

MENCIÓN HONRÍFICA
DE CASTILLA-LA MANCHA
A SU LABOR SOLIDARIA

Premio
SICMAN

Núm. 81 - 3 €
Diciembre 2008

LA CERCA®

Revista de información general de Castilla-La Mancha

FERIA ALBACETE
El Cercazo
1998-2008

www.lacerca.com

Enrique Ponce,
Reconocimiento
Especial del Jurado a
toda una trayectoria
de honestidad
profesional



Los Premios Taurinos
Samueles se han
consolidado como
indiscutible referente del
mundo taurino a nivel
nacional

III PREMIOS TAURINOS

SAMUELES

2008

Liderando a los autónomos

www.opa.es

Servicios

- Asesoramiento Jurídico Gratuito
- Revista "La Gaceta del Autónomo"
- Ley Oficial de Protección de Datos
- Formación Continua Gratuita
- Convenios y Acuerdos con:
 - Entidades Bancarias
 - Telefonía
 - Entidades Aseguradoras
 - Solred, Cepsa

Delegación OPA Castilla-La Mancha:
Avda. Mas del Rivero, 17-L6 • 45004 TOLEDO
Telf.: 925 251 350 • sede.to@opa.es

Delegación Provincial OPA Albacete
C/ Obispo Tagaste, 31 • 02005 ALBACETE
Telf.: 967 610 503 • sede.ab@opa.es

Edita:
Grupo de Comunicación
LA CERCA
C.I.F. B-02257749

Director General:
Manuel Lozano Serna

Jefa de Redacción:
María Luisa García Moreno

Director Departamento de Informática y Diseño Gráfico:
Manuel Lozano García

Departamento de Administración:
Eva María Lozano García

Oficinas:
Plaza de la Constitución nº 8 y
c/Fernando Poo nº 14
Apartado de Correos 7014
02080 ALBACETE
Teléfonos: 967613320 / 24
967550353 - Fax: 967550353
e-mail: lacerca@lacerca.com
Web: www.lacerca.com

Colaboradores habituales:
Julio Virseda, Urólogo; Despacho
de Abogados Agudo & Ramírez;
José M^º Roncero, presidente de la
Unión de Consumidores de España.

Maquetación, diseño e impresión:
Ideas Comunicación
Plaza de la Constitución nº 8
Entreplanta - Puertas 4 y 5
Apartado de Correos 7014
02080 ALBACETE
Web: www.ideascomunicacion.com
e-mail: ideascomunicacion@ideas-
comunicacion.com
Teléfonos: 967613320 / 24
659793871 - Fax: 967550353

Fotografía:
Ideas Comunicación - JCCM

Prohibida la reproducción parcial o
total de la información facilitada en esta
revista sin consentimiento expreso y
por escrito de la empresa editora.
LA CERCA no se hace responsable
de las opiniones y manifestaciones
que sostienen sus autores sean o no
firmados. D.L. AB-335-1998



Manuel Lozano

Los Objetivos de Desarrollo del Milenio, ¿una utopía?

En septiembre de 2000, en la mayor reunión de Jefes de Estado de la historia, la adopción de la Declaración del Milenio de las Naciones Unidas marcó el comienzo del nuevo milenio. Suscrita por 189 países, dio lugar a una hoja de ruta en la que se establecen objetivos por alcanzar para 2015.

Los ocho Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) se basan en acuerdos concertados en conferencias de las Naciones Unidas celebradas en el decenio de 1990 y representan compromisos para reducir la pobreza y el hambre y ocuparse de la mala salud, la inequidad entre los sexos, la enseñanza, la falta de acceso al agua limpia y la degradación del medio ambiente.

Los Objetivos de Desarrollo del Milenio están formulados como un pacto en el que se reconoce la contribución que pueden hacer los países desarrollados a través del comercio, la asistencia para el desarrollo, el alivio de la carga de la deuda, el acceso a los medicamentos esenciales y la transferencia de tecnología. No estaría de más desarrollar de manera más extensa estos Objetivos:

1) Cerca de 30.000 menores de edad fallecen cada día por la pobreza en el mundo. 800 millones de personas se acuestan con hambre cada noche y 1.200 millones viven con menos de un dólar al día. El primer Objetivo de los Desarrollo del Milenio es erradicar la pobreza extrema y el hambre.

2) La segunda gran meta que se plantea la comunidad internacional consiste en lograr la enseñanza primaria universal para poder acabar con una situación que mantiene a más de 130 millones de jóvenes analfabetos, que no saben leer ni escribir.

3) Se habla de la 'feminización de la pobreza'. Las mujeres representan la mitad de la población mundial y suelen sustentar la organización familiar, sin embargo, siguen siendo un colectivo marginado. Promover la igualdad de género y la autonomía de la mujer es el tercero de los Objetivos.

4) Cada tres segundos muere un niño, (11 millones menores de cinco años), la mayoría por enfermedades prevenibles. Una buena atención, mejor nutrición y tratamiento médico podrían salvarlos. Así se plantea en una de las campañas que abogan por el cumplimiento de las metas: reducir la mortalidad infantil.

5) Las mujeres vuelven a ser protagonistas en el quinto Objetivo, con el que se pretende mejorar la salud materna. Aproximadamente 14.000 mujeres y jóvenes mueren por causas derivadas del parto, 99% de ellas en el Sur. Más de

500.000 mueren cada año por complicaciones durante el embarazo y el parto.

6) La lucha contra el sida, la malaria y otras enfermedades se ha convertido en el sexto combate en esta lista de finalidades para cambiar el mundo. Aproximadamente 8.000 personas murieron por día a raíz del sida en 2003. La malaria se cobra al menos un millón de vidas por año.

7) La pobreza en muchos países del Sur obliga a no respetar el Medio Ambiente. La penúltima gran meta se basa en garantizar la sostenibilidad ambiental. Los bosques están desapareciendo en todo el mundo, desplazando a los pueblos indígenas de sus hogares nativos y desarraigándolos de sus formas de vida.

8) La responsabilidad principal para el cumplimiento de los Objetivos es de los países pobres. Pero es necesario que los países ricos reduzcan las deudas o apliquen reglas de comercio más justas. El último objetivo es fundamental para que se cumplan todos: fomentar una asociación mundial para el desarrollo.

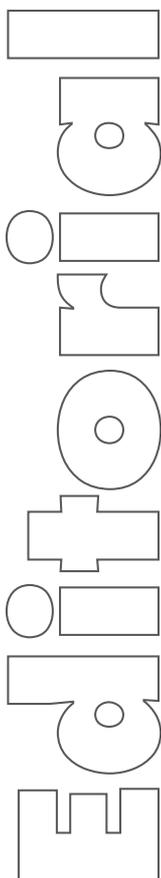
La evaluación del cumplimiento de los ODM, actualizado a septiembre de 2008, a mitad de camino hacia el plazo fijado, ofrece un panorama dispar con importantes avances y enormes desafíos.

El primer ODM es reducir a la mitad la pobreza y el hambre. Aunque es probable que la meta de la pobreza se cumpla a nivel mundial, existen graves deficiencias en la lucha contra el hambre.

Si continúan las tendencias actuales, hay pocas posibilidades de que se cumplan los objetivos de desarrollo humano. Las perspectivas son aún más nefastas en lo que hace a la reducción de la mortalidad materno-infantil, aunque también es probable que no se alcancen otros ODM, como la terminación del ciclo completo de la enseñanza primaria.

Las variaciones entre regiones y países son notables. África al sur del Sahara va a la zaga en todos los objetivos, incluso la reducción de la pobreza, aunque muchos países africanos están experimentando un mayor crecimiento. Asia meridional se ha retrasado en la mayoría de los ODM de desarrollo humano.

Si bien numerosos países están logrando un gran progreso, otros han quedado rezagados. Las tendencias actuales indican que la mayoría de ellos no llegará a cumplir gran parte de los objetivos. Así las cosas, un panorama desalentador e incierto, de unos problemas humanos tremendamente deshumanizados, del que no se ve con claridad la luz del túnel por donde salir. □



Internet, el futuro de su empresa

Tenga su propia **página Web** y muestre al mundo sus productos



 **ic CMS**

sistema de gestión de contenidos
su solución **tecnológica**

La mejor solución en la **Red**



967 613 320 • www.lacerca.es

Plaza de la Constitución, 8 - Entrepunta Puerto 5 • Albacete



MENTION HONORÍFICA
DE CASTILLA-LA MANCHA
A SU LABOR SOLIDARIA

Número 81
Diciembre 2008



En Portada

Premios Taurinos Samueles

- 7 III Edición de los Premios Taurinos Samueles.

Turismo

- 29 Riópar, la naturaleza hecha arte.



- 51 Chinchilla, retorno a los orígenes de Albacete.



Sector Agropecuario

- 39 Cordero Manchego, referente de calidad gastronómica.



- 73 El vino: historia, economía y salud.



- 97 Consumo y Seguridad Alimentaria.



Cultura

- 61 Museo de Cerámica Nacional, una colección única de alfarería popular.



Medio Ambiente

- 83 El agua, elemento esencial para la vida.



Bienestar Social

- 111 Comercio Justo, una vía para los países en desarrollo.



Puntos de Vista

- 27 Medicina y Humanidades: **Julio Antonio Virseda Rodríguez**, jefe del Servicio de Urología del Hospital General Universitario de Albacete. [La piedra en la vejiga urinaria y la litotricia \(VI\)](#).
- 49 La Ley, otro punto de vista: **despacho de abogados Agudo & Ramírez**. [La Crisis y la Seguridad](#).
- 71 Don Quijote como víctima de El Quijote: **José Francisco Roldán Pastor**, Comisario Jefe de la Unidad de Coordinación Operativa Policial de la Comisaría de Policía. [El pasado no existe, el futuro empezó hace media hora \(1ª Parte\)](#).
- 109 Consumo y Sociedad: **José María Roncero**, presidente de la Unión de Consumidores de España. [El Regalo Navideño](#).

10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100



**DEPÓSITO SIETE
A 3 MESES**

Desde 3.000 € hasta 100.000 €

Liquidación de intereses
al vencimiento

6,82% Nominal anual*

Producto exclusivo para incrementos de saldo con relación al 30/9/08 o nuevos clientes que durante los 2 primeros meses del Depósito paguen a crédito, al menos 5 veces, con tarjetas CCM Visa o MasterCard y hayan recibido un mínimo de 3 cargos de recibos domiciliados.

**%
TAE**

Más información
en 596 Oficinas

www.ccm.es



TARIFA VIGENTE DICIEMBRE 2008 - Autorizado por Superintendencia y Comisión de Economía y Hacienda con fecha 27-10-08.

* En caso de no cumplir estos requisitos, la remuneración será del 5,75% TAE (5,63% nominal anual).



Los galardonados en los Premios Samueles, con el ganadero Samuel Flores, el pintor Juan Miguel Rodríguez y el director de La Cerca, Manuel Lozano Serna.

Los Premios Taurinos Samueles se han consolidado como indiscutible referente del mundo taurino a nivel nacional

Un merecido homenaje a los "Samueles"

Los Premios Taurinos Samueles reciben este nombre en reconocimiento al toro de pura raza ibarreja del ganadero albaceteño Samuel Flores y por el que son conocidos en todo el mundo los toros de su ganadería que pastan en la finca "El Palomar", en el término de Povedilla, en la provincia de Albacete.

Estos Premios fueron institucionalizados por el Grupo de Comunicación La Cerca en 2006 para premiar, en general, el oficio, la entrega, el valor y el arte de todos aquellos que hacen de la Fiesta Brava su profesión y, en particular, a los mejores de la Feria Taurina de Albacete, concretamente a la Faena más Completa, al Toro más Bravo, a la Mejor Suerte de Varas y a la Mejor Faena realizada por un Subalterno.

Además, desde la pasada edición de 2007, estos Pre-

El pasado 7 de noviembre tuvo lugar, en el Hotel Europa de Albacete, la gala de los III Premios Taurinos Samueles, unos galardones institucionalizados por el Grupo de Comunicación LA CERCA en 2006 en honor al ganadero albaceteño Samuel Flores y que en tan solo tres años se han convertido en referente del mundo taurino, prueba de ello es que este concurrido evento, al que asistieron importantes figuras del panorama taurino nacional y una amplia representación de los más diversos ámbitos ha tenido un enorme eco social y ha situado a la ciudad de Albacete en cabecera de noticia de todos los medios de comunicación nacionales.

Los premiados en la presente edición -José María Manzanares, a la Faena más Completa; "Improductivo" de la ganadería de Las Ramblas, propiedad del albaceteño Daniel Martínez, al Toro más Bravo; Antonio Joaquín Carrasco, a la Mejor Suerte de Varas; José Antonio Galdón "Niño de Belén", a la Mejor Faena realizada por un Subalterno; Enrique Ponce, Mención de Reconocimiento Especial, así como los reconocimientos a los matadores Miguel Ángel Perera y José Pedro Prados "El Fundi" y a la ganadería de Sonia González- recibieron tres obsequios consistentes en obras de arte con motivos taurinos realizadas por el pintor albaceteño Juan Miguel Rodríguez, navajas grabadas personalizadas en representación de uno de los sectores industriales más emblemáticos de Albacete y una placa conmemorativa con el premio concedido y nombre del premiado grabados.

mios también conceden una Mención de Reconocimiento Especial para distinguir a personas o instituciones que de manera sostenida han contribuido o están contribuyendo,

con su esfuerzo y dedicación, a engrandecer la Fiesta Brava.

Bajo la Presidencia de Honor de Samuel Flores, estos Premios Taurinos cuentan con un jurado compuesto por las

personas más representativas del panorama taurino albaceteño: Luisa Gaspar Castillo, veterinaria; Juan Cantos Garrido, "Pimpi de Albacete", picador y empresario de caballos

El jurado de los Premios Taurinos Samueles está formado por grandes personalidades del mundo taurino albaceteño

de picar; Dámaso González, torero y ganadero; Carmelo Martínez Abenza, profesional de la hostelería; Ángel Ramírez Ludeña, abogado y director general de la Bodega Pago de Guzque; Julio Fernández Durante, director general del Grupo Inmobiliario Fernández Durante; Rafael López Cabezuero, concejal de Asuntos Taurinos y Teniente Alcalde del Ayuntamiento de Albacete; Manuel Lozano Serna, asesor fiscal, empresario y director general del Grupo de Comunicación La Cerca; Antonio Rojas, torero y profesor de la Escuela Taurina de Albacete; Manuel Lorenzo, empresario y director general de la Bodega Los Aljibes; Pedro Belmonte, periodista; José María Roncero, vicepresidente de la Unión de Abonados de la Plaza de Toros de Albacete y presidente de la Unión de Consumidores de España; Manuel Amador (padre), torero y Tomás Cabañero, presidente del Partido Popular de Villarrobledo, empresario y director general de la empresa Martínez Solé.

Grandes triunfadores de la Feria de Albacete 2008

Este año, la deliberación de los miembros del jurado de los Premios Taurinos Samueles se produjo en una reunión celebrada en el Hotel Europa de Albacete, el 19 de septiembre.

Tras la votación de los distintos miembros del jurado, cuyo presidente de Honor, Samuel Flores, por su carácter honorífico no votó, resultaron galardonados en esta III edición, José María Manzanares, a la Faena más Completa; "Improductivo" de la ganadería de Las Ramblas, propiedad del albaceteño Daniel Martínez, al Toro más Bravo; Antonio Joaquín Carrasco, a la Mejor Suerte de Varas; y José Antonio Galdón "Niño de Belén", a la Mejor Faena realizada por un Subalterno.

En la votación del Premio Samueles a la Faena más Completa, José María Manzanares obtuvo nueve votos, seis por el toro lidiado en su primera actuación del día 15 de septiembre a un toro de la ga-



El Jurado de los Samueles tras su fallo, el 19 de septiembre pasado, para designar a los mejores de la Feria 2008.

nadería Las Ramblas y otros tres votos por su segundo toro de la citada ganadería en ese mismo día. En esta misma categoría, Miguel Ángel Perera obtuvo cuatro votos por la lidia realizada a su primer toro del día 10 de septiembre de la ganadería de Fermín Bohorquez.

En la categoría al Toro Más Bravo, el astado "Improductivo" de la ganadería de Las Ramblas, propiedad del ganadero albaceteño Daniel Martínez y lidiado por José María Manzanares el día 15

de septiembre en su primero de la tarde, obtuvo ocho votos. De la misma ganadería, el toro lidiado ese mismo día en primer lugar por Manuel Jesús "El Cid" consiguió tres votos.

El Premio Samueles a la Mejor Faena realizada por un Subalterno fue otorgado por unanimidad de los miembros del Jurado de los Premios Samueles a José Antonio Galdón "Niño de Belén" por la gran lidia y colocación de los pares de banderillas realizada el 16 de septiembre a los dos toros

que le tocaron en suerte al torero Paul Abadía "Serranito", con el que iba en la cuadrilla.

El Premio Samueles a la Mejor Suerte de Varas fue concedido, también por unanimidad, a Antonio Joaquín Carrasco por el puyazo realizado al sexto toro de la corrida del día 16, de la ganadería de Luis Algarra, lidiado por el matador Andrés Palacios.

La Mención de Reconocimiento Especial del Jurado ha sido otorgada este año al matador Enrique Ponce, por toda su trayectoria profesional de

José María Manzanares, Premio a la Faena más Completa, en un lance al toro "Improductivo" en la Feria de Albacete 2008.



Nuestra más sincera **felicitación** a la revista **La Cerca**.
En su **X aniversario** por informar puntualmente a los
castellano-manchegos de las iniciativas, propósitos y valores
de su **Universidad**.



Universidad de Castilla-La Mancha

**AQUI ES
POSIBLE...**

Los toros de la ganadería de Samuel Flores son la representación más viva del “toro ibarreño”

La ganadería que heredó Samuel Flores tiene sus orígenes hace más de 200 años, cuando los primeros Flores se instalaron en Peñascosa y en Vianos, en la Sierra de Alcaraz. El primer Flores que vivió una corrida en Albacete fue en el año 1796.

La primera ganadería se formó con un lote de ganado de casta Jijona, casta que poco a poco fue perdiéndose a través de diversos cruces, aunque todavía corren vetas de ella en su ganadería, concretamente la que se anuncia a nombre de su madre, doña Manuela López Flores, con el hierro de la "F".

Con este encaste permaneció hasta 1926 en el que Samuel Flores, tío abuelo del actual ganadero, adquirió la cuarta parte de la ganadería de Gamero Cívico, antes Parladé y anteriormente Ibarra. A partir de entonces se fue eliminando lo que quedaba de la anterior ganadería hasta que hoy,

tanto los hierros de la "F" como el "Hierro Redondo", como se conoce a la actual ganadería, es la representación más viva del “toro ibarreño”. El Hierro de Samuel Flores es el que en más ocasiones se ha lidiado en la corrida de la Beneficencia de Madrid, la corrida de mayor categoría y prestigio del mundo taurino. Los toros del ganadero albaceteño Samuel Flores, que pastan en la finca “El Palomar”, en Povedilla (Albacete), se caracterizan, además de por sus hechuras, que producen un gran respeto y un enorme trapío, por su nobleza y capacidad de ir de menos a más durante la lidia. Llegar a esto le ha supuesto a Samuel Flores un gran esfuerzo y dedicación desde que en 1967 se hizo cargo de la ganadería siendo muy joven.



Trapío y estampa no le faltan a los Samueles. Fotografía realizada en la finca “El Palomar”.

La III edición de los Premios Samueles ha tenido una gran repercusión en los medios de comunicación nacional

honestidad y honradez dentro y fuera del mundo del toro.

También fueron dignas de mención este año la novillada presentada el día 9 de septiembre por Sonia González y la faena realizada el día 14 por José Pedro Prados "El Fundi" al primero de su lote.

Finalmente, el matador de toros Miguel Ángel Perera fue reconocido por sus actuaciones en la Feria de Albacete durante los días 10 y 17 de septiembre, en los que cortó dos apéndices y salió por la puerta grande.

Albacete, sede de una gran Fiesta del Toro

La gala de entrega de los III Premios Taurinos Samueles, celebrada el 7 de noviembre en el Hotel Europa de Albacete, estuvo presentada por Raquel Haro Herrereros y contó con las intervenciones del director general del Grupo de Comunicación La Cerca, Manuel Lozano Serna; el presidente de Honor del jurado de estos galardones, el ganadero

albaceteño Samuel Flores; así como con las locuciones de cada uno de los premiados.

Este acto celebrado en Albacete, una auténtica Fiesta del Toro, ha puesto a la ciudad manchega en cabecera de no-

ticia de todos los medios de comunicación nacionales, lo que para los responsables del Grupo de Comunicación La Cerca supone un verdadero orgullo ya que nunca antes Albacete, por un motivo so-

cial, había tenido tanta repercusión en la prensa española.

Sin duda alguna, en tan solo tres ediciones, los Premios Taurinos Samueles se han consolidado como auténtico referente de la Fiesta Brava en Es-

El torero Miguel Abellán, uno de los asistentes al acto, entrevistado por el programa de "La Sexta", "Sé lo que hicisteis".



DESCUBRE EL
SECRETO



MAZACRUZ
BODEGA DEHESA DE LOS LLANOS

Disfruta, junto a nuestros magníficos quesos manchegos, del único
vino elaborado en el término municipal de Albacete

Ctra. Peñas de San Pedro, km 5,5 • Apdo. Correos 8 • 02080 Albacete
Tel.: 967 243 100 • Fax: 967 243 093 • e-mail: info@dehesadelosllanos.es • www.dehesadelosllanos.es

Manuel Lozano: "En el mundo del toro, Samuel Flores es una de las marcas más importantes que tenemos en Albacete"

pañá.

El arte y la cuchillería, uno de los sectores más emblemáticos de Albacete, estuvieron presentes en esta gala a través de los obsequios entregados a cada uno de los premiados: una navaja artesana personalizada con el anagrama de los Premios Samueles; un cuadro de motivos taurinos realizado especialmente para la ocasión por el pintor albaceteño Juan Miguel Rodríguez y una placa grabada conmemorativa con el premio concedido y nombre del premiado.

Además, el Grupo de Comunicación La Cerca también quiso homenajear a la madre de Samuel Flores, Manuela, con un ramo de flores que le fue entregado por Manuel Lozano Serna.

Grandes personalidades acudieron a la cita

Este año, a la gala de entrega de los Premios Taurinos Samueles acudieron representantes políticos, miembros de los Cuerpos de las Fuerzas de Seguridad del Estado, representantes del poder judicial y de la Universidad e importantes figuras del mundo taurino a nivel nacional y local.

Estuvieron presentes en el evento, entre un largo etcétera de personalidades, Manuel González Ramos, subdelegado del Gobierno en Albacete; Modesto Belinchón, delegado provincial de la Junta de Comunidades; Antonio Mompó, delegado de Agricultura y Desarrollo Rural; Carmen Bayod, portavoz del Partido Popular en el Ayuntamiento de Albacete; Aurelio Guillén Ariza, subdelegado de defensa en Albacete; Vicente Rouco, presidente del Tribunal Superior de Justicia en Castilla-La Mancha; José Martínez Jiménez, fiscal jefe del Tribunal Superior de Justicia; Ernesto Martínez Ataz, rector de la Universidad de CLM; Antonio Roncero, vicerrector del Campus universitario de Albacete y Proyectos Emprendedores; Luis Arroyo Zapatero, rector honorífico de la Universidad de Castilla-La Mancha; Orlando Fernández, coronel jefe de la Base Aérea de Los



Manuel Lozano Serna, director general del Grupo de Comunicación La Cerca.

Llanos; José Cuenca, embajador de España de Medio Ambiente para Europa; Juan Pedro Hernández Moltó, presidente de Caja Castilla La Mancha, etc.

Tampoco faltaron al evento un gran número de personalidades relacionadas con el

mundo taurino y las más importantes figuras del toreo a nivel nacional, como Enrique Ponce, Miguel Abellán, Miguel Báez "El Litri", José Antonio Pacheco "El Califa"... , así como una significativa representación del ámbito taurino albaceteño: Andrés Pala-

cios, Dámaso González, Antonio Rojas, Ángel Gómez, Manuel Amador, Daniel Martínez, etc.

Samuel Flores estuvo rodeado por gran parte de su familia: su madre, Manuela López-Flores, su mujer, Lili, su hijo Carlos, su hermana Carmen... , así como multitud de amigos del ganadero, venidos de todos los rincones de la geografía española, que quisieron estar en esta fiesta taurina.

Grandes muestras de apoyo a Samuel Flores

Tras la polémica surgida en la Feria Taurina de Albacete, en la que Samuel Flores desistió de lidiar la corrida de su ganadería, que estaba previsto que saltara al coso taurino albaceteño el 16 de septiembre, por la incomprensible decisión del equipo veterinario de la plaza de toros de Albacete, Samuel Flores recibió, en la gala de entrega de estos Premios, el respaldo de todos los presentes en el acto, algunos de los cuales tuvieron la oportunidad de expresar públicamente su apoyo y cariño al ganadero.

Así, el director general del Grupo de Comunicación La Cerca, Manuel Lozano Serna, inició su intervención rompiendo una lanza en nombre de la figura de Samuel Flores:

Resurrección Samper Navarro, madre de José María Manzanares, recibió el Premio a la Faena más Completa de la Feria.



Algunos regalos son realmente difíciles de envolver...
pero siempre caben en esta tarjeta.



viaja

Tarjeta Regalo de El Corte Inglés

Porque sea cual sea el regalo que quieras hacer, seguro que cabe en esta Tarjeta Regalo de El Corte Inglés.

Desde un viaje o una romántica noche de hotel, a una guía de París. Y siempre acertarás, porque será la persona que recibe la tarjeta la que escoja su propio regalo, por el importe que tú hayas cargado en ella.

Nunca fue tan fácil encontrar
El Regalo Perfecto.

Establecimientos donde puedes adquirir tu Tarjeta Regalo:

· El Corte Inglés · Hipercor · Supercor · Bricor



www.elcorteingles.es

Ponce calificó de injusto e inmerecido el desprecio que ha sufrido Samuel Flores este año en la Feria de Albacete

“Me gustaría que en Albacete, una localidad pequeña donde tenemos una gran feria taurina, que cada vez va a más, de hecho estos Premios Taurinos Samueles pretenden poner en valor y ensalzar la ciudad de Albacete, su provincia y, por extensión, Castilla-La Mancha, fuéramos un poco más chovinistas con nuestra gente y cuidáramos los valores que tenemos en todos los órdenes sociales, también en el ocio y en el mundo taurino, en el que Samuel Flores es una de las marcas con mayúsculas más importantes que tenemos”, reivindicó, para subrayar que el ganadero albaceteño ha dedicado su vida a lo que ha sido, y es, su vocación y su pasión: el medio ambiente, la agricultura, los toros y la ganadería, concluyendo con unas palabras que, según indicó Manuel Lozano, siempre repite en elogio a Samuel Flores: “Eres un auténtico catedrático de la tauromaquia y, desde luego, un ser humano verdaderamente excepcional”.

Manuel Lozano también mostró una gran satisfacción por la elección de los premiados en esta tercera edición de los Premios Taurinos Samueles,



José Antonio Galdón “Niño de Belén” (izq), recogió sus premios a la Mejor Faena realizada por un Subalterno.

les, señalando que el prestigio de unos premios no se mide por quien los otorga sino por quien los recibe, concluyendo que en esta edición “el nivel no puede estar más alto precisamente por la categoría de los premiados”, destacó.

Por su parte, Enrique Ponce aseguró que acompaña a Samuel Flores en su aflicción

“por el desprecio que tuvo que sufrir este año en la Feria de Albacete, totalmente injusto e inmerecido y además en su propia tierra, porque todos sabemos cómo es el toro de Samuel y nadie duda de la presentación de sus toros”, atestiguó, para sumarse en el malestar del ganadero albaceteño por el desprecio sufrido, “muy

doloroso para todos los que te queremos, Samuel”, aseveró Enrique Ponce.

Tampoco dudó en afirmar esta gran figura del toreo que con lo ocurrido en la Feria Taurina de este año con la corrida que tenía preparada Samuel Flores para el día 16 de septiembre “quien más pierde es el aficionado que, desgracia-

Samuel Flores ha visto truncado su sueño de volver a contribuir al esplendor de la Feria de Albacete

Samuel Flores, después del gran éxito obtenido en 2007 en su debut en la Feria Taurina de Albacete, en la que besó en el ruedo la tierra que tanto quiere, tenía grandes ilusiones depositadas en la corrida de este año.

Pero de forma inesperada, las ilusiones de todo un año se vieron truncadas inexplicablemente: “Soñé que podría aportar un granito de arena para aumentar el esplendor de nuestra Feria Taurina volviendo a lidiar mis toros, en esta ocasión con Enrique Ponce, ‘El Fandi’ y ‘Serranito’, y especialmente ilusionado después del histórico triunfo en Dax, Francia, de Enrique Ponce con nuestros toros. Me esmeré en elegir una corrida de mejor trapío y presencia que la del pasado año, incluso a costa de no lidiar una tradicional corrida en Francia en el mes de mayo pero desgraciadamente todo quedó truncado por causas ajenas a mi voluntad, es decir, fue, tal y como he comenzado diciendo, solo un sueño”, lamentó el Ganadero.

Samuel Flores confesó sentir más todo lo sucedido por su querida afición que por sí mismo: “Lamento mucho, ahora más que nunca, que las ilusiones de tantos aficionados hayan quedado sin satisfacer, pero quiero deciros algo muy importante para mí: mi conciencia está tranquila”, aseguró rotundamente.



Muy emocionado, Samuel Flores se lamentó por no haber podido lidiar en la Feria de Albacete.

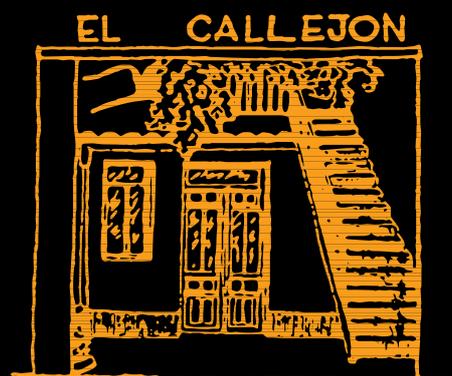
Restaurante El Callejón

C/. GUZMÁN EL BUENO
TELÉFONO: 967 21 11 38
02002 ALBACETE



Dice el diccionario de la Lengua Española:

Gratitud. (Del latín *gratitudo*.) f. Sentimiento por el cual nos consideramos obligados a estimar el beneficio o favor que se nos ha hecho o ha querido hacer, y a corresponder a él de alguna manera.



Feliz Navidad

*A todos nuestros
Clientes y Amigos,
Gracias*



El toro "Improductivo", de la ganadería de Las Ramblas, del albaceteño Daniel Martínez (2º Izq), fue premiado como el Toro más Bravo de la Feria Taurina 2008.



El Premio Samueles al Toro más Bravo ha sido concedido a "Improductivo", perteneciente a la ganadería Las Ramblas

damente, no pudo ver la que, muy posiblemente, hubiera sido una gran tarde, porque yo he disfrutado, en Dax, de la nobleza y de la clase de los hermanos de los toros que venían a Albacete, en una corrida en la que corté cuatro orejas y que es una de las que recuerdo con mayor cariño", señaló Enrique Ponce.

La Faena más Completa, José María Manzanares

El Premio Samueles a la Faena más Completa ha sido concedido a José María Manzanares por la lidia realizada el día 15 de septiembre al toro "Improductivo", el primero de su lote, de la ganadería de Las Ramblas, propiedad del ganadero albaceteño Daniel Martínez.

Fue una faena impecable desde su comienzo. Hacía mucho tiempo que no se veía en Albacete torear tan despacio y con tanto sentido de la estética. Con el capote, Manzanares paró el tiempo. Una serie de verónicas, que bien pudieron haber sido gratificadas con la música, dieron comienzo a una faena con la mu-

leta de un temple y sentido del sitio que hicieron volcarse a la afición con el torero alicantino.

Tanto la primera como la segunda faena de José María Manzanares, según los aficionados, fueron merecedoras de dos orejas, pero la Presidencia, excesivamente drástica, optó por entregar sólo un apéndice en cada una de las actuaciones del torero.

En todo caso, Manzanares abrió la puerta grande de la Plaza de Toros de Albacete.

En la gala, el Premio a la Faena más Completa fue recogido por Resurrección Samper Navarro, madre de José María Manzanares, quien agradeció en nombre del torero esta distinción, considerándola muy especial por las raíces albaceteñas que existen en la familia, además de expresar un cariño especial hacia toda la familia Flores.

Manuel Lorenzo, director general de la Bodega Los Aljibes, le entregó una navaja artesana personalizada; Modesto Belinchón, delegado de la Junta de Comunidades en Albacete, una placa de plata con reconocimiento del premiado en los Premios Samueles; y

Dámaso González, ganadero y matador de toros, le entregó una pintura del pintor Juan Miguel Rodríguez personalizada a nombre del premiado.

Ganadería Las Ramblas, Premio al Toro más Bravo

El indiscutible merecedor del Premio Samueles al Toro más Bravo ha sido en esta edición "Improductivo", de la ganadería Las Ramblas, lidiado por el matador José María Manzanares el 15 de septiembre.

La ganadería Las Ramblas es propiedad de Daniel Martínez, quien llevó a la Feria de Albacete una corrida magníficamente presentada donde tan sólo uno de los toros mansé con la muleta. Eran toros bravos, con encaste, nobles y con recorrido, que fueron ovacionados por los aficionados.

Daniel Martínez ha vuelto a demostrar en Albacete por qué la mayoría de los toreros del escalafón demandan sus toros en las distintas plazas donde lidian.

El ganadero albaceteño recogió los premios de manos de Ana Tomás Rivera, directo-

ra de la empresa Selecta Cocinas; Manuel González Ramos, subdelegado del Gobierno en Albacete; y el ganadero Samuel Flores.

Daniel Martínez no dudó en afirmar que este premio es "uno de los que con más cariño he venido a recoger, por tratarse de don Samuel Flores, cuya ganadería es una de mis preferidas desde mucho antes de dedicarme a esta profesión", significó para agradecer el galardón.

Enrique Ponce, Reconocimiento Especial

Por unanimidad de todos los miembros del Jurado, y a propuesta de Samuel Flores y de Manuel Lozano, la Mención de Reconocimiento Especial ha sido concedida este año a Enrique Ponce.

Los argumentos aportados para otorgar tal distinción a esta gran figura del toreo han sido, entre otros, su trayectoria profesional dedicando casi su vida entera a la Fiesta Brava; su lealtad, honestidad y profesionalidad dentro y fuera del mundo del toro; haber elevado la Fiesta Brava

C5

très Bonn.



Impresionante. La potencia entra por los ojos, la línea, el diseño, ¿bonito, verdad? Es uno de los coches más innovadores del momento. Pero lo importante va por dentro. Nadie puede imaginar la tecnología que Citroën ha desarrollado en el nuevo C5 hasta que no toma el mando. Conducirlo es vital para entender lo que significa excelente. En dos palabras, "très Bonn".

NUEVO CITROËN C5. CARÁCTER ALEMÁN. ESPÍRITU FRANCÉS.

- Motores de hasta 215 cv DIN en gasolina y 208 cv DIN en diésel
- Dos tipos de suspensiones a elegir: Suspensión Hidractiva III+ con freno de mano automático eléctrico y ayuda a la salida en pendiente o Suspensión metálica
- Faros bi-xenón autodireccionables con luz de ángulo
- Cristales laterales laminados insonorizantes
- Asiento del conductor con función masaje y acogida. Asientos delanteros con 6 reglajes eléctricos (incluida la inclinación de la parte superior del respaldo)
- Alerta de cambio involuntario de carril
- ESP
- 9 Airbags
- Climatizador automático bizona
- Sistema telemático NAVIDRIVE con pantalla de 7", teléfono GSM, cartografía europea, disco duro de 30 Gb y servicio CITROËN Urgencia.



CITROËN C5 TOURER

CITROËN prefiere TOTAL. INFORMACIÓN CITROËN: 902 44 55 66 www.citroen.es
Consumo mixto (L/100 Km.) / Emisión CO₂ (grs./Km.): C5: 5,6- 10,5 / 149 - 248.

NUEVO CITROËN C5 

VENGA A VERLO A:

AUTOMÓVILES VEGUI, S.A.
Concesionario Oficial CITROËN

Ctra. Mahora, km. 2'3 (acceso Club de Tenis) • Telf.: 967 215 173 • ALBACETE
e-mail: veguisa@citroenet-es.net • web: www.veguisa.citroen.es

Los nombres de Enrique Ponce y Samuel Flores han compartido grandes triunfos durante dos décadas

A través de los **tiempos**, son muchos los **toreros** que han mostrado su **preferencia** por lidiar los toros de de **Samuel Flores**. Este es el caso de **Enrique Ponce**, quien recordó en la **gala de entrega de los III Premios Taurinos Samueles** que conoció en 1990 a **Samuel Flores** en **Andújar** en una **corrida concurso**, donde mató el primer toro perteneciente a esta **ganadería**, de nombre "**Tomatito**", al que cortó **dos orejas**.

Según indicó el **matador**, este fue el inicio de una **gran amistad** que vino después y al que siguieron muchas **tardes importantes** con toros procedentes de la **ganadería de Samuel Flores**, de las que **Enrique Ponce** mostró su **eterno agradecimiento**.

En opinión de **Enrique Ponce**, los **toreros** tienen que sentir un **respeto** y un **agradecimiento** hacia ese **toro** o **ganadero** que les proporciona los **triunfos**, "a mí los **toros de Samuel** me han reportado importantes **triunfos**, el primero con una corrida de **Samuel** fue la de **La Beneficencia** del año 92, de la que salí a **hombros** en **Madrid** por primera vez y después ha habido **grandes tardes** en **Madrid, Bilbao...** y también en **Francia**, tanto en **Dax** como en **Nîmes**, donde tuve una **tarde para el recuerdo**. Durante dos **décadas**, porque este año voy a empezar mi **temporada vigésima**, los nombres de **Enrique Ponce** y de **Samuel Flores** han ido **muy unidos** en muchas **ferias** y hemos **disfrutado** y **compartido** de la mano **triunfos grandes e importantes**", evocó gratamente **Enrique Ponce**.



Enrique Ponce lleva décadas siendo la figura indiscutible de la Fiesta Brava.

Enrique Ponce es, en plena juventud, una leyenda viva dentro de la historia del toreo de todos los tiempos

a la categoría de arte con mayúsculas haciéndose acreedor, entre otras medallas y distinciones, de la Medalla de las Bellas Artes a instancias del Ministerio de Cultura; su humildad y discreción tanto dentro como fuera de los cosos taurinos; así como su compromiso con la ciudad de Albacete y sus gentes dentro del mundo de la Fiesta Brava, tanto en sus participaciones en corridas como en festivales, demostrando un afecto significativo muy especial para todos los aficionados albaceteños durante los años que lleva como matador de toros.

Asimismo, es especialmente reseñable su vergüenza torera manifestada en faenas realizadas en multitud de tardes con toros que, quizás, otros toreros hubieran desistido de realizar, máxime cuando por su nombre y cartel no tenía ninguna necesidad de haber realizado y mucho menos de exponer su vida ante límites extremos.

Además, Enrique Ponce ha ensalzado con su valentía, temple, clase artística, elegancia, belleza, profundidad y verticalidad la mejor tradición

del torero clásico, entendiendo éste de una manera estética y plástica, entre otras muchas razones que confieren al premiado unas cualidades profesionales excepcionales dentro de la Fiesta Brava.

Enrique Ponce, en definitiva, es en plena juventud una leyenda viva dentro de la his-

toria del toreo de todos los tiempos, un torero de época que ha dejado huella en el tiempo que le ha tocado vivir.

El Premio en favor de Enrique Ponce fue recogido por el propio torero. El presidente de Caja Castilla La Mancha, Juan Pedro Hernández Moltó, le hizo entrega de una navaja

artesana personalizada con su nombre; el presidente del Tribunal Superior de Justicia de Castilla-La Mancha, Vicente Rouco, una placa de plata; y el director general del Grupo de Comunicación La Cerca, Manuel Lozano, una pintura de Juan Miguel Rodríguez, a nombre del premiado. →

Enrique Ponce recogió la Mención de Reconocimiento Especial del Jurado a su gran trayectoria honesta y profesional.



SERVIRLE ES NUESTRO COMPROMISO



Y cada día este compromiso nos hace esforzarnos un poco más.

Situados en el centro histórico, turístico y comercial de la ciudad, los dos hoteles cuentan con fáciles accesos y una excelente comunicación. Ambos hoteles disponen de unas modernas instalaciones y en todas sus habitaciones encontrará: Climatización, teléfono directo, música ambiente, fax, conexión a internet, caja fuerte, mini-bar, TV (cadenas privadas y satélites), cuarto de baño completo, secadora de pelo, insonorización total, amplio garaje, cafetería y restaurante.

Disponemos además de salones con capacidad para 700 personas para todo tipo de eventos y celebraciones.



Ponce: "Las menciones a toda una trayectoria son muy gratificantes, sobre todo viniendo de un jurado como éste"

Para Enrique Ponce, las menciones a toda una trayectoria, pese a que hace al que las recibe mayor, son muy gratificantes, sobre todo viniendo de un jurado como el de los Premios Taurinos Samueles que quiere "elevar todavía más, si cabe, el prestigio de una Feria como la de Albacete", destacó el torero.

"Niño de Belén", Mejor Faena de un Subalterno

El Premio a la Mejor Faena realizada por un Subalterno se ha concedido en la presente edición a José Antonio Galdón "Niño de Belén" por la magnífica lidia, brega y colocación de banderillas durante su actuación en la tarde del día 16 de septiembre a las órdenes del matador de toros Paul Abadía "Serranito".

José Antonio Galdón "Niño de Belén" estuvo a la mejor altura de los toreros de plata, demostrando el oficio y la profesionalidad que atesora cuando se jugó literalmente una cogida en su empeño por sacar la espada que su matador, Paul Abadía "Serranito", había introducido y que quedó insertada, por culpa de un movimiento brusco del animal, asomando gran parte de ella por el costado derecho del toro. Este gesto fue ovacionado con fuerza por los aficionados de la Plaza de Toros de Albacete.

En esta ocasión, el rector de la Universidad de Castilla-La Mancha, Ernesto Martínez Ataz, hizo entrega al galardonado de la placa de plata con reconocimiento del premiado en los Premios Samueles.

El resto de los obsequios, la navaja artesana y el cuadro de Juan Miguel Rodríguez, fueron entregados a José Antonio Galdón por Luis Carlos Roldán, director territorial de Caja Murcia, y el matador de toros Miguel Abellán, respectivamente.

José Antonio Galdón, manifestándose, ante todo, muy orgulloso por haber recibido el Premio Samueles a la Mejor Faena realizada por un Subalterno, quiso dedicárselo a quien dos semanas después se convertiría en su mujer y des-



Enrique Ponce puso en valor la importancia y el prestigio de la Feria de Albacete.

tacó que tener este trofeo en su casa supone un gran regalo, "me emociona porque desde niño entré en casa de Samuel Flores y en ella me he hecho un hombre y sigo en ella", agradeció, expresando así gran cariño, respeto y admiración por el ganadero albaceteño.

Mejor Suerte de Varas, Antonio Joaquín Carrasco

Por la puya realizada el día 16 de septiembre al último toro lidiado de la ganadería de Luis Algarra, a las órdenes del matador Andrés Palacios, en esta III edición el Premio a la

Mejor Suerte de Varas ha sido otorgado a Antonio Joaquín Carrasco, quien agradeció al jurado la concesión de este trofeo y dijo sentirse muy orgulloso de haberlo recibido precisamente en Albacete, donde está haciendo gran parte de su carrera acompañando a toreros de esta ciudad desde hace ocho años, por lo que "estos premios tendrán un lugar bastante importante en mi casa", aseguró.

Javier López, director del restaurante Birubi le entregó la navaja artesana personalizada; Juan Cantos "Pimpi de Albacete", empresario de Caballos de Picar, la placa de plata; y el matador José Pacheco "El Califa", la pintura del artista Juan Miguel Rodríguez.

Reconocimiento a José Pedro Prados "El Fundi"

Este año el jurado de los Premios ha otorgado un reconocimiento a José Pedro Prados "El Fundi", por la faena realizada el 14 de de septiembre al primero de su lote, un toro complicado de la ganadería de Adolfo Martín Andrés.

"El Fundi" cortó una oreja de ley al cuarto de la tarde, un toro muy difícil de lidiar donde el diestro madrileño demostró su gran oficio y maestría. Una impresionante estocada, quizás la mejor de la

El picador, Antonio Joaquín Carrasco (2º izq), recogió sus premios a la Mejor Suerte de Varas de la Feria de Albacete 2008.





FINCA ANTIGUA
Creación contemporánea.

www.familiamartinezbujanda.com
www.fincaantigua.es

Los Premios Samueles ponen en valor la Fiesta Brava en Albacete, en Castilla-La Mancha y, por extensión, en España

Feria de Albacete 2008, puso la guinda a una gran faena donde en nada ayudó el toro de la ganadería de Adolfo Martín.

El Premio en favor de José Prados "El Fundi", fue recogido por su apoderado, Raúl Galíndos, quien agradeció en su nombre esta distinción y presentó sus excusas por no haber podido asistir a la gala, al mismo tiempo que daba la enhorabuena a Samuel Flores, por estos Premios que llevan su nombre, y a todos los galardonados en esta III Edición.

La entrega de los tres premios, la navaja artesana, la placa de plata y la pintura personalizada, en esta ocasión corrió a cargo de Francisco Inclán, director del Hotel Europa; Carmen Bayod, portavoz del Partido Popular en el Ayuntamiento de Albacete; y el matador Manuel Amador.

Premio a la Ganadería de Sonia González

En esta III Edición también ha sido digna de reconocimiento la novillada presen-



Raúl Galíndos (1ª izq), apoderado de "El Fundi", recogió, en nombre del matador, su Mención de Reconocimiento.

tada el día 9 de septiembre por Sonia González, una novillada que bien podía haber sido presentada como corrida de toros y donde destacó la bravura y la homogeneidad de unos astados perfectamente presentados.

Sonia González manifestó

su agradecimiento y su agrado por el acierto de la naturaleza de los premios, especialmente la navaja como símbolo de Albacete.

También hizo alusión a los triunfos obtenidos por su padre, Dámaso González, con la ganadería de Samuel Flores,

así como al sufrimiento y sacrificio que conlleva el mundo del toro, para expresar su satisfacción por el triunfo obtenido por los novilleros con su ganadería el 9 de septiembre y la emoción del público con los novillos.

Finalmente, Sonia González

Merecido reconocimiento a Miguel Ángel Perera por sus dos tardes en la Feria de Albacete

Miguel Ángel Perera ha sido reconocido por sus dos actuaciones en la Feria de Albacete, los días 10 y 17 de septiembre, destacando su **pundonor** y **completas faenas**, en las que cortó dos **apéndices** cada uno de los días y salió por la **puerta grande** en sus dos actuaciones. Sólo la **impresionante faena** realizada por José María Manzanares, el día 15 de septiembre, privó al **diestro extremeño** de ser galardonado con la **Faena más completa** de la Feria de Albacete 2008.

El Premio en favor de Miguel Ángel Perera, a quien le fue **imposible** asistir a esta gala por encontrarse **convaleciente** de una **cornada**, fue recogido por el **gerente** de la Plaza de Toros de Albacete, Ángel Gómez.

Antonio Rojas, matador de toros y profesor de la Escuela Taurina de Albacete, le hizo entrega de la **navaja artesana**, mientras que Luis Arroyo Zapatero, rector honorífico de la Universidad de Castilla-La Mancha, y José



El gerente de Taurodelta, Ángel Gómez (2ª izq), recogió, en nombre de Miguel Ángel Perera, sus galardones a la Mención de Reconocimiento otorgada por el Jurado de los Premios Samueles.

Cuenca, embajador de España de Medio Ambiente para Europa, le entregaron el resto de los premios, la **placa de plata** y la **pintura** de Juan Miguel Rodríguez. Ángel Gómez, tras expresar su **agradecimiento** a Manuel Lozano, Samuel Flores y al resto de los miembros del **jurado** por haber pensado en él para recoger los **premios** en lugar de Miguel Ángel Perera, puso de manifiesto su **satisfacción** por poder recoger el **premio** de una de las **grandes figuras del toreo**, "como ha dejado bien claro este año en todas las **plazas** que ha pisado, puesto que ha tenido una **temporada arrolladora**", destacó Ángel Gómez.




Centro Comercial
LOS LLANOS

Centro Comercial
LOS LLANOS 

ALBACETE **ALBACETE**

Los primeros
en apostar por Albacete

 **Carrefour**

¡NUEVO! "Espacio de ocio infantil" **GRATUITO** en planta alta

Rodeado de familiares, autoridades y amigos, Samuel Flores manifestó el cariño que siente por sus paisanos y su tierra

les tuvo palabras de reconocimiento al esfuerzo realizado por su padre, Dámaso González, y su hermano por esta ganadería que lleva su nombre.

La Ganadera recogió la navaja artesana de manos de Laura Martín Sánchez, directora Enóloga de la Bodega Dehesa de Los Llanos de Albacete, Rafael López Cabezeulo, concejal de Asuntos Taurinos, le entregó la placa de plata y Juan Ruiz Palomares, apoderado de Enrique Ponce, el cuadro del pintor Juan Miguel Rodríguez.

Samuel Flores, agradecido por el apoyo recibido

Samuel Flores inició su intervención agradeciendo el apoyo recibido, la presencia de todos los asistentes y la adhesión recibida de tantas personas a las que les fue imposible hacer acto de presencia en la gala.

Para el ganadero albaceteño es un gran honor que trofeos tan prestigiosos de nuestra Feria Taurina lleven el nombre de "Los Samueles", sobre todo "teniendo en cuenta los importantes profesionales que los han merecido de forma tan brillante, tras una meditada y rigurosa valoración del prestigioso jurado que tengo el lujo de presidir", señaló.

A continuación, mostró su gran ilusión por la proyección del evento y lo que ello supone para "la tan querida Feria de Albacete, de la que un día fui su pregonero y, lo que es más importante, la que sentí y vi desde mi niñez de la mano de mi madre, que hoy nos acompaña, y de la mano de mi tío abuelo Samuel junto a mis hermanos", recordó, añadiendo que está transmitiendo, con toda la fuerza de su corazón, ese mismo cariño y afecto por la Feria a sus hijos y a sus nietos.

Samuel Flores pasó a dedicar unas palabras de afecto hacia todos los premiados, para Enrique Ponce, insigne triunfador, y al que reconoció querer como a un hijo; para Resurrección Samper Navarro, por haber acudido a recoger el trofeo de su hijo José María Manzanares, ahijado del pro-



La ganadera Sonia González (1ª izq), recogió los premios a su Mención de Reconocimiento en la Feria de Albacete 2008.

pio Samuel Flores; para Daniel Martínez y Sonia González, a los que transmitió su orgullo por tenerlos de compañeros de profesión; para José Pedro Prados "El Fundi" y Miguel Ángel Perera, por la gran temporada que han hecho este año; para José Antonio Galdón "Niño de Belén", también muy cercano a la familia Flores; y para el picador Antonio José Carrasco, al que transmitió su enhorabuena.

También se dirigió a algunas de las autoridades presentes. Así, parafraseando a Juan

Pedro Hernández Moltó, presidente de Caja Castilla La Mancha, aseveró que la mejor recompensa que podemos tener es siempre colaborar para mejorar todo cuanto enaltece a Albacete, a sus gentes y, en definitiva, a Castilla-La Mancha.

En relación a actos señalados como esta gala, que quedan grabados para siempre en el corazón del ganadero, agradeció al rector de la Universidad de Castilla-La Mancha, Ernesto Martínez Ataz, la concesión de la Beca e Insignia

de oro de la citada institución, en un acto en el que el ganadero también tuvo el honor de apadrinar la VI Promoción de Maestros del Plan 99.

Asimismo, tuvo unas palabras de agradecimiento hacia el director del Grupo de Comunicación La Cerca, Manuel Lozano, por haber sido el promotor de estos Premios.

Finalmente, el ganadero Samuel Flores, muy emocionado, reiteró el cariño que profesa a su tierra y a sus paisanos, "inculcado en mí desde niño", resaltó. **La Cerca**

De (j) a (d), el ganadero Samuel Flores, Modesto Belinchón, delegado de JCCM en Albacete, y el torero Miguel Báez "El Litri", en una instantánea del acto de entrega de la III Edición de los Premios Taurinos Samueles.





Horticoalba

Presenta la revolución de las conservas.
Una nueva forma de entender
la alimentación.



Hortícola de Albacete S.A.
C/ Autovía, 42 · Pol. Ind. Campollano · 02007 Albacete

Feliz Navidad y Próspero año nuevo



Unión de Consumidores de Albacete - UCE

CONSUME RESPONSABLEMENTE Y CON CRITERIO

Defiende tus derechos, participa

¡ASÓCIATE!

Estamos en C/ Rosario, 94
967 23 58 89 / e-mail: uceab@ono.com

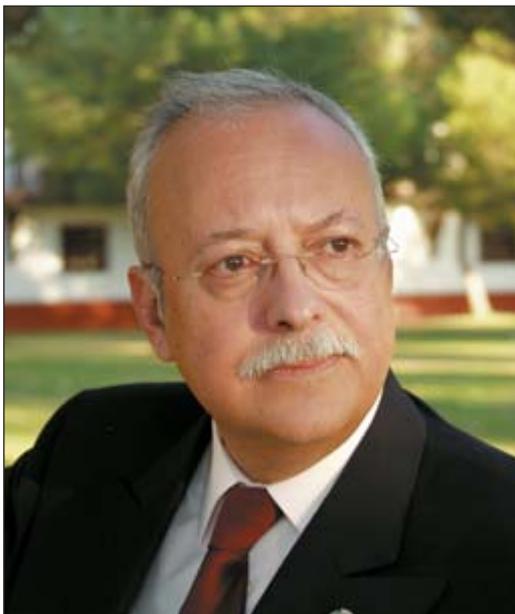
La piedra en la vejiga urinaria y la litotricia (VI)

La presencia de “piedras” en la vejiga urinaria ha acompañado al hombre desde etapas prehistóricas y la búsqueda de tratamientos útiles ha sido preocupación de los cirujanos de todos los tiempos. Hoy la frecuencia de la enfermedad ha disminuido notablemente pero se mantiene en los países del Tercer Mundo y especialmente en Tailandia, India, Pakistán donde sigue presentando su carácter endémico como litiasis, cálculos o “piedras” vesicales primarias.

Durante siglos y hasta la actualidad el único tratamiento para este padecimiento es el quirúrgico constituyendo junto con la operación de circuncisión y de trepanación del cráneo las cirugías más antiguas, pero en este caso sin ningún carácter mítico-religioso sino para se aplicada como tratamiento a un enfermo que sufre del “mal de piedra”. Pero ¿por donde extraer la piedra vesical? En tiempos en los que no existía la anestesia ni los medios para combatir la infección el camino rápido era llegar a la vejiga urinaria a través del espacio llamado perineal (entre los márgenes del ano y las bolsas testiculares) y un cirujano hábil no tardaba más de un minuto en practicar la intervención (litotomía o talla perineal, de litos, piedra y tomía, cortar). Posteriormente aparecería el acceso quirúrgico a la vejiga urinaria a través de la pared abdominal inmediatamente por detrás del hueso púbico (litotomía suprapúbica) pero, con el riesgo de la lesión de la capa peritoneal, no ocuparía su lugar hasta mediados del siglo XIX con los nuevos métodos anestésicos y antisépticos.

Pero el sueño de los cirujanos durante siglos fue la eliminación/extracción de la “piedra” vesical por procedimientos incruentos y por lo tanto por un camino natural ya establecido, es decir, a través del conducto uretral. Algún instrumento debería ser pasado por esta vía hasta alcanzar la “piedra” en la vejiga urinaria y proceder a su eliminación, bien por extracción directa o pulverización en pequeños fragmentos que posteriormente podrían ser expulsados de forma natural. Este proceder se llamaría litotricia (de litos, piedra, y tricia, triturar). El procedimiento no alcanzaría su eficacia hasta los inicios del siglo XIX.

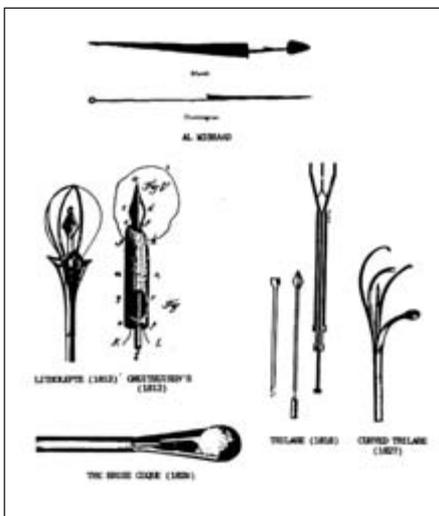
Un largo camino histórico el del pensamiento científico de la litotricia, pero las analogías encontradas en el pasado pa-



recen evidentes. Entre los antiguos documentos existe la referencia como en el siglo III a.C., Ammonius de Alejandría, efectuaba la trituración de los cálculos vesicales cuando estos eran demasiado grandes para ser extraídos a través de la incisión del periné (litotricia perineal). Las fuentes árabes, y en especial Abulcasis de Córdoba, en el siglo X de nuestra era recogen el uso de una sonda para la uretra dotada de un trozo de diamante en la punta para limar progresivamente la litiasis. La idea es atribuida nada menos que a Aristóteles.

En 1625, Sanctorius, intenta la extracción de la piedra de forma electiva y fuera del carácter de urgencia de algunos

Distintas herramientas utilizadas a lo largo de la historia para la realización de la litotricia.



de sus predecesores. Para el procedimiento construye una sonda de tres ramas que abiertas en la vejiga llena es capaz de atrapar la “piedra” y extraerla junto con la sonda. Con esta misma idea, Fabricio de Hilden, utiliza el extractor de balas diseñado por Ambrosio Paré; quizá sólo trataba de sacar los cálculos uretrales. Existen datos concretos sobre enfermos capaces de pasarse una gruesa sonda a la vejiga y progresivamente ir limando su “piedra”. La sonda de tres ramas y sus modificaciones no trataban de triturar la piedra sino de extraerla directamente por lo que no se trataba de auténticas litotricias.

La litotricia es un descubrimiento del siglo XIX formando parte de una de las más espectaculares conquistas de la cirugía. Sin embargo fue encontrada sin buscarla. En efecto, el descubrimiento de la química moderna y los estudios sobre la composición de los cálculos urinarios suscitaban, entre 1800 a 1820, numerosos esfuerzos buscando la disolución de los cálculos de la vejiga urinaria.

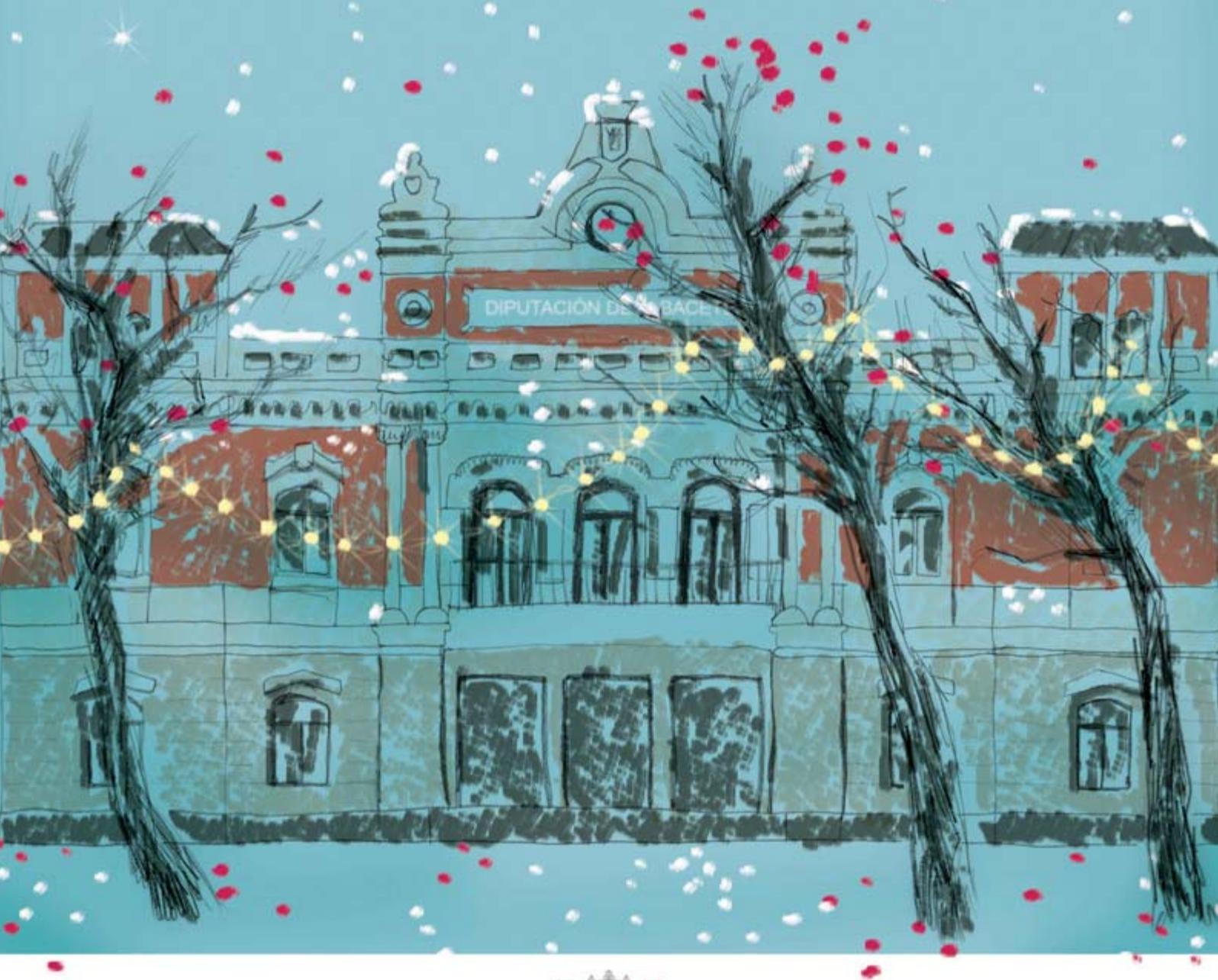
Era necesario disponer de instrumentos destinados a poner directamente en contacto el cálculo con su disolvente en el interior de la vejiga. Gruithuisen de Salzburgo, en 1813, intentaba destruir la “piedra” vesical por medio de disolventes químicos sin plantearse la posibilidad de destrucción instrumental o mecánica del cálculo.

La idea de la destrucción mecánica o instrumental del cálculo vesical hay que atribuirse a Fournier de Lempdes, nacido en 1783, antiguo jefe de clínica en Montpellier. En 1812 se hizo fabricar por Larose, Reverdier y Margaride, joyeros en Clermont-Ferrand, una pinza de cinco ramas que salía a través de un tubo de acero en cuyo interior se alojaba una lima capaz de fragmentar el cálculo. El instrumento se llamó litholepto o “agarrapie-dras”. Los cálculos blandos podían ser triturados por simple presión, mientras que para los duros era necesaria la lima hasta la pulverización. A diferencia de su contemporáneo, Gruithuisen, el cirujano de Clermont usó sus instrumentos en el vivo.

A partir de 1818 aparecen tres jóvenes cirujanos franceses, Amussat, Civiale y Leroy d'Etiolles, que hacen de la litotricia transuretral un método seguro y práctico.

Feliz Navidad

Desde la Diputación Provincial de Albacete queremos desear a todos los Ayuntamientos de la provincia y a sus gentes una Feliz Navidad y un próspero año 2009.



DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Riópar, la naturaleza hecha arte

En la imagen, uno de los bellos rincones que el agua forma al caer de la cueva donde nace el río Mundo, en Riópar.

La espectacular belleza de la zona donde se encuentra Riópar está integrada en el "Parque Natural de los Calares del Río Mundo y de la Sima"

El entorno de Riópar, por su singularidad, constituye uno de los atractivos turísticos más visitados de Castilla-La Mancha

Una historia que data de la Edad del Bronce

Los primeros indicios de la existencia de habitantes en Riópar los encontramos en el yacimiento neolítico de la Marija, al pie de Riópar Viejo, que, al parecer, fue un asentamiento hasta la cultura del Bronce inicial.

Desde éste, ya en plena Edad del Bronce, surgió el poblado de Riópar Viejo, que ya ha estado habitado ininterrumpidamente por todas las culturas posteriores -bronce, romanos, visigodos, islámico y castellano-, hasta su despoblamiento con la muerte del último habitante en el año 1995. A partir de 1999 vuelve a tener dos vecinos y en el año 2000 son ya cuatro los vecinos establecidos en el núcleo.

Pero paralelamente a este despoblamiento, a partir de febrero del año 1772 se crea en el valle la primera fábrica de producción de latón de España. Poco a poco, a lo largo

Riópar es un municipio de la comarca de la **Sierra del Segura**, provincia de **Albacete**, que se encuentra a 118 km de la capital de la provincia. En 2007 contaba con **1.471 habitantes**, según datos del **Instituto Nacional de Estadística**. El municipio comprende un **casco histórico-cultural**, **Riópar Viejo**, que era la **villa medieval**, actualmente **restaurada**, situada a escasos kilómetros al oeste del **Riópar moderno**, con la antigua denominación de **Fábricas de San Juan de Alcaraz**, que procede de un proyecto de **colonización** del siglo XVIII, debida al establecimiento, en 1772, de los **operarios** de la **minería** y **factoría reales** que se establecieron en este lugar en época de **Carlos III**. Actualmente, las **Reales Fábricas** albergan un **museo** y la oficina de **turismo local**.

Riópar Viejo fue un núcleo **despoblado** durante mucho tiempo que, gracias al **esfuerzo** de la **Junta de Castilla-La Mancha** y a los **fondos estructurales europeos**, ha conseguido **recuperar** buena parte de su **casco histórico**, así como la **remodelación** de su **antigua iglesia del Espíritu Santo**, levantada en el siglo XV, donde se descubrió, hace unos años, unos **importantísimos frescos** encubiertos tras el altar.

Situada sobre una **meseta de hermosas vistas**, en la que se conservan restos del **castillo-fortaleza** y su **iglesia parroquial**, esta zona, conocida como **Riópar Viejo**, ha dejado atrás el **semiabandono** con la **construcción** de varias **instalaciones de turismo rural**. El entorno de **Riópar**, por su **singularidad**, constituye uno de los **atractivos turísticos** más visitados de **Castilla-La Mancha**.

de estos dos siglos, el abandono del viejo Riópar se ve compensando con el poblamiento de las Fábricas de San Juan de Alcaraz que, por decreto del Consejo de Ministros, pasa a

llamarse a principios de los 90 Riópar o Riópar Nuevo. El primitivo enclave, origen del actual y más antiguo, pasa a ser Riópar Viejo.

De la ocupación romana,

fecha alrededor de dos siglos antes de Cristo, se han hallado abundantes restos, como el llamado Tesorillo de Riópar, que consta de 364 monedas y se encuentra en el

Estas sierras esconden rincones de enorme belleza, por una u otra razón privilegiados por la naturaleza

Museo Arqueológico de Albacete.

Tras la caída del Imperio Romano los visigodos ocuparon Riópar, asentándose en el primitivo campamento romano y en los Picos del Oso.

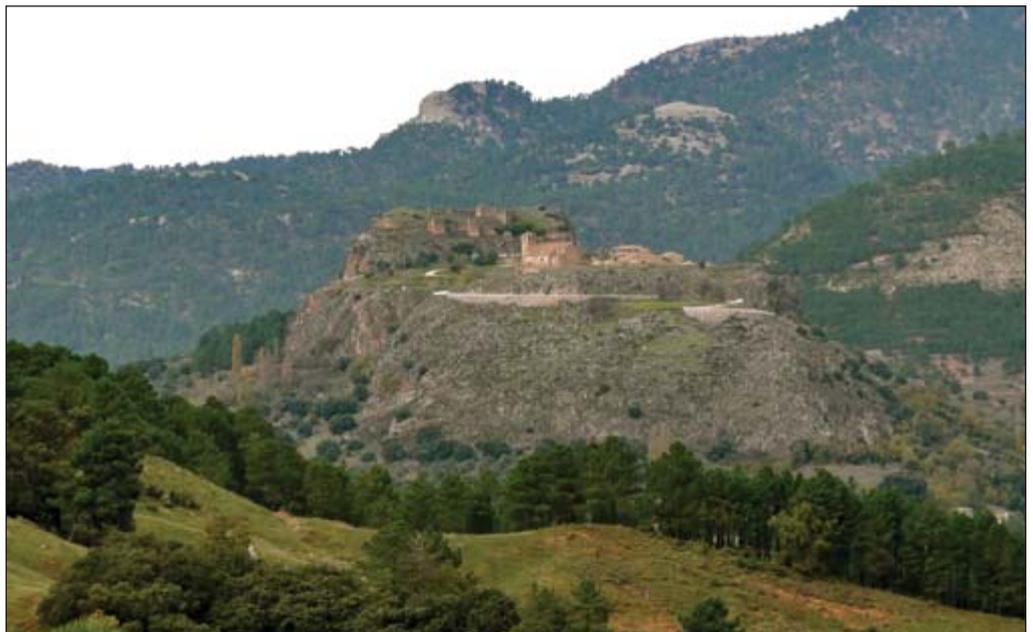
La reconquista la realizó Alfonso VIII, al año siguiente de la batalla de las Navas de Tolosa, recuperando su carácter propio de villa con los Condes de Paredes, desvinculándose de Alcaraz.

Patrimonio y Cultura

En la localidad de Riópar Viejo destaca la **Iglesia Parroquial del Espíritu Santo**, construcción del siglo XV formada por una planta rectangular con cinco tramos separados por arcos diafragma y cabecera plana. La cubierta del templo es una armadura de madera decorada con pinturas de tipo mudéjar. En el interior se encuentra un coro de madera sostenido por una columna, dicho interior destaca por su estilo armónico y correcto. En el exterior destaca una sólida torre, de la que el cuerpo inferior ocupa la capilla de bautismo, así como los contrafuertes entre los cuales hay situada una portada con arco ojival.

También son de destacar los restos del **castillo-fortaleza** de origen islámico, situado en lo alto, los cuales son compartidos en la actualidad por el cementerio. El castillo-fortaleza fue reconstruido en época cristiana pero hoy sólo se conservan restos del lienzo defensivo y algún torreón.

El **Laminador**, antiguamente era el lugar donde, como su nombre indica, se laminaba el latón. Hoy se ha convertido en un rincón de una belleza peculiar. Esta pequeña aldea, nacida al calor de la industria que, durante muchos siglos fue sustento de la economía de Riópar, es hoy un lugar de paz y sosiego, donde otrora todo era actividad fabril y ruido de máquinas y hombres que iban y venían sin solución de continuidad. Todavía permanece impertérrita y vertical la gran chimenea de la fundición de metal, así como los antiguos barracones de la fábrica y las casas que utilizaban los obreros.



Esta zona de protección especial se encuentra en la unión de las sierras de Alcaraz y Segura, a siete kilómetros del pueblo de Riópar. En la imagen, Riópar Viejo, una zona de gran belleza, semiabandonada, revitalizada por el turismo rural.

Parque Natural de los Calares del Río Mundo y de la Sima

Cuando el visitante llega a Riópar desde La Mancha o Levante, su sorpresa va en aumento. Cada metro que se adentra en sus sierras, el verdor, lo abrupto de los impresionantes macizos pétreos y la abundancia de agua, le transportan a un ignorado paraje de la provincia de Albacete. Estas sierras esconden rincones de enorme belleza, por

una u otra razón privilegiados por la naturaleza, hasta tal punto que merecen un cuidado especial. Así, el día 6 de mayo de 1987, la consejería de Agricultura de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, los Ayuntamientos de Riópar y Vianos, y la finca particular Coto de la Mina, firmaron el acuerdo de creación de la zona de Protección Especial denominada "Nacimiento del Río Mundo y Cañada de los Mojones". La zona está integrada en el "Parque Natural de los Calares del Río Mundo

y de la Sima".

Esta zona de protección especial se encuentra en la unión de las sierras de Alcaraz y Segura, a siete kilómetros del pueblo de Riópar, y comprende el valle de retroceso o fondo de saco de Los Chorros, tanto las dos laderas que lo forman como la pared rocosa de la cabecera del valle donde surge el río, así como el polje de la Cañada de los Mojones. A este polje le entra el agua por varios sumideros o poros, agua que después pasa, también bajo tierra, a la cueva de

Imagen de Riópar Viejo desde el cementerio de la localidad. Se puede ver la Iglesia Parroquial del Espíritu Santo. →



Grupo de Biología de la Reproducción

El Grupo de Biología de la Reproducción de la Universidad de Castilla-La Mancha felicita a La Cerca en su X Aniversario

Durante estos 10 años, La Cerca ha dado a conocer nuestra labor investigadora y descubrimientos científicos en la mejora y aplicación de las técnicas de reproducción asistida en la gestión de especies domésticas y silvestres, tales como el nacimiento del primer ejemplar de gacela que se conseguía en el mundo por medio de la aplicación de semen congelado por inseminación artificial o el desarrollo de una técnica eficaz de inseminación artificial para el ciervo ibérico.



Aún después de la desaparición de las Fábricas de Riópar, la tradición del bronce sigue vigente

Actualmente, la principal actividad económica del pueblo es el **turismo rural**; antaño lo fue la **metalurgia**, basada en una **minería local** de **calamina** para la obtención de **cinc** y **cobre** para **fundiciones** de **latón** y **bronce** en la **ferrería** del **El Laminador**.

Esta **industria** data de 1772 cuando, por autorización del **rey Carlos III** al **ingeniero austriaco Jorge Graubner**, otorga la construcción e instalaciones de una **factoría** para la **elaboración** de **latón**, conocidas como las **Reales Fábricas de San Juan de Alcaraz**. Para su ubicación, se eligió un **paraje** junto a un curso de **agua abundante**, donde los **recursos naturales** de materia prima: **agua**, **madera** y **calamina** (de un yacimiento cercano) no faltarán. Esta **ferrería** fue la primera **manufactura española** y la segunda europea en **latón** y **bronce**, tras la de **Gosslar** en **Alemania** de la que, al contrario de la de **Riópar**, ya no quedan restos.

A finales del siglo XIX la **Mina de Calamina** pierde **rentabilidad**, las **fábricas** entran en **regresión** y tras algunos **esfuerzos** por su **mantenimiento** y **recuperación** por **empresas privadas**, cierran definitivamente en 1993. En la actualidad se mantiene la **vieja tradición** a través de la **fabricación** y **venta** de sus famosos **artículos decorativos**, lámparas y muebles de **bronce**, como principal mercado de **menaje rústico tradicional** y como **souvenirs**. Manos de **artesanos** prepararán aquí el modelo original, fabrican los **moldes de arena** y los secan en un **horno** para pasarlos finalmente a la **fundición** y hacer la **colada**. Manteniendo el estilo de las **antiguas fábricas** -buena parte de los **operarios** proceden de ellas- producen desde **figuras** hasta **relojes** pasando por **dormitorios**, **candelabros**, **lámparas** y otros modelos nuevos, aunque también es cierto que los hay con más de cien años de **antigüedad**.



Antigua casa de los obreros que trabajaban en las Reales Fábricas de San Juan de Alcaraz.

En el centro de la cabecera del valle aparece la cueva de Los Chorros, desde donde cae el agua a gran altura

Los Chorros y la fuente de la Pedorrilla.

La vocación escultórica del agua, y la facilidad con que la dolomita es esculpida, hace que cuando ambas, agua y dolomita, coinciden, originen unos paisajes, en extremo singulares, que han venido a llamarse cársticos. Estos son paisajes con frecuentes cuevas, redes de túneles, aguas subterráneas, que lo mismo emergen que desaparecen, valles de retroceso, canchales, simas, dolinas, poljes, etc.

La espectacularidad del valle de Los Chorros, tremendamente escarpado, es también obra del agua que labró los impresionantes acantilados. En el centro del gran cortado de la cabecera del valle aparece la cueva de Los Chorros, que da lugar a un rosario de saltos y cascadas, que se remansan en cristalinas pozas, formando lo que los lugareños llaman "Las Calderetas".

La belleza de estos paisajes cautivaron a numerosos escritores. Ya en el siglo XI las especiales características de Los

Chorros motivaron diversas descripciones, como la del árabe Alzhuri. También recogieron comentarios sobre ellos plumas medievales tan autorizadas como la de don Alfonso XI, quien dedica un capítulo

de su celeberrimo Libro de la Montería, describiendo en él la forma de cazar en el término de Riópar. Mención especial merece un manuscrito anónimo del siglo XV, encontrado por el insigne duque de

Almazán en el Museo Británico, y que tiene posiblemente la primera descripción paisajística de Los Chorros, sitio al que dedica frases tan elogiosas: "Hase de creer que dudaría en el mundo aber otro

Imagen de la Cueva de Los Chorros, justo antes de que el agua se precipite en un salto al vacío de más de 50 metros. →





Premio Bacchus de Plata
en la categoría de Vinos Tintos
Tranquilos a nuestro Tudon's
Cabernet Sauvignon 2004



Premio Baco de Plata
en la categoría de
Vinos Semidulces o Dulces
a nuestro Dulce Mar



Bodega Dehesa El Carrascal, S.L.

Bodega: Ctra. de Alpera, km. 94,800 - CM-3201 • **Oficina:** Pasaje Lodaes, 3 - 2º derecha - 02001 ALBACETE
Tel.: 967 240 458 • Fax: 967 210 989 • www.vinoselcarrascal.com • e-mail: dehesacarrascal@terra.es

Pocos parajes naturales de la Península Ibérica reciben tantos visitantes como el nacimiento del río Mundo

monte más fermoso ni tanto...". También Quevedo lo citó en un soneto y ... en el siglo XVIII ya le merecía al Padre Morote la descripción de Los Chorros nueve veces más espacio que la del nacimiento del Ebro. Don Eugenio Larruga, en una visita efectuada a las Fábricas de Riópar en 1792, no puede evitar citar también Los Chorros, recreándose en su descripción.

Nacimiento del río Mundo, un bello espectáculo de la naturaleza

Pocos parajes naturales de la Península Ibérica reciben tantos visitantes como el nacimiento del río Mundo. Algo lógico dada la facilidad de su acceso y lo espectacular del escenario. Todos los fines de semana los turistas hacen cola para retratarse acodados en la balaustrada que se alza ante las cascadas. Los amantes de la naturaleza solitaria verán en ello un inconveniente pero, a pesar del gentío, merece la pena.

Se trata de un amplio anfiteatro rocoso cuyas verticales paredes superan un desnivel de 200 metros. En su centro, una enorme cueva vomita una cascada que se precipita en un salto de más de 50 metros. Proviene de la parte más alta del Calar. Allí se filtra en el suelo calizo para surgir en mitad de la pared. La altura de la caída pulveriza el agua en el aire, lo que permite descubrir un tenue arco iris.

La primavera es el mejor momento para disfrutar del espectáculo. Desde el aparcamiento, una ancha pista lleva en 15 minutos hasta una pequeña laguna situada al pie de las cascadas, en el centro del anfiteatro. La cárcava es una inmensa caja de resonancia que transforma los gritos de las chovas, añadiendo una extraña musicalidad al estruendo de las aguas. Un corto sendero trepa por la pared izquierda hasta llegar a un mirador privilegiado, situado junto al extraplomo abierto por el golpe de las aguas. Por seguridad, y por conservación, no conviene salirse de los senderos marcados.



Los bellos rincones que forma el agua que cae de la cueva de Los Chorros, suponen un deleite para los sentidos.

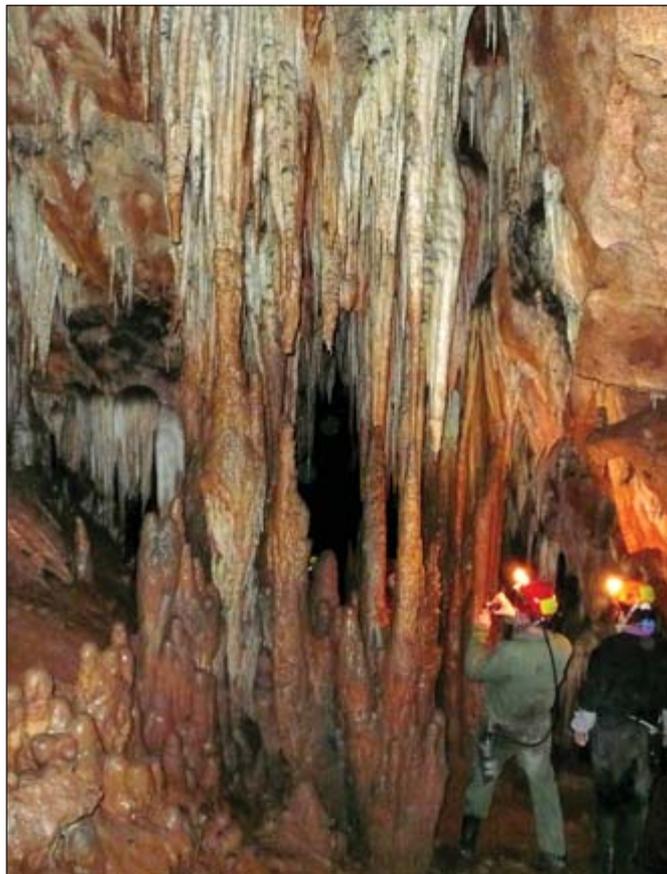
La Cueva de los Chorros "El Reventón"

La Cueva de Los Chorros, desde el punto de vista espeleológico, es una de las cavidades más notables de nuestro país. Esta gran cueva presenta

una gran complejidad en sus conductos y galerías, estructuradas unas sobre diaclasas y otras sobre planos de estratificación. Se han topografiado más de 32.000 metros y su conocimiento es todavía incompleto. Bajo el aspecto espeleo-

mórfico, la cavidad presenta una entrada de grandes proporciones y un vestíbulo tapiado de bloques de origen clástico. Pasado éste se encuentra una gran galería con coladas estalagmíticas, y por donde corre el río subterráneo, sobre el cual se abren una serie de aberturas laberínticas de origen erosión-corrosión. Más allá se extiende una compleja red de galerías reticulares y laberínticas ocupadas parcialmente por bloques caóticos, formas debidas a la circulación a presión hidrostática, marmittas, cascadas, estalactitas y estalagmitas, galerías superpuestas, lagos, etc. El "impluvium" cárstico de esta surgencia da como resultado un caudal medio de 750 litros. En época de lluvias y nieves se multiplica por mil la aportación de agua a las galerías, ocasionando en un momento determinado, cuyas causas todavía se investiga, el Reventón, un espectáculo insólito que se produce cuando el agua sale a presión de la gruta. La nieve y el hielo puede llegar a taponar la salida de la gruta de Los Chorros, por lo que se acumula el agua en su interior. Llega un momento, cuando las temperaturas suben, al comienzo de la primavera, que el tapón se deshace y se produce el fenómeno llamado el Reventón. El agua sale como un chorro a presión de la cueva,

La cueva de Los Chorros, desde el punto de vista espeleológico, es una de las cavidades más notables de nuestro país.



ya es navidad en

el jardín de 

FORESTALES

centro de jardinería



Felices Fiestas

Todo lo que necesitas para decorar tu hogar esta navidad.

Planta, adornos, velas, luces...

Un sin fin de ideas nuevas para regalar.

Planta, forja, decoración, mobiliario, maquinaria y herramienta, animales...

HORARIOS:

de lunes a sábado: de 10:00 h. a 14:00 h. - 16:30 h. a 20:00 h.
domingos: de 10:00 h. a 14:00 h.

www.eljardindeforestales.com - info@eljardindeforestales.com

T. 967 27 38 70

Ctra. Peñas de San Pedro km. 6.5 (Junto Aguasol)

El llamado “Reventón” es un espectáculo insólito que se produce cuando el agua sale a presión de la gruta

con un caudal que puede ser hasta cien veces superior al de cualquier otro momento. El espectáculo dura un día.

Fiestas populares y gastronomía

Riópar celebra sus fiestas del 26 al 30 de agosto. Tanto los encierros, las verbenas, como el festival taurino, levantan una fuerte expectación entre los pueblos cercanos, así como entre personas de lugares lejanos que, conocedoras del talante hospitalario de la gente de este pueblo, se desplazan en estas fechas para pasar unos días entretenidos en los que no falta absolutamente de nada, desde conciertos de música clásica, bailes regionales, certámenes de poesía y un sin fin de actos lúdicos y culturales que harán a cualquiera pasar unos días inolvidables en buena compañía y en un inmejorable ambiente.

El tercer domingo de septiembre se celebran las fiestas de Riópar Viejo.

Con una pequeña parte



Quando se produce el “Reventón”, el agua sale como un chorro a presión de la cueva, con un caudal que puede ser hasta cien veces superior al de cualquier otro momento. El espectáculo dura un día.

del término municipal apto para el cultivo, puesto que la montaña ocupa la mayoría de su territorio, hay que aprovechar del campo desde las collejas y espárragos a las moras y caracoles, pasando por setas de otoño y primavera, sin olvi-

dar alguna paloma torcaz, liebre o conejo. Esa montaña constituye también el pilar de la economía tradicional: la ganadería. Corderos y cabritos son el centro de estofados, calderetas y asados. Qué no decir de las orzas de chorizos, mor-

cillas y lomos adobados.

Son ya muchos los restaurantes que ofrecen en sus cartas los gazpachos, migas rulearas, perdices, estofados y potajes, hojuelas y flores con miel, tortas mantecosas y suspiros.

■ La Cerca

En Riópar subsiste una comunidad de vida animal de las más complejas y ricas de esta zona

A medida que nos vamos adentrando en Riópar, bien sea desde el Norte o el Sur el paisaje va cambiando drásticamente, así pasaremos desde los olivares jiennenses o desde el semidesierto levantino a un entorno rico en formaciones calizas de espectacular relieve. Lo primero que salta a la vista es una exuberante vegetación que casi nos impide ver el paisaje, destacan sobre ella los picos más elevados como antiguos guardianes celosos de un entorno natural tan escondido como inespereado.

Riópar es sin lugar a duda uno de los más bellos entornos naturales que podemos encontrar en el zona Centro-Sur de la Península Ibérica. Posee gran diversidad de flora y de fauna. Al abrigo de formaciones kársticas que conforman una orografía muy accidentada y merced a su clima abundante en lluvias florece una gran diversidad de vegetación que va desde el pastizal típico de las riveras fluviales a los más resistentes tipos de plantas que subsisten a gran altitud soportando los rigores de un clima tan extremo como generoso. Ni que decir tiene que gracias a esta diversidad de hábitats subsiste una comunidad de vida animal de las más complejas y ricas de esta zona de España, así descubriremos en Riópar tanto especies características de toda la zona manchega, como otras que constituyen auténticas joyas endémicas de la fauna española, tal es el caso del Águila Real, la Lagartija de Valverde, y un sin fin de aves y mamíferos que conforman junto con los endemismos vegetales un preciado tapiz difícil de encontrar en casi toda nuestra orografía.



El Águila Real (en la imagen), junto a otras especies características de toda la zona manchega, constituye una de las joyas endémicas de la fauna española que podemos contemplar en Riópar.

Muestra tu profesionalidad



Muestra tu experiencia, tus conocimientos, tu formación.
Solicita tu Tarjeta Profesional de la Construcción,
mostrarás que eres todo un profesional.

FORMACIÓN INICIAL PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
8 HORAS ¡¡¡GRATUITO!!!

www.trabajoenconstruccion.com

PUEDES DIRIGIRTE A LOS SIGUIENTES PUNTOS DE TRAMITACIÓN PARA HACER TU TARJETA

FUNDACIÓN LABORAL DE LA
CONSTRUCCIÓN
Pol. Ind. Romica, Avda A, Parc. 57
02007 ALBACETE
Tfno. 967247890/Fax 967254416

APECA
Rosario, 29-3º
02001 ALBACETE
Tfno. 967217300/Fax 967522330

FECOMA CC00
Mayor, 62 - 1º Planta
02002 ALBACETE
Tfno. 967212495/Fax 967217360

MCA UGT
Mayor, 58 - 2º Planta
02002 ALBACETE
Tfno. 967522207/Fax 967192090



Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas

Sus inversiones en agricultura
exigen profesionalidad

Consulte a un
Ingeniero Técnico Agrícola

Actuaciones del Ingeniero Técnico Agrícola

- Estudios e informes
- Proyectos
- Direcciones de obra
- Estudios de viabilidad inversiones agrarias
- Asesoría técnica
- Ordenación del territorio y medio ambiente
- Medición y levantamientos topográficos
- Valoraciones y Tasamientos
- Asesoramiento y gestión de subvenciones y créditos nacionales y comunitarios

Construcciones

Director de Explotaciones Agrarias

Industrias Agrarias y Alimentarias

Ordenación del Territorio
y Medio Ambiente

Regadíos

Valoración y Topografía

C/ Ignacio Monturiol, 10 - 5º C - 02001 ALBACETE • Telf.: 967 219 685

ahora más que nunca: el sindicato es necesario



¡felices fiestas
y éxitos
para 2009!



comisiones obreras siempre defendiendo a los trabajadores

Cordero Manchego, referente de calidad gastronómica



Desde antiguo, su degustación ha sido propia de las Fiestas Navideñas y de Pascua, estando ligada a la tradición pastoril

El Cordero Manchego se ha abierto un importante hueco en los mercados españoles por la gran calidad de su carne

Raza Ovina Manchega, pureza sin cruzamientos

La procedencia de la Raza Ovina Manchega hay que buscarla entre los primitivos ovinos mediterráneos que formaron la primera rama de la especie adaptada a países secos, de limitadas posibilidades forrajeras y fuertemente dependientes de la climatología estacional.

Pertenece a una de las pocas razas ovinas que aún hoy mantienen su pureza, exenta de cruzamientos. Su asentamiento en la región de La Mancha se remonta a tiempos inmemoriales y, a pesar de proceder de Francia, frenó su trashumancia en la comarca, en donde ha tenido que adaptarse a un pastoreo en zonas áridas y de clima riguroso.

Como cualquier animal, la oveja manchega necesita de una geografía acorde con ella, que en este caso se caracteriza por ser una llanura en la meseta central de la península y que se asienta sobre suelos ca-

Hay abundantes testimonios que ponen de manifiesto la existencia de la oveja manchega en España desde tiempos remotos. Ocupó siempre un puesto privilegiado dentro de las razas ovinas nacionales. En los momentos en los que la lana alcanza un alto significado económico dentro de las producciones del rebaño, la raza manchega se vio influenciada por otros troncos raciales. Si bien, hoy día, es una de las principales razas lecheras de la cabaña autóctona española.

Desde antiguo, su degustación ha sido propia de las Fiestas Navideñas y de Pascua, estando ligada a la tradición pastoril. En Castilla-La Mancha sigue conservando este carácter tradicional.

El Cordero Manchego procede exclusivamente de la raza autóctona; son corderos machos sin castrar y hembras, con un peso que oscila entre los 22 y 28 kg, de carne magra o medianamente grasa, de grasa color blanco cremoso y cuya edad está comprendida entre los dos y tres meses. Está alimentado con leche materna (durante el primer mes), paja blanca y piensos concentrados autorizados. Una vez sacrificado, la carne se orea y se comercializa antes de los seis días. Preparado con sencillez y casi sin aderezos, su asado resulta siempre un manjar exquisito. El Cordero Manchego se ha abierto un importante hueco en los mercados españoles debido a la gran calidad de su carne que, desde el año 1998, está siendo certificada por el Consejo Regulador del Cordero Manchego.

lizo-arcillosos, con una altitud sobre el nivel del mar que estriba entre los 650 y los 800 metros.

El clima es extremo, con grandes oscilaciones térmicas, y en él, la lluvia es escasa, por

lo que convierte la región en árida, de escaso arbolado -excepto la zona serrana- y con abundantes plantas salinas, muy apropiadas para el pasto del ganado ovino. Los terrenos destinados únicamente a pas-

tos están formados, generalmente, por sustratos ricos en calizas, cuya vegetación potencial es un bosque de árboles y arbustos perennes -encinas o carrascas- y monte bajo de coscoja y espino negro.

La diversidad de los pastos hace que la leche de oveja sea de una gran variedad de matices y sabores

Otro factor importante para el pastoreo del ovino manchego es el que se obtiene de la agricultura, que es aprovechado por el ganado cuando las cosechas ya han sido recogidas, sirviéndose de los rastrojos del cereal, que una vez recolectado deja para el pastoreo la paja y las espigas de grano que se perdieron en la siega.

Este mismo procedimiento se lleva a cabo con los rastrojos de leguminosas -garbanzos y lentejas sobre todo- cuyas pajas tienen un alto contenido en proteínas. Lo mismo ocurre con la vid, cultivo por antonomasia de la Región. Una vez que se ha recogido la uva, los pámpanos de las vides, aún verdes, dan a la oveja manchega un alimento otoñal después de la sequía del verano.

Exquisita leche y magnífica carne

La oveja manchega es de doble aptitud, leche-carne. La mayor parte de la producción lechera se destina a la elaboración de quesos con Denominación de Origen "Queso Manchego".

La diversidad de los pastos hace que la leche que se obtiene de las ovejas sea de una gran variedad en matices, aromas y sabores. Esta leche es de inmejorable sabor y de ahí la transformación en un queso, el manchego, cuyas peculiaridades y características lo determinan y diferencian de otros.

Respecto a la producción de carne, desarrolla su trayectoria histórica mediante la sucesión de distintos tipos comerciales. Empieza por la producción del carnero, ya que tenía que alcanzar los centros consumidores por su propio pie.

Don Quijote, en sus correrías, tropieza muchas veces con rebaños ovinos y siempre señala que "son de ovejas y carneros". Asimismo, Sancho se sorprende de las Bodas de Camacho (2º, Cap. XX) con "seis medias tinajas que en cada una cabía un rastro, así embebían y encerraban carneros enteros". Siendo el rastro



Los terrenos destinados únicamente a pastos están formados, generalmente, por sustratos ricos en calizas, con una vegetación potencial de árboles y arbustos perennes -encinas o carrascas- y monte bajo de coscoja y espino negro.

en aquellas épocas, y mucho después, el matadero destinado al ganado lanar.

Al igual que otras razas de la modalidad oveja/hierba, cuando las circunstancias fueron idóneas (posibilidad de transporte), el carnero se sustituyó por el cordero pastenco, que el mercado lo distinguía como pascual manchego y lo diferenciaba por su mayor tamaño. Extendida y potenciada la especulación lechera, la raza rinde preferentemente corderos lechales.

Cuando verdaderamente

despega y destaca la Raza Manchega, como productora de carne, es al entrar en funcionamiento los cebaderos industriales. Su cuantioso volumen de trabajo y fundada experiencia señalan al cordero de Raza Manchega como el mejor. Así, nace un mercado de futuros a partir de los clásicos corderos lechales, los que con raciones ricas en energía y regímenes alimentarios similares a los monogástricos, son llevados a pesos superiores para formar el nuevo tipo comercial de corderos de cebo

precoz, que hoy son la pieza más lograda del mercado español de carne ovina.

Zona geográfica

El área principal sobre la que se explota y desarrolla la Raza Manchega comprende las siguientes comarcas:

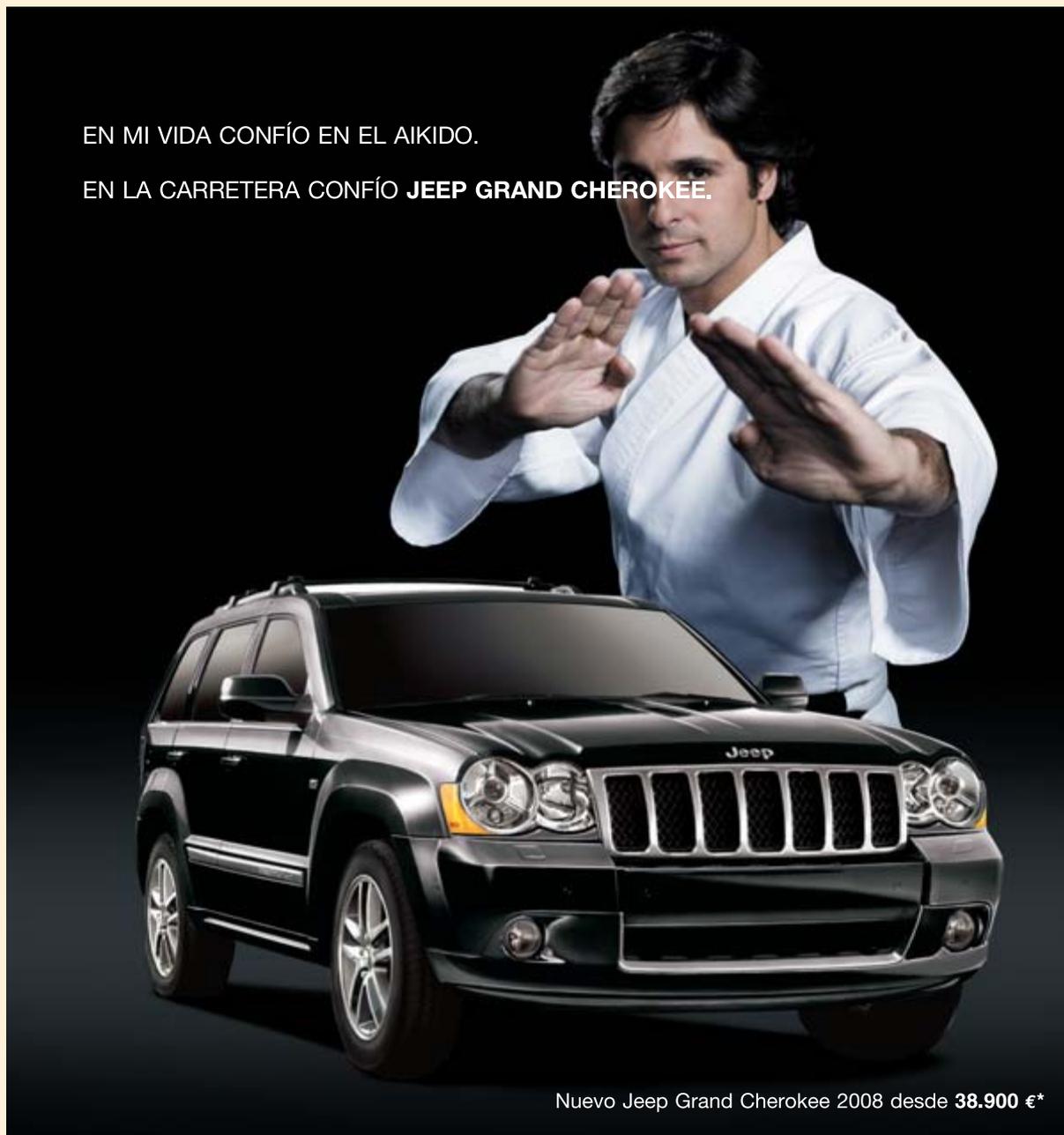
Albacete: Mancha, Manchuela, Centro y Almansa; Ciudad Real: Mancha, Campo de Calatrava y Campo de Montiel; Cuenca: Manchuela, Mancha Baja y Mancha Alta; Toledo: La Mancha. →

La mayor parte de la producción lechera se destina a elaborar quesos con Denominación de Origen "Queso Manchego".



EN MI VIDA CONFÍO EN EL AIKIDO.

EN LA CARRETERA CONFÍO **JEEP GRAND CHEROKEE.**



Nuevo Jeep Grand Cherokee 2008 desde **38.900 €***

Con un interior cuidadosamente rediseñado que sentirás nada más entrar. Con las prestaciones 4x4 que sólo puedes encontrar en un Jeep. Con el nuevo Jeep Grand Cherokee 2008, tendrás absolutamente todo lo que necesitas para sentirte seguro en cualquier situación. **JEEP SÓLO HAY UNO** www.jeep.es

Equipamiento de serie: Airbags frontales de conductor y pasajero | Airbags laterales de cortina | Ordenador de abordo (EVIC) Control de estabilidad (ESP) | Climatizador Bizona por Infrarrojos, con salidas traseras. | Llantas de Aluminio de 5 radios y 17" Cambio automático de 5 velocidades con modo secuencial | Sistema de tracción Quadra Trac II | Asistencia para Salida en Pendiente (HSA) | Control de Velocidad en Descensos (HDC) | Reductora de accionamiento electrónico | Sistema de audio multimedia con pantalla táctil MyGig (sólo Limited).

Nuevo Jeep Grand Cherokee 2008 **Jeep**

TALLERES CHINARES

Concesionario Oficial Chrysler Jeep Dodge

c/ B n/ 8 - Pol. Ind. Campollano . 2007 Albacete. 967.21.46.39

*Precio correspondiente a Jeep Grand Cherokee 3.0 CRD All Black en Península y Baleares. IVA, IM y transporte incluidos. Emisiones de CO₂: 270-380 (gr/Km). Consumo combinado: 10,2-16,1 (l/100km).

En diciembre de 1998 salieron al mercado las primeras canales certificadas por el Consejo

Dada la importancia de la producción de cordero, se creó, en 1993, la Denominación Específica "Cordero Manchego", aprobándose su reglamento en 1995 y saliendo al mercado las primeras canales certificadas en diciembre de 1998.

El 21 de mayo de 1999, el Consejo Regulador de la Denominación Específica Cordero Manchego adopta la personalidad jurídica de Fundación. La transformación del Consejo Regulador y su Organismo de Certificación y Control en Fundación, y la creación del Comité de Certificación, en el que están incluidas todas las partes (ganaderos, industriales, consumidores, comercio, universidad, etc.), le dotan de la independencia, imparcialidad y personalidad jurídica propia exigida por la normativa europea EN 45.011 de 26 de junio de 1999.

El 30 de junio de 1999, se solicita mediante escrito por parte del presidente del Patronato de la Fundación, Laureano Gallego Martínez, la autorización de la misma como Organismo de Certificación y Control de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Cordero Manchego".

Por orden de 18-01-2000 de la consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la JCCM (D.O.C.M. nº 6 de 28/01/00), se autoriza a la Fundación Consejo Regulador de la Denominación Específica Cordero Manchego como Organismo de Certificación y Control, para llevar a cabo la certificación de las carnes amparadas por esta Indicación Geográfica Protegida.



Stand del C.R.D.E. Cordero Manchego en una edición de Expovicaman celebrada en Albacete.

Existen dos variedades de Cordero Manchego: la blanca y la negra, diferentes sólo en el color de la piel y la lana

Producción y obtención del Cordero Manchego

La carne de Cordero Manchego con Denominación Específica procede exclusivamente de la Raza Manchega y debe reunir los siguientes requisitos: Corderos sin distinción de sexo, pueden ser machos sin castrar y hembras. La alimentación de los corderos deberá realizarse en estabulación. El periodo mínimo de lactancia natural será de 30 días, este es variable ya que, en el caso de explotaciones de ordeño, el periodo de lactancia será de 30 días y en las de producción exclusiva de carne, los corderos estarán mamando prácticamente hasta el momento del sacrificio.

Existen dos variedades: la blanca y la negra de características morfológicas, funcionales y genéticas idénticas, diferenciadas únicamente por el color de la piel y la lana.

Desde poco tiempo después del nacimiento dispone de piensos especiales que, progresivamente, permiten la

adaptación del animal de lactante a rumiante, disminuyendo el estrés del destete. Posteriormente, hasta el momento del sacrificio, los corderos se alimentan exclusivamente de piensos naturales a

base de concentrados y paja de cereales.

El Consejo Regulador garantiza que en la alimentación de los corderos solamente se utilizan materias primas naturales, sin otros productos (in-

hibidores o promotores del crecimiento) que puedan alterar el normal desarrollo de los animales y afectar a los consumidores.

El transporte de los corderos deberá realizarse de acuer-

Oveja de Raza Manchega de lana negra. Foto de una edición de la Feria de Expovicaman celebrada en Albacete. →



E.T.S.I.A.

Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete



La Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete felicita a la revista La Cerca en su X Aniversario y agradece la cobertura dada a los distintos proyectos realizados desde nuestra Escuela en estos últimos diez años



El Consejo Regulador garantiza que en la alimentación de los corderos solamente se utilizan materias primas naturales

do con los requisitos de transporte especificados en las correspondientes normas europeas y estatales al respecto.

El vehículo deberá disponer de los medios que aseguren el bienestar de los animales durante el transporte. Se deberá garantizar la separación física entre los corderos potencialmente aptos para ser protegidos de otros. No está permitido coger a los corderos por la piel, ni darles golpes ni amontonarlos.

El sacrificio y faenado, se realizará en la misma zona que la producción. En el momento del sacrificio, los corderos deben cumplir las siguientes características: peso vivo al sacrificio en matadero, entre 22 y 28 kg; peso canal, entre 10 y 14 kg; edad, entre 60 y 90 días.

El periodo máximo de conservación no superará los siete días. Las cámaras deberán disponer de sistemas que garanticen que no se producirá confusión entre las canales certificadas y las que no lo están. Está prohibido congelar la carne.

La carne deberá ser transportada en vehículos refrigerados autorizados para el transporte de productos alimenticios y que cumpla con la normativa vigente. La temperatura en el interior del vehículo durante todo el trayecto estará comprendida entre 0-4°C.

Todas las instalaciones y equipos serán conforme a lo establecido en la legislación vigente para industrias del sector. Deberán disponer de sistemas que garanticen la limpieza e higiene de equipos, instalaciones y personal. Todas las salas de trabajo tendrán una temperatura ambiental inferior a 12°C. No está permitida la congelación de la carne en ninguna de sus formas. El despiece de canales certificadas no podrá realizarse de manera simultánea con las que no lo están.

El envasado se realizará inmediatamente después de su procesado y en materiales alimentarios de acuerdo con la normativa en vigor.

Cada unidad individual (piezas enteras envasadas, bandejas o similares) procedente del despiece de una



Una rica variedad de pastos confiere a la carne y la leche de la Oveja Manchega un sabor y aroma muy especial.

canal, deberá identificarse con una etiqueta numerada individualmente y con el logotipo de la Fundación "Consejo Regulador de la Denominación Específica Cordero Manchego". La sala de despiece deberá disponer de sistemas que garanticen la relación continua entre las piezas y la canal de la que proceden (trazabilidad). El almacenamiento, tanto antes del despiece como después, se llevará a cabo en una sala o cámara de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C.

Control, certificación e identificación del producto

La Fundación Consejo Regulador de la Denominación Específica "Cordero Manchego", para garantizar la calidad y el origen de la carne, realiza periódicamente inspecciones sobre ganaderías, cebaderos, mataderos y salas de despiece, inscritos en sus registros, comprobando que cumplen con los requisitos técnicos exigidos.

Identificación de los animales: Los corderos son iden-

tificados en origen por medio de un crotal aplicado en la oreja izquierda, en los primeros quince días de vida. En éste figura el número de registro de la explotación ganadera, el logotipo del Consejo Regulador y una numeración correlativa según se vayan produciendo los nacimientos.

Certificación del producto: Para el marcado de las canales, se emplea un sello corrido de tinta indeleble de uso alimentario, con las siglas "CM", que se aplica en piernas, paletillas y costillar; y una etiqueta ad-

La Fundación, para garantizar la calidad y el origen de la carne, realiza periódicamente inspecciones sobre ganaderías, cebaderos, mataderos y salas de despiece, inscritos en sus registros.



El Origen de la Inspiración




Castilla-La Mancha



LA MANCHA, origen de grandes sueños,
Tierra de los mayores viñedos de España,
los que reciben mejores cuidados.

Lugar donde sin prisa se doran las uvas.

Inspiración que crea vinos sorprendentes, llenos de matices.

Tintos, blancos, rosados y espumosos.

Vinos que llegan a todos.

El Consejo Regulador de la
D.O. La Mancha felicita a la
revista **La Cerca** en su
X Aniversario

Consejo Regulador D.O. La Mancha - www.lamanchado.es - consejo@lamanchado.es - +34 926 541 523

El cordero lechal manchego, una delicia para el paladar, está presente en todos los restaurantes de la Región

hesiva, numerada y con el logotipo de la Fundación "Consejo Regulador de la Denominación Específica Cordero Manchego", aplicada en una de las extremidades traseras.

La numeración de la etiqueta asegura la trazabilidad entre la canal y el cordero de origen.

El sello corrido nos permite identificar la carne de Cordero Manchego incluso fileteado. Pero además, a las bandejas de carne se les adhiere otra etiqueta con el logotipo y numerada, lo que nos relaciona una bandeja de carne con una canal de procedencia.

Por lo tanto, los métodos de identificación son la herramienta que nos asegura la trazabilidad de la carne para asegurarnos que el cordero que vamos a degustar cumple todos los requisitos de un auténtico "cordero manchego". La etiqueta de una bandeja de carne nos dice de qué canal se obtuvo; la etiqueta de esa canal nos dice de qué cordero proviene, y el crotal de ese cordero, nos dice de qué ganadería procede.



El lechal manchego procede de corderos de Raza Manchega, alimentado exclusivamente con leche materna.

Lechal manchego, una delicia para el paladar

El cordero lechal manchego constituye toda una delicia para el paladar. Sus características bien definidas son su jugosidad, su color rosa pálido y

su flavor- conjunto de impresiones gustativas y olfativas provocadas en el momento del consumo- la hacen muy apreciada, estando presente en todas las cartas de los restaurantes castellano-manchegos.

El lechal manchego proce-

de exclusivamente de corderos de Raza Manchega, alimentado exclusivamente con leche materna y sacrificado al destete en sus primeros 35 días de vida y con peso comprendido entre 8 y 14 kg en vivo.

La Cerca

Leche de oveja para un buen Queso Manchego, "joya de la gastronomía española"

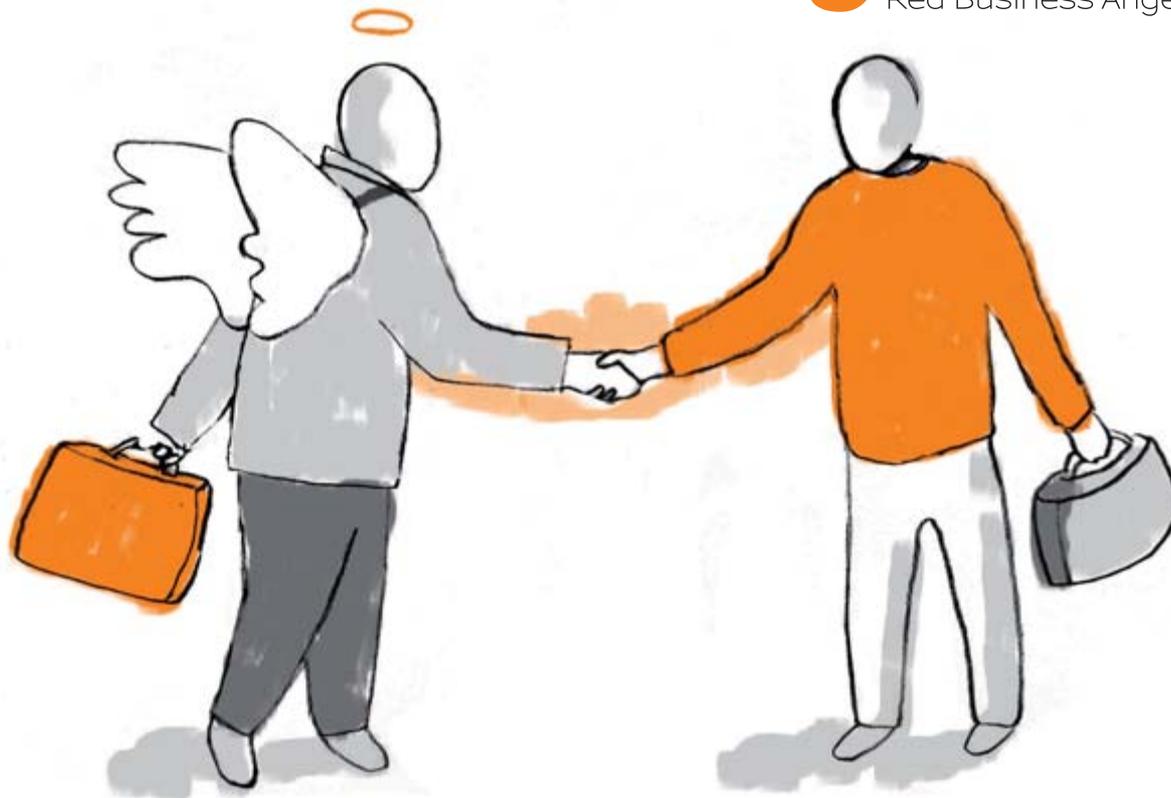
Si hay un producto en Castilla-La Mancha que por sus características le han dado personalidad gastronómica, éste es, sin lugar a dudas, el Queso Manchego. Ya Miguel de Cervantes menciona el queso de La Mancha. El queso de La Mancha se produce, en las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. Para que un queso se pueda llamar así, tiene que ser fabricado en esta Región delimitada por el "Consejo Regulador de Queso Manchego". Las ovejas de las cuales se extrae la leche tienen que pertenecer a la "Raza Manchega", originaria de esta zona.

Los quesos de La Mancha se pueden clasificar en dos especies: los tradicionales y los industriales. Mientras que los tradicionales son productos de una elaboración artesana y necesitan hasta un año para madurar, los industriales tienen tiempos de maduración de, mínimo, 60 días. Todos los quesos que tienen el título de La Mancha deben cumplir unas reglas estrictas que definen las características del queso manchego.



Todos los quesos que tienen el título de La Mancha deben cumplir unas reglas estrictas que definen las características del queso manchego.

Los quesos que tienen el título de La Mancha deben cumplir unas reglas estrictas que definen las características del queso manchego. Además de comer el queso como alimento en sí, acompañándolo con pan y un buen vino, también se usa acompañando a diferentes platos y postres. En los recetarios españoles de los siglos XVI al XVII existía una extensa cantidad de recetas con el queso como base. En la actualidad, cada día más, se está popularizando su uso para la preparación de exquisitos platos para el deleite de los amantes de esta "joya de la gastronomía española".



El Punto de encuentro entre inversores y emprendedores en Castilla-La Mancha

GOBAN es la **Red de "Business Angels"** puesta en marcha por los **CEEIs de Albacete, Ciudad Real y Talavera de la Reina-Toledo**, con el apoyo de la **Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha**.

El objetivo es proporcionar un **punto de encuentro entre inversores y emprendedores**. Un lugar donde poder poner en común los criterios de selección de unos y las necesidades de otros.

Ventajas para el "Business Angel"

- Acceso al flujo de proyectos de la región que se ajuste a su perfil inversor.
- Acceso a la Base de datos de potenciales proyectos atractivos.
- Participación en foros y clubes de inversión.
- Co-inversión con otros "Business Angels".
- Boletines de información, newsletters, etc.

Ventajas para los Emprendedores

- Financiación para la empresa.
- Facilidades de acceso a la financiación sin necesidad de garantías adicionales.
- Asesoramiento en calidad de mentores, fomentando la transferencia de conocimientos y la creación de riqueza.
- Sencillez en el análisis y en la elaboración del proyecto.
- Se pueden unir varios Business Angels para formar un grupo inversor, que repartiría el riesgo y aportaría gran variedad de experiencias, de gran valor para una empresa en expansión.



LOS INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES
PROYECTAN Y DISEÑAN
OBRAS E INSTALACIONES
TRABAJANDO POR
LA CALIDAD, SEGURIDAD INDUSTRIAL
Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE
AL SERVICIO DE TODOS LOS CIUDADANOS.

COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES

C/ Pablo Medina, 22 Entreplanta
Tlf: 967 219439
www.coitiab.es

02005 Albacete
Fax: 967 214869
coitiab@coitiab.es



*Creamos Calidad de Vida
en su Vivienda*

CONSTRUCCIONES

MORENO Y ROLDÁN

Carnicerías, 2 - Teléfono: 967 59 00 09 - Fax 967 51 13 29
E-MAIL morold@interbook.net - 02001 - ALBACETE

La Crisis y la Seguridad

Ciertamente, si hace escasamente un año nos plantean un horizonte económico como el que hoy tenemos pensaríamos que se trataría más de una novela de ficción que de una realidad económica. Más cuando sea fácil, a tiempo pasado analizar, por más que pueda sorprender lo que está pasando no obedece más que a una lógica que aplasta.

¿Por dónde quiere usted que empecemos? Por ejemplo con la construcción. Negocio seguro, sector en alza, que auguraba un brillante porvenir que incitaba al pequeño ahorrador, no ya a adquirir su propia vivienda, sino una dos y tres más para después alcanzar pingües beneficios con su reventa de forma que sus ahorros se canalizaban a ese sector en magnitudes macroeconómicas que siquiera conocemos hoy, y que lógicamente no se destinaban a otros sectores económicos (tecnología, investigación, etc.). ¿Pero, realmente esa inversión tenía bases ciertas, bien asentadas? Pues parece que no, por cuanto la demanda superaba la oferta, pero era una demanda viciada en origen, ya sabemos... intereses baratos en los créditos, facilidad para la financiación, aumento de la inmigración que mueve el mercado de segunda mano de forma fantástica; pero si paramos un momento, en pensar... ¿era lógico que por una vivienda de noventa metros se estuvieran pagando más de 240.000 euros en zonas que podríamos denominar extrarradio, y más con sueldos mileuristas?

Parece que la lógica aplasta, ¿o no? Pero bueno para que íbamos a parar algo que daba beneficios a todos.....

En los sectores auxiliares de la construcción, la burbuja desinflada ha desencadenado la caída de la espada de Damocles, con los efectos colaterales del paro y la morosidad de los pagos; concursos de acreedores, incremento importantísimo de procedimientos judiciales de reclamación de impagos. Lógica aplastante en lo metafórico de la expresión pero afirmación real en su sentido físico con respecto a las empresas sobre las que ha caído, a las que no sólo



ha aplastado sino para que el término sea más ajustado, ha seccionado en dos.

Negocios relacionados con el consumo, cuyas ventas han caído en picado, y que van a suponer ya para el año 2008, y sobre todo para el 2009, unas cuentas de resultados que van a causar pavor. Automóvil, telecomunicación, publicidad, electrodomésticos, turismo, hostelería... En este sector, la reducción de consumo era una lógica que cae por su propio peso, si no hay dinero, lo primero que se reduce es la publicidad (aunque debería ser al contrario si se pretende reavivar las ventas) y el consumo.

Nos dicen los entendidos que esta crisis es un efecto de la globalización en la que los países a título individual poco tienen que ver, aunque yo siempre he pensado que el dinero de mi bolsillo lo administro y decido como gastarlo yo, y que el dinero de mi país lo administra mi Presidente y decide como gastarlo, pues si eso no fuera así, como diría un castizo "que me lo expliquen" porque no me lo creo.

Pero, en cualquier caso, lo más diferente y sorprendente de todo, y en relación a otras crisis pasadas, es la situación de las entidades financieras, que son las que económicamente siempre han gozado de la confianza y suficiencia en este contexto. Sin embargo, hace pocas fechas, no había español que por poco dinero que tuviera depositado en alguna entidad no desconfiara de ella y tuviera la sensación de

miedo a perder sus ahorros, lo que supuso la adopción de medidas extraordinarias que más que dar seguridad jurídica a los depósitos (si todo el mundo los pidiera a la vez no habría sistema financiero que pudiera pagarlo) pretendía dar confianza al impositor para que no se desmoronara el entramado financiero como un castillo de naipes.

No repuestos del susto, la zozobra planea de nuevo cuando conocemos que importantes fortunas de nuestro país no sabían que habían colocado importantes depósitos, no en otro banco, sino en una pirámide de cristal, valga la metáfora.

¡Tampoco nos falta humildad! Cuando todo lo que ha pasado sería elemento suficiente para revisar en qué nos hemos equivocado, qué podemos mejorar, y qué podemos hacer para evitar futuros sucesos, resulta que nos pavoneamos en el mundo presumiendo de los mejores reguladores financieros, llámese Banco de España, cuya figura pretendemos exportar para que sea ejemplo en el exterior y para ello se nos justifica que ningún banco español o caja ha caído. ¿Ustedes creen a pies juntillas, por ejemplo, que las Cajas de Ahorros españolas, entidades sin ánimo de lucro, están para prestar el dinero de sus impositores a empresas o entidades para la compra de acciones en bolsa de otras entidades?, pues si así lo creen, que las privaticen, que les quiten el carácter benéfico social que tienen y que designen a sus órganos sus accionistas, ¿o no?

¿Ustedes creen que un órgano regulador, como es el Banco de España, tenga en su composición un reflejo de las mayorías del Parlamento, es decir, que dependa políticamente del partido del Ejecutivo? Pues mire, si usted piensa así, no es la misma democracia que yo quiero para mi país. La sociedad articulada, la sana, la independiente, la que tiene criterio, no se articula solamente por las elecciones del Parlamento, y eso se debería saber y comprender, aun cuando quizás lo último no interese.



Ingeniería

SLIDING, S.L.

José Juan Morcillo Navarro
INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL
EUR ING

PROYECTOS Y DIRECCIONES DE OBRA:

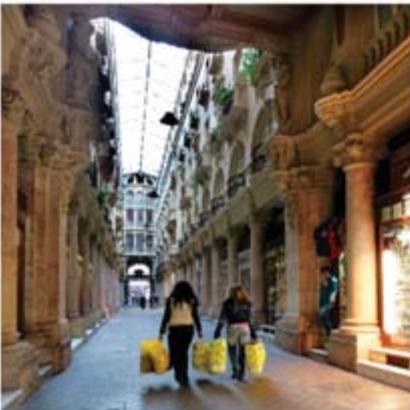
- NAVES INDUSTRIALES, FÁBRICAS
- ADECUACIÓN LOCALES PARA ACTIVIDAD
- ELECTRICIDAD, BAJA Y M. TENSIÓN
- CALEFACCIÓN - CLIMATIZACIÓN - ACS
- LOCALES PÚBLICOS - APERTURAS
- ACÚSTICA E INSONORIZACIÓN
- MEDIO AMBIENTE - VERTIDOS
- EST. TÉCNICOS DE VEHICULOS
- TASACIONES VALORACIONES
- REVISIONES PERIODICAS INSTALACIONES
- CERTIFICADOS, INFORMES

Plaza Catedral, 9 - Entpta. • 02001 ALBACETE • (Junto Ayto. Frente Parking P. Medina)
Telf. y Fax 967 521 947 - Móvil 629 686 100



AYUNTAMIENTO DE ALBACETE

Gobierno para las personas



Una ciudad cercana que avanza hacia un futuro inteligente y sostenible. Una ciudad para la convivencia, la igualdad, al servicio de los vecinos y vecinas, que disfruta con la cultura y el deporte, promueve su comercio y las oportunidades de empleo. Albacete son sus jóvenes, sus mayores, sus trabajadores y trabajadoras, quienes emprenden y crean.



Chinchilla,

retorno a los orígenes de Albacete

Plaza Mayor de Chinchilla, llamada también De La Mancha

Pasear por Chinchilla supone reencontrarnos con el pasado, con rincones indescriptibles por su belleza y su esplendor

Fiel a la monarquía, en el año 1422 la villa recibió el título de Ciudad, siendo la capital de la Mancha de Aragón

Chinchilla, historia viva de la provincia de Albacete

En época musulmana (s. VII después de Cristo) hay ya referencias históricas de Chinchilla, pero es hacia el 928, bajo el califato cordobés, cuando adquiere notoriedad. Recibió el nombre de Ghenghalet y figuró entre las poblaciones más importantes del reino de Murcia. También bajo el mismo dominio se llamó Yinyalá ó también Sintinjala.

Las tropas de Alfonso X, coaligadas con la Orden de Calatrava y los ejércitos de Jaime I de Aragón al frente de D. Pelayo Pérez de Correa comendador de la Orden de Santiago, la conquistaron a los árabes, en 1242.

En el s. XIV formó parte del marquesado de Villena. Juan II (padre de Enrique IV e Isabel la Católica) la incorporó a la Corona de Castilla. Durante este reinado el infante Enrique de Aragón, maestre

Saliendo de **Almansa**, por la N-430 se llega a **Chinchilla de Montearagón**, a 13 km de **Albacete**. Villa emplazada en lo alto de un **cerro** desde cuya **cima**, que domina la **llanura manchega**, se contemplan los **llanos de La Mancha**, y al sur y al este los **Montes de Chinchilla** y las altas cumbres de las **Sierras de Segura y Alcaraz**. Los orígenes de **Chinchilla** se desconocen así como los de su topónimo. De antiguo llevó el nombre de **Cincilia**, voz **celta** que significa "**ciudad de muros cortos**", también recibió el nombre de **Teichea** (vocablo griego de igual significado) y los de **Saltigis** (que proviene **del latín saltus** que significa salto, ya que **Chinchilla** es como un **salto** sobre la **llanura manchega**), **Saltici**, **Cinxella**, **Suintila**, **Sintila**, etc. Algunos **autores** afirman que estos nombres derivan de los **reyes Suintila** o **Chintila**, a uno de los cuales debió **Chinchilla** su **repoblación**.

El sobrenombre de **Montearagón** (o **Monte Aragón**), que ya figura en el siglo XVI se debe a que se encuentra en el **territorio** denominado durante años **Mancha de Aragón** o de **Arrago**, **vocablo griego** que designaba el **esparto**, muy abundante en aquella **comarca**. La **tradición**, sin embargo, atribuye la **fundación** de **Chinchilla** a **Hércules**, sobre el siglo VII antes de **Cristo**, que puso las primeras **pedras** sobre el lugar. Resulta del todo incuestionable su **origen remoto** como demuestran diversos **yacimientos arqueológicos** de la zona, como los encontrados de la **Vía Augusta** (época romana), que delatan que fue un importante **cruce de caminos**.

En el siguiente **reportaje** conocemos un poco mejor la **ciudad** que durante mucho tiempo fue la **capital** de la provincia de **Albacete**.

de la orden de Santiago, intenta apoderarse del Señorío de Villena, apenas lo consigue durante un año ya que Chinchilla opone una dura resisten-

cia y por esta fidelidad a la monarquía castellana la villa recibe, en 1422, el título de Ciudad, siendo la capital de la Mancha de Aragón. Ésta es

entregada como dote por Juan II a su hermana doña Catalina, esposa del Infante Don Enrique.

De los conflictos entre la

En agosto del año 1488, Los Reyes Católicos le otorgan a Chinchilla los títulos de “Noble y Muy Leal”

Corona y los Infantes de Aragón, aliados con el Rey de Navarra, surge un nuevo poder: el de Diego López de Pacheco, que llegará a ser favorito de Enrique IV y marqués de Villena. Él recomponé la unidad territorial del Marquesado bajo su dominio, y en el s. XV sus habitantes quedaron divididos ideológicamente: unos se mostraron partidarios de la reina Isabel y otros a favor de Juana la Beltraneja y de don Diego López de Pacheco, marqués de Villena. Su poder dura hasta la guerra entre los partidarios de ambos. Derrotados los segundos, Chinchilla se incorporó a Castilla el 1 de marzo de 1480.

A raíz de estos hechos, Los Reyes Católicos juran los Privilegios de esta Ciudad sobre la Cruz de Roca (museo parroquial), en agosto de 1488, otorgándoles los títulos de “Noble y Muy Leal”, que hoy en día todavía perduran (lo podemos leer en su escudo).

Tras estos hechos y durante el reinado de Los Reyes Católicos, Chinchilla sufre una decadencia en favor de su antigua aldea Albacete (con mayor protagonismo político y económico), ya que esta última disfrutaba de la comodidad del llano. Los chinchillanos llegaron a quejarse a su rey Felipe II, al cual le dirigieron una carta que transcribía así: “Esta Ciudad tenía buenos y grandes términos, donde venían y vienen a herbajar los de tierra de Huete. Su Majestad se los dio a la villa de Albacete por no se qué relación siniestra que ellos hicieron, de manera que los ha perdido quien los había ganado y defendido con su propia sangre, y los tiene quien con falsas relaciones los procuró”.

Situada en un enclave fortificado y estratégico, fue escenario de numerosas acciones en 1707. Durante la Guerra de Sucesión las tropas del archiduque se apoderaron de Chinchilla y en la Guerra de la Independencia se adueñaron de su castillo las tropas francesas, las cuales volaron el Torreón del Homenaje.

Después de esta dominación, y bajo mandato de Fernando VII, adquirió el título de Fidelísima, siendo la capital



Edificio del ayuntamiento de Chinchilla, una construcción de los siglos XVI y XVIII. En la Plaza Mayor o De La Mancha.

de la efímera provincia de Chinchilla (trienio Grabado de época liberal de 1820) y recobrando el protagonismo de ciudad hasta el 1823. Pero la represión absolutista de Fernando VII acaba con este breve paréntesis liberal. Al final, y sobre 1833, la capitalidad recae sobre Albacete con la división de Javier de Burgos. Sin embargo, y en las Guerras Carlistas, aún siendo capital Albacete, varias instituciones como la Diputación se resguardaron en el cobijo de los muros de Chinchilla.

Chinchilla ciudad monumental

Un recorrido por Chinchilla nos permite admirar una ciudad que da cuenta, a través de sus monumentos, de la historia y los acontecimientos de que han sido testigos esas piedras a lo largo de tantos siglos. En un paseo por sus calles nos podemos encontrar con muchos lugares, donde reencontrarnos con el pasado, con rincones indescriptibles por su belleza y su esplendor.

La Plaza Mayor, llamada

“De La Mancha”, es el núcleo vital de Chinchilla. Forma un valioso conjunto, y en ella se ubican buena parte de sus admirables monumentos. En la Plaza Mayor se encuentran: el Ayuntamiento (siglos XVI/XVIII) con fachadas interesantes como la del siglo XVI que tiene ornamentación escultórica. La fachada que da a la Plaza Mayor se fecha en el siglo XVIII y fue construida por Francisco de León y Ginés de Lario. Está rematada con la efigie de Carlos III; la Iglesia Arciprestal de

Iglesia Arciprestal de Santa María del Salvador (siglos XV y XVI), situada en la Plaza Mayor.





MARTÚE

www.martue.com

“Los Miércoles de Chinchilla”, una tradición recuperada que goza de gran popularidad

La de “Los Miércoles de Chinchilla” es una **tradición** que se había **perdido** por completo y que en sólo unos años ha vuelto con un **impulso** que no conoció ni en sus mejores tiempos. Es el **impulso** de la **nostalgia**, la **fuerza** con que la **memoria** nos devuelve las **vivencias agradables** y nos ayuda a **olvidar** otros aspectos que las acompañaron y que resultaban menos **placenteros**. No en vano quienes han rescatado “Los Miércoles” son los mismos **niños y adolescentes** que **vivieron y disfrutaron** de las últimas ediciones en la anterior etapa, niños y adolescentes convertidos ahora en **adultos emprendedores**.

Esta **costumbre** de **despedirse** de **Los Carnavales** para entrar en la **Cuaresma** dejándose en la puerta el **espíritu risueño**, la **alegría** que antes de perderse toma forma en **muñecos**, son “Los Miércoles”.

Pero ya no bastará con que buena parte de

los **vecinos** aderecen unas **figuras**, las **vistan** y las **sitúen** ante la **puerta de sus casas** para que reciban con **expresión inquietante** a las **visitas**. Los que vengan de fuera podrán **admirar** la **cara oculta** de la ciudad y comprender el **valor** de lo que se **conserva**, que no sólo es la **pedra**, sino también esa **vibración** que dejaron al pasar **personajes** como **Los Reyes Católicos**, **San Vicente Ferrer**, **César Borgia** o tal vez el propio **Cid Campeador**.



Los muñecos de “Los Miércoles de Chinchilla”, una tradición del pasado que ha vuelto con más fuerza que nunca a la localidad manchega.

El sabor de tiempos pasados y su riqueza patrimonial confieren a Chinchilla un atractivo muy especial

Santa María del Salvador (siglos XV/XVI); la Torre del Reloj, etc.

Otros de los muchos monumentos de interés son el Hospital de San Julián, del siglo XIV, edificado sobre la primera iglesia que tuvo Chinchilla, la de San Salvador. La portada es de estilo mudéjar, convertida actualmente en ventana, conserva la antigua portada gótico-mudéjar. La Casa de la Tercia, del siglo XV, contiene en su interior grandes columnas toscanas y arcos de medio punto. El Patio Barroco de la Notaría, en el palacio de la familia López de Haro. El Palacio de la familia Barnuevo que posee una bella fachada barroca del siglo XVIII.

Las iglesias y conventos de Chinchilla dan testimonio de la relevancia que tuvo esta ciudad conquistada a los moros y convertida en bastión católico de la zona. En sus momentos de gloria, llegó a tener hasta 18 iglesias dando culto. Así, la iglesia parroquial de Santa María del Salvador, construida entre 1441 y 1445, donde se pueden admirar la portada occidental y los restos del claustro; la reja de la capilla

mayor y la imagen de La Virgen de las Nieves, Patrona de la ciudad.

La ermita de San Antón, proyectada por el alarife Jacin-

to Lario, tiene planta de cruz latina con cabecera plana. El Convento de Santa Ana, construido sobre una antigua mezquita árabe, pertenece a

las monjas dominicas desde el siglo XVI. El Convento de San Juan, hoy conocido como de Santo Domingo.

Son de destacar los Baños Árabes. Son varias las descripciones y crónicas que citan estos baños, sin embargo en nuestro tiempo han permanecido prácticamente desconocidos hasta hace poco años, quizás por el hecho de haber sido englobados en una casa de principios de siglo, situada en el centro del casco urbano, en la calle de la Obra Pía, nº 9. No se aprecia exteriormente nada que pudiera indicar una construcción de tipo musulmán.

Sin embargo, el monumento que más simboliza a esta villa es la impresionante mole del Castillo, de origen árabe, que fue restaurado posteriormente por Juan Pacheco, marqués de Villena, en el año 1446.

El Castillo de Chinchilla, historia de la ciudad

Esta importante fortaleza se alza sobre el cerro que domina la población de Chinchilla. Aunque muy restaurado,



Portada occidental de la Iglesia Parroquial de Santa María del Salvador.

EL BELÉN DE CCM

Centro Cultural CCM
San José de Calazanz s/n
Albacete

Belén

del 4 de diciembre
al 5 de enero

horario:

10,00 a 14,00 h

17,00 a 21,00 h

25 de diciembre

y 1 de enero cerrado




CCM

Obra Social

Construido en el siglo XV, en el Castillo de Chinchilla se conservan diversos escudos del marquesado de Villena

el edificio que hoy contemplamos fue construido en gran medida en el s. XV por el marqués de Villena, don Juan Pacheco, aunque en este lugar don Juan Manuel dispuso ya de un castillo en el siglo anterior. Destacan sus muros de mampostería y la gran puerta de acceso, protegida por dos grandes torres circulares a las que se llega a través de un puente que salva el foso. Se conservan diversos escudos del marquesado de Villena. En su interior se alzaba la Torre del Homenaje, hoy desaparecida.

Esta impresionante obra arquitectónica está hecha en piedra.

El edificio tiene una impresionante puerta de acceso enmarcada por dos cubos circulares. El castillo se compone de dos recintos. Alrededor del edificio, se sitúa el foso excavado en la roca que se salva a través de un puente levadizo en etapas anteriores, pero fijo en la actualidad. Junto con las torres y el foso, la puerta es la estructura más significativa. También destaca la heráldica que se ubica en los cubos que custodian la entrada. La puerta se remata en dos arcos de medio punto con dovelas. En la parte superior, aparecen dos bandas decorativas; una de ellas es el doble de gruesa que la otra. Entre los múltiples usos que ha tenido el castillo, uno de los más significativos por su duración en el tiempo es el de cárcel, ya que funcionó como penal del siglo XVII al siglo XX. Uno de sus prisioneros más famosos fue César Borgia, quien prácticamente lo inauguró. En el siglo XX se iniciaron las labores de restauración eliminando aquellas dependencias que le daban una clara connotación de prisión. Las últimas obras dotaron de una impresionante iluminación al edificio ya que se colocaron focos en el foso.

Chinchilla, tierra de tradiciones artesanas

La ciudad de Chinchilla es de una grandísima tradición alfarera, gracias a la calidad de la arcilla de sus proximidades. Actualmente, en Chinchilla existe un grupo de personas



Uno de los prisioneros más famosos que tuvo el castillo de Chinchilla fue César Borgia, quien prácticamente lo inauguró.

perteneciente a la "Asociación Juvenil Virgen de las Nieves", que se dedican a modelar la arcilla y sacar sus piezas de cerámica. Quieren que esta tradición no se pierda.

De los alfares de Chinchilla han salido y siguen saliendo bellísimas piezas, siendo las

más representativas las siguientes: **La cuervera**, que es una especie de lebrillo con unos soportes en sus bordes para dejar las jarritas ó vasos con los que tomar la cuerva. **El mortero**, es como el tradicional mortero de picar el ajo o perejil pero mucho más gran-

de, se utiliza para hacer el atascaburras; **La quesera**, es una pieza en forma de campana que se utiliza para conservar el queso; **El jarrón de ordeño**, que como su nombre indica es un jarrón grande para poner debajo del animal y echar en el la leche del ordeño.

Como artesanía de Chinchilla también hay que destacar el esparto, labor tradicional para crear cestas, cestillos, bolsas, paneras, etc.

Toda esta tradición se refleja en la dedicación de la Ciudad a una de sus calles, como es la calle Alfareros, y sobre todo en la existencia de su **Museo Nacional de Cerámica**. Este museo fue fundado en junio de 1980 por el matrimonio Carmina Useros y Manuel Belmonte y alberga unas 2.000 piezas de todos los alfares de España.

La Semana Santa de Chinchilla

El origen de la Semana Santa Chinchillana se podría fijar en el año 1584, aunque su antigüedad debió ser anterior. En este año, una veintena de cofrades de la Hermandad de la Santa Sangre de Cristo (pía Cofradía) se reunieron, cumpliendo órdenes del Obispo de Cartagena Jerónimo Manrique de Lara, para nom-



El Palacio de la familia Barnuevo posee una bella fachada barroca del siglo XVIII.



Casa Quintana

HOTEL • SALONES • PUB • PIZZERÍA • RESTAURANTE



*En un lugar de
La Mancha...*

*...calidad y
distinción*



Casa Quintana Hotel ***

c/ Metrala, 11 • 16220 Quintanar del Rey • Cuenca

Tfno.: 967 495 704 • Fax: 967 495 210

www.hotelcasaquintana.es

El Festival de Teatro Clásico Ciudad de Chinchilla, una muestra cultural de renombre nacional

brar alcaldes y escribano, cargos que controlaban lo que se gastaba y se recibía por parte de la Cofradía.

En el año 2002 se declara la Semana Santa "Fiesta de Interés Turístico Regional" por parte de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Festival de Teatro Ciudad de Chinchilla

Con la idea de recuperar el patrimonio cultural de Chinchilla surge el Festival de Teatro Ciudad de Chinchilla, que representa obras medievales y del Siglo de Oro en el Claustro Mudéjar Dominicó durante la primera quincena de julio. Para dinamizarlo y convertirlo en una actividad cultural de alcance nacional, las obras teatrales se alternan con teatro de calle y folklore popular, conferencias y conciertos.

Esta muestra de teatro reúne a visitantes, no sólo de la provincia y la Región, sino también del resto de España que vienen atraídos por el encanto de la ciudad y el renombre que ha adquirido el festival.



En la imagen, un cañón de épocas pasadas, situado en la Plaza de La Mancha, nos hace retroceder en el tiempo.

El Belén de Chinchilla, orgullo de la ciudad

Pero la tradición que más ha popularizado Chinchilla es la de su famoso Belén que todos los años, desde el 25 de diciembre al 16 de enero, se expone para disfrute de pro-

prios y ajenos. Todos los años, miles de personas venidas de todos los rincones visitan el Belén sin importarles las colas y el fuerte frío. Desde hace quince años, los chinchillanos, agrupados en la Asociación de Belenistas, crean durante todo el año las piezas artesanales

que luego formarán esta grandiosa obra de arte, siempre nueva, y que suele contar con piezas incorporadas de monumentos ajenos a Chinchilla. El Belén de Chinchilla es un reto y un orgullo para sus habitantes que intentan superar año tras año. [La Cerca](#)

Las Cuevas de Chinchilla, un recuerdo nostálgico del pasado muy apreciadas en la actualidad

El origen de las cuevas-vivienda no está muy claro. Es posible que se empezaran a **excavar** cuevas durante los primeros siglos de **dominación árabe** sobre la **Península**. Sin embargo, las **cuevas-vivienda** debieron construirse de forma **masiva** a partir del s. XVI cuando la **población musulmana** y **judía** fue **expulsada** de sus **viviendas** tras la **conquista del Reino de Granada** por **Los Reyes Católicos** en la comarca de **Guadix**.

Por tanto, las **cuevas** surgen para los **marginados**, ajenas a los **pueblos** y **ciudades**, por lo que implicaba estar fuera del **control administrativo** y **orden eclesiástico**. Así, en cada pueblo de nuestra **comarca** rodeado por estos **cerros**, las **cuevas** han tenido una **evolución desigual**, según las **necesidades** y **caracteres sociales** de sus **habitantes**, hasta llegar a convertirse en nuestros días en un **hábitat sano, ecológico** y totalmente **integrado** en el **entorno paisajístico**. La **temperatura** en el interior de las **cuevas** es **constante** durante todo el año (18 grados centígrados), por lo que no es necesaria **calefacción**, no siendo preciso variar las **mantas** de cama durante todo el año.

Su **originalidad arquitectónica**, su **ideal temperatura** y su gran **ambiente acogedor, íntimo** y **rústico**, las han convertido en un **hábitat** muy **apreciado**.



Las Cuevas (en la actualidad muy bien acondicionadas), uno de los atractivos turísticos de Chinchilla.

BODEGAS



FINCA

VENTA DE DON QUIJOTE



Ctra. Nacional 301, km 131 • 45820 El Toboso (TOLEDO)
Tlfs.: 925 100 004 / 670 646 014 • Fax: 925 109 995
e-mail: info@bodegasvq.com • www.bodegasvq.com



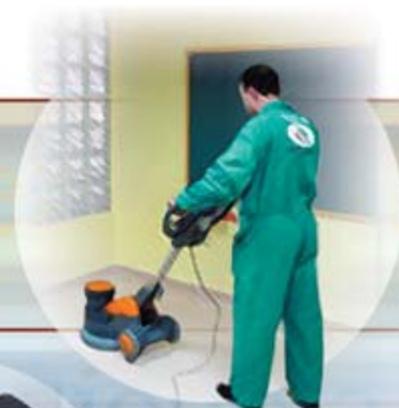
**GRUPO
AMIAB**



SERVICIOS QUE OFRECEMOS:



Limpiezas Integrales



Prevención de Legionela



Desinfecciones



Publicidad Directa



Pintura y Decoración



Servicio de Call Center

**Cuenta con nosotros
por un fin social.**

Un servicio de calidad al mejor precio.

Tlf: 902 191 093
presupuesto sin compromiso
www.amiab.com



Situado en Chinchilla de Montearagón, es un Museo que alberga alrededor de 2.000 piezas de alfarería recuperadas de toda España

Museo de Cerámica Nacional,

una colección única de alfarería popular

El Museo cuenta con piezas que representan 576 alfarerías, situadas en poblaciones de 47 provincias españolas

La familia Belmonte-Useros, pasión por Chinchilla

En 1968, Carmina Useros y su marido, el desaparecido y querido oftalmólogo Manuel Belmonte, comenzaron un recorrido por toda la provincia de Albacete para escribir el primer libro de cocina. El matrimonio Belmonte-Useros ha escrito tres libros dedicados a la cocina, uno a la artesanía y otro a fiestas populares, este último en colaboración con su hija Pilar, quien realizó las fotografías.

En este recorrido por la provincia de Albacete, Carmina Useros se enamoró de los pueblos, pero especialmente al llegar a Chinchilla le fascinó tanto que se compró una casa y más tarde adquirió todas las Cuevas del Agujero -situadas en las inmediaciones del castillo de Chinchilla-, que fueron arregladas por amigos suyos, pintores y escritores.

Con esta pasión por Chin-

Una de las **deudas** pendientes de **resolver** por las **humanidades**, cuando nos hallamos en los inicios del **siglo XXI**, es la que tiene que ver con el **patrimonio etnológico**, con la **recuperación** de una **memoria colectiva** que por sernos tan **próxima** ha sido dejada de lado, **relegada** frente a otros tipos de **investigaciones**. La primera **consecuencia** de esa falta de **atención** es la de palpar cómo el **tiempo** se ha llevado consigo mucha **documentación**, especialmente la que tiene que ver con la **tradición oral**, produciéndose **pérdidas irreversibles**. Por ello, **iniciativas** como las desarrolladas por **Carmina Useros** y **Manuel Belmonte**, con su **paciente recorrido** por los **alfares de España** recogiendo **piezas de cerámica**, constituyen hoy un más que **encomiable ejemplo** pues la **colección** reunida es uno de los pocos **documentos** no **dispersos** en torno a la **alfarería popular**, sus **técnicas, decoraciones** y **usos**.

El **Museo de Cerámica Nacional**, situado en **Chinchilla de Montearagón**, provincia de **Albacete**, es un **Museo** que alberga alrededor de **2.000 piezas de alfarería** de toda **España**. Fue fundado por **Carmina Useros** y **Manuel Belmonte**. Entre 1973 y 1980, año de su **inauguración**, el **matrimonio Belmonte-Useros** recorrió la **geografía española** en busca de **alfares** en activo en esos momentos. Actualmente, el **Museo** cuenta con piezas que representan **576 alfarerías**, situadas en poblaciones de **47 provincias españolas**. Muchas de estas **alfarerías** hoy ya están cerradas. El **Museo** tiene **seis salas** agrupadas por **provincias**, donde se puede apreciar la **variedad** de **piezas**, tanto en **forma** como en **colores**, destacándose las **diferencias** de **tierras** y **arcillas** existentes por toda **España**.

chilla, y siendo un centro muy importante de alfareros -unos 40 alfareros hace 43 años-, a Carmina no le cabía la menor

duda de que éste era el lugar idóneo para situar lo que en las últimas décadas ha sido su gran ilusión, el Museo de Ce-

rámica Nacional de Chinchilla.

Desde la llegada a Chinchilla de la familia Belmonte-

Aunque hoy casi han desaparecido, la ciudad de Chinchilla llegó a tener unos 40 artesanos dedicados a la alfarería

Useros, una de su mayor labor ha sido la promoción de Chinchilla, como así lo ha reconocido en varias ocasiones su Alcalde. A través de ellos fueron muchas las personalidades que visitaron la localidad y conocieron sus tradiciones. Pasaron muchos periodistas que publicaron artículos en revistas y periódicos a nivel nacional, como Tico Medina. También ha quedado patente su labor en las famosas Cuevas del Agujero, ubicadas en Chinchilla, en las inmediaciones del Castillo.

La alfarería, un oficio en extinción

En el marco de la bella ciudad de Chinchilla de Montearagón se encuentra el Museo de Cerámica Nacional. Carmina Useros, su directora, al mismo tiempo que artífice del mismo, junto con su marido Manuel Belmonte, nos relata como fueron sus comienzos y las razones por las que se creó.

En el año 1973 se realizó un homenaje a los alfareros de Chinchilla en la Cueva de La Leña, de los que sólo quedaban entonces tres de los casi 40 que llegó a tener la ciudad. En este homenaje se expusieron 107 piezas tradicionales de los alfares chinchillanos, encargadas por el matrimonio y realizaron un catálogo precioso. "Estas piezas son ya históricas puesto que los alfareros de la localidad han desaparecido y apagado sus hornos para siempre", apunta la directora del Museo.

En la década de los 70 las alfarerías españolas estaban casi terminándose y Carmina Useros y Manuel Belmonte pensaron recorrer España para hacer un museo en Chinchilla que no fuese solamente local. "Para la ilusión tan grande que nosotros tenemos con Chinchilla había que tener unas miras más ambiciosas", subraya Carmina.

Recorriendo las alfarerías de toda España

Para llevar a cabo el proyecto de construcción de un museo de cerámica en Chinchilla, el matrimonio Belmonte-



Las piezas mostradas en el Museo son auténticas joyas de la alfarería, traídas de toda España.

te-Useros cogía los fines de semana su coche e iba alfarería por alfarería de toda España comprando una o dos piezas de las más representativas del lugar. Con el fin de no olvidar ni confundir las piezas, pegaban un esparadrapo en la parte de abajo, donde figuraba el nombre de la pieza, lugar y nombre del alfarero. Según manifiesta Carmina Useros, estas piezas siempre las compraban a los alfareros y sólo cuando las habían adquirido comentaban al alfarero que eran para un museo, gesto que

estos agradecían porque en muchas ocasiones habían regalado piezas para museos que nunca se entregaban.

Regresaban a Chinchilla los domingos, muchas veces de madrugada, donde dos vecinos, Nieves García y Fernando Royo, que se han estado ocupando hasta hace poco tiempo del Museo, les ayudaban a descargarlas.

Pasado un tiempo, era tal el número de piezas que habían adquirido y que tenían repartidas por todas partes, que pensaron construir un museo.

Una ilusión hecha realidad

El actual Museo de Cerámica Nacional de Chinchilla se encuentra situado en un terreno propiedad de la familia Belmonte-Useros. Según expone Carmina, se descartó el hacerlo en alguna de las muchas casas señoriales de Chinchilla debido a la falta de medios económicos.

Para realizar el proyecto hablaron con su cuñado, Carlos Belmonte, reputado arquitecto, quien desinteresadamente realizó el proyecto. →

El Museo consta de seis salas de exposición agrupadas por provincias de casi toda España.



Para casa...



Encontrarás lo último en diseño italiano y tecnología alemana con Arrital, Doimo y Miele. Desde lo más clásico a lo más vanguardista sin perder un centímetro en funcionalidad y ergonomía

...para la obra

Por fin Selecta saca una línea para promotores; precio de obra, diseño italiano, formalidad en la entrega y lo más importante, más valor añadido a sus viviendas



 **SELECTA**
arquitectura d cocina

Plaza Gabriel Lodares 4 · Albacete
T 967 590 402

DOIMO **Miele**



El Museo ya tiene su Catálogo oficial que fue presentado en el Museo Arqueológico Nacional

El 14 de junio de 2005 se presentó en el Museo Arqueológico Nacional, el **Catálogo del Museo de Cerámica Nacional de Chinchilla**. "El motivo de su presentación en Madrid y no en Chinchilla fue darle la categoría que se merece un museo nacional", explica Carmina.

Este acto fue presidido por el director General de Bellas Artes, Julián Martínez García, y contó con la asistencia del presidente de la Diputación de Albacete, Pedro Antonio Ruiz Santos, del académico José Luis Sánchez, y de la promotora del Museo, Carmina Useros. La elaboración del Catálogo fue comenzada por Manuel Belmonte y su hija Pilar, y tras un paréntesis de diez años, por la desaparición de Manuel, fue Pilar la que le recomendó a su madre que la labor debía continuarse "porque si no estaba catalogado se perdería y no pasaría a la historia".

A tal efecto, Pilar se desplazó todos los fines de semana, durante cuatro años, a Chinchilla, y junto a su madre y a una gran colaboradora, Antonia Descalzo Naválón, hicieron la catalogación de las casi 2.000 piezas con las que cuenta el Museo, perteneciente a 576 alfarerías de toda España. Para la elaboración de este Catálogo contaron también con la ayuda de una alumna de Pilar que colaboró en el diseño y la maquetación, Esther Navalón Wamba. Asimismo, y dentro de la celebración del 25 aniversario, el 26 de junio de 2005 se realizó un acto popular de puertas abiertas en el Museo, presentado por el periodista y escritor Fernando Delgado, en el que también fue presentado el Catálogo.



El Catálogo del Museo cuenta con casi 2.000 piezas representativas de alfares de toda España.

Junto a su esposo, Manuel Belmonte, Carmina Useros recorrió la geografía española en busca de piezas alfareras

En 1978 fue presentada la maqueta del Museo en la sala estudio de José Antonio Lozano, al mismo tiempo que la presentación de la Asociación Museo de Cerámica La Peñuela de Chinchilla, que sería la encargada de regir el futuro Museo.

Esta presentación logró un gran entusiasmo popular. Se escribieron unas "cartas preciosas", dirigidas a los ciudadanos de Albacete y de Chinchilla, para recabar fondos, ya que al matrimonio Belmonte-Useros le parecía hermoso que fuese algo popular. Al llamamiento respondió mucha gente aportando sus donativos y muchas entidades les regalaron cemento, tejas y materiales de construcción. "Siempre en agradecimiento a mi marido", afirma rotunda Carmina, que manifiesta con orgullo el gran cariño que todo el mundo le profesaba a su marido.

Como anécdota nos cuenta Carmina que cuando Manuel Belmonte operaba a algún amigo o veía a algún

enfermo y no le cobraba, tal era el entusiasmo que veían en él por el Museo, que estos, en vez de regalarle, como se solía hacer antiguamente un jamón o unas botellas, ingresaban dinero para el Museo, hasta que

llegó un momento en que Carmina le dijo: "¡Manolo, por favor, yo ya prefiero un jamón!", recuerda entre risas Carmina. Una vez concluido el edificio, que consta de seis salas situadas a distintos nive-

les y comunicadas entre sí por escaleras de pocas alturas, lo que evita la sensación de zonas separadas, hubo que organizar el montaje y distribución de las piezas. De esto se encargaron Manuel y su hija Pilar que

Carmina Useros (en la imagen) y su familia han puesto mucha ilusión y esfuerzo en la realización de este Museo. →



CURSO
08/09

Universidad de Castilla-La Mancha

54 titulaciones
41 programas de doctorado
13 menciones de calidad del MEC
73 títulos propios
(máster, especialista y experto)

quiero lo **mejor**

50.000 m² de laboratorios,
un millón de referencias bibliográficas,
4.500 puestos informáticos de libre acceso,
25 centros e institutos de investigación,
mejora continua de la calidad docente,
incentivos a la investigación.

tener todo **a mi alcance**

programas de aprendizaje específico de idiomas,
100 % de cobertura WIFI, cursos de formación en NNNT, acceso remoto a Internet,
Servicio de Atención al Estudiante Discapacitado (SAED), casas del estudiante,
préstamos de portátiles y *pen drive* en bibliotecas, Servicio de Atención Psicológica,
residencias, becas y ayudas al estudio, préstamos universitarios.

conocer **mundo**

proyección internacional, becas Sócrates-Erasmus, programas Leonardo y Séneca,
400 convenios de intercambio con universidades extranjeras.

vivir cada instante

actividades recreativas y competitivas, campeonatos universitarios,
amplia oferta lúdica y cultural, cursos de verano.

compartir mi tiempo

voluntariado universitario,
proyectos y programas de cooperación al desarrollo.

un futuro lleno de oportunidades

convenios de prácticas con 1.500 empresas, programas UCLM
Empleo y UCLM Emrende, Centro de Información
y Promoción del Empleo (CIPE-OBEM).

**Aquí ES
POSIBLE**

TERAPIA OCUPACIONAL
INDUSTRIALES

FLOLOGIA INFORMATICA

QUIMICA SACRONOMOS TRABAJO SOCIAL

CENCIAS DEL DEPORTE CAMINOS ENFERMERIA

DERECHO MAGISTERIO

BELLAS ARTES CENCIAS DEL MEDIO AMBIENTE

HUMANIDADES MEDICINA

ADMINISTRACION Y DRECCION

DE EMPRESAS

www.aquiesposible.es



Este Museo quiere poner en valor el importante legado que los artesanos han ido dejando a lo largo de muchos años

agruparon las provincias por salas dándole un color a cada provincia. Cada pieza está situada en un 'tarugo', con el color de la provincia, en el que figura el nombre del alfarero, el de la pieza, el del pueblo y el de la ciudad; este sistema permite una rápida localización de todas las provincias, "un sistema único en los museos", según afirma Carmina.

El 26 de junio de 1980 fue inaugurado, por fin, el Museo de Cerámica Nacional de Chinchilla.

Un Museo irrepetible

Una de las pretensiones del matrimonio Belmonte-Useros fue fomentar la alfarería española. Dándoles vida a los alfareros, "no se pretendía conseguir piezas antiguas", apunta Carmina, sino poner en valor el importante legado que estos artesanos han ido dejando a lo largo de muchos años. A pesar de ello, el Museo de Cerámica Nacional de Chinchilla se ha convertido en un museo histórico porque la mayoría de los alfareros que realizaron las piezas han muerto y sus hijos no han continuado con la tradición. Los alfares que continúan funcionando ya no lo hacen con horno de leña, como lo hacían cuando se adquirieron estas piezas, ahora se trabaja con hornos eléctricos, con lo que la pieza adquiere una textura diferente, en definitiva, expone Carmina, "se han convertido en piezas irrepetibles, lo que hace que este Museo sea algo único".

Asociación "Museo de Cerámica La Peñuela"

La Organización y gestión del Museo la lleva a cabo la asociación "Museo de Cerámica La Peñuela". Esta asociación, de la que Carmina es Presidenta, se ocupa del mantenimiento y conservación del mismo. La componen alrededor de 40 socios que pagan una cuota simbólica y que está abierta a todo aquel que quiera sumarse a la bonita labor de mantener este Museo. En las reuniones periódicas la asociación propone y planifica actos



El Museo de Cerámica Nacional de Chinchilla se ha convertido en un museo histórico y único porque la mayoría de los alfareros que realizaron las piezas han desaparecido y sus hijos no han seguido la tradición. Foto: Edificio del Museo.

culturales que ayudan a mantener activo el Museo y su proyección exterior. Una de sus actuaciones más importantes ha sido la presentación del Catálogo de sus fondos y un Libro sobre el Museo.

La 'cuervera', entre las piezas preferidas

El 'mortero de atascaburras' es una pieza muy significativa de las que se encuentran en el Museo; y como pieza antigua una sopera de su

abuela, Visitación López, realizada en El Pozuelo. También es de destacar, cómo no, el clásico botijo, que está presente a la puerta del Museo para saciar la sed del visitante con su agua fresca.

Pero como no podía ser de otro modo estando en Chinchilla, la pieza favorita de Carmina es la 'cuervera', sobre todo una de 24 posos, una de las pocas piezas que han regalado al Museo, donada por los hermanos Cebrián de la Roda. Esta cuervera tan especial se estrenó con motivo del X ani-

versario del Museo ofreciendo una cuervera a todos los vecinos de Chinchilla. Tiene una capacidad de 70 litros de vino.

La "cuervera" es un recipiente tradicional de Chinchilla que sirve para hacer la "cuerva", bebida típica de la provincia de Albacete.

Esta pieza de alfarería es de forma tronco-cónica y con perfil semiesférico en el interior. Su apariencia es la de un lebrillo. Tiene dos asas pequeñas y en el reborde superior tiene varios salientes de hechura semicircular, a modo de

Don Quijote y Sancho también están representados en el Museo de Cerámica de una manera muy original. →



VINOS
DON OCTAVIO



VINÍCOLA DE VILLARROBLEDO, S.C.L.

Tel.: 967 140 193 • Fax: 967 146 657

Ctra. Munera, km 0,5 • 02600 VILLARROBLEDO (Albacete)

e-mail: info@vinicolavillarrobledo.com • www.vinicolavillarrobledo.com

La “cuervera” es un recipiente tradicional de Chinchilla que sirve para hacer la “cuerva”, bebida típica de la provincia

platos, llamados "puestos" o soportes donde se colocan unos pucheros pequeños. El tamaño de la cuervera varía según el número de pucheros que tenga. Las corrientes son de 6, 8 ó 12 puestos, que equivalen a 4, 6 y 8 litros respectivamente. A estos recipientes se les da un barniz vidriado a base de plomo tomando color rojizo o verdoso según la mezcla y calidad del barro. Su decoración es muy variada. En la parte exterior se suelen pintar unas grecas de florecillas o líneas onduladas de puntitos llamadas “adorno de festones”, también en el interior se suelen inscribir leyendas alusivas al dueño con frases como "Soy de Fulano", "Zutano te convida", y dibujos hechos con plantillas tradicionales como son las de custodias, gallos, mariposas, racimos de uva, etc.

Era frecuente que cuando se estaba terminando el vino de las tinajas en una bodega familiar se llamase a los vecinos y amigos para tomar juntos los últimos tragos. Se acababa el vino que quedaba después de haber quitado los posos con el apuratinajas; se echaba en un lebrillo y para



En la parte izquierda de la imagen podemos ver una cuervera de 24 posos, regalo de los hermanos Cebrián de La Roda.

quitarle el acidez y el mal gusto, antes de echar el vino en el lebrillo se deshacía un poco de azúcar con agua y una corteza de limón y en caso necesario se le ponía también una rama de canela. Una vez terminada la ceremonia, cada persona llenaba su vaso o puchero de dicho líquido y mientras iban bebiendo improvisa-

ban brindis.

Como en algunas ocasiones esta ceremonia se celebraba en la puerta de la bodega no tenían donde apoyar los vasos o pucheretes y de ahí partió la idea de añadirle al lebrillo unos asientos o soportes para poder dejar el puchero. Al principio solo le pusieron cuatro, como se puede obser-

var en las cuerveras con tapa, y otras con pitorro. Las primeras para evitar las moscas del verano que era cuando se apuraba el vino de las tinajas y las segundas para que al verter el vino no cayera la corteza de limón.

Posteriormente, según la demanda, se le fueron añadiendo puestos. **La Cerca**

El “Museo al aire libre”, una original idea que, por falta de medios, está pendiente de realizar

La creación de un "Museo al aire libre" surgió como idea para **complementar el edificio del Museo** con un **espacio** que permitiese, no solo apreciar las **grandes tinajas, corcioletos, brocales** u otras **piezas excepcionales** en un lugar suficientemente grande, sino a la vez crear una **zona verde** que en aquellos años no existía en el **barrio**.

El solar junto al **Museo**, lindante con la **calle Z** y la **calle de La Peñuela**, adquirido para dicho fin, se **limpió y preparó** provisionalmente con motivo de la **inauguración del Museo**. Así mismo se **cedió** un trozo de éste al **Ayuntamiento** para hacer una **plaza** que permitiera un **acceso fácil**. Se **plantaron** unos **árboles** y **hiedra** con la idea de poder entrelazar la **cerámica** de grandes dimensiones con la **naturaleza**. Las **piezas** se colocaron sobre unos "**tarugos**" de **madera de pino**, sujetos con clavos.

En la zona posterior del **solar**, se pretendía **cubrir** y **crear un espacio amplio** donde realizar **actos culturales** y **exposiciones temporales**, pero debido al **deterioro** de las **piezas expuestas** en el exterior por falta de **medios** para su **vigilancia** y al fallecimiento de **Manuel Belmonte**, gran **impulsor** de esta **idea**, se paralizó dicho **proyecto**. Actualmente es un **sueño** todavía pendiente de **realizar**.

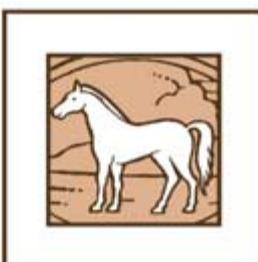


Imagen de la exposición al aire libre realizada en los primeros tiempos del Museo.

Cafés de todo el Mundo...



Para todo el Mundo.





CONSORCIO DE CONSUMO

SEGUIMOS TRABAJANDO PARA TI

Sesenta y cinco ayuntamientos y la Diputación de Albacete, con el apoyo de la Junta de Comunidades, trabajando día a día por la defensa del Consumidor, a través de las **Oficinas Municipales de Información al Consumidor**.



Diecisiete profesionales, dedicados a:

- Atender tus demandas.
- Formarte y educarte en materia de consumo mediante charlas, talleres, etc.
- Controlar la calidad de los productos y servicios.



ARBITRAJE



LA VÍA MÁS FÁCIL

Además, la Diputación pone a tu disposición el Colegio Arbitral integrado en la Junta Arbitral de Castilla-La Mancha, con las secciones de Consumo y Transportes, para resolver de forma amistosa las controversias que puedan surgir entre los consumidores y empresarios

AGUAS NUEVAS
ALATÓZ
ALBATANA
ALBOREA
ALCADOZO
ALCARAZ
ALPERA
AYNA
BALAZOTE
EL BALLESTERO
BARRAX
BIENSERVIDA
BOGARRA
BONETE
EL BONILLO
CARCELÉN
CASAS DE JUAN NUÑEZ

CASAS DE LÁZARO
CASAS DE VES
CENZATE
CORRAL RUBIO
COTILAS
CHINCHILLA DE MONTEARAGÓN
ELCHE DE LA SIERRA
FÉREZ
FUENSANTA
FUENTEÁLAMO
FUENTEALBILLA
LA GINETA
LA HERRERA
HIGUERUELA
HOYA GONZALO
JORQUERA
LETUR

LIETOR
MADRIGUERAS
MAHORA
MINAYA
MOLINICOS
MOTILLEJA
NAVAS DE JORQUERA
NERPIO
ONTUR
PATERNA DEL MADERA
PEÑASCOSA
POVEDILLA
POZO CAÑADA
POZO LORENTE
POZOHONDO
POZUELO

LA RECUEJA
RIOPAR
ROBLEDO
SALOBRE
SAN PEDRO
SOCOVOS
TARAZONA DE LA MANCHA
TOBARRA
VALDEGANGA
VIANOS
VILLALORDO DEL JÚCAR
VILLATOYA
VILLAVALENTE
VILLAPALACIOS
VIVEROS

Por un consumo responsable

Feliz 2009

NO TE QUEDES CON LA DUDA, PREGUNTA



DIPUTACIÓN DE ALBACETE



Junta de Comunidades de
Castilla-La Mancha



AYUNTAMIENTOS

Don Quijote como víctima de El Quijote

José Francisco Roldán Pastor

Comisario Jefe de la Unidad de Coordinación Operativa Policial de la Comisaría de Policía

El pasado no existe, el futuro empezó hace media hora (1ª parte)

Han pasado más de tres años. Razones diversas aconsejaron abandonar estas páginas queridas para marchar en busca de otros parajes y aventuras, en cierto modo, salvando las distancias, y con menor pretensión, faltaría más, como nuestro Ingenioso Hidalgo Don Quijote. Sin montura y escudero, dejé mi tierra para adentrarme en otras latitudes donde conseguir fortuna. Cierta es que, como nuestro héroe, hay quien pensó que estaba loco, pues con cincuenta y un años abandonaba la placidez de una villa inigualable para allegarme a una gran ciudad, cabecera del Reino, donde la corte estaba plagada de caimanes de moqueta. Pero salvo contratiempos, tuvo ventura en muchas lides, hizo compañeros y amigos, para regresar a su casa, con los suyos. ¿Qué mejor reto puede haber que deshacer entuertos de sus vecinos? Y así fue. El pasado no existe, el futuro comenzó hace media hora y, como Don Quijote, regresé a mis lecturas y escritos, conversaciones y mensajes para favorecer a quien tenga a bien escucharlos.

Yacomodé mi historia en estas páginas con la sana intención de seguir el rastro de Don Quijote como víctima de delitos, pues él no era imputable, como diría quien lo nombró caballero en el capítulo III: “El ventero daba voces que le dejasen, porque ya les había dicho que era loco, y que por loco se libraría, aunque los mata-se a todos...”. Inimputable, palabrota de moda sobre la que algunos deberían hablar, para hacer comprender la diferencia entre lo que debería ser, lo que puede ser y lo que, definitivamente es, la realidad, la dura evidencia que hay que enfrentar sin discursos zafios y vacíos. Después de tantos meses de ausencia, con la venia de La Cerca, retomo el sendero a partir del capítulo XX, más o menos donde me quedé, en plena oscuridad, con Sancho asustado implorando a su amo que esperara al alba “...pues no hay quien nos vea, menos habrá quien nos note de cobardes; cuanto más que yo he oído predicar al cura de nuestro lugar, que vuestra merced bien conoce, que quien busca el peligro perece en él...”. Y para retenerlo ató las patas de Rocinante, impidió la partida y reconfortó a Don Quijote narrándole un cuento para hacerle dormir, sueño interrumpido por sonidos y aromas de Sancho, que no pudo evitarlos porque



“...había cenado algunas cosas lentivas, o que fuese cosa natural (que es lo que más se debe creer), a él le vino en voluntad y deseo de hacer lo que otro no pudiera hacer por él...”. Es posible que encontremos muchos pasajes donde el escudero manifieste su entrañable devoción por su amo. Sancho llora amargamente cuando le dice que espere tres días, que quiere arriesgar en soledad frente al enemigo invisible, sin embargo, logra engañarlo y lo entretiene arrullándolo, como a un niño, porque así lo consideraba, en cierto modo, como un niño indefenso, débil, soñador y, además, con su triste figura.

Ycuando se hizo la luz, lo que hubiera parecido una amenaza, que provocó la despedida de Don Quijote, no era sino el sonido de seis mazos de batán, lo que propició una juerga y dos palos a Sancho por burlarse. Entre risas y perdones abandonaron el capítulo para adentrarse en la nueva aventura que esperaba el XXI, donde el deslumbrante yelmo de Mambrino, que no era otra cosa que una bacía de azófar que se puso el barbero para protegerse de la lluvia, se cruzó en el camino del caballero andante. El barbero, al verse arremetido, tiró la bacía y salió corriendo. Sancho se la entregó a su amo, que la colocó sobre su cabeza orgullosamente, y así seguir buscando qué rey de los cristianos

o de los paganos tuviera guerra y tuviera hija hermosa para adquirir linaje el Caballero de la Triste Figura.

Cide Hamete Benengeli, manchego y árabe, según el autor del libro, en el capítulo XXII, cuenta que Don Quijote alzó los ojos para ver a doce hombres ensartados en una cadena de hierro, condenados a galeras, a los que libera, mientras los guardas escapan de la escopeta acaparada por Ginés de Pasamonte. En definitiva, el caballero facilita la evasión de presos, pero no es imputable. Lejos de agradecer semejante hazaña, los galeotes la emprenden a pedradas contra su libertador porque no están dispuestos a viajar al Toboso para dar noticia a Dulcinea, más aún cuando el hidalgo recrimina a Ginés con estas palabras: “... don hijo de la puta, don Ginesillo de Paropillo, o como os llamáis...”. Y llovieron piedras: “... no sé cuántos guijarros en el cuerpo, con tanta fuerza, que dieron con él en el suelo...”. “...y le quitó la bacía de la cabeza, y dióle con ella tres o cuatro golpes en las espaldas y otros tantos en la tierra, con la que hizo casi pedazos. Quitáronle una ropilla que traía... A Sancho le quitaron el gabán...”. Le pegan, le roban, lo abandonan y, además, le ofenden gravemente cuando le dicen que no pueden ir a ver a Doña Dulcinea del Toboso, que deben esconderse y por separado para no ser localizados por la Santa Hermandad, que cambie esa misión por unos rezos que podrán cumplir en cualquier momento y que pedirles tal temeridad es como pedir peras al olmo.

Termina el capítulo, como el anterior, perpetrándose sendos robos con violencia o intimidación, primero como autor, sin responsabilidad por loco, pero en el segundo Don Quijote es la víctima, al igual que el pobre Sancho. Todos los protagonistas callarán, temerosos de la Santa Hermandad. El Caballero de la Triste Figura, sobre su escualido Rocinante, acompañado por su fiel Sancho, emprende el camino con dirección a Sierra Morena, para lo que tiene que cruzar primero al capítulo XXIII, escarmentado, porque no había sido sino echar agua en la mar el hacer bien a villanos. Y escucha a Sancho que le advierte del peligro que supone la persecución de la Santa Hermandad que los había de buscar. Y es por eso que fueron buscando Almodóvar del Campo para esconderse un tiempo.

HOREC[®]

HOSTELERÍA GLOBAL

EQUIPAMIENTOS HOSTELEROS INTEGRALES

CRISTALERÍA



COMPLEMENTOS



VAJILLA



CUBERTERÍA



MENAJE COCINA



MOBILIARIO



MANTELERÍA



MAQUINARIA



PROYECTOS INTEGRALES · INSTALACIONES LLAVE EN MANO · DECORACIÓN
AIRE ACONDICIONADO · VESTUARIO PROFESIONAL · ELEMENTOS DE CATERING

Diversos estudios han demostrado los efectos beneficiosos del vino bebido con moderación y regularidad

El vino: historia, economía y salud

La evidencia más antigua del cultivo de la viña se remonta al cuarto milenio antes de Cristo

El vino en los comienzos del cristianismo

Con la implantación del cristianismo el vino adquirió un valor central en este culto. Según la Biblia, el descubridor de esta bebida y primer 'borrachito' de la humanidad fue Noe: "Y Noe, que era labrador, comenzó a labrar la tierra, y plantó una viña. Y bebiendo de su vino, quedó embriagado" (Génesis IX, 20-21). Por su parte Jesús postuló: "Yo soy la verdadera vid"; y el comienzo de su vida pública y manifestación divina fue convertir el agua en vino en las Bodas de Caná. La transformación del vino en sangre en la misa, es uno de los dogmas del cristianismo. Durante la Edad Media, en la fiesta de la Transfiguración del Señor, en las iglesias que ya contaban con vino nuevo, lo utilizaban para convertirlo en Sangre de Cristo, y bendecían las uvas que después comían los fieles en medio de una fiesta.

El consumo de vino en el mundo es algo muy antiguo. Unos arqueólogos e historiadores soviéticos descubrieron junto al río Jordán, en la región de Turquía y Siria, unas tumbas que datan de hace unos ocho mil años y en ellas hallaron unos cartuchos de plata que contenían restos de vides y que mostraban ciertos rasgos característicos que permiten reconocer que eran cultivadas. La evidencia más antigua del cultivo de la viña se remonta al cuarto milenio a. C. en Mesopotamia (hoy Egipto y Siria) y, de hecho, la elaboración del vino fue una práctica corriente en Oriente Medio y parte de China ya desde 3.000 años a.C. Debido a las favorables condiciones climáticas del Mediterráneo para el desarrollo de la vid, su cultivo se generalizó. Según los historiadores griegos, Osiris descubrió la vid en territorio de Nysa y, tras beber el vino, reunió un gran ejército con objeto de recorrer la tierra y enseñar a los hombres a cultivar la vid. El origen del dios Dionisio (dios del Vino) parece hallarse en el dios Soma de la India, cuyo nombre viene del de una planta que al estrujarse producía un néctar dorado que simbolizaba la inmortalidad. El vino fue llevado a Roma de manos de los etruscos, Dionisio fue transformado en Baco, y su culto, las bacanales, fue considerado peligroso y licencioso para el orden, por lo que el Senado, en 186 a.C., decidió suprimirlo sangrientamente. A pesar de ello no consiguieron eliminarlo del todo.

En lo que respecta a España, el vino fue introducido por los fenicios y los griegos y el culto a Baco-Dionisio estaba extendido por su occidente. En un poema del siglo I de nuestra era se habla de "la época en que Baco dominaba la Hispania sobre los pueblos íberos".

Fueron los eclesiásticos quienes configuraron un paisaje de viñas por toda España, incluso en zonas no muy favo-

rables. Especialmente impulsores fueron los benedictinos, por las tradiciones agrarias y ritos que imponían la regla de

San Benito.

Como consecuencia de las políticas represoras, que prohibían las fiestas en la vendi-

En España el vino fue introducido por los fenicios y griegos, extendiéndose el culto a Baco-Dionisio por su occidente

mia relacionadas con ritos paganos, se suplantaron los personajes. Así, la fiesta campesina al término de la vendimia en la que los romanos honraban a Baco (conocido entre otros como Eleutherio y Demetrio), fue transformada en honor a santos cristianos del mismo nombre.

El Islam se opuso al consumo alcohólico, quizás en busca de señas de identidad que lo diferenciase del cristianismo, pero en Al-Andalus existió una relativa tolerancia para tomarlo en bodas y acontecimientos familiares. Con la conquista de Granada por los Reyes Católicos, se reguló el comercio del vino, así, en las actas capitulares del Ayuntamiento de la ciudad consta el pregón de 1498: "Que ningún cristiano ni cristiana venda vino a moros ni a moras"; y en 1515: "Que los domingos no se abran las tabernas ni se venda vino antes de la misa mayor".

Castilla-La Mancha, el mayor viñedo del mundo

Castilla-La Mancha con una superficie de 600.000 hectáreas de viñedo, que suponen un 7,7 por ciento del viñedo mundial, un 17 por ciento del europeo y el 50 por ciento de los españoles, es el mayor viñedo del mundo.

Gracias a su potencial para producir vinos de excelente calidad, nuestra región ha sido durante muchos años la despensa de los vinos a granel españoles, pero este panorama está cambiando, ya que el viñedo se está renovando progresivamente con el apoyo del Gobierno regional y de la Unión Europea. Con el fin de adaptarse a las demandas del mercado, la proliferación de uvas blancas ha ido dejando paso a nuevas cepas de uvas tintas, que cada vez tienen más presencia en nuestro campo y nuestras mesas.

Los vinos manchegos, entre los mejores

La crisis de la filoxera que sufrió el viñedo francés y la llegada del ferrocarril propiciaron la expansión de los vinos



Según la leyenda, el origen del dios del Vino viene del de una planta que al estrujarse producía un néctar dorado. Pintura del dios Baco o Dionisio.

de Castilla-La Mancha por todo el mundo. Sin embargo, el desarrollo de nuestros viñedos no se produjo hasta los años 40-50, cuando se empie-

za a cultivar de forma masiva y según las reglas del sistema industrial. Por aquel entonces surgen las cooperativas vinícolas, que todavía hoy tienen un

La vid en Castilla-La Mancha es el cultivo más importante en cuanto a extensión se refiere, con unas 600.000 ha. →



enorme peso social y económico en Castilla-La Mancha y que han permitido la modernización de los procesos de producción y comercialización, poniendo el acento en la calidad de los caldos. De esta forma hemos dejado de abastecer a otras regiones, cuyos vinos eran más famosos, y estamos poniendo en valor los vinos de la Región a través de continuos procesos de mejora de los viñedos, propiciando el cultivo de "variedades mejoradas", modernizando con las últimas tecnologías las bodegas, así como fomentando la promoción y comercialización de nuestros caldos en el mercado, tanto nacional como internacional, a través de las distintas ferias que se organizan a lo largo del año.

Un sector muy importante para Castilla-La Mancha

La vid en Castilla-La Mancha es el cultivo más importante en cuanto a extensión se refiere y la principal actividad económica de los municipios que componen las diferentes denominaciones de origen. Cada una de ellas genera un vino con propiedades y sabores únicos, por lo que no podemos decir que en la Comunidad se produce un solo tipo de caldo. Aquí confluyen diversas formas de concebir el



CASA CARRIL CRUZADO

FINCA CASA CARRIL CRUZADO

Ctra. Iniesta-Villagarcía del Llano, Km. 13 • 16236 Villagarcía del Llano (Cuenca)
Tel: 967 57 11 54 • Fax: 967 57 11 55 • Comercial: 620 09 00 36
www.casacarrilcruzado.com • email: bodega@casacarrilcruzado.com



FIVIN ha subrayado el valor del vino como protagonista principal de la Dieta Mediterránea

El vino siempre ha formado parte de la **Dieta Mediterránea** que se caracteriza por una sabia **combinación** de **alimentos frescos**, locales y de temporada como el **aceite de oliva** como grasa principal, **verduras, hortalizas y frutas** en abundancia, **leguminosas, frutos secos, quesos y yogur, pescado, pan, pasta, cereales** y sus derivados y un consumo moderado de **vino y carnes**.

FIVIN (Fundación para la Investigación del Vino y Nutrición) ha subrayado, sobre todo, el valor del **vino** como **protagonista principal** de la **Dieta Mediterránea**.

Según han **demostrado** diversos **estudios**, los **países mediterráneos** presentan la incidencia de **mortalidad por enfermedades cardiovasculares** más baja y una de las **esperanzas de vida** más altas. La **ingesta moderada y regular** de **vino** se asocia con una **reducción** de la **mortalidad** general de entre el 24 y el 30%, consecuencia de un menor número de **fallecimientos** por **enfermedades cardiovasculares** y por **cáncer**.

Con el fin de **preservar** este **modelo alimentario**, en 1996 se creó la **Fundación para el Desarrollo de la Dieta Mediterránea (FDDM)** que, ese mismo año suscribió con la **Food and Agriculture Organization (FAO)**, el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España (MAPA)** y el **Ayuntamiento de Barcelona**, la **Declaración de Barcelona sobre la Dieta Mediterránea**, documento que aconseja que las **instituciones públicas y privadas** se aseguren de que las características de la **saludable Dieta Mediterránea tradicional** se incluyan en todas las **recomendaciones dietéticas** dirigidas a la **población**.



Según los diversos estudios, la ingesta moderada y regular del vino es beneficiosa para la salud.

Actualmente, un total de 70.000 familias de Castilla-La Mancha viven directamente de los ingresos del vino y la uva

mercado del vino, por lo que encontramos en La Mancha numerosas cooperativas que aglutinan el 80 por ciento de la producción, famosas bodegas llegadas de otras zonas, y prestigiosos enólogos y productores dedicados al cultivo ecológico de la vid a los que une el mismo fin: dar al vino de la Región el reconocimiento que se merece en el mercado por sus excelentes cualidades.

La producción de vino al año en nuestra Comunidad Autónoma alcanza de media entre los 20 y 25 millones de hectolitros de vino y de mosto, datos que avalan por sí solos el protagonismo de la región de Castilla-La Mancha dentro del sector del vino y la economía familiar.

Actualmente, un total de 70.000 familias castellano-manchegas viven directamente de los ingresos que les aportan la uva y el vino. Anualmente este mercado genera 9 millones de jornales, lo que en cifras laborales equivale a 38.000 puestos de trabajo.

Efectos beneficiosos en el sistema cardiovascular

Las bondades del vino sobre el sistema cardiovascular han sido puestas de relieve en varias ocasiones pero, por pri-

mera vez, un estudio europeo prospectivo realizado en humanos "aporta la confirmación empírica y científica que faltaba" a lo que hasta ahora eran hipótesis respecto a las propiedades saludables de esta

bebida. Así se expresó la exministra de Agricultura, Elena Espinosa, durante la presentación, en marzo de 2005, del trabajo 'Vino y enfermedades cardiovasculares', que revelaba que el consumo moderado de

→
El mercado del vino genera en la Región unos 9 millones de jornales al año, equivalente a 38.000 puestos de trabajo.





Ayuntamiento de Casas Ibáñez

El Consistorio felicita a la
revista La Cerca en su
X Aniversario

Feliz Navidad



Dos copas de vino al día es la dosis que recomiendan los expertos como medida para prevenir los catarros comunes

vino (unos 20 o 30 gramos al día) reduce hasta un 96% la capacidad de adhesión al endotelio vascular de las células que provocan la aterosclerosis -enfermedad inflamatoria de las arterias-, con lo que consigue una reducción de esta cardiopatía isquémica de entre el 10 y el 30% en sujetos sanos y del 30 ó 40% en pacientes con enfermedad coronaria.

Estos resultados procedían de un proyecto europeo de investigación que duró tres años y en el que, bajo la coordinación del hospital Clínic de Barcelona, participaron instituciones de Francia, Gran Bretaña e Italia. Además, contó con la colaboración de la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (FIVIN).

El proyecto, que contiene dos estudios publicados en 'Atherosclerosis' y 'American Journal of Clinical Nutrition', concluía que beber vino con moderación reduce la mortalidad por infarto y las enfermedades cardiovasculares en general. Pero además, añadía que el vino es un poderoso antioxidante y antiinflamatorio y previene lesiones arteriales y la trombosis arterial. El trabajo se llevó a cabo de forma prospectiva con personas y no de manera epidemiológica -basado en encuestas-, como hacían los estudios anteriores.

Según los doctores Álvaro Urbano Márquez, Jefe del Servicio de Medicina Interna del Hospital Clínic de Barcelona, y Ramón Estruch Riba, miembro del mismo departamento, "el alcohol en dosis moderadas tiene unos efectos positivos sobre la enfermedad coronaria, pero estos beneficios son todavía mayores en el caso del vino por su poder antiinflamatorio". En palabras del doctor Estruch "los datos de esta investigación son irrefutables".

Sin embargo, ambos expertos inciden en que "a pesar de sus bondades, no hay que olvidar que el vino es una bebida alcohólica que si se toma en dosis elevadas y permanentes puede tener efectos perjudiciales".

En marzo de 2004 se publicó un estudio de un equipo de investigadores del Worces-



Al ser una bebida alcohólica, y a pesar de sus bondades, el vino debe de ser bebido siempre con moderación.

ter Medical Center, de Massachusetts, EEUU. En el mismo se afirma que los hombres con hipertensión, en edad comprendida entre 40 y 84 años, y que habitualmente consumen vino de manera moderada, muestran un 44% menos de riesgo de desarrollar enfermedades cardiovasculares.

Este estudio fue publicado después de verificar durante varios años el comportamiento de 14.125 hombres, todos ellos con un diagnóstico de hipertensión y a los cuales se les hizo un seguimiento continuado, analizando hábitos de

consumo de bebidas alcohólicas, de ejercicio físico y si eran fumadores o no.

El consumo moderado ayuda a prevenir catarros

Dos copas de vino al día es la dosis que recomiendan los expertos del departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública del Complejo Hospitalario Universitario de Santiago como medida para prevenir los catarros comunes. Un remedio que resulta mucho más eficaz que un

aporte suplementario de vitamina C en nuestra dieta alimentaria, según se desprende del estudio epidemiológico realizado por los expertos compostelanos.

Efectos beneficiosos para la visión

Un nuevo estudio realizado en los Estados Unidos sugiere que el vino consumido con moderación puede reducir el riesgo de degeneración macular. Este daño se ha convertido en la causa más frecuente

El vino es un poderoso antioxidante y antiinflamatorio y previene lesiones arteriales y la trombosis arterial.





Servicios de Asesoramiento Técnico en los Sectores de Construcción, Industrial y Medio Ambiente

- Supervisión técnica y económica de proyectos.
- Asesoramiento técnico, económico y constructivo en la adjudicación de obras a contratistas.
- Control de plazos, mediciones y certificaciones.
- Project Management.
- Control del montaje y pruebas de recepción de instalaciones.
- Estudios y asesoría geotécnica.
- Control técnico de ejecución de obras.
- OCT.
- Estudio del estado de estructuras existentes, patología de la construcción.
- Estudios y ensayos acústicos.

►► Más información:

www.inteinco.es



Diversos estudios revelan que el consumo moderado de vino regula los niveles sanguíneos de triglicéridos y colesterol

de ceguera en personas mayores de 65 años, según un informe publicado en el Journal of the American Geriatrics Society.

Este grupo de investigadores norteamericanos descubrió que las personas que consumen cantidades moderadas de vino tienen un riesgo menor de sufrir una pérdida de la visión central que puede dejar ciego al individuo, aunque sea capaz de detectar colores y conservar la visión periférica.

El vino aumenta los ácidos grasos Omega 3

A los ya conocidos efectos protectores del vino, se añade ahora la elevación de los ácidos grasos Omega-3, ácidos grasos esenciales indispensables para el buen funcionamiento cardiovascular. Así lo confirma la reciente investigación realizada en el marco del Proyecto "Ciencia, Vino y Salud", iniciado en 1997 en la Facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad Pontificia de Chile. El estudio demuestra que el consumo moderado de vino, unido a la dieta mediterránea, conlleva un aumento de los



El consumo moderado de vino, unido a la dieta mediterránea, conlleva un aumento de los ácidos grasos Omega-3.

ácidos grasos Omega-3 en sangre. Aunque el vino no contiene estos ácidos grasos esenciales, sus antioxidantes actúan sobre los ácidos grasos presentes en el tubo digestivo y en los tejidos, (debido a que los ácidos grasos Omega-3 tienden a oxidarse con facilidad).

Los diversos estudios cien-

tíficos han demostrado que consumiendo ácidos grasos Omega-3 en cantidades adecuadas se disminuye el número de muertes por infarto de miocardio en prevención secundaria. La ingesta de ácidos grasos Omega-3 tiene, por tanto, efectos cardioprotectores. Estos estudios revelan que el vino consumido con mode-

ración disminuye la agregación plaquetaria y la coagulación de sangre, regula los niveles sanguíneos de triglicéridos y colesterol, aumenta la respuesta vasodilatadora de las arterias, reduce el riesgo de trombosis y tiene acción antiinflamatoria, antialérgica y anticancerígena.

■ La Cerca

La "Paradoja Francesa" y el efecto beneficioso del vino consumido con moderación

Las **propiedades saludables** que posee el **vino** son conocidas desde muy antiguo, ya **Hipócrates** afirmó: "El vino es cosa admirablemente **apropiado** al hombre, tanto en el **estado de salud** como en el de **enfermedad**, si se le administra **oportunamente** y con **justa medida**, según la **constitución individual**", las **propiedades terapéuticas** del mismo también fueron descubiertas por otros **pensadores** como **Platón, Galeno y Aristóteles**, quienes atribuyeron a un **consumo moderado** del vino unas **virtudes curativas (analgésicas, ansiolíticas, etc.)**.

Pero es en los últimos años del pasado siglo cuando a partir de la "**Paradoja Francesa**" se han **incrementado** los **estudios** sobre las **propiedades beneficiosas** de este producto. Fueron los **estudios** de los franceses **Reanud, De Lorgeril y Ruf**, en 1992 y 1994, y de **Ellison** y otros en **Estados Unidos**, los que llamaron la atención sobre la denominada **Paradoja Fran-**

cesca. En este país, el **consumo** de **grasa saturada** -aquella que favorece el **depósito** de **colesterol** en las **arterias**- es similar al de otros **países industrializados** como **Estados Unidos** e **Inglaterra** y también son similares los **niveles de colesterol plasmático**. Sin embargo, la **tasa de mortalidad cardiovascular** es notablemente más baja en **Francia** que en otros países analizados. Lo que atribuyeron al **consumo moderado de vino** que los franceses incluyen en su **alimentación**.



A partir de la "Paradoja Francesa" se han incrementado los estudios sobre las propiedades beneficiosas del vino para la salud.

*¿Crisis ?
¿Inquietud ?
¿Zozobra ?
¿Negro porvenir ?*

¡ DATE UN RESPIRO !

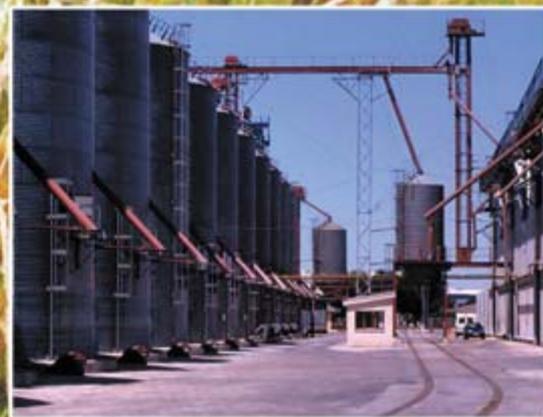
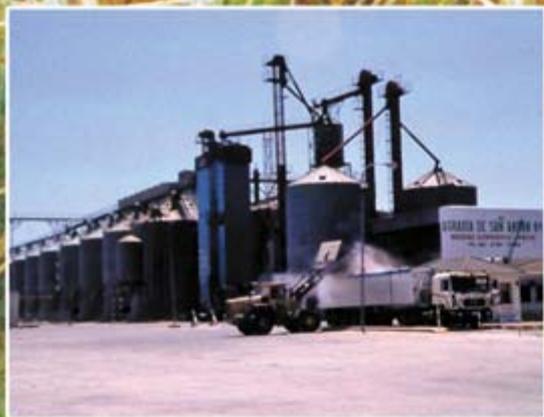
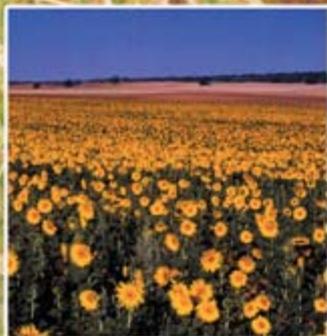


Feliz Navidad

Agraria de San Antón - 84

El mayor complejo de cereales de
Castilla-La Mancha

Llevamos 24 años defendiendo los intereses de
nuestras tierras y sus frutos



De agricultor a agricultor, el futuro del campo
está en la cooperación

Polígono Campollano, Calle Autovía, 40 • ALBACETE
Tlfs.: 967 217 100 / 967 217 161 • Fax: 967 242 915

web: www.albacete.com/empresas/agraria.htm • e-mail: e_mail.agraria@albacete.com



El agua, elemento esencial para la vida

De toda el agua consumida en la Tierra, un 69% se destina a la agricultura, un 23% a la industria y el resto se destina a uso doméstico

Según la Organización Mundial de la Salud, 1.500 millones de personas no tienen acceso al agua potable

El agua, patrimonio de todos los ciudadanos

El agua es patrimonio de todos los ciudadanos y debe contribuir al desarrollo sostenible de todos y cada uno de los territorios.

El agua potable, un elemento esencial para la vida, es un bien inaccesible para millones de personas en todo el mundo. Se calcula que cada ocho segundos muere un niño debido a alguna enfermedad transmitida por el agua insalubre. Además, la carestía de este recurso obliga a millones de ciudadanos, normalmente mujeres y niñas, a trasladarse diariamente hasta lugares muy lejanos para abastecerse de agua que después transportan hasta sus casas.

Se calcula que los 6.600 millones de habitantes de la Tierra consumen más de la mitad del agua dulce disponible. Si la situación no cambia, esta cuota aumentará al 70% en el año 2025 debido al cre-

El agua es la **esencia** de la **vida** y en torno a ella se han desarrollado todas las **civilizaciones** de la **Tierra**. Durante casi un milenio se ha considerado un **recurso inagotable**, pero el **crecimiento** de la **población mundial** ha provocado que en el siglo XXI se haya convertido en un **bien escaso**. Hoy más que nunca el **Planeta** pasa **sed**, una situación que, según la **ONU**, será la causa de los **conflictos territoriales** que **azotarán** el mundo en los próximos cincuenta años. Este **Organismo** proclamó 2003 como el **Año del Agua Dulce**. Poco después la **UNESCO** declaró el comienzo del **Decenio Internacional para la Acción "El agua, fuente de vida" (2005-2015)**. Desde entonces el **agua** se ha convertido en una de las grandes **preocupaciones** de la **política mundial**. En la **Exposición Internacional sobre Agua y Desarrollo Sostenible** inaugurada este año 2008 en **Zaragoza** se han alcanzado **compromisos internacionales** para la **correcta gestión** de los **recursos hídricos** en el siglo XXI.

A lo largo del siglo XX la **demandas mundial** de **agua** se multiplicó por siete. De toda el agua consumida en la **Tierra**, un 69% se destina a la **agricultura**, un 23% a la **industria** y el resto se destina a **uso doméstico**. Los **países desarrollados** gastan más agua para los **usos domésticos** (un 10%), mientras que los **subdesarrollados** destinan más cantidad para el **riego agrícola** (50%).

La **escasez** de **agua potable** se encuentra hoy entre las **prioridades** de la **agenda política internacional**.

cimiento demográfico. Además, de los 26 países de África y Asia que sufren en la actualidad una situación de escasez de agua, se calcula que en los próximos cincuenta años na-

ciones como Argelia, Egipto, Libia, Marruecos y Túnez tendrán grandes problemas de desabastecimiento. Como consecuencia de estas expectativas, el agua ha comenzado a

tener un valor comercial. Los recursos hídricos empiezan a tener dueños, un hecho que se quiere evitar a toda costa para que no genere en el futuro una crisis mundial.

Ya han surgido voces que reclaman que el agua sea considerada un derecho y no un producto comercial

La paradoja del agua embotellada

Mientras el Tercer Mundo no conoce el agua potable, los restaurantes de lujo de las grandes ciudades de los países más desarrollados ofrecen junto con su carta de vinos una selección de aguas minerales de distintos orígenes. En Europa el consumo de agua embotellada crece a un ritmo anual del 12%. En la mayoría de los casos se trata de agua mineral o de manantial (es decir, procedente solo de fuentes naturales), pero en los últimos años ya han llegado a los mercados las denominadas aguas potabilizadas, tratadas o purificadas. Estas no son más que agua obtenida de la red de suministro público y filtrada para eliminar algunos residuos inocuos (tal como hacen los filtros que se pueden colocar en los grifos de las casas). En otros casos este agua se obtiene de acuíferos subterráneos, por lo que tiene que ser también tratada microbiológicamente.

Según el informe elaborado en 2003 por la UNESCO, este tipo de aguas "solo se diferencia del agua del grifo en la manera en que se distribuye (en botellas en lugar de a través de tuberías) y en su precio", mucho más caro.

Tanto los grupos ecologistas como las asociaciones de consumidores han alertado de la salida al mercado de estas marcas. Los primeros denunciaban el daño ecológico que suponen embotellar en plástico millones de litros de agua cuya calidad no es superior a la del grifo.

Las asociaciones de consumidores se quejan de la estafa que supone para el bolsillo de los ciudadanos, que hasta ahora siempre habían tenido la certeza de que el agua embotellada era mineral, y reclaman un etiquetado diferente para que el consumidor no se sienta engañado.

Resulta paradójico que mientras en los países más avanzados muchos ciudadanos renuncian a beber agua del grifo, en más de cincuenta países subdesarrollados la población no puede disponer de agua corriente en sus casas.



Se calcula que cada ocho segundos muere un niño debido a alguna enfermedad transmitida por el agua insalubre.

La privatización de los recursos hídricos

En los últimos años varios países han iniciado una política de privatización del agua mediante la concesión de los servicios de distribución a empresas particulares. Este hecho puede convertirse en un problema para los ciudadanos, pues si el agua se considera como un servicio y no como un derecho las compañías privadas pueden tener un control absoluto sobre las tarifas. En lugares muy distanciados,

como Cochabamba (Bolivia), Soweto (Sudáfrica) y Yakarta (Indonesia), se han producido grandes manifestaciones en contra de la privatización de las redes de abastecimiento de agua. En algunas ciudades el incremento del precio de agua debido a la privatización alcanza ya el 10% del sueldo de un trabajador. Las regiones agrícolas como Cochabamba, considerada el granero de Bolivia, son las más susceptibles a sufrir los problemas económicos que podrían derivarse de la privatización de los recursos

hídricos. La privatización de los recursos hídricos preocupa a los países y en la Expo de Zaragoza ya han surgido voces contrarias que reclaman que el agua sea considerada un derecho y no un producto comercial. La guatemalteca Rigoberta Menchú, Premio Nobel de la Paz, aseguró que "el agua es el corazón de los problemas de la Tierra" y pidió "cambios legislativos tanto a nivel nacional como internacional, para que quede consagrado que el agua es un bien universal". Del mismo modo recla-

Rigoberta Menchú, Premio Nobel de la Paz, asegura que "el agua es el corazón de los problemas de la Tierra".



Ven a Conocernos

Una finca de 900 ha, en la que se encuentra el edificio de la bodega, típicamente manchego, rodeado por un inmenso mar de viñedo, que junto con la Yeguada de Caballos de Pura Raza Española hacen de la Finca Los Aljibes un lugar ideal para disfrutar de un día inolvidable.

Recorrido guiado por la bodega y degustación de nuestros vinos, paseo por el viñedo en coche de caballos, visita guiada a Chinchilla de Montearagón...

- Recorrido guiado por la bodega.
- Paseo por el viñedo en coche de caballos.
- Sala de Catas de uso profesional e iniciación.
- Yeguada de Caballos de Pura Raza Española.
- Tienda de productos relacionados con el vino.
- Salones para reuniones de trabajo.
- Mirador con excelentes vistas de la finca.
- Sala de exposiciones temporales, actualmente en exposición la obra del pintor castellano-manchego Ricardo Avendaño.



B O D E G A

Los Aljibes



Finca Los Aljibes • Chinchilla de Montearagón • 02520 ALBACETE (Spain)

Cita Previa: Tel. 967 890 020 . Horario de visitas: De Lunes a viernes de 10h. a 13h. y sábados de 11h. a 13h.

www.fincalosaljibes.com • enoturismo@aljibes.com

El cambio climático está provocando tanto desertizaciones como grandes inundaciones

La cantidad de **agua** en la **Tierra** no ha variado en millones de años. Siempre es la misma y según los **científicos** siempre será así. El **ciclo natural** del **agua** hace que nunca aumente ni disminuya. Sin embargo, el **incremento** del **consumo** a escala mundial y la **contaminación** de los principales **ríos** y **acuíferos** han provocado que este **líquido necesario** para la **vida** comience a **escasear** incluso en las regiones más **desarrolladas** del **Planeta**. Los dilatados períodos de **sequía** que sufren algunas **regiones agrícolas** han acentuado el problema de **distribución** del **agua** en el mundo. El **cambio climático** ha **radicalizado** los **fenómenos naturales** y cada vez es más frecuente que mientras unas zonas del **Planeta** se **desertizan** otras sufran los mayores desastres por **inundaciones** de su historia.

El 97% del agua de la **Tierra** es **salada**. Solo el 3% es **agua dulce**, pero esto no quiere decir que toda sea **accesible** ni **potable**. De esa cantidad de **agua dulce**, un 2,15% corresponde al **hielo** de los **casquetes polares**, lo que deja un 0,85%, que se reparte entre los **acuíferos** (0,61%), los **lagos** (0,009%), los **mares interiores** (0,008%), la **humedad del suelo** (0,005%) y de la **atmósfera** (0,001%), y los **ríos** (0,0001%). El agua es por tanto uno de los **recursos** más **escasos** con los que cuenta el hombre. Y a la vez es el más **necesario**.



Cada vez es más frecuente que mientras unas zonas del planeta se desertizan otras sufran los mayores desastres por inundaciones de su historia.

Más de cinco millones de personas mueren al año por deshidratación y deficiencias en la calidad del agua

mó que las leyes eviten "la privatización de las fuentes y cuencas de agua, origen de las desigualdades". La mayoría de los especialistas congregados en la Tribuna del Agua de la Exposición de Zaragoza abogaron por la necesidad de que el agua fuera considerada un derecho de todos los ciudadanos de la Tierra.

Según la Organización Mundial de la Salud, 1.500 millones de personas no tienen acceso al agua potable y más de cinco millones mueren al año debido a enfermedades derivadas de la deshidratación y del consumo de agua insalubre. En ciudades como Yakarta la contaminación del Ciliwung, un río totalmente cubierto de basura de cuyas aguas se abastecen ocho millones de ciudadanos, provoca a menudo graves problemas gastrointestinales a la población. La falta de agua potable no solo afecta a la salud, sino que impide el desarrollo agrícola y limita la producción de alimentos básicos como el arroz y otros cereales. Sin agua el Planeta no solo pasa sed, sino también hambre.

El agua y los conflictos entre países

La situación de "estrés hídrico" aumentará conforme avance el siglo XXI. La ONU calcula que en 2025 más de 3.000 millones de personas vivirán bajo el umbral de la pro-

breza hidrológica. En 2050 será aún peor, pues la cifra aumentará hasta los 5.300 millones de personas.

Los países pobres de África y Asia serán los más afectados, aunque también sufrirán la escasez las naciones árabes en vías de desarrollo. Si esto lle-

gara a ocurrir, podrían producirse grandes conflictos territoriales, sobre todo en las denominadas cuencas compartidas.

Son muy pocos los países que disponen de recursos hídricos exclusivos. En la actualidad el 47% de la población

Dos millones de personas dependen de la cooperación entre su país y sus vecinos para tener garantizada el agua. →





El Bonillo en el IV Centenario

RUTA DE DON
QUIJOTE



Capítulo XXI, II parte, Don Quijote de la Mancha

*“Donde se prosiguen las bodas de Camacho,
con otros gustosos sucesos”*



La aldea de Basilio



Información:
Ayuntamiento de El Bonillo: 967 370 001
e-mail: ayuntamiento@elbonillo.es
web site: www.elbonillo.es

Ayuntamiento de El Bonillo

La Carta de Zaragoza permitirá la cooperación de los países para la correcta gestión del agua en el siglo XXI

mundial vive en alguna de las 215 cuencas hidrológicas compartidas por varias naciones. Así, dos millones de personas dependen de la cooperación entre su país y sus vecinos para tener garantizado el suministro de agua. La construcción de una presa, un pantano o el desvío del caudal de un río en un país pueden afectar gravemente a la economía de los países colindantes.

La Organización de las Naciones Unidas (ONU) se esfuerza por recordar que la política hidrológica de cada país tiene que respetar el acceso al agua a las naciones vecinas, por lo que insta a que estas sigan planes comunes.

No existen tratados internacionales que regulen el reparto de agua de los ríos que cruzan varias naciones, por lo que si un Gobierno decide cerrar el grifo (construyendo una presa o desviando los cauces fluviales, por ejemplo) puede dejar desabastecido a millones de ciudadanos de otros países vecinos.

La Carta de Zaragoza y la gestión correcta del agua

La escasez de agua potable en el Planeta azul exige una mayor moderación en el consumo y un mayor ahorro. En la Exposición Internacional sobre Agua y Desarrollo Sostenible celebrada en Zaragoza durante este año 2008 el presidente español, José Luis Rodríguez Zapatero, abogó por que todas las naciones lleguen en un futuro a firmar grandes acuerdos sobre el agua. Zapatero aseguró que "el reparto de agua necesita una solidaridad imperiosa y responsable con quienes no tienen ni lo mínimo".

La Exposición de Zaragoza, a través del foro Agua Compartida, que reunió a expertos y especialistas de todo el mundo, propuso utilizar el término cuenca hidrográfica "para sustituir las fronteras trazadas con tiralíneas por la historia y la política". También mostró técnicas novedosas para obtener agua, como la desarrollada por Roger Stone, responsable del National Task Group for Precipitation En-



La Exposición de Zaragoza propuso utilizar el término cuenca hidrográfica "para sustituir las fronteras trazadas con tiralíneas por la historia y la política". Imagen de uno de los pabellones del agua de la Expo de Zaragoza 2008.

hancement Research, en Australia. Este ingeniero ha desarrollado un sistema basado en la denominada "siembra de nubes" que permite provocar la lluvia y que puede suponer una gran iniciativa para hacer frente a las sequías provocadas por el cambio climático.

La Exposición Internacional sobre Agua y Desarrollo Sostenible se clausuró con la firma de la Carta de Zaragoza, un código ético que permitirá la cooperación de los países para la correcta gestión del agua en el siglo XXI.

Observatorio Nacional de la Sequía

La sequía es un fenómeno extremo cuyos límites geográficos y temporales son difíciles de determinar, pudiendo convertirse en un desastre natural cuando no existe capacidad de gestión de los recursos hídricos.

El Observatorio Nacional de la Sequía (ONS) es una iniciativa del Ministerio de Medio Ambiente y del Ministerio de Agricultura, Pesca y

Alimentación que pretende aglutinar a todas las administraciones hidráulicas españolas con competencias en materia de aguas, para constituir un Centro de conocimiento, anticipación, mitigación y seguimiento de los efectos de la sequía en el territorio nacional.

Pueden formar parte de este Observatorio: los ocho Organismos de cuenca intercomunitarios dependientes de la Administración General del Estado; las siete Administraciones Hidráulicas intracomunitarias (Galicia Costa, País

La escasez de agua potable en el Planeta exige una mayor moderación en el consumo y un mayor ahorro. Foto: Río Júcar.



El Turrón de toda la vida



Hijos de Manuel Picó Lloréns elabora sus turrónes y mazapanes con las mejores materias primas y siguiendo las fórmulas que nuestros antepasados nos transmitieron sin cambiar ni un ápice.

Hoy, después de más de 100 años al servicio de sus clientes, seguimos con orgullo lo heredado y nos empeñamos por mantener la tradición familiar, la artesanía en nuestros productos y la calidad y respeto por ofrecer, posiblemente, los mejores turrónes y sus derivados de Jijona.



*En Albacete desde 1824
ofreciendo calidad y esmero al
servicio del mundo entero*

Nuestros Productos los podrá encontrar en:

Albacete:

c/ Concepción, 4 - 02002 ALBACETE.
Tlf.: 967 241 446

En Feria: Recinto Ferial, entrando por la Puerta de Hierro, primer stand por la derecha.

Jijona:

c/ Alicante, 19 - 3º A • 03100 JIJONA (Alicante)
Tlf. y Fax Fábrica: 965 610 542.

Movil: 687 701 497

www.turrónesmanuelpico.com • e-mail: contacto@turrónesmanuelpico.com



El Observatorio Nacional de la Sequía es un centro de referencia para el análisis de la sequía en España

Vasco, Cuencas Internas de Cataluña, Cuenca Mediterránea Andaluza, Cuenca Atlántica Andaluza, Islas Baleares e Islas Canarias); las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla; las diecisiete Comunidades Autónomas y las Corporaciones Locales. Se trata, por lo tanto, de un verdadero Observatorio Nacional donde todos los actores con responsabilidades e intereses tienen cabida y donde cada uno debe aportar la información que le corresponda para poder realizar una gestión que permita anticiparse a los efectos de la sequía y mitigar sus consecuencias en los ámbitos medioambientales, sociales y económicos.

Esta iniciativa se enmarca dentro de la nueva política de refuerzo del control público del uso y la calidad del agua y de potenciación de la participación y la corresponsabilidad de los ciudadanos para combatir el despilfarro, la especulación, la insuficiencia y la contaminación del agua.

El ONS es un claro exponente de esta política de participación, no sólo de las administraciones hidráulicas com-



El Observatorio nace con la premisa de ser un centro de referencia para el seguimiento y análisis de la sequía en España y no sólo un lugar de contenidos mediáticos. Foto: Lagunas de Ruidera.

petentes, sino de todos los ciudadanos que quieren y demandan transparencia informativa y calidad de la información. Por ello, el ONS nace con la premisa de ser un centro de referencia para el seguimiento y análisis de la sequía en España y no sólo un lugar

de contenidos mediáticos. Para esto es imprescindible la participación ciudadana, ya sea a través de las Comisiones con Usuarios y Expertos o mediante las campañas de educación ambiental promovidas por las diferentes administraciones.

El Programa A.G.U.A. en España

El viernes 3 de septiembre de 2004, la entonces ministra de Medio Ambiente, Cristina Narbona, presentó el Programa A.G.U.A. (Actuaciones para la Gestión y Utilización

Los problemas de desabastecimiento de agua provocan tensiones entre los países

Se habla ya de **pobreza hidrológica** para denominar la situación de aquellos países que, aunque poseen otro tipo de **riquezas**, pronto **carecerán de agua** para cubrir las **necesidades** de su **población**.

La **ONU** establece que una población está en una situación de "**estrés hídrico**" cuando su país no puede **garantizar** un índice de 1.700 metros cúbicos de **agua** por individuo al año. En este caso los **problemas** de **desabastecimiento** provocan **tensiones** entre las regiones del propio país que pronto traspasan **fronteras**.

Según la **ONU**, más de cincuenta países (el 30% de la **población mundial**) no cuentan con los **recursos** e **infraestructuras** suficientes para **asegurar** el **abastecimiento de agua potable** a todos sus **habitantes**. En la actualidad, en algunas regiones como **Palestina** los **ciudadanos** no alcanzan los 300 metros cúbicos por persona al año y los acuerdos sobre el **acceso al agua** constituyen uno de los puntos clave para sus **negociaciones de paz** con **Israel**.

El **Gobierno israelí** ha utilizado el **control del agua** para presionar a **Palestina** y ha prohibido las **perforaciones** de nuevos **pozos** en los **territorios palestinos** ocupados en 1967, mientras que no ha tenido inconveniente en autorizarlas en los nuevos **asentamientos judíos**. El agua se ha convertido así en un **arma política** y en un **sistema de presión** muy efectivo que también se encuentra entre las causas del **conflicto africano** de **Darfur** (Sudán).



Según la ONU, el 30% de la población mundial no cuenta con los recursos e infraestructuras suficientes para asegurar el abastecimiento de agua potable a todos sus habitantes.

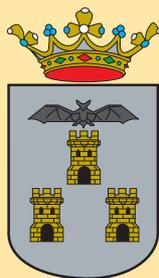
ESCUELA TAURINA ALBACETE



**ARTE, PASIÓN, VALOR,
SACRIFICIO, ILUSIÓN ...**

TOREROS DE NUESTRA TIERRA

FELIZ AÑO 2009



AYUNTAMIENTO DE ALBACETE

CONCEJALÍA TAURINA

El Programa A.G.U.A. destina 14 millones de euros a la mejora de los recursos hídricos en la provincia de Albacete

del Agua) como alternativa al Traspase del Ebro, contemplado en el PHN y derogado el mes de junio de 2004 (RD Ley 2/2004, de 18 de Junio, BOE de 19 de junio). Según la ministra, el Programa A.G.U.A. está dirigido a lograr una "mejora en la gestión y en la reutilización del agua, contribuyendo a una mejor calidad de ésta, así como de los ecosistemas asociados, incrementando la oferta de recursos hídricos obtenidos de forma sostenible y garantizando la disponibilidad del agua racionalmente necesaria".

“Más agua y más barata”

Con este Programa, el Gobierno confía en poder garantizar "más agua y más barata" de la que inicialmente ofrecía el proyecto del trasvase del Ebro. Para ello, el Programa se centra en lograr una buena optimización de los recursos existentes y en aprovechar las tecnologías nuevas que hasta ahora se han utilizado poco.

El Programa contempla 105 actuaciones divididas en 3 grupos dirigidos a lograr: un incremento de la disponibilidad de los recursos hídricos; una mejora en la gestión de los recursos hídricos; y una mejora de la calidad del agua, prevención de inundaciones y restauración ambiental.

La provincia de Albacete, en el Programa A.G.U.A.

El Programa A.G.U.A. destina 14 millones de euros a la mejora de la gestión de los recursos hídricos y a la mejora de la calidad del agua a la provincia de Albacete (la práctica totalidad de estas ayudas están dedicadas a mejoras en la comarca de Hellín), la única provincia castellano-manchega beneficiada con este Programa.

Mejorar la calidad y la disponibilidad del agua

El Gobierno español está muy comprometido con la gestión y reparto del agua y fija los objetivos perseguidos



Pantano de Camarillas, en Albacete. Ésta es la única provincia de Castilla-La Mancha beneficiada por el programa A.G.U.A.

por las actuaciones contempladas en el Programa A.G.U.A. que tienen como finalidad resolver de forma gradual las carencias en la gestión, en la disponibilidad y en la calidad del agua que afectan a amplias zonas de nuestro país, especialmente a las regiones deficitarias del área mediterránea.

Las prioridades del Ministerio de Medio Ambiente se centran principalmente en la mejora de la calidad del agua y en menor medida en un aumento de este recurso natural.

Agua y desarrollo sostenible

En muchos lugares de España, en pleno siglo XXI, existen deficiencias de abastecimiento de agua potable o problemas de contaminación del agua que perjudican las posibilidades de desarrollo económico y suponen un riesgo para la salud y para el mantenimiento de los ecosistemas. La prioridad del actual Gobierno es eliminar tal situación, inadmisibles en nuestro país.

El deseable incremento de la disponibilidad y calidad del agua debe contribuir a un modelo de desarrollo económico más sostenible: es decir, más duradero y más saludable. Un desarrollo más inteligente y más responsable, bien diferente del "desarrollismo" que tiende a degradar y a agotar los recursos naturales en pos de un crecimiento económico de corta duración, que acrecienta las desigualdades sociales y compromete seriamente las posibilidades del futuro.

El Programa A.G.U.A.

Las prioridades del Ministerio de Medio Ambiente se centran principalmente en la mejora de la calidad del agua y en menor medida en un aumento de este recurso natural. Foto: Río Cabriel a su paso por la provincia de Albacete.



Restaurante



Birubi

- 🌿 Arrocería
- 🌿 Marisquería
- 🌿 Nueva Cocina
- 🌿 Platos Tradicionales



*Amplia selección de vinos,
en una de las mejores
bodegas de Albacete*

*La calidad,
nuestra razón de ser*



El aumento de la temperatura está provocando el deshielo de los casquetes polares

Uno de los **factores** que más influye en la **situación hídrica** actual del **Planeta** es el **cambio climático**. Mientras medio **Planeta** sufre la **sequía** y la **desertización**, la otra mitad se ve afectada por **grandes inundaciones** y **desastres naturales** provocados por el agua, como los **tsunamis** o los **ciclones**. La **radicalización** del **clima** supone una **amenaza** para la **agricultura** y para la configuración del **Planeta**. El **aumento** de la **temperatura** de la **Tierra** está provocando el **deshielo** de los **casquetes polares** y la **desertización** del norte de **África** y del sur de **Europa**. El **Planeta azul** vive amenazado por un **calentamiento** que puede modificar el mapa de la **distribución** del agua.

Además, en las zonas con más **riesgo** de **desertización** los **acuíferos** de **agua dulce** se encuentran **sobreexplotados** y corren el **peligro** de quedar **agotados** debido al **aumento** de su **salinidad**, que hace que el **líquido** deje de ser **apto** para el consumo humano y para la **agricultura**. El **agotamiento** de las **reservas hídricas subterráneas** supone una **grave amenaza** para la **seguridad alimentaria** tanto de los **países desarrollados** como de los que se encuentran en **vías de desarrollo**, pues gran parte del agua que se utiliza para **regar** los **campos** procede a menudo de estos **pozos**.

La **tecnología** ha comenzado a mirar hacia los **océanos** y en la actualidad se tienen grandes **esperanzas** en las **plantas desalinizadoras**, capaces de **convertir** el **agua del mar** en agua **apta** para el **consumo** tras un **sencillo**, aunque **costoso**, **proceso industrial**. En la actualidad se **desalinizan** más de 24 millones de metros cúbicos diarios de agua. En la práctica esta cantidad permite el **abastecimiento** de más de cien millones de **personas**.



El Planeta vive amenazado por un calentamiento que está provocando el deshielo en las zonas polares.

En muchos lugares de España, en pleno siglo XXI, existen deficiencias de agua potable o problemas de contaminación

pretende también que los ciudadanos tomen conciencia de que el agua dulce de calidad es un recurso natural, cada vez más escaso a nivel superficial y subterráneo, necesario no sólo para el crecimiento económico, sino imprescindible como soporte de cualquier forma de vida en la naturaleza.

El Programa A.G.U.A. tiene en cuenta la vulnerabilidad de los ecosistemas acuáticos situados cerca de las costas y los estuarios, o en golfos o mares relativamente cerrados, puesto que el equilibrio de todas estas zonas depende en buena medida de la calidad de las aguas continentales que fluyen hacia ellas. Así mismo, tiene en cuenta que la preservación del estado de las aguas en las cuencas hidrográficas proporciona beneficios económicos, al contribuir a la protección de las poblaciones piscícolas, incluidas aquellas que tienen su hábitat cerca de las costas.

Por ello, el Programa A.G.U.A. desarrolla actuacio-

nes ligadas a la gestión, reutilización y al ahorro de agua, con perjuicio mínimo para la estructura y condiciones de los ríos, sus desembocaduras o el litoral costero, y contribuye a

la regeneración ambiental del dominio público hidráulico y marítimo y de los ecosistemas asociados a los mismos.

De las opciones estudiadas para dar solución a cada pro-

blema del agua en cada cuenca hidrográfica, se han seleccionado aquellas que, en conjunto, presentan el menor impacto ambiental posible.

La Cerca

El Programa A.G.U.A. desarrolla actuaciones ligadas a la gestión, reutilización y al ahorro de agua.



MARTÍNEZ SOLÉ y CIA. S.A.



Una empresa con soluciones



Instalaciones completas para bodegas en Acero Inoxidable

- Depósitos para almacenamiento
- Depósitos con fermentación controlada
- Depósitos vinificadores autovaciantes
- Depósitos isotérmicos
- Procesos y sistemas para el control de la fermentación
- Depósitos de gran capacidad
- Equipos de frío

Construcciones de plantas industriales
Silos de almacenamiento para todo tipo de productos
Redes de tubería
Recipientes a presión
Obras estatales



Ctra. Munera, 3
02600 VILLARROBLEDO (Albacete)
Apartado de correos 213
Tel.: 967 142 011 - Fax: 967 144 718
e-mail: martinezsoleycia@martinezsole.net
www.martinezsole.net





**EUROINGENIERIA
Y CONTROL S.L.**

Pol. Ind. Romica - C/ 1, parcela 197
Naves 6 y 7 - Albacete

Tif./Fax: 967 25 43 35

Tif.: 676 97 41 95 / 967 25 43 34

Control de calidad
Estudios geotécnicos
Ensayos de materiales
Estudios de patología



Laboratorio acreditado en áreas:
EHC, EHA, VSF, GTC Y GTL



eccontrol@eccontrol.es
www.eccontrol.es

Albacete
PSOE

2009
EL GRAN RETO
la solución somos todos

2009
EL GRAN RETO
la solución somos todos



Trescientos sesenta y cinco retos
Trescientas sesenta y cinco oportunidades de seguir
construyendo una sociedad más libre, solidaria y
moderna. **Feliz Navidad**

Consumo y Seguridad Alimentaria

El proceso de elaboración de un producto alimentario puede ser largo, efectuarse en diferentes lugares y utilizar materias de diversas procedencias, por lo que se hace necesario un riguroso control

Desde el año 2005, una normativa obliga a etiquetar los productos alimenticios para conocer su trazabilidad

Residuos tóxicos en los alimentos

Junto con el temor que despierta la existencia en los alimentos de microorganismos causantes de enfermedades infecciosas, las mayores preocupaciones en materia de seguridad alimentaria son la presencia de agentes tóxicos procedentes de pesticidas, residuos de medicamentos y aditivos en los animales criados en granjas y piscifactorías, así como el uso de sustancias químicas en los procesos de conservación, manipulación y comercialización de los productos de consumo.

El temor a sus posibles efectos nocivos en la salud es consecuencia de la falta de control en el uso tradicional de estas sustancias, así como de la gran cantidad de compuestos de este tipo comercializados a partir de las últimas décadas del s. XX.

Se desconoce hasta qué punto son perjudiciales para la

Desde que a mediados del s. XX los **consumidores** comenzaron a manifestar su **preocupación** por la **falsificación** de los **productos alimenticios**, por su **mala calidad** y por el **fraude** en el **etiquetado**, el número de **normas alimentarias** recogidas en el **Codex alimentarius** no ha cesado de crecer, sobre todo las relativas a la **existencia** en los **alimentos** de ciertas **sustancias** u **organismos** no **perceptibles** de modo directo, como **aditivos**, **microorganismos** y **residuos de plaguicidas**, **fármacos veterinarios** o **contaminantes medioambientales**. Otras dos grandes **preocupaciones** en materia de **seguridad alimentaria** son la **producción** de **alimentos transgénicos** y las **condiciones** de los **animales** en las **granjas**. La **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA)**, creada en 2002 por el **Parlamento Europeo**, fija las **exigencias** relativas a la **seguridad alimentaria**, destacando el análisis del **riesgo** para la **salud**, el principio de **cautela**, la **trazabilidad** y la atribución de **responsabilidades**.

En **España**, la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y la Red de Alerta Sanitaria Veterinaria (RASVE)**, controla los procesos de **producción** de **alimentos** de **origen animal** para salvaguardar la **seguridad alimentaria**, el respeto al **medio ambiente** y la **calidad** y **bienestar** de los **alimentos**. En 2002 se promulgó la **Ley de Sanidad Vegetal**, destinada a velar por la **seguridad** de los **alimentos** de **origen vegetal**, en especial en lo relativo al uso de **plaguicidas**. Una nueva **normativa europea** obliga, desde el año 2005, a **etiquetar** los **productos alimenticios** de modo que el **consumidor** conozca su **trazabilidad**.

salud humana o cuáles son las dosis nocivas de gran número de los más de 10.000 productos fitosanitarios que se comercializan. Entre ellos se en-

cuentran los doce contaminantes orgánicos persistentes que la Organización de las Naciones Unidas (ONU) ha prohibido, porque, aparte de

sus efectos adversos, son de difícil eliminación por medios naturales, se difunden con facilidad por el aire y se acumulan en tejidos y órganos.

Los contaminantes naturales son más preocupantes que los sintéticos dado que son más frecuentes en los alimentos

Contaminantes naturales en los alimentos

Los contaminantes de los alimentos pueden ser sintéticos o naturales. En general, se estima que los más preocupantes son estos últimos, en especial los microorganismos patógenos y sus toxinas, pues su presencia en los alimentos es más frecuente que la de contaminantes sintéticos. Los dos tipos más importantes de toxinas microbianas productoras de toxiinfecciones alimentarias son las fúngicas (micotoxinas) y las bacterianas. Los mohos toxigénicos llegan a los alimentos y piensos en diversas fases de su producción, procesado, transporte y almacenamiento. Los principales factores que influyen en el crecimiento fúngico y la producción de micotoxinas son el sustrato, la humedad, el pH, la temperatura y el estrés de los cultivos. Entre las micotoxinas más nocivas para humanos y animales están las producidas por especies de los géneros *Aspergillus*, *Fusarium* y *Penicillium*, que optimizan su producción de micotoxinas a temperaturas comprendidas entre 24 y 28 °C.

En los países con sistemas avanzados de producción de alimentos, los casos de enfermedades humanas debidas a micotoxinas son raros, y casi nunca se deben a los alimentos procesados industrialmente, dada la existencia de estrictas normas de control. En cambio, es más frecuente la contaminación de los piensos animales por concentraciones peligrosas de micotoxinas. En este aspecto, el estrés de los cultivos es un importante factor de riesgo. Así, por ejemplo, el estrés inducido por la sequía incrementa las probabilidades de que el maíz se contamine por aflatoxinas (producidas por mohos del género *Aspergillus*), mientras que el tiempo húmedo y frío retrasa la cosecha y favorece la aparición en los cereales de niveles peligrosos de tricoteceenos (producidos por especies del género *Fusarium*). El peligro radica en que los cereales clasificados como no aptos para el consumo humano pue-



Los mohos toxigénicos llegan a los alimentos y piensos en sus diversas fases de procesado, transporte y almacenamiento.

dan usarse como pienso para el ganado, con el riesgo de que las micotoxinas de los piensos pasen al organismo de los consumidores de productos de origen animal.

La gestión de los riesgos alimentarios

Entre los parámetros fijados para proteger al consumidor figura, en primer lugar, el de la dosis diaria admisible (DDA), concepto clave en la evaluación toxicológica, el

cual designa la cantidad de una sustancia que puede ingerirse a diario, durante toda la vida, sin que entrañe un riesgo apreciable para la salud del consumidor.

La DDA se creó en principio para los aditivos alimentarios, y por lo común se expresa en relación con el peso corporal. Para los microorganismos patógenos se busca determinar una dosis mínima infectiva (DMI), hecho que resulta muy difícil en razón de la gran variabilidad de las condiciones fisiopatológicas de los consu-

midores y de la virulencia de las diferentes cepas. Los responsables de la gestión de riesgos alimentarios se basan en estos datos para establecer los contenidos máximos de ciertos ingredientes en los alimentos.

En el marco internacional, el método más aceptado en la identificación de los peligros para la seguridad alimentaria, sobre todo cuando hay riesgo de enfermedades infecciosas, se basa en el Análisis de Riesgos y el Control de Puntos Críticos, cuya sigla en inglés es

→ *El estrés inducido por la sequía incrementa las probabilidades de que el maíz se contamine por aflatoxinas.*



La Unión Europea recomienda prudencia en el consumo de los alimentos transgénicos

En el mundo desarrollado existe un debate entre dos maneras de gestionar la seguridad alimentaria. Mientras unos países son partidarios del principio de precaución, en virtud del cual debe regir la prudencia cuando la inocuidad del producto no está demostrada, otros son partidarios del ducto si no existen pruebas de su nocividad. El ejemplo más relevante de este debate lo constituyen los alimentos transgénicos, respecto a los cuales Estados Unidos aboga por el análisis de riesgos y propugna que, mientras no se demuestre su nocividad, nada impide su consumo; en cambio, la Unión Europea recomienda prudencia al considerar que no hay suficientes pruebas de su inocuidad.

Asimismo, en 2002, el Tribunal de Primera Instancia de la Unión Europea invocó el principio de cautela para sancionar la validez de la normativa comunitaria que prohíbe cuatro antibióticos usados durante años en la alimentación animal para acelerar el crecimiento y el engorde de las reses; la Sala dictó sentencia pese a que las multinacionales farmacéuticas Pfizer y Alpharma presentaron recursos de anulación del reglamento por no haberse aportado pruebas de su relación con el desarrollo de resistencias a los antibióticos en los consumidores. Los jueces concluyeron que, pese a ello, la prohibición de estos productos no supone una medida desproporcionada cuando se trata de proteger la salud. Los cuatro antibióticos vetados son la virginiacina, la bacitracina-cinc, la espiramicina y el fosfato de tolosina.



La normativa comunitaria europea tiene prohibidos cuatro antibióticos que durante años fueron usados en la alimentación animal para acelerar el crecimiento y el engorde de las reses.

El uso de ciertas harinas cárnicas en la alimentación de bovinos puede producir en ellos encefalopatía espongiiforme

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), que aconseja analizar tres parámetros: la contaminación, la multiplicación y la supervivencia. El primero trata de establecer en qué fase del proceso puede tener lugar la contaminación (por ejemplo, el uso de ciertas harinas cárnicas en la alimentación de bovinos puede producir en ellos encefalopatía espongiiforme). Por último, la noción de supervivencia consiste en saber si el contaminante se puede eliminar en el curso del proceso. Así, el tratamiento térmico destruye los gérmenes en la producción de leche UHT, de modo que en este caso no es indispensable detectar la presencia de Salmonella en las explotaciones lecheras; pero esta información es obligada, por ejemplo, en los quesos elaborados con leche no esterilizada. El sistema HACCP de control tuvo su impulso definitivo en la carrera espacial, a fin de garantizar la ausencia de microorganismos patógenos en los productos consumidos por los astronautas.

Trazabilidad

En materia de calidad y seguridad alimentaria, la trazabilidad consiste en establecer el historial de un producto por medio de identificaciones registradas. Para el consumidor

implica saber cuál es la procedencia de un producto, calibrar su calidad y tener la certeza de que no entraña peligro alguno para su salud. Y para el empresario, la posibilidad de localizar las diferentes unidades de un lote que pueda

producir problemas. Así pues, la trazabilidad abarca el control de tres niveles: las materias primas (origen, características y condiciones de producción); el proceso de manipulación o transformación (etapas, desarrollo y peligros asocia-

→
El control de los piensos de los animales es muy importante para evitar que sufran enfermedades o que, tras el consumo de su carne, estas puedan transmitirse a los humanos.





SIGNO GRÁFICO

Somos una empresa especializada en publicaciones periódicas, catálogos industriales, cartelería y todos aquellos trabajos en Offset que requieren la Calidad de un producto final supervisado por profesionales.

Recientemente hemos incorporado la nueva KOMORI SP de 8 colores, que imprime las dos caras del papel al mismo tiempo y de una sola pasada sin necesidad de voltear el papel, con lo que hemos conseguido una impresión de altísima calidad, a una velocidad de más de 25.000 pliegos/hora. y poder de esta manera , reducir los tiempos de impresión a la mitad.

Finalmente les proponemos un servicio global, que abarca todas las etapas del proceso, desde la creación gráfica a la distribución, lo que nos permite estar preparados para poder responder, a todas las necesidades de nuestros clientes.



Polígono Industrial 3. Calle 11. Nº 15 • 46120 Alboraya • VALENCIA
Tel. 96 185 97 60 • Fax. 96 185 87 59
web: www.signografico.com • e-mail: signografico@signografico.com

La trazabilidad permite saber con exactitud y de manera detallada el historial de un producto alimentario

dos); y el producto acabado (capacidad para localizar el conjunto de unidades que proceden de un mismo elemento de fabricación). De todo ello se desprende la importancia que para la trazabilidad reviste la noción de lote, por cuanto todas las unidades de venta de un producto alimentario que pertenecen al mismo lote han sido producidas, fabricadas y comercializadas en circunstancias prácticamente idénticas.

El proceso de elaboración de un producto alimentario puede ser largo, efectuarse en diferentes lugares y utilizar materias de diversas procedencias. La trazabilidad no sólo permite saber, por ejemplo, de qué matadero o sala de despiece proviene la carne de un embutido, sino también la fecha en que fue sacrificada la res y la identificación de ésta (granja de procedencia, tratamientos sanitarios recibidos y filiación), así como el origen y la composición de los piensos consumidos, el tratamiento fitosanitario de los cereales y los forrajes que los componen, los fertilizantes utilizados en el cultivo, etc. La trazabilidad informa también de los aditivos y los conservantes incorporados al producto.

Alimentos e ingeniería genética

La ingeniería genética ha aportado avances tecnológicos y científicos a diversos ámbitos de la vida, sobre todo a la medicina y al sector agroalimentario. Mediante manipulación genética se ha logrado dotar a algunas variedades agrícolas de características hasta hace poco inexistentes, como la resistencia a las plagas, los herbicidas o las temperaturas adversas. Pero estas nuevas variedades, conocidas como transgénicos, son muy controvertidas por las inciertas consecuencias ecológicas, económicas o sanitarias que puedan acarrear. Por otra parte, la escasa legislación existente al respecto hace que los consumidores consideren escasa o nula la información que reciben sobre la presencia de dichos alimentos en el consumo diario.



La trazabilidad no sólo permite saber de qué matadero o sala de despiece proviene la carne de un embutido, sino también la fecha en que fue sacrificada la res, la identificación de ésta, el origen, la composición de los piensos consumidos...

Difusión actual de los transgénicos

Desde que en 1992 se iniciaran en China las plantaciones pioneras comerciales de tabaco transgénico, el número de hectáreas dedicadas a cultivos de este tipo pasó en sólo una década de menos de 200.000 a casi 68 millones en el año en 2003, sin que se conozcan todavía sus posibles efectos sobre la salud humana y el medio ambiente.

El 63% de esta superficie dedicada a cultivos transgénicos

pertenece a Estados Unidos, país al cual siguen Argentina (21%), Canadá (6%), China (4%), Brasil (4%) y Sudáfrica (1%). España fue el único integrante de la Unión Europea que en 2003 sembró una importante superficie de cultivos transgénicos (32.000 ha de maíz Bt). Los vegetales transgénicos de mayor importancia para la industria alimentaria son la soja resistente al herbicida glifosato y el maíz resistente al insecto taladro, seguidos del algodón y la colza.

La moratoria europea frente a Estados Unidos

El consumo de alimentos transgénicos ha originado una dura competencia comercial entre la Unión Europea y Estados Unidos. Mientras este país dedica grandes extensiones al cultivo intensivo de transgénicos (sobre todo, maíz y soja), la UE impuso en 1998 una moratoria que afectaba tanto al cultivo como a la importación de productos biotecnológicos.

En la reunión de la Comi-

En 2003 había casi 68 millones de hectáreas dedicadas a cultivos transgénicos (ahora serán muchas más), sin que se conozcan todavía sus posibles efectos sobre la salud humana y el medio ambiente. Foto: Plantación de tabaco y secadero.



Cultura



He visto

a miles de personas nadando en el mar de la cultura

6,2 millones de euros invertidos en la promoción y el desarrollo cultural

Tú nos haces ver, tú nos haces creer



FUNDACIÓN CAJAMURCIA

www.fundacioncajamurcia.es

El peligro de los transgénicos radica en su capacidad para causar alergias y favorecer las resistencias a los antibióticos

sión del Codex Alimentarius celebrada en Roma a finales de 2003, el distanciamiento entre ambos bloques se acortó, al establecerse un protocolo internacional de evaluación de la seguridad y los riesgos para la salud de los alimentos transgénicos. Las normas del protocolo suponen la instauración de un sistema de alcance mundial para autorizar alimentos transgénicos y asegurar su salubridad.

Peligrosidad de los transgénicos

Mucho se ha debatido acerca de la peligrosidad de los transgénicos, debate sin duda condicionado por las fuertes presiones de las multinacionales interesadas en comercializar sus productos.

En 1993 se introdujo el concepto de "equivalencia sustancial" para evaluar los productos alimenticios: si un alimento transgénico se puede considerar equivalente a su predecesor convencional, cabe suponer que no genera nuevos



Los vegetales transgénicos de mayor importancia para la industria alimentaria son la soja resistente al herbicida glifosato y el maíz resistente al insecto taladro, seguidos del algodón y la colza. Foto: Soja.

riesgos y es aceptable para su consumo. Sin embargo, la experiencia posterior obligó a idear nuevas metodologías de evaluación que incluyen ensayos adicionales de índole nutricional, inmunológica y toxi-

cológica. De hecho, la peligrosidad de los transgénicos ya se ha demostrado en multitud de casos.

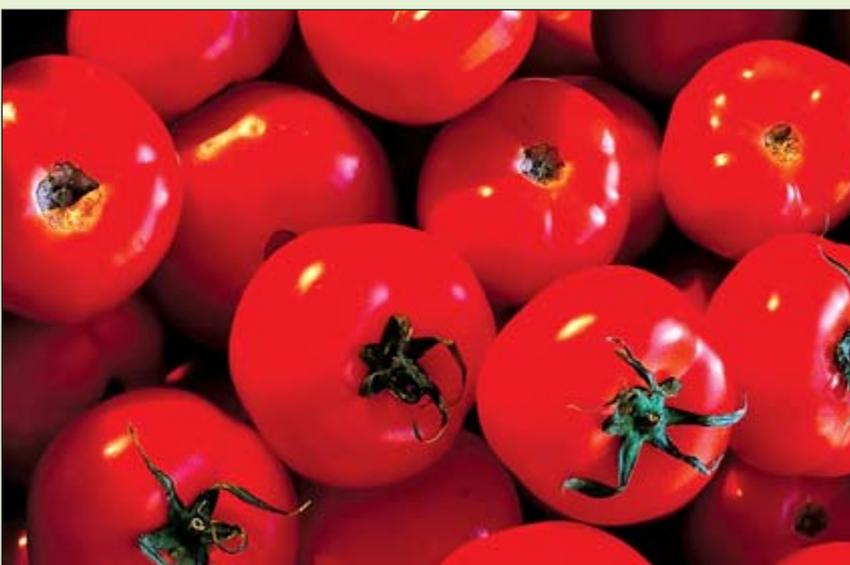
En diversos laboratorios se ha comprobado la aparición de graves daños en el tubo di-

gestivo de ratas alimentadas con patatas transgénicas y de ratones en cuya dieta se habían incluido tomates transgénicos. También se han observado en granjas y laboratorios casos del rechazo instintivo

En el año 1994 se autorizó en Estados Unidos el primer alimento que incorpora un gen extraño

En 1983 se crearon en los Países Bajos las primeras plantas transgénicas no comerciales de tabaco, y en 1994 la Food and Drug Administration (FDA) autorizó en Estados Unidos la comercialización del tomate Flavr Savr, el primer alimento que incorporaba un gen extraño. Una década más tarde se habían creado alrededor de cien especies vegetales transgénicas, parte de las cuales suponían un porcentaje importante en la producción agrícola de algunos países, mientras que otras estaban todavía pendientes de autorización.

El tomate Flavr Savr es un ejemplo de vegetal con genes contrasentido. En esta clase de transgénicos, el gen insertado produce un ARNm complementario del ARNm de la enzima cuya síntesis se quiere inhibir. Al hibridarse ambos ARN, el ARNm de la enzima no produce su síntesis. En el caso de los tomates Flavr Savr, la enzima cuya síntesis se



El tomate Flavr Savr es un ejemplo de vegetal con genes contrasentido.

inhibe es la poligalacturonasa, responsable del ablandamiento y la senescencia del tomate maduro. Al quedar desactivada la enzima, este proceso es muy lento y permite recolectar y comercializar los frutos ya maduros, lo cual supone una ventaja sobre los tomates normales, que se recolectan verdes y maduran luego de forma artificial con etileno antes de su comercialización, de modo que su aroma y sabor son de inferior calidad.

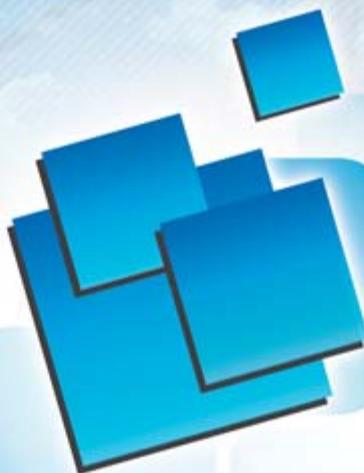
La misma técnica genética se aplica para obtener soja que produzca un aceite con alto contenido en ácido oleico (por encima del 80%, en lugar del 24% de la soja normal), mediante la inhibición de la síntesis de la enzima oleatodesaturasa.

 **cemat**

 **inspección
y ensayo**

INGECAL
INSTITUTO DE GEOTÉCNIA Y CALIDAD

 **CEINUR**



**grupo
CEMAT**

Soluciones integrales para los profesionales de la construcción

- Obra Civil
- Ingeniería
- Edificación
- Medio Ambiente
- Geotecnia
- Project Management
- Acústica
- Prevención de Riesgos Laborales
- Laboratorio de Construcción
- Ingeniería Técnica de Suelo



www.grupocemat.es

Pol. Ind. Romica, C/ 2 - Parcela 24 • 02080 Albacete
Tfno.: 967 218 018 • Fax: 967 602 930
www.grupocemat.es • contacto@grupocemat.es

Los productores de la UE tienen que especificar en las etiquetas si sus alimentos contienen algún transgénico

que su consumo produce en los animales.

El principal peligro de los transgénicos radica en su capacidad para causar alergias y para potenciar el desarrollo de resistencias a los antibióticos. Efectos imprevistos e indeseables de este tipo se produjeron cuando se incorporaron a la soja transgénica genes de nueces de Brasil, combinación que resultó alérgica para determinadas personas. Este y otros casos reforzaron la hipótesis de que dichos cultivos pueden estar implicados en el incremento de las alergias, y ello por dos motivos: en primer lugar, cabe la posibilidad de que causen la proliferación ambiental de nuevos agentes alérgicos o que multipliquen la presencia de otros ya conocidos; en segundo lugar, las alergias se pueden deber a la presencia en los transgénicos de fragmentos de los llamados "virus promotores", usados en biotecnología para favorecer la expresión de los genes extraños introducidos en el ADN "virgen" de la planta.

La importancia del etiquetado

En cuanto medio para garantizar la seguridad alimentaria, el etiquetado de los alimentos cobra una importancia excepcional en el caso de los alimentos transgénicos, aunque las normas difieren según los países. La peculiaridad de las etiquetas de este tipo de alimentos estriba en que no se basan en el análisis del producto final.

Así, puesto que el aceite de soja transgénica, la glucosa y la fructosa obtenidos del almidón de maíz transgénico, no contienen material distinto al de los vegetales convencionales, el único modo de saber si un alimento es transgénico o no consiste en obligar al productor a declarar qué tipo de soja ha utilizado. Para ello, el agricultor deberá informar al fabricante del tipo de soja que ha cultivado, del mismo modo que el productor de semillas habrá de declarar al agricultor qué clase de ellas le vende. En consecuencia, la herramienta



Según la normativa, si un ingrediente contiene menos del 0,9 % de material transgénico queda exento de especificarlo en la etiqueta, siempre que ese porcentaje se deba a una contaminación accidental o "técnicamente inevitable".

fundamental de control de los transgénicos es su trazabilidad.

La normativa europea, producto de una larga negociación con la industria alimentaria que culminó en abril de 2004, obliga a todos los productores de la Unión Europea (UE) a especificar en las etiquetas si sus alimentos contienen algún ingrediente transgénico. Con ello no sólo se pretendió mejorar la información al consumidor, sino también dar una salida a la

moratoria que durante seis años cerró el mercado europeo a las semillas, los alimentos y los piensos transgénicos procedentes sobre todo de las grandes compañías biotecnológicas estadounidenses. Según la normativa, si un ingrediente contiene menos del 0,9% de material transgénico queda exento de la obligación de especificarlo en la etiqueta, siempre que ese porcentaje se deba a una contaminación accidental o "técnicamente inevitable". Tampoco es obliga-

torio etiquetar los alimentos llamados "de segunda generación", como la carne y la leche de vacas alimentadas con pienso de soja transgénica ya que los componentes transgénicos del pienso no persisten en la carne y la leche del animal.

A pesar de todo, quedan muchos aspectos por determinar, entre otros, el de si se deben etiquetar los yogures elaborados con bacterias transgénicas.

▣ La Cerca

El agricultor que utilice algún producto transgénico deberá de mantener informado al fabricante, del mismo modo que el productor de semillas habrá de declarar al agricultor qué clase de ellas le vende. Foto: Recolección de maíz.



EXTRUSION

Alucofer Internacional s.l. Ctra. Vivero, Km. 1 02340 El Robledo (Albacete) España - Tel.: 967 388 267 Fax: 967 388 269 e-mail: info@alucoferinternacional.com www.alucoferinternacional.com

Perfiles de futuro...
...perfiles de aluminio



AMALIA
CHOCOLATES Y BOMBONES ARTESANOS

Chocolateros desde 1917

www.chocolatesamalia.com

Feliz Navidad

*Una mano ayuda a otra,
y con las dos a la vez,
las navajas de Albacete
nos sirven para comer.*

*Nos sirven para cortar
el turrón duro y el blando
y el succulento manjar
que llega hasta nuestra mesa
por la alegre Navidad.*

MCA
MUSEO MUNICIPAL DE LA CUCHILLERÍA
ALBACETE

Lucía López Ramírez



El Regalo Navideño

Hoy en este artículo de opinión, último del presente año, quiero incidir en un tema que ya fue abordado con bastante profundidad en unas jornadas de debate sobre el sector eléctrico celebradas el pasado jueves, día 11 de diciembre, en Albacete, organizadas por la Unión de Consumidores de la ciudad, y que constituye una gran preocupación para los ciudadanos en su faceta de usuarios del sector eléctrico de cara al ejercicio 2009. En dichas jornadas se evidenciaron los gravísimos incumplimientos que las compañías eléctricas cometen y que atentan gravemente contra los derechos y legítimos intereses económicos de los consumidores y usuarios.

Entre otros temas se trataron: La eliminación de las oficinas de atención al público, la falta de lectura del consumo en cada factura emitida, o la forma de facturar a los cerca de 1.100.000 afectados de la desaparecida tarifa nocturna desde el 1 de octubre, fecha en la que según el Real Decreto que establece la entrada en vigor de la tarifa de discriminación horaria desde el 1 de julio, también establece conceder a las empresas una moratoria de tres meses en la adaptación de los equipos de medida y lectura adaptada a los horarios punta y valle, es decir, a partir del 1 de octubre.

Pues a fecha de hoy los equipos de medida no se han cambiado ni adaptado y se sigue facturando igual que desde el 1 de julio, estimativamente aplicando el 69% del consumo a las horas valle y el 31% a las horas punta, cometiendo una irregularidad en cuanto al cumplimiento de la normativa vigente, que además perjudica económicamente a los usuarios.

Por estas razones es por lo que entre las conclusiones de las jornadas de debate sobre el sector eléctrico ya mencionadas, se decidió pedir amparo a la consejería de Industria de Castilla La Mancha para que impida esta vulneración flagrante de la Ley por parte de las empresas suministradoras, ante la que los consumidores nos sentimos totalmente indefensos. Motivo por el que no se descarta que la Unión de Consumidores de Albacete estudie la posibilidad de acudir a los tribunales de Justicia en demanda de compensaciones por los perjuicios causados a los usuarios del sector eléctrico.

Por si lo expuesto anteriormente no fuese suficiente, tras las reuniones ce-



lebradas el pasado lunes, 15 de diciembre, por las comisiones de energía CNE y de Hidrocarburos, tuve conocimiento de la subida del 3,5% que el ministerio de Industria y Energía va a aprobar en el consumo de la electricidad para el primer trimestre de 2009. Por todo ello, en una reunión que celebramos todos los miembros del Consejo de Consumidores y Usuarios CCU en Madrid, el pasado 16 de diciembre, donde estamos integradas actualmente las diez asociaciones de ámbito estatal más representativas del país, hicimos la oportuna denuncia pública, y a continuación una petición ante el ministro de Industria y Energía al objeto de manifestar nuestro rechazo a la subida propuesta, exigiendo la congelación de las tarifas para todo el año. Esta subida no está justificada, dado el descenso del precio de las materias primas y la subida media del 11% ya producida durante este año 2008. De llevarse a cabo dicho incremento, podríamos terminar el año 2009 con una subida rondando el 12 ó 14% (un nuevo Regalo Navideño para las empresas eléctricas).

El criterio que se tiene desde el ministerio de Industria y Energía para continuar con estas subidas inaceptables es el manido déficit tarifario. Pues bien, con los datos facilitados por la propia Comisión Nacional de la Energía, consideramos desde nuestra Organización que ese déficit no existe, que es artificial, ya que los costes de la producción de la electricidad están inflados en un 40% aproximadamente. Los consumidores estamos de acuerdo y aceptamos, porque así lo dispone una directiva Europea, pagar por el

valor real de lo que consumimos, pero no los costes manipulados por las empresas productoras. Entendemos que para ajustar esos precios a las tarifas, las facturas deben de ser claras, transparentes y objetivas, debiéndose para ello modificar el sistema de cálculo de costes de la energía, la eliminación del déficit tarifario y la revisión de la estructura de precios y costes antes de establecer cualquier subida de tarifas.

Por otra parte y en relación a la tarifa de último recurso y oficina de cambio de suministrador que entrará en vigor el próximo mes de junio, considero que de acuerdo a las propuestas del Ministerio hay que mantenerlas, cuanto menos en cuarentena, por entender que en poco o nada beneficiará a los consumidores ni cumplirá el objetivo de abrir y liberar el mercado.

Por último, me parece inaceptable el desarrollo de la normativa eléctrica sin resolver previamente las medidas de protección al consumidor, en especial la adscripción de las empresas suministradoras de energía al Sistema Arbitral de Consumo. El actual modo de cálculo estima por igual todas las fuentes de producción de energía al precio marginal (el modo más caro), que corresponde a la generación del ciclo combinado, provocando un sobre coste que es el que da origen al déficit tarifario.

Por ello consideramos que es este un asunto de responsabilidad exclusiva de la Administración, que así lo decidió y lo acordó en el pasado por el Gobierno de turno, favoreciendo a las compañías, sin que los consumidores hayan intervenido en la decisión ni en su cálculo. Entendemos que los usuarios no debemos pagar esas cantidades.

Por todo lo anterior, desde la Unión de Consumidores proponemos una profunda revisión de los precios de la energía eléctrica, teniendo en cuenta la variedad de componentes que intervienen para el año 2009, entre otros: La eliminación del déficit tarifario, eliminar del impuesto de la electricidad las ayudas a la minería del carbón por estar ya amortizadas y revisar con mucha atención las primas al régimen especial de energías renovables teniendo en cuenta la aparición de un fraude estimado entre el 10 y el 20%, así como la manipulación de los precios por los industriales.

Trabajadores/as de Castilla-La Mancha:

En salarios, como el que más



UGT se ha marcado como objetivo prioritario subir los salarios de los trabajadores y trabajadoras de Castilla-La Mancha hasta alcanzar la media nacional. Para ello estamos negociando cada convenio colectivo tomando como referencia las tablas salariales más altas de otras comunidades y exigiendo que ningún salario quede por debajo de los mil euros. No hay ninguna razón que justifique que los salarios en Castilla-La Mancha sean más bajos que en el resto de España, por lo que conseguir eliminar estas diferencias es una cuestión de justicia social. Sabemos que alcanzar este objetivo es difícil, pero con el apoyo de los trabajadores y trabajadoras de la región lo podemos conseguir. Únete a nosotros.

Y el que menos...

1. 
euros

Comercio Justo, una vía para los países en desarrollo

Es la única red comercial en la que los intermediarios (importadoras, distribuidoras o tiendas) están dispuestos a reducir sus márgenes para que le quede un mayor beneficio al productor

La red de Comercio Justo es una iniciativa solidaria que busca una mayor equidad en el comercio internacional

Comercio internacional y globalización

La aceleración del proceso de globalización y de liberalización económica experimentado desde la última década del siglo XX, y la deslocalización de la actividad productiva hacia países con salarios más bajos y legislaciones sociales y medioambientales más permisivas, posibilitó una notable expansión del comercio internacional, que creció en los primeros años del siglo XXI a un ritmo del 6% anual en los países en vías de desarrollo, y del 2% en los países industrializados. En términos globales, el intercambio internacional de bienes y servicios se incrementó en un 4% en 2002, un 5% en 2003 y hasta un 8% en 2004. Sin embargo, la actividad comercial de los países más pobres tendió a disminuir desde 1990.

En 2005, los ingresos de un total de 80 países en vías de desarrollo dependían toda-

El **comercio justo**, también llamado **comercio alternativo**, es un **movimiento internacional** formado por organizaciones del **Sur** y del **Norte**, con el doble objetivo de **mejorar** el acceso al **mercado** de los **productores** más **desfavorecidos** y cambiar las **injustas reglas** del **comercio internacional**. La novedad del **Comercio Justo** es que las organizaciones del **Norte** no se limitan a **transferir recursos** para crear **infraestructuras**, **capacitar** o **pre-financiar** a los **grupos productores**, sino que participan activamente en la **comercialización** mediante la **importación**, **distribución** o **venta directa** al público. Además realizan una importante labor de **denuncia** y **concienciación**. Es la **única red comercial** en la que los **intermediarios** (importadoras, distribuidoras o tiendas) están dispuestos a **reducir** sus **márgenes** para que le quede más **beneficio** al **productor**.

Las principales **organizaciones** de **Comercio Justo** han **consensuado** la siguiente definición: "El **Comercio Justo** es una **asociación de comercio**, basada en el **diálogo**, la **transparencia** y el **respeto**, que busca una mayor **equidad** en el **comercio internacional**. Contribuye a un **desarrollo sostenible** ofreciendo **mejores condiciones comerciales** y **asegurando** los **derechos** de **productores** y **trabajadores marginados**, especialmente en el **Sur**. Las organizaciones de **Comercio Justo**, apoyadas por los **consumidores**, están implicadas activamente en **apoyar** a los **productores**, **sensibilizar** y **desarrollar** campañas para conseguir **cambios** en las **reglas** y **prácticas** del **comercio internacional convencional**."

vía en más de un 50% de sus exportaciones de materias primas, y de forma especial de los productos agrícolas. Sus ganancias comerciales se resintieron de la caída generalizada

de los precios del sector primario en el mercado internacional. Además, la demanda de los países ricos había variado: muchas materias primas de gran consumo en el pasado

han sido sustituidas por productos sintéticos (por ejemplo, el cobre por la fibra óptica o el azúcar por los edulcorantes). Por otra parte, las subvenciones que Estados Unidos y la

El comercio justo pretende concienciar sobre las condiciones de vida de los productores en sus países de origen

Unión Europea (UE) concedían a su sector agrario actual como un dumping de consecuencias desastrosas para las exportaciones de los países pobres.

Finalmente, la situación se agravó por la acción de las grandes compañías transnacionales que controlaban la comercialización de la mayor parte de las materias primas del Tercer Mundo, a las cuales imponían precios ventajosos para sus intereses empresariales, sin consideración hacia el interés legítimo del productor.

Comercio justo y concienciación social

Un sector creciente de la opinión pública internacional ha tomado conciencia de las situaciones de injusticia y pobreza que se derivan de esta coyuntura internacional. Como alternativa a ella ha sido impulsado el movimiento ciudadano en pro de un comercio justo.

El comercio justo puede definirse como una asociación entre productores, importadores, comerciantes y consumidores, destinada a evitar la intervención de intermediarios y especuladores en la cadena de producción, comercialización y consumo de los bienes exportados desde los países pobres hacia el mundo rico. De este modo se garantiza a los productores un precio justo que les permita cubrir sus costes de producción y atender dignamente sus necesidades familiares, y además, generar los recursos suficientes para poder invertir en la maquinaria y las herramientas precisas para la producción, de modo que ésta no se interrumpa por falta de medios o de liquidez.

Al mismo tiempo, el comercio justo pretende concienciar al consumidor de las condiciones de vida de los productores en sus países de origen, que son muy deficientes. Las transacciones justas persiguen una mayor equidad, transparencia y humanidad en los intercambios de bienes, para contribuir al desarrollo sostenible de los países pobres. Se trata de crear un sistema comercial más igualitario, en



Artesanas wichi trabajando el chaguar, en Salta, Argentina. Foto de la Fundación Silataj, una ONG argentina dedicada a promocionar el comercio justo. Las condiciones de vida de algunos lugares de la tierra dejan bastante que desear.

el cual debe concienciarse a los consumidores de que el precio final abonado por los productos no es el resultado de las oscilaciones producidas por la "mano invisible" del mercado, sino que obedece a unos objetivos sociales de lucha contra la pobreza y la injusticia mediante un acceso directo a los mercados de los países ricos, sin intermediarios que reduzcan los precios en origen de sus productos hasta niveles ínfimos.

Los productores que trabajan para una cadena de co-

mercio justo deben comprometerse a agruparse en cooperativas que se rijan por principios democráticos; a cambio, las organizaciones no gubernamentales dedicadas a esta actividad les garantizan el acceso directo al mercado europeo, el pago de un precio justo, el abono por adelantado de entre un 40 y un 50% del valor de los productos —para que puedan invertir esa cantidad, sin peligro de arruinarse, en la adquisición de las materias primas y herramientas necesarias para su trabajo— y el

mantenimiento de relaciones contractuales a largo plazo. Además, la actividad objeto de comercio justo debe ser sostenible a escala económica, medioambiental y social. Así se configura la dimensión pedagógica del comercio justo, cuya práctica implica la instrucción de los productores en los valores del civismo, la democracia y el respeto al medio ambiente.

Al mismo tiempo, las organizaciones promotoras facilitan la transformación del producto en origen, para au-

Los productores que trabajan para una cadena de comercio justo deben comprometerse a agruparse en cooperativas que se rijan por principios democráticos. Mujeres de la asociación Siwan'i en El Potrillo, Formosa. Foto Fundación Niwok.



The UNED logo consists of the letters 'UNED' in a bold, white, sans-serif font, centered within a dark green square.The word 'ALBACETE' is written in a dark green, sans-serif font, centered within a white square with a dark green border.

La Universidad para todos

Curso 2008-2009

- Curso de Acceso para mayores de 25 años
- Licenciaturas
- Diplomaturas
- Ingenierías
- Másteres y Postgrados
- Programas de formación propios

UNED Albacete
Travesía de La Igualdad, 1 (esq. Avda. de La Mancha)
Tfno: 967 217 612 • Fax: 967 191 120
info@albacete.uned.es



El azúcar y el cacao, dos productos de muy difícil comercialización en el comercio justo

Un ejemplo significativo de **comercio justo** atañe al mercado del **azúcar**, que a mediados de la década de 2000 registraba una **producción mundial** aproximada de 110 millones de toneladas anuales, de las cuales el 65% era **azúcar de caña**. De esta cantidad, tan sólo se dedicaban 27 millones al **comercio internacional**. El principal **exportador mundial de azúcar**, la **Unión Europea (UE)**, producía un 40% del total mundial, y practicaba el **dumping** con sus ventas de **azúcar de remolacha subvencionado** por los **fondos** destinados a la **Política Agraria Común (PAC)**. Se estima que las **subvenciones** de la **PAC** han hecho **bajar los precios** del **azúcar** en los **mercados internacionales** entre un 17% y un 30%.

El **comercio justo** del **azúcar** resulta difícil, ya que al considerarse un **producto estratégico** es un **bien muy protegido** por las **barreras arancelarias**. Las **organizaciones de comercio justo** pagan a los **productores de azúcar** del **Tercer Mundo** el doble del precio fijado en el **mercado internacional**; una vez añadido el **arancel**, el precio de venta al **público** en las **tiendas de comercio justo** es superior al doble de lo que costaría en una **tienda convencional** la misma cantidad de **azúcar subvencionado**.

En el caso del **cacao**, los **países ricos** lo importan en un nivel bajo de **transformación** para realizar ellos el **producto elaborado**, ahorrándose **costes arancelarios**. Además, los **fabricantes europeos** utilizan cada vez más **sucedáneos del chocolate**, mucho más **baratos**, tendencia que también se registra en **EEUU**. En el **comercio del cacao**, la **industria chocolatera** recibe alrededor del 70% de las **ganancias**, y los **productores**, el 5%. En este caso, las **organizaciones de comercio justo** pagan el **cacao** a los **productores de origen** entre un 50% y un 100% más que el precio fijado por el **mercado internacional**.



El comercio justo del azúcar resulta difícil, ya que al considerarse un producto estratégico es un bien muy protegido por las barreras arancelarias. Foto: Trabajadores en una plantación de caña de azúcar.

El precedente del movimiento en pro de un comercio justo se remonta a la década de 1950, de una iniciativa caritativa

mentar su valor añadido, y ofrecen a los productores formación y asistencia técnica, así como control de calidad. En los países consumidores del primer mundo, tales organizaciones promueven campañas de sensibilización de la opinión pública, así como la creación y expansión de redes de distribución de los productos importados, contribuyendo a la creación de empleos en los lugares de destino.

La expansión del comercio justo en el mundo

El precedente del movimiento en pro de un comercio justo se remonta a la década de 1950 y surgió de una iniciativa caritativa, destinada a socorrer a los exiliados chinos en Londres. La organización humanitaria Oxfam Internacional incorporó a la oferta de sus tiendas los artículos de artesanía producidos por tales refugiados, que hallaron así un medio de subsistencia.

Como antecedente directo

de la actividad debe señalarse la fundación de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (en su sigla inglesa, UNCTAD), en 1964. En la reunión inaugural, algunos delegados de los

países del Tercer Mundo pidieron facilidades para la venta de sus productos en vez de ayuda internacional en forma de créditos y fondos para el desarrollo procedentes de los países del Primer Mundo. De

aquella exigencia surgió la iniciativa de crear una línea de comercio internacional que librase de trabas aduaneras y de las actuaciones especulativas a los productos exportados por los países pobres. Siguiendo el

Las organizaciones de comercio justo pagan el cacao a los productores de origen entre un 50% y un 100% más que el precio fijado por el mercado internacional. Foto: Plantación de cacao.

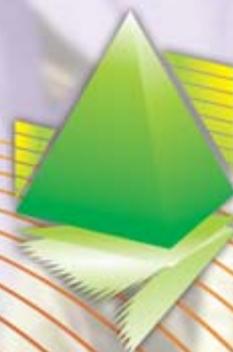
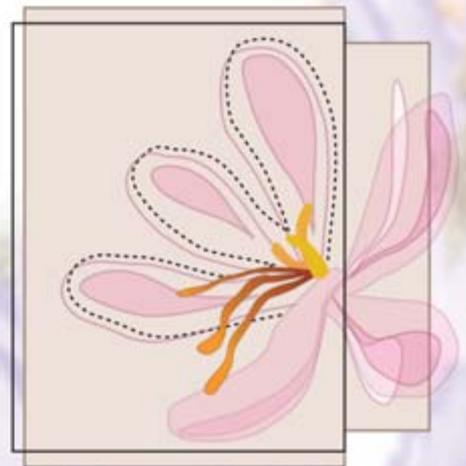


BIOTECNOLOGÍA

La Sección de Biotecnología del Instituto de Desarrollo Regional felicita a la revista La Cerca en su X aniversario

En estos 10 años LA CERCA ha trasladado a sus lectores nuestro trabajo en el campo de la Biotecnología y la Biomedicina del Azafrán, cultivo emblemático en la Región, de forma didáctica y amena. Los avances en el campo de los recursos genéticos del azafrán y de sus usos no convencionales, así como los eventos organizados como el 1st ISSBB-2003 (Albacete) y el proyecto europeo CROCUSBANK, han podido ser conocidos en detalle y con rigor por la opinión pública castellano-manchega gracias a LA CERCA.

Esperamos celebrar la próxima década con igual entusiasmo.



INSTITUTO DE
DESARROLLO
REGIONAL



Los fondos recaudados con el comercio justo sirven también para financiar proyectos de desarrollo de ámbito global

ejemplo de Oxfam se crearon las primeras tiendas UNCTAD para vender productos artesanales del Tercer Mundo, embrión de la primera organización de comercio alternativo. En 1969 se abrió en los Países Bajos la primera tienda de comercio justo denominada como tal. La actividad sumó pronto 120 establecimientos, distribuidos tanto en territorio neerlandés como en otros países europeos (Alemania, Suiza, Austria, Francia, Suecia, Reino Unido y Bélgica).

A partir de la década de 1970 se registró una gran expansión de este tipo de tiendas, de las cuales había en 2005 más de 2.740 establecimientos repartidos por 18 países europeos y agrupados en redes comerciales; en esa fecha, los productos de comercio justo ya se vendían en 64.800 establecimientos en Europa, con una facturación cercana a los 260 millones de euros.

En 1990 se creó la Asociación Europea de Comercio Justo (en su sigla inglesa, EFTA), integrada por 12 asociaciones de diez países europeos (Alemania, Austria, Bélgica, España, Italia, Noruega, Países Bajos, Reino Unido, Francia y Suiza). A mediados de la década de 2000 existían alrededor de un centenar de asociaciones de comercio justo en 18 países europeos, Estados Unidos, Canadá, Australia y Japón.

Desde mediados de la década de 1980 el comercio justo empezó a trabajar con cadenas de distribución comercial tradicionales. En 1998 se creó en los Países Bajos la primera marca de productos de comercio justo, Max Havelaar, cuyo ejemplo proliferó rápidamente.

En 2005, pese al enorme crecimiento experimentado por el comercio justo, éste sólo representaba el 0,01% de los intercambios comerciales a escala mundial. Sin embargo, en algunos países europeos sus productos han alcanzado cuotas de mercado significativas: un 15% de las ventas de plátanos en Suiza están encauzadas por este movimiento, así como un 70% del consumo de café en Austria y un 30% del



En el ámbito de esta actividad comercial, los productos alimenticios acaparan el 56% de las ventas. Foto: Trabajadoras en una plantación de Té cuyos frutos se comercializan bajo la red de comercio justo.

mismo en Bélgica. En el ámbito de esta actividad comercial, los productos alimenticios acaparan el 56% de las ventas y la artesanía el 40%.

Financiación de proyectos de ámbito global

Los fondos recaudados con el comercio justo también sirven para financiar proyectos de desarrollo de ámbito global que benefician a comunidades y regiones enteras.

Para socorrer a las víctimas

del tsunami de diciembre de 2004 en la India, la ONG Intermón Oxfam instaló en Duraipakam un campo de refugiados habitado por 1.300 familias de la casta dalit, proyecto cuyos objetivos principales eran la reintegración de sus beneficiarios al mercado laboral: la organización de campañas de concienciación para la prevención del sida; la paternidad responsable y la igualdad de géneros; y la mejora de las condiciones higiénicas y de salud. Este programa, en el que también colabora la

ONG local Don Bosco, está financiado por el fondo común de Oxfam Internacional y tiene un presupuesto superior al medio millón de euros.

Otro proyecto destacado consiste en la prestación de ayuda a los campesinos de África, sumidos en la más absoluta pobreza a causa del hundimiento de los precios del algodón. Las ONG occidentales aúnan sus esfuerzos con organizaciones locales como la Asociación Wouol de Bérégaoudou, en el sur de Burkina Faso. Juntas promueven una

Algunos países alcanzan cifras significativas de consumo de productos comercializados bajo la red de comercio justo. Así, por ejemplo, en Austria el 70% del consumo del café se comercializa a través de esta red de cooperación al desarrollo.



6
de Diciembre

DÍA DE LA CONSTITUCIÓN

XXX años de Constitución

*XXV años de Parlamento
Autónomo*

2008



TITULO VIII

De la Organización Territorial del
Estado

CAPITULO PRIMERO

Principios generales

ARTICULO 137

L El Estado se organiza territorialmente en municipios, en provincias y en las Comunidades Autónomas que se constituyan. Todas estas entidades gozan de autonomía para la gestión de sus respectivos intereses.



CORTES DE CASTILLA-LA MANCHA

Más del 80% de los etíopes camina durante horas todos los días para obtener unos litros de agua

producción agrícola diversificada y apuestan por la industria agroalimentaria como motor de desarrollo.

En Etiopía, Intermón Oxfam mantiene un programa de provisión de agua potable entre la población más humilde. Más del 80% de los etíopes camina durante horas todos los días para obtener unos litros de agua. Para remediarlo, Intermón Oxfam colabora en la excavación de pozos (en ocasiones se alcanzan más de 100 m de profundidad para hallar el esencial líquido) y en la instalación de bombas de agua. De este modo, las pequeñas comunidades agrarias beneficiadas por el programa pueden disponer de agua potable de propiedad colectiva, no sujeta a manos privadas.



En Etiopía, Intermón Oxfam mantiene un programa de provisión de agua potable entre la población más humilde.

La Coordinadora Estatal de Comercio Justo

Conscientes de la necesidad de unir esfuerzos y canalizar el debate incipiente, 17 organizaciones de comercio justo españolas firmaron en

1995 un acta fundacional que se haría oficial en 1996, creando la Coordinadora Estatal de Comercio Justo (CECJ). En la actualidad está constituida por 35 organizaciones.

En la Coordinadora están integradas tanto las organizaciones que importan los pro-

ductos, como las tiendas que los venden. Apoyadas por los consumidores, están implicadas activamente en ayudar a los productores y sensibilizar y desarrollar campañas para conseguir cambios en las reglas y prácticas del comercio internacional convencional.

La Coordinadora Estatal de Comercio Justo en España canaliza las iniciativas de los distintos miembros y sirve de plataforma para realizar actividades conjuntas.

Los productos de comercio justo son productos con historia. Detrás de ellos se encuen-

En Castilla-La Mancha hay una gran concienciación social en pro del comercio justo

La Red de Comercio Justo y Consumo Responsable de Castilla-La Mancha nace a mediados de 2001 con la intención de crear una **conciencia solidaria** que promueva la aplicación de **varemos** y **actitudes más justas** y **equitativas**, en el desarrollo de las **actividades comerciales** que unen al Norte con el Sur en nuestros días.

La Red en Castilla-La Mancha la componen diversas **entidades** y **organizaciones** de la Comunidad Autónoma que han aunado esfuerzos para **cohesionar** y **organizar** el desarrollo de una **apuesta comercial** basada en la **justicia** y la **igualdad**.

En estos años, la Red ha estado trabajando con el apoyo firme de la **Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha** y en colaboración con sus diversos **departamentos sociales** y de **consumo**, realizando una serie de **proyectos** que han pretendido el **intercambio**, la **coordinación** y el **trabajo en equipo** de las **organizaciones** y **grupos** que vienen realizando actividades referentes al **comercio justo**, fomentando así la implantación paulatina de **métodos éticos** más **equitativos**.

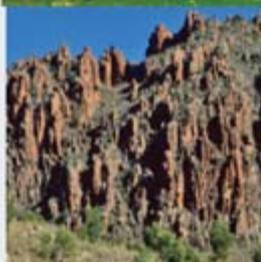
En Castilla-La Mancha existen un número importante de **ONG** que **promocionan** activamente el **comercio justo**, lo que ha permitido crear una **red regional** de este tipo de **recursos**, con nueve **tiendas** abiertas, dos de ellas en **Toledo** y una en **Azuqueca de Henares (Guadalajara)**, **Albacete**, **Ciudad Real**, **Daimiel (Ciudad Real)**, **Tomelloso (Ciudad Real)**, **Cuenca** y **Talavera de la Reina (Toledo)**.



Imagen de la tienda "Romero", de productos de comercio justo, situada en Albacete.



FELIZ X ANIVERSARIO



HELLIN

- Callejear por el Casco Antiguo
- Subir al Volcan de Cancarix
- Ver florecer los arboles frutales
- Visitar la Ciudad Trimilenaria del Tolmo
- Disfrutar de la cocina tradicional
- Vivir la Tamborada
- Pasear
- Conocer los pueblos de los Valles
- Tumbarte bajo un arbol, junto al rio
- Dejarte acoger, ser bien recibido

Castilla-La Mancha es la única región con una línea específica de subvenciones para el comercio justo

tran las manos de los productores que los han trabajado y las organizaciones que han apoyado su producción y distribución, y facilitado su venta en el mercado.

El Gobierno regional fomenta el consumo solidario

Castilla-La Mancha ha sido la cuna de la protección al consumidor en España, es la única Comunidad autónoma con una línea específica de subvenciones para proyectos y actividades de comercio justo.

Castilla-La Mancha dispone de una línea de subvenciones específica para el desarrollo de proyectos y actividades encaminadas a concienciar a los consumidores y usuarios en la búsqueda de la calidad social de los productos y servicios, de manera que incorporen a sus decisiones de compra tales criterios.

El 24 de octubre se inauguró en Albacete la IV Feria de Comercio Justo y Consumo Responsable en la que han participado 30 entidades que han expuesto sus productos con el objetivo de sensibilizar, formar e informar sobre el impacto que tiene en los países empobrecidos la posibilidad de comercializar productos elaborados bajo principios de solidaridad, justicia, igualdad y dignidad en el trabajo.

Durante la inauguración, el consejero de Salud y Bienestar Social, Fernando Lamata, reiteró el compromiso del Presidente José María Barreda con la promoción del comercio justo y el gobierno responsable "a través de subvenciones y ayudas para las actividades de esta iniciativa solidaria" y seguir formando y poniendo a disposición del ciudadano los principales temas de consumo "para inculcar a los más jóvenes las pautas necesarias que les lleve a ser consumidores conscientes, críticos, solidarios y responsables".

En este sentido, Lamata recordó que la Región es la comunidad con más centros de formación al consumidor de toda España, con 8 centros en funcionamiento a los que se suma el centro móvil de con-



El consejero de Salud y Bienestar Social, Fernando Lamata, participó, el 24 de octubre, en el acto de entrega de la recaudación solidaria de 42 colegios de Albacete para un proyecto de comercio justo en Ecuador.

sumo que conforman la red de formación al consumidor que ha sido visitado por más de 25.000 niños y niñas de la región participantes en 2.100 talleres de actividades. Así, aseguró el Consejero, "nuestra gran apuesta de futuro está en la introducción en la escuela de los valores del comercio justo a través de actividades de aprendizaje lúdico que en el marco de un mundo globalizado contribuirán a conseguir una sociedad más justa".

Las Administraciones Públicas de Castilla La Mancha,

tanto municipales como autonómicas, han sido pioneras en implantar programas de información y sensibilización de los consumidores acerca de los sistemas alternativos de producción y distribución basados en relaciones comerciales de equidad. Desde el año 2002 en Castilla-La Mancha se han destinado 1.320.000 euros para realizar Programas de Comercio Justo y economía solidaria. Y sólo este año 2008 se han destinado 291.000 euros que se han repartido entre 13 entidades distintas, 5

de ámbito provincial y 8 de ámbito regional.

La creación de la Red de Comercio Justo de Castilla-La Mancha, la edición de una guía de consumo responsable o la próxima puesta en marcha de la Red de compra pública ética en colaboración con la Federación de Municipios y Provincias, son algunas de las iniciativas emprendidas por el Gobierno regional que desde hace seis años organiza la Feria de Comercio Justo conjuntamente con la ONG IDEAS.

■ La Cerca

Artículos de comercio justo en la tienda "Romero", de Albacete, que promueve este tipo de productos.



cultura en navidad

2008/09

DANZA

TEATRO

FOLKLORE

CINE

MÚSICA

CONCIERTOS

MANUEL LUNA

BAILANDO EN NAVIDAD

GRUPO DE DANZAS DE MAGISTERIO

ORFEÓN DE LA MANCHA

RECITAL LÍRICO DE NAVIDAD

GRUPO FOLKLORE ABUELA SANTA ANA

“UNIÓN MUSICAL CIUDAD DE ALBACETE”

JAZZ, GROOVE 3

COMPAÑIA DE DANZA CONTEMPORANEA

CHIRCOVSKII DANCE PROJECT

Actividades para niños (Teatro, Cine),
Exposiciones, Conciertos.



AYUNTAMIENTO DE ALBACETE
CONCEJALÍA DE CULTURA



FERIA ALBACETE
El Carnaval
1989-2014

S U S C R Í B A S E

Suscríbese a la revista
LA CERCA y reciba
cómodamente cada
número en su domicilio



www.lacerca.com



Cumplimentar en MAYÚSCULAS:

NIF/CIF:

Empresa:

Nombre:

Apellidos:

Domicilio:

Localidad:

Provincia: C.P.:

Teléfono:



También puede realizar su
suscripción en el teléfono
967 613 320

Fotocopie o recorte este cupón y envíelo junto
al resguardo de la orden de transferencia a:

Importe de la suscripción por 12 números: **36€**

Forma de pago mediante ingreso en la cuenta:

CCM: 2105 1510 85 0142001590

Grupo de Comunicación La Cerca
Apartado de Correos 7014
02080 Albacete

UN VEHÍCULO DE LUJO QUE PROTEGE EL MAYOR LUJO DE TODOS, LA VIDA.



PROVEHIMA

POL. IND. CAMPOLLANO, CALLE C, 20.
967 21 67 62
ALBACETE

VOLVO S80 DE 163 A 315 CV. CONSUMO PONDERADO (l/100 Km.) DE 6,3 A 11,9. EMISIONES CO₂ (gr/Km.) DE 187 A 264.

Si consideras que la vida es el mayor lujo, necesitas un coche cuya prioridad sea protegerla. El nuevo **Volvo S80** es capaz de percibir un accidente y reaccionar a tiempo para que no se produzca, gracias a sistemas de tecnología preventiva como el BLIS, que reduce los ángulos muertos, o el control de Velocidad Constante Adaptativo, diseñado para conducir de forma relajada. Y mientras los conduces, no te olvides de tocar el cuero, la madera, la tapicería... y pon un CD en su sistema sonido Premium, porque vivir es un lujo pero vivir bien, más. ¿Vas a privarte del lujo de conducir un Volvo S80?

VOLVO S80. DESDE 37.600 €. PVP RECOMENDADO PARA PENÍNSULA Y BALEARES I IVA, IMPUESTO DE MATRICULACIÓN Y TRANSPORTE INCLUIDOS.

Volvo. for life



nuevos canales

de comunicación con la administración pública

Porque te gusta que te escuchen, te gusta que piensen en ti,
porque estar cerca y ser cercanos, es nuestro objetivo.
Por eso, ponemos a disposición de todos los castellano-manchegos,
las herramientas necesarias para facilitar la cercanía en nuestra comunicación.
Para así, dar siempre la mejor respuesta.

Castilla - La Mancha

Atención On-line
www.jccm.es

Teléfono de información
 012

Oficinas de información
 presencial



atención al ciudadano
Castilla-La Mancha
Siempre cerca de ti



Castilla-La Mancha

