

**Fernando
López
Carrasco,**
presidente de las
Cortes de Castilla-La Mancha



UN RECORRIDO POR LAS TIERRAS
DE CERVANTES A TRAVÉS DE LA
RUTA DEL QUIJOTE



**CASTILLA
LA MANCHA,
TURISMO**

Castillo de Belmonte (Cuerca)

Una vida entregada al
cooperativismo y desarrollo
agrícola de la Región



LA UNIVERSIDAD DE CLM SE
ENCUENTRA A LA CABEZA EN
INVESTIGACIÓN DE AZAFRÁN



PAGO DEL VICARIO, VINO Y
ENOTURISMO DE CALIDAD EN
PLENO CORAZÓN DE LA MANCHA



DESARROLLO RURAL Y
CONSERVAR EL MEDIO NATURAL,
CLAVES DE LA SOSTENIBILIDAD

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

Director:
Manuel Lozano Serna

Redacción:
María Luisa García Moreno
Marina Escrivá Belmonte

Dirección:
Plaza de la Constitución nº 8 y
c/Fernando Poo nº 14
Apartado de Correos 7014
02080 ALBACETE
Teléfonos: 967613320
967550353 - 609612632
Fax: 967550353
e-mail: lacerca@lacerca.com
Web: <http://www.lacerca.com>

Colaboradores habituales:
Julio Virseda, Urólogo; Despacho de Abogados Agudo & Ramírez.

Maquetación, diseño e impresión:
Ideas Comunicación
Plaza de la Constitución nº 8
Entreplanta - Puerta 5
Apartado de Correos 7014
02080 ALBACETE
Web:
www.ideascomunicacion.com
e-mail:
ideascomunicacion@ideascomunicacion.com
Teléfonos: 967613320
967613324 - 659793871
Fax: 967613324

Fotografía:
LA CERCA - 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

LA CERCA



Manuel Lozano

Nicolás Maquiavelo (1469-1527)

Nacido y muerto en Florencia de familia más noble que acaudalada. Poco se sabe de la primera época de su vida. Recibió una sólida educación humanística, basada en el estudio de los clásicos latinos e italianos. En 1498 fue nombrado secretario de la República de Florencia. Sirvió como embajador del francés Luis XII, del emperador Maximiliano y (en Urbino) de César Borgia, de quien se erigió en el amigo de confianza. En 1512, al ser exonerado Piero Soderini, gonfaloniero de Florencia, por el cardenal Julio de Médicis, Maquiavelo perdió su puesto en la secretaría de estado. Entonces se retiró con su mujer y cuatro hijos a Albergaccio, cerca de Florencia. En una famosa carta que dirigió al representante florentino en Roma, Francesco Vettori, describe la vida, más bien rústica, que llevaba: después de pasar el día cazando y charlando con los labriegos del lugar, dedicaba las veladas a escribir y leer historia. Finalmente recuperó el favor perdido y en 1520 recibió el encargo de escribir la historia de Florencia. Dedicó esta obra, *Istorie fiorentine*, a Julio de Médicis, que había ascendido al trono pontificio con el nombre de Clemente VII. Seis años más tarde le confió el Papa la inspección de las fortificaciones de Florencia. En 1527, al rebelarse ésta y proclamarse una vez más en república, Maquiavelo no fue considerado lo bastante hostil a los Médicis para seguir ocupando el cargo. Enfermo de pena, según se dice, por el giro de los acontecimientos, murió ese mismo año.

Maquiavelo es un pensador, pero sin un sistema filosófico concreto, un humanista con nostalgia de la grandeza de la antigua Roma; patriota, sin principios éticos y oportunista. Si Tomás Moro es un idealista, Maquiavelo está en el extremo opuesto. No se distinguió ni por su amor ni por su respeto a sus semejantes. Procurar el bien moral o material del pueblo quedaba relegado frente al objetivo de afianzar el poder del déspota. Los dos valores centrales del Renacimiento: racionalidad y libertad se aplican también a la visión renacentista de la sociedad y del pensamiento. El progreso en la historia depende de la acción del hombre y no de la intervención divina. Para pensadores como Pico y Campanella el hombre es capaz de construir racionalmente una sociedad de seres libres e iguales: el orden político ha de ser el reflejo de estos valores. Maquiavelo rechazó cuanto fuera idealismo y teoría y aplicó el sentido práctico. La política nada tenía que ver con la moral, la ética o la religión.

El estado

Maquiavelo tiene una concepción totalmente diferente de la sociedad humana: para él el hombre es por naturaleza perverso y egoísta, sólo preocupado por su seguridad y por aumentar su poder sobre los demás; sólo un estado fuerte, gobernado por un príncipe astuto y sin escrúpulos

morales, puede garantizar un orden social justo que frene la violencia humana. Fue el primero en usar la palabra estado en su sentido moderno. Algunos le atribuyen la invención de la dictadura moderna y su consiguiente Realpolitik, como expresión específicamente distinta de las antiguas formas de totalitarismo. Sus ideas políticas estaban impregnadas de sentido práctico y una visión realista de gobierno.

Su obra El Príncipe (1513)

El príncipe o el gobernante, tiene como misión la felicidad de sus súbditos y ésta sólo se puede conseguir con un Estado fuerte. Para conseguirlo tendrá que recurrir a la astucia, al engaño y, si es necesario, a la crueldad. La virtud fundamental es la prudencia, para la conveniencia del Estado. Si el interés de la patria exige traición o perjurio, se comete. "La grandeza de los crímenes borrarán la vergüenza de haberlos cometido". Los medios no importan: no es necesaria la moral, sino un realismo práctico, no lo que debe ser, sino lo que es en realidad. Política y moral son dos ámbitos distintos e incluso contradictorios. Aunque *El Príncipe* estuviera dedicado a Lorenzo de Medici (1492-1519), duque de Urbino, con la esperanza de recuperar la confianza perdida, Maquiavelo quiere presentar en su obra el arquetipo de cualquier político.

Para Maquiavelo la mejor forma de gobierno es la República: "el gobierno de muchos es mejor que el de unos pocos", y justifica la romana como la más perfecta. Aunque él era republicano y aspiraba a convertir a Florencia en un Estado fuerte, en *El Príncipe* acepta, como mal menor, que en ciertos momentos de corrupción y desorden es más útil y eficaz la acción de un solo personaje, adornado de cualidades excepcionales.

El Príncipe, nos muestra las cualidades que el gobernante de este Estado "Ideal" debe tener a juicio de su autor. Debe poseer ser destreza, intuición y tesón, así como habilidad para sortear obstáculos, y "moverse según soplan los vientos". Diestro en el engaño: No debe tener virtudes, sólo aparentarlas. Debe ser una persona amoral, indiferente entre el bien y el mal, debe estar por encima de ambos. En este "sistema político" por el que aboga Maquiavelo, se ha olvidado por completo la ética y la política que predicaron Platón y Aristóteles, ahora un hombre bueno, moral y honrado no puede, según el autor, ser un buen político. Este gobernante tiene que ser capaz de manipular situaciones, ayudándose de cuantos medios precise mientras consiga sus fines: lo que vale es el resultado. "El que consigue el poder es el Príncipe, el que consigue el orden y la paz son los súbditos". Resumiendo, todo el texto se basa en un único principio: "El fin justifica los medios". ■

Número 62
Julio/Agosto 2006



En portada

- 6 Fernando López Carrasco, presidente de las Cortes de Castilla-La Mancha.

Medio Ambiente

- 18 El Desarrollo Sostenible, apuesta decidida del Ayuntamiento de Albacete.



- 106 Desarrollo Rural y Conservar el Medio Natural, claves de la sostenibilidad.



Universidad

- 30 La Universidad de Castilla-La Mancha se encuentra a la cabeza en investigación de azafrán.



Consumo

- 42 Seguridad alimentaria y alimentos transgénicos.



Turismo

- 56 Ruta de Don Quijote nº 1: de Toledo a San Clemente por el Toboso y Belmonte (4ª parte).



- 82 El hotel Los Llanos, emblema social de Albacete, abre de nuevo sus puertas.



Agricultura

- 94 Pago del Vicario, vino y enoturismo de calidad en pleno corazón de La Mancha.

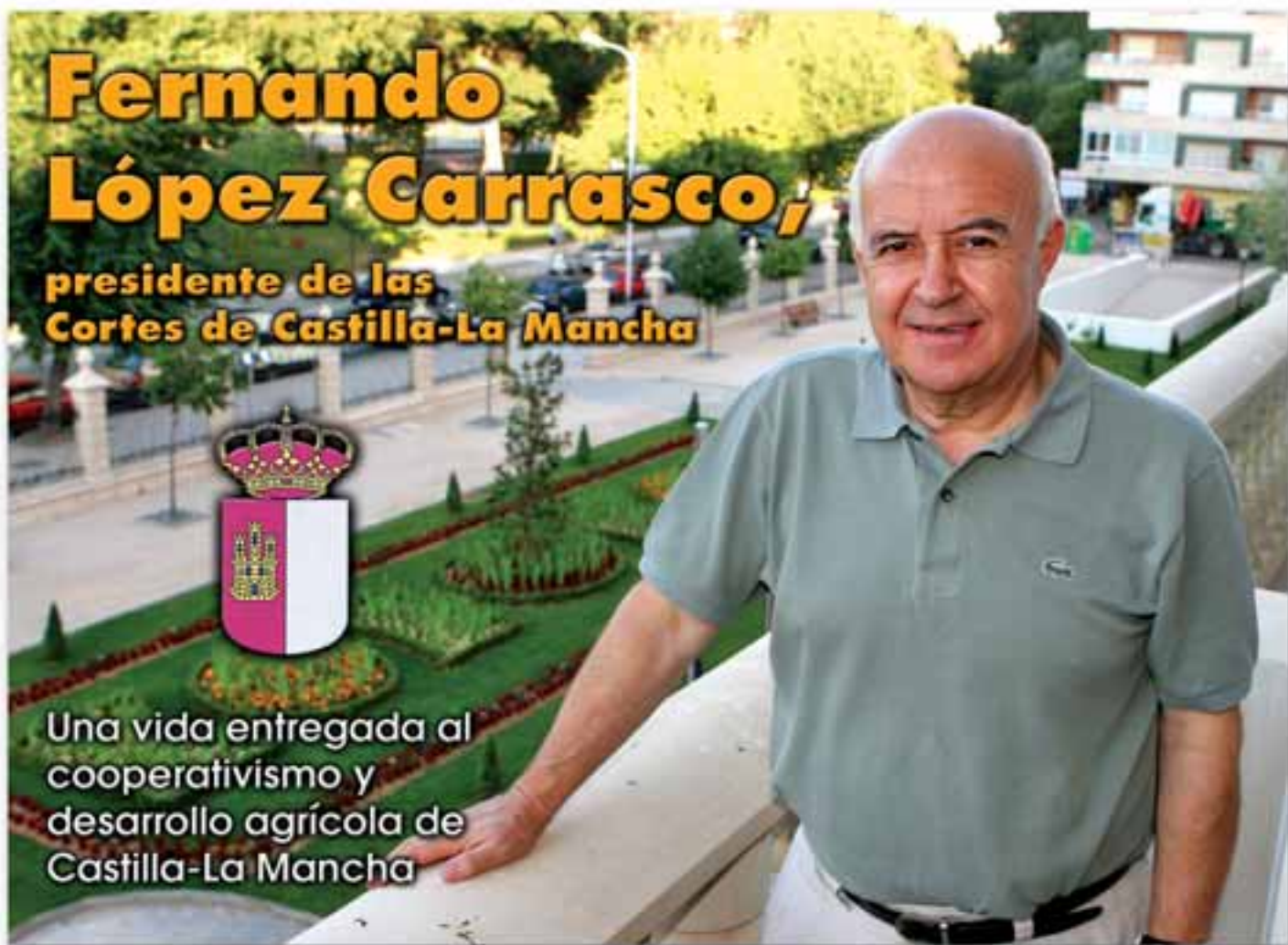


Crónica literaria

- 118 "Vacunas para el delito", un libro de José Francisco Roldán Pastor.

Puntos de vista

- 54 Medicina y Humanidades: **Julio Antonio Virseda Rodríguez**, jefe del Servicio de Urología del Hospital General Universitario de Albacete. **Juán Valverde de Amusco y la anatomía española del siglo XVI.**
- 80 La Ley, otro punto de vista: **despacho de abogados Agudo & Ramírez. Responsabilidad patrimonial de la Administración Pública.**



Amante de la sencillez, la entrega y la igualdad ha permanecido vinculado al mundo rural que le vio nacer

Creador e impulsor del cooperativismo en Castilla-La Mancha

La dura situación de los agricultores dedicados al viñedo en los años 40 y 50, los cuales tenían muchas dificultades para vender sus cosechas, originó la aparición de las primeras cooperativas en Castilla-La Mancha. Fernando López Carrasco, profundo conocedor del mundo del cooperativismo desde sus orígenes puesto que él mismo, a finales de los años 50, estuvo trabajando en la cooperativa de Abengibre, fundada por su padre, recuerda que las primeras cooperativas surgen con el objetivo de evitar que a los agricultores se les estropeará la uva si no la vendían en poco tiempo o que se vieran obligados a venderla a bajo precio, de manera que con la creación de las cooperativas "los agricultores tenían la posibilidad de tener su propia bodega

El extraordinario desarrollo social y económico de Castilla-La Mancha, desde su constitución como Comunidad Autónoma en 1982, se manifiesta en todos los ámbitos y sectores de la Región. Concretamente, el mundo rural y agrícola ha experimentado un importante cambio y quién mejor que el actual presidente de las Cortes, Fernando López Carrasco, cuya vida familiar y profesional ha transcurrido íntimamente unida al medio agrario, para realizar una reflexión sobre el pasado, presente y futuro del mismo.

Conocedor por experiencia propia de las duras labores del campo desde mediados del siglo XX e involucrado en la problemática del pequeño agricultor, ha destinado todos sus esfuerzos profesionales, como ingeniero Agrónomo y como político, a mejorar la situación del entorno rural, lo que le confiere unos profundos conocimientos de esta realidad castellano-manchega.

En la entrevista mantenida con Fernando López Carrasco, desde la familiaridad que le caracteriza, hemos recorrido ese pasado personal y colectivo, no exento de esfuerzos, que nos ha permitido llegar a un presente gratificante y satisfactorio en cuanto a los logros obtenidos, que lejos de estancarnos en el conformismo, nos empuja hacia un futuro mucho más prometedor, "en el que Castilla-La Mancha experimentará el cambio más impresionante de toda su historia porque tenemos pendiente un futuro que nunca habíamos soñado", afirma rotundamente Fernando López Carrasco.

para poder elaborar la uva y guardarla en depósitos como vino", manifiesta, matizando que las cooperativas en aquella época no estaban orientadas a la calidad sino al almace-

namiento "e, incluso, a finales de los años 70 y principios de los 80, recuerdo que todavía un 30 ó 40% del vino que se elaboraba se llevaba a la quema, lo que era muy poco

rentable", señala.

Fernando López Carrasco, siendo ya consejero de Agricultura, vio claro que las cooperativas, tal y como estaban concebidas, no tenían futuro,



López Carrasco reconoce y agradece el sacrificio que hizo su familia para que él pudiera estudiar

Fernando López Carrasco, natural de Abengibre (Albacete), es ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid y, tras muchos años incentivando el desarrollo agrícola a través de su profesión desde un ámbito no político, empieza una importante actividad política como consejero de Agricultura durante 12 años y como vicepresidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha de 1997 a 1999, año en el que fue designado senador en representación de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha. Actualmente, es el presidente de las Cortes Regionales desde el 17 de junio de 2003.

Nacido en 1943 en el seno de una familia de pequeños agricultores, el actual presidente de la Cortes evoca la vida rural de su infancia, en la que había pocas posibilidades de formación: "En Abengibre sólo había dos estudiantes de Bachiller en aquella época y universitarios, sólo yo", rememora López Carrasco, quien reconoce y agradece el sacrificio familiar de sus padres y hermanos, así como la insistencia de su maestro que advirtió a su padre de las buenas aptitudes académicas del pequeño.

Partidario incondicional de la sencillez, la entrega y la igualdad, ha permanecido vinculado a ese mundo rural que le vio nacer y nunca ha dejado de luchar por el desarrollo del sector agrícola, granjeándose así una merecida consideración, simbolizada materialmente en las numerosas condecoraciones y premios recibidos, muchos de ellos otorgados por sus propios paisanos del mundo agrario y cooperativo, con los que tiene una vinculación afectiva recíproca.



La producción y las instalaciones de las bodegas de la Región son equiparables a las de cualquier lugar del mundo

iniciando un proyecto de mejora de instalaciones para cambiar el concepto de cantidad por el de calidad "porque para poder competir tienes que llevar calidad, buenos precios y cuidar la producción desde la viña", puntualiza, añadiendo que las instalaciones de todas las bodegas de Castilla-La Mancha empiezan a modificarse con la incorporación de equipos de frío, prensas neumáticas, equipos de acero inoxidable, etc., "con una inversión de unos 200.000 millones de las antiguas pesetas entre los años 80 y 90", concreta Fernando López Carrasco.

De manera que, en estos años, continúa el presidente de las Cortes, las instalaciones de Castilla-La Mancha son ya "equiparables a las de Burdeos o California, elaborando unos vinos que, tanto en calidad como en precio, pueden competir con los mejores vinos del mundo", asevera, sintetizando su contribución al sector vitivinícola en centrar todos los esfuerzos en potenciar la calidad, "cuidando tanto la producción como las instalaciones

de las bodegas, dando tal impulso a las cooperativas que actualmente en Castilla-La Mancha, con la organización del movimiento cooperativo a

través de la Unión de Cooperativas Agrarias de Castilla-La Mancha (UCAMAN), estamos en la primera línea del cooperativismo de España y de

Europa, mientras que en los años 80 y 90 el cooperativismo del resto de las comunidades autónomas iba por delante de Castilla-La Mancha", es-

Las bodegas de Castilla-La Mancha incorporan equipos de frío, prensas neumáticas y equipos de acero inoxidable de la más alta calidad.





En torno al sector vitivinícola hay alrededor de 15 millones de jornales que afectan a unas 90.000 familias de la Región

pecífica.

Precisamente la Unión de Cooperativas Agrarias de Castilla-La Mancha (UCAMAN) concedió el año pasado al actual presidente de las Cortes regionales la insignia de Oro del Cooperativismo de Castilla-La Mancha, distinción de la que Fernando López Carrasco manifiesta sentirse muy orgulloso.

Importancia económico social y medioambiental del viñedo en CLM

Sobre la propuesta de la Comisión Europea para la reforma de la Organización Común de Mercado (OCM) del vino, que propone el arranque de 400.000 hectáreas de viñedo en cinco años donde la mitad de las hectáreas afectadas pertenecen a España y principalmente a zonas de Castilla-La Mancha, Tierra de Barros o Utiel-Requena, López Carrasco cree que la Unión Europea, si quiere hacer un mundo habitable y respetuoso con el Medio Ambiente, tiene que incentivar el viñedo, "sobre todo en una región como Castilla-La Mancha en la que no existen muchas más alternativas para cubrir el suelo y evitar la desertización, debido a un clima tan duro que la única posibilidad de mantener la cubierta vegetal verde es con el monte mediterráneo o con el viñedo", afirma, subrayando que en torno al sector vitivinícola hay alrededor de 15 millones de jornales que afectan a unas 90.000 familias castellanomanchegas, por lo que el viñedo, "además de contribuir a la conservación del medio ambiente, es muy importante socialmente para Castilla-La Mancha", matiza.

"Si la Unión Europea, para evitar la desertización y mantener una ordenación del territorio equilibrada, quiere llevar a cabo una política agroambiental y adoptar medidas que fomenten el desarrollo rural, debe evitar tanto el despoblamiento como la superpoblación", mantiene el Presidente, para añadir que el territorio de Castilla-La Mancha está bien ordenado, con una población



La importancia socioeconómica del viñedo es muy importante para Castilla-La Mancha. En la fotografía, viñedos en las inmediaciones de Campo de Criptana (Ciudad Real).

sana y equilibrada, por lo que "nosotros no somos problema ni en la superpoblación ni en la superproducción", asegura.

En cuanto al sistema de chaptalización, es decir, añadir

azúcar de remolacha al vino, se inició hace unos siglos en algunos sitios como Alemania porque les faltaba grado y sol, pero en opinión de Fernando López Carrasco, "hay que evi-

Debido al grado que da el sol y el clima, en Castilla-La Mancha se produce una uva natural que da como resultado un vino ecológico.



tar que se extienda hacia Francia, Italia y a algunas zonas de España porque arrancar cepas para agregar remolacha a las botellas de vino no es coherente", defiende, proponiendo, en todo caso, "la edulcoración para aumentar el grado del vino mediante el mosto de uva, que es otro producto de la vid".

En palabras del Presidente: "En Castilla-La Mancha producimos uva natural con el grado que da el sol y nuestro clima, elaborando un vino ecológico. Porque nosotros no hacemos vino a base de producir 10 ó 12 kilos por cepa, sino que producimos 3 ó 4 kilos", certifica, deduciendo de tal afirmación que, si hay excedentes, "es más lógico que sobre de aquél que hace un vino no natural con 15 ó 16 kilos por cepa, y no del pequeño agricultor que tiene una producción más acorde con la naturaleza", reflexiona López Carrasco.

En definitiva, el presidente de las Cortes de Castilla-La Mancha pide a la reforma de la OCM del vino "respeto y comprensión", confiando en que los problemas se defienden con argumentos y convicciones, "que es la línea a seguir en Bruselas", ratifica rotundamente. →



“Los derechos del agua de Castilla-La Mancha no pueden estar hipotecados *per secula seculorum*”

El Trasvase Tajo-Segura y la realidad actual de Castilla-La Mancha

El contexto socioeconómico actual de Castilla-La Mancha está muy lejano de lo que eran las tierras castellano-manchegas cuando se proyectó y construyó el Trasvase Tajo-Segura. De ahí la incidencia del Gobierno Regional en la necesaria modificación de los órganos de gestión del agua y en un cambio de la normativa sobre las decisiones de planificación hidrológica.

En palabras de Fernando López Carrasco, “nadie puede condenar una tierra a que el agua siga los mismos cauces y usos que hace 100 ó 200 años”, por lo que califica de “irracional” que el 60% del agua que cae en nuestra Región “vaya a otros lugares a crear riqueza mientras que los castellano-manchegos la vemos pasar”, subraya.

Por tanto, los derechos del agua de Castilla-La Mancha “no pueden estar hipotecados *per secula seculorum* porque en el tema del agua no existen derechos históricos”, enjuicia categóricamente.

Indudablemente, ha cam-



biado radicalmente el uso actual del agua respecto a hace 100, incluso, 50 años, tanto en el ámbito doméstico como agrícola. El uso del agua, actualmente, en el medio rural no es como hace 50 años, “cuando en las casas no había grifos y la única opción de

abastecimiento era la fuente del pueblo, donde íbamos con cántaros, ni existían los actuales sistemas de bombeo para sacar agua de los pozos”, argumenta, apelando a que la conservación del medio ambiente incluye la protección de nuestros ríos, para lo que es funda-

mental evitar la contaminación y la sobreexplotación porque “en el mundo del medio ambiente hoy no se puede abusar”, evidencia.

En definitiva, el agua afecta al bienestar en los hogares, al medio ambiente, a la agricultura, a la industria, al turis-

La comercialización, un mundo difícil y complicado

Para **competir** en el **mercado** no sólo hay que ofrecer un buen producto sino que hay que saber comercializarlo, por lo que las **cooperativas**, una vez modernizadas sus **infraestructuras**, encaminaron sus esfuerzos hacia la **comercialización del vino** planteando su consumo como **alimento** de la **dieta mediterránea**, siendo gestionadas por gerentes comerciales, asistiendo a ferias nacionales e internacionales, etc.

En opinión de **Fernando López Carrasco**, el mundo de las cooperativas ha cambiado mucho en los últimos 20 años, “con una gran evolución del **Consejo Regulador de la Denominación de Origen**, sobre todo en la dirección del **marketing**”, aprecia, aunque reconoce que, a pesar del largo camino recorrido en esta dirección, “queda todavía mucho por recorrer”.

No hay que olvidar, prosigue el **Presidente**, que el mundo de la **comercialización** es difícil y complicado en todos los sectores porque cada zona tiene un mercado establecido

“en el que no sólo hay que conseguir entrar sino además desplazar a otra marca para ocupar su espacio, para lo cual, además de poseer **calidad**, hay que establecer una **red de distribución** importante que, sobre todo, hay que mantener”, destaca.



Stand de la Denominación de Origen La Mancha en una de las ediciones de FENAVIN celebrada en Ciudad Real.



“El agua, por ley, si Castilla-LM la necesita se la queda y si sobra es cuando se la pueden llevar a Murcia y a Valencia”

mo y, en general, al desarrollo de nuestra riqueza. Por ello son necesarios nuevos planteamientos en la distribución del agua. En este sentido, Fernando López Carrasco manifiesta que “hay agua para todos: en Murcia y en Valencia se deben redistribuir el agua que tienen para usarla prioritariamente en lo que les produzca más riqueza, mientras que en Castilla-La Mancha utilizaremos el agua que tenemos, con racionalidad y ahorro, para la demanda del hogar, el desarrollo industrial y turístico, el medio ambiente y, ante todo, para mantener y fijar nuestra población. El agua, por ley, si Castilla-La Mancha la necesita se la queda y si sobra es cuando se la pueden llevar a Murcia y a Valencia”.



El río Júcar a su paso por las inmediaciones de Alcalá del Júcar (Albacete).

La actual realidad de la Región exige una nueva reforma del Estatuto

En Castilla-La Mancha, donde se han celebrado una veintena de elecciones -autonómicas, municipales, generales y europeas- desde 1979, el índice de participación ha oscilado entre el 70 y el 75%, lo que refleja, bajo el punto de vista del presidente de las Cortes Regionales, que “el pueblo castellano-manchego tiene una gran ilusión que demuestra participando en las elecciones”.

Concretamente en las últimas elecciones, prosigue el Presidente, “hubo una participación muy alta: aprobamos el proyecto de la Constitución Europea con un nivel superior a la mayor parte de las regiones de España, en participación y en ‘sis’, porque nosotros hoy, en Castilla-La Mancha, estamos ilusionados en el proyecto europeo, en el proyecto de España, nos sentimos españoles, nos sentimos comunidad autónoma y, autogobernando nosotros, somos un pueblo con ilusión”.

En las Cortes de Castilla-La Mancha, desde su creación en 1983, “se han aprobado más de 100 leyes, un 75% por unanimidad, lo que revela una madurez política, tanto en los ciudadanos como en los políticos”, estima, apuntando

que la labor de redactar leyes para un territorio de 2 millones de habitantes y cinco provincias se puede realizar con más detalle y concreción que cuando se gobierna para toda España, lo que beneficia a los ciudadanos, ya que cuando estamos redactando una ley conocemos los rostros de la mayor parte de los ciudadanos a los que les afecta”, defiende.

Fernando López Carrasco expresa su deseo de que se apruebe la Reforma del Estatuto de Autonomía antes de que se acabe esta legislatura. “La reforma más importante la hicimos en 1997, por consenso, porque Castilla-La Mancha no se parecía en 1997 a la Castilla-La Mancha de 1982”, recuerda el Presidente, para apuntar que en 2006 se

hace necesaria “una nueva reforma desde el consenso de los dos grandes partidos y de la sociedad, porque sindicatos, empresarios, ecologistas, organizaciones de vecinos, etc. van a aportar una concepción de objetivos para la sociedad de los próximos años importante”, garantiza el presidente de las Cortes de Castilla-La Mancha. →

Convento de San Gil, sede de las Cortes de Castilla-La Mancha.





“Si siguiésemos recibiendo dinero significaría que no hemos avanzado”



Castilla-La Mancha, por su condición de **Región Objetivo 1**, viene recibiendo una gran cantidad de fondos de la **Unión Europea** desde 1986, fecha en que esta **Comunidad Autónoma** presentaba una renta del 52% respecto a la renta media de la **Unión Europea**, concretamente, “entre las **zonas Objetivo 1**, estábamos entre las últimas de las regiones europeas, pero **Castilla-La Mancha**, esta **tierra de emigrantes** que fueron a **Europa** porque creían en ella, ha visto cómo Europa nos ha ayudado a cambiar nuestra tierra, mediante ayudas con las que ha mejorado nuestra agricultura, nuestras carreteras, nuestro comercio, nuestro turismo...”, manifiesta **Fernando López Carrasco**, mostrando una gran satisfacción al haber podido comprobar que “año a año hemos ido aumentando la **renta**, acortando distancias con la media europea hasta llegar a la situación actual, con una renta aproximada del 80%”, certifica.

A pesar de que se planificó que al llegar al 75% de la renta europea se dejaba de ser **Objetivo 1**, **Castilla-La Mancha**, a lo largo del próximo periodo 2007-2013, va

seguir siéndolo, lo que le brinda la oportunidad de perseverar en la convergencia con la **Unión Europea**.

“Está previsto que, a partir de 2013, sean otras **regiones** más necesitadas las que reciban estas ayudas, afortunadamente, porque si siguiésemos recibiendo dinero significaría que no hemos avanzado”, medita el **Presidente**, para destacar que es más importante avanzar que recibir ayudas.

“Fundar la Universidad ha sido uno de nuestros proyectos más ambiciosos”

Castilla-La Mancha, una región con gran futuro

“Hoy, con autonomía y con democracia, Castilla-LM ha progresado mucho desde 1982: en infraestructuras, tenemos 2.800 km de autovía, construidas y en construcción; en materia de sanidad, en los pocos años que tenemos de autonomía, se ha hecho un gran trabajo; y fundamos la Universidad, uno de nuestros proyectos más ambiciosos, ejemplifica López Carrasco, añadiendo que queda un largo camino porque “no termina nuestra ambición de futuro en 2006”, advierte.

Para el Presidente, “Castilla-LM tiene pendiente un futuro mejor que debemos fraguar, partiendo de un presente que conocemos y del pasado de los últimos 25 años, en el que todos los ciudadanos hemos sido los protagonistas. Sabemos lo que queremos desde la experiencia y sabemos que podemos hacerlo desde la confianza porque, hoy, en Castilla-LM, y especialmente en Albacete, existe un proyecto de industrialización basado en nuevas tecnologías, investiga-

ción e innovación, con la Universidad al servicio de esa industria”, señala. En los últimos 25 años, continúa el Presidente, “Castilla-LM ha experimentado un giro, pasando de ser una tierra de emigración a ir aumentando la población cada día, con dos millo-

nes de ciudadanos empadronados, nacidos aquí o que han vuelto. Castilla-LM tiene la posibilidad de ofrecer un trabajo a los hijos de aquéllos que emigraron y a las generaciones venideras, con ambiciosos proyectos de industrialización, comercialización y bienestar.

Ésta es la asignatura pendiente que tenemos para los próximos años y la clase política debe de estar, y estará, a la altura de las ilusiones y las ambiciones de esta tierra”, concluye Fernando López Carrasco, presidente de las Cortes de Castilla-LM. **La Cerca**

Vicerrectorado de la Universidad de Castilla-La Mancha en Albacete.





Ecoparque de Albacete.

Albacete dispone de un Ecoparque para los residuos urbanos, especialmente los peligrosos o de gran volumen

Albacete, pionera en sostenibilidad

Ramón Sotos, teniente de Alcalde y concejal de Sostenibilidad, Promoción Económica y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Albacete, acredita que la política medioambiental del Ayuntamiento apuesta por una evolución sostenible al aseverar que dentro de este ámbito “es la única capital de provincia de Castilla-La Mancha que ha aprobado ya, tras un previo diagnóstico social, económico y ambiental, un Plan de acción con 10 líneas estratégicas y más de cien actuaciones de cada uno de los apartados sociales, económicos y ambientales”. Este año 2006 es el primero en el que se están desarrollando esas acciones, “lo que no quiere decir que sean nuevas sino que se enmarcan en ese paraguas del Plan de acción para avanzar hacia la sostenibilidad”, apostilla, resaltando la importancia de los

El paulatino **desarrollo económico-social** ha ido proporcionando unas **comodidades** que no sólo generan **bienestar** sino también unos inconvenientes, ante los que se hace necesario un compromiso colectivo que contribuya al progreso, en lugar de caer en la paradoja de degenerar en un proceso de **empobrecimiento**.

Vivimos en una sociedad en la que impera la cultura de “**usar y tirar**” en todos los **bienes de consumo**, lo que ha generado un desmedido crecimiento de la cantidad de **residuos** producidos en nuestra cotidiana actividad doméstica y comercial.

En el año 2000, se puso en marcha en **Albacete** el **Plan Regional de Residuos** que introducía la **recogida selectiva** mediante la ubicación de **contenedores** para papel, vidrio y envases, diferenciados por colores, configurándose así una importante red en la ciudad. El **Ayuntamiento de Albacete** ha contemplado una serie de actuaciones relacionadas con la correcta gestión de los **residuos** mediante la creación de las **infraestructuras** necesarias para el almacenamiento, reciclaje y valoración energética o, en su defecto, mediante gestores autorizados.

Para conocer el grado de implementación que tiene la gestión de residuos en nuestra ciudad, hemos entrevistado a **Ramón Sotos, teniente de Alcalde y concejal de Sostenibilidad, Promoción Económica y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Albacete**, quien nos ha informado de las últimas novedades puestas al servicio de los ciudadanos, como el **Ecoparque**, así como los proyectos existentes, muchos de ellos para atender las reivindicaciones de los **ciudadanos**, cuya colaboración es fundamental en la cadena.

indicadores de los que se han dotado para medir y evaluar a lo largo de 2006, “que es fundamental porque si no se de-

caería en un plan estratégico más, como se ha hecho en muchas ciudades”, matiza.

Este Plan estratégico pre-

senta varias novedades: por una parte, integra lo social, lo económico y lo ambiental; en segundo lugar, se basa en la

2.500 albaceteños han acudido ya al Ecoparque

Un **Ecoparque** es una **infraestructura** destinada al depósito selectivo, reutilización y reciclaje de diversos **residuos urbanos**, especialmente los peligrosos o de gran volumen. Los **ciudadanos** pueden llevar al **Ecoparque** todos los **residuos** de los que no tienen servicio cotidiano en su acera: madera, ropa, calzado, muebles, electrodomésticos, equipos informáticos, neumáticos, teléfonos móviles, entre otros. Sin olvidar los **residuos peligrosos** como los medicamentos caducados, productos químicos, baterías, tubos fluorescentes, etc., que de no ser tratados correctamente pueden **contaminar** el suelo y el agua.

El **Ecoparque de Albacete**, inaugurado el 6 febrero y situado en el **paraje "La Dehesa"**, tiene su acceso principal a través del camino del Cementerio. Para informar a la población de **Albacete** sobre la existencia del **Ecoparque**, el servicio que proporciona y las ventajas para el **medio ambiente** derivadas de su utilización se ha llevado a cabo una **campana divulgativa** con trípticos y carteles, envío de información a los domicilios y anuncios en los medios de comunicación. Para facilitar el uso de este nuevo servicio a los **ciudadanos**, el horario de apertura del **Ecoparque** es muy amplio y permanecerá cerrado al público sólo los días 25 de diciembre y 1 de enero.

En el **Ecoparque**, "nos responsabilizamos **gratuitamente** de todo lo que depositan allí los **ciudadanos**", divulga **Ramón Sotos**, haciendo un balance muy positivo de la **colaboración ciudadana** en el corto periodo de tiempo que lleva en funcionamiento: "Hemos atendido a 2.500 usuarios y hemos recogido 25.800 kilos de madera; de voluminosos, 8.460 kilos; de chatarra, 13.420 kilos; de escombros, 15.430 kilos; de plástico 2.670 kilos; de ropa 3.150 kilos; restos de poda, 3.080 kilos; y de papel, 3.500 kilos", especifica.



Oficinas del Ecoparque de Albacete.

En el Ecoparque se responsabilizan gratuitamente de todo lo que depositan allí los ciudadanos

participación; y además, tiene una evaluación continuada. "Anualmente el Consejo de la Sostenibilidad, a través del Observatorio de la Sostenibilidad en convenio con la Universidad, nos evalúa de si avanzamos o no en los aspectos que tenemos recogidos en el Plan de acción para mejorar nuestra situación social, económica y ambiental", manifiesta Ramón Sotos.

Dentro de este Plan de acción de medidas para avanzar hacia un desarrollo sostenible, el Ayuntamiento de Albacete tiene contempladas actuaciones destinadas a la gestión de los residuos: implantar la recogida selectiva, reducir, recuperar, reutilizar y reciclar los residuos de envases; valorizar la materia orgánica de los residuos urbanos, en particular mediante su compostaje; y eliminar de forma segura las fracciones no recuperables o valorizables de los mismos.

Recogida selectiva

Ante la compleja diversidad de los residuos urbanos, se ha impuesto la recogida selec-

tiva que consiste en separar los residuos según su clase depositándolos en contenedores que, según establece el Plan Nacional de Residuos Urbanos, deben seguir un código unificado de colores: el verde, para el vidrio; el color azul, para el

papel y el cartón; el amarillo, para los envases; y el gris o el marrón, para los residuos orgánicos y resto.

Esta gestión consiste en un proceso que tiene su inicio en los hogares y servicios donde se generan los residuos con la

selección y el depósito de los mismos en su contenedor correspondiente, pasando después por tres etapas: recogida, transporte y tratamiento.

En España las corporaciones locales son las competentes en la gestión de los resi-

Estación de Transferencia de RU de Peñas de San Pedro (Albacete).



El Ayuntamiento de Albacete dispone de un Plan de acción de medidas para avanzar hacia un desarrollo sostenible

duos. La ley asigna a los municipios la obligación de realizar la recogida, transporte y, al menos, su eliminación.

Concretamente en Albacete, en el año 2000 se puso en marcha el Plan Regional de Residuos que introdujo la recogida de los residuos con contenedores mediante áreas de aportación o puntos donde se encuentran los contenedores de cada tipo de recogida selectiva –cartón, vidrio y envases-. “Actualmente, hay casi 400 áreas de aportación en la ciudad y en todas las pedanías, donde hay un contenedor de cada tipo, a parte de un contenedor de materia orgánica y resto por cada 400 habitantes”, precisa Ramón Sotos.

Además, por reivindicación del Foro de la Participación y las Asociaciones de Vecinos, “está en proyecto la implantación de contenedores de pedal con carga lateral en todos los barrios en los que todavía no los tienen. Para atender a esta reivindicación no sólo hará falta comprar los nuevos contenedores sino también vehículos adecuados para la carga lateral. Este proyecto, de un millón y medio de euros, cuenta con la ayuda de Fondos Europeos y, por la envergadura de la cantidad a licitar, está en el Boletín Oficial de las Comunidades Europeas”, aclara el Concejal.

Estaciones de transferencia y plantas de tratamiento

Los residuos, depositados por los ciudadanos en los lugares asignados, son recogidos y llevados hacia las estaciones de transferencia, instalaciones en las cuales se descargan y almacenan temporalmente. Una vez allí, se compactan para proceder a transportarlos en vehículos de mayor capacidad a la planta de tratamiento. Cuando ésta se encuentra próxima a los núcleos habitados, son los propios vehículos de recogida los que realizan el transporte a la planta.

En la provincia de Albacete hay varias estaciones de transferencia, “a las que los diversos ayuntamientos llevan los residuos, mientras que los



Ramón Sotos, teniente de Alcalde y concejal de Sostenibilidad, Promoción Económica y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Albacete.

de la capital se llevan directamente a la planta de reciclaje” especifica el teniente de Alcalde del Ayuntamiento, explicando a continuación que en las estaciones de transferencia otros vehículos transportan los residuos –sólo envases y materia orgánica y resto- a una de las dos plantas de reciclaje existentes en la provincia, en Hellín y en Albacete, en la que también se depositan una parte de los residuos de Cuen-

ca. Las plantas de tratamiento están dotadas de máquinas que separan la materia orgánica del resto. Además, “como lamentablemente aún algunos ciudadanos depositan en la bolsa de materia orgánica y resto materiales reciclables, estas máquinas también seleccionan los materiales reciclables para que se los lleve la empresa correspondiente”, indica el Concejal.

Tratamiento de residuos

Una vez separados los residuos, hay que realizar su tratamiento que, según la naturaleza y estado de los residuos, así como el modelo de gestión implantado, puede ser: reciclado, valoración energética o vertido controlado. Por ejemplo, la materia orgánica va a su área de compostaje, una gran superficie, donde se trata, se voltea y se convierte

Ayuntamiento de Albacete.



Cada tipo de residuo tiene su sistema integrado de gestión o sus agentes autorizados

en compost, “tanto los restos no aprovechables del compost como los restos no aprovechables, antes separados, van al vertedero anexo que está dotado de todas las garantías sanitarias”, subraya Sotos, recordando que el Ayuntamiento, atendiendo a una reivindicación de diversos grupos ecologistas, “con buen criterio, ha puesto en marcha un proyecto de experimentación en Barrax que consiste en ubicar otro contenedor de resto en la acera, quedando así separada la materia orgánica del resto desde los hogares, lo que permite aprovecharla mejor y sacar el compost de más calidad”, garantiza.

Cada tipo de residuo tiene su sistema integrado de gestión o sus agentes autorizados que se responsabilizan del correcto tratamiento de los mismos.

El vidrio se lleva a la planta de Caudete y allí mismo se aprovecha otra vez para crear envases.

“El gestor autorizado de papel cartón, García Galvis, lo clasifica aquí, en Albacete, y lo



Residuos de papel y cartón en uno de los contenedores del Ecoparque de Albacete.

lleva a otras empresas transformadoras que aprovechan el papel cartón como materia prima para volver a crear papel cartón, con lo que se ahorra en pasta de papel crea-

da fundamentalmente de los árboles”, señala Ramón Sotos.

Los medicamentos, igual que el vidrio y los envases, tienen un sistema integrado de gestión, SIGRE, con su punto

para depositar en las farmacias. El concejal de Medio Ambiente quiere recordar a todos los ciudadanos que “todas las farmacias están integradas en este sistema, por →

Los aparatos eléctricos y electrónicos y la gestión de sus residuos

El 25 de febrero de 2005, el **Consejo de Ministros** aprobó un **Real Decreto** sobre aparatos eléctricos y electrónicos y la gestión de sus **residuos** con el que se pretende mejorar el **comportamiento ambiental** de todos los agentes –productores, distribuidores y usuarios– que intervienen en el ciclo de la vida de estos aparatos.

Este **Real Decreto** establece **medidas de prevención** desde la fase de diseño y fabricación de los **aparatos eléctricos o electrónicos** para limitar la inclusión en ellos de **sustancias peligrosas**, exigibles a los aparatos puestos en el mercado a partir del 1 de julio de 2006; así como la **obligación** del productor de hacerse responsable de la gestión de estos aparatos, bien directamente o mediante **gestores autorizados**, es decir, que es el agente que inició la cadena, el **productor**, el que debe hacerse cargo de los costes de la gestión, incluida la recogida desde las instalaciones de almacenamiento temporal establecidas por los entes locales o desde los distribuidores, de los **residuos** que se generan tras el uso de los **aparatos electrónicos** puestos en el mercado a partir del 13 de agosto de 2005.

Lo más importante para que el **Decreto** comience a dar sus frutos es la **difusión de la información** sobre la necesidad de la **entrega y reciclaje** de este tipo de **residuos** en la que los **ciudadanos** deben contribuir mediante su devolución al comercio donde lo adquirió o donde vaya a comprar otro, a parte de la posibilidad, igual que en el caso de los muebles y enseres, de llamar al **servicio** que tiene el **Ayuntamiento de Albacete** para que pasen a recogerlos o “llevarlos al **Ecoparque** donde se aprovecha lo que se puede y lo que no se lleva al vertedero o a ‘R-QUE-R’ que tiene un taller de reparación de los voluminosos”, indica el **Concejal**.



Los aparatos eléctricos y electrónicos requieren de una gestión especial en su tratamiento como residuo.

Es fundamental que desde el campo escolar se inculque el cuidado de lo público, enseñando así a valorar lo de todos

lo que no deben poner en la bolsa de la basura los medicamentos que ya no vayan a utilizar porque en cualquier farmacia los pueden depositar”.

En cuanto a las pilas, continúa el Concejal, “tenemos un contrato con la empresa “R-QUE-R”, que las traslada a Valencia, Bilbao, etc., donde hay plantas autorizadas de gestión en las que separan los componentes aprovechables - plata, mercurio... - y lo que no es utilizable se pone en depósitos de seguridad para evitar contagios y contaminaciones del suelo”.

En proyecto, una red que facilitará el depósito del aceite vegetal

Los aceites usados tienen dos circuitos. Los aceites minerales de los coches y talleres tiene su propio circuito porque es un residuo tóxico y peligroso y los productores tiene que tener sus gestores; sin embargo, en el Eco-parque “recogemos a particulares aceites minerales en cantidades limitadas, igual que ocurre con los neumáticos”, advierte Ramón Sotos.

En cuanto a los aceites vegetales, hay de dos tipos: los industriales, con servicio propio a través de una empresa gestora; y los particulares que deben ser llevados a unos bidones grandes que hay en el Eco-parque.

Los ciudadanos, a través de las Asociaciones de Vecinos y el Foro de la Participación, “vienen demandando más facilidades para deshacerse del aceite vegetal, por lo que tenemos previsto abordar esta demanda, cuando haya disponibilidad buena por parte de todos, creando una red de locales públicos en la ciudad donde el ciudadano va a tener cerca recipientes que posteriormente una empresa concesionaria retirará”, adelanta el Concejal, manifestando que, “ante el problema de la contaminación de la depuradora por estos aceites, que a menudo son arrojados por el fregadero o el inodoro (sin olvidar a una minoría tradicional que lo sigue utilizando para crear jabón, de primera clase por



Contenedores de distintos tipos de residuos en el Eco-parque de Albacete.

cierto), en el futuro existirán dos alternativas para los desechos de aceite: una, el Eco-parque, ya en marcha y donde los ciudadanos pueden llevar el aceite cuando acumulen una cantidad significativa; y otra, en estudio, que consistirá en crear una red en la ciudad, sin experiencia piloto, evitando poner más contenedores en las calles, que sería excesivo”, considera el teniente de Alcalde del Ayuntamiento.

Prevenir los residuos

En cuanto a los resultados de la recogida, “los datos mensuales de 2005 demuestran una disminución en la cantidad de recogida de materia orgánica y resto conforme ha ido aumentando el ámbito de recogida selectiva, que está en evolución, con 3.653.983 kilos anuales de papel cartón, que van a aumentar en el 2006 porque hemos incluido

la recogida a grandes centros generadores, es decir, a los comercios, puesto en marcha completamente desde septiembre de 2005 aunque se empezó en enero con una incorporación progresiva; ahora, en los tres últimos meses del año 2005 y los primeros meses de este año, la media mensual oscila entre 145.000 y 150.000 kilos. En vidrio hemos recogido 1.224.850 kilos; en envases, 1.263.055

Neumáticos desechados en uno de los contenedores del Eco-parque de Albacete.



La recogida selectiva empieza por la colaboración ciudadana

Evidentemente, el sistema de **recogida selectiva** demanda un elevado grado de **concienciación** y **colaboración** ciudadana para funcionar satisfactoriamente. En opinión de **Ramón Sotos**, hay algunos **comportamientos** que no son lo más cívicos posibles, no sólo porque depositan la basura fuera de su horario, sino también porque no la separan en su domicilio, lo que perjudica mucho el **tratamiento**.

Sin embargo reconoce que, en la medida en que se han puesto **infraestructuras** a disposición de los **ciudadanos**, “éstos han respondido, inclusive desbordándonos: ahora mismo uno de los mayores problemas que tenemos en la ciudad son los **desbordamientos** de los **contenedores** de papel cartón y envases, sobre todo los fines de semana, lo que estamos intentando solventar mediante el **refuerzo**”, comunica, matizando que “no se puede decir que no haya respuesta ciudadana, sino que se puede mejorar siempre y por eso hacemos **campañas informativas** para recordarlo”.

En este sentido, resultan fundamentales las iniciativas en el **campo escolar** para inculcar que “cuidando lo **público** estamos trabajando para nosotros mismos, enseñando así a valorar lo de todos, que es lo nuestro”, reflexiona **Ramón Sotos**.



Contenedores con depósito subterráneo situados en el P. de la Circunvalación de Albacete.

Una componente prioritaria en la política ambiental es evitar o minimizar al máximo los residuos

kilos; en pilas, residuo peligroso, 9.227,40 kilos; y en enseres voluminosos mediante el servicio de recogida a domicilio, al margen del Ecoparque, 387.690 kilos”, manifiesta Ramón Sotos.

En el año 2005, “exceptuando la materia orgánica y resto que suman 68.255.380 kilos, la recogida selectiva alcanza en total 9.245.588 kilos”, informa el Concejal, lamentando que lo que se aprovecha a través del reciclaje “no es todo lo que desearíamos, especialmente en el caso de la materia orgánica y los envases, cuyo porcentaje es más pequeño que el del papel cartón y vidrios”, matiza.

Por esto, una componente prioritaria en la política ambiental es evitar o minimizar al máximo los residuos dando una correcta gestión a los que son inevitables. La prevención en la generación de residuos debe constituir una prioridad absoluta, tanto en su acepción cuantitativa (generar menor cantidad) como cualitativa (generar residuos menos tóxicos o más reciclables). Por ello, el concejal de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Albacete no duda en afirmar que el

futuro está en “la reducción y la reutilización, sin olvidar el reciclaje”.

En cuanto a la reutilización, continúa, se está pensando en “cambiar la legislación de los envases penalizando los que sean de un solo consumo, usar y tirar, y favorecer los que sean reutilizables y puedan

volver otra vez a la cadena sin romper. Ese es el futuro porque reciclar es el recurso que queda cuando ya se ha fracasado en la reducción y en la reutilización; de hecho, antiguamente todo se aprovechaba, no había desperdicios prácticamente. Hay que recuperar esta antigua costumbre, ya

que si nosotros nos lo podemos permitir, porque económicamente podemos pagarlo, la naturaleza no puede”, concluye Ramón Sotos, teniente de Alcalde y concejal de Sostenibilidad, Promoción Económica y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Albacete.

La Cerca

Contenedor para residuos voluminosos en el Ecoparque de Albacete.



El azafrán de La Mancha, el de mayor calidad del mundo



La Universidad de Castilla-La Mancha se encuentra a la cabeza en investigación de azafrán

Azafrán de La Mancha, "oro en hebras"

No hace falta contrastar opiniones para llegar a la certeza de que, el "oro en hebras", el azafrán de La Mancha, es el mejor del mundo. Así lo avalan los expertos y lo ratifican las cifras de comercialización de ámbito internacional de esta especia, cuyo cultivo conlleva, como pocos, un arduo trabajo tanto para la siembra y recolección como para la posterior "monda de la flor", que se realiza en torno a una gran mesa a la que se sientan rosas, niños, padres, abuelos y vecinos, que tal como manda la tradición "acuden a echar una pata".

Un cultivo que, no obstante, ha ido en decremento en los últimos años y que la Junta de Comunidades quiso impulsar a través de la creación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha.

Durante años las especias

Ante la paulatina **disminución** del cultivo del **azafrán** en toda **Europa**, la **Universidad de Castilla-La Mancha** viene realizando, desde la década de los años 90, una importante labor para que todos los sectores relacionados con este cultivo sumen y hermanen sus **fuerzas**, por encima de intereses comerciales y económicos, para desarrollar una **investigación** sobre las variedades del **azafrán** aún existentes y sus **especies afines**.

Actualmente, la **Universidad de Castilla-La Mancha**, desde el **Instituto de Desarrollo Regional**, ha logrado dar dos pasos importantes en este sentido: la celebración del **I Simposio Internacional sobre Biología y Biotecnología del Azafrán**, celebrado en **Albacete** en 2003; y la reciente concesión de 2.634.190 euros, por parte de la **Comisión Europea**, para la creación de un **Banco Mundial de Recursos Genéticos del Azafrán y Especies Afines**, **CROCUSBANK**.

En la siguiente entrevista, el **catedrático de Genética de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos** y **director de la sección de Biotecnología del Instituto de Desarrollo Regional**, **José Antonio Fernández Pérez**, eminencia a nivel mundial en materia de **azafrán**, significa la trascendencia de los logros obtenidos hasta el momento y realiza un análisis de los problemas a los que se enfrenta el **cultivo** de esta **especia** –tipificación de la calidad, adulteraciones y fraude en cuanto a su origen-, difíciles de determinar tanto por la falta de **investigación** en esta dirección como por el desinterés de algunas fracciones del sector.

tuvieron un valor tan elevado que las personas arriesgaban sus vidas en complicados y arriesgados viajes a Oriente para conseguirlas. En alguna época su valor fue equivalente

al del oro y la plata. Allá por los siglos XII y XIII, el comercio renació con fuerza en Europa y la mayoría de los países se preocuparon de intercambiar sus productos con el

fin de satisfacer las necesidades de una población en constante crecimiento. Entre las mercancías que se traían a Europa de lejanos países se encontraban, junto con el oro y la

Durante los siglos XII y XIII el azafrán era una especie tan valorada como el oro o las piedras preciosas

plata, sedas, tapices, piedras preciosas y sobre todo, especias: pimienta, clavo, canela y el más valioso de todos, azafrán. Dichos condimentos eran utilizados como fármacos y como conservantes.

El azafrán (*Crocus Sativus* L.), perteneciente a la familia de las Iridáceas, se trata de una planta bulbosa desarrollada a partir de un cormo subterráneo del que nacen unas hojas alargadas y acintadas y las conocidas flores, la rosa del azafrán, con seis pétalos rosados, tres estambres y un estigma dividido en tres lóbulos filiformes (el azafrán).

El cultivo del azafrán ha disminuido en toda Europa

En Europa, la superficie de cultivo de azafrán en el último siglo ha disminuido drásticamente hasta la práctica extinción real de este cultivo. En el siglo pasado se extinguió en Alemania, después en Inglaterra y, ya en este siglo, desaparece en Francia, mientras que apenas queda prácticamente nada en Italia y solamente se mantiene hasta el final en España y en Grecia. En el resto del mundo, la producción se centra en un gran país, Irán, que abarca prácticamente el 90% de la producción mundial y hay una producción, bastante menor que en Irán pero muy importante, en India, para consumo interno.

José Antonio Fernández Pérez, catedrático de Genética de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y director de la sección de Biotecnología del Instituto de Desarrollo Regional, cree que la caída experimentada en los últimos años del cultivo del azafrán ha sido tremenda, "sigue siéndolo y en cuanto a La Mancha, desde luego, la caída continúa", manifiesta, matizando que ha habido una reconversión de zonas donde se cultivaba. "En la provincia de Toledo posiblemente haya aumentado la superficie mientras que en la de Albacete ha disminuido radicalmente", matiza Fernández.

El cómputo global es sin duda de disminución, continúa el profesor Fernández,



José Antonio Fernández Pérez, catedrático de Genética de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y director de la sección de Biotecnología del Instituto de Desarrollo Regional.

"sin embargo, en otras zonas de España, donde la producción es mínima, sí está habiendo iniciativas para potenciar el cultivo de azafrán y, de hecho, se está experimentando un incremento de la superficie de cultivo", refiriéndose a Jiloca, en Teruel, "donde hay un fuerte apoyo institucional que además se traslada al Instituto de Investigaciones Agrarias,

con el que estamos participando en un gran proyecto para recuperar el azafrán en esa zona, puesto que el que se está cultivando se está vendiendo muy bien como producto orgánico y tiene la comercialización garantizada a alto precio", revela, para apuntar que "esta estrategia es muy diferente a la que hemos elegido en La Mancha pero realmente

garantiza que la producción que hay allí se va a mantener y posiblemente va a aumentar".

En definitiva, prosigue el Investigador, mientras se ha tocado fondo en algunos lugares, en otros está empezando a subir y en el resto de Europa está ocurriendo lo mismo: azafranes que habían desaparecido -el de Quercy o el de Gât-

Flores de azafrán.



El Banco Mundial de Recursos Genéticos del Azafrán se creará en Castilla-La Mancha

Una de las principales conclusiones del **I Simposio Internacional sobre Biología y Biotecnología del Azafrán**, aunque había otras **prioridades** también como incentivar la **investigación biomédica**, controlar la **calidad** y la **adulteración**, así como tomar medidas en cuanto a **patentes** y **aspectos legales** del **azafrán**, fue la necesidad de conservar los **recursos genéticos** del **azafrán**, para lo cual se creó un **Consortio** que ha conseguido una financiación de 2.634.190 euros por parte de la **Comisión Europea**, tras pasar por una dura selección en la que sólo se han aprobado 7 proyectos de los 30 presentados.

Tanto en el **I Simposio** como en el **proyecto CROCUSBANK** para la creación del **Banco Mundial de Recursos Genéticos del Azafrán y Especies Afines** están representados todos los países productores de **azafrán** a nivel mundial "y, los que no están físicamente, lo están en cuanto a su implicación científica, son países como **Irán** o **India** que también van a colaborar en el **Banco de Germoplasma**, pese a que por razones políticas no han podido formar parte del **Consortio** para el **proyecto europeo**, aportando su material vegetal al **Banco Mundial**, lo cual es muy importante", subraya **José Antonio Fernández**.

La primera reunión del **Consortio** tendrá lugar el 11 de octubre de 2006 en el **Parador Nacional de Cuenca**, donde se encontrarán representantes de los 14 grupos académicos y empresariales (6 de países de la **Unión Europea** y 3 países de **Oriente**) que conforman el **Consortio**. Por parte de España estarán la **Universidad de Castilla-La Mancha** con el **Instituto de Desarrollo Regional** como coordinador, la **consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades** a través del **Centro de Investigación Agraria de Albadalejito de Cuenca** y la **Universidad Politécnica de Valencia**. La colección del **Banco Mundial** tendrá ubicada su variante in situ, en campo, en el **Centro de Investigación Agraria y Medioambiental de Albadalejito**, en **Cuenca**, y la variante in Vitro, en el **Instituto de Desarrollo Regional de Albacete**.



Instituto de Desarrollo Regional de la Universidad de Castilla-La Mancha.

Para evitar la pérdida de variabilidad genética es necesaria la creación de colecciones de bancos de germoplasma

nais en Francia, las dos zonas productoras tradicionales, donde se extinguió- vuelven a cultivarse; también vuelve a cultivarse en Italia, donde empieza otra vez a reintroducirse el cultivo en Sicilia y en la zona tradicional de Aquila parece ser que también hay tendencia a que se vuelva a mantener pero desde otra perspectiva "no se intenta competir en producción ni en precio barato, sino que se trata de azafranes a los cuales se les intenta otorgar una acreditación, una caracterización y una tipificación especializada por sus rasgos diferenciales", explica el Catedrático.

La UCLM promueve la investigación del azafrán a escala mundial

José Antonio Fernández destaca que la extinción de muchas variedades de azafrán supone, desde el punto de vista de la investigación, "la pérdida de unos genes que

conferían cualidades agronómicas importantes".

La Universidad de CLM tomó conciencia de esta problemática en la década de los

90 proponiéndose, como medida de emergencia, promover la investigación coordinada a nivel mundial entre los diferentes grupos de trabajo que

se dedican al azafrán. Tras diez años de esfuerzo para aglutinar las sinergias necesarias y para encontrar una fuente de subvención, "la Comisión Eu-

Laboratorios de investigación de azafrán en el Instituto de Desarrollo Regional de la Universidad de Castilla-La Mancha.



El catedrático de la UCLM, José Antonio Fernández, constituye un referente mundial en investigación de azafrán

ropea, con buen criterio a mi juicio, ha decidido preferentemente primar el proyecto CROCUSBANK para la creación del Banco Mundial de Recursos Genéticos del Azafrán y Especies Afines en relación a otros proyectos, tan bien muy interesantes y muy meritorios, porque realmente el azafrán es un cultivo emblemático perdido en Europa”, opina el profesor Fernández, lamentando que no se haya puesto en marcha antes esta iniciativa porque “si hubiéramos hecho esto hace 20 años, habríamos tenido muchísima más diversidad genética que ya irreversiblemente se ha perdido, por lo que la creación de este Banco más que una solución ante la problemática del azafrán es un parche ante un mal ya hecho”, censura.

Todos los cultivos se enfrentan al problema de la pérdida de variabilidad genética y los genotipos que portan genes interesantes desaparecen si no se conservan, por lo que cualquier cultivo se basa en obtener o disponer de variación genética que permita, a partir de ahí, seleccionar las variedades más adecuadas para cada clima, para cada terreno o para cada demanda del producto, consiguiendo así una política de mantenimiento y de sostenibilidad del cultivo mediante la creación de colecciones de recursos genéticos o bancos de germoplasma.

Desde hace más de cien años, se viene trabajando en este sentido en torno a los grandes cultivos mayoritarios (maíz, arroz, trigo...), pero en el azafrán no se había hecho nada hasta este momento, “no existía ninguna colección de recursos genéticos representativa ni siquiera no representativa, ninguna en absoluto”, reprocha el Catedrático.

Ante esta carencia, la Universidad de CLM tomó la iniciativa organizando el I Simposio Internacional sobre Biología del Azafrán, celebrado en Albacete en 2003 y liderado por el catedrático José Antonio Fernández Pérez, en el que se acuerda activar cualquier iniciativa que hiciera posible la creación de un banco mundial de recursos genéticos en el azafrán.



I Simposio Internacional sobre Biología y Biotecnología

En el I Simposio Internacional sobre Biología y Biotecnología del Azafrán de 2003 se reunieron en Albacete, entre científicos, productores y técnicos de 20 países de los 5 continentes, los principales agentes sociales del sector del azafrán a escala mundial, lo que no fue fácil, recuerda su

organizador, el catedrático José Antonio Fernández, “dado que el azafrán tiene muchos intereses económicos e incluso políticos”.

Gracias a la línea y a la política de investigación que ha seguido siempre el grupo líder del Simposio, el Instituto de Desarrollo Regional, de no tener vinculación con sectores productivos, fue posible aglutinar a más de 100 asistentes. Bajo el punto de vista del Catedrático, “en la investigación

es fundamental tener rigor, lo que es difícil si quien está financiando la investigación es un particular con intereses comerciales”, defiende, para subrayar que en el Simposio “se dio una imagen de independencia y de asepsia en cuanto a posibles conexiones de intereses comerciales con el azafrán español, con el azafrán de La Mancha o con el azafrán de otros lugares; esa asepsia y esa distancia, que el científico debe tener siempre, ha sido lo

Una abeja se deposita en los pistilos de una flor de azafrán.



Estamos asistiendo a una disminución en el consumo común de azafrán debido a una pérdida de cultura de su uso

que ha permitido que todos los países productores nos hayamos unido con un objetivo común”, destaca, ponderando la notoriedad científica del Instituto de Desarrollo Regional: “Si vinieron aquí los mejores investigadores del mundo del azafrán, desde países tan lejanos, lo hicieron porque pensaron que había un prestigio y que les compensaba el esfuerzo”.

A finales de octubre de este año, la comunidad científica del azafrán se volverá a reunir en un segundo Simposio en Mashhad, capital de la región de la provincia de Khorasan, lugar donde se produce prácticamente el 80% del azafrán del mundo, es decir, explica el Profesor, “vamos a ir al núcleo en el que realmente se produce el azafrán que es en Irán, concretamente la reunión se celebrará en la Universidad Ferdowsi de Mashhad, una universidad que tiene muchísimo esfuerzo investigador en torno al azafrán con multitud de grupos trabajan-



Campos de azafrán en Castilla-La Mancha.

do tanto en agronomía como en genética, biotecnología y biomedicina del azafrán”, puntualiza, anunciando que “en este Simposio se esclarece-

rán los progresos y yo, en particular, voy a dar una lección magistral precisamente sobre el Banco Mundial de Recursos Genéticos que va a ser una de

las clases más destacadas dentro del apartado de Biotecnología”, anticipa el profesor de la UCLM José Antonio Fernández. →

La comercialización de azafrán de La Mancha precisa de campañas a nivel mundial

Estamos asistiendo a una disminución en el consumo común de **azafrán** debido a una **pérdida de cultura** de su uso, que se ha visto sustituido por otros **colorantes** muy baratos, “muchos de ellos provenientes del **petróleo**, que no deben ser muy beneficiosos para la **salud**”, puntualiza el **Profesor**, para afirmar que esa pérdida de cultura (en relación al sabor, al aroma y a aspectos organolépticos) ha derivado en la creencia de que el **azafrán** es simplemente un colorante, “quedando relegado a la gama de la alta gastronomía, donde sí se valora mucho”, garantiza.

El origen del problema es que en el mercado hay **azafrán** muy barato, proveniente de **Irán**, y convencer al público de que el **azafrán** de **La Mancha** es el mejor del mundo y está mejor elaborado precisa, en opinión del **Investigador**, de una gran campaña de **promoción y marketing** “porque al consumidor hay que convencerlo, primero, de que el **azafrán** merece la pena usarse y, segundo, de que el **azafrán** de **La Mancha** es mucho mejor y merece la pena un pequeño gasto”, destaca.

Las iniciativas llevadas a cabo por la **Junta de Comunidades** -catalanas para determinar la **calidad**, la concesión de **premios** y primar con compensaciones económicas a los **productores**- “son interesantes pero insuficientes”, opina **José Antonio Fernández**, defendiendo que hay que convencer al **mercado mundial** de que el **azafrán** de **La Mancha** es mejor. “Como he dicho en numerosas ocasiones, el **azafrán** es el único **producto agroalimentario español** cuya máxima calidad mundial se asocia a una zona de **España** desde el **siglo XIII**, **La Mancha**”, certifica.

Ante todo, **José Antonio Fernández** desea realizar una llamada de atención para que “**cultivos emblemáticos**, que han significado tanto históricamente, no corran la misma suerte que el **azafrán**, poniendo el foco en un tipo de **agricultura** más **diversificada** y de más **calidad**, y no en una agricultura de producciones masivas **excedentáreas** donde uno de los problemas es que hay **exceso de producción** en 2 ó 3 monocultivos”, subraya.



El azafrán de La Mancha utilizado para alta gastronomía, es muy apreciado.

Desde la Edad Media, que se condenaba con pena de muerte, esta especia ha sufrido adulteraciones de todo tipo

Los aspectos legales, una de las asignaturas pendientes del sector

Una severa preocupación del sector a escala mundial es la tipificación, caracterización y valoración de la calidad del azafrán, que no tiene necesariamente por qué ser homogénea ya que existe diversidad: dependiendo de las zonas, los azafranes son más aromáticos, más colorativos o con más sabor. “El azafrán no tiene por qué seguir un criterio único pero sí hay que esclarecer qué es lo que determina la calidad”, defiende José Antonio.

Por otra parte, continúa el Catedrático, “todo lo que tiene que ver con la normativa del azafrán no ha sido dirigido a definir la calidad, que se ha venido midiendo por nivel de capacidad colorante y sólo muy recientemente se empieza a hablar de otros criterios como la presencia de compuestos volátiles, el aroma, el amargor, el sabor...”, apunta.

Desde la Edad Media, que se condenaba con pena de muerte, esta especia ha sufrido adulteraciones, tanto de tipo fisicoquímico como biológico, con lo que un kilo de azafrán se multiplica fácilmente en el mercado. Otro problema muy serio del azafrán es el fraude en cuanto el origen porque no es fácil determinar dónde ha sido cultivada una muestra de azafrán “y eso ya no es adulteración, eso es fraude”, denuncia Fernández, para aseverar que en España disponemos de tecnologías para aportar muchos aspectos de denominaciones de origen, productos calificados, etc. “pero no es un tipo de investigación popular”, lamenta el Catedrático.

“La comercialización de azafrán a gran escala es un error”

La mayor parte del azafrán que se comercializa desde Castilla-La Mancha y desde España, en general, proviene de Irán y se comercializa con una marca privada que no hace referencia al origen o está etiquetado como “Spanish Saffron”, mientras que el azafrán



con D. O. La Mancha debe corresponder al azafrán producido en Castilla-La Mancha por cultivadores en la zona delimitada por el Consejo Regulador

y este azafrán, en el cómputo total del que se comercializa desde España, es muy poco.

Desde el punto de vista del profesor Fernández, si es com-

plicado defender el azafrán envasado en España, aunque no sea español, “mucho más complicado es defender la pequeña producción del azafrán con D.O. La Mancha, que además ha ido en disminución”, subraya.

Además, continúa Fernández, “la producción y comercialización del azafrán a gran escala, como ocurre con otros productos agrarios, es un error porque siempre va a haber quien lo produzca más barato y a mayor escala en otros sitios, -en países en desarrollo siempre-, por ejemplo Irán se enfrenta en este momento al problema de que empiezan a producirlo de forma más barata en otros países como China o Afganistán, donde se está empezando a introducir el producto como alternativa al cultivo del opio”, manifiesta el Profesor, para defender que la producción del azafrán en Europa debe ser de pequeña escala, “de altísima calidad diferenciada de unas zonas a otras y de mucho valor añadido asociado a aspectos culturales, gastronómicos, geográficos, históricos, etc., que van a poner al azafrán en valor y a un precio justo para el cultivador”, concluye José Antonio Fernández, catedrático de Genética de la UCLM.

▣ La Cerca

Mujeres realizando la monda de la flor de azafrán en Castilla-La Mancha.



Seguridad alimentaria y alimentos transgénicos



Garantizar la seguridad del sector alimentario se ha convertido, desde los últimos años del siglo XX, en una cuestión urgente



La piedra angular de la política comunitaria, en materia de seguridad alimentaria, es proteger la salud humana

La UE ante la seguridad alimentaria

En los últimos años del siglo XX, tras varias crisis alimentarias -la propagación de la encefalopatía espongiforme bovina o vacas locas, el descubrimiento de dioxinas en la carne de pollo y de benzopirenos en el aceite de orujo de oliva-, se impuso la necesidad de actualizar la legislación de la política comunitaria de seguridad alimentaria.

En este contexto y bajo la célebre premisa “desde la granja a la mesa”, la UE acordó la implantación de mecanismos de control de la información, a lo largo de toda la cadena alimentaria, mediante principios que rigen la política alimentaria común, de tal forma que ésta sea un instrumento que proteja eficazmente a los consumidores logrando que los alimentos que consumen sean seguros y saludables.

Dichos principios queda-

En los últimos años del **siglo XX**, un cúmulo de graves hechos pusieron en entredicho la seguridad del **sector alimentario**, por lo que el estricto control de los alimentos para garantizar la **seguridad alimentaria** se convirtió, a partir de entonces, en una cuestión urgente. Así, en 2002 el **Parlamento Europeo** creaba la **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA)** para establecer líneas de actuación en relación 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**, así como en lo referente a la producción de **alimentos transgénicos** o genéticamente modificados y a las condiciones de los animales en las granjas.

La piedra angular de la **política comunitaria** en materia de **seguridad alimentaria** es garantizar un nivel elevado de protección de la **salud humana** y de los intereses de los **consumidores** en el **sector alimenticio**, teniendo al mismo tiempo en cuenta la diversidad de los productos y garantizando el funcionamiento eficaz del **mercado**.

Aunque el riesgo cero es prácticamente imposible de asegurar, estas políticas de la UE en materia de **seguridad alimentaria** persiguen la minimización del riesgo mediante el control de los procesos y el reconocimiento del derecho que atiene a los **consumidores** de escoger los alimentos sobre la base de una completa información de la **trazabilidad** de los mismos.

ron recogidos en el Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, llamada Ley de Principios Generales de la Legislación Alimentaria,

que cada año adopta un paquete de medidas de aplicación; crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA); y fija objetivos, defi-

niciones y requerimientos relativos a seguridad alimentaria, en particular el concepto de rastreabilidad que significa que los ingredientes y las ma-

Tras varias crisis alimentarias, ha sido necesario actualizar la legislación de la política comunitaria en esta materia

terias primas están correctamente identificados en todas las fases de su fabricación y su comercialización.

Los agentes tóxicos y sus efectos en la salud humana

En materia de seguridad alimentaria, las mayores preocupaciones 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.

La gran cantidad de compuestos de este tipo comercializados en las últimas décadas del siglo XX y la falta de control en el uso tradicional de estas sustancias ha generado una gran preocupación en cuanto a los posibles efectos nocivos en la salud, aunque se desconoce hasta qué punto son perjudiciales para la salud humana o cuáles son las dosis nocivas.

De los más de 10.000 productos fitosanitarios comercializados, la ONU ha prohibido doce contaminantes orgánicos persistentes porque, aparte de sus efectos adversos —dañan el hígado, los riñones, las tiroides, los sistemas inmunológico, nervioso y reproductor, son cancerígenos, se relacionan con casos de retraso mental infantil y malformaciones fetales, etc.—, son de difícil eliminación por medios naturales, se difunden con facilidad por el aire y se acumulan en tejidos y órganos.

Sistemas y parámetros de control de riesgos alimentarios

Los principales parámetros fijados para proteger al consumidor son la Dosis Diaria Admisible (DDA) y la Dosis Mínima Infecciosa (DMI). Los responsables de la gestión de riesgos alimentarios se basan en estos datos para establecer los contenidos máximos de ciertos ingredientes en los alimentos.



La propagación de la encefalopatía espongiforme bovina o "vacas locas", entre otras crisis alimentarias, ha dado lugar a que la UE actualizara la legislación comunitaria en materia alimentaria.

La DDA, concepto clave en la evaluación toxicológica, designa la cantidad de una sustancia que puede ingerirse a diario y durante toda la vida, sin que entrañe un riesgo apreciable para la salud del consumidor. Se creó en principio para los aditivos alimentarios y por lo común se expresa en relación con el peso corpo-

ral.

La determinación de la DMI para los microorganismos patógenos resulta muy difícil debido a la gran variabilidad de las condiciones fisiopatológicas de los consumidores y de la virulencia de las diferentes cepas.

En el marco internacional, el Análisis de Riesgos y el

Control de Puntos Críticos, cuya sigla en inglés es HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), el método más aceptado en la identificación de los peligros para la seguridad alimentaria, aconseja analizar tres parámetros: la contaminación, la multiplicación y la supervivencia. →

En los países con sistemas avanzados de producción de alimentos, los casos de enfermedades humanas debidas a micotoxinas son raros y, dada la existencia de estrictas normas de control, casi nunca se deben a los alimentos procesados industrialmente.



Los alimentos transgénicos son muy controvertidos por las inciertas consecuencias que pueden causar

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.

Manipulación genética y alimentos transgénicos

Hasta hace pocos años, la mejora genética se basaba en esencia en el cruzamiento de parientes cercanos para crear nuevas variedades o razas. La ingeniería genética ha prescindido del proceso natural reproductivo para crear nuevas formas de vida animales y vegetales combinando genes de especies diferentes.

Así, mediante esta 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.

Los alimentos procedentes de organismos genéticamente



Los vegetales transgénicos de mayor importancia para la industria alimenticia son la soja resistente al herbicida glifosato y el maíz resistente al insecto taladro, seguidos del algodón y la colza. En la foto, semillas de soja.

modificados (OGM) y los que incluyen estos organismos en su elaboración reciben el nombre de transgénicos. Aunque

el objetivo de la manipulación genética es obtener ventajas en campos como la salud, la alimentación, la producción o

el comercio, los alimentos transgénicos son muy controvertidos por las inciertas consecuencias ecológicas y sanitarias.

Los contaminantes naturales en la cadena alimentaria

Los **contaminantes naturales** son más preocupantes que los **sintéticos**, en especial los microorganismos patógenos y sus toxinas, porque su presencia en los **alimentos** es más frecuente.

Los **mohos toxigénicos** llegan a los alimentos y piensos en diversas fases de su producción, procesamiento 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 grados.

En los países con sistemas avanzados de producción de **alimentos**, los casos de **enfermedades humanas** debidas a micotoxinas son raros y, dada la existencia de estrictas normas de control, casi nunca se deben a los alimentos procesados industrialmente. 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 tricotecenos (producidos por especies del género *Fusarium*). El peligro radica en que los cereales clasificados como no aptos para el **consumo humano** puedan 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.



Es frecuente la contaminación de los piensos animales por concentraciones peligrosas de micotoxinas.

El tomate 'Flavr Savr' fue el primer alimento que incorporaba un gen extraño para conseguir retrasar su ablandamiento

rias que puedan causar.

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.

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 insertado que consigue inhibir la enzima responsable del ablandamiento del tomate maduro, con lo que 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 ha aplicado 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). Los vegetales transgénicos de mayor importancia para la industria alimenticia son la soja resistente al herbicida glifosato y el maíz resistente al insecto taladro, seguidos del algodón y la colza.

Una década después de la comercialización del tomate "Flavr Savr", ya se habían creado alrededor de cien especies vegetales transgénicas y el número de hectáreas dedicadas a cultivos transgénicos ha ido aumentando vertiginosamente, 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 UE que en 2003 sembró una importante superficie de cultivos transgénicos, 32.000 ha de maíz Bt.



La diferencia entre los tomates normales (foto grande) y los tomates modificados genéticamente (foto pequeña), se basa principalmente en el proceso para retrasar su ablandamiento.

La UE y EE.UU. ante los alimentos transgénicos

El consumo de alimentos transgénicos ha originado una dura competencia comercial entre la Unión Europea y Estados Unidos porque el segundo aboga por el análisis de riesgos y propugna que, mientras no se demuestre su nocivi-

dad, nada impide su consumo, pero la Unión Europea recomienda prudencia al considerar que no hay suficientes pruebas de su inocuidad.

Así, Estados Unidos (EE.UU.) dedica grandes extensiones al cultivo intensivo de transgénicos, sobre todo maíz y soja, al tiempo que la UE imponía en 1998 una mo-

ratoria que afectaba tanto al cultivo como a la importación de productos biotecnológicos.

En la reunión de la Comisión 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

Estados Unidos (EE.UU.) dedica grandes extensiones al cultivo intensivo de transgénicos, sobre todo maíz y soja. En la foto mazorcas de maíz.



Los alimentos transgénicos ante la salud

El debate sobre la peligrosidad de los **alimentos transgénicos** está condicionado, sin duda, 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, se supone que no genera nuevos 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 toxicológica. De hecho, la **peligrosidad** de los **transgénicos** se ha demostrado en multitud de casos, ya que en diversos **laboratorios** se ha comprobado la aparición de **graves daños** en el tubo digestivo 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 que su consumo produce en los **animales**.

Uno de los principales peligros de los **alimentos transgénicos** radica en su capacidad para producir **alergias** por dos motivos: en primer lugar, cabe la posibilidad de que causen la **proliferación ambiental** de nuevos **agentes alergénicos** o que multipliquen la presencia de otros ya conocidos; en segundo lugar, las **alergias** se pueden deber a la presencia 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.

Otro peligro de los **alimentos transgénicos** es que pueden potenciar el desarrollo de resistencias a los **antibióticos**. De hecho, la **Agencia Alimentaria Europea** prohibió el cultivo del maíz Syngenta Bt-176, del cual se estima que en **España** hay sembradas 20.000 hectáreas, a partir del 31 de diciembre de 2004 por el riesgo de que favorezca la resistencia a los **antibióticos**, tal como se detectó en **Alemania** en 2001 y 2002 a raíz de la muerte de una docena de vacas. En efecto, para modificar el **genoma de la planta**, además del gen que se quiere insertar, se utilizan otros genes auxiliares con el fin de poder seleccionar las células modificadas, y algunos de ellos generan resistencia a determinados **antibióticos**.



La Agencia Alimentaria Europea prohibió el cultivo del maíz Syngenta Bt-176, del cual se estima que en España hay sembradas 20.000 ha, a partir del 31 de diciembre de 2004.

La trazabilidad permite saber, por ejemplo, de qué matadero o sala de despiece proviene la carne de un embutido

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, dándose así 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.

La trazabilidad nos indica el historial del producto

La trazabilidad en materia de calidad y seguridad alimentaria consiste en establecer el historial de un producto por medio de identificaciones registradas, abarcando el control de tres niveles: en cuanto a las materias primas, permite conocer el origen, las características y las condiciones de producción; informa de las etapas y del desarrollo del proceso de

manipulación o transformación; y, acabado el producto, señala el conjunto de unidades que proceden de un mismo elemento de fabricación.

La trazabilidad permite saber, por ejemplo, de qué matadero o sala de despiece proviene la carne de un embutido, la fecha en que fue sacri-

ficada la res, la granja de procedencia, los tratamientos sanitarios recibidos, el origen y la composición de los piensos consumidos, el tratamiento fi-

La trazabilidad informa también de los aditivos y los conservantes incorporados al producto. →



Tanto para el consumidor como para el empresario, la trazabilidad implica control y seguridad en el producto

tosanitario 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.

Para el consumidor, la trazabilidad implica poder calibrar la calidad del producto y tener la certeza de que no entraña peligro alguno para su salud, mientras que al empresario le posibilita la localización de las diferentes unidades de un lote que pueda producir problemas.

En el caso de los alimentos transgénicos, la trazabilidad es la única herramienta de control, ya que el único modo de saber si un alimento es transgénico o no consiste en obligar al productor a declarar la procedencia y el tipo de materia prima utilizada, para lo cual el agricultor deberá aportar información al fabricante sobre el tipo de cultivo que le ofrece, del mismo modo que el productor de semillas habrá de declarar al agricultor de qué clase son sus semillas. Por ello, en el caso de los alimentos transgénicos, el etiquetado de los alimentos cobra una importancia excepcional y 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 a especificar en las etiquetas si sus alimentos contienen algún ingrediente transgénico.

Sin embargo, no se puede descartar la presencia de ínfimos restos de organismos modificados genéticamente en los productos alimenticios y los piensos tradicionales, cuyo origen es accidental o consecuencia de una contaminación técnicamente inevitable durante el cultivo, la cosecha, el transporte o el tratamiento. En este caso, según la normativa, siempre que no se sobrepase un límite, las trazas de los organismos modificados genéticamente quedan exentas de la obligación de etiquetado.

Reclamos sobre salud

Términos como 'bajo', 'libre de', 'reducido' y 'light' han sido ya definidos a efecto



El grupo ecologista Greenpeace realiza campañas constantes en contra de los alimentos transgénicos.

de etiquetado en Estados Unidos y están en proceso de definirse en la Unión Europea y otros países.

Como parte del proceso de educación a los consumidores, la ley reguladora del etiquetado en Estados Unidos permite ciertas afirmaciones sobre salud específicas para alimentos que se pueden definir como bajos en grasas, grasas saturadas, colesterol o sodio, o

de alto contenido en fibra dietética, vitamina A o C y calcio. Como ejemplos de este tipo de llamada de atención al factor salud se pueden utilizar textos como los siguientes: "las dietas bajas en grasas y ricas en productos derivados de cereales de alto contenido en fibra dietética, frutas y verduras pueden reducir el riesgo de desarrollar algunos tipos de cáncer, una enfermedad asociada a

muchos factores"; "las dietas bajas en grasas saturadas y colesterol y ricas en fruta, verduras y cereales que contienen algún tipo de fibra dietética pueden reducir el riesgo de enfermedades cardíacas, asociadas a muchos factores"; "las dietas bajas en sodio pueden reducir el riesgo de hipertensión, una enfermedad asociada a muchos factores".

▣ La Cerca

El único modo de saber si un alimento es transgénico o no consiste en obligar al productor a declarar la procedencia y el tipo de materia prima utilizada.



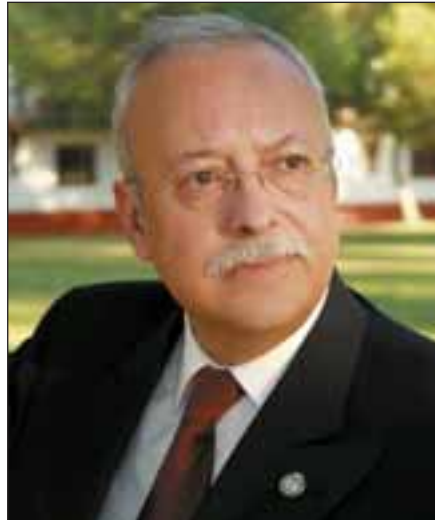
Juan Valverde de Amusco y la anatomía española del siglo XVI

La Medicina trató primero de resolver el problema morfológico del humano como sujeto de dolor y enfermedad. Casi al mismo tiempo, forma y función estaban tan íntimamente conexionadas entre sí que no era fácil distinguir dónde acababa una descripción anatómica y dónde comenzaba una exposición funcional.

Los saberes morfológicos en Medicina tienen dos vertientes, un antes y un después, y entre ambos una cima: el momento culminar del siglo XVI, el Renacimiento. A la par los conocimientos anatómicos aumentan y se ordenan con arreglo a un punto de vista totalmente distinto del corriente hasta entonces. El artífice del cambio será ANDRÉS VESALIO, la manifestación concreta de su genio será la obra "Humani corpori fabrica" e Italia será la cuna intelectual del cambio y del nuevo giro del conocimiento anatómico.

Pero la obra de Andrés Vesalio tiene un profundo eco en España. El siglo XVI español da a la luz una espléndida generación de anatomistas, entre los que destaca la figura cumbre de JUAN VALVERDE DE AMUSCO. Los anatomistas españoles del Renacimiento se van a mover dentro de la misma órbita inaugurada por Vesalio; su punto de vista va a ser el mismo pero añadirán facetas nuevas a la fábrica vesaliana, demostrarán nuevos matices con aportaciones originales a la ciencia gracias a la apertura del siglo para la disección anatómica de los cadáveres humanos. En el año 1230 el emperador de Alemania, Federico II, impone la condición de haber estudiado, al menos un año, la Anatomía sobre cuerpos humanos para poder practicar la Medicina.

En España las noticias más antiguas que poseemos relativas a la disección de cadáveres humanos proceden del monasterio de Guadalupe desde 1322, en que los monjes obtuvieron el Privilegio del Pontificado para abrir los cadáveres humanos procedentes de los peregrinos allí fallecidos e investigar la causa de la muerte. Algunos años después el rey Juan II de Aragón dictó en 1391 un Privilegio a la Universidad de Lérida (fundada en 1300) ordenando a los Tribunales de Justicia enviar a la Universidad los cadáveres de los ajusticiados para que en estos se "hiciera Anatomía". Posteriormente, Fernando el Católico concede privilegio a los médicos en Zaragoza en 1488 autorizando las di-



secciones de cadáveres humanos.

Con estos antecedentes históricos respecto a los avances de la Anatomía, y en consecuencia de la Medicina, nace hacia 1525, Juan Valverde en un pequeño pueblo cercano a la actual Palencia, Amusco. Con el paso de los años este médico sería uno de los máximos representantes de la anatomía renacentista postvesaliana. Es muy posible que estudiara inicialmente Humanidades y Filosofía en Valladolid, y es hacia 1542, es decir a los 17 años, cuando ya se encuentra en Italia

Retrato de Juan Valverde de Amusco.



para iniciar y continuar sus estudios médicos. Esta circunstancia invalida el comentario de algunas fuentes afirmando que tuvo que dirigirse fuera de España por algún problema del ejercicio profesional.

Existen referencias de la estancia de Juan Valverde en Padua, Roma y Perugia, así como que en 1544 se encuentra en Pisa trabajando junto a su maestro Realdo Colombo (el sucesor de Vesalio en la cátedra de Padua), con el que seguiría ejercitando la disección hasta 1545. En esta Italia plenamente renacentista coincidiría con otros médicos estudiantes como Andrés Laguna, Miguel Server, Pedro Jimeno y Luis Collado. El médico palentino fue uno más del medio centenar de médicos y científicos españoles que durante la primera mitad del "Quinientos", entre 1481 y 1560, viajaron y residieron en Italia donde ampliaron sus conocimientos.

Juan Valverde llegaría a Roma en 1548 donde fue médico del cardenal español Juan Álvarez de Toledo, enseñó Medicina en el Hospital del Espíritu Santo, diseccionó cadáveres, primero junto a Realdo Colombo, luego por sí solo, y compuso las dos obras que de él conocemos: un pequeño libro de Higiene ("De animi et corporis sanitate tuenda libellus", 1551) y la "Historia de la composición del cuerpo humano", 1556. En 1558 hizo un viaje a España, como portador de la Bula concedida por Paulo IV a la Iglesia de Nuestra Señora de Amusco. Pronto regresó a Roma, donde murió hacia 1588. Sobre la vida de Juan Valverde, muy poco más se sabe.

La obra anatómica de Valverde tuvo varias ediciones sucesivas y en diversos idiomas, lo cual indica que fue muy leído en Europa hasta bien entrado el siglo XVII, e incluso más tarde porque en el siglo XVIII apareció una traducción al griego.

Con su obra no solo mejoró el conocimiento científico de los profesionales españoles, sino que confirmaba la clara tendencia renacentista a usar de su propia lengua natural, frente al latín, como vehículo de la cultura médica de su tiempo. El deseo que manifiesta era dirigirse a los cirujanos romancistas, quienes, desconocedores de la lengua latina, no podían adquirir suficientes conocimientos anatómicos en su formación y ejercicio profesional.

RUTA DE DON QUIJOTE N^o 1

DE TOLEDO A SAN CLEMENTE,
POR EL TOBOSO Y BELMONTE

(4^a Parte)



Castillo de Belmonte (Cuenca).

Continuamos nuestra **Ruta del Quijote** en su **tramo 1** (Toledo a San Clemente, por El Toboso y Belmonte), para realizar en esta ocasión las etapas 6 y 7, después de realizar las 5 primeras en nuestras revistas anteriores. En ellas, además de adentrarnos en verdaderos **mares de viñedos**, encontraremos extensos y bellos **campos de girasoles** y atravesaremos **humedales** como las **lagunas de Peña Hueca**, las de **Villafranca**, el **complejo lagunar de Alcázar de San Juan** y los **Charcones de Miguel Esteban**. Todas ellas de gran valor ecológico y, en algunas, podremos tomar un refrescante baño.

Pasaremos por poblaciones de gran importancia en la **obra cervantina**, como **Alcázar de San Juan**, que se disputa con **Alcalá de Henares** el ser la **cuna de Cervantes**; **El Toboso**, donde el escritor situó a **Dulcinea**; y **Campo de Criptana**, donde los estudiosos de la **obra cervantina** sitúan la batalla de **Don Quijote** con los **gigantes "molinos"**. Nos adentraremos en el corazón de **La Mancha** en poblaciones donde está impregnado el espíritu del **Ingenioso Hidalgo** como **Quintanar de la Orden**, donde encontramos en uno de sus jardines una bella escultura dedicada al **Quijote**; y Mota del Cuervo, con su singular **cerro de los molinos**. Nuestro camino verá su fin en **Belmonte**, un conjunto monumental de enorme magnitud, que conserva importantes edificios civiles y religiosos, además de un impresionante **recinto defensivo** compuesto por **castillo**, murallas y puertas, que reflejan la importancia que tuvo en un pasado.

Las etapas que realizaremos son la nº 6 (**Lagunas de Peña Hueca – El Toboso**) y la nº 7 (**Quintanar de la Orden – Belmonte**)



Durante nuestro recorrido por esta Ruta del Quijote nos encontraremos con varios humedales de gran interés

Etapa 6: Lagunas de Peña Hueca - El Toboso

Esta es una etapa larga, de 58 Kilómetros, en la que partiendo de las lagunas de Peña Hueca, en las que podemos bañarnos, nos adentraremos en las lagunas de Villafranca, visitando las localidades de Villafranca de los Caballeros, Alcázar de San Juan, y pasaremos de nuevo por Campo de Criptana y El Toboso, que ya fueron objeto de visita en números anteriores de la revista *La Cerca*. El camino no ofrece grandes dificultades.

Peña Hueca es una laguna hipersalina de origen endorreico, muy estacional. Desde el punto de vista limnológico, es un tipo de laguna muy raro en España y tiene un gran interés, ya que presenta precipitación diferencial de varios tipos de sales y posee un tapete bacteriano en el fondo representativo de la era Precámbrica (inicios de la vida en la tierra), con algas cianofíceas que realizan fotosíntesis del azufre en lugar del carbono. Se trata de un tipo de ecosistema representativo de cómo era la vida en la tierra hace más de 600 millones de años.

Alrededor de Peña Hueca encontramos la típica vegetación de los saladares manchegos, con especies como orla de "albardinar salino" y varias especies del género "limonium" (acelga salada).

Entre la avifauna de esta laguna hay que destacar la presencia de la "pagaza piconegra", una especie que cría en Peña Hueca y está clasificada como vulnerable en el Catálogo regional de Especies Amenazadas. También, podemos encontrar la presencia de aves esteparias como la "canastera", el "sisón" y la "ganga".

Villafranca de los Caballeros

Continuando nuestra ruta, y tras pasar por una antigua finca abandonada llamada Corrales de la Coja, llegamos a las Lagunas de Villafranca, que forman parte de la historia de esta localidad toledana.



Las Lagunas de Villafranca, forman parte de la historia de esta localidad.

Se tiene constancia de que en el año 1786 la finca estaba vinculada a los descendientes del infante Gabriel Antonio de Borbón, hijo del rey Carlos

III, pasando a distintos descendientes de éste hasta llegar a doña María Cristina de Borbón Muguiró, quien en 1926 la vendió a don Francisco de

Paula, vecino de La Solana. En 1927 fue adquirida por el Ayuntamiento de Villafranca. El 13 de Diciembre de 1988, la Junta de Comunidades de CLM declara como refugio de caza las Lagunas Grande y Chica, reconociendo así su gran valor ecológico. Durante 1993 y 1994, las lagunas se secan al no correr el río Cigüela que es el que alimenta a dichas lagunas. En 1995, en el mes de enero, el río corre de forma natural y se inicia el llenado de las lagunas.

Los primeros pobladores de Villafranca fueron los iberos, celtas y celtíberos, como lo demuestran las excavaciones realizadas en el yacimiento ibérico del Palomar del Pintado, cuya antigüedad data de los siglos VII y VI antes de Cristo. Bajo la denominación romana se asentaron, en el río Amarguillo, los primeros pobladores. Allí crearon moradas y huertas que pasarían después a los godos, pasando más tarde a ser propiedad del célebre conde don Julián, en el siglo VIII, momento en que los árabes invadieron estas tierras. Tras la conquista de Toledo a los árabes por Alfonso VI en 1085, se recupera Consuegra y Villafranca pasa a depender de ésta, que era sede de los

Monumento al Arriero en Villafranca de los Caballeros (Toledo).



Tal y como demuestran las excavaciones, los primeros pobladores de Villafranca fueron los íberos, celtas y celtíberos

Caballeros de la Orden de San Juan, pasando el pueblo a llamarse Villafranca de los Caballeros.

Patrimonio

Iglesia parroquial de Nuestra Señora de la Asunción. Originaria del siglo XIII, fue reformada posteriormente en los siglos XVI y XVIII. Cuenta con una planta de cruz latina de tres naves separadas por tres pares de columnas. A ellas se sujetan arcos de medio punto con capiteles de base octogonal de estilo gótico decadente, siglo XVI. En la base central destaca la bóveda de crucería gótica y la pila bautismal del siglo XV en piedra porosa. Como tesoro guarda una custodia neogótica de plata.

Ernita del Santo Cristo de Santa Ana. Se encuentra asentada sobre la primitiva ermita dedicada a Santa Ana. La obra actual es de principios del siglo XVII, aunque como elemento más relevante se encuentra su decoración naturalista barroca de principios del siglo XVIII, que es la más impresionante de La Mancha en su estilo. Planta de cruz latina de tres naves, separadas por pilares de piedra que sujetan arcos de medio punto. La nave central está cubierta por una bóveda de cañón con lunetas, y las laterales, en cada uno de sus tramos, por bóvedas de arista. Destaca sobremanera la decoración de la cúpula y el crucero, así como su magnífico retablo de madera noble sobredorada, del siglo XVIII.

Ernita de San Antón. Ermita de una nave, con capilla mayor cuadrada y porche cerrado a los pies. Originaria del siglo XVIII, presenta una nave cubierta por artesonado de parhilara con limas. El presbiterio se cubre con una cúpula de media naranja y el altar está presidido por la imagen de San Antonio Abad.

Ermitas de los Santos Viejos. Las ermitas no poseen un gran valor artístico pero gozan de una gran consideración popular. La de San Sebastián es del siglo XVIII, muy reformada, mientras que



Ermita del Santo Cristo de Santa Ana, en Villafranca de los Caballeros (Toledo).

las de San Marcos, San Isidro, San Cristóbal y San Blas son de arquitectura tradicional.

Escudos y otros monumentos de interés. Si bien Villafranca no conserva muchas casas solariegas, podemos contemplar todavía dos escudos en piedra en la antigua

casa de "Los Galipos" y en la calle Cervantes con blasón familiar. También es muy representativa la pintura al temple del "Cristo de Zalamea", del siglo XVI, ubicada en la calle "La Parra". Todavía se conservan elementos de la arquitectura popular como patios corredores y columnas de piedra

de los siglos XVI y XVIII; así como antiguos portalones, bodegas, cuevas y fachadas de añil y blanco muy singulares.

Alcázar de San Juan

Partimos de Villafranca de los Caballeros adentrándonos en un ramal entre la La-

Campos de viñedos frente a los molinos de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).



Con una importante flora y fauna, el Complejo Lagunar de Alcázar de San Juan está declarado Reserva Natural

guna Grande y la Laguna Chica, por una zona de pinos exclusiva para caminantes. En el kilómetro 9 llegamos a la ermita de San Cristóbal, con una pequeña arboleda y bancos. A partir de ahí el camino continúa asfaltado. Siguiendo nuestra ruta se pasa junto a la pequeña laguna de la Sal y continuamos por una zona de humedales junto al río Cigüela. En el kilómetro 14 hay un enlace con el tramo 8 de la Ruta del Don Quijote.

Complejo Lagunar de Alcázar

En el kilómetro 16,5 entramos en la reserva natural de las lagunas de las Yeguas. La Reserva Natural está formada por tres lagunas: laguna del Camino de Villafranca, laguna de las Yeguas y laguna de la Vegailla.

El paisaje está integrado por lagunas de carácter estacional. Respecto a las formaciones lagunares, con una importante flora y fauna, podemos decir que existe entre ellas una fuerte disimetría.

El Decreto 214/1999, de 19 de octubre, declara Reserva Natural al Complejo Lagunas de Alcázar de San Juan. Refugio de Fauna. Zona de Especial Protección para las Aves, ZEPA. Reserva de la Biosfera de la Mancha Húmeda, UNESCO. Humedal de Importancia Internacional, RAMSAR.

Una vez rodeada la reserva natural llegamos a **Alcázar de San Juan** (Ciudad Real), importante ciudad, centro neurálgico y clave socio-económica de la comarca del Campo de San Juan.

Es la antigua Alces, celtíbera, y luego Alcas, romana, citada por Tito Livio y en el Itinerario de Antonio, en la calzada que iba de Mérida a Zaragoza. Su origen pudo ser la **villa romana** (situada junto a Santa María) que ha proporcionado los vistosos mosaicos hallados en 1952, actualmente conservados en el Museo de fray Juan de Cobos en la localidad. De la Edad de Bronce se han hallado restos en los yacimientos del cerro de Martín Juan, la motilla de la Casa de

Lagunas de Peña Hueca - El Toboso (Etapa 6 - 58 km)



Pedro Alonso y la motilla de los Romeros. En época árabe recibiría el nombre de Alcázar (palacio o plaza fuerte), pero sus habitantes eran escasos cuando los comendadores de la Orden de San Juan de Jerusalén la adquirieron y repobla-

El Complejo Lagunar de Alcázar está catalogado como Zona de Especial Protección para las Aves, ZEPA.



ron, dependiendo de Consuegra, hasta que en 1292 Sancho IV le concedió el título de Villa.

Alcázar de San Juan se disputa con Alcalá de Henares su condición de lugar natal de Cervantes. En 1748 se descubrió en los archivos de la iglesia parroquial de Santa María una partida de bautismo a nombre de un tal Miguel de Cervantes Saavedra; esto, unido al gran conocimiento que Cervantes tenía de esta localidad, avalaría esta hipótesis.

El crecimiento moderno de esta ciudad de 27.250 habitantes está ligado a la construcción, en 1854, del ferrocarril, convirtiéndola en el principal nudo de vías férreas creado al sur de Madrid, que enlaza con ésta el oeste de España y toda la provincia de Ciudad Real.

Su economía es esencialmente agrícola. Su término municipal es un auténtico "Mar de Viñedos". La cultura, el paisaje y el urbanismo se han desarrollado teniendo como denominador común la vid. Actualmente encontramos bodegas artesanales, tanto en el interior de la población como en casas de labranza, y bodegas y cooperativas de grandes dimensiones y alta tecnología. En Alcázar se encuentra la sede del C.R.D.O. La Mancha.

En la actualidad ha experimentado un gran crecimiento industrial y comercial, con una animada vida cultural (teatro, danza, música, certámenes literarios y exposiciones).

Patrimonio

Iglesia de Santa Quitéria. Construida a principios del siglo XVII por Sebastián Argüello, con planos de Juan Herrera. Es de estilo barroco clasicista. Ha sido declarada Monumento en el año 1988.

Iglesia de Santa María la Mayor. La iglesia de Santa María era parroquia en 1226, pero sus orígenes son anteriores. En la planta se refleja todavía el estilo románico del que aún persiste el ábside semicircular exterior, transformado interiormente en época

Alcázar de San Juan se disputa con Alcalá de Henares su condición de lugar natal de Cervantes

barroca. Destaca en su interior el camarín de la Virgen, obra barroca terminada en 1742, con cúpula escalonada sobre pechinas decoradas en yesera y azulejos. En ella se venera la imagen de la patrona de Alcázar. Conserva importantes lienzos y retablos barrocos. El palacio del Gran Prior de los hospitalarios formaba conjunto arquitectónico con Santa María. Declarada de interés cultural.

Torreón del Gran Prior de los Hospitalarios. Conocido también como Torreón de don Juan de Austria. De origen árabe, fue restaurado en el siglo XVII. Formaba parte del recinto amurallado de la ciudad. Es una torre de dos cuerpos rematada por almenas aunque en su interior alberga tres plantas. En la segunda planta se encuentra una exposición permanente de pintura. Los vanos del cuerpo superior son góticos. Junto con la **capilla palacial**, son los únicos restos arquitectónicos que se conservan del antiguo palacio del Gran Prior.

Iglesia de San Francisco. Edificada en el primer tercio del siglo XVI, en el año 1532, es de estilo gótico de transición.

Convento de Santa Clara o de la Concepción. Construido en el siglo XVI, ha sido restaurado recientemente con fines culturales. Fue declarado Monumento Histórico Artístico en 1982.

Iglesia de la Santísima Trinidad. Inaugurada en 1635 y acabada en 1725. Muy interesante es su gran portada barroca. El interior es de tres naves con decoración de rocallas que supone el inicio de la decoración rococó en la provincia. Se venera la imagen de Jesús de Nazareno, tallada por la escuela de imagineros de Murcia, que lleva una valiosa túnica donada por Isabel II.

Plaza de toros. Alberga las dependencias del Museo Taurino.

Estación del ferrocarril. Cuando se inauguró la estación de ferrocarril, solamente existía un edificio de una sola planta. En 1861 se amplía para abrir un café-fonda. El



Monumento a Cervantes en la plaza de la Iglesia de Santa María la Mayor en Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

viajero o visitante no debe dejar de conocer la actual **Fonda de la Estación** en la que se exponen diversos objetos antiguos ferroviarios

(Museo Ferroviario), así como un zócalo de azulejería sevillana de la I República que refleja pasajes de "El Quijote". En el interior de los andenes se

Iglesia de la Santísima Trinidad en Alcázar de San Juan (Ciudad Real).



encuentra un mural de grandes dimensiones, obra del pintor Emilio Zaldivar.

Ayuntamiento. Es un edificio del siglo XIX que fue Casino, en principio. Después, en 1928, se convirtió en Casa Consistorial. Es de estilo neoclásico modernista. Destaca en él su gran fachada principal y en el interior su escalera de mármol, así como la decoración de yeserías en paredes y techos.

Cubillo. Restos arquitectónicos de la primera muralla.

Pasaje. Edificio Comercial del primer tercio del siglo XX de estilo modernista. En él se encuentran las oficinas de la Federación Regional de Artesanos, FRACAMAN.

Posada de Santo Domingo. Antigua casa señorial del XVI. La puerta principal está rematada con un gran escudo. Alberga el Museo Municipal.

Molinos de Viento. Bien conservados y cargados de recuerdos cervantinos. De los quince que existían, actualmente se conservan cuatro en muy buen estado.

Desde Alcázar de San Juan partimos hacia Campo de Criptana, cuyos molinos divisamos a lo lejos. De

La estación de ferrocarril de Alcázar de San Juan constituye la historia viva de una ciudad con un gran auge industrial

Campo de Criptana hablamos extensamente en el nº 61 de La Cerca dentro de la etapa (Villacañas-Campo de Criptana) y desde allí, por un camino flanqueado de cipreses, partimos hacia El Toboso, no sin antes visitar la Ermita de la Virgen de Criptana. A la visita de El Toboso hay que dedicarle mucho tiempo para impregnarse del espíritu cervantino que en ella se respira: sus calles, instituciones, negocios y rótulos son un permanente recuerdo de "El Quijote" y sus personajes. A esta ciudad Cervantes la convirtió en un lugar legendario cuando situó en ella a Dulcinea, el ideal femenino que inspira todas las hazañas de Don Quijote. Del Toboso pueden encontrar amplia información en la revista La Cerca número 55, en el tramo 2 de San Clemente-Villanueva de los Infantes.



Estación de ferrocarril de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

Etapa 7: Quintanar de la Orden - Belmonte

Esta etapa discurre por la plena llanura manchega, en una zona poblada de extensos viñedos. La visita a El Toboso nos mete de lleno en el alma de Don Quijote. Otro hito importante son los molinos de Mota del Cuervo. El camino trascurre prácticamente en llano y sin ninguna dificultad. Es apropiado para cicloturistas.

En esta etapa visitaremos Quintanar de la Orden, Miguel Esteban, El Toboso, Mota del Cuervo, Monreal del Llano y Belmonte.

Quintanar de la Orden

Iniciamos esta etapa en Quintanar de la Orden (Toledo), villa llamada inicialmente Quintanar de la Encina. En su término se ha encontrado el "Ídolo del Pradillo", pequeña representación celtíbera. Sus orígenes se hacen patentes a partir del siglo XII con la repoblación de un pequeño asentamiento musulmán por los mozárabes toledanos, con los privilegios dados por la Orden de Santiago, desde Uclés.

Alfonso XI le dio la Carta

de Privilegio en 1318, su hijo bastardo don Fabrique otorgó los Fueros en 1344 y fundó el Común de la Mancha, del que

Quintanar fue su capital.

En la Guerra de la Independencia los franceses tomaron y saquearon la población y

estuvieron en ella de 1808 a 1812. Durante la Primera Guerra Carlista, los quintanareros resisten el ataque de las tropas adelantadas de Cabrera y no es tomada, por lo que la Villa recibe el título de Muy Leal Villa en 1836, otorgado por Isabel II.

A finales del siglo XIX y principios del XX, tiene un resurgir industrial notable, destacando los arrieros, que llevaron los productos manchegos a todos los rincones de España; utilizaban éstos una jerga especial denominada CALÓ, y a ellos se les dedica la llamada Plaza de los Carros. Es importante nudo de comunicaciones desde que por aquí pasase el Camino Real de Carlos III.

Quintanar tiene su Feria y Fiestas dedicadas a la Virgen de la Piedad en agosto, celebrando las Fiestas del Cristo en septiembre. Es pueblo trabajador, pero también festivo, con unos animados Carnavales, una Semana Santa con muchas cofradías y artísticos pasos, unas fiestas populares de San Sebastián y San Antón, con hogueras delante de sus antiguas ermitas, la romería de San Isidro en una pradera con álamos, fiestas de la Virgen del Carmen en el Toldillo, actos de San Cristóbal y

Rollo situado frente a la ermita de Santa Ana en Quintanar de la Orden (Toledo).



En 1836, y por su resistencia a las tropas carlistas, Isabel II otorga el título de Muy Leal Villa a Quintanar de la Orden

unas nuevas fiestas de Moros y Cristianos celebrándose en San Juan, casi únicas de Toledo.

Patrimonio

Iglesia de Santiago de la Espada, del siglo XVI y de estilo gótico tardío, se compone de tres naves y torre de planta cuadrada de sillería y mampostería, en cuatro cuerpos, provista de salientes y lisas gárgolas.

Casa del Virrey o Casa de Piedra. Construida por don Pedro de Rada en el Camino Real, actualmente calle Reina Amalia. En la fachada se aprecian dos escudos de armas. Este edificio del siglo XVII es el más emblemático de la villa.

El Rollo, situado ahora frente a la ermita de Santa Ana, indica que fue cabeza de Gobernación y Justicia Mayor.

Ermita de la Virgen. Levantada en el lugar que ocupó un antiguo humilladero dedicado a San Ildefonso, según cuenta la tradición, lugar en el que fue encontrada la imagen de la Virgen en 1365.

Ermita de San Antón. Antigua Ermita de San Blas (siglo XV). Conserva un buen artesonado.

Ermita de la Virgen de la Piedad. Patrona de la villa. Edificio del siglo XVIII que muestra una airosa torre con capitel, en cuyo interior se encuentra un Vía Crucis del ceramista Ruiz de Luna.

Se encuentran en Quintanar de la Orden otras ermitas dedicadas a San Isidro, San Juan y Santa Ana.

Otros edificios de interés en la localidad, construidos a principios del siglo XX son el Ayuntamiento, las escuelas de Colón, el convento de los Padres Franciscanos, el convento de las Madres Trinitarias y la Plaza de Toros.

Miguel Esteban

Partimos de Quintanar de la Orden desde la Ermita de Santa Ana, por un camino llano y sin dificultades, atravesando campos de cultivo. En el km 8,5 llegamos a Miguel



Iglesia de Santiago de la Espada, en Quintanar de la Orden (Toledo).

Esteban (Toledo), población de 5.250 habitantes que probablemente estuviera poblada en época romana, por los vestigios encontrados, sobre todo monedas. Su torreón pudiera ser medieval, de origen árabe. Los orígenes reales del pueblo no se marcan hasta que Alfonso VI anexionó La Mancha, la

cual donó al Maestre de la Orden de Santiago del Castillo de Uclés. La Orden pleiteó con la de San Juan por cuestión de lindes y ese documento del pleito nos hace saber que Miguel Esteban ya es conocido con ese nombre en 1224, año en que también se hace villa. A mediados del

siglo XVI era un modesto caserío. Perteneció al Priorato de Uclés y a la jurisdicción de Quintanar de la Orden.

Patrimonio

Iglesia de San Andrés. Construcción del siglo VIII de estilo plateresco que cuenta

Monumento al Quijote en Miguel Esteban (Toledo).



En el término de Miguel Esteban se encuentran 'Los Charcones', Reserva Ornitológica y Aula de la Naturaleza

con tres naves, de las que las naves laterales son de época posterior.

Ermita de San Isidro. Construida en el siglo XX es de estilo popular, cuadrada, de reducidas dimensiones, encajada con cielo raso en el interior y cubierta curva al exterior.

Espacios naturales

En el término de Miguel Esteban se encuentran 'Los Charcones', Reserva Ornitológica y Aula de Naturaleza. Espacio natural constituido por varias lagunas de origen endorreico, cuyo principal aporte hídrico son las aguas residuales del municipio, depuradas por sistema de lagunaje. Recibieron el Premio Nacional de Medio Ambiente en 1997. Refugio de caza, declarado previo informe de SEO/BirdLife.

Situado frente a la reserva, en el Cerro de San Isidro, se encuentran unos molinos de viento de reciente construcción y la ermita de San Isidro.

El Toboso

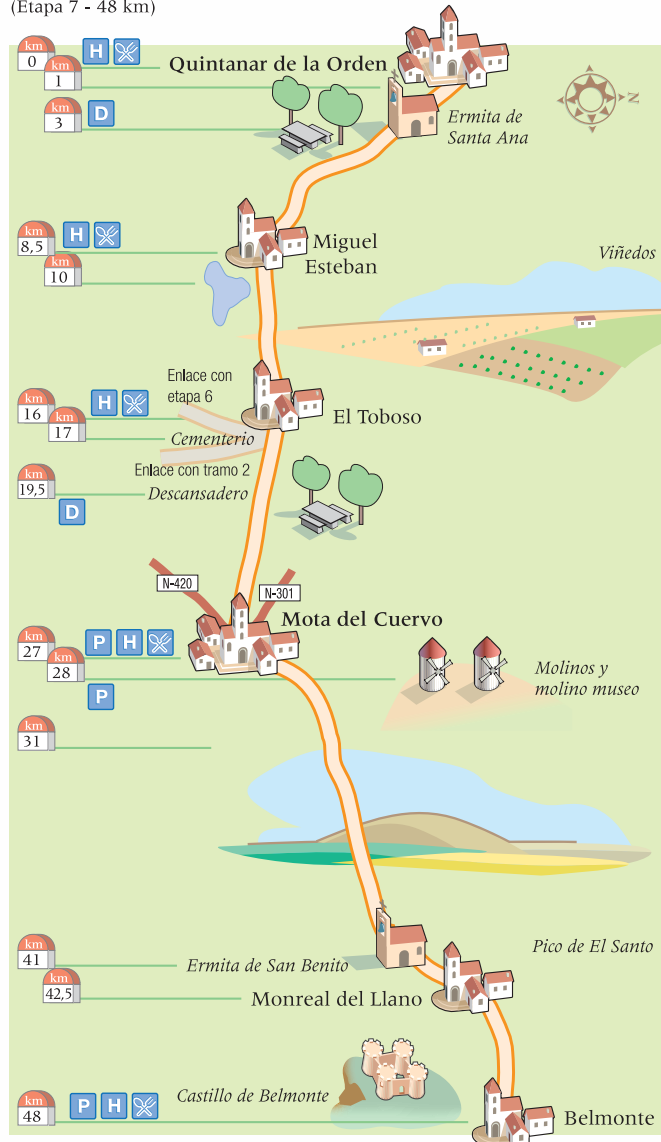
Salimos de Miguel Esteban junto a una pequeña laguna poblada de aves acuáticas. El camino es llano, y cruzando un gran viñedo, a unos 16 kilómetros, llegamos de nuevo a la cuna de Dulcinea, El Toboso. Esta población, tan representativa de "El Quijote", ya ha sido descrita con anterioridad desde estas páginas de la revista La Cerca, pero no podemos dejar de resaltar la gran cantidad de museos dedicados a la obra universal de "El Quijote" que en ella se encuentran.

Mota del Cuervo

Partimos de El Toboso desde el cementerio municipal, donde encontramos una bifurcación de caminos, uno nos lleva a Campo de Criptana (Etapa 6) y el otro es el inicio del tramo 2.

Seguimos cruzando este mar de viñedos por un camino totalmente llano y en el kiló-

Quintanar de la Orden - Belmonte (Etapa 7 - 48 km)



metro 27 llegamos a Mota del Cuervo (Cuenca).

El carácter del terreno hizo que los pueblos prehistóricos

no se asentaran en la zona, ya que no hay refugios naturales fácilmente protegibles, por lo que era una tierra de paso. En

Los Charcones, Aula de la Naturaleza en Miguel Esteban (Toledo).



La Mancha, pocos son los restos del Paleolítico que se pueden encontrar. Los más significativos son a partir de finales del Neolítico, (2000 años antes de Cristo).

Quizá fue en estas latitudes donde se unían los pueblos íbero y celtíbero. El pueblo celtíbero fue base de otro pueblo: "los Olcades", que procedían del norte y que poco a poco fueron empujados por los Lobetanos, bajando por el cauce del río Záncara.

Sobre Mota del Cuervo, los datos más antiguos nos llegan de 1325 a 1350. Tiene su origen en el Pozo de la Aldea expansionándose luego hacia el norte, en dirección a la sierra.

En Mota convivían varias razas: judíos, moriscos, cristianos...

En tiempos de Alfonso VIII, conquistador de Cuenca, este territorio era puesto fronterizo entre moros y cristianos. Mota del Cuervo perteneció a la Orden de Santiago, siendo esta Orden militar la que tuvo fuerza político-civil-religiosa sobre el pueblo, como se puede apreciar en varios edificios de la localidad. Pasó a depender de Cuenca después de la extinción de la Orden militar de Santiago.

En el pueblo estuvo instalada la Casa de la Inquisición y un convento de los P. P. Trinitarios.

En el extremo suroeste de Cuenca, en el corazón de La Mancha, la villa santiaguista de Mota del Cuervo es un excelente ejemplo urbanístico de la comarca, a pesar del progreso industrial y comercial de los últimos años.

Extendida suavemente por la loma de un cerro que se desliza hacia la llanura, Mota del Cuervo posee un interesante núcleo de casonas señoriales, de los siglos XVII, XVIII y XIX, en las que destacan portalones, rejas y escudos. El eje que forman las plazas de Cervantes y del Ayuntamiento ofrece una buena síntesis arquitectónica.

En Mota del Cuervo, además, se mantiene en vigor una peculiar Alfarería y se pueden visitar sus modernas y prestigiosas bodegas de vino.

Lo más llamativo y singular de Mota del Cuervo son los molinos de viento que existen sobre la cumbre del cerro

Patrimonio

Entre los edificios públicos, además del señalado **Ayuntamiento**, destacan, por su singularidad, el antiguo **Hospital de Pobres** (siglos XV-XVII), utilizado como almacén municipal y el **Pósito**, importante edificio del siglo XV, exento, de planta rectangular y construcción de mampostería con sillares en las esquinas y cubiertas a cuatro aguas. Actualmente está siendo remodelado para ubicar el **Centro de Interpretación Turística**.

Cuenta la localidad con varias ermitas y edificios religiosos como la **ermita de San Sebastián**, en plena calle Mayor, de 1575. Fue hospital de clérigos y frailes. La **ermita de Santa Ana**, en la carretera de Quintanar, del siglo XVI, de planta de cruz latina, bóveda de cañón, crucero con cúpula de media naranja, campanil y humilladero. La **ermita de Santa Rita**, en la plaza Ruiz Jarabo, de los años cincuenta. La **ermita de Nuestra Señora de Manjavacas**, en la carretera de Las Mesas. La **ermita de Nuestra Señora del Valle**, fuera del casco urbano, de 1575. El **Convento de Trinitarios**, en la plaza del Verdinal, de los siglos XVI y XVII. Se dice que Cervantes estuvo aquí algún tiempo. Fue hospital de clérigos y frailes. En la fachada hay tres cruces de Malta. Pero sin duda, el más importante es la **Iglesia parroquial de San Miguel Arcángel**, construido entre los siglos XV y XVI, cuenta con tres naves, cada una de tres tramos. Coro en los pies y ábside con dos capillas en el cabecero. Dos portadas de acceso, la sur en estilo dórico con frontón y bolas típicas herreñanas, y delante el "pretil", un cercado con fuerte antepecho con bolos. Tiene varias capillas, la del Bautismo, que contiene una pila barroca; la capilla del Santísimo; la capilla de la Soledad; la de Jesús Nazareno y la capilla del Cristo de la Columna. Fue declarada Bien de Interés Cultural con la categoría de Monumento en 1990.

Pero el elemento más llama-



Conjunto lagunar en Mota del Cuervo (Cuenca).

mativo y singular de Mota del Cuervo es el grupo de **molinos de viento** que existe sobre la cumbre del cerro. Son siete, de los que sólo uno tiene raíces de autenticidad, puesto que los demás se construyeron modernamente, siguiendo el esquema tradicional, aunque con destino cultural y artísti-

co. El abandono de la idea inicial frustró aquel propósito, que ahora se encuentra en trance de recuperación, habiendo continuado la restauración de este bellissimo conjunto. Actualmente, se ha recuperado uno de ellos, con maquinaria de antiguos molinos, poniendo de vez en cuan-

do sus aspas en marcha para deleite de propios y extraños.

Espacios naturales

El río Záncara transcurre por su límite sur, acompañado de su afluente el Saona. También hacia el sur, se encuentra el **conjunto lagunar** formado

Grupo de molinos de viento sobre la cumbre del cerro en Mota del Cuervo (Cuenca). →



La agricultura sigue formando parte importante de la economía de estas tierras de la Ruta del Quijote

por Manjavacas, Sánchez – Gómez, La Dehesilla, Alcahozo, Melgarejo y Navalegua. Este magnífico conjunto de lagunas, además de su interés paisajístico, supone la estación de descanso, alimento y nidificación para numerosas aves.

La existencia de biotopos de gran interés, permite el mantenimiento de una variada fauna que encuentra en ellos sus lugares de refugio y alimento, permanentes o estacionales.

Por su importancia internacional, destaca la **Laguna de Manjavacas**, que alberga grandes concentraciones reproductoras de zampullín cuellinegro, fochas y pato colorado, limícolas como la canastera y la cigüeñuela, o invernantes como el ánade real, la cerca común y la grulla. También podemos encontrar garzas imperiales, aguilucho laguneros, polluelas, fumareles e incluso flamencos. Y en el entorno de los humedales se dan importantes poblaciones de aves esteparias como la avutarda, el cernícalo primilla y el alcaraván.

En la mayor parte del territorio, la vegetación natural ha sido sustituida por los terrenos cultivados (cereal, viña, ajos y olivar), quedando sólo remanentes de la vegetación original, que se presentan transformados en estados de aprovechamiento extensivo de dehesas. Se conservan algunas masas de encinar milenaria (llamada “Carrasca grande”), ejemplar aislado situado al suroeste del término, verdadero monumento natural.

Monreal del Llano

El camino que nos conduce a Monreal del Llano va en paralelo a la N-420, atravesando campos de olivares, trigo, cebada, extensos viñedos y, sobre todo, grandes extensiones de girasoles. Después se adentra en una zona de monte bajo poblado por encinas y arbustos donde abunda la caza menor. En el kilómetro 41 inicia una leve subida hacia el cerro de San Benito, donde a través de una



Plaza del Ayuntamiento en Mota del Cuervo (Cuenca).

pequeña vereda accedemos a la ermita de San Benito. Un kilómetro más, y llegamos a Monreal del Llano.

Monreal del Llano es un pequeño municipio de la provincia de Cuenca. Sus 86 habitantes se dedican principalmente a la agricultura. Posee una rica gastronomía como son unas gachas típicas de

Monreal del Llano, judías con perdiz, chorizos, pollo, conejo y el ajo calote, típico de Monreal.

De su patrimonio destaca la **Iglesia parroquial de la Asunción**, del siglo XV, y la **Ermita de San Benito**, patrón de la localidad que celebra sus fiestas en el mes de marzo.

Belmonte

Desde Monreal del Campo se avista, al fondo, el magnífico castillo de Belmonte, localidad a la que se llega por un camino llano y sin dificultades. Belmonte es un conjunto monumental de enorme magnitud, que conserva importantes edificios civiles y re-

Los campos de girasoles son muy habituales en Monreal del Llano (Cuenca).



Patria de fray Luis de León, a principios del siglo XIX Belmonte tuvo gran relevancia durante la invasión francesa

ligiosos, además de un impresionante recinto defensivo compuesto por castillo, murallas y puertas.

Patria de fray Luis de León, la Villa de Belmonte fue donada por Fernando III a su hijo el Infante Don Manuel, heredándola después su hijo don Juan Manuel que allí construyó, en 1323, su palacio residencial, hoy en ruinas. En 1371 Pedro I incorporó la villa a la Corona Real independiéndola de Alarcón, pero en 1398, Enrique III, dona la villa a don Juan Fernández Pacheco, oriundo de Santarén (Portugal), primer señor de Belmonte. Según un documento fechado el 12 de octubre de 1456, don Juan Pacheco, primer marqués del marquesado de Villena, ordenó construir una fortaleza o castillo en lo alto del cerro de San Cristóbal y una muralla o cerca de cal y canto que rodease la villa hasta el castillo, cuya tercera parte sería costeada por el marqués y el resto por sus vasallos, los vecinos de Belmonte.

En 1467 la villa de Belmonte pasa a pertenecer al heredero del marquesado de Villena don Diego López Pacheco, hijo de don Juan Pacheco y segundo Marqués de Villena quien, al igual que su padre, tomó partido por la Beltraneja a la que pretendían legitimar como reina de Castilla enfrentándose contra los Reyes Católicos quienes, tras la batalla de Toro librada en 1476, le arrebataron todas sus posesiones y le obligaron a jurarles fidelidad e incorporaron nuevamente la villa de Belmonte a la Corona, declarándola villa independiente. A principios del siglo XIX, durante la invasión francesa, Belmonte tuvo gran relevancia por utilizarse el castillo como cárcel francesa y fue heredado a finales de siglo por Eugenia de Montijo, emperatriz de Francia por consorte de Napoleón III, al morir el emperador.

Patrimonio

Iglesia colegial de San Bartolomé. Conocida como "La Colegiata", se levantaba



Iglesia parroquial de la Asunción en Monreal del Llano (Cuenca).

sobre la original parroquia visigótica y reedificada en tiempos de don Juan Pacheco. Su construcción abarca desde el siglo XV al XVII. En el altar mayor se encuentran los sepulcros de alabastro de los marqueses de Villena. También se encuentra en ella la pila donde fue bautizado fray

Luis de León. Una de las maravillas de La Colegiata es el Coro, tallado para la Catedral de Cuenca y trasladado a Belmonte en el siglo XVIII. Entre las joyas de la Colegiata destaca el retablo pintado sobre tabla de estilo flamenco, atribuido a Juan de Borgoña y fechado en 1522.

Castillo. Construido en 1470 por el Marqués de Villena, de estilo gótico, mudéjar, plateresco y gótico árabe. El Castillo se compone de un cuerpo principal y de una barrera o muralla exterior que le ciñe por completo y de la que, por ambos lados, arrancan y descienden las murallas de la

Convento de los Padres Trinitarios en Belmonte (Cuenca).



Belmonte es un conjunto monumental de enorme magnitud donde destaca su castillo, construido en 1470

villa. El Castillo fue objeto de una restauración importante por orden de la Emperatriz Eugenia de Montijo, condesa de Teba y esposa de Napoleón III en el año 1857. Fue declarado Monumento en 1932. Tiene dos recintos: el exterior, de forma pentagonal, se une con las murallas que bajan hacia la población, tiene al vértice la puerta exterior, de portada gótica y baluartes laterales, y, aproximadamente en el otro extremo del recinto, otra puerta o puerta falsa, también con baluartes, que relaciona el castillo con el pueblo; el recinto interior es el castillo propiamente dicho, de forma triangular, formado por tres cuerpos rectangulares adosados por los vértices, con dos cuerpos edificadas y el tercero con la torre del homenaje, y cada vértice está reforzado con una torre, seis en total, de forma circular. El interior del recinto, igual que las fachadas interiores, conserva en habitaciones, galerías, capilla, arcos..., obras originales y otras reformadas en el siglo XIX en estilo neogótico.

Palacio de Don Juan Manuel. Fue construido hacia 1323. Contó con un espléndido claustro. De él partían las murallas que rodeaban toda la población. En la actualidad el palacio está siendo reconstruido por escuelas-taller.

Convento de las Madres Concepcionistas. Fue Casa de la Inquisición, conserva la portada del siglo XVII, con arco de medio punto rematado por frontón y partido por una hornacina.

Convento de los Padres Trinitarios. Es una construcción del siglo XV -reformada en el siglo XVII-, cuyo conjunto está formado por iglesia de cruz latina, con crucero y nave de cinco cuerpos, cubiertos por bóveda de cañón con lunetos y cúpula de media naranja con litera en el crucero. Hecha en estilo barroco, aplastrado, tiene cornisa continua y arcos formados policromados.

El convento es de planta cuadrada, adosado a la iglesia por el sur, con un claustro cuadrado de tres plantas. El conjunto exterior es de gran volu-



Castillo de Belmonte, en la provincia de Cuenca.

men.

Hospital de San Andrés. Conserva la fachada del siglo XVI. Actualmente se encuentra en ruinas.

Colegio de los Jesuitas. Del original edificio se conserva la fachada lateral y la de la iglesia.

El antiguo claustro está actualmente abierto y es una plaza de gran belleza. El conjunto está destinado a diversos

usos municipales: cine, correos, biblioteca, etc.

Ermita de la Virgen de Gracia. Correspondiente al siglo XVII, representa un monumento de gran interés que merece la pena visitarse cuando se llega a Belmonte.

En el interior de esta ermita se encuentra una imagen gótica de la Virgen que tiene en sí misma un gran valor artístico.

Museos

En Belmonte encontramos tres museos: el de Fray Luis de León, con libros y objetos de la vida cotidiana de la época de fray Luis; el museo de las Cosas del Pueblo, etnográfico y objetos de labranza; y el museo de La Colegiata, con piezas de orfebrería, pintura, escultura y elementos de culto. [La Cerca](#)

Iglesia colegial de San Bartolomé, conocida como "La Colegiata", en Belmonte (Cuenca).



Responsabilidad patrimonial de la Administración Pública

Recientemente, se ha dictado sentencia por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo que declara y establece la responsabilidad patrimonial de la Administración Pública con motivo del anormal y defectuoso funcionamiento de los servicios públicos, y la condena al pago de una cantidad superior a los 10.000 euros en concepto de indemnización por los daños, lesiones y secuelas causados.

Los hechos establecidos son los siguientes: un niño, menor de edad, fue llevado por su abuelo a un Parque público y municipal, en el cual había una pista deportiva con unas porterías que tenían en su parte posterior unos ganchos destinados a la sujeción de una red inexistente en aquel momento (y desde mucho antes); los ganchos que estaban abiertos y, en consecuencia, no cumplían el objeto para el cual estaban allí instalados.

Con dichos ganchos, y cuando el menor estaba jugando, sufrió un corte en el antebrazo derecho; de esta herida fue atendido y necesitó de CUARENTA Y DOS PUNTOS DE SUTURA.

Ante dicha situación y lesión los padres del menor lesionado reclamaron a la Administración, en primer lugar, para que procediera a la pronta retirada de dichos ganchos. Se cumplió inmediatamente tal petición.

De igual forma, se pidió la declaración de responsabilidad de la Administración, regulada en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. Y se siguieron los trámites previstos en el RD 429/93 de 26 de Marzo, que regula el Reglamento de los procedimientos de las Administraciones Públicas en materia de Responsabilidad Patrimonial.



Se exigía, pues, responsabilidad directa a la Administración, ya que ella responde de los daños cometidos por sus agentes de modo directo y no subsidiario, sin perjuicio de que en algunos casos la Administración pueda repetir contra el agente culpable.

Y se exigía su responsabilidad objetiva, porque no se requiere culpa o ilegalidad en el autor del daño, a diferencia de la responsabilidad subjetiva propia del Derecho Civil. Se incluyen en este criterio legal no sólo los daños ilegítimos consecuencia de una actividad culpable de la Administración, sino también los daños producidos por una actividad perfectamente lícita, lo cual supone la inclusión, dentro del ámbito de cobertura patrimonial a que nos referimos, de los daños resultantes del riesgo creado por la existencia misma de ciertos servicios.

Todo ello configura el llamado hecho imputable: la actuación administrativa de la que surge la responsabilidad, según los artículos 106 de la Constitución y 139.1 de la Ley 30/92, es la que se refiere al funcionamiento normal o anormal de los servicios públicos, en la que han de entenderse comprendidos cualquier actividad administrativa destinada a satisfa-

cer intereses generales, ya sean debidos a dolo, culpa o ilegalidad (funcionamiento anormal), así como al riesgo generado por la propia actividad administrativa (funcionamiento normal).

En el caso que nos ocupa, el daño y lesión fueron causados por una actividad (inactividad u omisión, más bien), cuando menos negligente de la Administración; daño y lesión que se derivó de la falta de cuidado y mantenimiento correcto de unas instalaciones públicas que no estaban en condiciones de ser utilizadas por los usuarios (en su mayoría menores de edad) sin riesgo para su persona. La administración se convierte, pues, en garante de la seguridad de los usuarios de los parques, jardines y centros de recreo públicos. Los particulares, los administradores y los usuarios confiamos en la idoneidad para su uso de tales instalaciones, pues es a la propia Administración a la que le corresponde dar el visto bueno y autorizar su apertura al público, controlar su estado, conservación, ordenar las reparaciones, etc. Podemos deducir, por tanto, que si el daño y las lesiones se produjeron por existir un elemento peligroso en un parque infantil, el daño trae causa de una actuación anormal de la Administración y es perfectamente indemnizable, como así ha establecido el Juzgado antes referido.

No puede hablarse ni plantearse la culpa exclusiva del menor por jugar en esas condiciones y sufrir las lesiones; tampoco puede imputarse responsabilidad alguna al mayor de edad y cuidador del menor, pues no puede exigírsele una percepción y una previsión de tan largo alcance que suponga, por ejemplo, el previo y detallado reconocimiento del lugar de recreo y esparcimiento al que acude obviando la presunción de seguridad y estado normal de un parque público y de la zona infantil en él existente.

El hotel Los Llanos

Emblema social de Albacete



Inaugurado en 1969, llegaron a trabajar en él 119 personas, más que habitaciones tenía

El hotel Los Llanos, referente hotelero durante casi 40 años, tras una completa remodelación, abre de nuevo sus puertas

Los Llanos, un hotel completamente remodelado

La empresa propietaria del hotel Los Llanos, Hoteles y Edificios S.A. (HOTEDSA), realizando una fuerte inversión, ha llevado a cabo la remodelación total de este emblemático hotel de Albacete, “aprovechando varias circunstancias, como por ejemplo la gran obra que se ha hecho en la Avenida de España para el aparcamiento subterráneo” apunta Antonio Martínez, nuevo gerente del hotel Los Llanos, para especificar que en la reforma acometida sólo se ha respetado la estructura del hotel, “pudiéndose considerar un hotel de nueva planta”, destaca.

El histórico hotel Los Llanos ha reiniciado su actividad, tras año y medio de obras, bajo la gestión del no menos señalado hotel San José, en el que venía existiendo un exceso

El emblemático **hotel los Llanos**, tras acometer una **reforma integral** del edificio, en obras durante año y medio, ha abierto sus puertas de cara al verano, el 1 de julio, aunque su inauguración oficial no se celebrará hasta el mes de septiembre. Incorporado a la “**First Class Collection**” de la cadena **Sercotelhoteles** y bajo la gerencia del **hotel San José** (que detectó que la gran demanda de plazas hoteleras actualmente existente en Albacete les obligaba a ampliar su oferta con la misma calidad o mayor, si cabe), el **hotel Los Llanos** inicia una nueva etapa en la que se ha propuesto mantener el renombre que siempre ha tenido, afrontando la **competitividad** existente hoy en día en una ciudad que está experimentando un importante **desarrollo económico, social, empresarial, industrial y turístico**, lo que ha generado esa gran demanda en el sector de la **hostelería**.

Con esta reforma, el **hotel Los Llanos** ha conseguido sumar las ventajas de un edificio de nueva construcción con el **valor añadido** que posee un establecimiento que ha sido, durante casi 40 años, el **referente hotelero** de la ciudad y heredero, además, de un enclave inmejorable por su ubicación frente al **Parque de Abelardo Sánchez**.

En definitiva, este **histórico hotel** fusiona la juventud y la modernidad de una nueva construcción con la esencia y la experiencia de una larga vida, en la que una **plantilla de profesionales**, la misma que conserva en la actualidad, ha ofrecido, y lo seguirá haciendo, un **servicio excepcional** a las más importantes **personalidades** que se han acercado, por diversas razones, a nuestra Ciudad.

En la siguiente entrevista, los responsables del hotel, con su nuevo gerente, **Antonio Martínez Navarro**, a la cabeza, inciden en la idea de convertirlo, no sólo en el mejor alojamiento de la ciudad, sino también en ese lugar de gran actividad en la **vida social albaceteña** que siempre ha sido.



El hotel los Llanos se incorpora a la cadena Sercotelhoteles

A lo largo de su **historia**, el **hotel Los Llanos** ha ido pasando por la gestión de distintas cadenas hoteleras, sobre todo en los últimos tiempos. A principios de 2005, la empresa propietaria del inmueble, **Hoteles y Edificios S.A. (HOTEDSA)** decidió romper las relaciones con la cadena que lo estaba gestionando en aquel momento, **Sol Meliá**, e inició una **renovación integral** de todas las instalaciones, incorporándolo a la **"First Class Collection"** de la cadena **Sercotelhoteles** y confiando su gestión al **hotel San José**, miembro de esta compañía de comercialización desde hace dos años.

Sercotelhoteles, desde su fundación en 1994, ha ido aumentando su implementación con un total de más de **130 hoteles** en la actualidad, repartidos en **70 destinos** diferentes de toda la **geografía española**, así como **Andorra** y **Portugal**, y desarrollando una propuesta basada en la unificación de la **política de marketing** y **comercialización** de propiedad diversa, que permite al establecimiento independiente acceder a unas condiciones de mercado hasta ahora reservadas a las **cadena tradicionales**, conservando su singularidad y su identidad propia.

En palabras de **Antonio Martínez Navarro**, gerente del **hotel San José** y nuevo gerente del **hotel Los Llanos**, "estamos intentando crear marca, ofrecer una **calidad de servicios** muy similar entre todos los hoteles y **Sercotel** nos brinda unos **canales de comercialización** que para una entidad independiente sería muy difícil de conseguir", opina, explicando que **Sercotel** actúa a diferentes niveles -central de reservas, intermediación con operadores turísticos, publicidad, etc.-.



Antonio Martínez Navarro, gerente del hotel Los Llanos de Albacete.

La cadena Sercotelhoteles dispone en la actualidad de más de 130 hoteles repartidos por España, Andorra y Portugal

de demanda de habitaciones y de servicios por parte de sus clientes. Ante este problema de saturación, la gerencia del hotel San José tomó la decisión de asumir la explotación del más famoso hotel de Albacete, con la intención de que ambos hoteles, el hotel Los Llanos y hotel San José, desarrollen su actividad en coordinación "porque se complementan perfectamente: uno es de tres estrellas y el otro, de cuatro; y aunque, lógicamente, el hotel Los Llanos tiene un valor añadido que complementa al otro, vamos a funcionar como un solo hotel", manifiesta el Gerente.

El hotel, en su nueva apertura, ha continuado con el mismo personal que estaba trabajando ya antes de la reforma, "una plantilla que conoce perfectamente su profesión y tiene muchos años de experiencia, para la que la renovación ha supuesto un estímulo muy importante en la nueva etapa iniciada, con la que este lugar volverá a ser el hotel emblemático que siempre ha sido y nos pondremos a

la cabeza de la hotelería en Albacete, para lo cual consideramos una gran ventaja poder contar con todo el personal al completo que ya estaba traba-

jando desde hace mucho tiempo aquí, ya que formar una plantilla nueva es siempre una labor muy complicada, tanto a nivel de formación como a

nivel de coordinación de todos los departamentos", estima Antonio Martínez, gerente de los hoteles Los Llanos y San José, ambos de Albacete.

Vista de la recepción del hotel Los Llanos de Albacete.



En el Piano Bar del flamante hotel Los Llanos se ofrecerán veladas musicales y conciertos de jazz

El hotel Los Llanos, centro de la vida social albaceteña

Debido al importante crecimiento empresarial que viene experimentando la ciudad en los últimos tiempos, existe una gran demanda de plazas hoteleras por parte de clientes que vienen a desarrollar su actividad profesional “y nosotros, evidentemente, tenemos que dejarnos llevar por ese tipo de cliente de empresa que viene a Albacete”, observa Antonio Martínez.

Al mismo tiempo, teniendo en cuenta la céntrica ubicación del hotel y tal y como se ha enfocado la reforma, “nuestra aspiración a corto plazo es hacer hincapié para que el hotel Los Llanos se convierta en el referente de Albacete en cuanto a actividades sociales y culturales”, proyecta Martínez, con el propósito de que sea “el punto de encuentro de muchos albaceteños para sus labores profesionales y para su vida diaria”, señala, recordando el Bar Americano que tenía el hotel Los Llanos como sitio de reunión de negocios. En definitiva, se trata de que este establecimiento no sólo sea utilizado por los clientes que vienen a alojarse, sino por los albaceteños en general. “Vamos a hacer veladas musicales y conciertos de jazz en el Piano Bar, al mismo tiempo que ofreceremos los salones del hotel con las máximas facilidades a todas aquellas instituciones y empresas que quieran desarrollar en este hotel algunas de sus actividades”, manifiesta Martínez.

Por otra parte, prosigue el Gerente, “intentaremos en fines de semana y periodos vacacionales, me refiero a verano, Navidad y Semana Santa, atraer al cliente que viene buscando practicar algún tipo de deporte o asistir a algún evento de tipo cultural. Se trata de otro tipo de cliente, vacacional y de ocio, al que ofreceremos atractivos paquetes turísticos de golf, de caza o con actividades culturales”, programa.

Tampoco se debe olvidar que el hotel Los Llanos ha sido siempre el alojamiento emblemático de los toreros “y lo va a



Junto al magnífico piano, se encuentra este coqueto salón para el relax de los clientes del hotel Los Llanos.

seguir siendo, de lo que estamos muy orgullosos”, subraya el Gerente, y prueba de ello, añade, “es que en el momento que les han llegado noticias de que volvíamos a abrir las puertas, ya están realizando las reservas para la próxima Feria de septiembre”, asegura, reconociendo que es algo en lo que van a tener que hacer grandes esfuerzos porque “en la mente

de todos los toreros está el volver alojarse en el hotel Los Llanos”, augura.

La clave del éxito: ofrecer el mejor servicio

Dada las características del hotel Los Llanos, por categoría y por número de habitaciones y salones, requiere de una

labor comercial muy profesional, por lo que la gerencia del hotel Los Llanos ha solicitado una persona con gran experiencia y gran bagaje en el mundo de la hostelería, características que reúne el actual director de este establecimiento, Jesús Izquierdo, a quien lo que más le ha seducido de este proyecto es, fundamentalmente, “el reto profesional

Las instalaciones del hotel Los Llanos han sido completamente remodeladas y modernizadas. →



Los nuevos responsables del hotel Los Llanos quieren que éste vuelva a ser el centro de la vida social de los albaceteños

que supone dirigir un hotel tan emblemático y el relanzamiento de un hotel que ha tenido una vida social tan intensa para que reviva esa intensidad manteniéndolo, mediante actos sociales, como ese hotel de referencia que ha sido siempre en esta ciudad, para mí una gran desconocida, de la que me ha sorprendido, gratamente, su ambiente y la amabilidad de su gente”, pondera.

Recién llegado a Albacete, que tan bien lo ha acogido, Jesús Izquierdo muestra una gran ilusión por que el hotel Los Llanos mantenga la celebridad y el prestigio que siempre ha tenido: “Ese es mi compromiso con la ciudad y, profesionalmente, quiero aportar todo lo que, modestamente, sé”, garantiza.

Tanto por su ubicación privilegiada como por sus modernas instalaciones, “el hotel Los Llanos es actualmente el mejor hotel de Albacete pero nosotros no vendemos ‘colchones y sueño’, sino que nuestro lema es el concepto de servicio basado en la calidad humana, lo que para nosotros es un factor básico porque de nada sirve tener el mejor hotel si no se sabe tratar y cuidar al



Antonio Martínez y Jesús Izquierdo, gerente y director del hotel Los Llanos de Albacete, respectivamente.

cliente”, prioriza Jesús Izquierdo.

Además, nuestro reto, tanto en hotel San José como en el hotel Los Llanos, continúa, “no es simplemente maximizar la ocupación del hotel sino potenciar el destino pro-

mocionando la ciudad de Albacete a través de nuestros hoteles y, por su puesto, de la mano de Sercotel”, apunta.

Al mismo tiempo, “tenemos previsto atraer a un tipo de cliente turístico que venga y descubra las vivencias que yo

he experimentado en cinco días”, destaca, consciente de que le falta mucho por ver y disfrutar. Se trata de potenciar turísticamente la ciudad de Albacete como lugar para pasar un buen fin de semana, lo que redundará en beneficio

El hotel Los Llanos incorpora lo último en tecnología

El hotel **Los Llanos** ofrece a sus clientes un total de **79 habitaciones** con magníficas vistas y tres **salones de reuniones, convenciones y banquetes**, “con capacidad para 300 personas y equipados con todos los **medios audiovisuales** que tenemos hoy en día al alcance para que nuestros **clientes** puedan desarrollar su **actividad profesional**”, puntualiza **Antonio Martínez**.

Con la **renovación**, que ha sido **integral**, continúa el **Gerente**, “hemos intentado incorporar la **tecnología** más moderna para ofrecer **nuevos servicios**: luminosos en las puertas de las habitaciones para mostrar si está libre u ocupada, monitores informativos en los ascensores y **conexión inalámbrica a Internet Wi-Fi** en todo el hotel para que los clientes puedan tener acceso a Internet desde su portátil, además de un puesto fijo que tenemos en la recepción disponible para aquellas personas que no hayan traído su propio portátil, con el fin de que puedan tener también acceso a Internet”, detalla.

En cuanto al **servicio de restauración**, **Antonio Martínez** garantiza, para satisfacción de los amantes de la **comida manchega**, que lo va a seguir ofreciendo el **restaurante La Taberna**, “con el que hay una relación desde los inicios; de hecho, hay una comunicación física desde que se abrió el hotel y va a seguir siendo el restaurante que dé servicio a nuestros **clientes** y hará el catering para los banquetes que se celebren eventualmente en nuestros salones”, detalla.



Los salones del hotel Los Llanos están equipados con todos los medios audiovisuales.

Amplios espacios, luminosidad, modernidad y confort, marcan la filosofía del hotel Los Llanos del siglo XXI

de la ciudad.

Desde el punto de vista empresarial, se está produciendo un gran desarrollo y todo este tejido empresarial supone un potencial tremendo para el mundo de la hostelería “que, además, nos va a obligar a mejorar porque en la medida que tengamos mejor producto vamos a ser más competitivos ofreciendo un mejor servicio”, considera Jesús Izquierdo, detallando algunos servicios pensados especialmente para el cliente de empresa, como es el servicio gratuito al helipuerto y a la estación, y aprovechando la ocasión para recordar al Ayuntamiento que la concesión de un vado de carga y descarga en el hotel ayudaría, no sólo a dar comodidad al cliente, sino también al tráfico de la ciudad.

Innumerables celebridades han pasado por el hotel Los Llanos

El hotel los Llanos se inauguró en el año 1969 con muchas expectativas debido a que en aquellos momentos sólo existían en Albacete dos hoteles, bastante más antiguos, y pronto se convirtió en un establecimiento en el que, además de ofrecer alojamiento, se celebraban todos los acontecimientos importantes, erigiéndose como el centro social de Albacete.

Para atender un hotel de tal amplitud -102 habitaciones, seis salones y un comedor- y tal dinamismo, con la solemnidad que merecía, 119 personas ofrecían una gran variedad de servicios desde que el cliente entraba por la puerta (mozo de equipaje, botones, recepcionistas, ayudantes de recepción, conserje, segundo conserje, telefonista...), cuidando hasta el más mínimo detalle como la lencería, confeccionada por personal de la plantilla del hotel. De hecho, recuerda Salvador Sánchez Alfaro, actual jefe de Recepción del hotel Los Llanos y uno de los más antiguos empleados que conserva el hotel, “cuando los entonces príncipes don Juan Carlos y doña Sofía inauguraron el Pabellón Polideportivo



El confort y la tranquilidad se respiran en las nuevas instalaciones del hotel Los Llanos de Albacete.

del Parque, estuvieron en el hotel y la lencería que utilizaron se bordó expresamente para ellos con el escudo de la Casa Real”, precisa, incidiendo en la cantidad de personas al servicio del hotel: “Éramos 119 empleados, más personal que habitaciones, una gran familia”.

El hotel los Llanos ha sido

testigo de multitud de acontecimientos sociales y culturales: la tertulia taurina “El Redondel”; los premios literarios, organizados por Manuel Terrín y otorgados por el propio hotel; los concursos de misses; exposiciones de pintura, de antigüedades y subastas de pinturas; conferencias, presentaciones de productos, presentacio-

nes de empresas, etc. Sin olvidar el ámbito político, “ya que en las primeras elecciones, el hotel acogió al Partido Socialista como sede para organizar su fiesta y en años sucesivos fue el Partido Popular el que organizaba sus fiestas aquí”, relata Salvador.

En cuanto al sinfín de personajes que se han alojado en

El restaurante La Taberna, situado en el hotel Los Llanos, ofrece una carta variada y de calidad gastronómica. →



Además de buenas instalaciones y buen servicio, el trato humano es la apuesta decidida del Hotel

Dada la **creciente demanda de habitaciones** en el **hotel San José**, “nos hemos visto obligados a abrir con la disponibilidad que hemos podido y a falta de terminar muchos detalles”, reconoce el Gerente, para participar que, posteriormente, “cuando ya todo esté terminado al completo, haremos una **inauguración oficial**, a la que convocaremos a todos los **medios de comunicación** y tendrá una **gran repercusión** en la ciudad”, anuncia, puntualizando que, teniendo en cuenta las fechas actuales, “seguramente aprovecharemos la llegada de la **Feria** para darlo a conocer a todos los **albaceteños**”, determina, y aunque de momento es un poco pronto para haber recibido las confirmaciones de asistencia, “esperamos contar con la presencia de las **máximas autoridades y personas más relevantes** de la vida **albaceteña y castellano-manchega**”.

El incremento de la **demand hotelera** es proporcional al gran crecimiento que está experimentando **Albacete**, por lo que hay en proyecto la construcción de algún **establecimiento hotelero** más en la ciudad, ya que actualmente los hoteles existentes atraviesan, muchos días del año, por **dificultades** para poder absorber toda esa demanda. En esta situación, la competencia, en opinión de **Antonio Martínez**, es bastante sana porque estamos compitiendo en **calidad de servicio**, lo que al fin y al cabo redundará en **beneficio** de los **clientes**”, valora.

El **secreto** en **hostelería**, considera el Gerente, consiste en tener buenas instalaciones, dar buenos servicios y, sobre todo, “cuidar el **trato humano**, que es en lo que queremos **diferenciarnos** con más fuerza del resto de los establecimientos para que el cliente no se sienta como un número más, sino que perciba ese **trato amable y personal**, como el que merece un establecimiento de esta categoría”, defiende.



Antonio Martínez, gerente del hotel Los Llanos, junto al piano y un magnífico cuadro del pintor albaceteño Benjamín Palencia, gran cliente que lo fue de la Casa.

Situado en la Avenida de España de Albacete, el hotel Los Llanos goza de una ubicación privilegiada

este hotel, se podría elaborar una lista interminable simplemente con las personalidades del mundo taurino y los artistas en general que han ido pasando Feria tras Feria: Los Panchos, Conchita Bautista, Camilo Sexto, Albano, Carlos Cano, Samuel Flores, Manuel Amador, Norma Duval, Jesús Puente, Víctor Puerto, Julio Aparicio, Enrique Ponce, Jesulín, el Fary, Oscar Hígares, Luis Aguilé, Dragón Dragón, Marta Sánchez, Manolo García... , enumera Salvador, reviviendo aquellos años en los que “veníamos a trabajar y a disfrutar porque vivías la Feria dentro del hotel”, evoca con añoranza.

Desde que subió el Albacete Balompié a Primera División, también es reseñable la huella de diversos equipos de fútbol, “desde el Real Madrid, a cuyos jugadores tuvimos que sacar por la puerta de servicio, hasta la selección de Israel, que se alojó con unas medidas de seguridad tremendas.

Además de personalidades de todos los ámbitos: Rafael

Alberti, Manuel Fraga, Adolfo Suárez, Isabel Tocino, Sánchez Dragó, José María Aznar, etc.”, prosigue, para resaltar la

inestimable presencia del pintor albaceteño Benjamín Palencia, “cliente muy habitual y muy querido de esta casa”, su-

braya con orgullo profesional Salvador Sánchez, jefe de Recepción del hotel Los Llanos de Albacete. **La Cerca**

El hotel Los Llanos goza de un magnífico emplazamiento en la Avenida de España, junto al Parque de Abelardo Sánchez.





PAGODELVICARIO

BODEGA DE GRANDES VINOS



Vino y enoturismo
de calidad en pleno
corazón de La Mancha



La bodega Pago del Vicario ha diseñado sus instalaciones para marcar un referente en enología de calidad

Diseño moderno y tradición, el encanto de Pago del Vicario

La bodega-hotel Pago del Vicario, ubicada en una finca de 240 hectáreas, a 9 kilómetros de Ciudad Real, se levanta sobre el terreno del propio viñedo con una arquitectura de formas alargadas y colores tierra, en la que vanguardismo y tradición se fusionan “con la pretensión de respetar al extremo nuestro entorno natural, en plena transición entre la llanura manchega y los Montes de Toledo, rodeados de fincas de caza mayor y de recreo, muy cerca de Cabañeros y de la zona de Daimiel”, apunta Juan Manuel de la Mata Peña, director comercial.

El proyecto, iniciativa de la familia Barco vinculada al mundo vinícola por tradición familiar, se inicia en 1998 con la plantación del viñedo y el claro objetivo de formar el Pago del Vicario con el con-

La bodega-hotel Pago del Vicario, flanqueada al oeste por el río Guadiana y al norte por los Montes de Toledo, es una de las más importantes apuestas por la elaboración de vinos de calidad en Castilla-La Mancha, así como por la promoción del enoturismo en la Región. Esta bodega de Ciudad Real cuenta con 130 hectáreas de viñedo, repartidas en siete variedades de vid diferentes, caracterizadas por una gran riqueza de matices que le proporcionan la proximidad del río Guadiana, la variabilidad del suelo y la altitud.

La familia Barco apostó por la construcción de este singular complejo realizando una fuerte inversión para dotarlo de las técnicas más modernas y una gran calidad, tanto en el viñedo y en las instalaciones, como en la oferta de ocio, que incluye un hotel con los más variados servicios y un restaurante, cuya carta fusiona la cocina de autor y la gastronomía típica manchega, creando un llamativo y succulento reclamo para los amantes de la buena mesa.

En su tenacidad por ofrecer en la elaboración de sus vinos y en sus servicios una oferta original y atractiva con la más alta calidad, existen numerosos proyectos, tanto para seguir desarrollando y ampliando las actividades de Pago del Vicario como para construir nuevos complejos en otros lugares de España.

Dos de los máximos responsables de la bodega Pago del Vicario, Juan Manuel de la Mata Peña y José María de Castañeda, director comercial y director internacional respectivamente, nos han recibido en este singular entorno para informarnos minuciosamente del desarrollo del proyecto, así como de las perspectivas de ampliación en un futuro próximo.

cepto de “Pago”, signo de alta calidad que se basa en un seguimiento del producto desde la cepa hasta el envasado final,

elaborando únicamente la uva de la propia finca.

Con un equipo humano fijo de 58 profesionales, la bo-

dega Pago del Vicario ha apostado por el enoturismo. A parte del personal que se precisa para atender el sector de

Una arquitectura modernista, perfectamente integrada en el medio natural, marca la filosofía de Pago del Vicario

servicios y ocio (mantenimiento del hotel, piscina y el área de hotelería), trabajan ocho personas en oficina; cinco en bodega como operarios; seis personas en el campo; dos ingenieros en la finca, Eugenio y Domingo; y Susana López Mendiondo como enóloga e ingeniero agrónomo; además de algunos asesores externos como Richard Smart.

Debido a la fuerte inversión realizada, tanto en la plantación del viñedo como en el complejo arquitectónico y sus instalaciones, “esperamos poder rentabilizar este proyecto a muy largo plazo, con una estimación aproximada de 25 años, porque nos preocupa más cuidar todos los aspectos, hasta el más mínimo detalle, que la rapidez con la que se pueda amortizar la inversión, lo que refleja claramente el cariño por el mundo del vino”, destaca el Director Comercial.

Dotados de la tecnología más vanguardista

La existencia de varias estaciones meteorológicas en los viñedos de Pago del Vicario, permiten tener un control lo más absoluto posible y da la posibilidad de conocer cuál es la reacción del viñedo en cada momento mediante una serie de sensores en toda la finca que atañen las medidas tradicionales (temperatura, viento, lluvia, sol, radiación solar, humedad en hojas, humedad en ambiente, humedad en profundidad de la tierra, crecimiento de las plantas...), con lo que se puede dar respuesta a cualquier fenómeno posible que se produzca.

Además, el viñedo cuenta con una red de riego por goteo enterrado, lo que permite atajar una serie de contingencias como puede ser una sequía drástica o algunos temas de gestión de estrés hídrico en la planta. En palabras de José María, “se trata de controlar, en la medida de lo posible, mediante modernas técnicas que nos proporcionan información sobre qué tratamientos hay que hacerle a la planta, cuándo hay que vendimiar, etc. para obtener la fruta de calidad que cultivamos”, ma-



De estilo modernista, Pago del Vicario constituye todo un alarde de tecnología al servicio del sector vitivinícola.

nifiesta.

La vendimia, prosigue José María, “se prolonga tres meses porque vinificamos parcela por parcela independientemente, para lo que contamos con pequeños depósitos, y posteriormente ensamblamos los vinos”, especifica, asegurando que las instalaciones están concebidas “a la medida

de la calidad del viñedo que estamos desarrollando”, subraya.

Los depósitos son de acero y están en el interior de la propia arquitectura de la bodega, con controles de temperatura y camisas de frío con glicol, anticongelante que permite mantener el agua bajo cero.

“Según el tipo de vino a

elaborar, Susana, nuestra enóloga, emplea barricas de roble francés, americano o del Cáucaso y a veces diferentes elaboraciones en distintos tipos de madera mediante procesos muy personales, así un vino puede estar el 20% del tiempo en roble americano, el 10% en roble del Cáucaso y el resto en francés”, ejemplifica Juan Ma-

Varias estaciones meteorológicas permiten tener un control lo más absoluto posible sobre el viñedo. →





Diferenciación y calidad, máximas de la estrategia comercial de los responsables de Pago del Vicario

nel, matizando que no es mejor ni peor utilizar un tipo de barrica u otro sino que a unas varietales les va mejor una madera que otra, “de manera que nosotros tenemos barricas de tres tipos de madera: el 70% de roble francés, el 20% de roble americano y el 10% es del Cáucaso”, indica.

La clave del éxito comercial es competir con calidad

Las instalaciones de la bodega admiten un techo de elaboración de 500.000 botellas, cantidad a la que se espera llegar en breve, puesto que se viene experimentando un importante incremento desde las 12.000 botellas de la añada 2002, comercializadas a principios de 2004, a las 100.000 botellas en 2005, con la previsión de 200.000 para este año.

Actualmente la producción se destina en un 60% al mercado nacional y en un 40% al internacional pero el objetivo es conseguir distri-



José María Castañeda (i) y Juan Manuel de la Mata (d), director internacional y director comercial de Pago del Vicario.

buirlo a partes iguales. En lo que concierne al mercado nacional y, en concreto, a Castilla-La Mancha existe una res-

puesta francamente buena y, de hecho, en la hostelería de calidad la presencia es notable.

La estrategia comercial se

basa fundamentalmente en transmitir una imagen de diferenciación y calidad de producto, que se debe acompañar

El río Guadiana confiere al vino aromas característicos

La plantación del **viñedo** de la finca, situada a una altitud entre 630 y 690 metros sobre el nivel del mar y con un **clima continental extremo**, se forjó desde el principio del **proyecto**, “lo que nos ha dado la oportunidad de replantar el **viñedo** en profundidad teniendo en cuenta la exposición, los ángulos, los clones, las diferentes parcelas..., que no es el caso de otras **bodegas** por circunstancias históricas”, señala **José María de Castañeda**, director internacional de la bodega.

Por otra parte, **Juan Manuel de la Mata** resalta la importancia del **viñedo** y la peculiaridad tanto del **suelo**, caracterizado por la **heterogeneidad** –nicorellas, pizarras, arcillas de río-, como de la orografía, “no muy comunes en **Castilla-La Mancha**”, aclara, para significar que la pizarra aporta una serie de **minerales**, lo que se transmite a la uva con una respuesta en cuanto a **sabores** y **aromas** diferenciados de otros **vinos** cuyas viñas están plantadas en otros terrenos. De hecho, continúa, “hay expertos **someliers** que cuando catan nuestros vinos denotan esos **tonos minerales** del propio **terruño**, que son indudables”, argumenta el **Juan Manuel**, para añadir que lo mismo ocurre con el **tomillo** y el **romero**: “Por la proximidad del monte, todo el **matorral mediterráneo** que tenemos se refleja mucho en los **vinos**, independientemente de la piedra”, defiende.

En cuanto a la **orografía**, **José María** cree que es una suerte que uno de los **límites naturales** de la **meseta manchega** en el norte sea el **río Guadiana** porque “es un elemento fundamental en nuestra **viña**, ya que favorece positivamente por la frescura de las noches en el verano y las **humedades relativas** que tiene el **viñedo** en esta ladera, de manera que la cercanía del río contribuye bastante al **contraste térmico** de **temperaturas** entre el día y la noche”, estima **José María**.



La cercanía del río Guadiana, elemento fundamental de Pago del Vicario, contribuye bastante al contraste térmico de temperaturas entre el día y la noche.



Un hotel, con todo lujo de detalles, brinda a sus ocupantes la posibilidad de descansar en un entorno privilegiado

de una buena política de comunicación. En opinión de Juan Manuel de la Mata, es evidente que la clave se resume en calidad y describe el mercado con una forma piramidal conforme la calidad va incrementándose, de manera que “el ascenso por la pirámide en cuanto a calidad supone una pérdida importante de competidores”, precisa.

La bodega Pago del Vicario apuesta por la nuevas tecnologías, tanto en lo que concierne a la venta del producto como a los servicios, algunos ya disponibles en Internet donde se puede reservar una mesa en el restaurante o confirmar una reserva en el hotel, así como informarse de la variedad de vinos, la disponibilidad de los mismos y sus características. Sin embargo, todavía no se han decidido por la venta directa por la red porque, según José María, “habría que combinar la venta por Internet con el esfuerzo que hacen los distribuidores, los canales estándar de toda la vida, que nos ayudan a dar a conocer nuestros vinos, es decir, las nuevas tecnologías tienen que adaptarse también a los canales tradicionales”, considera, recordando el importante punto de venta que supone la tienda de la bodega, donde se brinda la oportunidad de poder catar los vinos a los clientes, que en un 99% compran el producto.

“Los vinos de CLM son equiparables a los de otras regiones de España”

En relación a la competitividad del mercado nacional, bajo el punto de vista de Juan Manuel, “si bien es cierto que los vinos castellano-manchegos son diferentes (precisamente la variedad es uno de los atractivos para los amantes del producto), en cuestión de calidad son equiparables a cualquier vino de otras regiones de España, sólo hace falta tiempo para rentabilizar las inversiones”, afirma, haciendo referencia para respaldar esta opinión a la presencia de afamados bodegueros que se están desarrollando profesionalmente en la zona.



Como refrendo a la apuesta por el enoturismo de calidad se encuentra este magnífico hotel situado junto a la bodega.

En cuanto a la competencia internacional, en concreto de los nuevos mercados emergentes (Chile, Sudáfrica, Argentina, California, Australia o Nueva Zelanda), “los vinos son de alta calidad y han entrado en el mercado con una mentalidad muy abierta desde el punto de vista de variedades y con una reglamentación más

flexible y abierta, lo que ha generado unos vinos muy comerciales a medida del cliente, a diferencia de lo que venía haciendo Europa”, expone José María de Castañeda, director Internacional de la bodega Pago del Vicario, para matizar que existe otro mercado que demanda vinos muy auténticos y más personales.

Apuesta decidida por el enoturismo de calidad

Para aunar sinergias a la hora de ofrecer como reclamo turístico las bodegas castellano-manchegas, se ha creado la Asociación de Enoturismo de Castilla-La Mancha, pionera en España. Juan Manuel define esta iniciativa como una

Unos cuidados y tecnificados viñedos constituyen el alma de esta bodega situada en el término de Ciudad Real. →



A pesar de su corta andadura, varios premios refrendan la calidad de sus vinos

Actualmente, los vinos de la **bodega Pago del Vicario** se elaboran bajo el amparo de la denominación **Vino de la Tierra de Castilla**, “un tipo de **paraguas legal** que nos permite comunicar todas las propiedades de nuestros vinos que los hacen diferentes y, además, nos permitió en su día plantar una serie de **variedades** que no estaban inscritas en otras **denominaciones de origen**”, anota **José María**, para precisar que el **viñedo** produce tanto **variedades españolas** (Tempranillo, Garnacha, Graciano y la apuesta reciente de Verdejo) como las **variedades foráneas** Cabernet Sauvignon, Syrach, Merlot y Petit Verdot, “que nos han dado unos resultados muy buenos en nuestros **rosados**: el rosado 100% **Petit Verdot** ha sido todo un **éxito**”, celebra.

Aun siendo aspirantes a conseguir la **denominación de “Pago”** para poder normalizar los procedimientos que caracterizan dicha denominación, según **Juan Manuel**, “la bodega es un pago en toda su extensión, ya que el **proceso productivo** comienza y termina en nuestra finca; utilizamos **uvas propias** y tenemos una serie de **procesos de calidad y selección**, con producciones por hectáreas limitadas”, argumenta.

La **familia de vinos de Pago del Vicario**, todos absolutamente distintos, abarca una **amplia gama** comercializada con un **diseño sencillo** vestido de **colores vivos y llamativos**, moderno y sobrio a la vez, de manera que el diseño de la **botella** sugiere la **alegría** que circunda a esta bebida.

A pesar de que los **responsables** de esta bodega entienden que todavía no es momento para acudir a **certámenes**, no debemos obviar que **Pago del Vicario Monagós 2003** obtuvo la **Medalla de Oro** en la **Feria Expovina de Zürich**, así como **Penta 2004** y **Pago del Vicario Petit Verdot rosado 2005**, premiados con la **Medalla de Oro** en el **Concurso Mundial de Bruselas**.



Los vinos de Pago del Vicario se comercializan con la denominación **Vino de la Tierra de Castilla**, aunque su objetivo es conseguir la denominación de “Pago”.

Los vinos de Pago del Vicario son comercializados con un diseño sencillo, vestido de colores vivos y llamativos

opción de ocio para licitar las bodegas regionales que tienen una ubicación especial, unas por su proximidad con Levante y otras con Madrid.

“La idea es juntarnos para sumar esfuerzos y ofrecer un producto en el que el demandante del servicio pueda elegir diferentes opciones de turismo, incluso combinar bodegas en un fin de semana”, sugiere el Director Comercial, precisando que cada bodega ofrece sus variables y, concretamente, “nosotros tenemos un hotel en la finca con 23 habitaciones, restaurante y piscina de uso exclusivo del hotel, así como un parque de bicicletas para que nuestros clientes puedan disfrutar del viñedo con rutas por la viña que está señalizada”.

El hotel, además de ser una herramienta de cara a clientes y amigos, hospeda a turistas que se acercan los fines de semana atraídos por esta interesante opción de ocio, “ya que el vino es cultura, es ocio y también está muy vinculado a la gastronomía, por eso

desde el principio nos pareció fundamental abrir con un restaurante para poder dar la oportunidad de reunirse aquí

con los amigos o celebrar asuntos de empresa -conferencias, congresos, seminarios...- en nuestras salas multiusos”,

detalla José María.

En palabras de Juan Manuel, el enoturismo acerca a personas que son neófitas del

No falta nada en el complejo bodega-hotel Pago del Vicario, como muestra esta acogedora piscina. →



Barricas de roble americano, frances y del Caúcaso duermen un vino elaborado con alta tecnología y calidad

sector, por lo que se trata de una oferta de ocio que aporta un conocimiento añadido sobre el mundo del vino: “se aprende a catar los vinos y a distinguirlos desde la vid”, enfatiza.

José María de Castañeda manifiesta que todo el equipo, tanto en viñedo y bodega como en el sector de servicios, “cuidamos hasta el último detalle con el objeto de mejorar constantemente, de manera que demostramos que en Castilla-La Mancha se puede tener lo mismo, y a igual calidad, que en otros sitios, como ocurre con nuestra restauración, a cargo del chef José Alfonso Merlo, donde tenemos todos los productos que da esta tierra, incluso productos ecológicos de nuestro propio huerto, y lo que no nos da como el pescado, es decir, partiendo de la mejor materia prima intentamos no autolimitarnos, al mismo tiempo que aspiramos a conseguir la máxima calidad”, garantiza.

En proyecto, la apertura de otra bodega en León

En cuanto al futuro, los responsables de la bodega aseguran que se elaborará algún vino nuevo, siempre ediciones limitadas, y además tienen como proyecto, que probablemente se pondrá en marcha el próximo año, impartir cursos destinados al sector de la hostelería y restauración “porque hemos detectado que hay personas que quiere saber más, no sólo en cuanto a la cata y fases de la misma, sino también sobre el tratamiento del producto en el punto de venta, que es una asignatura que hay que reforzar: cómo se debe conservar una botella de vino o cómo se abre, preguntas básicas que las damos por entendidas pero hay muchas personas a las que no se lo han enseñado y tienen que aprenderlo”, apunta Juan Manuel de la Mata..

En la parte de ocio, todavía quedan algunos proyectos por hacerse realidad, algunos de ellos ya en proceso de desarrollo como es el caso de la recuperación de un molino Gaitanejo de piedra de cuatro



Desde el restaurante, con una extraordinaria carta gastronómica, se pueden contemplar las barricas que guardan el vino.

muelas del siglo XVII. Además, existe la posibilidad de hacer un “SPA” de vinos, un pequeño balneario aprovechando los tratamientos de vinoterapia.

Por otra parte, se están proyectando nuevas bodegas en otras zonas: “Está ya confirmada una zona del Bierzo en León, en donde los vinos no

son muy conocidos pero recientemente, igual que nos está sucediendo a nosotros porque tienen un clima y unos varietales autóctonos muy buenos, se está apostando por ellos invirtiendo, tanto económicamente como en material humano, y sólo hay que esperar a corto plazo, porque es un proyecto que a lo mejor nos

lleva 5 años más, por eso no queremos difundirlo todavía, ya que intervienen muchos factores, algunos de ellos incontrolables, por lo que habría que esperar tiempo”, puntualizan los responsables de la bodega Pago del Vicario, Juan Manuel de la Mata y José María de Castañeda.

 La Cerca

Las habitaciones del hotel-bodega Pago del Vicario están cuidadas hasta el más mínimo detalle.



Desarrollo Rural y Conservar el Medio Natural, claves de la sostenibilidad

Localidad de Férez, en la provincia de Albacete.



La educación y la concienciación medioambiental son la base para la conservación de la naturaleza

Desarrollo rural y conservación del medio natural

El desarrollo rural requiere una apuesta decidida de los poderes públicos adoptando medidas para conservar lo mejor del espacio rural y garantizar su óptimo desarrollo, proveyendo para ese fin los recursos humanos y económicos, así como el apoyo político e institucional necesario.

En este sentido, los programas LIDER y PRODER han sido diseñados para que la propia población pueda, de alguna manera, dirigir la planificación, “lo que ha supuesto un avance en la contribución a la autogestión territorial, ya que desde estos programas están representados, dentro de los grupos de acción local, todos los sectores sociales de una zona, pudiendo debatir y discutir cuál es su problemática y cómo resolverla”, asevera Antonio Mompó, delegado de Medio Ambiente y Desarrollo

El medio rural posee una serie de **elementos culturales, tradicionales y naturales** que confieren la identidad propia de cada zona y su **desarrollo** debe armonizar la **conservación** de esos elementos con la **prosperidad socioeconómica**, de manera que esos valores intrínsecos y autóctonos no sólo perduren en el tiempo sino que sirvan de motor para el **desarrollo**.

En este sentido, los **grupos de acción local**, que tienen una visión muy cercana del **mundo rural**, son imprescindibles para fijar la orientación de los programas de **desarrollo rural** potenciando los **recursos propios** de cada zona, la **creación de puestos de trabajo** y la mejora de la **calidad de vida**.

Ciertamente, la propia **evolución** de la **sociedad** ha generado **actividades agresivas** contra la **naturaleza**. Por ello, es fundamental adoptar medidas para que no existan **efectos transgresores** contra el **medio ambiente**, logrando así un importante **desarrollo sostenible** y para ello se hace necesaria la **implicación** de todos los **sectores sociales**, de ahí la incidencia en la **concienciación ciudadana** como pilar fundamental de la **conservación del medio natural**. Indudablemente, en esta época estival, en la conservación del medio natural se encienden las alertas en torno a los **incendios forestales** aunque la campaña está operativa todos los meses del año mediante **actividades de prevención**. A través de la siguiente entrevista, **Antonio Mompó, delegado de Medio Ambiente y Desarrollo Rural** en la provincia de **Albacete**, incide en la importancia de contar con la **colaboración de la ciudadanía** en la lucha hacia el **desarrollo sostenible** en general y, particularmente en esta época del año, en la **campaña contra incendios**.

Rural, para continuar subrayando que las decisiones salen del propio debate interno de esos grupos para ver qué tipo

de medidas y actividades se deben apoyar “con el fin de conservar lo más preciado que tienen que es el medio natural

como recurso y, por otra parte, ayudar para que actividades ancestrales puedan persistir creando empleo”, afirma. →

Importancia de la educación medioambiental

La **educación ambiental**, considera **Antonio Mompó**, “es un **pilar fundamental** que a nosotros nos preocupa enormemente y en el estamos intentando incidir cada día más porque, si queremos ganar la lucha de **conservación del medio natural** y del **medio ambiente** en general, tiene que ser a través de la **concienciación ciudadana** para que seamos todos conscientes de lo que tenemos y qué hay que hacer para **conservarlo** y no **maltratarlo**”, argumenta.

En opinión del **Delegado**, para conseguir la **conservación del medio ambiente** es fundamental la **educación** a través de programas de actuación como el que se realiza en el **Centro Provincial de Educación Ambiental de Albacete** que cuenta, entre otras instalaciones, con el **Centro de Recuperación de Fauna**, donde se acogen animales heridos y enfermos para, una vez recuperados, devolverlos a su **hábitat natural**. Otra de las instalaciones es el **Centro de Interpretación de Fauna**, donde se explica a los visitantes el cometido de las instalaciones “y por el que suelen pasar entre **cinco y seis mil chavales** todos los años a los que se **sensibiliza** con el problema de los **animales heridos** que en su **hábitat** no se pueden recuperar”, subraya el **Delegado**.

Cumpliendo una doble función, en el **Centro Provincial de Educación Ambiental** se desarrolla una **actividad hospitalaria** recuperando tanto **rapaces**, nocturnas y diurnas, como **mamíferos** y una **labor docente** explicando a los visitantes las causas por las que se encuentran esos animales en el centro y el **proceso de recuperación** que deben seguir hasta que puedan ser devueltos a su **hábitat natural**, difundiendo así una **concienciación social**, primordial para la **conservación de la naturaleza** “que no sólo abarca la **fauna** sino también la **flora**, a la que hay que cuidar **protegiendo espacios**, especialmente en los que la flora es endémica; los **ríos** y nuestras **aguas** en general, que deben conservarse limpios; y la **contaminación atmosférica**, que también se produce por nuestras acciones”, recuerda **Antonio Mompó**.



Un Águila Perdicera herida es rehabilitada en el Centro de Recuperación de la Fauna de Albacete.

Un acuerdo entre Medio Ambiente y Cultura permitirá obtener un estudio del patrimonio arqueológico de Albacete

En palabras del Delegado, “los proyectos LIDER y PRODER están consolidados y asentados”, justificando esta aseveración recordando el reciente convenio, firmado por el consejero de Medio Ambiente y Desarrollo Rural y la consejera de Cultura, para realizar las cartas arqueológicas de todos los municipios, menos la capital, con el fin de obtener un análisis y un estudio de todo el patrimonio cultural-paleontológico, sobre todo de los recursos arqueológicos en general, para que ante cualquier acción realizada no se deterioren “porque son obra de nuestros antepasados y nosotros debemos intentar conservarlo. Por eso, hay que buscar siempre el equilibrio compatibilizando el desarrollo socioeconómico con la conservación del medio natural: es un binomio muy difícil pero ésta es la clave”, dogmatiza.

Actividad cinegética y especies en extinción

En Albacete, el sector cinegético, actividad de gran in-

fluencia en la economía y en la sociedad castellano-manchega, constituye un patrimonio importante y un recurso alternativo en el medio rural que

contribuye al desarrollo económico de toda la provincia.

En caza menor, las especies cinegéticas más importantes son la perdiz, el conejo y la lie-

bre mientras que en caza mayor es el jabalí, junto con el ciervo, la especie más abundante en la provincia.

Según el delegado de

La provincia de Albacete cuenta con un gran patrimonio arqueológico. En la foto, “El Tolmo de Minateda”, en Hellín. →



La importante actividad cinegética contribuye al desarrollo económico de toda la provincia de Albacete

Medio Ambiente y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades en Albacete, Antonio Mompó, lo fundamental es que esta actividad sea de calidad, para lo que “existen planes técnicos de caza, que es el instrumento que tienen los titulares de los cotos, para intentar que la caza sea sostenible, es decir, que no agoten las crías porque es mejor criar de forma autóctona que tener que repoblar”, mantiene el Delegado.

Para proteger las especies que forman parte del paisaje autóctono castellano-manchego, se han puesto en marcha planes de conservación y recuperación, con los que se ha producido en los últimos años una mejora notable en la gestión de la defensa de las especies amenazadas, especialmente el lince ibérico, el águila real y el buitre negro.

Las actuaciones para promover la pervivencia del lince en sus hábitats naturales “se centran en la zona de Alcaraz y estamos intentando recuperar Sierra Morena, que ha sido zona de lince hasta hace 25 ó 30 años”, concreta Antonio Mompó, apuntando que, quizás, sea ésta una de las especies más amenazada.

Dentro de la provincia, continúa el Delegado, “El Bonillo e Higuera son zonas de especial protección de las aves con planes de protección que compensan a los agricultores y a los cazadores con el fin de que sus actividades sean compatibles con la pervivencia de las aves esteparias”, señala Mompó, para especificar que ahora mismo, tras un aumento paulatino, “tenemos poblaciones estables de avutardas bastante importantes, de manera que actualmente nos estamos estabilizando y vamos a más”, asegura.

En cuanto a las aves rapaces, las especies más amenazadas son el águila perdicera, el águila real y el buitre negro, “del que vamos teniendo paulatinamente una población cada vez mayor dentro de la provincia: tenemos dos buitres en la provincia, una en la zona de Riópar y la otra en la zona de Nerpio, donde hay una colonia importante de buitres”, certifica el Delegado.



El ciervo, rey de la caza mayor en la provincia de Albacete.

La campaña contra incendios está operativa todos los días del año

En la campaña de incendios, planificada a nivel regional, se trabaja durante todo el año y dentro del mismo hay una época de bajo riesgo, otra de riesgo medio y la época de

alto riesgo, del 1 de junio al 30 de septiembre, que es cuando están todos los medios materiales y humanos en pleno funcionamiento.

Durante todo el año se trabaja en la prevención haciendo análisis de campañas anteriores, mejorando y conservando las infraestructuras, realizando tareas de selvicultu-

tura preventiva y, sobre todo, incidiendo en la formación del personal en todos los niveles, desde el peón que está en un retén hasta el coordinador (ingeniero de montes), que es el director de la campaña, así como los demás técnicos que dirigen día a día los trabajos.

Al tratarse de una actividad de riesgo, el tema de la

En presencia del delegado de la Junta en Albacete, Manuel González Ramos (4º por la iz.), y del delegado de Medio Ambiente, Antonio Mompó (1º por la drcha. sujetando un ala del ave), los responsables del cuidado de las aves heridas proceden a la suelta de un buitre, ya recuperado, en la sierra situada en las inmediaciones de Nerpio (Albacete).



Al tratarse de una actividad de riesgo, la formación es muy importante para las personas que trabajan en la campaña

formación es muy importante porque el personal tiene que saber qué hacer en cada momento. Un incendio es un tema complejo y no se producen dos iguales, “por lo que no hay un manual que diga cómo se debe actuar sino que son fundamentales las decisiones de las personas que dirigen”, apunta el Delegado, haciendo una mención especial a los agentes medioambientales, “que son los grandes profesionales que hay en la lucha contra el fuego”, magnífica.

Además, continúa Antonio Mompó, “realizamos reuniones de coordinación en las que participan el Servicio de Protección a la Naturaleza de la Guardia Civil (SEPRONA), a través de la Subdelegación y Protección Civil; la Diputación Provincial, a través del Servicio de Extinción y Prevención de Incendios (SEPEI), con los que colaboramos con convenios; los bomberos de Albacete y nosotros con el fin de que todo el engranaje de la lucha contra incendios no sea solamente del equipo que hay en Medio Ambiente, sino de todos los medios que hay tanto provinciales como regio-



Unos trabajadores se ejercitan con un helicóptero en la base de Canadillas, en el término municipal de Molinicos.

nales, incluso, tenemos convenios con las comunidades vecinas con el fin de que si hay algún problema nos podamos apoyar mutuamente; así como con el ministerio de Medio Ambiente que pone medios a nuestra disposición”, especifica

detalladamente Antonio Mompó.

A parte, este año, por primera vez, se han impartido una serie de cursos de formación, desarrollados en virtud de un convenio suscrito entre la consejería de Medio Am-

biente y Desarrollo Rural, el SEPECAM y los agentes sociales, dirigidos a los trabajadores que se incorporan por primera vez a la campaña, con los que obtendrán un certificado de profesionalidad como trabajadores forestales. →

Aumenta progresivamente el prestigio del turismo rural

Según las **estadísticas**, cada día está más claro el **auge del turismo rural** como alternativa al **turismo de playa**, tan fomentado en épocas anteriores.

Por ello, son fundamentales actuaciones que fomenten el **desarrollo** de un **turismo sostenible** y de **calidad** que impulse el **crecimiento económico** y **social**, para lo que “tenemos que ser **imaginativos** con el fin de aprovechar nuestras **tradiciones** y nuestros **recursos naturales** y **paisajísticos**, de una belleza excepcional”, opina Mompó.

Para aumentar la **rentabilidad económica** y **social** es fundamental potenciar la **profesionalización** en la **gestión** mediante una oferta cada vez más diversa de **turismo cinegético**, **enológico**, así como la multitud de deportes que se pueden practicar en el **entorno natural**: senderismo, ciclismo de montaña, piragüismo, pesca, vuelo sin motor, rutas a caballo..., “sin olvidar nunca que tienen que ser **actividades compatibles** con el **mantenimiento del medio natural** y prácticas que no atenten contra la **naturaleza**”, insiste el **Delegado**.

Antonio Mompó continúa resaltando la importancia de este tipo de **turismo** para mantener la **actividad rural**. Así, se han estabilizado muchísimos **empleos** que “estaban más dirigidos a la agricultura, selvicultura, etc., pasando sobre todo al **sector servicios** y, fundamentalmente, al **sector turístico**”, mantiene, para afirmar a continuación que, a pesar de que cada día se van consolidando más estos puestos, “lógicamente tenemos que seguir mejorando en cuanto a la **calidad** de esos servicios”.



Localidad de Cotillas, precioso pueblo rural en la provincia de Albacete.

En Albacete se han reforestado 25.000 hectáreas de tierras marginales, lo que supone un alivio para los bosques

Albacete cuenta con gran número de medios en la campaña contra incendios

Los efectivos para la campaña contra incendios de este año, en medios humanos, son 625 personas, entre las cuales hay 105 funcionarios –técnicos y agentes medioambientales- y el resto son contratados.

Respecto a los medios materiales del programa de defensa contra el fuego, existen 30 torres de vigilancia fijas y 18 móviles que son todoterrenos que patrullan las 18 zonas en que se divide la provincia, así como una red de comunicaciones radiotelefónica. En medios aéreos, Albacete cuenta con cuatro aviones de carga en tierra y dos helicópteros con base aérea en Canadillas, en el término municipal de Molinicos, y en Carcelén. Además, según destaca el delegado de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, Antonio Mompó, “tenemos todas las coordenadas de los embalses, tanto públicos como privados, porque en caso de necesidad la normativa nos apoya, de manera que podemos cargar agua en un tiempo máximo de 5 minutos”.

En lo que se refiere al Plan de extinción de incendios, los medios disponibles se dividen en cuadrillas retén, concretamente en Albacete hay un total de 21 retenes: 18 unidades mixtas, provistas de autobomba y un número de personas que oscila entre cuatro y siete, y dos retenes helitransportados, cuya misión, a parte de ayudar a la extinción del fuego, es la de transportar personas.

Por otra parte, según matiza Mompó, para poder hacer cortafuegos hay cuatro máquinas orugas de cadenas situadas en Almansa, Alcaraz, Elche de la Sierra y Yeste.

Concesión de ayudas y primas para potenciar la reforestación

Después de un incendio, en primer lugar, hay que evitar la erosión porque sin suelo no puede haber vegetación y, en segundo lugar, observar la



625 personas y multitud de medios materiales, forman el equipo de la lucha contra incendios en la provincia de Albacete.

respuesta de la naturaleza porque la repoblación espontánea es más natural. En este caso, explica Antonio Mompó, “nosotros ayudamos a la aceleración de esa reforestación natural”.

Sin embargo, cuando se ha producido más de un incendio en el mismo lugar, la ausencia de plantas adultas supone una

insuficiencia de semillas que imposibilita la regeneración natural.

“Cuando un incendio se produce en montes privados, existe un programa de reforestación de tierras agrarias mediante el cual se conceden primas por realizar plantaciones con ayudas durante cinco años para el mantenimiento y si-

multáneamente damos una prima compensatoria durante 20 años”, precisa el Delegado, significando a continuación la importancia de estas acciones: “En Albacete se han reforestado 25.000 hectáreas de tierras marginales, con lo que la provincia va ganando en bosques a través de la reforestación”, destaca. →

La reforestación constituye un trabajo muy importante para la regeneración de nuestros bosques.



En 2005, el 59% de los incendios se produjeron por negligencia

Toda la provincia, por su situación geográfica dentro de la **Península Ibérica**, es una **zona de riesgo**. Aun así, se pueden determinar, por sus valores medioambientales y por su abundancia en **masa forestal**, dos zonas de mayor riesgo: una sería las **sierras de Alcaraz y Segura**, que son inseparables porque es toda una masa forestal, y la otra zona se podría delimitar desde **Almansa** a las zonas de los **ríos Júcar y Cabriel**; además de **La Manchuela**, una llanura donde hay muchas **viñas** con alguna zona de **bosque** de encina adhesado, es decir, con grandes claros, "lo que no quiere decir que cualquier **incendio** que se produzca allí no cause daños sino que el riesgo no es equiparable", matiza el **Delegado**.

En la **predicción de incendios** se suele tener en cuenta la **pluviosidad** del año. Si ha llovido mucho, sobre todo en primavera, habrá más **combustible** que si no ha llovido, pero en este caso la **masa arbórea** tiene menos humedad. **Antonio Mompó** cree que siempre es preferible que llueva porque aunque haya mucha materia seca también hay más **humedad** en el suelo y en las plantas. Para **Antonio Mompó**, "aventurar un año es muy complicado porque, aun siendo buenas las **condiciones climatológicas**, si se produce un **incendio** en un sitio **inaccesible** un día con mucho **viento** puede haber una gran **tragedia**, por lo tanto hay que estar preparados", advierte.

En cuanto a las causas fundamentales de los **incendios**, según las **estadísticas** de 2005 sobre incendios en **superficie forestal**, un 29% se produjeron por rayo; un 59% por **negligencia** –quemadas agrícolas, quema de pastos, trabajos forestales, hogueras, fumadores, quema de basuras y vertederos, quema de matorrales, colillas arrojadas desde el ferrocarril, líneas eléctricas y otras-; un 6% fueron intencionados y un 6% desconocidas.



El servicio de extinción de incendios debe de estar permanentemente preparado y alerta.

Es deber de todos los ciudadanos, cuidar y vigilar nuestro patrimonio natural

"Abre los ojos", campaña de la JCCM para la prevención de incendios

En la labor de prevención de incendios es fundamental la campaña de sensibilización y concienciación ciudadana que, por un lado, se dirige al público general, a través de los medios de comunicación tanto audiovisuales como escritos; y por otro lado, a dos colectivos concretos: a los agricultores y ganaderos, a través de cartas y folletos con un decálogo contra los incendios forestales y consejos para prevenirlos; y a los visitantes de los parajes naturales, a través de la distribución de información en los establecimientos turísticos y las estaciones de servicio, "evitando así que, lo que para los excursionistas es en principio un día para disfrutar de la naturaleza, se convierta en una jornada trágica", advierte el Delegado.

La campaña de este año, bajo el título "Abre los ojos", pretende mostrar la riqueza

natural de la Región y recordar el deber de todos los ciudadanos de cuidar y vigilar nuestro patrimonio natural.

En definitiva, apunta

Mompó, "estamos poniendo todos los medios a nuestro alcance para que, ante cualquier sospecha de alarma, nos puedan avisar inmediatamente

llamando al 112, a la Delegación, a la Guardia Civil o a los propios ayuntamientos", confía encarecidamente Antonio Mompó. [La Cerca](#)

La localidad de Nerpio, en Albacete, constituye una de las muchas joyas del patrimonio natural de la provincia.





En mayo de 1998, José Francisco Roldán Pastor tuvo la oportunidad de publicar un libro titulado *Cuentos Policiacos*, con el apoyo del Servicio de Publicaciones de la Diputación Provincial de Albacete, dentro de su colección: Serie Negra. Un compendio de relatos cortos que habían sido reproducidos en el periódico *La Tribuna de Albacete* durante los años precedentes. Relatos explicando vivencias, algunas trágicas, acaecidas en nuestra querida ciudad de Albacete, y, además, aprovechando la coartada para enviar mensajes preventivos sobre determinadas infracciones penales, con especial referencia a timos y hurtos, denominados descuidos, auténtico objetivo personal y profesional del autor, que siempre ha buscado la divulgación como medio de formar a los ciudadanos para mejorar su autoprotección. La venta fue fulgurante y se agotó. Está pendiente otra nueva edición, cuando sea posible.

En diciembre de 2005, emprendió su segunda aventura, que tituló: *Retazos de vida oscura*. Esta vez, con la ayuda inestimable de buenos amigos, porque no encontró el respaldo institucional. Los tiempos, personas y circunstancias cambian y hacen diferente lo similar o igual lo contrapuesto, desgraciadamente. Contenía la reproducción de relatos ya publicados, semanalmente, en *La Tribuna de Albacete*, entre 1998 y 2005, con la pretensión de entretener y formar informando, premisas que resumen la mejor intención periodística, verdadera devoción que nunca desmintió el autor.

La buena acogida de su primera edición, por iniciativa privada y tirada limitada, supuso la resuelta determinación de intentar una distribución nacional, oportunidad que hacía conveniente el cambio de título e imagen del libro. Aspecto exterior adecuado para llamar la atención de gentes de toda España tratando de buscar en las estanterías un entretenimiento con el que dejar transcurrir sus minutos.

Con esa vocación, en julio de 2006, nace *Vacunas para el delito*, verdadera segunda edición, mejorada, de *Retazos de vida oscura*, que aspira a ser eficaz para las potenciales víctimas, primando la explicación de los engaños -modo recurrente de sacar dinero-, y la protección de todo tipo de colectivos, aunque dejando un lugar privilegiado para los mayores, como afectados más habituales.

El libro quiere ser útil para todos e inmunizar a la mayoría de los que pudieran verse afectados por la enfermedad del delito. Garantiza una lectura rápida, amena, preventiva y curativa. Y pretende constituirse en un detonante inquieto para irradiar información hacia todo tipo de per-



José Francisco Roldán Pastor.

sonas.

Para los mayores, sujetos pasivos de pícaros tradicionales -las novedades de Internet no les alcanza, por el momento-, que los buscan para cambiarles las estampitas, hacer negocios con los cupones de la ONCE, tramitar atrasos de la pensión, pedirles ayuda para desfavorecidos, dejarles pasar para mirar el gas, medir la casa para el catastro, reparar la máquina de coser, esperar a una vecina, presentarse como falsos emisores de familiares en apuros, llevarlos de viaje para venderles cosas innecesarias... En fin todo un desfile de personajes perversos frente a seres humanos con un perfil repetido: buena gente que presupone un buen corazón generalizado, incapaz de hacer el mal, que abren su casa a cualquier desconocido o firman papeles sin reparos quedando en manos de los que buscan su dinero. Timadores que, en principio, no generan



más riesgo que una resta en el bolsillo.

Para los que tienen negocios, cuentas corrientes, capitales variados, auténticos chollos para el delincuente, porque sus víctimas utilizan páginas comerciales de Internet, trabajan con tarjetas de crédito, pagan con documentos mercantiles, firman escrituras, arriesgan grandes cantidades de dinero.

Para los que salen de marcha, porque beben, olvidan, dejan la chaqueta en cualquier parte, llevan el teléfono móvil o la cartera a flor de piel, trasnochan o madrugan con quién no deben, cantan y bailan con denuedo. También sacan dinero del cajero, dejan el coche con aspectos inadecuados, desconocidas velan sus sueños...

Para los profesionales dedicados a la atención de colectivos más débiles o poco informados, a los tienen la oportunidad de asesorar y orientar para no ser víctimas sencillas.

Para los jóvenes que aspiran a convertirse en policías, porque les introduce en el mundo del delito, sus modalidades y actitudes.

Para los policías que están en periodo de formación, porque será un complemento de sus contenidos teórico-operativos, aportando datos prácticos, que se consideran imprescindibles, y que podrán aprovechar en su futuro profesional, ya sea para facilitar esa información a los ciudadanos, como para aplicar antes, durante o después de la infracción: prevención, intervención e investigación.

Para los que ya son policías, hayan o no intervenido en situaciones parecidas, porque les proporcionará ideas y sugerencias con las que alcanzar el objetivo final de su función, que es ser servidores públicos de calidad.

Pero *Vacunas para el delito* no versa sólo de timos. Repasa toda una variedad de situaciones en las que podríamos vernos complicados. Comportamientos cotidianos en los que no reparamos en riesgos o facilidades para los amigos de lo ajeno, ya sea a la hora de salir de casa, cerrar la puerta, ir a la piscina, viajar en coche, esperar en la estación de autobuses, subir al tren, tomar el sol y bañarte en la playa, ocupar un apartamento, dejar el coche, aparcar la motocicleta, buscar trabajo, comprar por correspondencia, atender a concursos o rifas, comprar papeletas de navidad, salir de baile a la discoteca, tomar una cerveza con los amigos, dejar la cazadora en una percha, completar formularios para el banco a través de Internet, sacar dinero del cajero automático, pagar con tarjeta, cobrar con sofisticados instrumentos, vender productos aplazando el cobro, etc. Retahíla de modalidades delictivas infinita. **La Cerca**