

Lanza

Semanario de La Mancha

VIERNES, 3 DE DICIEMBRE DE 2021

AÑO LXXVII - II ÉPOCA - Nº 25.252

EJEMPLAR GRATUITO

PUBLICACIÓN CONTROLADA POR 

Secretos del bosque

EXTRA EN EL INTERIOR
**Gastronomía
y Vinos 2021**

LOS BOSQUES DE CASTILLA-LA MANCHA TIENEN ALREDEDOR DE 2.500 ESPECIES DE SETAS DIFERENTES, MUCHAS DE ELLAS EN CIUDAD REAL. LANZA HA VISITADO CON VARIOS EXPERTOS UNA TRANQUILA ZONA DE PINAR SITUADA EN LAS INMEDIACIONES DEL SANTUARIO DE LA VIRGEN DE LA SIERRA DE VILLARRUBIA DE LOS OJOS PARA DISFRUTAR DE UNA JORNADA DE RECOGIDA DE SETAS, UNA PRÁCTICA MUY COMÚN EN LA PROVINCIA CUANDO LLEGA ESTA ÉPOCA DEL AÑO

Esta semana

SOCIEDAD

4 TIEMPO DE OTOÑO,
TIEMPO DE SETAS



40 ANIVERSARIO DEL ESTATUTO DE AUTONOMÍA DE C-LM

12 **Pablo Bellido:** “Quien
más gana con la
autonomía son los
pequeños municipios”



SOCIEDAD

18 La WBWE demuestra su fortaleza
y sale airosa
del periodo de pandemia

ESPECIAL

CUADERNILLO
CENTRAL

GASTRONOMÍA
Y VINOS



CAMPO

42 ACTUALIDAD DEL SECTOR AGRÍCOLA

DEPORTES

44 Antonio Gallego: “Después de este
tiempo tan malo por la pandemia
la gente tiene muchas ganas de
deporte”

OPINIÓN

48

Diego Peris
El automóvil
Francisco Javier Soria
La máscara

UN CINÉFILO COMPULSIVO

50

'Años de sequía', un thriller australiano
meritoriamente seco

MOTOR

51

Últimas novedades del sector de la
automoción. Coches, motos y camiones

Síguenos y compártenos en www.lanzadigital.com y en:



@diario.lanza



@lanzadigital



@lanzadigital



Lanzadigital

Lanza
Semnario de La Mancha

Edita: Entidad Pública Empresarial Diario Lanza. DEPOSITO LEGAL: CR 595-2017. DIRECTORA: Conchi Sánchez Hernández. GERENTE: Mónica Pereira Hierro. ADJUNTOS A LA DIRECCIÓN: Raúl Gratacós y Carlos Muñoz de Luna. REDACCIÓN: Laura Espinar, Belén Rodríguez, Aurora Galisteo, Arsenio Ruiz, Juan C. Chinchilla, Julia Yébenes, Raúl Fernández, Cruz J. Corchero, Graci Galán (Puertollano)

y M. Guerrero (Valdepeñas). Fotógrafos: J. Jurado, C. Manzano y E. Rosa. Técnico de Redacción: Antonio Luengo. DEPARTAMENTO COMERCIAL: Ronda del Carmen, s/n. 13002 Ciudad Real. Telf. 926 274696. Exclusiva publicidad nacional: EDITIN S.L. Exclusivas. C/ Esmeralda, 14 local. 28026 Madrid. Telf: 915770355. REDACCION y ADMINISTRACIÓN: Ronda del Carmen s/n. Telf: 926 274690.13002 Ciudad Real. redaccion@lanzadigital.com

La firma de la directora

40 años de Estatuto de Autonomía, una oportunidad para recordar lo que nos une



ELENA ROSA

En estos días tan tumultuosos, con la política nacional de punta, coinciden en cumplir años dos textos - el Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha y la Constitución Española-, que nos recuerdan las principales razones por las que disfrutamos de un Estado de Bienestar que necesitamos proteger y celebrar entre todos, y que nos han permitido ser, hasta ahora, una de las democracias más sólidas del mundo.

Hace cuarenta años, 161 políticos de 5 provincias de interior -Albacete, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Toledo- consiguieron ponerse de acuerdo para construir el contenido del Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha, una responsabilidad compleja que requirió aunar sensibilidades e ideologías casi antagónicas y buscar un objetivo común, un espíritu con el que se alargaba la buena sombra que arrancó tres años antes, en 1978, con la ratificación de la Constitución en referéndum.

En este punto encaja perfectamente uno de los lemas del intelectual, escritor y filósofo José Ortega y Gasset, según el cual **“la vida es una serie de colisiones con el futuro: no es una suma de lo que hemos sido, sino de lo que anhelamos ser”** y en ese horizonte visto desde aquella fecha encaja perfectamente la Castilla-La Mancha que tenemos hoy y que se alumbró entonces.

Ahora, en medio de una gran tormenta, como decía, no sólo política, sino con una pandemia que nos sigue golpeando en serio, **los ciudadanos necesitamos buenas respuestas, colaboración y grandes acuerdos políticos e institucionales para mantener y seguir mejorando la calidad de vida de quienes vivimos en la región y el país en los que todos queremos permanecer.**

El presidente de las Cortes, Pablo Bellido, comparte su alegría con Noemí Velasco y Clara Manzano por la posibilidad de celebrar en pleno siglo XXI, no sólo lo ocurrido en Alarcón el 3 de diciembre de 1981 y reivindicarlo, **“sino ser capaces de emular esa gesta de la Transición, que en Castilla-La Mancha, y en el resto de regiones, fructificó en estatutos de autonomía que han conseguido dar a España un marco constitucional complejo, pero profundamente eficaz”.**

Bellido resalta, como puedes leer en nuestras páginas, que **el resultado de ese estatuto “se podría discutir en matices, pero no en su conjunto”**, precisamente por ese “pálpito por el reencuentro” que tuvo “toda la ciudadanía y los representantes públicos” que fueron capaces de renunciar a planteamientos de máximos. **Hoy, los principales obstáculos de los estatutos de autonomía tienen que ver con los nacionalismos y la gestión tributaria**, dos retos para los que es posible reclamar la pelea por el mismo consenso que alumbró el nacimiento de los grandes textos de los que hablamos, hace cuatro décadas.

Además de esta entrevista, realizada en las propias Cortes de Castilla-La Mancha, tenemos, como siempre temas muy distintos esta semana. Uno de ellos, el que señala el auge de la **temporada de setas, por el que apostamos en nuestra portada, habla de una costumbre que cuenta con un ritual concreto, que aún la caminata en el campo, la atención máxima y placer del hallazgo que acaba, con suerte, en un delicioso guiso sobre la mesa.** Hay buscadores profesionales que lo organizan como una tarea empresarial -porque lo es- y, por otro lado, la afición de aquellos que esperan a que llegue esta época para acercarse a nuestros bosques y buscar los colores escondidos bajo la hojarasca.

De hecho, **en Castilla-La Mancha existen alrededor de 2.500 especies de setas diferentes**, algunas de las cuales pueden encontrarse por la provincia de Ciudad Real, en especial en los términos municipales de Saceruela, Luciana, Piedrabuena, Fuente el Fresno y Villarrubia de los Ojos, por citar algunos de los más representativos.

Es una experiencia en la que es posible disfrutar sin hacer daño al monte, como cuentan a Fran Solís y Clara Manzano, Fran Dorado, técnico de Turismo del Ayuntamiento de Villarrubia de los Ojos; Conce Sepúlveda, guía local de Villarrubia de los Ojos; y Pablo Escudero, aficionado a la micología.

Además, en el corazón del semanario va un especial de **‘Gastronomía y vinos’**, en el que repasamos la calidad reconocida de la oferta de restaurantes en la provincia y te proponemos distintos vinos y otros productos que nuestra rica gastronomía te ofrece y que bien pueden **llenar de sabor y buenas sensaciones nuestras mesas, con las celebraciones navideñas a la vista.** O por cualquier buen motivo, que siempre los hay.

Como cada semana, te deseo una feliz y cálida lectura.

Conchi Sánchez Hernández





Tiempo de otoño, tiempo de setas

Texto: Fran Solís
Fotos: Clara Manzano

En una plácida mañana otoñal, con ocho grados centígrados de temperatura, aunque con el sol calentando el ambiente, nos adentramos en el término municipal de Villarrubia de los Ojos, dentro de una tranquila zona de pinar situada en las inmediaciones del Santuario de la Virgen de la Sierra para disfrutar de una jornada de recogida de setas, una práctica muy común en la provincia de Ciudad Real cuando llega esta época del año



La llegada del otoño unido a la aparición de las lluvias es sinónimo del comienzo de la temporada de setas que propicia que cientos de aficionados se adentren por los bosques y por los montes de la provincia en busca de los mejores ejemplares.

El micoturismo, una actividad basada en la recolección, degustación y aprendizaje principalmente de hongos comestibles silvestres, está cada vez más extendido en la región. De hecho, en Castilla-La Mancha existen alrededor de 2.500 especies de setas diferentes, algunas de las cuales pueden encontrarse por la provincia de Ciudad Real, en especial en los términos municipales de Saceruela, Luciana, Piedrabuena, Fuente el Fresno y Villarrubia de los Ojos, por citar algunos de los más representativos.

Durante nuestro recorrido en busca de setas somos acompañados por Fran Dorado, técnico de Turismo del Ayuntamiento de Villarrubia de los Ojos; Conce Sepúlveda, guía local de Villarrubia de los Ojos; y Pablo Escudero, aficionado a la micología y que lleva muchos años recolectando setas, habiendo catalogado unas 150 especies diferentes.

El guía local de Villarrubia de los Ojos, Conce Sepúlveda, es a su vez un gran aficionado a la naturaleza y a todo lo que guarda relación con la botánica. Explica que desde muy pequeño comenzó con el deporte de la caza. Y por esa época decidió cogerse una guía y unos prismáticos para “comenzar a

aprenderme los nombres de las distintas especies. Así empecé a colaborar con botánicos, geógrafos y entomólogos, participando además con muchos gremios. Y es que todo lo que hay en el suelo me interesa. De esta manera, voy aprendiendo de gente muy experta, pues yo les apporto los localismos y las costumbres del pueblo y ellos me trasladan su sabiduría más científica”.

Sepúlveda explica que la zona donde comenzó la

A eso del mediodía llegamos hasta un entorno privilegiado. Flanqueado por cuatro majestuosos fresnos antiguos podemos observar, escondidas entre la frondosidad vegetal, dos magníficos ejemplares de ‘Macrolepiota procera’

expedición de recogida de setas se encuentra dentro de un paraje en el que se observan las rañas de la cara sur de los Montes de Toledo, y en el que “se pueden encontrar cerca de cinco tipos de jaras distintas, así como torviscos, diversas plantas herbáceas de mentas y una gran variedad de vegetación”.

Comenzamos la jornada micológica a eso de las once de la mañana. Cuando apenas habíamos dado unos pasos empezaron a aparecer ocultos en el suelo los primeros champiñones Agaricus, muy comunes en la zona. Según indican los expertos, lo ideal es consumir este tipo de champiñones siempre que tienen las láminas rosadas, pues “es cuando están más apetitosos”, mientras que “cuando

envejecen sus láminas presentan un color más ennegrecido. Y, en este caso, aunque se pueden comer, su sabor no es tan bueno”.

Casi todos los champiñones Agaricus que hay por la zona son comestibles, salvo el ‘Xanthodermus’ que “se distingue porque cuando lo rozas, amarillea un poco, por lo que tienes que tener cuidado ya que no es apto para comer al ser tóxico”. También es importante no confundir los champiñones con una ‘Amanita Phalloides’, conocida también como ‘hongo de la muerte’, ya que es muy parecida a algunas que son comestibles, por lo que se han dado casos de envenenamiento accidental.

No se espera una buena temporada de setas

Tanto Conce Sepúlveda como Pablo Escudero no esperan que esta sea una buena temporada para la recogida de setas y hongos: “El año no se presenta muy bueno”, indica Conce, mientras que Pablo es menos tajante al afirmar que “aquí la temporada es más tardía. En estos momentos, subiendo desde Madrid hacia el norte de España está nevando y hay muchas heladas, por lo que ya no hay setas. Pero en la zona en la que nos encontramos, aunque ahora viene este frío, al final suelen aparecer las setas y los hongos, por lo que hasta el 15 de diciembre se van a poder recoger, aunque dependerá de la lluvia y de la humedad que tenga el campo”.

El propio Pablo explica que en la zona de Villarrubia de los Ojos y Fuente el Fresno suelen salir muchos champiñones y niscalos: “Dentro del mundo gastronómico, las setas que suelen ser más preciadas

Atención Primaria

Como y cuando tú quieras

1

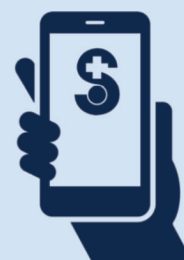
Pide cita previa



Teléfono



Página Web



APP

2

Elige el tipo de cita



Presencial



Teleconsulta

Sirve para renovar tu medicación si eres paciente crónico, los partes de baja o recibir información sobre calendario vacunal.

3

Accede a tu consulta



Enfermería



Medicina de familia



Pediatría



@sanidadCLM



facebook.com/sanidadclm



<https://sanidad.castillalamancha.es>

sescam



Castilla-La Mancha

por su sabor son la de cardo, la amanita cesárea, la macrolepiota, el niscalo, la senderuela, el boletus edulis y el boletus pinicola”, aclara este gran aficionado a la micología quien señala que una de las especies más raras que ha cogido a lo largo de su vida es el hongo ‘Rhodotus palmatus’, dentro de unas jornadas micológicas que se celebraron en Fernán Caballero, pues es “muy pequeño, está muy poco visto y nace en los olmos”.

Después de realizar un pequeño descanso, proseguimos nuestra ruta para quedar gratamente sorprendidos ante la vegetación del lugar pues pudimos encontrar el denominado té de monte, así como diversas plantas aromáticas, chicorias y varias plantas conocidas como ‘apagalumbres’.

Acto seguido nos encontramos con lo que bien pudiera ser un ‘boletus impolitus’, que, a pesar de ser comestible, no destaca por su gran sabor. También descubrimos varios ‘Pedos de lobo’ y alguna que otra ‘lepiota’, que suelen ser bastante comunes por la zona.

Paseando entre los pinares nos topamos con otro pequeño tesoro: la letrina de una gineta, animal que suele rondar estos parajes con bastante asiduidad. Pero la gineta no es el único mamífero que merodea por la zona, pues según nos comenta Conce Sepúlveda, que es un gran conocedor de este tipo de animales salvajes, pues por las inmediaciones del Santuario habitan a su vez otros animales que también suelen predominar dentro del monte mediterráneo como son los zorros, los tejones, las garduñas, las comadreas y los meloncillos.

A eso del mediodía llegamos hasta un entorno privilegiado. Flanqueado por cuatro majestuosos fresnos antiguos podemos observar, escondidas entre la frondosidad vegetal, dos magníficos ejemplares de ‘Macrolepiota procera’. En este sentido, Pablo Escudero nos alerta de que “siempre hay que coger este tipo de setas cuando presentan un tamaño a partir de 10 centímetros, porque hay setas lepiotas más pequeñas que son venenosas, por lo que hay que tener mucho cuidado al recogerlas”.

La importancia de la cesta para recoger las setas

La importancia de una cesta de mimbre a la hora de recoger setas u hongos va más allá de lo meramente visual o estético. Pablo Escudero explica que la cesta es “esencial” para transportar mejor las setas: “en primer lugar es importante para que no se golpeen, pues si las metes en una bolsa se van a golpear, se rompen y puede hasta que lleguen a fermentar. Pero la cesta también permite que a las setas les de el aire por los agujeros. Por ello, es importante poner las setas recolectadas boca abajo dentro de la cesta con el fin de que vaya echando esporas, que son como las semillas”.

Respecto a la afición por la micología en la provincia de Ciudad Real, Conce Sepúlveda indica que si bien en Villarrubia de los Ojos no existe mucha afición respecto al estudio de los hongos y de las setas “sí que suele salir gente al campo para coger la típica seta que conoce de toda la vida para poder consumirla luego. Pero estamos hablando de tres o cuatro variedades a lo sumo, pues las demás no les interesan a casi a nadie. Entre ellas se encuentran la seta de cardo, la seta de chopo, los niscalos y algunos tipos de boletus”.



A su vez aconseja a todas aquellas personas que estén interesadas en pasar un agradable día otoñal alrededor del término municipal de Villarrubia de los Ojos a que “se den un paseo sin hacerle daño al monte. Aquí podrán apreciar desde las cornicabras que se ponen rojas como los colores del otoño, hasta los chopos. También podrán encontrarse por el camino algún tipo de setas comestibles o bien disfrutar de algunas plantas aromáticas como la mejorana u otras medicinales como el torvisco”.

Nuestra aventura micológica termina cerca de las dos de la tarde. A pesar de haber recogido interesantes ejemplares, algunos de ellos de gran tamaño como las dos macrolepiotas, Pablo Escudero considera que “tiene que llover un poco más para que aparezcan más setas, pues ahora mismo el campo está un poco seco”.

Pero ha sido una buena jornada y nos vamos satisfechos con el maravilloso día de campo vivido y con el botín conseguido pues dentro del mismo puede apreciarse dos *Macrolepiota procera*; una *Suillus*; una *Fomes fomentarius*, conocida también como seta casco de caballo; una senderuela *Marasmius oreades* y una falsa senderuela *Marasmius collinus* (una de las cuales es comestible mientras que la otra es indigesta); una *Calvatia*; y algunos champiñones silvestres, que ahora está creciendo con bastante frecuencia en la zona.

De setas por Piedrabuena

Otro gran entendido en setas y niscalos dentro de la provincia de Ciudad Real es Domingo Navas Sanpablo. Natural de Piedrabuena, a lo largo de su vida también ha estado recogiendo setas por la zona de los Pirineos, así como por las provincias de Huesca, Teruel, León, Soria, Ávila y por numerosas partes de Castilla-La Mancha.

Domingo también considera que esta no va a ser una buena temporada de setas, boletus y niscalos: “Este año se presenta muy mal. Ahora mismo apenas se ven niscalos en el campo. El otro día apenas pude apreciar unos cuantos botoncitos y un niscalos viejo posiblemente de las primeras lluvias de agosto. Pero, en términos generales, he estado por muchos pinares y casi no he visto ningún niscalos”.

Por este motivo considera que, dadas las fechas en la que nos encontramos, es difícil que revierta la situación, pues aclara que para las setas “lo peor son



Durante nuestro recorrido en busca de setas somos acompañados por Fran Dorado, técnico de Turismo del Ayuntamiento de Villarrubia de los Ojos; Conce Sepúlveda, guía local de Villarrubia de los Ojos; y Pablo Escudero, aficionado a la micología

las heladas” a lo que añade que el niscalos “todavía puede salir, porque por algunas zonas ya los hemos visto mis compañeros y yo”.

Navas, que a sus casi 67 años de edad lleva casi 50 recogiendo setas, indica que las especies más comunes dentro del término municipal de Piedrabuena son los niscalos, los boletus, el champiñón salvaje, la seta de cardo, la seta de chopo, y alguna que otra macrolepiota.

Importantes recomendaciones a la hora de recoger setas

Los expertos consideran que a la hora de ir a recoger setas es importante respetar el entorno y hacer una recolección sostenida para evitar dañar los bosques, el monte y el conjunto del ecosistema. En este sentido, lo ideal es recoger solo las setas que se vayan a consumir y, en caso de que no se conozcan bien las variedades de setas y hongos que son aptas para el consumo humano, es importante que las personas se informen, participen en las diferentes jornadas micológicas o bien vayan acompañados de algún experto en la materia para reconocer perfectamente las distintas variedades existentes. Y es que muchas de ellas pueden llevar a confusión debido a su gran parecido, pues si bien en principio algunas pueden parecer comestibles, al final puede que sean tóxicas, nocivas para la salud o incluso mor-

riedades de setas y hongos que son aptas para el consumo humano, es importante que las personas se informen, participen en las diferentes jornadas micológicas o bien vayan acompañados de algún experto en la materia para reconocer perfectamente las distintas variedades existentes. Y es que muchas de ellas pueden llevar a confusión debido a su gran parecido, pues si bien en principio algunas pueden parecer comestibles, al final puede que sean tóxicas, nocivas para la salud o incluso mor-

El del Origen VINO

LA MANCHA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

[@vinosdelamancha](#)
[@vinodelamancha](#)
[@vinodelamancha](#)
www.youtube.com/vinodelamancha
es.pinterest.com/vinodelamancha/

www.lamanchawines.com

Unión Europea Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural Europa invierte en las zonas rurales
 Castilla-La Mancha
 MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



La importancia de una cesta de mimbre a la hora de recoger setas u hongos va más allá de lo meramente visual o estético. Pablo Escudero explica que la cesta es “esencial” para transportar mejor las setas: “En primer lugar es importante para que no se golpeen, pues si las metes en una bolsa se van a golpear, se rompen y puede hasta que lleguen a fermentar”

tales.

Hace aproximadamente cinco años, la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha publicó una orden que regulaba la recolección de setas silvestres en los montes de la región.

La citada norma regula la recolección de las especies de setas silvestres comestibles o con usos medicinales, mientras que, en el caso de otras setas con fines científicos, divulgativos y educativos, se necesita una autorización para ser recogidas.

Asimismo, la orden incide en que se podrán recoger las setas que hayan alcanzado su tamaño normal de madurez, respetando los ejemplares pasados, rotos o alterados. En este sentido, las setas recolectadas por error o alteradas deben dejarse en el terreno en su posición natural.

También habla de los sistemas y recipientes utilizados para la recolección y el traslado de las setas por el monte, indicando que deberán permitir su aireación y la caída al exterior de las esporas, mientras que las herramientas utilizadas para la recolección de setas tienen que ser navajas y cuchillos.

A su vez, el terreno deberá quedar en las condiciones originales, debiendo rellenarse los agujeros

producidos en la extracción, en su caso, con la misma tierra extraída. Las setas deberán ser recolectadas y transportadas de forma que permitan su correcta identificación taxonómica.

La administración regional también prohíbe prácticas como remover el suelo, la recogida durante la noche y el uso de bolsas y cubos de plástico para transportarlas, así como la recolección en espacios naturales protegidos.

Jornadas micológicas

Durante el otoño se celebran a lo largo y ancho del panorama provincial importantes jornadas micológicas.

Una de las más destacadas tuvo lugar el pasado fin de semana con las XXIII Jornadas Micológicas y del Medio Ambiente en Saceruela, en cuya organización colaboran el Ayuntamiento de Saceruela, la Orden del Sacer, la Escuela de Ingenieros Agrónomos y la Diputación de Ciudad Real.

Como en cada edición, se desarrollaron interesantes conferencias a la vez de diversas actividades, recolectándose más de 100 especies de setas diferentes.

Otro de los encuentros más significativos de la provincia son las Jornadas Micológicas de Villarrubia de los Ojos que se celebran este sábado 4 de diciembre y que permitirán conocer los diferentes tipos de setas que hay en el entorno.

En la celebración de esta jornada participará Lucas Sobrino, profesor de Medicina de la Universidad de Castilla-La Mancha.

Dignas de mención son también las IX Jornadas micológicas de Fernán Caballero, que comenzarán el 12 de diciembre con una charla sobre las consideraciones básicas para salir a buscar setas. Posteriormente se realizará una excursión micológica por el término municipal de Fernán Caballero. La jornada concluirá con una exposición de setas con invitación a unas migas manchegas en el Salón Octavo centenario.

016
900 100 114



25
noviEmbRe



TÚ puedes ayudar

Día Internacional de la Eliminación de la Violencia de Género



40 Aniversario del Estatuto de Autonomía de C-LM



CUARENTA AÑOS DESDE LA REUNIÓN DE ALARCÓN

Pablo Bellido

“Quien más gana con la autonomía son los pequeños municipios”

Texto: **Noemí Velasco**

Fotos: **Clara Manzano**

Las temperaturas estaban por los suelos y la humedad del pantano invadía la basílica de Alarcón, pero el “calor del acuerdo, de la unidad, de saber escuchar al que tiene una posición distinta”, fue el mejor fuego para caldear el ambiente. Cuarenta años hace desde que 161 políticos de 5 provincias de interior movidos por el “espíritu de la Transición” alumbraron el Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha y cambiaron el curso de la historia para los ciudadanos de esta tierra, de todos, incluidos los que habitan los lugares más recónditos. “Quien más gana con la autonomía no son las capitales de provincia, sino los pequeños municipios”. Pablo Bellido lo tiene claro.

Senadores, diputados nacionales y provinciales, principalmente de UCD y PSOE, estuvieron detrás de este incipiente estatuto, “bastante homogéneo

a otros estatutos redactados en otras comunidades autónomas” e impulsado desde el mismo Gobierno de Adolfo Suárez para acabar con el centralismo heredado de la dictadura. El texto rubricado en Alarcón, que luego fue aprobado de forma definitiva por las Cortes Generales como Ley Orgánica 9/1982 por mayoría cualificada y sancionado por el rey Juan Carlos I en el Palacio de Marivent de Palma de Mallorca el 10 de agosto de 1982, no fue cosa de un solo día, pues desde 1978 hubo reuniones, de Toledo a Manzanares.

Apenas cuatro días antes de asistir al acto institucional por el Día de la Constitución Española, que acogerá por primera vez este viernes la basílica de Alarcón, la gratitud invade al presidente de las Cortes de Castilla-La Mancha. Recuerda a Blas Camacho, Miguel Ángel Martínez y a Antonio Fernández-Galiano, primer presidente del ente preautonómico y paisano suyo. Pablo Bellido explica en entrevista para Lanza que “era de Sigüenza y recibió



la encomienda de presidir el órgano que gestionaba la región cuando aún no tenía ni gobierno ni parlamento democrático”. No lo conoció personalmente, aunque sí a alguno de sus hijos. Para él, su trabajo como “constituyente”, si se puede llamar así, fue “impecable”.

En pleno siglo XXI, para Pablo Bellido no solo queda celebrar lo ocurrido en Alarcón y reivindicarlo, “sino ser capaces de emular esa gesta de la Transición, que en Castilla-La Mancha, y en el resto de regiones, fructificó en estatutos de autonomía que han conseguido dar a España un marco constitucional complejo, pero profundamente eficaz”. El político comenta que el resultado de ese estatuto “se podría discutir en matices, pero no en su conjunto”, precisamente por ese “pálpito por el reencuentro que tuvo toda la ciudadanía y los representantes públicos”, que fueron capaces de renunciar a planteamientos maximalistas.

La España de las autonomías, un “éxito colectivo” que ha favorecido la cercanía en los servicios públicos

“La España constitucional de las autonomías, que ha querido organizarse acercando los servicios y los derechos a la ciudadanía es un éxito colectivo”. Desde el despacho de presidencia en el convento de San Gil en Toledo, Pablo Bellido cree que la descentralización de competencias ha hecho que la gestión de servicios públicos sea “más eficiente”. Cabe recordar que Castilla-La Mancha no consiguió de una todas las competencias y que no fue hasta entrado el nuevo milenio cuando se produjeron las transferencias de sanidad, educación y políticas sociales. El presi-

dente explica que “entre 1979 y 1983 no se concebía a la comunidad autónoma como depositaria de las grandes competencias”, aunque a lo largo del tiempo el estatuto fue perfeccionado con sucesivas reformas para adaptarlo a las necesidades de la región.

Sin cortapisas, Pablo Bellido opina que “hubiera sido difícil que municipios de comarcas muy despobla-

El presidente de las Cortes de C-LM afirma que “las comunidades autónomas no deben asumir más competencias”, y subraya que “desde luego no deben hacerlo hasta que al menos exista una financiación justa y equilibrada por los servicios que prestan”

das de Castilla-La Mancha hubieran llegado a tener, por ejemplo, un centro de especialidades médicas”, como lo tiene Almadén, en el caso de continuar el centralismo, “porque el Estado organizado desde Madrid no habría visto la necesidad”. Las comunidades autónomas, sin embargo, al tener la presión del ciudadano más cerca, “se han visto obligadas a ofrecer esos servicios públicos”, en coordinación con los gobiernos municipales y las diputaciones provinciales. Ahí reside el acierto.

Asumir más competencias sería “un error” sin una “financiación justa”

Estaba cantado en 1978 que las regiones históricas reconocidas en la Constitución iban a apostar por el autogobierno a través de la vía rápida del artículo

151. Por eso, el presidente de las Cortes asegura que “gracias a que tenemos autonomía, hoy no somos menos que el resto”, y, de hecho, llega a afirmar que “las comunidades autónomas no se crearon para dividir España, sino para ser más iguales”, para que todos los ciudadanos tuvieran la misma voz a nivel nacional, no solo el País Vasco, Cataluña, Galicia, Andalucía o las grandes capitales.

Ahora bien, igual que defiende la transferencia de competencias que ha existido desde el Estado a las comunidades autónomas hasta ahora, no está de acuerdo en que haya “más centrifugación” y defiende lo que durante la pandemia han denominado “cogobernanza” entre los gobiernos autonómicos y el Gobierno de España, “un espacio de entendimiento para tomar las grandes decisiones”. El presidente de las Cortes afirma que “hoy por hoy las comunidades autónomas no deben asumir más competencias”, y subraya que, “desde luego no deben hacerlo hasta que al menos exista una financiación justa y equilibrada que atienda al coste real de los servicios que prestan”. A Bellido le parecería “un error” asumir competencias sin la financiación necesaria procedente del Gobierno central.

De plena actualidad está el debate de la financiación autonómica, sobre todo tras la reunión de ocho presidentes autonómicos de diferente signo político que hubo la semana pasada en Santiago de Compostela. Pablo Bellido explica de forma cristalina el problema de financiación que sufren las comunidades autónomas con gran dispersión de población, como es el caso de Castilla-La Mancha, con 2 millones de habitantes y 79.463 kilómetros cuadrados

de extensión. Pide más recursos “no para cualquier cosa, sino para lo necesario”.

No es lo mismo llevar la sanidad a la comarca del Señorío de Molina, en Guadalajara, “la más despoblada de toda Europa y que tiene prácticamente la dimensión territorial que la provincia de Guipúzcoa”, con apenas 8.000 habitantes empadronados y menos de 5.500 residentes reales, que Alcalá de Henares en Madrid, “que tiene prácticamente la población de toda la provincia de Guadalajara y que con un hospital, un centro de especialidades y 4 centros de salud grandes da servicio a toda la población”. En el primer caso la sanidad es mucho más cara.

Lo mismo ocurre con la educación. En Castilla-La Mancha hay centros escolares abiertos para 6 alumnos, como el de Cobeta en Guadalajara, que requiere 3 profesores, mientras que en la Comunidad de Madrid “cada profesor atiende a una media de 65 o 70 alumnos”. “Evidentemente no cuesta lo mismo”, repite. Por eso, el presidente de las Cortes, al igual que el Gobierno regional de Emiliano García-Page, recalca que “el único criterio razonable para la financiación es el coste real de los servicios”. “Aquellos que dicen que tiene que ser en función del número de ciudadanos que habitan un territorio no comprenden la dispersión territorial”, concluye.

“Disfunciones” del sistema autonómico: de los nacionalismos a la gestión tributaria

Pese a las opciones de defensa de los intereses de los ciudadanos del territorio, Pablo Bellido reconoce que esto no significa que la España de las autonomías esté exenta de problemas, “de disfunciones”. No solo hace referencia a las formaciones nacionalistas, que a su juicio “intentan utilizar el autogobierno para dividir y confrontar”, sino que también señala que “algunas comunidades autónomas están utilizando de manera torticera la capacidad normativa en materia tributaria”. De acuerdo al artículo 14 de la Constitución, que hace referencia a que “los españoles son iguales ante la ley”, afirma que “las comunidades no deberían contribuir a crear desigualdades objetivas entre los españoles, ya sea desde el punto de vista cultural, social o económico”.

Partidario de que la gestión de los tributos caiga en el Estado, y que luego sea éste el que transfiera

los recursos para así no dejar manga ancha, Bellido expresa que “algunas comunidades tienen muchos beneficios por disfrutar de enormes infraestructuras públicas y de servicios públicos pagados por los impuestos de todos los españoles, y tienen ventajas competitivas que, si además pueden regular tributariamente, les permite hacer dumping fiscal”. Es una de las prácticas que diferentes gobiernos autonómicos atribuyen a la Comunidad de Madrid, por la política fiscal de bajada de impuestos llevada a cabo por la presidenta Isabel Díaz Ayuso.

La salud del parlamento regional más pequeño del país

La buena salud domina en las Cortes de Castilla-La Mancha. “Creo que están en un momento de madurez joven o joven madurez, y creo francamente que están consolidadas en el panorama regional”, expresa el político, natural de La Línea de la Concep-

Con 33 diputados, las Cortes de Castilla-la Mancha son el parlamento regional más pequeño de España, aparte del que tiene “menos funcionarios” y de los más austeros en presupuestos. Esta legislatura ha aprobado 25 leyes, 10 por unanimidad

ción, pero que ha vivido la mayor parte de su vida en Azuqueca de Henares. El parlamento ha abierto sus puertas para que los castellano-manchegos lo conozcan, de hecho, a partir de este sábado habrá jornadas de puertas abiertas una vez al mes, y los diputados regionales también han empezado a ir a los pueblos, de ahí la reunión que hubo hace unos días de la Comisión de Discapacidad en Tomelloso. Gran parte de la ciudadanía “comprende y reconoce” la institución, y estas medidas caminan en la misma dirección, pues, al fin y al cabo, allí deciden cuestiones que tienen que ver con la sanidad, las carreteras, la educación, la agricultura, el medio ambiente y el resto de esferas de la vida.

Los días que hay pleno, los diputados van y vienen por los pasillos, donde hay colgados cuadros de todos los presidentes que ha tenido la cámara. A pesar de que el Covid ha marcado reducciones de aforo,

y que ha disminuido el número de periodistas que acuden, siempre hay actividad: comisiones, reuniones, ruedas de prensa y plenos. Si la pandemia “borró” del mapa la acción de ciertos parlamentos regionales, Bellido destaca con orgullo que el de Castilla-La Mancha “fue el que más plenos celebró”, con la intención de “afrontar el problema e intentar ser útiles a la sociedad”. “La situación exigía que la democracia fluyese a través de todos sus cauces y había que aprobar leyes importantes”, señala.

Treinta y tres diputados ocupan el salón de plenos. Las Cortes de Castilla-La Mancha son el parlamento regional más pequeño de toda España, junto al de La Rioja, aunque su población es inferior. Pero es que, destaca el presidente, además “somos el parlamento con menos funcionarios y creo que el que tiene menos presupuesto”. Frente a grandes parlamentos como el de Cataluña, Madrid o Andalucía, con más de un centenar de diputados, el castellanomanchego destaca por su austeridad. Bellido no estuvo de acuerdo con la reducción de diputados llevada a cabo por María Dolores de Cospedal durante su etapa como presidenta del Gobierno regional y cree que debería haber una normativa estatal que estableciese la ratio por habitantes, pero considera que hay debates más inmediatos.

Delante de una librería en la que están colocados libros de sesiones y varias estatuas del Quijote, Bellido expresa que lo relevante es que “el rendimiento de los diputados sea el máximo, que no regateemos esfuerzos, que no seamos perezosos a la hora de estar al servicio de la sociedad”. El “compromiso ético” de los diputados y de las diputadas, advierte, “no solo debe de estar en el pleno, sino en su provincia, con su circunscripción, con los alcaldes y alcaldesas”. El presidente destaca que una de las grandes aportaciones que tiene el estado de las autonomías, frente a otras configuraciones descentralizadas del Estado, es la representación de la pluralidad de la sociedad a través de estos parlamentos, ya que, de no existir, la ciudadanía tendría que elegir directamente un gobierno autonómico y la oposición política no tendría atril.

En Castilla-La Mancha no ha aparecido la “antipolítica”

La “antipolítica” no ha entrado en la “casa de la democracia” de Castilla-La Mancha. Eso dice Pablo Be-

2021 CONCURSO DE ESCAPARATES



Haz que tu comercio brille con luz propia

Participa y opta a uno de nuestros premios

Información e inscripciones en www.camaracr.org y en el 926 27 44 44

Organizan:



Patrocina:



+ info

Colaboran:



llido, que alude a “los planteamientos negacionistas de la España de las autonomías, de la igualdad entre hombres y mujeres, y de los derechos de la infancia” que recorren otros parlamentos autonómicos. “No solo están produciendo quebraderos de cabeza, sino que están distorsionando la vida institucional y cuestionando los valores intrínsecos de la Constitución”, señala. Eso sí, considera que la eliminación del sueldo de los diputados que realizó el Partido Popular en Castilla-La Mancha contuvo “un sustrato de antipolítica”, porque, a su juicio, “quiso minar la capacidad de la oposición de control del gobierno, crítica, propuesta y búsqueda de acuerdos”. “El trabajo de la oposición hay que respetarlo”, añade. En la actualidad los diputados han vuelto a cobrar.

El número de leyes aprobadas por unanimidad es la mejor muestra de la buena relación del Gobierno con la oposición. Incluso se nota en las relaciones de tú a tú, donde Bellido admite que domina el “respeto”, salvo contadas excepciones que atribuye al “seguidismo político” de la estrategia de la ultraderecha y la derecha a nivel nacional. A pesar de que el PSOE tiene mayoría absoluta en Castilla-La Mancha, “de las 25 leyes aprobadas en esta legislatura, 18 no han tenido votos en contra y 10 han logrado unanimidad”. Para el presidente de las Cortes, “eso significa que aquí hay capacidad de diálogo, que el Gobierno tiene la mano tendida a la oposición, que incorpora sus propuestas, y que la oposición se presta a acordar y sumar”. Compara la situación con el panorama nacional y lamenta que “cualquier ley está siendo una subasta, porque es difícilísimo sacarlas adelante por la atomización parlamentaria”.

Los enormes costes para sacar adelante leyes en el Congreso de los Diputados, donde 16 partidos tienen representación a diferencia de las Cortes de Castilla-La Mancha donde solo hay 3, han obligado a los parlamentos autonómicos a reforzar la actividad legislativa. El que fue alcalde de Azuqueca de Henares entre 2007 y 2015 admite que “hay cuestiones como la sanidad que son nuestra competencia y no podemos estar esperando a que venga una ley del Estado, que puede llegar o no, a pesar de los esfuerzos del Gobierno de España”. Como consecuencia, por ejemplo, las Cortes han aprobado la primera ley autonómica que blinda una reserva estratégica de material sanitario.

“Castilla-La Mancha es pionera en muchas normativas y además profundamente progresista en la protección social de las personas vulnerables”. Pablo Bellido destaca otras leyes aprobadas en el seno de lo que fue la antigua iglesia del convento de San Gil, como es la Ley de Medidas Económicas, Sociales y Tributarias frente a la Despoblación y el Desarrollo del Medio Rural, aprobada este mismo año, o la Ley de Protección y Apoyo Garantizado a las Personas con Discapacidad, de 2018. El presidente de las Cortes insiste en que “siempre nos hemos caracterizado por ser una región valiente y avanzada”.

La Constitución es “lo mejor que le ha pasado a España”

Solo hay que comparar la imagen de cualquier pueblo de la región hace 40 años con la de ahora para comprender que “la Constitución Española, de la que es fruto el Estatuto de Autonomía, ha sido un acelerador de modernidad que nos ha permitido estar a la altura de las grandes naciones de Europa”. Puede que Europa tenga competidores en el ámbito económico con otros países, pero, sin duda, insiste el presidente de las Cortes, “es el espacio de liber-



tad y de estado del bienestar más sólido que hay en el planeta”, y España forma parte de él. Con la vista puesta en el Día de la Constitución, Pablo Bellido anima a celebrarla el 6 de diciembre, porque “no solo organizó territorialmente el país a través de las comunidades autónomas, sino que nos dio un marco de convivencia, de derechos y libertades”.

Todo en la vida es objeto de mejora y “habrá que cambiar las cosas, no digo que no”, destaca Bellido, pero “en ningún momento podemos devaluar el magnífico resultado y menospreciar el esfuerzo que hicieron los ciudadanos a través de sus partidos y representantes en la Transición”. Por eso considera que los españoles con menos de 50 o 55 años tienen “una deuda de gratitud” con las generaciones anteriores, que “a pesar de padecer la Guerra Civil, la posguerra de pobreza y desigualdad, la tiranía y la limitación de derechos, se pusieron de acuerdo cuando murió el dictador para que avanzásemos en paz”. Pese a los posibles cambios, considera que los principios esenciales de aquel acuerdo tienen que sobrevivir, pues son los que consiguieron “una democracia consolidada que hoy prácti-

camente nadie discute”. “Creo francamente que es lo mejor que le ha pasado a España y tenemos que estar orgullosos de nuestra Constitución”, apostilla.

Castilla-La Mancha y su identidad “inclusiva”

Cuarenta años después, Pablo Bellido, que considera que la presidencia de las Cortes “es uno de los cargos institucionales más bonitos que puede haber en la política”, subraya que “Castilla-La Mancha es un hecho consolidado, como lo son todas las comu-

nidades autónomas de España”. Pablo Bellido celebra que “hoy tenemos una identidad propia”, que “no es excluyente, sino inclusiva”. Cuando pocas personas recuerdan lo que ocurrió en Alarcón, aquel lugar donde los ‘constituyentes’ sentaron las

El Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha aprobado en Alarcón construyó una comunidad que no tenía ni bandera ni lengua, aunque en 40 años Castilla-La Mancha ha llegado a tener “identidad propia”, en palabras de Pablo Bellido, una que “no es excluyente, sino inclusiva”

bases de una comunidad autónoma que nació sin bandera, ni lengua propia, el parlamento regional celebra que la identidad de Castilla-la Mancha sea “positiva, constructiva e integradora” dentro de una realidad más amplia, donde cualquier ciudadano de cualquier municipio de las 5 provincias, consciente de su historia, “se siente castellano-mancheño, en tanto que español y europeo”.

40 AÑOS HACIENDO REGIÓN CELÉBRALO EN TU PARLAMENTO

JORNADA DE
PUERTAS ABIERTAS
CONVENTO DE SAN GIL
TOLEDO

4 DICIEMBRE 2021
11h y 12:30 h

inscripciones:
puertasabiertas@cortesclm.es



 Cortes de
Castilla-La Mancha

LAS CORTES
DE CASTILLA-LA MANCHA
CON EL ESTATUTO Y LA CONSTITUCIÓN

La WBWE demuestra su fortaleza y sale airosa del periodo de pandemia

La pandemia de la COVID, unida a los estragos sanitarios que ha causado el virus, ha lastrado la celebración de la mayoría de las ferias comerciales relacionadas con el mundo del vino. Y es que muchos de los organizadores de estos eventos han preferido no arriesgarse y posponer la puesta en marcha de estos grandes salones vitivinícolas para el año que viene. Este no ha sido el caso de la World Bulk Wine Exhibition (WBWE) que ha tenido lugar en el RAI de Ámsterdam los días 22 y 23 de noviembre

Texto: **Fran Solís**
Fotos: **F.S. / Lanza**



Organizada por la empresa manzanareña Pomona Keepers, e impulsada por sus propietarios, Otilia Romero de Condés y Vicente Sánchez-Migallón, si algo ha demostrado la WBWE es que, si se hacen las cosas bien, es decir con profesionalidad y estableciendo todo el protocolo y las medidas de seguridad necesarias con motivo del coronavirus, no hay imposibles.

Del buen hacer del desarrollo de esta feria ya habló en su día el director de Banca Rural de Globalcaja, Alberto Marcilla, quien indicó que desde Pomona Keepers “han sido capaces de crear un entorno seguro, cuando hay otras ferias que han intentado hacerse presenciales y finalmente no se han podido llevar a cabo”.

De hecho, la 13^a World Bulk Wine Exhibition ha sido la primera feria de vinos face-to-face que se ha celebrado durante la pandemia, contando con la presencia de 262 empresas de 24 países productores que han participado, entre ellos 70 bodegas de Castilla-La Mancha.

En total han sido cerca de 4.000 personas las han visitado la World Bulk Wine Exhibition en Ámsterdam, donde se negocia gran parte del vino a granel del mundo. A pesar de que este año ha habido un poco menos de actividad que en anteriores ediciones, prácticamente la totalidad de las bodegas y cooperativas de Castilla-La Mancha han puesto de manifiesto que la celebración de la WBWE ha superado las expectativas que tenían en un primer momento como consecuencia de la situación pandémica que existe actualmente en los Países Bajos.

Para Virgen de las Viñas la World Bulk Wine Exhibition ha transcurrido “bastante bien”, pues, tal y

como señala Enrique Cepeda, director general de Virgen de las Viñas, aunque en un principio “había muchas dudas con la situación de pandemia que hay en los Países Bajos y de cuánta gente se iba a acercar por la feria desde el punto de vista de los compradores, han sido días bastante activos”.

Desde su punto de vista “la feria ha sido más o menos como podíamos llegar a esperar, pues es un poco la vuelta a la normalidad para que el sector tenga ferias y encuentros comerciales”.

Por su parte, Jesús Julián Casanova, presidente del grupo Vidasol y de la cooperativa El Progreso de Villarrubia de los Ojos indicó que “la feria se ha dado bien, aunque ha habido menos actividad que en anteriores ediciones, algo que era normal pues se ha producido un proceso COVID donde todo el mundo tenemos mucho miedo y respecto, a la vez

[Pasa a la página 39](#)

Lanza

Semanario de La Mancha

VIERNES, 3 DE DICIEMBRE DE 2021

GASTRONOMÍA Y VINOS



Equipo del restaurante Retama, reconocido con una estrella Michelin

Restaurantes para saborear Ciudad Real y su provincia

Mezcla de tradición y de vanguardia, la gastronomía de esta tierra gana peso y reconocimientos en el último año gracias a la apuesta por la excelencia y la calidad

Texto: Aurora Galisteo

Foto: Lanza y J.Jurado

La cocina de Castilla-La Mancha es contundente y exquisita, una cocina recia. En su origen, la cocina manchega es humilde, con productos locales y asequibles, pero ha sabido combinarlos excelentemente. Con el paso de los años ha sabido aprovechar muy bien los productos de la tierra, naturales, y como no, la caza.

La gastronomía de Ciudad Real goza de gran su-

culencia como se puede ver en su cordero, el cochifrito, las migas con torreznos o las gachas de harina de almortas, en cuanto a sus platos más consistentes, y el pisto y las berenjenas, entre los que aprovechan los productos de la tierra.

Una tierra que cuenta con grandísimos cocineros que, a lo largo de los últimos años, han apostado por la excelencia y la calidad. En los grandes reconocimientos culinarios, Sol Repsol y Estrella Michelin, no están todos los que son pero sí son todos los que están.

Mesón Octavio: Sol Repsol desde el año 2017

Situado en la calle Severo Ochoa de Ciudad Real, en el Mesón Octavio los hermanos García Castro se reparten la atención de cocina, sala y vinos en una sala con una trilla y un fuelle de fragua antiguos como mesa y una acogedora chimenea. Los guisos, la huerta, la bodega y la caza reflejan la base man-

chega de la casa.

Belén recuerda que fue a mediados de noviembre de 2017 cuando recibieron la noticia de que entraban en la Guía Repsol 2018 con su primer Sol Repsol, un reconocimiento que han renovado cada año desde entonces y con el que se recompensa el trabajo de los tres hermanos García Castro por su sorprendente cocina en la que fusiona la gastronomía local, mayoritariamente carne de caza, con toques modernos.

Repsol ilumina con 'soletes' 12 establecimientos de Ciudad Real

Guía Repsol ha querido reforzar su apuesta por la gastronomía y la restauración española con la creación, este año, de 'Solete', una nueva calificación para restaurantes, bares y tabernas de toda la vida y populares en todo el territorio nacional. En el listado aparecen, este año, un total de 12 establecimientos en la provincia de Ciudad Real.

Así, en Ciudad Real lucen 'Solete' los bares Ángel, Dallas y El Txoko de la capital; Castillo de Campo de Criptana; y El Mesoncito en Puertollano. A ellos se suman las pastelerías Churrería Beatriz de Criptana; El Rincón de Eloy y Tradición 1892 en Alcázar de San Juan; y Helados Morán y Helados Romero en Puertollano. En cuanto a menús del día, Cueva La Martina de Campo de Criptana, y La Mancha en Alcázar; mientras que en Vinotecas, está Bodegas Alort, de Alcázar.

En este primer listado, Guía Repsol ha puesto el foco en destacar locales que están fuera de los circuitos habituales, destacando establecimientos que se recomendarían a amigos o a un conocido de paso por tu ciudad. Con este lanzamiento, la guía gastronómica responde a la demanda creciente por distinguir a tantos lugares desenfadados, que destacan por la buena comida, un buen ambiente y cercanía.

Los 'Soletes' tienen una clara vocación popular, para que siempre encuentres una opción que sea apta para cualquier bolsillo. Es una recopilación pensada para que tanto los autóctonos como los viajeros descubran dónde se come rico a un precio asequible.

Un Estrella Michelin en Torrenueva

El Restaurante Retama, ubicado en Torrenueva es el único de la provincia de Ciudad Real galardonado, desde el año 2019, con una Estrella Michelin. Situado en el lujoso Hotel La Caminera Club de Campo, Retama presenta una propuesta gastronómica vanguardista que rinde homenaje a la cocina manchega y a los productos de la tierra, una experiencia única para todos aquellos que quieran deleitar sus paladares.

Dirigido entonces por Javier Aranda, que ya había recibido dos veces este galardón por sus otros dos restaurantes, La Cabra y Gaytán, ambos en Madrid, este espacio gastronómico está liderado ahora, desde que reabriera sus puertas en octubre, por el chef Miguel Ángel Expósito.

El restaurante ofrece una propuesta gastronómica sostenible, con una cocina innovadora que parte de la tradición. Abanderado del producto local y de cercanía, este cocinero sevillano propone despertar los sentidos en base a la pasión, la modernidad y el género tradicional del recetario manchego.

Tres restaurantes de la capital, "Chaquetilla Michelin"

Mucho más que estrellas. Los chefs de los restaurantes ciudarrealeños Mesón Octavio, Miami Gastro y Asador San Huberto han sido reconocidos este año, a primeros de septiembre, entre los grandes chefs de Castilla-La Mancha que cuentan con algún reconocimiento de la prestigiosa guía culinaria francesa Michelin.

Los chefs Belén García, del Mesón Octavio; Laura Macías, del Miami Gastro y Juan Alfonso Olivencia, del asador San Huberto, tienen la "Chaquetilla Michelin", un reconocimiento otorgado desde 1955 a aquellos establecimientos que sirven una cocina de calidad a precios contenidos o moderados.



Belén García Castro, sumiller del Mesón Octavio en Ciudad Real



Restaurante Retama, dentro del lujoso Hotel La Caminera Club de Campo

Elías López: “Castilla-La Mancha es una tierra que da para hacer vinos de altura y de máximo nivel internacional”

El enólogo tomellosero, Elías López Montero, de Bodegas Verum, y ganador del Respected by Gaggenu 2021 dentro del área de viticultura, analiza para Lanza la situación que atraviesan los vinos que se elaboran en el conjunto de la región. También considera que el futuro pasa por elaborar vinos más sostenibles y califica la experiencia de hacer vinos en La Patagonia como de “grandiosa” y “difícil de repetir”

Texto: **Fran Solís**

Fotos: **Bodegas Verum y WineUp**

Pregunta: Desde su punto de vista, ¿qué papel desempeñan los jóvenes enólogos manchegos en el mundo?

Respuesta: Los enólogos jóvenes de Castilla-La Mancha están haciendo un buen trabajo en su tierra porque están poniendo en valor sus zonas. Hoy en día, poco a poco, se va hablando de los vinos de Castilla-La Mancha de una manera más positiva en el mundo. Y eso también es algo que alabar a las nuevas generaciones que vienen implementando cosas que funcionan y con un discurso que mejora y aporta valor.

P: ¿Qué opinión le merece la evolución que han experimentado los vinos de la región en los últimos años?

R: Los vinos de Castilla-La Mancha han sufrido un cambio positivo y cada vez se hacen cosas más interesantes. Si bien, todavía faltan algunos proyectos más que ensalcen el valor del terruño y algo más de colaboración entre las bodegas, los técnicos y los enólogos para tomar una dirección común y compartir experiencias.

P: ¿Cómo se ven los vinos de Castilla-La Mancha en otras partes del mundo?

R: Desgraciadamente los vinos de Castilla-La Mancha tienen un estigma instaurado en los compradores a nivel internacional y en el consumidor como que han sido durante muchos años vinos de volumen. Bien es cierto que el trabajo que se está haciendo en los últimos años ha abierto otras vías y, con mucho trabajo, dedicación, buenos productos y con un discurso que los acompañe, se puede demostrar que esta tierra da para hacer vinos de altura y de máximo nivel internacional. Y en eso estamos.

P: ¿El futuro del sector pasa por producir vinos sostenibles?

R: El futuro del mundo del vino pasa por elaborar vinos más sostenibles. Pienso que es el futuro de cualquier industria que se valga del entorno, en



este caso del viñedo, para nutrirse como materia prima. En realidad, no hay otro camino, y cada vez más las empresas grandes y pequeñas se verán en la obligación o en la necesidad de elaborar este tipo de vinos, ya sea por filosofía, por legislación o porque lo demande el mercado.

P: Durante el presente año ha sido reconocido como profesional vitivinícola del año por los premios Respected by Gaggenu, ¿qué significa esta distinción?

R: Para mí el Respected by Gaggenu supuso una gran alegría y lo recibí con mucha gratitud por toda la gente que me ha apoyado durante todos estos años, tanto mi familia como los profesionales que han estado a mi lado y me han ayudado para seguir adelante y a llegar donde hoy estoy. Creo que para Castilla-La Mancha es importantísimo recibir este tipo de reconocimientos. Y el hecho de que se reconozca a un profesional de la elaboración de vinos a nivel internacional es algo muy bueno para la región, y hubiera sido igual de bueno si lo hubiera recibido otro. Creo que también se me ha premiado por saber destacar los valores de la tierra y por llevarlos a un buen camino. Y eso es lo que todos queremos de Castilla-La Mancha, que se hable en esos términos. Por tanto, ha sido muy positivo para la región.

P: ¿Está lo suficientemente reconocida la figura del enólogo en la actualidad?

R: La figura del enólogo goza de un buen momento, pues cada vez es mayor la gente que se acerca al vino y que lo quiere conocer más. Tampoco se quieren perder el carácter humano de la persona que lo elabora y que está detrás. En este sentido

los medios de comunicación también han hecho un buen trabajo. Y aunque todavía estamos lejos de algunos países donde la figura del enólogo es casi como la de una estrella del rock, pues son muy populares, considero que en España sí que se valora la figura del enólogo y cada vez es menor la gente que lo confunde con un sumiller, pues ya saben diferenciar que cada uno tenemos mucho que aportar en nuestros diferentes terrenos .

P: ¿Cuál es la característica o características que definen a los vinos elaborados en la bodega familiar Verum?

R: Las características que definen a los vinos de Bodegas Verum es la de unos vinos que reflejan el entorno donde crecen los viñedos. Considero que el sentido del lugar o ‘sense of place’ como definen los ingleses, es lo que intentamos transmitir de una manera positiva, resaltando los atributos que hacen a esta tierra buena y magnífica para trabajar en ella, como pueden ser los suelos calizos, la baja precipitación, el viento que suele soplar y que limpia bastante el ambiente, las suficientes horas de sol que tenemos para madurar cualquier tipo de uva, incluso las más tardías, etc. Y ahí es donde se tiene que concentrar la expresión de los vinos. Además del entorno, hemos rescatado algunas prácticas de vinificación como han sido las ánforas, lo que habla de tipicidad de zona, algo que es positivo, ya que era importante enfocar la tradición desde un punto de vista más moderno. Y eso es lo que hacemos en Bodegas Verum.

El carácter familiar de la bodega te obliga a mirar mucho hacia el futuro, pues una de las características muy importante de los vinos de Verum es

que no hacemos los vinos solo para nosotros, sino también pensando en la generación venidera. Por eso nos gusta siempre decir que son vinos que se disfrutan en el presente, pero que miran mucho al futuro.

P: En Bodegas Verum han apostado también por una producción bajo certificación ecológica. ¿Cómo ha sido el cambio a ecológico? ¿Qué le ha aportado en sus vinos esta forma de trabajar?

R: Respecto al cambio desde el vino convencional hacia al ecológico es algo que se vivió cuando me incorporé a la empresa, por lo que no he podido trabajar en convencional, sino que siempre los vinos de Verum han sido ecológicos. Hemos trabajado en conversión hasta que conseguimos la certificación en 2013, pero desde el inicio mis hermanos y yo siempre decidimos tomar este camino que para mí supone la única manera de trabajo en este momento. Y considero que es lo más positivo porque tenemos atributos para hacerlo y el consumidor al que vamos dirigido valora mucho que seamos más respetuosos con el entorno.

Desde mi punto de vista, y como apreciación personal, los vinos que se cultivan de una manera más sostenible fomentan una mejor expresión varietal, siendo más nítida. Pero no por ello quiere decir que los vinos que se trabajan de la manera convencional no lo sean. En todas las zonas, incluso en las húmedas como puede ser Champagne, el cultivo sostenible y los champagnes orgánicos están teniendo muchísima repercusión, y hoy en día nadie duda que la expresividad es más intensa si trabajamos el viñedo de una manera más amable y en sintonía con el entorno.

P: Actualmente usted se encuentra en La Patagonia, ¿Cómo ha resultado la experiencia de elaborar vino en Argentina? ¿Influyen las elaboraciones que se realizan en otros países del mundo a la hora de elaborar sus vinos?

R: La experiencia de elaborar vinos en Patagonia es grandiosa difícil de repetir, pues supone un reto el estar a 12.000 kilómetros haciendo vino. Y dirigir una producción es algo que me llena mucho como profesional, además del hecho de poder trabajar con uvas que no son típicas en mi zona o que no se adaptan tan bien.



Asimismo, el haber elaborado en otras latitudes, el compartir con otros profesionales o simplemente acercarte a conocer otras regiones y probar sus vinos ha marcado mis elaboraciones. Por ello, mis vinos no sabrían igual si no hubiera tenido ese carácter tan viajero. Y eso ha sido muy importante en mi vida, por lo que se lo recomiendo a todo el mundo, en especial a los jóvenes que quieran adentrarse en el mundo de la enología y que puedan viajar. Y les digo que lo hagan internacionalmente o bien dentro de España, ya que también es un país muy diverso donde se hacen cosas fantásticas, siendo uno de los más dinámicos del panorama mundial.

P: ¿Qué le parece la Feria Nacional del Vino

(Fenavin) que se celebra en Ciudad Real?

R: Fenavin ha sido un éxito y un acierto de la Diputación provincial de Ciudad Real que ha fomentado esta feria dentro de un sector tan estratégico como es el vitivinícola. Ha funcionado muy bien y ha sido un impulso para muchas bodegas. Bien es cierto, y esto es una opinión personal, que con las circunstancias en las que nos encontramos el formato feria empieza a estar un poco manido a nivel internacional, por lo que habría que ser creativo en la propuesta y renovar un poco lo que los compradores vienen a hacer aquí. Pero sin duda es muy bueno para el sector el que vengan este nivel de profesionales a nuestra zona. Y eso Fenavin lo consigue.



Pizzería
Carlos
La pizza que recordabas
CIUDAD REAL

Mediana y Pan de Ajo

13'95€

pizzeriascarlos.es

926 111 777

#Recoger #Domicilio

Calle Altagracia 39 Ciudad Real

SANTIAGO DURO. DIRECTOR TERRITORIAL DE AGROSEGURO EN LA MANCHA

“En 2021, el viñedo español, y en concreto el manchego, ha registrado indemnizaciones históricas”

Texto y Fotos: **Agroseguro**

Uva de vino y Castilla-La Mancha... ¿una combinación de alto riesgo?

Obviamente, es una unión que ofrece calidad, profesionalidad y prestigio. Pero es cierto que los viticultores han tenido este año una dificultad añadida: los fenómenos meteorológicos, que han sido un claro enemigo. De hecho, las indemnizaciones abonadas en Castilla-La Mancha en 2021 al conjunto de agricultores y ganaderos asegurados, superarán a final de año los 120 millones de euros en total, una cifra nunca alcanzada en el seguro agrario.

¿Y en el caso del viñedo?

A nivel nacional, las indemnizaciones se van por encima de los 84 millones, otra cifra récord. En 2021, el viñedo español, y en concreto el manchego, ha registrado indemnizaciones históricas.

¿Qué porcentaje corresponden a los viticultores manchegos, y en concreto, a Ciudad Real?

Casi la mitad, porque las indemnizaciones ya se sitúan por encima de los 38 millones. En el caso concreto de Ciudad Real, es la tercera provincia española con mayores daños, solo superada por Cuenca y La Rioja, con cerca de 9 millones de euros en indemnizaciones. Por cierto, prácticamente el 100% ya están abonadas. Agroseguro ha puesto un año más toda su maquinaria en marcha para que los siniestros fueran indemnizados en el menor tiempo posible.

La vendimia, en 2021, coincidió con un tiempo extremadamente revuelto

Qué mala suerte, porque cuando la producción estaba perfecta para vendimiar y solo faltaba terminar el fantástico trabajo hecho por los viticultores, el clima nos mostró su peor cara. Los agricultores no han tenido tregua. Tras la angustia por saber qué regalos envenenados nos dejaría Filomena y las fuertes heladas del invierno, mayo y junio trajeron muchos pedriscos. Algunos tan fuertes que arrasaron parcelas de viñedo completas. Esas indemnizaciones se abonaron durante el verano, antes de la vendimia, porque no tenía sentido hacer esperar al agricultor, sabiendo que no iban a poder salvar prácticamente nada.

Y llegó agosto...

Qué mes. Primero, sufrimos una ola de calor con temperaturas muy altas. Cuando nos estábamos recuperando, se desató la tromba de agua y pedrisco de la tarde del 24 de agosto. Arrasó viñedos, olivares, almendrales y cosechas enteras de cebollas, melones o sandías en infinidad de municipios: Campo de Criptana, Tomelloso, Manzanares, Daimiel, Arenales de San Gregorio, Valdepeñas... Y



Santiago Duro

unos días después, cuando los peritos estaban desplegados en el campo, para poder tasar a toda velocidad los daños del viñedo y facilitar la vendimia, se produjo la DANA del 31 de agosto.

Mal momento para el campo

Fue muy complicado, por eso aprovecho para agradecer expresamente el compromiso demostrado por los peritos y el personal de Agroseguro, porque siguieron trabajando a pie de campo mientras fue posible, y lo retomaron nada más pasar la DANA.

Había que facilitar la vendimia.

¿La DANA intensificó los daños?

Sí, ambas, porque en septiembre sufrimos el paso de una doble DANA, a principios y a finales de mes. La primera, tuvo una fuerza y extensión amplísima. Arrasó cultivos en comarcas como Campo de Montiel, Mancha y Campo de Calatrava y se extendió por Toledo, Cuenca y Albacete. Y la segunda dañó especialmente a Albacete y a variedades tardías como Monastrell.

Y de pronto... paró de llover. ¿Hay amenaza de sequía?

Increíble. Tras semanas y semanas de trombas de agua, inundaciones, pedrisco... que arrasan más que riegan, y no terminan de llenar embalses y acuíferos, paró de llover. Hemos vivido un otoño peligrosamente seco. Ha llovido algo, pero mucho menos de lo deseado en el campo, y no hay duda de que hay mucha incertidumbre, especialmente entre los cerealistas.

Qué final de año

Nunca habíamos vivido una realidad tan extrema, con fenómenos tan graves y violentos en tan poco tiempo. Por eso, ahora, que estamos cerrando la suscripción de las pólizas de cultivos herbáceos y uva de vino, nos estamos encontrando con agricultores que están renovando su seguro sin esperar al 20 de diciembre, el último día, porque saben que lo necesitan sí o sí. Echan la vista atrás y saben que, desde Filomena hasta aquí, el año ha sido catastrófico. Al menos, a quienes trabajamos en el seguro agrario nos queda el consuelo de haber trabajado intensamente para servir de salvaguarda de nuestro sector primario. Allí donde ha habido seguro agrario, ha habido una segunda oportunidad para garantizar el futuro de la actividad agropecuaria.

cosecha
2022

Seguro de
Uva de vino
en Península y Baleares

Se podrá fraccionar el pago
de la prima en 2 veces.



agroseguro



**Abierto periodo de contratación
con hasta un 35% de bonificación**

¡Gracias!

**PORQUE, DURANTE LA CRISIS DE LA COVID-19, CONTINUÁIS
A PIE DE CAMPO GARANTIZANDO NUESTRO ABASTECIMIENTO**

PARA SUSCRIBIR SU SEGURO DIRÍJASE A: • MAPFRE ESPAÑA CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS (CASER)
• AGROPELAYO SOCIEDAD DE SEGUROS S.A. • SEGUROS GENERALES RURAL • ALLIANZ, COMPAÑÍA DE SEGUROS • PLUS ULTRA
SEGUROS • HELVETIA CÍA. SUIZA S.A. DE SEGUROS • CAJAMAR SEGUROS GENERALES S.A. • MUTUA ARROCERA, MUTUA DE SEGUROS
• GENERALI DE ESPAÑA, S.A. SEGUROS • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS • SEGUROS CATALANA OCCIDENTE • SANTALUCÍA
S.A. CÍA. DE SEGUROS • MUSSAP, MUTUA DE SEGUROS • AXA SEGUROS GENERALES • BBVA ALLIANZ DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A.
• REALE SEGUROS GENERALES • MGS SEGUROS Y REASEGUROS S.A.

Mejor productor 2021 en los 'Óscar' internacionales del vino

Félix Solís Avantis y por segundo año consecutivo ha sido reconocido como el mejor productor español 2021 en el Internacional Wine Challenge (AWC Viena) gracias a la calidad, innovación y su desarrollo internacional. Este certamen, considerado como los 'Óscar del vino' también ha otorgado la medalla de Oro a Viña Albali Crianza 2017.

El galardón coincide este año con el premio de Mejor productor español en el

prestigioso Frankfurt International Trophy donde también se otorgaron medallas de Oro a Viña Albali Reserva 2014 y plata a Viña Albali Selección 2020.

En palabras de su presidente de Félix Solís Yáñez, se destaca que estos premios Internacionales ponen en valor el compromiso por la calidad de nuestros vinos y especialmente Viña Albali como uno de los vinos embajadores de la identidad de D.O. valdepeñas y Castilla - La Mancha.



Félix Solís **avantis**
EXTENDING WINE CULTURE

MEJOR PRODUCTOR DE VINO ESPAÑOL 2021





VIÑA SAN JUAN

LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NOCHE DE SAN JUAN, RITUALES, MAGIA Y LEYENDAS.
EN LA NOCHE DE SAN JUAN, MUCHAS PERSONAS SALEN A LA CALLE
Y SE REÚNEN EN TORNO A LAS FOGATAS TODA LA NOCHE...

MUCHO MÁS

Casa
ALBALI
DESDE 1952



GRAN SELECCIÓN

LOS
MOLINOS

TEMPRANILLO

Félix Solís

PRODUCT OF SPAIN
Viña
ALBALI

RESERVA

VENDIMIADO A MANO

Y ENVEJECIDO EN BARRICAS
DE ROBLE AMERICANO

PRODUCT OF SPAIN
Viña
ALBALI
GRAN SELECCIÓN

Félix Solís avantis
EXTENDING WINE CULTURE

Disfruta con la mejor compañía

Félix Solís Avantis es una compañía global que elabora y comercializa una amplia gama de vinos de excelente calidad-precio. Disponemos de una red de filiales internacionales propias y distribuimos a más de 115 países. Nuestro portafolio de marcas líderes como Viña Albali y Los Molinos, Altos de Tamarón, Castillo de Albai, Blume, Bajoz representa a las principales D.O. españolas. La experiencia de tres generaciones de la Familia Solís, al servicio a nuestros clientes.

www.felixsolisavantis.com



WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
El vino solo se disfruta con moderación

Arranca la VI edición de “Manzanares, tierra de vinos” para promocionar los caldos jóvenes de la añada 2021

Con la presentación este jueves de la nueva añada de la cooperativa Jesús del Perdón, Vinícola de Castilla, Pago Casa del Blanco y Bodegas Isidro Milagro, en un acto que tuvo lugar en el Gran Teatro, arrancan unas jornadas que tienen como objetivo apoyar a la industria vitivinícola local, promover la dinamización de la economía local e incentivar el consumo “de manera responsable” de este producto tan característico de nuestra tierra, ha explicado la concejala de Turismo, Gemma de la Fuente

Texto: **Aurora Galisteo**

Foto: **Lanza**

Las jornadas ‘Manzanares, tierra de vinos’ sirven de marco para la presentación de los caldos jóvenes de la añada 2021. La cooperativa Jesús del Perdón, Vinícola de Castilla, Pago Casa del Blanco y Bodegas Isidro Milagro participan con catas en la programación, y catorce establecimientos hosteleros desarrollan el concurso de maridaje.

Así lo ha indicado a Lanza la concejala de Turismo, Museos y Promoción del Pequeño Comercio, Gemma de la Fuente, quien ha destacado que después del parón obligado por la pandemia, del 2 al 5 de diciembre regresan estas jornadas, ya muy consolidadas en Manzanares, que buscan poner en valor “la excelente calidad” de los vinos que se elaboran en esta localidad, apoyando a la industria vitivinícola local, promoviendo la dinamización de la economía local e incentivando el consumo “de manera responsable” de este producto tan característico de nuestra tierra.

Presentación de las añadas en el Gran Teatro

Ayer jueves, representantes de las cuatro bodegas de la localidad participaron en el acto de presentación de ‘Manzanares, tierra de vinos’, un acto que también contó con la intervención del alcalde Julián Nieva. Se celebró en el Gran Teatro y en él se dio a conocer la nueva añada de cada empresa.

Cuatro catas comentadas

Gemma de la Fuente ha explicado que todas las personas interesadas tendrán la oportunidad de degustar estos vinos jóvenes gracias a las cuatro catas comentadas que se han programado y que se desarrollarán en dos ubicaciones. En la sala polivalente de la Casa Malpica tendrá lugar la primera: la cata de vinos de Pago Casa del Blanco, este viernes a las 20 horas, dirigida por el enólogo Antonio Merlo.

El resto serán en el hall del Gran Teatro: el sábado a las 12:30 horas la de Bodegas Yuntero, dirigida por el enólogo Antonio Pérez, el sábado a las 19:30 horas la de



Bodegas Isidro Milagro, dirigida por el director Evelio Alarcón, y el domingo, a las 12 horas, la de Vinícola de Castilla, dirigida por el enólogo Roberto Laguna.

La concejala de Turismo recuerda que las inscripciones a las catas se pueden realizar en la Oficina de Turismo abonando la cantidad simbólica de 1 euro. Las plazas son limitadas “y están casi todas ya cubiertas”. Además, recuerda que habrá que respetar la distancia mínima de seguridad entre participantes y el uso de mascarilla será obligatorio en todo momento salvo cuando se degusten los vinos.

Vino y tapa por 2'50 euros

Una tercera parte de estas jornadas, dirigido a dinamizar la economía local y apoyar a los establecimientos de hostelería de Manzanares, es el concurso de maridaje de tapas y vinos jóvenes que se va a celebrar, a lo largo de todo el fin de semana, y en el que en esta sexta edición van a participar catorce establecimientos hosteleros de Manzanares.

Gemma de la Fuente explica que al igual que en anteriores ediciones, en las que se registró una gran participación por parte del público, el jurado valorará el maridaje y decidirá cuál es la mejor propuesta gastronómica, que ganará un premio en metálico de 300 euros.

Por otro lado, las personas que consuman las tapas con su correspondiente vino, cuyo precio unitario es de 2'50 euros, deben sellar una cartilla. Al reunir

cinco sellos de establecimientos diferentes podrán participar en el sorteo de cuatro premios de 50 euros en metálico y una caja de seis botellas de vino que hay en juego. Para ello deberán llevarla a la Oficina de Turismo antes del 19 de diciembre.

Los premios de ‘Manzanares, Tierra de Vinos’ se entregarán el 23 de diciembre. “Animamos a la ciudadanía a salir a la calle durante este fin de semana para disfrutar de nuestros vinos jóvenes y de las tapas que con tanto esmero han realizado nuestros empresarios hosteleros”, invita la concejala de Turismo Gemma de la Fuente.

De la Fuente ha querido poner en valor, también la “estrecha colaboración” que existe entre el Ayuntamiento, la Asociación de Hosteleros y las bodegas, reiterando que la programación de las jornadas trata de “poner en valor la excelente calidad de nuestros vinos” y promover “el consumo responsable de uno de los productos más valiosos” de esta tierra.

Por último, Gemma de la Fuente quería dar las gracias, en nombre del equipo de gobierno, a todos los participantes en las jornadas, la Asociación de Hosteleros de Manzanares, las bodegas del municipio y al público en general que harán posible que esta VI edición de “Manzanares, tierra de vinos” pueda llevarse a cabo. Por ello la edil apuntaba que sin esa participación no se podrían organizar eventos de estas características “que tan importantes son para fomentar la economía de Manzanares”.

MANZANARES TIERRA DE VINOS

PRESENTACIÓN DE VINOS JÓVENES  CATAS  CONCURSO DE MARIDAJE

Del 2 al 5 de Diciembre 2021



Organiza



Colabora



FOTOGRAFÍA: FERNANDO LABIÁN

Veinticinco restaurantes rurales de C-LM reciben el Broche Gastronómico por «hacer región» y luchar contra la despoblación

Los Broches Gastronómicos del Medio Rural, otorgados por la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha, han reconocido este viernes a 25 restaurantes de la Comunidad Autónoma por su tenacidad, capacidad y esfuerzo de “hacer día a día región”.

Texto: **Lanza**

Un acto que se ha celebrado en la Capilla de San Bernardo de la localidad toledana de Oropesa, y en el que ha intervenido el presidente regional, Emiliano García-Paige, el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, el presidente de la Diputación de Toledo, Álvaro Gutiérrez, y el secretario de la Academia, Rafael Ramírez.

Los premiados, cinco por cada provincia, han sido, en la provincia de Albacete, El hotel restaurante La posa-

da de Peñarubia; el restaurante Encinas de Yetas; el café-bar Gabriel de Las Mariquillas en Valdeganga; el balneario de Tus en Yeste; y el restaurante Montecristo de San Pedro.

En la de Ciudad Real han sido distinguidos la Hospedería Santa Elena de San Carlos del valle; el restaurante La Encomienda de la Alameda en Villanueva de San Carlos; el restaurante El cazador de Alcoba de los Montes; el Hotel Sierra Madrona de Fuencaliente; y el restaurante El Bosque de Corral de Calatrava.

Reconocer la generosidad

En nombre del presidente de la Academia castellanomanchega de Gastronomía, José María San Román, que no ha podido asistir al acto por el fallecimiento de su madre, ha sido el secretario de esta institución el encargado de leer el discurso que San Román había preparado.

En el mismo, señala que la creación de estos broches responde a la necesidad de reconocer la ge-

nerosidad de «tantos y tantos» restaurantes que defienden los productos castellanomanchegos, fomentar las recetas regionales y hacen un «trabajo necesario» para imprimir la identidad castellanomanchega en la mesa.

Destacando la recién aprobada ley regional contra la despoblación, ha señalado que supone «la primera espinita» de un gran proyecto que debe integrar a toda la sociedad civil en su conjunto. «Así las cosas, la Academia no podía quedarse de brazos cruzados a la hora de abordar un reto tan apasionante».

Según ha indicado, estos Broches Gastronómicos del Medio Rural pretenden ser un homenaje y un reconocimiento a la tenacidad, esfuerzo y capacidad de «hacer día a día región» en cada plato y en cada copa de vino. «La cocina de Castilla-La Mancha es contundente, recia, humilde desde su origen y elaborada con productos locales», ha destacado, para agregar que son «referentes humanos de esta realidad, de cómo se hace patria desde el buen yantar».

ABRIMOS
DE 10:00 A 22:00

SOLO DOMINGO
5 DE DICIEMBRE

ATENCIÓN
DIAS
LOCOS



**PROMOCIÓN
DECORACIÓN
NAVIDEÑA**

**SÓLO CON TARJETA E.LECLERC
20%
REEMBOLSADA***

LA TARJETA

*El descuento le será entregado EXCLUSIVAMENTE en su Tarjeta E. Leclerc para canjear al día siguiente excepto en gasolinera.
*Promoción no acumulable a otras ofertas. Sólo artículos seleccionados.



Producto de Luciana (Ciudad Real)

SOLO 500 KG. 7,99 €

CENTRO DE JAMÓN Bodega por medias piezas NICO, el Kg.



ANTES 19,99 €
AHORA 17,99 €

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ALIELA, 5 l. L. = 3,60 €



0,89 €

MANZANA GOLDEN, el Kg.

Cada día una oferta diferente

E.Leclerc  **Ciudad Real**

Rafael Torres: “Tenemos que esmerarnos mucho si queremos ser competitivos, y esa competitividad la ganamos con calidad y con precio”

Texto: **Carlos Monteagudo**

Foto: **Lanza**

Pregunta- ¿Cómo es la calidad de los vinos de la nueva añada?

Respuesta- De calidad ha sido excelente, sí es cierto que la cosecha ha sido un 15% menor, pero la calidad que hemos sacado ha sido excelente. Los precios también han mejorado, por lo que esperamos que este año se dé mejor que el anterior, que se estuvo trabajando por debajo de los costes de producción.

P.- ¿Cuál ha sido la producción de este año?

R.- Como decía, la producción ha sido un 15% menor, por lo que estamos en torno a los 230 millones de kilos de uva lo que hemos metido este año.

P.- ¿Qué nivel de ventas prevén?

R.- Las ventas, hasta la fecha, van bastante bien, y esperamos que continúe así hasta el final de temporada y podamos dar a los socios una liquidación mucho mejor que la que se le dio el año pasado. Estamos procurando que el vino se venda a buen precio y el mercado tenga un justiprecio para los vinos, siendo así rentable para el agricultor, porque si no, no podemos funcionar.

P.- A nivel global se habla de crisis de desabastecimiento. ¿Eso afecta a Virgen de las Viñas?

R.- Estamos notando una crisis en cuanto a piezas para la maquinaria del embotellado, además de productos asociados al embotellado como vidrio o corchos. Lo estamos notando y estamos haciendo un acopio de estos productos para que no nos falte en un momento determinado. Pero sí, estamos notando dificultades, que es lo que está pasando en estos momentos a casi todo el mundo. Nosotros estamos almacenando todo lo que podemos y que no nos pille descubierto cual-



quier pedido que nos hagan.

De momento, el desabastecimiento no está afectando a las ventas, pero con la celeridad que nos servían antes ya no nos sirven, y nos han advertido que puede escasear en cualquier momento, por lo que estamos comprando todo lo que nos están vendiendo.

P.- ¿Cuáles son los principales mercados a los que vende Virgen de las Viñas?

R.- A nivel nacional el vino de mesa ya se vende muy poco, así que lo vendemos prácticamente todo en el extranjero, en torno al 85-90%, tanto a granel como embotellado. Estamos vendiendo en todos los sitios y, además, cada año, hacemos nuevos clientes, sobre todo respecto al embotellado, que estamos creciendo bastante.

En volumen de ventas, Alemania es uno de nuestros principales compradores y también Francia. Con respecto a China, Japón, Rusia están creciendo considerablemente las ventas, pero vendemos a todos los paí-

ses, estamos presentes en los cinco continentes.

P.- ¿Cómo ha evolucionado el mercado en los últimos años?

R.- Hace algunos años el vino se quedaba aquí en España porque se elaboraba para la destilación, pero ésta ha caído y ha bajado muchísimo el vino para la destilación. Por el contrario, ha crecido mucho la elaboración del vino de mesa, para el que hay que ser mucho más exigentes en la elaboración, porque así nos lo exige el cliente, bien sea a granel o embotellado, y hay que venderlo por todo el mundo. Los graneles que se están vendiendo en Castilla-La Mancha son excelentes y muy cuidados. Ahora hay que ser exigentes. Tenemos que esmerarnos mucho si queremos ser competitivos y esa competitividad la ganamos con calidad y con precio.

P.- Poco a poco, se van recuperando las ferias del sector del vino. La última de ellas fue la World Bulk Wine de Amsterdam, donde Virgen de las Viñas estuvo presente. ¿Qué valoración hacen de ella?

R.- Siempre son buenas las ferias, porque te permiten conocer nuevos clientes, mantener contacto con clientes antiguos y por sacar más producto a los mercados. Son fundamentales. Aquí en España tenemos FENAVIN, y que también la estamos esperando con impaciencia para dar a conocer nuestros vinos y hacer nuevos clientes.

P.- ¿Qué expectativas tienen de FENAVIN?

Desde la Diputación de Ciudad Real, su presidente, José Manuel Caballero, está haciendo mucho por esta feria para darle el interés que se merece a un evento que tanto repercute en la economía de Castilla-La Mancha, siendo la región más productora del mundo. Han hecho unas instalaciones fenomenales para que nuestros vinos estén reconocidos en todo el mundo, que es lo que daremos a conocer en la próxima edición.

TOMILLAR

Arte, tradición y vino.

*Tomillar, es el reflejo de la experiencia,
que traslada su esencia a los vinos que elabora.
Es el respeto por nuestra tierra, por los valores primarios del fruto,
por la búsqueda de la excelencia.
Equilibrio, expresión y emoción junto con el tiempo
para alcanzar la perfección.*



VIRGEN DE LAS VIÑAS
1961



vinostomillar.com     @vinostomillar

La Nochebuena es la festividad a la que más presupuesto se destina en Navidad: hasta 200 euros

Texto: **Europa Press**

La Nochebuena es la celebración favorita de los españoles y a la que se destina más presupuesto durante las fiestas, ya que el 73% de los hogares españoles manifiesta que tiene previsto invertir entre 50 y 200 euros en alimentos para la celebración de la que consideran la fiesta principal.

En concreto, el 37,3% de las familias señala esta festividad como la reina de las Navidades, seguida de la Nochevieja (26,1%), el Día de Navidad (12,5%) y el Día de Reyes (7,9%), según se desprende del informe sobre la compra de alimentos para las celebraciones navideñas en España de Aldi 2021, un estudio cuantitativo realizado a una muestra de 1.500 consumidores.

Según el estudio, que este año suma su tercera edición, el 73% de los hogares españoles manifiesta que tiene previsto invertir entre 50 y 200 euros en alimentos para la celebración de la que consideran la fiesta principal.

Esta cifra aumenta para la Nochebuena y la comida del Día de Navidad conforme el anfitrión es de mayor edad, mientras que la Nochevieja es la celebración a la que los jóvenes destinan más gasto.

Por regiones, la Nochebuena es la celebración a la que más presupuesto se destina en España excepto en Cataluña, donde tiene más peso la comida del Día de Navidad.

Mismo presupuesto que en 2020

Asimismo, el 90% de las familias españolas asegura que este año destinará a las comidas y cenas navideñas el mismo presupuesto o más que el año pasado. En concreto, el 77% se gastará lo mismo que



en 2020 y el 13% lo incrementará.

En 2020, cerca del 20% de las familias optó por recortar el presupuesto destinado a las comidas de Navidad, una cifra que este año ha caído a la mitad, un 10%.

Respecto a la inversión prevista, más de la mitad de los españoles y españolas, el 54%, gastará entre 100 y 300 euros en la compra de alimentos para las Navidades.

Destaca un 13% de las familias que asegura que tie-

ne pensado superar los 300 euros para esta partida, mientras que un 27% pretende gastarse entre 50 y 100 euros.

Por edades, el gasto previsto crece a medida que aumenta la edad siendo los mayores de 65 años los consumidores que más presupuesto dedican, y casi la mitad, un 49%, prevé destinarle más de 200 euros estas fiestas.

Asimismo, según el estudio, las familias españolas siguen confiando en los supermercados para las compras de alimentos para sus celebraciones navideñas. El 67% de los españoles recurrirá a su supermercado habitual como principal canal de compra, por delante de otras opciones como el mercado (32%) o la gran superficie (27%).

Los consumidores españoles son previsores a la hora de comprar productos para las celebraciones navideñas y muy pocos, solo un 5%, lo dejan para última hora, apunta el informe.

Casi el 20% de los hogares españoles avanza sus compras de alimentos para la Navidad más de dos semanas, excepto para los productos frescos, aunque el gran grueso, 6 de cada 10 (64%), realiza las compras entre una semana antes y la misma semana de la celebración en cuestión.

El marisco

El pescado y el marisco siguen siendo los grandes protagonistas de las comidas y cenas navideñas en los hogares españoles, tanto en consumo como en presupuesto. En concreto, esta partida es la más importante este 2021 para un 52% de las familias, siete puntos más que en 2020.

En segundo lugar y a mucha distancia se encuentra la carne, con un 24%, y, muy lejos, otras categorías como los dulces, la charcutería y el vino, con entre un 4 y un 5%.



MOSTOS

ESPAÑOLES, S. A.



MOSTOS CONCENTRADOS DE UVA - EXPORTACIÓN

Avda. Virgen de las Viñas, 48 - Apartado 32 - Tlf.: 926 51 06 47 - 50 50 26 - 51 45 18
Fax: 926 51 38 54 - Télex: 47940 - PMCT - E - 13700 TOMELLOSO (C. Real)

Los vinos jóvenes y espumosos “Ojos del Guadiana”, una elección segura y de calidad para esta Navidad

Bodegas El Progreso apuesta por todo tipo de consumidores, de ahí también sus vinos ecológicos y veganos, “Medianiles”, y sus “Viña Xétar” y “Viña Xétar Sin”, para aquellos que prefieran poco alcohol o bebidas sin alcohol

Texto y Fotos: Lanza

El estadio Wanda Metropolitano de Madrid acogió los pasados días 29 y 30 la presentación de la nueva añada de vinos jóvenes y espumosos de la Cooperativa El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real), “Ojos del Guadiana”, y su mosto fermentado de baja graduación “Viña Xétar”. Unos vinos jóvenes, ya embotellados y listos para Navidad, que destacan por su gran calidad, fresca, aroma y color.

Los vinos jóvenes “Ojos del Guadiana” llegan refrescantes y alegres a los comensales. Destacan los blancos Verdejo y Airén, y los tintos Tempranillo y Syrah, “con una calidad superior”, dice Jesús Julián Casanova, presidente de esta cooperativa.

El Progreso innova cada año, pensando en todo tipo de consumidores, de ahí su clara apuesta por los vinos ecológicos y veganos “Medianiles”, cuyos



envases son reciclables y de materiales ecológicos; y sus mostos fermentados de baja graduación “Viña Xétar” blanco y rosado, en botella, o con su nuevo y práctico formato en lata.

Con la llegada de la Navidad vuelven las celebraciones familiares y de trabajo, qué mejor que compartir esos buenos momentos con espumosos de El Progreso. Como el “Ojos del Guadiana Brut”, cien por cien Chardonnay, premio Gran Selección 2017; el burbujeante “Astrum” un Macabeo 100%, de atractivo envase y para los que opten por los sin alcohol el divertido “Viña Xétar Sin”.

Regala productos de calidad de una cooperativa que apuesta por la Solidaridad
La amplia gama de productos de El Progreso no

solo se puede encontrar en bares, restaurantes y tiendas especializadas, sino también a través de su web www.bodegaselprogreso.com y en la nueva marca <https://market.campoyalma.com/>

En su tienda online, además de vinos, puedes encontrar estupendos Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVEs) para regalar esta Navidad, como los ecológicos “Medianiles” o “Algaraba”, de origen milenario y centenario; y otros ricos AOVEs, tanto el de aceituna verde de “Cosecha Temprana”, con su elegante envase blanco, como los propios de marca El Progreso y los selectos “Olirrubia” de variedad cornicabra.

El Progreso además reparte solidaridad todo el año, gracias a su Obra Social, “Viña Xétar Contigo”, que contribuye a que muchas asociaciones, clubes deportivos y colectivos desfavorecidos de España puedan llevar a cabo sus importantes acciones.

Los productos de El Progreso son símbolo de una entidad que elabora calidad, de ahí su longeva trayectoria, de más de 100 años de vida, siendo la cooperativa más antigua de actividad ininterrumpida de España, con actualmente más de 2.300 socios actuales que tratan con mimo todo el año sus tierras, vides y olivos para llevar a tu mesa lo mejor.

EL PROGRESO
Sociedad Cooperativa

Celebra la vida, brinda con El Progreso

WWW.BODEGASELPROGRESO.COM

Vidasol os desea felices fiestas y brindis de esperanza en 2022

Grupo Vinícola formado por las cooperativas El Progreso, de Villarrubia de los Ojos; Los Pozos, de Daimiel; Oleovinícola Campo de Calatrava, de Bolaños; y Cristo del Prado, de Madridejos

Texto y Fotos: **Lanza**

GRUPO VIDASOL, Productores de Vino, formado por cuatro cooperativas de Ciudad Real y Toledo, en representación de unos 4.000 agricultores de Castilla-La Mancha, quiere aprovechar este especial para desearos unas felices fiestas y un 2022 cargado de ilusión y esperanza.

VIDASOL ya ha retomado su actividad con la práctica normalidad, estando presente en varios actos comerciales, como la feria World Bulk Wine de Amsterdam, y otros, lo que les hace encarar su cuarto año de vida con ilusión y varios proyectos en el horizonte, entre ellos acudir de nuevo a FENAVIN, la Feria Nacional del Vino de Ciudad Real, que tendrá lugar del 10 al 12 de mayo del 2022.

El mercado va reactivándose y siguen preparando otras acciones comerciales en VIDASOL, grupo que integran 4 bodegas de las provincias de Ciudad Real y Toledo, que continúa con ánimos renovados, luchando para colocar sus buenos productos vinícolas.

Este grupo vinícola nació en 2017, fruto de la unión de El Progreso de Villarrubia de los Ojos y Los Pozos de Daimiel, cooperativas de la provincia ciudadrealeña, a las que se sumaron después Cristo del Prado de Madridejos (Toledo) y OleoVinícola Campo de Calatrava de Bolaños de Calatrava (Ciudad Real).



Jesús Julián Casanova preside esta cooperativa de segundo grado, que, antes de la pandemia, contaba con una producción 120 millones de kilos de uvas y más de 100 millones de litros de vino de gran calidad, de los que exportaban en torno al 50 por ciento.

internacional, siendo, en su día, pionera, o sea la primera agrupación de productores que se benefició de la línea de ayudas creada por la Junta de Comunidades para la integración comercial, acogidas al programa FOCAL.

“Tras estos dos años de pandemia, y su correspondiente parón, desde la pasada primavera se nota un repunte en las ventas y una subida de los precios, unido a un aumento del consumo, lo que hace ver más despejado el panorama internacional de cara al 2022”, asegura Casanova, presidente de esta integración comercial de Cooperativas.

VIDASOL nació con el ánimo de aumentar la rentabilidad de sus vinos y poder competir mejor en el mercado

S O M O S



F U T U R O

GRUPO
VIDASOL
WINE PRODUCERS

Bodegas EL PROGRESO · Bodegas LOS POZOS · Bodegas CRISTO DEL PRADO · OLEOVINÍCOLA CAMPO DE CALATRAVA

Me pido lo nuestro, yo me pido un vino Esencia

Texto y Foto: **Lanza**

Cuando una empresa siente de verdad su razón de ser, cuando se implican desde el primer eslabón de la cadena hasta el último, cuando a pesar de todos los baches que encuentra el sector agroalimentario en contra sigue en su lucha diaria por obtener precios justos para los agricultores y productos de calidad para los consumidores, los resultados sólo pueden ser productos cuidados de inicio a fin, así es el Grupo Cooperativo Montes Norte.

Con la nueva campaña que acaban de comenzar, desde el Grupo animan a descubrir la gran cantidad de productos “tan nuestros y tan buenos” con los que cuenta Ciudad Real. En este caso se trata de conquistar a sus clientes con los vinos Esencia, que ya han sido reconocidos en varios certámenes y que –aseguran– gustan y sorprenden desde el primer trago “por su sabor y precio, el cliente repite, seguro”, comenta sin dudar María Amores.

Vinos para un público exigente

La buena evolución que están experimentando los vinos de Grupo Montes Norte en estos últimos años está permitiendo llegar a un público más exigente, estando a la altura de otros vinos bastante reconocidos, incluso superándolos. Pedir un vino Esencia es ya una apuesta segura y de garantía, con un producto cuidado y de calidad en tintos, blancos y espumosos. Siguiendo siempre un consumo responsable, el consumidor podrá elegir entre tintos, blancos y un espumoso ideal más aún para las fechas que se acercan. Además de sus vinos, cuentan con un mosto parcialmente fermentado denominado Espíritu Libre, para aquellos clientes que buscan una bebida más fresca y dulce. Por supuesto vermut, mistela y un sin fin de productos directos del campo a la mesa.

Además, Grupo Montes Norte hace un gran trabajo di-



Pedir un vino Esencia es ya una apuesta segura y de garantía

vulgativo con sus habituales catas y experiencias, a las que siempre animan a participar.

Los productos cooperativos son sinónimo de calidad y garantía

El sistema cooperativo permite al agricultor conseguir el máximo valor de sus producciones y en términos generales, que el valor añadido de las producciones agrarias se quede en la comarca, esto es primordial para las cooperativas. Éstas contribuyen al desarrollo de nuestros pueblos, creando empleo, ampliando servicios, generando riqueza y modernizando el territorio.

Grupo Montes Norte elabora vinos y aceites de máxima calidad con la uva y aceituna de sus socios. “Del campo a la mesa” es la premisa que siguen, asegurando y controlando el fruto desde el árbol, su recolecta, molturación y elaboración, el envasado y etiquetado, todo desde sus propias instalaciones.

¿Dónde encontrar los productos Montes Norte?

En las cooperativas que forman parte del Grupo se pueden adquirir no sólo sus productos de alimentación, sino también suministros agrícolas o surtidores de gasoil en muchos de esos puntos. Entre otras localidades, se encuentran presentes en Fuente el Fresno, Las Labores, Puerto Lápice, Carrión de Calatrava, Maglón, Villarrubia de los Ojos, Piedrabuena, Villamayor de Calatrava, Horcajo de los Montes y Ciudad Real, donde tienen dos tiendas. Además, Grupo Montes Norte dispone de una delegación en Donostia-San Sebastián, donde difunden las bondades de los productos de nuestra tierra en el norte de la península.

¡Y también puedes encontrarlos en su tienda online! tienda.grupomontesnorte.com

Ya puedes descubrir los vinos Esencia y ser cómplice de los productos que ofrece nuestra tierra porque... Me pido lo nuestro. Yo, me pido un Esencia.

grupo cooperativo
Montes Norte

“Yo me pido un vino...”

esencia

TINTOS · BLANCOS · ESPUMOSOS

esencia TINTO
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

BODEGAS

f @



El Gobierno de Castilla-La Mancha promociona la marca 'Campo y Alma' para "conquistar el corazón" de los consumidores de todo el mundo

El consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, ha explicado esta semana que se ha hecho un gran esfuerzo inversor por parte del Gobierno de Castilla-La Mancha para esta campaña cercano al millón de euros. Los productos de Castilla-La Mancha van a estar este mes de diciembre presentes en todos los puntos de España. Así, la campaña presentada hoy se muestra en las estaciones de AVE de Madrid, Barcelona y Valencia, en las estaciones de cercanías e intercambiadores de Renfe y metro, además, de en las cadenas de distribución.

Texto y Fotos: JCCM

La esencia de la región, reflejada en los alimentos de Castilla-La Mancha, se promociona desde hoy y hasta final de año en puntos estratégicos de comunicación de Madrid, Valencia y Barcelona, con el objetivo de llegar a millones de consumidores con la marca regional de garantía que aún

las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de Castilla-La Mancha: Campo y Alma.

Este miércoles, el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, acompañado por la directora general de Alimentación, Elena Escobar, se ha trasladado hasta el intercambiador de la Avenida de América, en Madrid, por donde en una semana pasan 560.000 usuarios únicos y es el principal punto de acceso a IFEMA y al aeropuerto Adolfo Suárez. Un enclave desde donde se ha dado el pistoletazo de salida a una campaña promocional de la marca para incentivar el consumo de los alimentos de calidad de Castilla-La Mancha de cara a las Navidades a nivel nacional, repartida en las estaciones de metro, AVE o cercanías de Madrid, Barcelona y Valencia.

El consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, se ha mostrado convencido de que "se va a conquistar el corazón de los consumidores para que cuando tengan que elegir, sobre todo en esta campaña de Navidad, elijan Castilla-La Mancha y el Campo y Alma que tan bien nos

representan".

Esta campaña se une, de manera paralela, a la que se está llevando a cabo en la distribución nacional, donde ya luce, por ejemplo, en las pantallas en la céntrica plaza madrileña de Callao y que supondrá un total cercano al millón de euros de esfuerzo inversor por parte del Gobierno regional. En ellas se muestra "lo mejor" de la Comunidad Autónoma de la mano del chef de Talavera de la Reina, Carlos Maldonado, estrella Michelin.

Se trata de un "esfuerzo muy grande para dar a conocer la marca", ha indicado Martínez Arroyo a los medios de comunicación hoy, donde ha pedido a todos eslabones de cadena agroalimentaria que "confíen en la marca porque va a aportar valor adicional al que ya tienen los productos de Castilla-La Mancha", y la que va a representar a la región "en el país y en el mundo". Una marca que aporta doble garantía de calidad al consumidor.

De esta manera, en Madrid, 'Campo y Alma' se muestra a la ciudadanía en los intercambiadores de Moncloa, Plaza Elíptica, Avenida de América, Plaza

Castilla y Príncipe Pío, por ejemplo, así como en las estaciones Chamartín y Atocha o en el metro de Sol.

En Barcelona, se ha instalado desde hoy en la estación de AVE de Sants, además de en puntos estratégicos de diversas líneas de metro de relevancia como pueden ser Diagonal, Paseo de Gracia, Sagrada Familia o la de la Universidad; o en Valencia, en la estación Joaquín Sorolla.

Más de una veintena de operadores ya autorizados para usar 'Campo y Alma'

Todos los operadores que dispongan de certificado para productos con alguna de las 28 Denominaciones de Origen (DO) o las siete Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de Castilla-La Mancha pueden solicitar el uso de la marca de garantía regional.

Ya son 24 productores los que han sido autorizados, y hay varios a la espera de serlo pronto. Además, se ha trabajado, ha explicado Martínez Arroyo, con las DO o IGP para que incorporen la marca en su etiquetado, avanzándose ya con la DO de Aceite Montes de Toledo y la DOP de vino La Mancha que la mostrarán en sus contraetiquetas. Y es que 'Campo y Alma' va a ser "el sello de la región en el mundo", ha asegurado.



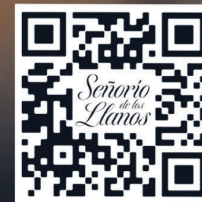
El market, una herramienta indispensable para Campo y Alma

El consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, además, ha precisado que el Marketplace 'market.campo-yalma.com', es una "herramienta indispensable" para la marca 'Campo y Alma' y en él ya pueden

adquirirse los alimentos de la región, como el queso manchego o el cordero, el ajo morado de Las Pedroñeras, la miel de la Alcarria, alguno de los aceites de oliva virgen extra de las cuatro denominaciones de origen, o de las nueve en vino con las que cuenta la región, entre muchos otros.

Bodegas Los Llanos

FUNDADA EN 1875



senoriodeloslanos.com

Señorío de los Llanos, el auténtico Reserva de Valdepeñas

que hay muchas restricciones en esta zona de Europa y se ha visto claramente que mucha gente ha decidido no venir”.

Casanova también les da una gran importancia a las relaciones comerciales en este tipo de ferias: “Las relaciones comerciales se basan en las relaciones humanas. Entonces lo más positivo y por lo que decimos que hay que venir a estas ferias es porque hay que interactuar con los clientes, hay que verles la cara. Y eso hace que el negocio funcione”.

El Grupo Vidasol integra a Bodegas El Progreso de Villarrubia de los Ojos, Cooperativa Los Pozos de Daimiel, Oleovinícola Campo de Calatrava de Bolaños de Calatrava, Cristo del Prado en Madrideo y Vinícola Castillo de Consuegra.

Juan Carlos Ramírez, director de exportación de la división de embotellado de Altosa (Alcoholes de Tomelloso), también ha hecho un balance positivo de la feria WBWE: “Antes de venir estábamos bastante preocupados porque el problema que había eran las cancelaciones que estábamos recibiendo de muchos visitantes con los que ya teníamos cerrada la agenda. Y como nuestra inversión estaba hecha y teníamos que venir a Ámsterdam porque había algunos clientes que sí pensaban acudir, lo que hicimos fue reducir la presencia del personal de la bodega. Pero al final durante el desarrollo de la feria hemos estado bastante ocupados, con lo cual acertamos con nuestra presencia aquí”.

Por su parte, el enólogo de Bodegas Yuntero, Antonio Pérez ha explicado que la participación de esta empresa en la World Bulk Wine Exhibition ha ido “bastante bien”, puesto que “hemos tenido buena recepción de clientes. Y a pesar de que la afluencia de gente no ha sido la de otros años, a nivel interno hemos tenido bastante visitas y negociaciones, con lo que estamos muy satisfechos, pues hemos hecho contactos o bien con clientes que ya teníamos o con importadores y clientes nuevos que han venido a interesarse por nuestros productos”.

Desde el grupo Vialcon, Francisco Miguel Palomares, presidente de Bodegas Villavid, a pesar de reconocer que la feria ha contado con menos afluencia de gente que en ediciones anteriores “se ha desarrollado con normalidad, pues ha habido movimiento y los precios no van mal”.

Palomares, quien destaca que en estos momentos la situación del vino a granel se encuentra “al alza”, recuerda que “hemos pasado dos años difíciles donde el mercado ha caído mucho y con ello las ventas también han descendido. Y el hecho de retomar la actividad comercial en la WBWE anima la cosa”.

Vialcon, Sociedad Cooperativa Agraria en Castilla-La Mancha, engloba a 12 cooperativas amparadas bajo las denominaciones de origen La Mancha, Manchuela y Ribera del Júcar.

9 medallas de oro conseguidas por los vinos de CLM

Del buen hacer de los vinos castellanomanchegos también dan fe las 9 medallas de oro conseguidas en el IBWC, el único concurso mundial que premia la calidad de los vinos a granel, y celebrado dentro del marco de la World Bulk Wine Exhibition. Las bodegas de Castilla-La Mancha premiadas han sido



Bodegas Yuntero, de Manzanares con dos medallas para el sauvignon blanc y para el chardonnay 2021; dos para Casas de la Ribera Sociedad Cooperativa”, de Casas de Fernando Alonso (Cuenca), con el c Cabernet sauvignon y para el tempranillo 2021; y dos para Hispánica Wines, en Fuente de Pedro Naharro (Cuenca) con merlot 2021 y tempranillo 2019; una para Altovela, de Corral de Almaguer (Toledo) con tempranillo 2021, una para La Estación de Santa Cruz de la Zarza (Toledo) con tempranillo 20121 y otra para El Tanino, de Hoya-Gonzalo (Albacete) con garnacha tintorera 2021.

Para la CEO de la WBWE Otilia Romero de Condés la buena marcha de la feria supone “un optimismo y una realidad”, y más aún en época de COVID donde “tenemos que estar muy agradecidos a todos los expositores y visitantes que han decidido estar aquí haciendo negocio y ofreciendo sus vinos”.

Y es que la World Bulk Wine Exhibition ha sido la primera feria mundial del vino face-to-face que se ha celebrado en el continente desde que empezó

la pandemia. Para Romero de Condés este hecho supone, además de una gran satisfacción, “muchas responsabilidades”. Por tanto, en cierta manera desde Pomona Keepers se sienten como el espejo en el que se van a fijar el resto de ferias comerciales del mundo.

La buena marcha de la World Bulk Wine Exhibition ha sido un hecho. La organización ya está comercializando la del siguiente año y sobre todo la nueva feria que Pomona Keepers va a realizar en California en los primeros días de junio de 2022.

Y es que, tal y como aclara Alberto Marcilla Marcilla “el 50% de las exportaciones en volumen corresponden a vino a granel. Y la WBWE empezó así, con la intención de poner en valor un producto, porque al final el granel no es una medida de calidad sino una unidad de medida que no afecta para nada a la calidad del producto. He de decir que ahora se hacen unos extraordinarios vinos que son graneles y que tienen un enorme potencial a nivel mundial”.



CCOO CIUDAD REAL INTENSIFICA SU TRABAJO CON LOS JÓVENES

El sindicato multiplica los recursos para ayudar a quienes se incorporan al mercado laboral en una provincia donde cerca del 20% de las personas desempleadas tienen menos de 30 años

Texto y Fotos: **Lanza**

Casi el 14% de las personas trabajadoras de la provincia de Ciudad Real tiene menos de 30 años, una edad que es también la de cerca del 20% de las personas inscritas como desempleadas. Encontrar un empleo tras el período formativo, o conseguir que ese empleo lo sea en condiciones dignas es un camino con no pocos obstáculos, y es por eso que Comisiones Obreras Ciudad Real está este año redoblando esfuerzos para ponerlo fácil a la juventud.

Los recursos del sindicato ayudan a transitar este período de incorporación al mercado laboral, esta vez con una apuesta más intensa por el asesoramiento y la información directa, dando a conocer las ventajas de formar parte de la mayor organización sindical del país. “Tenemos claro que ahora mismo la juventud está entre los más vulnerables, las personas que en el mercado laboral o en el período justo anterior necesitan una guía, una ayuda

para saber qué van a encontrar cuando lleguen a un centro de trabajo”, explica José Manuel Muñoz, secretario general de CCOO Ciudad Real.

Es por ello que el sindicato está en medio de un ambicioso programa de talleres formativos con los que visita a estudiantes de la provincia en sus centros de enseñanza, para dar a conocer las nociones básicas de las relaciones laborales. “Antes de que acabe el año habremos llegado a más de medio millar de alumnos, la experiencia, que ya hemos hecho otros años, está funcionando de maravilla, podemos ver que existe un interés de los jóvenes por saber los detalles de lo que significa tener un empleo, cómo leer una nómina, qué pedir cuando se firma un contrato, o por qué es fundamental formar parte de un sindicato y beneficiarte de sus servicios”, explica Muñoz.

Los talleres formativos del sindicato se han llevado ya a centros de formación de diversas poblaciones ciudadrealeñas, como Valdepeñas, Tomelloso o la capital. La formación, que es parte de un programa en el que colabora la Diputación Provincial de Ciudad Real, incluye otras acciones dirigidas a que los jóvenes conozcan el trabajo sindical de defensa de los derechos laborales. Parte de estas acciones fueron las jornadas celebradas recientemente en Almagro, con dos días de debate y trabajo donde participó Jóvenes CCOO Castilla-La Mancha, y se trabajó en la organización de un espacio de jóvenes propio en CCOO Ciudad Real.

El proyecto de colaboración con la Diputación supone además que el sindicato esté elaborando material explicativo enfocado a los jóvenes, con información clara y básica que puede solventar las principales consultas relacionadas con empleo y condiciones de trabajo. “En CCOO Ciudad Real tenemos claro que toda ayuda es poca cuando una persona está en el momento de empezar su vida laboral, y por supuesto lo que el mercado de trabajo ofrece a los jóvenes es muy mejorable. La ayuda de CCOO es clave para que las personas jóvenes sepan que no todo vale, que el trabajo no es la jungla, que hay unas normas, que existen límites, y que el sindicato y sus representantes están para defenderlos”, asegura José Manuel Muñoz, recordando los datos oficiales: La tasa de estabilidad en los contratos a jóvenes en Ciudad Real no llega al cinco por ciento, un porcentaje que empeora en el colectivo femenino. El 25% de los contratos que se hacen a jóvenes son además de jornada parcial.

El secretario general de CCOO Ciudad Real lo resumía así: “Temporalidad y precariedad, eso es lo que encuentran las personas jóvenes cuando al fin firman un contrato de trabajo; se habla mucho de lucha contra la despoblación, pero que nadie se engañe, si los empleos que se ofrecen en nuestros municipios no permiten un son ciencia ficción, y en CCOO Ciudad Real tenemos claro que nos toca ayudar a cambiar las cosas”.

NUESTRA FUERZA, TU FUTURO



EN CCOO CIUDAD REAL TE INFORMAMOS

**SI BUSCAS EMPLEO
SOBRE CONTRATACIÓN
SOBRE TU NÓMINA
TUS DERECHOS LABORALES**



926 213 636 / 926 214 227



empleo.cr@cm.ccoo.es

CCOO
ciudad real





Planas advierte de que habrá sanciones para quien incumpla la Ley de la Cadena Alimentaria

Texto y Foto: Lanza

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, afirmó estar "contento" con la reforma de la Ley de Cadena Alimentaria que se votó este jueves en el Congreso, ya que logra un equilibrio y se elimina la venta a pérdidas, pero advirtió de que habrá sanciones para quien la incumpla

Horas antes de su aprobación, Planas sostuvo que habrá sanciones para quien incumpla la Ley de la Cadena Alimentaria

En una entrevista en TVE este jueves recogida por Europa Press, el titular de Agricultura

se marcó como "urgente" abordar la situación de la leche. "Me preocupa mucho, porque los márgenes son estrechísimos", aseguró. Planas celebró que esta reforma de la Ley de Cadena Alimentaria era la primera reivindicación que tenían hace un par de años los productores y se trata de una "cuestión estructural".

Modernizamos la cadena alimentaria en sentido de darle más transparencia a los precios y todo contrato por encima de los mil euros debe ser escrito, por lo que hay compromiso por las partes", añadió. No obstante, reconoció que, aunque es una ley de "obligado cumplimiento", supone "un cambio de cultura" en las relaciones contractuales, por lo que "tardará un tiempo en sentirse realmente el efecto".

El Gobierno destaca la cifra "histórica" de 1.243 millones de euros para la modernización de regadíos entre 2021 y 2026

Texto y Foto: Lanza

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, afirmó estar "contento" con la reforma de la Ley de Cadena Alimentaria que se votó este jueves en el Congreso, ya que logra un equilibrio y se elimina la venta a pérdidas, pero advirtió de que habrá

sanciones para quien la incumpla.

Horas antes de su aprobación, Planas sostuvo que habrá sanciones para quien incumpla la Ley de la Cadena Alimentaria.

En una entrevista en TVE este jueves recogida por Europa Press, el titular de Agricultura se marcó como "urgente" abordar la situación

Refranes de Menchén

Del veinte de noviembre en adelante, el invierno ya es constante

A últimos de noviembre recoge tu olivo siempre

Por San Andrés, el vino nuevo viejo es

Siembra en "mojao" y cogerás "colmao"

Buen día por San Valeriano, tendremos buen tiempo todo el año

En Diciembre se hielan las cañas y se asan las castañas

Si llueve en Santa Bibiana llueven cuatro días y una semana

Gran año diciembre se anuncia con nieves

Cuando el búho en diciembre canta, lluvia o templanza

Cuando en diciembre veas nevar, ensancha el granero y el pajar

En diciembre heladas y migas almorzadas

Diciembre es un viejo que arruga el pellejo

Del archivo particular de Lorenzo Menchén y de la Agencia AEMET

de la leche. "Me preocupa mucho, porque los márgenes son estrechísimos", aseguró. Planas celebró que esta reforma de la Ley de Cadena Alimentaria era la primera reivindicación que tenían hace un par de años los productores y se trata de una "cuestión estructural".

Modernizamos la cadena alimentaria en sentido de darle más transparencia a los precios y todo contrato por encima de los mil euros debe ser escrito, por lo que hay compromiso por las partes", añadió. No obstante, reconoció que, aunque es una ley de "obligado cumplimiento", supone "un cambio de cultura" en las relaciones contractuales, por lo que "tardará un tiempo en sentirse realmente el efecto".

¿CORRESPONSABLES? ...

CADA DÍA, TODOS LOS DÍAS



in

Instituto de la Mujer
CASTILLA-LA MANCHA



Castilla-La Mancha



“Después de este tiempo tan malo por la pandemia, la gente tiene muchas ganas de hacer deporte”

Texto: Raúl Fernández
Fotos: J. Jurado

Antonio Gallego, concejal de Deportes del Ayuntamiento Ciudad Real, analiza la situación actual de este ámbito en la capital tras los complicados meses por la COVID-19, a la vez que habla de cuestiones que han suscitado críticas como la piscina o los presupuestos y asegura que se trabaja por traer el año que viene importantes eventos



Antonio Gallego González es el concejal de Deportes del Ayuntamiento de Ciudad Real desde junio de 2019. En su mandato al frente de esta concejalía en la capital ha tenido que lidiar con la pandemia de COVID-19 y ahora, ya a finales de este 2021, analiza para Lanza cuál es la situación actual del deporte en Ciudad Real

El mundo del deporte ha pasado también una etapa muy complicada. ¿Cómo está ahora en la capital ciudarrealense?

Creo que estamos ya normalizando el tema del deporte en Ciudad Real. Fuimos una de las primeras ciudades de la provincia y de la región que comenzó a traer eventos importantes, como esas fases de ascenso de balonmano en los meses de mayo y junio. Este año se ha hecho un evento grande como el Maratón y uno más grande aún como el de Crossfit. Era importante recuperar el camino que teníamos antes y esa normalidad, entre comillas, que podemos tener con esta situación. Los aforos ya están al 100% fuera y 80% dentro y eso hace que la gente se anime más.

También los clubes están lanzando sus eventos y lo que queremos es cogerlos y potenciarlos. Por ejemplo, este año estamos intentando dar una vuelta a la Carrera del Pavo para que sea muy potente, que venga más gente. Intentamos que todo este tiempo tan malo por el que hemos pasado, sea bueno lo antes posible.

Lamentablemente, parece que están aumentando en las últimas semanas los contagios de COVID-19. ¿Se está ya haciendo alguna previsión para cambiar algo?

Por ahora no tenemos estimado hacer ningún frenazo, ni cambiar nada. No tenemos noticias de la Junta de Comunidades de que vaya a cambiar algo. Seguimos igual, esa es la idea. Entendemos que en España hay una gran vacunación, y en Castilla-La Mancha y, sobre todo, en Ciudad Real también y seguimos hacia adelante hasta que nos digan lo contrario. Fuimos aperturistas en tiempos más complicados y no vamos ahora a cerrar la mano.

En esta temporada y tras esos momentos más complicados de los que habla, ¿desde la concejalía se ha notado una gran participación en las actividades deportivas?

Sí, se ha notado. Sí que en los primeros meses tras la apertura había respeto, la gente no sabía muy bien lo que se iba a encontrar. Ahora creo que la mayoría nos estamos lanzando a una vida normal, todos han interiorizado las normas y la gente tiene muchas ganas de deporte. Se ve en las inscripciones, en los cursos, en las rutas senderistas, en los cursos de pádel, tenis, patinaje... La gente quiere hacerlo y lo que hay que dar es oferta e intentar en lo que podamos que las instalaciones estén llenas de gente.

Hablando de instalaciones. Recientemente los clubes de natación, el CN Alarcos y el CN Ciudad Real, lanzaron un comunicado conjunto recla-

mando la apertura lo antes posible de la piscina del Puerta Santa María y una ventilación adecuada en la del Polideportivo. ¿Qué tiene que decir sobre esta petición?

Desde que tenemos solo una piscina por las obras de la del Santa María estamos intentando maximizar su uso para dar cabida a todos, no solo a los clubes. Tienen que entender que es una piscina municipal y tiene que entrar público, asociaciones para personas con discapacidad, la escuela municipal... Lo que hemos hecho es meter mucha actividad sin casi descanso de la piscina, eso genera algún que otro problema en cuanto a las cloraminas en el aire. Pero sí que tengo que decir que ha ido la inspección de sanidad varias veces y no estamos fuera de rangos, ni ha habido apercibimiento. La seguridad de la piscina está asegurada, otra cosa es que entendamos todos, ellos y nosotros, que en el futuro hay que ir pensando en mejorar las instalaciones, no solo las que tenemos, sino pensar en futuras. Todo llegará, aunque habrá que ver qué momento es el adecuado.

En cuanto a la piscina del Santa María, ya hemos adjudicado la obra y comenzará lo antes posible para poder reabrirla. Una vez que tengamos todo en marcha, evaluaremos situaciones de cara al futuro. De esas obras de la piscina del Santa María, no será solo el techo y el suelo, que van en el proyecto, nosotros vamos a intervenir en lo que son las 'tripas', en el sistema de filtrado, de depuración, para que cuando se reabra, no digo que sea referente porque es una piscina antigua, pero sí que sea una piscina digna para nuestra ciudad. Con maquinaria nueva, sistemas nuevos y, si puede ser, que no trabajen con cloro y así podamos evitar estos problemas de suspensión de aire.

También recientemente se publicaron los Presupuestos del 2022, entre ellos los de Deportes. La oposición del Grupo Popular ha denunciado la falta de mantenimiento de las instalaciones deportivas y la nula inversión en nuevos recursos para ellas por parte del Consistorio.

No se ha recortado nada en inversiones, al contrario, se ha hecho más. Se ha puesto más dinero. Hay una partida de ingresos que crece del Ayuntamiento y parte de ella irá a distintas partidas de mantenimiento de instalaciones.

Ya se dijo en el pleno que hay varias partidas de 500 euros, pero eso es un tema contable, se establecen partidas abiertas de 500 euros que luego se pueden ir haciendo transferencias según el mantenimiento que hace falta de cada cosa, porque nosotros no sabemos qué puede pasar dentro de seis meses, por ejemplo, en el pabellón Juan Carlos. Son partidas abiertas para lo que pueda pasar.

A partir de ahí, 220.000 euros va a costar la obra de la piscina del Puerta Santa María, hay una inversión de la Playa para adecentar la instalación, tenemos en mente el tema del campo 3 del Polideportivo, el cambio de iluminación en LED en varios pabellones, que ya lo hemos hecho en el Santa María. Hay varias instalaciones que tendrán mejoras y también el cambio de la cubierta del Estadio Rey Juan Carlos, que ya está adjudicada y aprobada. Y varias cosas más como placas solares en el Quijote Arena o cartelera de vida activa en La Atalaya, como hemos hecho en la Vía Verde.

Seguimos invirtiendo en mejoras de instalaciones, aunque muchas no se ven. Son pequeñas partidas,



como un cambio en el vestuario del Larache y haremos una mejora en el vestuario de la piscina del Juan Carlos. Inversiones que las van a ir mejorando para la ciudadanía.

“Queremos orientarnos a la salud, acercarnos no solo a los que hacen deporte. Tenemos que conseguir atraer a la vida sana a los que no hacen”

Volvamos al deporte en Ciudad Real después de su máxima apertura tras la pandemia. ¿En las Escuelas Deportivas también se han notado esas ganas de practicar deporte?

Se ha notado mucho el aumento con respecto al pasado año. Hay una cosa importante, ha vuelto el deporte escolar y los niños y niñas necesitan ese plus de la competición.

También hay que decir que en septiembre ha habido más inscripción que en otros años, porque los padres estaban esperando a ver qué pasaba. Esperaron los meses de junio y julio, y luego se ha crecido mucho más por esa última inscripción.

¿Y en cuanto a los torneos locales?

La liga de fútbol 7 tiene un buen número de equi-

pos. Es verdad que no lo que otros años, pero poco a poco se van recuperando los participantes. En baloncesto también hay una buena inscripción y ahora han empezado a jugar.

¿Se traerá algún evento el año que viene que, además, sirva para potenciar el aspecto económico en Ciudad Real?

Sí, estamos siempre interesados. Por ejemplo, hablamos con Pablo Burillo, presidente de la Federación de Fútbol de Castilla-La Mancha, para que hable con la Española para traer eventos de fútbol o fútbol sala. También en balonmano nos van ofreciendo cosas, como el Torneo Scandibérico que acogimos, o en atletismo. Intentamos afianzar lazos con las distintas federaciones para traer cosas a Ciudad Real.

En cuanto a situación somos muy atractivos, quizá tengamos el hándicap de que la ciudad pueda quedarse corta en grandes eventos para alojamiento hotelero, como pasó con el Crossfit. Pero para eventos concretos llegamos y son fundamentales, no solo por lo que mueven a nivel económico y que hacen que la gente se anime, sino porque también los niños pueden ver a referentes. Esto da vida a la ciudad y creo que es importante que sigamos así.

¿Algún gran campeonato de este carácter importante que se pueda anticipar?

Estamos trabajando en ello. Sí que estamos moviendo alguna cosilla importante, como algún Campeonato de España. Pero hay que concretarlo.



Renovación del Patronato y nuevo logotipo

La concejalía de Deportes de Ciudad Real anunció en la pasada gala del deporte local una renovación del Patronato Municipal de Deportes, que a partir de ahora cuenta con un nuevo logotipo. Sobre esta renovación, Antonio Gallego, concejal de Deportes, explicó que “la línea que llevamos de trabajo desde que entramos en esta legislatura es de renovación total de la estructura del deporte de la ciudad y eso pasa por renovar también un organismo de más de 30 años. Aunque funciona bastante bien en muchas cosas, sigue estancado con procesos y sistemas un poco antiguos. La misma palabra Patronato parece antigua y necesita venirse a los tiempos modernos”.



En este sentido, Gallego señaló que “hemos hecho un carnet de estatutos que moderniza el Patronato, ha entrado un gerente nuevo hace meses, estamos trabajando con sistemas nuevos y vamos a hacer varias campañas importantes que tienen que ver con la salud más que con el deporte. Queremos orientarnos mucho a la salud y por ahí va la cosa, por acercarnos más a la ciudadanía y no solo a los que hacen deporte. A los que les gusta se apuntan siempre a algo, pero lo que hay que hacer es atraer a la gente que no le gusta o no consume, para que lo hagan y eso afecte positivamente a la salud. Queremos que la gente tenga facilidad de acceso al deporte y a la vida sana”.

“Los clubes de natación y también nosotros tenemos que entender que en el futuro hay que ir pensando en mejorar las instalaciones de las piscinas, no solo las que tenemos, sino pensar en futuras. Todo llegará, aunque habrá que ver qué momento es el adecuado”

“Estamos trabajando para traer el año que viene campeonatos importantes. Hay alguna cosa, pero tenemos que concretarlo. Estos eventos son fundamentales, no solo por lo que mueven a nivel económico y que hacen que la gente se anime, sino también porque los niños pueden ver a referentes”



Este boli se convierte en un juguete

para que ningún niño o niña se quede sin jugar

5€ Cómpralo en unjugueteunailusion.com

 UN JUGUETE
una ilusión

 rtve  FUNDACIÓN
CRECER
JUGANDO

Colabora:

 Lanza
Semanario de La Mancha

El coche es uno de los elementos que identifican el progreso de la industria a principios del siglo XX. El primer automóvil con motor de combustión interna se atribuye a Karl Friedrich Benz en la ciudad de Mannheim en 1886. Poco después, otros pioneros como Gottlieb Daimler y Wilhelm Maybach presentaron sus modelos. El 31 de agosto de 1908, Henry Ford comenzó a producir automóviles en una cadena de montaje con el Ford modelo T, lo que le permitió alcanzar cifras de fabricación hasta entonces impensables. La línea de fabricación de Ford le permitió fabricar los Modelo T durante casi veinte años, de los cuales produjo quince millones de ejemplares

El automóvil

DIEGO PERIS SÁNCHEZ



Según el estudio de diferentes medios, en el mundo existen 1.420 millones de automóviles. De todos estos, 1.060 millones serían vehículos de pasajeros y 363 millones comerciales. Algo menos de la mitad (casi 600 millones) están en Asia y sobre todo en China, Japón e India. Un 25% de los automóviles pertenecen a Europa, un 30% a América y solo un 5% se reparte entre África y Oceanía. Marcas como la Volkswagen o Toyota fabrican más de 10 millones de coches al año y existen más de 155 marcas de coche en la actualidad.

Cuando las catedrales eran blancas. Los arquitectos

Hablando de la industria y la arquitectura se comparan las actitudes de dos grandes arquitectos como Wright y Le Corbusier. Si el organismo y el mecanismo se funden en el ámbito funcional, en el simbólico sus imágenes respectivas se distancian y polarizan, observándose a lo lejos en una posición permanente de enfrentamiento. Y por ello Wright critica el esfuerzo infantil por hacer que los edificios se asemejen a barcos, aeroplanos o locomotora, en una transparente alusión a la proliferación de imágenes mecánicas de Vers une architecture.

No deberíamos "ultrajar a la máquina haciendo de nuestros alojamientos un apéndice de la máquina... La máquina... debería construir el edificio, si el edificio es tal que la máquina puede construirlo naturalmente, y por consiguiente construirlo espléndidamente. Pero no es necesario por esa razón construir como si el edificio fuese también una máquina porque, salvo en un sentido muy elemental, no lo es, ni se le parece... No olvidemos que la simplicidad del universo es muy distinta de la simplicidad

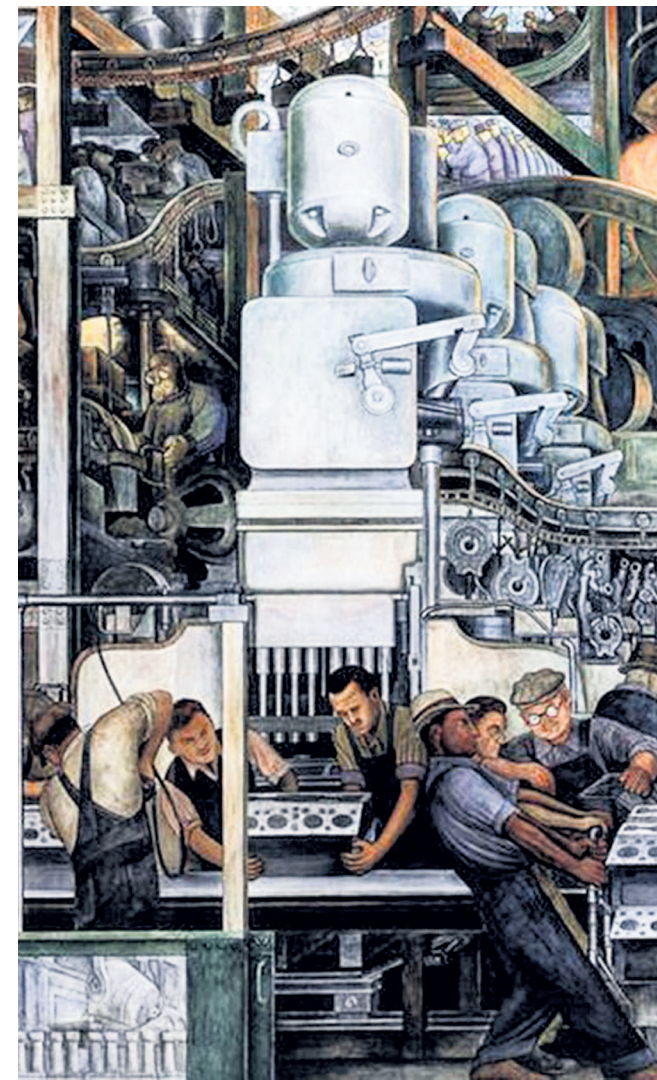
de la máquina".

Le Corbusier sin embargo escribía refiriéndose a la fábrica Ford. "Cuando las catedrales eran blancas, la colaboración era total... En la fábrica Ford, todo es colaboración, unidad de miras, unidad de meta, convergencia perfecta de la totalidad de los actos y pensamientos. En nuestro campo, el de la construcción, no hay más que contradicciones, hostilidades, dispersión, divergencias de visión, afirmación de propósitos opuestos, estancamientos... Que las corrientes hasta ahora contradictorias se alineen en una marcha solidaria... Que los fantasmas dejen de cerrar el camino". Para Le Corbusier era la oposición: "Por un lado la barbarie, por otro, aquí en la fábrica Ford, los tiempos modernos".

Le Corbusier hallaba en la cadena de montaje industrial el equivalente contemporáneo a la construcción de las catedrales medievales, Wright construye su catedral del trabajo, concebida en el mismo sentido reverencial que el contemporáneo Unity Temple, para rendir culto a la organización científica del trabajo administrativo.

Rivera en Detroit. Los pintores

A mediados de 1932, Diego Rivera firmó el contrato con la DIA para decorar las paredes del patio interior del Instituto de las Artes de Detroit. Eran tiempos del New Deal para arreglar la crisis del 29, y los millonarios filántropos estadounidenses tampoco veían con malos ojos que el artista fuera abiertamente marxista (aunque Rockefeller había hecho destruir otro mural en el que salía Lenin...). Rivera pudo plasmar su visión de la importante industria automotriz de la ciudad desde el punto de vista obrero, pues para él los proletarios eran el verdadero



motor de dicha industria. Y de paso pudo hacerlo en el corazón mismo del capitalismo.

Visitó la fábrica durante meses y realizó numerosos bocetos para decidirse al final por un lenguaje realista para que sus pinturas fueran accesibles a todos, pero combinado con sus típicos elementos precolombinos, además de referentes del cubismo y futurismo que había aprendido en París. Del futurismo tomó esa exaltación del movimiento y de la máquina, y por supuesto la temática: el mundo industrial era digno de ser presentado como tema del arte del siglo XX. Cuando Rivera llega a Detroit la industria automovilística estaba en pleno auge y la ciudad vivía un momento de crecimiento y expansión económica.

El fresco, que consta de 27 paneles, fue inaugurado en marzo de 1933, con fuertes críticas de los medios de comunicación, políticos y la iglesia, lo que despertó un gran interés por parte del público, que se acercó al espacio cultural como nunca para ver las obras. En el vestíbulo del DIA (Detroit Institute of Arts) de Detroit, Diego Rivera pintó un mural sobre la industria de la Ford en la ciudad. Ya en la década de 1930 Detroit se convirtió en un símbolo de modernidad y de poder del capitalismo



americano con la implantación de sistemas de trabajo en cadena en las grandes fábricas del automóvil.

La actuación de Rivera se realiza en un espacio de planta rectangular con una cubierta acristalada y una decoración clásica en sus paredes con molduras y divisiones realizadas con formas y referencias tradicionales. Las máquinas tienen un especial protagonismo y destacan con sus colores blancos y sombras grises llenando el espacio de la parte derecha y la zona superior de la izquierda. Los obreros trabajan en posiciones inclinadas acentuando la dinámica de la composición con piezas también complejas de formas oblicuas. En el centro, en la parte superior el coche de colores claros parece con una imagen de volumen acabado al que se dan los retoques finales. Todo un repertorio de los progresos de la industria en esta primera mitad del siglo XX. Una muestra de las contradicciones de un Rivera marxista militante conviviendo con el capitalismo fordiano.

El automóvil y la ciudad

El coche se ha convertido en elemento de la vida cotidiana condicionando nuestra posibilidades de comunicación y alterando de forma importante la realidad urbana. La ciudad moderna se ha diseñado con un exceso

de protagonismo del automóvil que define las dimensiones de nuestros viarios, las formas de los encuentros, los espacios de aparcamiento y que condiciona nuestra movilidad. Las ciudades se transformaron pensando en el automóvil; ensanches, grandes viarios, diseños de nuevas avenidas... estaban condicionados por la presencia del automóvil. Modificamos las ciudades históricas derribando edificios para permitir el tráfico, ensanchamos los viarios y diseñamos nuevas urbanizaciones con el protagonismo del vehículo.

En los últimos años hemos empezado a distanciarnos en alguna medida de esta visión, por los problemas de contaminación que genera, por la voluntad de recuperación de la ciudad para los peatones y tratamos de volver a recuperar la ciudad para las personas. Calles peatonales, aceras que se ensanchan (a veces en un exceso poco entendible), carriles para bicicletas... quieren recuperar la ciudad del protagonismo excesivo que hemos concedido al coche. Un elemento que es símbolo de la modernidad industrial, del progreso que se renueva con nuevas tecnologías que, ahora, quieren ser más limpias y menos contaminantes. Un elemento que se ha convertido en imprescindible en nuestras vidas para nuestros desplazamientos y comunicaciones.

EL OJO CLÍNICO

La máscara

FRANCISCO JAVIER SORIA RUIZ

No te escondas, muéstrate como eres. Es un esfuerzo que tenemos que hacer siempre y dar nuestra mejor imagen. Seguro estás cansado o cansada de disimular... fingir que todo va bien, que todo sigue igual y que la vida es de color de rosa. No hay problema y todo está en su sitio.

El esfuerzo que hacemos cada día ya es suficiente para que entiendas que ponerte una careta e intentar dar la mejor de nuestra imagen, de nosotros, es desgastarse más de lo que piensas.

Tienes mucho encima y no lo puedes evitar. Presión social, presión en el trabajo, en la familia, en la pareja... y todo eso te genera distorsión en el pensamiento y un estrés difícil de controlar.

Te quiero decir que no puedes con todo, es imposible...

A todos nos han educado dentro de las buenas maneras o de las

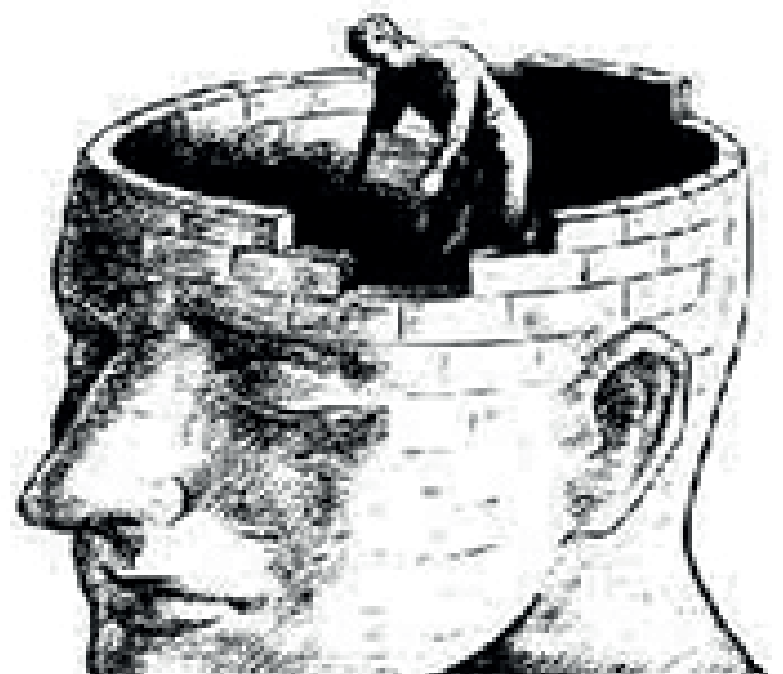
maneras buenas para no fallar a nadie y dejar nuestros problemas aparcados en un cajón desordenado y lleno de malestar... y además, un poco abandonado. Nuestra mente repasa una y otra vez lo mismo porque lo vivido aparece y desaparece como experiencia y lo inacabado reaparece si o sí para volverlo a revivir otra vez más.

Siento decirte que es una losa, una mochila o lo que quieras, pero ese gran peso te está aplastando y quiero que reconozcas esa situación y tomes medidas al respecto.

Cambia, transforma tu vida, es necesario que te lo plantees ya!! y de una vez por todas.

Lo que necesitas es un poco de oxígeno y el tiempo, saber aprovecharlo. La acción supera siempre al pensamiento.

Reconocer cómo estás y aceptar lo inaceptable te ayuda a mirar el problema desde otro punto de vista, simplemente, porque no puedes con todo.



'Años de sequía', un thriller australiano meritoriamente seco



POR JOSÉ LUIS VÁZQUEZ

Después de varias décadas de predominio masivo por todo el planeta de thrillers oscuros no ya en su temática, algo consustancial al género, sino en su iluminación y ambientación climática, agradezco este resurgir al estilo sesentero/setentero -ahí están HARPER o CHINATOWN entre otros- de la luz, del sol, marcando a los personajes de este tipo de historias. Por tanto, a las autóctonas LA ISLA MÍNIMA o TARDE PARA LA IRA hay que añadir ahora esta sólida muestra proveniente de las Antípodas, del país de los canguros y del grandísimo Peter Weir (EL CLUB DE LOS POETAS MUERTOS, MASTER AND COMMANDER: AL OTRO LADO DEL MUNDO).

Este nuevo y loable exponente transcurre en época contemporánea y cuenta la historia del regreso a su ciudad natal tras veinte años de ausencia de Aaron Falk, un agente federal hirsuto, o si prefieren un tanto tieso. Va a investigar el asesinato perpetrado por un antiguo amigo suyo de su esposa y uno de sus hijos, y su posterior suicidio. Ello se hilará con una antigua muerte de su época adolescente. Supuestamente podrían estar relacionados ambos episodios trágicos, criminales. Pero no seré yo el que desvele nada.

Y de esto va fundamentalmente esta película de misterio que capta la atención en todo momento, de desentrañar la madeja de todo esto. Para ello tira de algún giro ingenioso, de pistas para despistar saludablemente a los espectadores y de una utilización masiva pero eficaz de flashbacks.



se acaban entrecruzando y confluyendo para volver a sacar a la superficie mentiras y verdades de matorrales.

El resto del reparto no presenta mucho eco mediático fuera de sus fronteras habituales, pero resulta de lo más solvente. Rara vez falla tampoco en este aspecto tan destacada cinematografía. Componen a diversos personajes oscuros, de retorcido camuflaje, tal y como requiere el relato.

El director autóctono Robert Connolly en el que bien se puede considerar su trabajo más robusto y pulido (y conste que cuenta con algunos otros plausibles, otras dos aportaciones al género en su variante política y judicial, LA CONSPIRACIÓN BALIBO y THE BANK, su opera prima de 2001) le confiere una turbia y enmarañada tensión en todo momento. Se apoya preferentemente en su compatriota (originario del mismo estado, además, Victoria, situado en el centro de su país) Eric Bana, que vuelve a protagonizar una película en su país natal después de varios años rodando sin parar en Hollywood y consiguiendo unos cuantos hits o trabajos de reconocimiento, desde BLACK HAWK DERRIBADO a MUNICH, pasando por HANNA, el estupendo STAR TREK de J.J. Abrams, TROYA o HULK. Ejecuta, plasma con ejemplar contención a un individuo no dado a demasiadas complacencias, un tanto hierático. Pero ya saben, las apariencias son a veces eso, apariencias, o encubren dolorosos episodios del pasado. Pues aquí éste y el presente

La ambientación por la que se desenvuelven resulta igualmente otro elemento, un ingrediente sumamente importante, pues ya el título nos remite a un lugar desértico y estéril, en el que no ha llovido desde hace un año. La aridez del terreno, principalmente campos de cultivo secos (la sequedad narrativa acaba erigiéndose en otra de sus señas de identidad) acaba contagiando a sus criaturas... o viceversa.

A ello hay que añadir una calidad de imagen granulada a la antigua usanza que le confiere un toque retro que no es tal, pero que le sienta bien.

Más de un colega anglosajón y español se ha referido a este drama criminal como de combustión lenta, cocido a fuego ídem, y yo me sumo a esa descripción y la suscribo plenamente.

Seguramente no defraudará a los amantes de este tipo de historias.

JÚPITER
JUEGOS

C/ GENERAL REY, Nº 10 · 13001 Ciudad Real
Tfno.: 688 797 067 - 926 924 008

EL NUEVO PEUGEOT 308 CALIENTA MOTORES ANTE SU LLEGADA AL MERCADO ESPAÑOL



Se acerca uno de los momentos más esperados del año entre los amantes del automóvil: el lanzamiento comercial del Nuevo PEUGEOT 308 en España. El Nuevo PEUGEOT 308 estrena la nueva imagen de marca no sólo en su calandra sino también en su estética, su equipamiento tecnológico y su gama de motores eficientes y de altas prestaciones, coronada por dos mecánicas híbridas enchufables que desarrollan 180 CV y 225 CV, respectivamente

PASA A LA PÁGINA SIGUIENTE ►►►

Tresa Automoción

Volkswagen

c/ Segadores, 24 - Pol. Ind. "La Estrella"
 13170 MIGUELTURRA - Tel. 926 272 160 - Ciudad Real

Pol. Ind. de Manzanares. Vía principal Parcela 57A
 13200 MANZANARES - Tel. 926 614 075 - Ciudad Real

AUTOTRAK

Mercedes-Benz
 The best or nothing.
 www.autotrak.mercedes-benz.es

Ctra. de Carrión, 21 - 13005 Ciudad Real
 Tfno.: 926 22 22 33

Avda. Príncipe Alfonso, s/n - 13700 Tomelloso
 Tfno.: 926 53 81 20

P. I. de Manzanares "Nueva Actuación"
 13200 Manzanares
 Tfno.: 926 64 72 62

Pol. Alces, parc. 2 y 3 - 13600 Alcázar de San Juan
 Tfno.: 926 58 89 67

Tresa Automoción

Audi

**Pol. Ind. La Estrella
 Segadores, 24
 13170 Miguelturra
 Tel. 926 27 21 64**

COMATUR, S.L.
Concesionario Oficial
Ctra. de Carrión, 108
Teléfono: 926 27 47 27
13005 - Ciudad Real

TOYOTA CIUDAD REAL

TOYOTA
CIUDAD REAL
TRESA MOTOR
www.toyotaciudadreal.toyota.es

Ctra. de Carrión, Km. 312
13005 Ciudad Real
Tlfno.: 926 272 166

www.toyota.es



El lanzamiento de una berlina de gama media PEUGEOT siempre supone todo un acontecimiento en el mundo del automóvil, y la nueva generación del PEUGEOT 308 no supone una excepción. Este modelo innovador es el encargado de inaugurar la nueva identidad de la marca en la gama PEUGEOT, tanto en su lenguaje estilístico como en su tecnología y su logotipo, con un León que ruga orgulloso desde el centro de la calandra.

Su diseño deportivo y seductor incorpora los detalles estrenados en los últimos lanzamientos de la gama, como las luces diurnas en forma de colmillos que bajan hasta el paragolpes delantero, el nombre del modelo situado sobre el capó o los pilotos LED traseros que imitan forma de tres garras. El Nuevo PEUGEOT 308 suma a estos elementos su carácter dinámico y una apuesta por el espacio interior, con un perfil más bajo (1,44 m), una distancia entre ejes de 2,675 m y una longitud que alcanza los 4,36 m que permite mejorar la amplitud de las plazas traseras.

La tecnología es otro de los puntos fuertes del Nuevo PEUGEOT 308, con importantes novedades tanto en el puesto de conducción como bajo el capó. Este modelo estrena una evolución del puesto de conducción PEUGEOT i-Cockpit® que, junto a un nuevo volante compacto, incorpora una pantalla de 10" (25,4 cm) integrada en el salpicadero, que se complementa con unas i-toggles

virtuales a partir del acabado Allure. Ante el conductor se despliega un innovador cuadro de instrumentación digital de 10" desde el acabado Active Pack, que adopta visualización en 3 dimensiones desde la versión GT.

La conectividad da un paso de gigante con el nuevo sistema PEUGEOT i-Connect. Su función Mirroring inalámbrica permite interactuar con dos teléfonos vía Bluetooth al mismo tiempo. La experiencia se completa con el navegador conectado PEUGEOT i-Connect Advanced, y el mando de reconocimiento vocal "OK PEUGEOT", que permite acceder fácilmente a las funciones de infoentretenimiento.

La revolución tecnológica encarnada por el Nuevo PEUGEOT 308 también se manifiesta en las funciones de ayudas a la conducción de última generación. La conducción semiautónoma está mucho más cerca con el pack Drive Assist 2.0 que estrena el cambio de carril semiautomático, la preconización anticipada de la velocidad y la adaptación de la velocidad en curva, a los que hay que sumar el control de crucero adaptativo con función Stop y Go y la ayuda al mantenimiento de carril.

Además, el Nuevo PEUGEOT 308 refuerza su acervo tecnológico y la seguridad de todos sus ocupantes con el sistema de vigilancia de ángulo muerto de largo alcance (75 metros), la alerta de tráfico trasero, que advierte de posibles peligros al insertar la marcha atrás,

la ayuda al aparcamiento de 360°, gracias a 4 cámaras (delantera, trasera y laterales), la llamada de emergencia "E-call +" con información del número de pasajeros y localización del vehículo complementada con la dirección del vehículo en la carretera, el sistema AQS (Air Quality System) con la configuración "Clean Cabin" a partir del acabado GT y el sistema Hi-Fi Premium FOCAL®, que se estena en este modelo.

Las motorizaciones del Nuevo PEUGEOT 308 también reflejan un cambio de era con la incorporación de dos alternativas híbridas enchufables que se hacen en las versiones más prestacionales de este modelo. El Nuevo PEUGEOT 308 HYBRID 180 e-EAT 8 combina un motor PureTech gasolina de 150 CV con un motor eléctrico de 81 kW, ofreciendo unas emisiones de 25 g / Km de CO₂ WLTP y hasta 60 Km de autonomía 100% eléctrica. El techo de la gama está representado por la cadena de tracción HYBRID 225 e-EAT8, que emite desde 26 g / Km y permite circular hasta 59 Km en modo "cero emisiones". Ambas versiones disfrutan de las ventajas de la etiqueta "Cero" de la Dirección General de Tráfico.

La gama española del Nuevo PEUGEOT 308 se estructura en cinco acabados, Active Pack, Allure, Allure Pack, GT y GT Pack, que destacan por su alto nivel de equipamiento de serie y unas motorizaciones eficientes y prestacionales, desde los niveles más básicos.

El nuevo Cupra Formentor VZ5 ya admite pedidos

El CUPRA Formentor completa su oferta mecánica con la llegada de la versión VZ5. El primer vehículo diseñado y desarrollado en exclusiva por la marca española, ya está disponible con esta versión limitada a 7.000 unidades para todo el mundo, y destinada a los auténticos amantes de los automóviles de altas prestaciones con motor de combustión, por 62.840 euros, sin contar con los descuentos que ofrece la compañía.

El CUPRA Formentor VZ5 es una clara demostración de lo que CUPRA es capaz de hacer. Se trata de un vehículo que se plantea como una apuesta novedosa, dinámica y atractiva. Incorpora el motor 2.5 TSI de cinco cilindros que genera 390 CV y 480 Nm de par máximo, que le permite acelerar de 0 a 100 km/h en solo 4,2 segundos.

El increíble dinamismo del Formentor se ve incrementado en la versión VZ5, gracias a la inclusión de la tecnología de control selectivo de par 'Torque Splitter', que garantiza una agilidad y estabilidad en curva nunca



vista en un SUV crossover ya que, no sólo permite repartir la fuerza del motor entre los ejes delantero y trasero, sino que va un paso más allá y posibilita el reparto entre las ruedas izquierda y derecha del eje posterior. A su vez, el Formentor VZ5 aporta

la máxima diversión al volante, gracias al modo Drift que optimiza el reparto de par en el eje trasero, para deleite del conductor when acuda a rodar en circuito.

Por último, también caben destacar como

elementos exclusivos de esta versión una suspensión rebajada en 10mm; una mayor caída negativa en las ruedas, que también incorpora unos bujes más rígidos; las llantas exclusivas de 51 cm (20") que montan neumáticos más anchos -255x35 mm-; un increíble sistema de frenos de alto rendimiento, que en las ruedas delanteras incluye pinzas de seis pistones desarrolladas por Akebono®, y discos de gran tamaño -375x36 mm-; y una puesta en un punto específico de la Dirección Progresiva. Asimismo, incluye el avanzado Control de Chasis Adaptativo (DCC) con hasta 15 ajustes diferentes de la firmeza de la suspensión, los modos de conducción con selector CUPRA Drive Profile, la rápida transmisión automática de doble embrague DSG de siete relaciones, y la tracción integral 4Drive.

El nuevo CUPRA Formentor VZ5 combina un diseño exterior más exclusivo, con una experiencia a bordo aún más sofisticada, ya que incorpora un equipamiento específico de serie.

Ds 9: cuando electrificación rima con elegancia



La electrificación es compatible con el placer del automóvil? DS Automobiles no sólo lo cree, sino que hacen lanzar vehículos innovadores que no más que demostrarlo. El DS 9 E-TENSE 360 4x4 es un nuevo ejemplo de la visión innovadora, sostenible y enfocada a las sensaciones con la que la marca anticipa el futuro del automóvil.

Si, en 1955, el DS "Tiburón" rompió moldes al aportar propuestas inauditas en campos como el diseño, la tecnología y las prestaciones, el DS 9 lleva su espíritu inconformista a nuestros días, con el sello del savoir-faire del lujo francés, la elegancia sofisticada y las tecnologías más avanzadas que construyeron la leyenda de la "Diosa". Si su visión exclusiva de la berlina de gama alta ha marcado un hito por la incorpo-

ración de materiales y elementos de diseño únicos y equipamientos tecnológicos avanzados, el DS 9 apuesta al máximo por las sensaciones y el respeto al medio ambiente con su versión híbrida enchufable E-TENSE 360 4x4. El DS más potente de la historia. Con toda la experiencia de la marca en el Campeonato FIA de Formula E, esta versión de altísimas prestaciones incorpora una tracción total inteligente y combina dos motores eléctricos de 110 CV y 113 CV con la potencia de un propulsor gasolina PureTech de 200 CV, dando como resultado 360 CV y 520 Nm. Pensada para disfrutar, esta versión radical de la berlina DS 9 cuenta con unas pinzas de freno negras que llevan el sello de DS Performance, la división de competición de DS Automobiles, y unas llantas exclusivas de 20" Munich, que realzan su carácter deportivo.



Llega a España el SWM G01, un SUV compacto desde 19.595 €

Los G01 y G01 F, el SUV compacto de 5 plazas de la marca italiana SWM ya está a la venta en España. Un coche concebido entre los centros de I + D y diseño de Milán Italia (China) y Chongqing (China), que se fabrica en exclusiva en la planta de Fuling (Chongqing, China) para poder ofrecer una relación calidad / precio / equipamiento que hoy está al alcance de muy pocas marcas.

Para desarrollar su plataforma y mecánica, SWM ha aprovechado todas las sinergias del Grupo Brilliance y la posibilidad que le ofrece trabajar en China con compañías como son BMW o Renault. La plataforma modular G representa el futuro de la marca y el SWM G01 es el encargado de estrenarla; con un esquema de suspensiones que cuenta con un tren delantero de tipo McPherson y un elaborado multibrazo en el trasero, mientras la tracción es delantera.

En su fase de lanzamiento en España el SWM G01 va a contar con una única opción mecánica, un propulsor de gasolina.

Astara distribuirá los SUV eléctricos de Aiways en España y Portugal

El proveedor de movilidad personal con sede en Shanghai, Aiways, comenzará a vender sus SUV cien por cien eléctricos en España y Portugal. A través de su asociación con Astara, el nuevo Aiways U5 estará listo en ambos mercados para ser adquirido tanto de manera online como en concesionarios a partir del primer trimestre de 2022.



Jorge Navea, CEO de Astara, ha comentado: “Para nosotros es una gran satisfacción representar una marca innovadora de vehículos 100% eléctricos, como Aiways. Existe un gran potencial para un SUV eléctrico innovador y de alta calidad en los mercados como España y Portugal, y el Aiways U5 es el candidato perfecto para presentar estos vehículos eléctricos a una gran audiencia. Con la contribución de nuestra amplia experiencia en transformación digital y nuestro nuevo ecosistema de movilidad, estamos plenamente comprometidos con el impulso del crecimiento a largo plazo de la marca”.

Astara es una empresa con presencia en 14 países de Europa y Latinoamérica en los que distribuye 29 marcas y que ofrece toda una diversificación de productos y servicios centrados en la movilidad, tales como propiedad, suscripción, B2B / B2C y nuevos canales; respaldados a su vez por una plataforma digital de desarrollo propio, el cual permite interactuar con los clientes a lo largo de las diferentes fases de la experiencia de compra.

El Citroën Ami causa sensación en zonas costeras

Por sus cero emisiones de CO₂, que permiten acceder a zonas de bajas emisiones en el centro de las ciudades, por sus 75 Km de autonomía, que se adaptan a trayectos cortos, y por su diseño que permiten disfrutar de un habitáculo confortable y salvo de las inclemencias del tiempo, el Citroën Ami parecía un vehículo destinado a sacarle el máximo partido a la movilidad urbana. Sin embargo, pronto ha demostrado su capacidad de adaptación en entornos muy diversos, como las zonas rurales o, como se está viendo en sus datos de ventas, en las áreas costeras.



El Citroën Ami cuenta, en su lista de regiones de mayor demanda, con las grandes áreas metropolitanas. Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla o Bilbao no podría faltar, dadas las dimensiones de este vehículo y sus facilidades para aparcar y acceder al cogollo de estas ciudades sin ningún tipo de limitaciones. Sin embargo, las prestaciones del Ami también le utilizan en una alternativa ideal para moverse con agilidad y de un modo sostenible en zonas de playa. Costa del Sol, Costa Blanca, Mallorca, Cabo de Gata, Almuñécar, Puerto de Santa María, Santander, San Sebastián, Asturias... estos nombres que parecen sacados de un catálogo de destinos de vacaciones y mar son también algunos de los lugares en los que se ha registrado una mayor demanda de este innovador objeto de movilidad.

La marca de vehículos de ocasión de Iveco se adapta a las necesidades de cada cliente



El nuevo episodio del podcast “Historias en Carretera by IVECO España” se sumerge en uno de los servicios más innovadores y exitosos de la marca, su división de vehículos usados OK TRUCKS. Roberto Anelli, Director de Vehículos de Ocasión de IVECO España, es el invitado estrella de esta entrega, un protagonista principal que nos explica en qué consiste este nuevo concepto que cada vez apuestan más transportistas y flotas.

OK TRUCKS nació hace casi cinco años, relacionando por primera vez el mercado de vehículos usados con los conceptos de conectividad, telemática, renting flexible o sostenibilidad. Con toda esta experiencia, OK TRUCKS se ha convertido en un nuevo concepto que permite ofrecer un amplio espectro de clientes, desde transportistas particulares a operadores de grandes flotas.

El primer R4 eléctrico en versión carsharing del mundo llega a España de la mano de Zity

Se cumplen 60 años del nacimiento de uno de los automóviles más míticos de la historia de nuestro país, el Renault 4L. Su precio, robustez, durabilidad, tamaño y ergonomía lo llevaron a conquistar el corazón de los españoles, convirtiéndose en uno de los coches más icónicos, que alcanzaron cifras de ventas superiores a las 800.000 unidades en nuestro país. De hecho, todavía son numerosos los 4L que pueden verse circulando por las carreteras españolas.



Para celebrar su 60 aniversario y fomentar la movilidad sostenible del futuro, la compañía de carsharing Zity ha dado su particular visión de este vehículo con un coche 100% eléctrico y cero emisiones, un modelo único en el mundo que sería el vehículo ideal como coche compartido. El 4L llegó en 1961, y su sencillez, precio y versatilidad lo posicionaron rápidamente como la opción idónea para la clase media trabajadora. Era un vehículo apto tanto para la circulación por la ciudad, como por los caminos, y en poco tiempo se convirtió en una solución accesible para todos al mundo de la automoción.

Se comercializó durante 25 años y se vendieron más de 8 millones de unidades. Esa mezcla de precursor y democratizador, de acceso justo y universal a la movilidad es lo que lo convierte en el coche perfecto para el carsharing de Zity.

EL LUGAR QUE SIEMPRE RECORDARÁS...

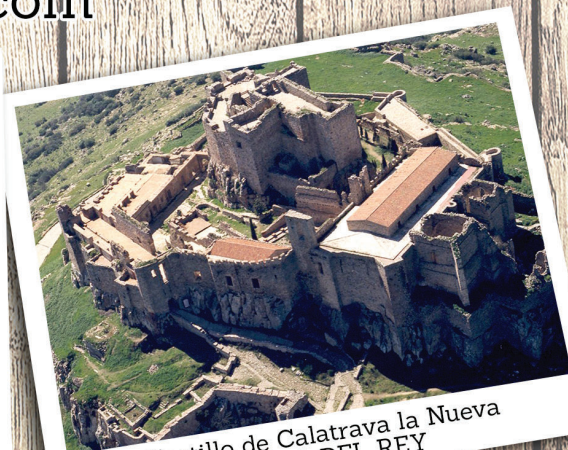
www.turismociudadreal.com



Parque Natural de las
LAGUNAS DE RUIDERA



Parque Nacional de las
TABLAS DE DAIMIEL



Castillo de Calatrava la Nueva
ALDEA DEL REY



Sierra de los molinos
CAMPO DE CRIPTANA



Parque natural del VALLE DE ALCUDIA
Y SIERRA MADRONA



Sabores del Quijote



Plaza Mayor de ALMAGRO



Parque Nacional de CABAÑEROS



Laguna volcánica PROYECTO GEOPARQUE
VOLCANES DE CALATRAVA CIUDAD REAL



Parque minero ALMADÉN



Plaza Mayor de VILLANUEVA DE
LOS INFANTES



TURISMO
CIUDAD
REAL

El lugar que siempre recordarás...

CASTILLA-LA MANCHA

tu mundo

interior

HAYEDO DE TEJERA NEGRA
GUADALAJARA



Unión Europea
Fondo Europeo
de Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa



Castilla-La Mancha



CASTILLA
LA MANCHA

EN UN LUGAR
DE TU VIDA

turismocastillalamancha.es

FINALIZA EN VALDEPEÑAS LA TEMPORADA DE RUTAS DEL PROGRAMA DE ENVEJECIMIENTO ACTIVO DE LA JUNTA

LOS PARTICIPANTES VISITARON EL PARAJE DE "EL PERAL" Y EL YACIMIENTO ÍBERO DEL CERRO DE LAS CABEZAS, QUE EN BREVE SERÁ PARQUE ARQUEOLÓGICO



VALDEPEÑAS RETOMA CHICOLANDIA Y LA CABALGATA

VANESSA IRLA E INMACULADA PACHECO PRESENTARON EL PROGRAMA PARA ESTAS FIESTAS, QUE INCLUYE 90 ACTIVIDADES

VALDEPEÑAS ABRE UNA OFICINA DE ATENCIÓN A LA CIUDADANÍA SOBRE LIMPIEZA VIARIA

ES UNA DE LAS MEJORAS DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA DEL SERVICIO DE LIMPIEZA, CESPA, QUE SE PRESTA EN LA CALLE BERNARDO DE BALBUENA, 66



EL AYUNTAMIENTO RENUEVA SU
CONVENIO CON AFAD

LA UNED ACOGIÓ UN CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE ACCESIBILIDAD Y DISCAPACIDAD

EL DIRECTOR GENERAL DE DISCAPACIDAD DESTACÓ QUE EL GOBIERNO REGIONAL TRABAJA EN UNA ESTRATEGIA DE ACCESIBILIDAD UNIVERSAL

Finaliza en Valdepeñas la temporada de rutas del programa de Envejecimiento Activo de la Junta

Los participantes realizaron el miércoles una visita al paraje de "El Peral" y por la tarde visitaron el yacimiento íbero del Cerro de las Cabezas, que en breve será parque arqueológico

M. G.
VALDEPEÑAS

La temporada del programa de Envejecimiento Activo de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, finalizó el miércoles en Valdepeñas con una ruta senderista que visitó por la mañana "El Peral" y por la tarde el yacimiento íbero del Cerro de las Cabezas.

La teniente de alcalde de Cultura y Turismo, Vanessa Irla, dio las gracias al Gobierno regional por su apuesta por las personas mayores a través de diferentes programas de envejecimiento activo, en los que se enmarcan estas rutas senderistas. Comentó que esta es la segunda que se celebra este año en Valdepeñas, que sirve para cerrar el ciclo. En ella participaron centros de mayores de Valdepeñas, Manzanares y Campo de Criptana.

Irla señaló que estas rutas son actos saludables con los que se comparten experiencias con otras personas, a la vez que se conoce el patrimonio de la región.

Sobre la ruta del miércoles comentó que los participantes conocieron en "El Peral" el yacimiento romano, que incluye una bodega romana, así como los Baños del Peral y los Baños del Cura Rabadán y por la tarde visitaron el yacimiento íbero del Cerro de las Cabezas, que será declarado en las próximas semanas parque arqueológico (el séptimo de la región), que "es una de las joyas de Castilla-La Mancha".

La teniente de alcalde también habló de las iniciativas que desarrolla el Ayuntamiento de Valdepeñas para favorecer el envejecimiento activo y las políticas sociales para las personas ma-



ALGUNOS DE LOS PARTICIPANTES EN LA RUTA SENDERISTA / M.G.

yores, a través de su centro de mayores municipal y de la colaboración con el Centro de Mayores de la calle Bonillas, dependiente de la Junta de Comunidades, con el objetivo de ofrecerles una mejor calidad de vida.

Por su parte, Alba Rodríguez, directora general de Mayores del Gobierno regional, comentó que se pone fin a las rutas senderistas de 2021, pero que ya preparan las de 2022.

Explicó que el Gobierno autonómico destina casi 5 millones de euros a diferentes actividades y programas para las personas mayores como la capacitación digital, el termalismo y turismo social, las rutas senderistas y talleres de bienestar.

También manifestó que las rutas senderistas se destinan a centros de mayores de la Junta y también a otros centros de mayores municipales y asociaciones de mayores para fomentar el envejecimiento activo, el bienestar

físico, social y psicológico, sobre todo, tras la pandemia.

Declaró que en el programa de Rutas Senderistas han participado más de 3.100 personas de la región, una media de 120 en cada una de las cerca de 30 rutas que, además de los beneficios para las personas mayores, contribuyen a favorecer la economía circular que promueve la Agenda 2030, porque también favorecen el empleo. Estas rutas han generado 80 puestos de trabajo entre monitores y guías, han beneficiado a más de 25 empresas de restauración, ya que incluyen comidas y desayunos, y beneficiado a más de 30 empresas de autobuses para los traslados de los participantes.

Además se conoce el patrimonio cultural de Castilla-La Mancha.

"El presidente regional, Emiliano García-Page se plantea la atención a las personas mayores como una prioridad, para que cumplan años con calidad".



ABIERTA UNA OFICINA DE ATENCIÓN A LA CIUDADANÍA SOBRE LIMPIEZA VIARIA

La empresa adjudicataria del servicio de limpieza en Valdepeñas, Cespa, ha abierto una oficina de atención a la ciudadanía, para que ésta pueda presentar quejas y sugerencias sobre la limpieza de las calles de la localidad. Este servicio es una de las mejoras presentadas por la empresa. La oficina está situada en la calle Bernardo Balbuena, 36, local 2 y está abierta de 10 a 14 horas.

EL MINISTERIO DE TRANSPORTES SOMETE A INFORMACIÓN PÚBLICA EL PROYECTO DE MEJORA DE LA VÍA DE SERVICIO DE LA A-4 A LA ALTURA DEL KILÓMETRO 185

El Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana (Mitma) somete a información pública, conforme al anuncio publicado en el Boletín Oficial del Estado, el proyecto de mejora de la vía de servicio de la A-4 a la altura del p.k. 185. El presupuesto del proyecto asciende a 350.415,93 euros y su objeto es la adecuación de la vía de servicio del pk 185, margen derecha de la autovía A-4, que discurre sensiblemente paralela a la misma, desde poco antes del paso superior del enlace situado en la salida 186 de la A-4 (Consolación), hasta su entronque con el acceso de salida a la propia autovía A-4, con un total de 1.125 m. Con estas actuaciones se pretende conseguir una mejora sustancial en las condiciones de seguridad vial de la circulación de vehículos.

ABSUELVEN AL ABOGADO DE CIUDAD REAL ACUSADO DE APROPIARSE DE CLIENTES DE ENFOQUE LEGAL

El abogado de Ciudad Real J.S.E. respira aliviado tras la sentencia absolutoria de la sección segunda de la Audiencia de Ciudad Real que lo declara inocente de la 'apropiación indebida' de una veintena de clientes, además de un delito de coacciones, por los que la empresa Enfoque Legal lo sentó en el banquillo hace dos semanas, tras un calvario judicial de nueve años. La sala sentencia que no hay delito de apropiación indebida, ni de clientes ni de sus documentos, como sostenía Enfoque Legal, ni tampoco considera probado el delito de coacciones, en sintonía con las tesis de la fiscalía, que no ha acusado en todo el proceso.

LOS VALDEPEÑEROS DAN ÁNIMO AL PEQUEÑO HUGO PARA QUE SE RECUPERE PRONTO

El pequeño Hugo, que tiene atrofia muscular espinal, está ingresado en la UCI Pediátrica de Toledo y los valdepeñeros le están transmitiendo mucho ánimo para que se recupere pronto. Silvia Ruiz-Flores, madre del pequeño, publicó en su Facebook que Hugo estaba ingresado en la UCI Pediátrica de Toledo por dos virus, rinovirus y VRS. Explicaba que el domingo por la mañana un tapón de moco taponó su tráquea y el pequeño entró en parada cardiorrespiratoria y tuvo que ser intubado. Tras algunas complicaciones, Hugo se va recuperando y su madre agradece las muestras de apoyo que está recibiendo.



PRESENTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DE NAVIDAD DE VALDEPEÑAS / M.G.

Valdepeñas retoma las actividades que no pudieron celebrarse el año pasado por la pandemia como Chicolandia o la Cabalgata

Vanessa Irla e Inmaculada Pacheco presentaron el martes el programa para estas fiestas, que incluye 90 actividades entre las organizadas por el ayuntamiento y diferentes colectivos

MAITE GUERRERO
VALDEPEÑAS

Valdepeñas retoma las actividades que no pudieron celebrarse el año pasado en Navidad por la pandemia de la COVID-19 como Chicolandia o la Cabalgata de Reyes, tal y como declaró el martes la teniente de alcalde de Cultura, Turismo y Festejos, Vanessa Irla, en la presentación de la programación de Navidad de la ciudad para este año, en la que estuvo acompañada por la concejal de Igualdad, Juventud e Infancia, Inmaculada Pacheco.

Irla señaló que la programación para estas fiestas incluye 90 actividades entre las organizadas directamente por el ayuntamiento (55) y las organizadas por asociaciones vecinales y colectivos culturales y deportivos, a los que la teniente de alcalde dio las gracias por su colaboración, así como a aquellos colectivos que han decidido no organizar algunas de sus tradicionales actividades en estas fechas por estar dirigidas a

personas mayores y considerar que no eran adecuadas para el momento actual en el que hay que mantener la precaución para evitar posibles contagios.

En este sentido, Irla declaró que “hay que disfrutar de la Navidad en familia y con los amigos, pero con responsabilidad y cumpliendo las normas para poder disfrutar las fiestas” “y que sean lo más normales posible”.

El presupuesto estimativo de las actividades es similar al de 2019 y ronda los 85.000 euros, sin incluir la iluminación navideña, que Irla dijo que se incrementa este año en zonas nuevas como el último tramo del Canal urbanizado y en zonas consolidadas como las calles Escuelas, Virgen, Cristo, Balbuena o Norte. Indicó que el jueves, 2 de diciembre se iba a proceder al encendido de las luces de Navidad a las 18.30 horas en la bola de Navidad situada en la plaza Constitución, donde se ha vuelto a colocar un belén napolitano y los ciudadanos se podrán hacer fotografías solidarias a beneficio de AFAD

(Asociación de Familiares y Amigos de Personas con Discapacidad) hasta el 22 de diciembre.

Irla comentó que habrá iluminación que se encienda más tarde de esa fecha, pero que han querido encender la mayor parte de la iluminación para que así sea un reclamo para el turismo y para incentivar las compras y el consumo en la hostelería de la localidad en el puente de diciembre. “Cada año incrementamos los elementos navideños para que sean un reclamo y empezamos antes a colocarlos. El presupuesto no es un gasto, sino una inversión”. También señaló que se contrata a empresas de la localidad para ayudarlas.

La teniente de alcalde comentó que el peso de las actividades se concentra en las infantiles y en las culturales.

Chicolandia

Inmaculada Pacheco destacó que Chicolandia vuelva a abrir sus puertas del 27 al 30 de diciembre y del 2 al 4 de enero de 11 a 14 y de 16.30 a 20 horas en el Pabellón Ferial “Este-

ban López Vega” y a traer ilusión a la infancia de Valdepeñas. Dijo que contará con atracciones y 14 talleres dirigidos a diferentes edades, como de manualidades, ciencia, naturaleza, scape room, robótica, cocina... y agradeció la colaboración de asociaciones juveniles como Scouts Viñas, Asmuva o Jóvenes por el Progreso y de empresas como Quijote Ocio y La Casa del Árbol.

Explicó que el programa Corresponsables ha ampliado el número de profesionales de cara a Navidad con un técnico en educación infantil y un monitor de actividades juveniles, con lo que en total contará con ocho profesionales para ayudar a conciliar la vida laboral y familiar. Se trasladará a Chicolandia para niños de 5 a 14 años, mientras que la bebeteca se mantendrá en el Centro de Juventud.

Además se han programado otras actividades como un pasacalles de Mickey y sus amigos por las calles céntricas el 28 de diciembre de 11 a 13 horas para animar las compras navideñas, la visita de Papá Noel el 23 de diciembre en el Centro de Juventud de 17 a 21 horas, a quien se le podrán entregar cartas, previa inscripción, o el envío de cartas personalizadas de Papá Noel a los niños que se inscriban en el Centro de Juventud.

Otras actividades

Algunas de las actividades previstas son la tradicional recepción cartas de los Emisarios Reales el día 4 en la plaza de España y la Cabalgata de Reyes, que tendrá lugar el 5 de enero con salida del Molino Gregorio Prieto, recorriendo las calles avenida de Gregorio Prieto, San Marcos, Constitución, Acera del Cristo, avenida 1º de Julio, Virgen y plaza de España, donde el Rey Melchor se dirigirá a los niños y niñas de Valdepeñas desde el balcón del Ayuntamiento para ofrecer su tradicional mensaje de Navidad. A continuación, los Reyes Magos visitarán el barrio de Consolación N-IV.

También habrá cuentacuentos, concurso de belenes y de decoración navideña de fachadas y escaparates, villancicos de calle, conciertos en familia, taller de tarjetas navideñas y de escritura de cartas a los Reyes Magos, presentaciones de libros, exposiciones, música y teatro.

El Teatro Auditorio acogerá el musical de Nacho Cano tributo a Mecano ‘La fuerza del destino’ el día 23 de diciembre, ‘El lago de los cines’ de mano del Ballet de Moscú el día 29 de diciembre, la obra ‘Mercado de amores’, con Pablo Carbonell, el día 17 de diciembre, una representación de “El Quijote” el 3 de diciembre y “Francisca” el 10 de diciembre.

El tren neumático recorrerá las calles de los distintos barrios los días 3, 4 y 5 de enero y el belén municipal estará en Bodegas A7.

La UNED acogió un congreso internacional sobre accesibilidad y discapacidad

Participaron países como Suecia, Portugal y Grecia, y Rumanía de manera online, y el director general de Discapacidad destacó que el Gobierno regional trabaja en una estrategia de accesibilidad universal

M. G.
VALDEPEÑAS

El IV Congreso Internacional “AYO: Accesibilidad en entidades con participación juvenil” se celebró el jueves, 25 de noviembre en la UNED de Valdepeñas reuniendo a ponentes de varios países europeos. Está organizado por Oretania, Federación de Asociaciones de Personas con Discapacidad, en colaboración con el Centro Universitario Asociado a la UNED de Ciudad Real.

A la inauguración asistió el director general de Discapacidad de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Javier Pérez Fernández, quien destacó que este congreso hable de discapacidad y accesibilidad y recordó que el gobierno regional fue pionero con una ley, un decreto y una guía en este sentido y quiere seguir esta línea con una estrategia de accesibilidad universal que esté lista en esta legislatura.

Dio las gracias a Oretania y a las entidades y profesionales que trabajan en el tema de la discapacidad. “En Castilla-La Mancha seguiremos apostando por la igualdad y la accesibilidad”.

Afirmó que Valdepeñas es de las localidades de Castilla-La Mancha que tiene mejores redes en Servicios Sociales. “Dice mucho de su ayuntamiento y de quienes trabajan por quienes más lo necesitan”.

Eloy Sánchez, presidente de Oretania, comentó que no pudieron celebrar el congreso el año pasado por la COVID-19 y que en esta edición está dedicado a la accesibilidad y a los jóvenes y cuenta con países europeos como Suecia, Portugal y Grecia, que asisten de forma presencial, y Rumanía, que asiste de manera online.

Indicó que es un honor que el acto cuente con representantes de todas



INAUGURACIÓN DEL CONGRESO SOBRE ACCESIBILIDAD / M. G.

las entidades públicas de la localidad, la provincia y la región. “Estamos deseando transmitir las conclusiones que se llevan preparando tres meses a través de ponencias internacionales. Además, habrá una ronda de experiencias de jóvenes con diferentes tipos de discapacidad para contar las dificultades de accesibilidad que se han encontrado”.

El director del Centro Asociado de la UNED, Pedro Jesús Sánchez, comentó que “hoy es un día importante. El congreso coincide con el Día Internacional contra la Violencia de Género. Son dos mundos diferentes pero sobre los que nuestra universidad y cualquier institución debe volcarse”.

Indicó que Valdepeñas cuenta con una universidad pública y accesible para jóvenes y no tan jóvenes, donde poder estudiar.

También dio las gracias a Oretania por elegir la UNED de Valdepeñas para celebrar su congreso.

La teniente de alcalde de Cultura, Turismo y Festejos, Vanessa Irla, manifestó que cuando el alcalde, Jesús Martín, llegó a la alcaldía, tenía claro que

quería cubrir las necesidades de las personas con discapacidad desde que nacen hasta que mueren, por lo que la localidad cuenta con atención temprana, centros ocupacionales y viviendas tuteladas. Comentó que la ciudad tiene todos los servicios en este sentido y que el ayuntamiento trabaja con todas las entidades relacionadas con la discapacidad. “Se han dado muchos pasos en materia de accesibilidad, pero hay que seguir trabajando en la inclusión para que haya igualdad de oportunidades. Todas las personas, independientemente de sus capacidades, tienen los mismos derechos y deben tener las mismas oportunidades. Seguiremos trabajando, siempre con el apoyo del Gobierno regional”.

En este sentido, agradeció la sensibilidad del Gobierno autonómico en políticas sociales y, particularmente, en las dirigidas a las personas con discapacidad.

Irla abogó por llegar a una sociedad de plena inclusión y dio las gracias a las entidades de Valdepeñas y a los profesionales que trabajan en este sentido.

HOY TENDRÁ LUGAR EL CONGRESO LOCAL DEL PP CON CÁNDIDA TERCERO COMO ÚNICA CANDIDATA

Este viernes, 3 de diciembre a las 20 horas en el Restaurante La Vieja Casona tendrá lugar el Congreso local del PP al que Cándida Tercero, portavoz del Grupo Municipal Popular, se presenta como única candidata para presidir el partido en la ciudad y aspirar a ocupar la alcaldía de la ciudad. Tercero ha declarado a Lanzadigital que “afronto esta nueva etapa con ilusión y con el objetivo en las elecciones municipales de 2023 para llegar a la alcaldía y mejorar la ciudad y la vida de los valdepeñeros”. Ha asegurado que trabajará con los afiliados y con la sociedad civil para llevar a cabo el proyecto del PP “para ofrecer a Valdepeñas lo que necesita”.



LOS VALDEPEÑEROS ACOMPAÑARON A NUESTRO PADRE JESÚS NAZARENO RESCATADO EN SU SALIDA EXTRAORDINARIA

Los valdepeñeros acompañaron el sábado, a pesar del frío, a Nuestro Padre Jesús Nazareno Rescatado en su salida extraordinaria desde las 9 de la mañana de peregrinación al cementerio municipal.

EL SOLEMNE NOVENARIO A LA VIRGEN DE CONSOLACIÓN SE CELEBRARÁ HASTA EL DÍA 7

El lunes comenzó el Solemne Novenario a la Santísima Virgen de Consolación, patrona de Valdepeñas, en el misterio de su Inmaculada Concepción, que se llevará a cabo hasta el 7 de diciembre, todos estos días a las 19 horas con el rezo del Santo Rosario y a las 19.30 con la celebración de la Santa Misa. El 8 de diciembre a las 11.30 horas, fiesta de la Inmaculada Concepción, la Virgen recorrerá las calles de la ciudad.

EL VALDEPEÑERO FRANCISCO DELGADO LARA CONTINUARÁ EN LA NUEVA EJECUTIVA PROVINCIAL DEL PSOE DE CIUDAD REAL

El PSOE de Ciudad Real celebró el sábado su XVIII Congreso en el que los 207 compromisarios respaldaron unánimemente a José Manuel Caballero para que continúe liderando el partido en la provincia. En el congreso, que se celebró en el Pabellón Ferial de Ciudad Real, se eligieron también a los 48 miembros que conforman la nueva Ejecutiva, uno de ellos, Francisco Delgado Lara, de la Agrupación Local de Valdepeñas. Por otro lado, destacar que la agrupación local de Valdepeñas está también representada en el comité regional con Jesús Martín, Jesús Gutiérrez, Fausto Marín y Vanessa Irla, y en el comité provincial con Francisca Madrid y José Palencia.



El ayuntamiento renueva su convenio con AFAD

Asciende a 35.000 euros para los gastos corrientes del centro ocupacional de la asociación

M. G.
VALDEPEÑAS

El Ayuntamiento de Valdepeñas renovó el miércoles su convenio anual con AFAD (Asociación de Familiares y Amigos de las Personas con Discapacidad), que asciende a 35.000 euros para los gastos corrientes del centro ocupacional de la asociación, que presta servicio a más de 200 usuarios de la comarca.

El alcalde de la ciudad, Jesús Martín, destacó la importancia de visibilizar a las personas con discapacidad y de ofrecerles la posibilidad de desarrollarse. El primer edil recordó que antes se escondía o ataba a las personas con discapacidad porque sus familiares se avergonzaban de ellas, pero dijo que ahora se les visibiliza y hay que avergonzarse de lo que la ignorancia lleva a hacer. “Estamos a años luz de antes, pero queda mucho por hacer”.

Puso en valor el trabajo de desempeño AFAD, indicando que “si lo tuviéramos que hacer nosotros, puede que nos costara igual, pero rendiría menos. Las administraciones no tienen esa emoción que la asociación pone. “Se necesita de las lágrimas en los ojos, de unos labios que besen, del calor del tacto”.

El primer edil dio oficialmente la bienvenida a la que es ahora la presidenta de AFAD, Lorenza Abellán, agradeciendo su compromiso. También reconoció el trabajo del anterior presidente, Francisco Delgado, indicando que habrá que reconocer la labor de este.

Por su parte, la presidenta de AFAD



LA FIRMA DEL CONVENIO ENTRE EL AYUNTAMIENTO Y AFAD/M. G.

dio las gracias al ayuntamiento por este convenio y por la ayuda que siempre presta a la asociación cuando se la solicitan.

A preguntas de los periodistas sobre la colaboración entre el ayuntamiento y AFAD para hacer adornos navideños, el regidor municipal contestó que hicieron juntos el árbol y la bola de Navidad, que pueden verse también este año, y que son importantes por la decoración que ofrecen en estas fechas, por haber trabajado el reciclaje y por servir de motivación a los usuarios de AFAD.

Sin embargo, dijo que por la situación por la COVID-19 y la incertidumbre de lo que podría pasar en las fiestas, no se han embarcado en nuevos proyec-

tos, aunque tienen en mente realizar cajas de regalos para colocar en todos los barrios para el año que viene, algo que se recoge en los presupuestos municipales que se presentarán el 13 de diciembre.

Comentó que otras colaboraciones con AFAD son, por ejemplo, para promover la inserción laboral en servicios como el de limpieza, además de haber hecho posible el centro ocupacional.

Inclusión

Por otra parte, AFAD se ha sumado a la campaña de Plena Inclusión “Acelera la Inclusión”, que tiene como objetivo la inclusión laboral de las personas con discapacidad.

VALDEPEÑAS REALIZA TALLERES DE PARENTALIDAD POSITIVA CON EL PROYECTO ‘CREANDO+OPORTUNIDADES’

El área de Servicios Sociales del Ayuntamiento de Valdepeñas está realizando un taller de parentalidad positiva para colectivos en riesgo de exclusión. “Con este taller se pretende promover el ejercicio de la parentalidad basado en el respeto, la tolerancia, el reconocimiento, y la potenciación de forma que se permita el pleno desarrollo de los hijos y las hijas”, explicó la concejala de Servicios Sociales, María del Mar Marqués. Esta iniciativa se enmarca dentro del proyecto ‘Creando+oportunidades’, subvencionado por el Fondo Social Europeo, que tiene como objetivo facilitar los procesos de inclusión social.

IRLA PONE EN VALOR EL TRABAJO DEL VALDEPEÑERO CARLOS ISIDRO MUÑOZ DE LA ESPADA EN SU LIBRO “LA PERDICIÓN DE LISBOA”

El valdepeñero Carlos Isidro Muñoz de la Espada presentó el pasado viernes su libro “La perdición de Lisboa” en el Centro Cultural “La Confianza” y la teniente de alcalde de Cultura, Turismo y Festejos, Vanesa Irla puso en valor su trabajo para hacer un libro interesante y de fácil lectura sobre el terremoto de Lisboa de 1755 hablando de las diferencias y similitudes entre España y Portugal, contando para ello con personajes de Valdepeñas y de Lisboa.

EL HOSPITAL ACOGERÁ UN MINI MARATÓN DE DONACIONES DE SANGRE EL 2 DE DICIEMBRE

El Hospital de Valdepeñas acogerá el 2 de diciembre un mini maratón de donaciones de sangre con el lema “En Navidad regala tu sangre”, organizado por la Hermandad de Donantes de Sangre de la localidad.

LA 2 DE TVE HA EMITIDO UN AUDIOVISUAL SOBRE LAS INVESTIGACIONES DE LA UNED DE CUEVAS CENTENARIAS DE VALDEPEÑAS

La 2 de TVE ha emitido el programa “Nuevas miradas sobre el vino”, basado en el curso de verano de la facultad de Antropología de la UNED “Nuevas miradas sobre el vino: etnografías y representaciones”, que tuvo lugar en la UNED de Ciudad Real en Valdepeñas. El programa se grabó en Valdepeñas el pasado mes de septiembre, a través de los equipos técnicos de Canal UNED, que es el portal audiovisual de la Universidad Nacional de Educación a Distancia.

PERSONAS CON DISCAPACIDAD LLEVAN A ESCENA SU VERSIÓN DE EL QUIJOTE ESTE VIERNES

El Teatro Auditorio Municipal ‘Francisco Nieva’ acoge hoy viernes, 3 de diciembre, Día Internacional de las Personas con Discapacidad, la obra de teatro ‘Quijote en el siglo XXI: De la novela a la acción’. La función, que promueve la concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Valdepeñas y que comenzará a las 21 horas, es una versión de la novela de Cervantes en la que la Facultad de Trabajo Social UCM colabora con la compañía La Tramoya. Una propuesta dirigida por Almudena Santos que tiene un marcado carácter social e integrador en la que los personajes, personas con discapacidad, defienden la sostenibilidad del planeta, claman por la igualdad y la justicia en un mundo accesible para todos.



EL DEPORTE

Triunfo del Viña Albali Valdepeñas ante el Benavente en la Copa del Rey

El conjunto de David Ramos eliminó al equipo zamorano y pasa a los octavos de final de la Copa del Rey en un partido en el que se llevó la victoria por 1-4

LANZA / CIUDAD REAL

El Viña Albali Valdepeñas ha logrado el pase a la cuarta ronda de octavos de final de la Copa del Rey al derrotar por 1-4 al Atlético Benavente de Segunda División en el pabellón La Rosaleda. El equipo zamorano apretó en los últimos cinco minutos del partido después del gol de Charlie con portero-jugador (Pablo Ibarra), pero no hubo ninguna ocasión reseñable más y el triunfo fue para el equipo vinatero.

Comenzó el duelo muy igualado, donde el joven guardameta del Viña Albali Valdepeñas, Óscar de la Faya, se tuvo que retirar lesionado tras recibir un golpe a los tres minutos de juego. Edu Sousa ocupó su lugar bajo palos.

A los cinco minutos, Malaguti realizó un disparo que se marchó muy cerca de la portería defendida por Edu.

Tres minutos Charlie dispuso de una gran ocasión a la que Edu respondió con una gran parada y en la jugada siguiente Matheus Preá abrió el marcador para el Viña Albali para colocar el 0-1 en el marcador.

En los siguientes minutos, ambos equipos gozaron de buenas ocasiones, pero tanto Vera por parte del Benavente como Edu por el Valdepeñas lograron desbaratarlas.

A falta de un minuto para el descanso, Rafa Rato anotaría el 0-2 para los vinateros y con ese marcador se llegó al final de la primera mitad.

Tras el paso por vestuarios, el Viña Albali tardó dos minutos en marcar el tercer tanto, obra de Lolo, por lo que el equipo de David Ramos puso tierra de por



LOS JUGADORES DEL VIÑA ALBALI VALDEPEÑAS CELEBRANDO UN GOL / AURELIO CALATRAVA

medio en el marcador.

Los árbitros mostraron tres tarjetas amarillas en los siguientes minutos. Una para Matheus por una falta y otra a Sergio Simón y al entrenador del Benavente, ambas por protestar.

Poco después llegaría el 0-4, obra de Batería, que tras un disparo lejano y raso conseguía batir a Vera.

Faltaban diez minutos para el final del partido y el Benavente empezó a jugar de cinco con Pablo Ibarra como portero jugador y en el 34, Charlie marcó el gol para el Benavente.

El Benavente fue a por todas y jugó prácticamente

lo que restaba de partido con portero-jugador. Malaguti estuvo a punto de marcar el 2-4, pero Edu envió el balón a córner con una gran parada a los 35 minutos.

Batería probó fortuna desde su campo tras un robo al Benavente que estaba con portero-jugador, pero el balón se estrelló en el palo y salió fuera (37).

Al minuto siguiente, lo intentó Matheus, pero Vera estuvo excelente sacando el pie abajo para desbaratar la ocasión.

Poco más sucedería hasta el pitido final y el Viña Albali Valdepeñas logró el triunfo por 1-4.

Buen papel del Valdepeñas AC en el Cross de Los Molinos

En la mañana del pasado domingo se disputó en la Sierra de los Molinos de Campo de Criptana el "Cross Villa de los Molinos", con la presencia de más de una treintena de atletas del Sistemas Valcom - Valdepeñas Athletics Club. La mañana comenzó con la victoria de la atleta valdepeñera, María Yébenes, que se imponía en la categoría Sub8. En esta misma carrera, Triana Ruiz, terminó en el octavo puesto. En sub12 masculino, Omar Herrendo consiguió otro podio al terminar en tercer lugar, siendo cuarto Héctor Pena, quinto Adam Herrendo y séptimo Marco Rodríguez. Emma Lagiere fue sexta clasificada en la categoría femenina. El último podio de la mañana lo logró José Daniel Jiménez que en la categoría Sub16, se hacía con la tercera posición. En la categoría Sub16 femenina, las valdepeñeras ocuparon las siguientes plazas, Sara Moreno en el puesto quinto, Natalia Chacón el séptimo y Mercedes Calvillo, el octavo. En la categoría Sub8 masculino Christopher Carmona ocupó la cuarta plaza muy cerca del podio, Alonso Sánchez era octavo, y Cristian Nieto el decimoprimer. En Sub10 masculino, Mario Ávila también rozó el podio, quedando cuarto clasificado, mientras que Bruno Rodríguez era el decimoséptimo. En Sub14 femenino, séptimo puesto para María García. En Sub18 masculino, también buen papel de los atletas del Sistemas Valcom - Valdepeñas Athletics Club. Javier Hernández era cuarto clasificado, Alejandro León era quinto clasificado y Mahfoud Salama el decimoprimer.

