

El turismo rural gana enteros en Guadalajara y Castilla-La Mancha

La región se sitúa como la tercera comunidad autónoma en alojamientos de turismo rural gracias a iniciativas como el Centro de Interpretación Turística de Guadalajara, en el castillo de Torija

La apuesta por parte de las instituciones para dar protagonismo al sector turístico está dando sus frutos. Así, Castilla-La Mancha se han convertido en la tercera comunidad autónoma en alojamientos de turismo rural, con un 8,6 por ciento, sólo por detrás de Castilla y León y Cataluña. El mejor ejemplo lo podemos ver en Guadalajara, donde los alojamientos rurales son el punto de partida de miles de visitantes, para seguidamente poder disfrutar de la gran riqueza turística de la que dispone la provincia. Una riqueza que se puede ver en su conjunto en el Centro de Interpretación Turística de Guadalajara (CITUG), situado en el incomparable marco del castillo de Torija. Allí, los turistas pueden conocer todo lo que deseen de los recursos naturales, las tradiciones, la gastronomía, la artesanía y el patrimonio de nuestra provincia.

► PÁGINA 30-31



El CITUG del castillo de Torija alberga todos los activos turísticos de la provincia de Guadalajara. / FOTOS: EDUARDO BONILLA

El próximo número de **GUADANEWS** saldrá el lunes

23 de diciembre con la lista oficial de la Lotería Nacional de Navidad

1000	13287	1000	16792	1000	19447	1000	22213	1000	24713	1000	25330	1000	284
1000	13313	1000	16313	1000	19449	1000	22225	1000	24782	1000	25613	1000	284
1000	13347	1000	16318	1000	19450	1000	22247	1000	24813	1000	25644	1000	284
1000	13350	1000	16347	1000	19513	1000	22250	1000	24847	1000	25647	1000	284
1000	13413	1000	16349	1000	19521	1000	22261	1000	24850	1000	25650	1000	284
1000	13447	1000	16413	1000	19547	1000	22289	1000	24873	1000	25680	1000	284
1000	13450	1000	16447	1000	19550	1000	22313	1000	24908	1000	25713	1000	284
1000	13467	1000	16449	1000	19613	1000	22347	1000	24913	1000	25747	1000	284
1000	13513	1000	16487	1000	19647	1000	22350	1000	24947	1000	25750	1000	284
1000	13528	1000	16506	1000	19650	1000	22382	1000	24950	1000	25760	1000	284
1000	13547	1000	16513	1000	19679	1000	22413	1000	24976	1000	25775	1000	284
1000	13550	1000	16519	1000	19679	1000	22414	1000	24984	1000	25810	1000	284
1000	13586	1000	16547	1000	19713	1000	22421	1000	24984	1000	25813	1000	284
1000	13593	1000	16547	1000	19729	1000	22447	1000	25013	1000	25847	1000	284
1000	13594	1000	16550	1000	19747	1000	22450	1000	25013	1000	25850	1000	284
1000	13613	1000	16558	1000	19750	1000	22481	1000	25047	1000	25884	1000	284
1000	13647	1000	16588	1000	19813	1000	22510	1000	25047	1000	25913	1000	284
1000	13647	1000	16588	1000	19813	1000	22510	1000	25047	1000	25913	1000	284
1000	13647	1000	16588	1000	19813	1000	22510	1000	25047	1000	25913	1000	284

■ GUADALAJARA

Bajan las listas de espera de consultas externas un 34,82%

Las listas de espera para consultas externas en el Hospital Universitario de Guadalajara se han visto reducidas en 2.286 pacientes desde el 30 de noviembre de 2012 hasta la misma fecha de 2013, lo que supone una bajada de las mismas de un 34,82 por ciento. El gerente de Área Integrada del SESCAM en Guadalajara, Francisco Merino, afirma que esto ha sido posible gracias a todos los profesionales implicados en la gestión de las listas".

► PÁGINA 4



Las listas de espera se reducen.

■ ESPECIAL

Alimentos de Castilla-La Mancha

Todo lo que tiene que ofrecer nuestra región para disfrutar de sus manjares en estas Navidades. ► PÁGINAS 5-28



OPINIÓN

www.guadanews.es

LA opinión



ANDRÉS ABERASTURI

La banca, esa mafia

La pillada de los principales bancos europeos con las manos en el Euribor, subiéndolo y bajándolo según les convenía, es mucho más serio que una multa millonaria, es una inmoralidad que pone de manifiesto la indefensión de los ciudadanos y los muy escasos reflejos de la Unión Europea que no se entera hasta no sé cuantos años de después, de que sus principales bancos están estafando a la gente. ¿Se soluciona eso con una multa? La transcripción de algunas conversaciones que todos hemos podido oír entre los responsables de fijar el valor de referencia del Euribor, se parece más a un diálogo entre una banda de facinerosos que de gente en la que depositan su confianza y su dinero la inmensa mayoría de los europeos. A mí la multa me parece una broma en este caso. Si los que mandan en la UE creen que con eso es suficiente, estamos todos perdidos porque se pone precio a la inmoralidad, a la trampa, al chanchullo que ha perjudicado ya a decenas de miles de familias en todo el continente. Tiene que haber responsables y los que estaban en la cúpula de esas entidades facinerosas, tienen que salir por la puerta de la vergüenza, ser juzgados y posiblemente condenados por estafa. ¿Qué está ocurriendo en este Siglo XXI? ¿En qué podemos creer ya los sufridores de tantos desmanes? Nada funciona en un capitalismo corrompido, en una Unión Europea burocratizada hasta extremos insospechados y que siempre deja para mañana lo que debía de haber solucionado ayer. O cambia todo esto, o el futuro será -ya lo es- mucho peor que el pasado. No adelantamos nada. Nunca hemos tenido una fe ciega en los bancos, pero nunca llegamos a creer que se comportaran con una mafia. Y se ve que sí.

CARTAS AL PERIÓDICO

Los textos pueden enviarse a cartaslector@guadanews.es o por correo postal a la dirección del periódico: Calle Francisco Cuesta, 9. 19001 Guadalajara. No excederán de 20 líneas y GUADANEWS se reserva el derecho a refundirlos. Las cartas deben incluir el número del DNI y la dirección del remitente.



LA opinión de

ARTURO GARCÍA

El tema es el de siempre. Si estamos o no saliendo de la crisis. Podemos recurrir al Banco Central Europeo (BCE) y el Sistema Europeo de Bancos Centrales (en nuestro país, el Banco de España) ¿Qué piensa él / ellos? Al fin y al cabo, son los organismos más cualificados que tenemos en la Eurozona en temas económicos. Recordemos muy someramente lo que llevan hecho desde el principio de la crisis. Entre las medidas llevadas a cabo en España, se fusionaron los tres Fondos de Garantía de Depósitos existentes para poder contar con uno con mayor solvencia y capacidad de actuación. Se subió el límite a los depósitos garantizados hasta 100.000 €. Se creó el FROB (Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria), que tuvo que entrar de una u otra manera en muchos de los procesos de fusión llevados a cabo entre nuestros bancos y cajas, teniendo un plazo de 5 años para su salida. Se creó un Fondo de Adquisición de Activos Financieros por importe de 30.000 millones de Euros. Se creó una línea de concesión de avales por el estado a diversas operaciones de financiación. Se ha creado sociedades para la gestión de los activos inmobiliarios que se han ido adjudicando las entidades financieras. Etc. Todo esto sigue en marcha, y no hay nada que indique que los objetivos estén cumplidos y se pueda decir: misión terminada. A título ilustrativo, por ejemplo, el FROB

Fallece a los 74 años el abogado Felipe Solano Ramírez

El abogado Felipe Solano Ramírez, que fuera primer presidente del Grupo Parlamentario del PP en las Cortes de Castilla-La Mancha (1983-1985), falleció el pasado miércoles en Guadalajara a los 74 años de edad a consecuencia de una larga enfermedad. Hijo de Felipe Solano Antelo, procurador en Cortes, alcalde de Guadalajara y presidente de la Diputación provincial alcarreña, era además el decano del colegio de abogados de esta ciudad. De su padre y su abuelo heredó la vocación por la abogacía, que ejerció desde 1964 hasta la actualidad. Deja viuda y cinco hijos, pues el sexto, Luis Solano Montesinos, falleció en el incendio de la Riba de Saelices, el 17 Desde entonces, dedicó su vida a honrar y recordar la memoria de su hijo a través de la Asociación de Familiares de Víctimas del Incendio de Guadalajara. ◆

Y el BCE, ¿qué piensa?



sigue presente en todos los bancos en los que entró.

Desde el BCE, por su parte, se han modificado los tipos de interés a la baja marcando mínimos históricos. Se ampliaron los activos de garantía que las entidades financieras podían presentar al BCE en sus operaciones de financiación. Se han hecho varias barras libres de liquidez (conceder ¡toda! la financiación solicitada por las entidades de crédito). Se han efectuado nuevos tipos y condiciones de préstamos a las entidades financieras hasta a 3 años. Se rebajó el coeficiente de caja hasta el 1%. Se ha comprado deuda pública a

Envíenos sus quejas, dudas, reclamaciones o incluso felicitaciones y se las publicaremos

unos niveles de muchas decenas de miles de millones de euros. También se ha comprado deuda privada. Se ha creado el Mecanismo Europeo de Estabilidad que sustituye a otros anteriores. Etc. Esto ha detenido la sangría, de lo que nos alegramos. Pero otro tema es que la crisis haya pasado.

Y a los hechos me remito. La bajada de los tipos de interés de hace un par de semanas del BCE al 0,25% sólo puede significar que los problemas continúan. Quien tenga ojos que vea. O, dicho de otra manera: no hay mayor ciego que quien no quiere ver.

@arturogarcial

SUBE ↑

Deportivo Guadalajara

El equipo que dirige Carlos Pérez Salvachúa se clasificaba para los octavos de final de la Copa Federación tras imponerse al Tenerife B por 2-3 en tierras canarias. Una muestra de profesionalidad de sus jugadores pese a tratarse para muchos de una competición menor.

BAJA ↓

PSOE de Castilla-La Mancha

Por no acudir a los actos conmemorativos que la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha organizó en el XXXV aniversario de la Constitución Española. Parece mentira que el sectarismo no permita honrar a la Carta Magna. Menos mal que en el acto de Guadalajara no ocurrió lo mismo.



EDITORIAL

Decir Guadalajara es decir mucho

La riqueza turística de Guadalajara no es un secreto para nadie. Al cabo del año, miles de personas disfrutaron de todo lo que la provincia puede ofrecerles. Parajes naturales de ensueño, un patrimonio histórico artístico forjado a lo largo de la historia, una gastronomía basada en los mejores productos, una artesanía trasladada de generación en generación, unas tradiciones ancestrales... Como se dice en el juego, ¿quién da más? Pues Guadalajara da más, porque desde su Diputación Provincial han sabido conjugar toda esta oferta en un mismo lugar, el Centro de Interpretación Turística de Guadalajara (CITUG), situado en el incomparable Castillo de Torija. Allí, todo aquel que quiera conocer la provincia más a fondo puede



encontrar información de cada uno de sus rincones, de cada uno de sus encantos. Pegado a la Nacional II, es un punto de partida para todos los turistas, en el que decidir qué parte de la provincia se quiere conocer. Además, tiene una importante labor didáctica para los propios guadalajareños, principalmente los más pequeños. Con iniciativas de este tipo, no sorprende que los últimos datos digan que Castilla-La Mancha se ha situado como la tercera comunidad autónoma en alojamientos de turismo rural, únicamente por detrás de Castilla y León y Cataluña. Esto hace recordar, por supuesto, la riqueza que este sector genera entre los habitantes de la provincia. Y es que, decir Guadalajara es decir mucho. Por no decir todo. ◆

REVISTA de prensa

elEconomista

El pufo de la patronal andaluza

El agujero de al menos 21 millones en un proyecto de construcción de 583 VPO en Sevilla puede acarrear graves consecuencias a la patronal andaluza CEA -la CEOE en la comunidad andaluza-, que actuaba como promotor. Y ello porque la organización que preside Santiago Herrero, a la sazón vicepresidente de CEOE, fiaba su supervivencia a la rehipoteca de su sede en Sevilla para lograr 20 millones. La CEA está quebrada en la práctica, tras acumular 14 millones en números rojos en los últimos tres años y recibir una advertencia del auditor sobre la incertidumbre para seguir operando. Santander, Unicaja, Caixabank, BBVA y Espíritu Santo y CEA negociaban desde hace año y medio esa nueva hipoteca sobre un edificio ya pagado. Pero la denuncia de la Sareb ante la Fiscalía de Delitos Económicos en julio por el agujero de 12 millones detectado en las VPO -a los que se suman unos 9 millones adelantados de los compradores- ha roto las negociaciones. Ahora necesita ese dinero para pagar las nóminas de su medio centenar de empleados -tras despedir a otros 50-, pero la misma banca que denuncia a través de la Sareb -en la que participa mayoritariamente- rechaza ahora, en paralelo, financiar al denunciado.

MARCA

Novedad : En el Mundial de Fútbol de Brasil habrá tiempos muertos

La FIFA aprueba los tiempos muertos en el Mundial de Fútbol. El Mundial de 2014 tendrá tiempos muertos para que los jugadores tomen agua si la temperatura supera los 32 grados, según decidió hoy la FIFA en su Comité Ejecutivo. Los tiempos muertos se realizarán después de superar el minuto 30 de cada una de las mitades del partido, siempre que la temperatura supere los 32 grados, según la FIFA. Esa temperatura será habitual en varias sedes del Mundial, entre ellas Natal, Fortaleza, Recife y Manaus y también existe probabilidad en Salvador y hasta en Río de Janeiro. La iniciativa de hacer tiempos muertos por el calor fue sugerida por el seleccionador italiano, Cesare Prandelli. No obstante, la FIFA decidió el pasado martes mantener los horarios de los partidos, a pesar de que varios de ellos se jugarán a las 13.00, hora de máximo calor. El organismo también decidió hoy que sea obligatorio que haya un desfibrilador en todos los estadios donde se jueguen partidos internacionales.

lacomunidad.info

Un radar controlará la entrada a Guadalajara desde Madrid

Un nuevo radar de control de velocidad fijo va a ser instalado en la Nacional II, dirección Zaragoza, pasada la salida hacia Cabanillas del Campo en el kilómetro 50,400. Estará operativo en unos dos meses. La velocidad permitida en ese tramo es de 100 kilómetros por hora debido a la pronunciada curva posterior. Controlará a los vehículos que circulen por el carril de la izquierda.

LA cola del pan

Lucha por Nochevieja

Nochevieja es una de las citas más esperadas por algunos hosteleros de la noche, ya que el gran número de personas que salen de sus casas para celebrar el año que llega puede suponer que las cajas terminen a rebosar al terminar la jornada. En Guadalajara habrá dos fiestas principales que se acercarán al millar de participantes y que ya están peleando en la calle -con sus ejércitos de relaciones pú-

blicas- por la venta de entradas. Hasta tal punto está llegando esa lucha que los enfrentamientos entre unos y otros promotores se pueden seguir en tiempo real por las redes sociales. Haya paz, señores, que se trata de pasarlo bien.

Por la puerta de atrás

Así ha tenido que salir del Club Deportivo Azuqueca el jugador yunquerano Javi Robledo. La entidad esgrime el 'despido' por las incompatibilidades laborales que el

mismo tiene con los entrenamientos, al tener que trabajar algunos días por la tarde. Pero Robledo no tardó en hacer pública su mala relación con el entrenador, Miguel López, lo que para él ha sido decisivo para su marcha. Llama la atención que los problemas surjan ahora, después de que ambos lleven varias temporadas trabajando juntos y el delantero haya sido clave para los éxitos rojinegros.

Por aquí no

Los 'pilotos' que cada fin de semana abarrotan los campos de Guadalajara con

sus motos y sus quads van a tener que tener mucho cuidado a partir de ahora. Los agentes medioambientales realizaron en Guadalajara una campaña para prevenir y disuadir de su circulación no autorizada en el Parque Natural de la Sierra Norte, que puede hacerse extensible al resto de zonas de este tipo en la provincia. Y es que si bien hay personas que realizan este tipo de actividades con el respeto que el medio ambiente merece, muchos son los que no tienen ningún cuidado y terminan provocando algún perjuicio. Ya lo saben, mucho cuidado con nuestro patrimonio natural.

GUADALAJARA

Más información de Guadalajara en www.guadanews.es

■ SANIDAD

La lista de espera de consultas externas baja en 2.286 pacientes

Merino afirma que este descenso del 34,82% se debe al trabajo de los profesionales

TEXTO: REDACCIÓN

La lista de espera de consultas externas del Hospital Universitario de Guadalajara se redujo en 2.286 pacientes durante el año 2013 respecto al pasado año, con lo que a fecha de 30 de noviembre el Servicio de Salud de Castilla-La Mancha tiene registrados un total de 4.279 pacientes.

El gerente del Área Integrada de Guadalajara, Francisco Merino, señalaba que "estos datos demuestran que las medidas aplicadas para reducir las listas de espera, como el Plan Extraordinario de reducción de listas de espera, están dando su fruto en la provincia de Guadalajara".

En su opinión, "es gracias a todos los profesionales implicados en la gestión de las listas de espera, que con su esfuerzo diario hacen posible conseguir unos resultados como éstos y todo en beneficio de los pacien-



El Hospital de Guadalajara cada vez tiene menos listas de espera. / JCCM

tes de nuestro área".

Según los datos publicados en la web del SESCAM, el Hospital de Guadalajara tiene registrados un total de 4.279 pacientes en lista de espera de consultas externas, mientras que en 2012 había un total de 6.565 personas, lo que represen-

ta una disminución del 34,82 por ciento.

Merino incidía en que "este descenso tan representativo está motivado por el trabajo de los profesionales del Hospital de Guadalajara, porque cada servicio y especialidad ha hecho suyo el problema de las listas de es-

pera". Asimismo, explicaba que por especialidades, Dermatología ha reducido la lista de espera en 1.519 personas, pasando de 1.823 a 304, seguida de Ginecología que registraba el pasado año un total de 1.666 pacientes a 568 este año. También destaca la especialidad de Reumatología que ha pasado de 251 pacientes en lista de espera a un total de 83 este año.

Lista regional

En cuanto a las cifras regionales, el número de pacientes en lista de espera de consultas externas en Castilla-La Mancha es de 94.548 personas, lo que supone 18.622 menos que en noviembre del pasado año. Estos datos suponen que este año se ha reducido en un 16,45 por ciento la lista de espera.

Por especialidades, los descensos más significativos son las de Cirugía General, Dermatología, Digestivo, Neurocirugía y Traumatología. ◆

■ ECONOMÍA

Jazztel ha contratado a 562 personas en un año

TEXTO: REDACCIÓN

El alcalde de Guadalajara, Antonio Román, junto a José Miguel García, consejero delegado de Jazztel, visitó las instalaciones del call center Jazzplat España, que ha cumplido ya un año de actividad en la ciudad, para comprobar "in situ" la modernidad y amplitud de las instalaciones y el alto grado de profesionalidad de la plantilla.

Conscientes de la realidad de la economía española, Jazztel apostó por Guadalajara para la apertura de su primer call center en España hace un año, Jazzplat España. Desde su inauguración, en octubre de 2012, Jazztel ha creado en Jazzplat España 562 puestos de trabajo. La edad media de estas contrataciones es de 33 años y por nivel de estudios el 70 por ciento de la plantilla está formada por licenciados, ingenieros o empleados que disponen de algún tipo de titulación técnica. El 91 por ciento de estas nuevas contrataciones se han realizado con contrato indefinido. Un 90 por ciento, aproximadamente, se encontraban en esta situación de paro.

El Ayuntamiento de Guadalajara colaboró estrechamente con Jazztel en la formación de sus futuros empleados y en su preselección. Por otro lado, por parte del Ayuntamiento se subvencionaron en 2012 ocho contrataciones a través de la convocatoria realizada para la contratación laboral de trabajadores desempleados. Este año, Jazzplat cuenta con dos jóvenes en prácticas gracias al programa "Guadalajara beca a los jóvenes". ◆

■ INFRAESTRUCTURAS

Artistas solidarios se enfrentarán en el Partido de la Esperanza

Los beneficios obtenidos irán destinados GENEFA y a la Asociación contra la Leucodistrofia de Guadalajara

TEXTO: REDACCIÓN

El próximo viernes día 20 de diciembre, en el Palacio Multiusos de Guadalajara, se va disputar el Partido de la Esperanza, encuentro de fútbol indoor que enfrentará a dos equipos formados por cantantes y artistas de reconocido prestigio dentro y fuera de nuestro país. Esta cita tiene como destino recaudar fondos para GENEFA y para la Asociación contra la Leucodistrofia Guadalajara.

Verónica Renales, concejala de Bienestar Social, en nombre del Ayuntamiento de Guadalajara reiteraba el compromiso mu-

nicipal "con todos los proyectos solidarios que se desarrollan en nuestra ciudad".

Entre los nombres famosos que ya han confirmado su presencia están Alex González, Rafael Amargo, Natalia, Ainhoa Cantalapiedra, Alberto Camasaña, Álex Ubago, Álvaro Benito, Andy, Antonio Carmona, Ariel Rot, Coque Malla, David Cibera, David de María, Carmelo López, Diego Martín, Santi Sánchez, Manu Tenorio, Javi Cantero, o Julio Iglesias junior, entre otros.

Las entradas costarán 7 euros en las taquillas del Multiusos y 5 euros, comprando un mínimo de tres en las oficinas de la Caixa. ◆



El árbitro Óscar Escalera es uno de los organizadores del evento. / J. ROPERO



Román junto a García. / J. ROPERO

Especial

Alimentos de Castilla-La Mancha Disfrútalos, Regálalos

Alimentos de la región, apuesta por la calidad



■ PARA TODOS LOS GUSTOS

La variedad y la calidad, marca diferencial de los alimentos de Castilla-La Mancha

Vino, queso, jamón, miel, berenjenas, ajos, cordero, azafrán... Muchos son los alimentos que tienen la marca de Castilla-La Mancha como insignia. La variedad y la calidad de los mismos llevan el nombre de la región por toda España y muchos otros países. Por ello, no sorprende que muchos de estos productos sean considerados por los expertos como los mejores del mundo, gracias al cuidado y al mimo que los productores ponen en su elaboración.



Berenjenas de Almagro, incomparables en todo el mundo.

■ PARA ESTAS NAVIDADES

En todas las mesas durante estas Navidades

Ahora que llega la Navidad, las comidas se convierten en grandes protagonistas para estas fiestas. Y como lo que se busca es agrandar a los comensales, una de las mejores apuestas que se puede hacer es optar por los alimentos de Castilla-La Mancha. Así, no faltarán en esas grandes mesas que se preparan en estas celebraciones, siendo su calidad la mejor aliada de las cocinas. Como los cocineros de prestigio dicen, un buen plato se basa en unos buenos productos



La Navidad, tiempo de manjares.

Disfrútalos, Regálalos

Premios Gran Selección, referente y garantía del sector agroalimentario

El salón de actos del Centro San José fue el epicentro de la celebración de la gran fiesta del sector agroalimentario. El acto fue presidido por la presidenta de Castilla-La Mancha



Todos los premiados posaron tras la sencilla ceremonia portando su galardón junto con la presidenta de Castilla-La Mancha, María Dolores Cospedal. / FOTO: EDUARDO BONILLA

TEXTO: ERNESTO MORÁN

Apoyo incondicional a un sector, el agroalimentario, que lucha cada día por mantenerse e impulsar toda una sociedad. En base a este convencimiento, la edición XXIV de los Premios Gran Selección 2013 se convirtió en el escaparate de los productos de Castilla-La Mancha. Este año la ceremonia tuvo lugar en el Centro San José de Guadalajara y contó con la presencia, para clausurar la gala, de la propia presidenta de la región María Dolores Cospedal. En sus palabras, Cospedal aseveró su convencimiento de que sin las industrias agroalimentarias "Castilla-La Mancha no sería lo que es, ni tampoco lo que queremos que sea, cada vez más grande, más potente, que genere más riqueza y que sea más conocida y reconocida, tanto nacional como internacionalmente".

Premios de excelencia

Los premios Gran Selección fueron creados en 1990, cuando la consejería de Agricultura decidió reconocer la excelencia de los productos de calidad diferenciada elaborados por el sector agro-

alimentario. El objetivo de los premios no es otro que poner en valor el esfuerzo y la dedicación de los productores, siendo ellos los responsables de que más allá de nuestras fronteras, se extienda la calidad y la riqueza de nuestra gastronomía.

La importancia del sector y su peso en la economía de la región está fuera de toda duda; por eso, además de reconocer la valía de estos alimentos, estos premios se convierten en un sello que imprime ese plus de calidad diferenciada que propaga la calidad y la variedad y riqueza de nuestros productos. En cada edición, se reconocen diversos productos como el vino, el queso, el aceite de oliva virgen extra, la miel, el azafrán, el jamón serrano, la berenjena, el melón, el ajo morado, el cordero manchego o la carne de caza. La acogida de los premios entre el sector ha ido creciendo con el paso de los años, y es que este año, por ejemplo, se recibieron 562 muestras de todos los productos, lo que supone un incremento de un 20,5 por ciento respecto al del año pasado. Este dato viene a demostrar, sin duda, no sólo el éxito que se va cosechando en cada edición, sino su repercusión en las ventas de

los productos que son galardonados año tras año. En esta edición, fueron distinguidos un total de 25 premiados en las diferentes categorías; todos recibieron el galardón de manos de la propia presidenta de la región, de la consejera de Agricultura, María Luisa Soriano, de la presidenta de la Diputación, Ana Guarinos, así como del propio alcalde de la Guadalajara, Antonio Román.

Apuesta del Gobierno

La presidenta de Castilla-La Mancha, María Dolores Cospedal, mostró su compromiso y el

de su gobierno con el sector; un compromiso que se ha venido reflejando en los 112 millones de euros que se han invertido, asegura, durante todo el año. Unas inversiones que no acaban aquí, ya que en el marco de esta fiesta del sector agroalimentario, la presidenta anunció que antes de que finalice el año, el Gobierno invertirá hasta 92 millones de euros en diferentes programas de desarrollo rural. De esta inversión, destacó como programas importantes: 25 millones de euros para ayudas agroambientales (20 de los cuales se destinarán a

agricultura y ganadería ecológicas) 16 millones en ayudas por indemnización compensatoria en aquellos productores de zonas lejanas o de zonas con especiales dificultades, 10,5 millones de euros para reforestación en tierras agrícolas, 10 millones para programas de diversificación de economía rural y 7 millones de euros para la mejora en la calidad de nuestras industrias y cooperativas agroalimentarias. En esta misma línea, Cospedal recordó que este sector ha contado en los últimos años con el apoyo del gobierno, "se ha impulsado durante estos dos años de legislatura y al que se han destinado 110 millones de euros para ayudas dirigidas a industrias agroalimentarias y cooperativas para el fomento de la calidad alimentaria". En lo que al espejo que suponen estos premios para con el mercado exterior, a lo largo de la ceremonia, la propia presidenta destacó que un total de 126 empresas y cooperativas han participado este año en 13 ferias internacionales en colaboración con el IPEX en países como China, Alemania, los Emiratos Árabes Unidos, Japón,... La presidenta recordó en su intervención y aportó a modo de dato más que significativo que "de los seis sectores más pujantes a la hora de venderlos productos en el exterior, tres tienen que ver con el ámbito agroalimentario: las bebidas de todo tipo, los productos lácteos y la carne".



El papel del sector agroalimentario en Castilla-La Mancha y su relevancia en la sociedad primado con la excelencia. / FOTO: EDUARDO BONILLA



ADN BMW

El color de tus ojos, tu altura, el volumen de tus labios o el tono de tu piel están definidos en tu ADN. La elegancia, deportividad y belleza de BMW están también comprendidos en un nuevo código: Serie 4. **Nuevo BMW Serie 4 Coupé**. Elegante como siempre. Deportivo como nunca.

**NUEVO BMW SERIE 4 COUPÉ.
MÁS DEPORTIVIDAD. MISMA ELEGANCIA**

AutoPremier
Paseo de la Estación, 23
Tel. 949 21 09 60
Guadalajara

www.AutoPremier.es

Consumo promedio: desde 4,6 hasta 8,4 l/100 km. Emisiones de CO₂: desde 121 hasta 197 g/km.

Disfrútalos, Regálalos

Premios Gran Selección 2013

TINTO BARRICA
"PALAREA"

Gran Selección en vino tinto barrica de calidad diferenciada. www.vinospalarea.com
 Productor: Finca Manzanares.
 Teléfono: 967 619 619

"SANTA CRUZ DE
PALAREA"

Selección Oro en vino tinto joven de calidad diferenciada. www.bodegasantacruz.com
 Productor: Coop. Sta Cruz de Alpera Teléfono: 967 330 108

"ALTOS DEL
CABRIEL"

Selección Plata en vino tinto joven de calidad diferenciada. www.vinos-saac.com
 Productor: Bodegas San Antonio Abad. Tfno: 967 483 257

"CORCOVO"
AIREN

Selección oro vino blanco de calidad diferenciada. www.corcovo.com
 Productor: Bodegas J.A. Megía e Hijos, S.L.
 Teléfono: 926 347 828

"VIÑA ALJIBES"
BLANCO 2012

Selección Plata en vino blanco de calidad diferenciada. www.fincalosaljibes.com
 Productor: Bodega Los Aljibes
 Teléfono: 918 843 472

"CLEARLY
ORGANIC"

Selección oro en vino rosado de calidad diferenciada. www.latue.com
 Productor: Bodegas Latúe
 Teléfono: 925 166 350

"CORAZÓN LOCO"



Selección plata en vino rosado de calidad diferenciada. www.bodegainiesta.es
 Productor: Bodega Iniesta S.L.
 Teléfono: 967 090 650

TINTO BARRICA
"PALAREA"

Selección oro en vino tinto barrica de calidad diferenciada. www.vinospalarea.com
 Productor: Finca Manzanares.
 Teléfono: 967 619 619

"VILLA ABAD
ROBLE"

Selección plata en vino tinto barrica de calidad diferenciada. www.sanantonioabad.es
 Productor: Bodegas San Antonio Abad. Tfno: 925 160 414

VINO ESPUMOSO
"LATÚE" RUEDA

Selección oro en vino espumoso de calidad diferenciada. www.latue.com
 Productor: Bodegas Latúe
 Teléfono: 925 166 350

"VALDEHIERRO"
MEDIA CURACIÓN

Gran Selección en queso de calidad diferenciada industrial. www.quesosmanchegos.com
 Productor: Quesos Cristo del Prado S.L.- Tfno: 925 461 021

"VALDEHIERRO"
MEDIA CURACIÓN

Selección oro en queso de calidad diferenciada industrial. www.quesosmanchegos.com
 Productor: Quesos Cristo del Prado S.L.- Tfno: 925 461 021

"ALBALÁ" QUESO
ECOLÓGICO

Selección plata en queso de calidad diferenciada industrial. www.manchegobio.com
 Productor: Artesanos Peñas Negras.
 Teléfono: 647 505 434

"EL PESEBRE"
SEMICURADO

Selección oro en queso de calidad diferenciada artesanal. www.queseracampus.com
 Productor: Quesera Campo Rus. Tfno: 969 196 236

"OJOS DEL GUA-
DIANA" 3-6 MESES

Selección plata en queso de calidad diferenciada artesanal. www.ojosdelguadiana.com
 Productor: Manchega Ojos del Guadiana. Tfno: 926 851 392



BAR-RESTAURANTE

El Fogón del Vallejo

Teléfonos: 949274184 y 696633868

E-mail: elfogondelvallejo@hotmail.com*Menús concertados, menús de tapas, vermouths-comidas
 Todos los domingos, terraza de verano, amplia carta de raciones*

Urbanización Parque Vallejo, Alovera

"CASAS DE HUALDO"



Gran Selección en aceite de oliva virgen extra de calidad diferenciada. www.casasdehualdo.com Agroexplotaciones Tocuman. Tfno: 639608353

"BENIZAR"



Selección plata en aceite de oliva virgen extra de calidad diferenciada. www.acecasa.com Productor: ACECASA S.L. Teléfono: 967 304 930

"INCARLOPSA" RESERVA



Gran Selección en jamón serrano especialidad tradicional garantizada. www.incarlopsa.es Productor: Incarlopsa Teléfono: 969 320 908

"LA CATEDRAL DE CAZA"



Gran Selección en carne de caza. (Cecina de jabalí) www.catedraldelacaza.com Productor: La Catedral de la Caza. Teléfono: 925 320 988

ISIDORO ORTEGA TOLEDO



Gran Selección en cordón manchego. c/ Blasco Ibáñez, 70 Albacete Productor: Isidoro Ortega Toledo. Teléfono: 639 833 561

"MOLINETA DE MINAYA"



Gran Selección en Azafrán de La Mancha. www.azafrandeminaya.es Agrícola técnica de manipulación y comercialización. Tfno: 967 450 437

"AJO SANTO"



Gran Selección en Ajo Morado de Las Pedroñeras. www.sanisidroelsantocom Productor: San Isidro El Santo Sdad Coop. Tfno: 967 160 111

CONSERVAS "CALZADO"



Gran Selección en Berenjena de Almagro. www.conservas-calzado.es Productor: Hijose de Isidro Calzado. Teléfono: 926 870 008

"GUADALHOR" MIEL MULTIFLORAL



Gran Selección en Miel de calidad diferenciada. www.laciudaddelamiel.com Productor: Marciana Corredor Herrera. Teléfono: 949 254 020

"TOMIL"



Gran Selección en Melón de la Mancha. www.santiagoapostol.com Productor: Coop. Santiago Apostol Tomelloso Tfno: 926 511 495

HYUNDAI | NEW THINKING. NEW POSSIBILITIES.

HYUNDAI AMPLÍA EL PLAN PIVE



i30 desde 11.900€
Plan PIVE incluido

Si piensas en Hyundai,
piensas diferente.

Elige el modelo que quieras
y olvídate de la edad de tu coche.

Porque Hyundai amplía el plan PIVE aplicándote el mismo descuento en toda la gama Hyundai*, sin importar los años que tenga tu coche actual. Acércate a tu concesionario y descubre cómo algo bueno, en Hyundai puede ser aún mejor.

- 5 años de garantía sin límite de kilómetros
- 5 años de asistencia en carretera
- 5 años de control preventivo
- Garantía de devolución: si no te convence, lo devuelves con toda confianza

THINK
Pruébanos antes
de decidir tu compra

ACT
Llévatelo con 5 años
de garantía sin límite de Kms.

RELAX
Si no te convence,
nos lo devuelves



www.hyundai.es



Gama New Generation i30. Emisiones CO₂ (gr/km): 109-145. Consumo mixto (l/100km): 4,1-6,4.

CONCESIONARIO HYUNDAI Tel: 949 21 10 84. Calle Méjico, 49. Guadalajara

PVP recomendado en Península y Baleares para New Generation i30 1.4 MPI 100 cv base válido hasta fin de mes. Incl. IVA, transporte, imp. Matriculación, descuento promocional, aportación de concesionario, y Plan PIVE del Gobierno (Sujeto al cumplimiento de las condiciones del Plan PIVE). Modelo visualizado: New Generation i30 Style. Hyundai no sigue antigüedad mínima de 12 años a aquellos vehículos que cumplan las condiciones del Plan PIVE. Garantía de devolución: sujeto a condiciones del programa "Compromiso de Devolución". Infórmate en tu concesionario o en www.hyundai.es. *Hyundai aplicará el descuento del plan PIVE en la compra de todos los modelos de la gama excepto Santa Fe, ix35 y aquellos cuyo importe supere los 25.000 € (sin IVA).

Disfrútalos, Regálalos

Castilla-La Mancha es la mayor productora española de vino

La región cuenta con nueve denominaciones de origen, además como calidad diferenciada, se pueden encontrar siete pagos de diferentes zonas de la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha

TEXTOS: REDACCION

Castilla-La Mancha es la región del mundo con mayor extensión de cultivo vitivinícola con 400.000 hectáreas de viñedo, lo que la coloca en la cabeza del territorio español a la hora de producir vino, y cuenta con una producción estable anual de aproximadamente unos 20 millones de hectólitros. En los últimos años, y gracias a los Planes de Reestructuración del Viñedo, el campo castellano-manchego ha experimentado un profundo cambio, introduciendo nuevas

variedades de uva, mejorando las técnicas de cultivo y motivando en nuestros agricultores una mayor profesionalización.

Con estos cambios y con su gran potencial de producción vitivinícola, Castilla-La Mancha se enfrenta al desafío de desempeñar un papel importante en el mercado internacional, dando a conocer la nueva realidad de una región que produce vinos de muy alta calidad, de una gran diversidad varietal y con una relación calidad-precio que los hace muy competitivos.

La región cuenta con 9 Denominaciones de Origen: Almansa,

Jumilla, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Úcles, y Valdepeñas que entre todas ellas, suman 429 bodegas y cooperativas. Además, como calidad diferenciada se pueden encontrar 7 pagos en diferentes zonas de la comunidad autónoma.

Las bodegas acogidas a estas Denominaciones de Origen han sabido evolucionar de una manera rápida y acorde con la demanda del mercado y consumidor. Estas bodegas han hecho de la elaboración de sus vinos un arte, con un esmerado cuidado, fruto de unas instalaciones equi-



La extensión de cultivo de Castilla-La Mancha es la mayor del mundo

padas con la más alta innovación tecnológica, a la vez que comercializan sus caldos en el mercado nacional e internacional con una magnífica progresión. En el mercado internacional, nuestro crecimiento ha sido de un 10% interanual en la última década, dato a tener en cuenta ya que se asegura la presencia de nuestros vinos en los países de mayor consumo.

Uno de los restaurantes que cuenta con una amplia carta de vinos, El Fogón del Vallejo de Alovera, nos da algunos detalles sobre los vinos de la región. Su gerente Juan Vicente Hernández explica que "Castilla-La Mancha en el tema de vinos ha avanzado

en los últimos años muchísimo, los vinos de la región tienen una excelente relación calidad precio siendo los precios muy ajustados a los momentos actuales". En cuanto a los vinos destaca Hernández "Calzadilla, Marques de Griñón, Montes de Toledo, Manzaneque, Santa Cruz de Alpera, Río Negro y los vinos de Sacedón"

Recomendación

En este restaurante se puede degustar una ensalada de hortalizas con vieira marcada a la plancha y un gambón salteado con un blanco Añil, o pueden probar corazones de solomillo con Foe a la plancha con un tinto Manzaneque. ◆



Los vinos de la región compiten con los mejores caldos internacionales por la calidad que atesoran



Ernesto Sáenz de Buruaga y Javi Nieves

La Mañana

de lunes a viernes de 06:00 a 12:00

Guadalajara 89.3 fm, Sigüenza 102.5 fm

 *estar informado :)*
COPE

PROMOCIONES VALIDAS DESDE: 9 al 24 Diciembre 2013

El lunes 23 se abre todo el día . Y el 24 estamos hasta las 14.00



5,95 €/unidad
Paletilla cordero lechal grande por piezas
750 grs aprox



8,95 €/kg
ENTRECOT LOMO DE VACA-CEBON
(En trazo 1 kg aprox)
9,95 €/kg al corte.



LACÓN RIMO
COCIDO AHUMADO
Bandeja de 200 grs
1.00 €/un



9,95 €/kg
PRESA DE CERDO IBÉRICO



CHORIZO RIMO
Bandeja de 300 grs +
MORCILLA RIMO
Cebolla de 300 grs
2,99 €/105



1.99 €/kg
Pollo entero por piezas sin partir.
2.29 /kg partido



9.50 /kg
LOMO EMBUCHADO ADOBADO CERDO
Por piezas enteras o medias.
12.95 /kg al corte



MOUSSE DE CANARD 200 g **4,50** €/un
MOUSSE DE HÍGADO DE OCA 230 g **4,50** €/un
MOUSSE DE PATO CON HIGOS 210 g **4,50** €/un



8.95 €/kg
Centro y tacos jamón corta-fácil
Por piezas enteras o medias.
9.95 €/kg al corte

COCA COLA y FANTA 2 LITROS TODAS EN PACK 6 UNIDADES.

1,00 €
Euros la botella en pack 6 uni.
1,19 € en unidades sueltas

ESTA PROMOCIÓN SOLO ES VALIDA DESDE: **16 al 21 de Dicimebre**

RIMO Supermercados

DISPONIBLE EN SUPERMERCADO RIMO
Ctra. CM -2029 KM 2,400 , 19110 MONDEJAR (GUADALAJARA)
Tel.949 38 53 01 Fax: 949 38 53 68
email :rimo@rimo.es.
Especializado en carnes de todo tipo y Embutidos de fabricación propia.
OFERTAS VALIDAS SALVO ERROR TIPOGRAFICO HASTA FIN DE EXISTENCIAS , EN SU CASO PODRAN SUSTITUIRSE POR OTRA DE SIMILARES CARACTERISTICAS

DESDE AQUI QUEREMOS DAR NUESTRO APOYO A LOS PRODUCTORES CATALANES QUE ESTAN SUFRIENDO ESTOS BOICOTS POR CULPA DE SUS POLITICOS . Y QU* LES DIGAN " NO NOS ENGANAN CATALUNA ES ESPANA"

CAVA NO CATALAN AÑARES BRUT
3,99 €/un

4 Tabletas turrón + **1** caja polvorones
Turrón duro , Bando 200 gr , Extra Cristal , chocolate crujiente , Blanco crujiente y polvoron 300 grs

5,95



GINEBRA MASTER 750 cl + 4 botellas ME tonic
15,95 euro/pack



PIÑA Celorrio rodaja almibar 850 grs
1,20 euro/un



1,39 €/un
SIDRA GAITERO



4,95 €/kg
Salmón alteza Noruego Plancha 250 grs



GALLETAS DANESAS LATA 454 grs
1,95 euro/un

MELOCOTÓN Celorrio extra almibar 850
1,00 €/un



3,95 €/kg
NESCAFE natural 200 grs



NESCAFE 200gr Descafeinado
4,59 €/un



Disfrútalos, Regálalos

El mejor queso del mundo se encuentra en Castilla-La Mancha

La Denominación de Origen Queso Manchego abarca 44.000 kilómetros cuadrados de 900 ganaderías y cuenta anualmente con una producción de 11 millones de kilos.



El queso manchego es uno de los mejores ejemplos de productos de calidad de Castilla-La Mancha



La Flor de Brihuega es uno de los quesos de Guadalajara/ FOTO: LA FLOR DE BRIHUEGA

TEXTOS: REDACCIÓN

El queso manchego es una de las identidades de Castilla-La Mancha en el resto del mundo. Cada año crecen las exportaciones de este producto y ya superan los 8000 kilos de quesos vendidos en diferentes países. Para poder tener la denominación manchega tiene que ser un queso de pasta prensada, elaborado con leche de oveja de la raza manchega, con una maduración mínima de 30 días, para quesos con peso igual o inferior a 1,5 kg, y de 60 días, para el resto de formatos, y máxima de 2 años.

La Denominación de Origen abarca 44.000 kilómetros cuadrados de 900 ganaderías con una producción de 59 millones de litros de leche al año, de los cuales la producción del queso manchego se cifra en 11 millones de kilos. La oveja manchega se explota en pastoreo durante todo el año, aprovechando los recursos naturales de la zona de La Mancha, si bien su alimentación es apoyada con raciones de concentrados y otros subproductos en las épocas de mayores exigencias nutricionales (gestación, lactancia, etc.). Se agrupa en rebaños que oscilan entre las 100 y las 600 cabezas, en

función del tamaño de la explotación agrícola, aunque pueden encontrarse rebaños de hasta 2.000 animales.

Existen dos variedades de oveja manchega, según su capa: una blanca, con las mucosas despigmentadas, que es la más numerosa y otra negra, con manchas claras en cabeza y partes distales de su anatomía. La variedad, sin embargo, no establece diferencias de calidad en la leche que producen.

Propiedades

El queso manchego es un alimento muy completo, que concentra todas las cualidades nutritivas de la leche. Contiene una elevada proporción de proteínas, lo que le hace ser incluso más rico que la carne en estos elementos. En el queso manchego también están presentes vitaminas tan importantes como la A, la D y la E, fundamentales en procesos metabólicos, como el crecimiento, la conservación de tejidos y la absorción de calcio.

El mejor del mundo

El queso albaceteño Dehesa de los Llanos recibió en noviembre de 2012 el galardón al Mejor Queso del Mundo en la edición de los World Cheese Awards. Este reco-

nocimiento ha provocado que la empresa de Albacete tenga que aumentar su producción en un 50%, en un total de 19.000 piezas.

De las 100 toneladas de leche que utilizaban antes del premio a las 150 que han utilizado este año. De todas formas, esta cifra es la máxima que pueden utilizar en la empresa ya que esta condicionada a la capacidad de sus ovejas.

Este producto se exporta a Estados Unidos, Inglaterra, Francia y Australia.

Queso en Guadalajara

Las mejores muestras del queso de la provincia de Guadalajara los recogen las marcas Flor de Brihuega, Solanillos y Castillo de Hita. Uno de los más vendidos es Flor de Brihuega que tiene una fa-

bricación totalmente artesanal, controlando la alimentación de los animales, el ordeño, la elaboración, maduración y almacenaje. Las clases de los quesos son fresco, tierno, semicurado, curado con leche pasteurizada, curado con leche cruda, curado con leche pasteurizada en aceite de oliva virgen y curado con leche cruda en aceite de oliva virgen. ◆



El Gran Reserva de Dehesa de los Llanos recibió el año pasado el premio al Mejor Queso del Mundo/ FOTO: DEHESA DE LOS LLANOS



Las diversas producciones de aceite en la región son de una gran calidad.



El aceite de Castilla-La Mancha junto a un buen pan casero es un desayuno saludable insuperable.

La Alcarria, los Montes de Toledo y La Mancha unidas por el oro líquido

Nuestra región acoge en su diversidad geográfica cuatro denominaciones de origen con el aceite de oliva virgen extra como vínculo entre territorios tan lejanos en distancia, como cercanos en sentimiento

TEXTO: REDACCION

En una región tan extensa como es Castilla-La Mancha, la variedad entre los alimentos predominantes es muy amplia. Sin embargo, en la cultura mediterránea hay un producto que no puede faltar en ninguna mesa, el aceite de oliva. En nuestra región existen hasta cuatro denominaciones de origen, dos de ellas en el norte de la comunidad y otras dos en el sur. Concretamente encontramos el Aceite de la Alcarria en Guadalajara y Cuenca y el de los Montes de Toledo en la provincia homónima. Mientras que en Ciudad Real se pueden degustar los aceites del Campo de Montiel y los de Calatrava.

Los matices que diferencian a unos aceites de otros son importantes y eso hace tan especial la variedad de nuestra región. El aceite alcarreño es muy afrutado y aromático, rotundo en su olor a hoja, en el que se entremezclan sabores a hierba, avellana o plátano, a veces con sabor picante en boca. Mientras tanto el del Campo de Montiel tiene mayor número de matices, pero no por ello es de superior calidad al alcarreño. En esa zo-

na de Ciudad Real, los aceites presentan intensidades considerables de frutado, destacados amargos y picantes, con matices propios de las variedades Cornicabra y Picual y en menor medida de otras variedades. En ocasiones, presentan de forma perceptible, otros sabores como almendra verde o madura, manzana, higuera, tomate, plátano y alcachofa. Serán aceites equi-

librados, con mantenimiento de una línea uniforme y proporcional, tanto en el frutado como en las intensidades de amargo y picante.

La climatología también influye notablemente en las calidades de los aceites. Mientras los olivos de los campos de Montiel y Calatrava están acostumbrados a soportar unos bajos índices de pluviometría, los olivos

alcarreños son capaces de soportar el frío invierno de la zona, y aguantan perfectamente heladas de hasta cinco grados bajo cero. Todo ello, sin que se genere incremento excesivo en el índice de peróxidos

El oro alcarreño

El Aceite de la Alcarria se produce en una zona de esta comarca situada entre las provincias de

Cuenca y Guadalajara. Concretamente comprende 95 municipios del sudoeste del Guadalajara y 42 municipio del noroeste de Cuenca, en el noreste de la región.

Las condiciones edafoclimáticas de la zona, han realizado gran parte de la selección natural para que sea esta comarca, la única en la que está presente el producto aceite de oliva virgen, monovarietal de la variedad, castellana o verdeja. El color predominante es verde limón, más o menos intenso, dependiendo del momento de la recolección y del grado de madurez de la aceituna.

En nuestra provincia, existen tres productores específicos que están recogidos por este aceite. Se trata de Aceites Fidelco situado en Loranca de Tajuña, la SAT Alcarria Baja de Auñón y la SAT Coagral de la capital. La Denominación de Origen tiene su sede en Valdeolivas, donde precisamente tiene su sede una de las otras dos productoras de aceite alcarreño. Se trata de la Cooperativa Alta Alcarria, mientras que la otra localidad conguense productora es Villalba del Rey, en su Cooperativa San Sebastián.

Así el aceite de la región puede presumir de ser tan variado como técnicamente perfecto. ♦



El aceite de La Alcarria es totalmente diferente a los otros líquidos regionales por sus toques a avellana y plátano.

Disfrútalos, Regálalos

El “oro rojo” compite en los mercados internacionales por su calidad

El Azafrán es uno de los productos más solicitados del mercado. Es un valor en alza y cada año incrementa su precio por ser considerado el mejor del mundo.



Proceso de convertir las flores del Azafran en el “oro rojo”



Campo de Azafran en uno de los municipios de Castilla-La Mancha

Texto: REDACCIÓN

El Azafrán de la Mancha es considerado el mejor del mundo por los expertos, y cada día se revaloriza más el precio del kilo de este “oro rojo”. En los últimos años, el precio del kilogramo se sitúa en torno a los 3.000 euros y el precio de consumo en cualquier hogar de la región, se sitúa en 8 euros el gramo.

El Azafrán se cultiva en 38 municipios de Toledo, 36 de Ciudad Real, 175 de Cuenca y 81 de Albacete, a través de 6 empresas que tienen la Denominación de origen Azafrán de la Mancha. La planta del azafrán, se llama *crocus stivus*. La flor se extrae de su bulbo. La pequeñísima planta tiene unos 10 cm de altura. Y es violeta. 1 kg. de azafrán, contiene unas 250.000 flores. Cada flor tiene 3 estigmas de 3 a 4 cm. de largo. Es decir, 1 kg. contiene 750.000 estigmas, equivalente a plantar 1 campo de fútbol o 10.000 m² (1 Hectárea).

El Azafrán de La Mancha con Denominación de Origen Protegida, se caracteriza por su elevado poder colorante (hay que destacar que nuestra Especificación

Técnica de Calidad exige un poder colorante mínimo de 200 unidades), tiene un aroma fuerte y exótico, así como un sabor ligeramente amargo. Estas características lo convierten en un magnífico saborizante capaz de transmitir aromas profundos, siendo una especia insustituible en numerosas recetas españolas, sobre todo, en la cocina manchega, desde la Edad Media hasta nuestros días.

Elaboración

El proceso de elaboración, que consiste en el desecado mediante tostado a fuego lento en lugar de secado al sol, parece ser el responsable de que el producto tenga una mejor presencia, un intenso aroma, mayor contenido en safranal y poder colorante.

Se recomienda adquirirlo en hebra, sin embargo, la manera de utilizarlo es coger las hebras, molerlas con ayuda de un mortero y diluirlas con el caldo del guiso entre 10 y 15 minutos antes de acabar la cocción.

La cocina selecta, sobre todo la mediterránea, continúa utilizando el azafrán en una variada gama de platos, a base de arroces (paella), carnes, aves, pescados,

estofados, huevos, aliños de ensaladas, de caldos, sopas, salsas, rellenos, pastas, mariscos, e incluso en la elaboración de dulces, helados, jarabes y licores.

Origen

El azafrán fue introducido en España durante la dominación árabe. Durante los siglos VIII y IX fue un producto monopolizado por la alta burguesía andalusí. La co-

cina árabe era muy pródiga en condimentos herbáceos, por lo que en todos los huertos existían semilleros de estas plantas, principalmente cominos, alcaravea, ajemuz, mastuerzo, anís de grano dulce, hinojo, anís silvestre, cilantro, mostaza, menta, hierbabuena y perejil. Pero el condimento más importante para la economía musulmana era el azafrán, usado como colorante y aderezo

indispensable en la mayoría de los platos.

Posteriormente, existe constancia escrita del cultivo de azafrán en La Mancha en la obra “Cultivo del azafrán en La Solana” de J.A. López de la Osa, de 1897, en la que se incluyen datos sobre este cultivo de cien años atrás, citándose un inventario judicial del año 1720 en el que también aparece el azafrán. ◆

RECETA CON AZAFRAN - PAELLA

Ingredientes:

1 vaso de aceite 1 tomate
1 diente de ajo 6 tazas de arroz
½ pollo 6 gambas
½ conejo 1 puñado de guisantes hervidos
6 salchichas Sal
250 grs. de costilla de cerdo Pimienta
1 calamar mediano Azafrán de La Mancha
12 mejillones



Preparación:

- 1.-Calentar el aceite en una paellera y freír ligeramente el ajo pelado y una vez frito retirar.
- 2.-Agregar el conejo, el pollo y las costillas de cerdo cortado en trozos pequeños.
- 3.-Salpimentar y freír hasta que se doren, reservándolo en un plato.
- 4.-Mientras, abrir al vapor los mejillones y hervir el calamar en poco agua escurriéndolo y guardando el agua de cocción.
- 5.-Cuando toda la carne se haya dorado, agregar el tomate rallado y a continuación la carne con el calamar.

- 6.-Verter 12 tazas de agua en las que se incluirán el agua de la cocción de los mejillones y el calamar.

- 7.-Cuando esto empiece a hervir, añadir el arroz en forma de lluvia.

- 8.-Cuando el agua hierva de nuevo, colocar encima las gambas, los guisantes y los mejillones.

- 9.-Salpimentar, agregar el azafrán y proseguir la cocción unos 20 minutos aproximadamente. Atributos externos en la propia pieza curada que nos indicarán algún aspecto interesante a tener en cuenta. ◆



AHORA CON AÚN MÁS TECNOLOGÍA PARA DISFRUTAR



NUEVO SEAT LEÓN CON PS4
Y 4.000 € EN EQUIPAMIENTO DE REGALO POR 13.900 €

ENJOYNEERING

- / 4 AÑOS DE GARANTÍA
- / LLANTAS DE ALEACIÓN DE 16"
- / SEAT MEDIA SYSTEM TÁCTIL DE 5"
- / VOLANTE MULTIFUNCIÓN
- / CLIMATIZADOR
- / TECNOLOGÍA TSI SUPEREFICIENTE
- / BLUETOOTH®
- / 7 AIRBAGS



YouTube .COM/TUSEAT f .COM/SEAT .COM/TUSEAT SEAT.ES



Consumo medio combinado de 3,3 a 5,9 l/100 km. Emisiones de CO₂ de 87 a 137 g/km.

PVP recomendado para Península y Baleares para SEAT León 1.2 TSI 77 kW (105 cv) Reference con opcionales: 13.900 € (incluye IVA, impuesto de matriculación, transporte, descuento promocional, equipamiento valorado en 4.000 €, PlayStation® 4 y Plan PIVE). Oferta válida hasta el 31/12/2013 para clientes particulares que entreguen un vehículo usado de un mínimo de 10 años y financien a través de Volkswagen Finance SA EFC según condiciones contractuales un capital mínimo de 8.000 €, con una permanencia mínima de la financiación de 36 meses. Campaña Incompatible con otras ofertas financieras. Imagen acabado León Style.

AMARCO CAR

P. I. El Balconcillo - Avda. Trafalgar, 63 - 19004 - Guadalajara - Tel. 949 20 17 11

Disfrútalos, Regálalos

La mejor cesta de Castilla-La Mancha para disfrutar estas Navidades

Vino Pago de Santa Cruz

Precio: 39,95 euros.



Rista de ajos de Las Pedroñeras

Precio: 15 euros.



Jamón cocido ahumado Folgado

Precio: 4,50 euros/kilogramos. pieza completa

Cecina de jabalí

Precio: 34 euros.



Azafrán de La Mancha

Precio: 19,45 euros/4 gramos.



Paletilla de cordero de La Mancha

Precio: 18,95 euros/kilogramo.



Queso manchego de oveja

Precio: 17 euros.



Berenjenas de Almagro

Precio: 4,50 euros/kilogramo.



Jamón Serrano

Incarlopsa

Precio: 48 euros/pieza 6,5 kilogramos.



Miel de la Alcarria

Precio: 3,75 euros/ 550 gramos.

Melón de La Mancha

Precio: 1,50 euros.



Aceite Zaitum

Precio: 3,55 euros.



Lomo ibérico de bellota Folgado

Precio: 16 euros/pieza 400 gramos.



Disfrútalos, Regálalos

Berenjenas de Almagro, un regalo de al-Ándalus para nuestro tiempo

En poco más de 70 hectáreas de terreno se recogen las berenjenas que cada año se venden en un 99% dentro de las fronteras nacionales con producciones que llegan hasta las 3.000 toneladas



Ya sean simplemente aliñadas o embuchadas con pimientos rojos, las berenjenas de Almagro son un plato que nunca falla.

TEXTO: REDACCIÓN

No hay feria que se precie en España que no tenga un puesto de venta de las famosas y deliciosas berenjenas de Almagro. Un producto 100% autóctono de nues-

tra región, que se produce en poco más de 70 hectáreas de terreno en la localidad de Almagro y otras aldeas, como Bolaños de Calatrava.

El origen de este tipo de encurtido es de la época de la dominación árabe de España. Precisamente fueron ellos quienes tra-

ieron hasta nuestras tierras este producto, tan común en nuestras mesas en la actualidad. Mientras en el resto de la península la berenjena llegó como hortaliza para ser cocinada en Almagro y su entorno, quedó también su forma de conservación tan particular.

Un cultivo peculiar

La Berenjena de Almagro, es una variedad autóctona que se cultiva en la zona desde tiempo inmemorial, ya que los agricultores de la comarca la van reproduciendo de su propia semilla. Dentro de la subespecie Scuiantum (Solanum melogena) se encuentra un grupo de variedades Depressum a la que pertenece la Berenjena de Almagro. Dado el carácter social del cultivo, no se siembran grandes superficies, es un producto de la agricultura familiar, cada agricultor no sobrepasa la hectárea de cultivo de berenjenas.

La berenjena es una planta muy esquilmante. Se procura no repetir el cultivo hasta pasados 6-7 años en la misma parcela, por tanto es frecuente el arrendamiento de tierras alrededor del pozo. En cuanto al cultivo, la siembra se hace en semillero, aproximadamente en el mes de febrero, y se trasplanta al terreno de asiento durante el mes de mayo, previamente laboreado y es-

tercolado con unos 25.000 kilos de estiércol por hectárea, además del abonado mineral que se viene utilizando entre 600 y 700 kilos/Ha. de abono complejo de alta graduación. La recolección se inicia en julio recogiendo los frutos cada 3 ó 4 días. Después de cada recogida, se aprovecha para regar y así hasta noviembre aproximadamente, que termina el cultivo con la bajada de las temperaturas.

Una vez recolectada la berenjena se procede a su cocción 5-10 minutos. A continuación, se someten a un proceso de fermentación en grandes recipientes, donde se introduce el aliño. Tal fermentación comprende un período de entre 4 y 15 días. El aliño tiene vinagre, aceite vegetal, sal, cominos, ajos, pimentón y agua. Las berenjenas que han pasado por el proceso de fermentación están listas para su envasado en latas o botes de vidrio, distribución y consumo, como un sabroso primer plato o aperitivo. ◆

BASTONES DE BERENJENA CON MIEL DE LA ALCARRIA

INGREDIENTES:

- 1 Berenjena grande
- Sal
- 3 Cucharadas de harina de tempura
- 80 ml de agua fría
- Aceite de oliva
- Miel

Receta extraída de:

lamaricocina.blogspot.com.es



ELABORACIÓN:

Se lava bien la berenjena y se seca con un papel. Se le quita la parte verde y se trocea en bastones. Le añadimos sal y la dejamos reposar en un escurridor durante 10-15 minutos.

Mientras tanto preparamos la tempura. En un bol añadimos las 3 cucharadas de harina de tempura y poco a

poco vamos añadiendo el agua muy fría. Si queda muy espesa la mezcla podemos añadir más agua.

Mojamos bien los trozos de berenjena en la tempura y freímos en aceite de oliva abundante y muy caliente.

Cuando saquemos los bastones, los dejamos escurrir sobre un papel de cocina. Después pasamos al plato de servir y vertemos sobre el la miel.

CALZADOS TOÑI

Papa Noel y los Reyes Magos llegan a Calzados Toñi estas navidades

Gran surtido de Botas y botines para señora, caballero y niño

desde **19,90 €**

Avda. del Ejército, 9
19004 Guadalajara
949 49 30 43

Wenceslao Argumosa, 8
19003 Guadalajara
949 87 35 00

Bar Balconcillo

Comida Casera



Menú diario
Desayunos
Bocadillos
Platos combinados
Comidas de empresa y grupos
(nos adaptamos a tu presupuesto)



C/ Méjico nº 39-40
en Comercial Castilla
949 20 85 67



La cristalización es la garantía de su autenticidad y está vinculada a su origen botánico.

Anualmente se celebran eventos como el premio "Su peso en miel", en Peñalver o la Feria Regional Apícola de Pastrana.

Miel de la Alcarria, néctar líquido de gran tradición y máxima calidad

La "Miel de la Alcarria" consigue su Denominación de Origen Protegida en 1992; según su origen floral se clasifica en Lavándula latifolia M., Rosmarinus officinalis L. y Milflores (mezcla de flores)

TEXTO: REDACCIÓN

La miel es un producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores, o de las secreciones procedentes de las partes vivas de las plantas o que se encuentran sobre ellas que las abejas liban, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena. La zona de asentamiento de las colmenas abarca diferentes municipios de la comarca agraria de La Alcarria, que se extiende por las provincias de Guadalajara y Cuenca formando un triángulo imaginario limitado por las vegas de los ríos Henares al norte y Tajo al sur y por las estribaciones del Sistema Ibérico al este.

La comarca natural de La Alcarria produce una miel exquisita, con una sutileza y aroma extraordinaria, que recuerda el origen floral del que proviene, las plantas aromáticas silvestres. La miel que lleva el símbolo de la Denominación de Origen Miel de La Alcarria tiene asegurada su origen y máxima calidad por el Consejo Regulador.

La Miel de La Alcarria es ex-

clusivamente floral y su consistencia puede ser fluida, viscosa o cristalizada. La cristalización, que es el cambio natural del estado físico de la miel, es la garantía de su autenticidad y está estrechamente relacionada con su origen botánico que, en nuestro caso, produce una cristalización fina, de aspecto cremoso y suave al paladar.

La "Miel de La Alcarria" con-

sigue su acreditación de calidad a nivel nacional como denominación de origen en el año 1992, y cuatro años más tarde se reconoce por la Comisión Europea como Denominación de Origen Protegida.

El territorio que ocupa pertenece a las provincias de Guadalajara y Cuenca con 150 y 70 municipios respectivamente, formando 4.200 km², que da lugar

a la comarca natural La Alcarria. El presidente de la DO Miel de la Alcarria, Félix Esteban explica que "el producto es singular por elaborarse en esta zona. La producción depende de la climatología". Anualmente se celebran eventos como el premio "Su peso en miel", en Peñalver, y la feria regional apícola de Pastrana.

En general se trata de un medio con suelos margosos y

calizos del terciario, con un clima continental, con grandes oscilaciones térmicas y escasa pluviometría, que limita el crecimiento vegetativo.

La flora es la típica mediterránea con abundancia de plantas aromáticas de la familia de las labiadas que con la presencia de la abeja (*apis mellífera*) da lugar a una miel de una consistencia que puede ser fluida, viscosa, y en muchos casos cristalizada lo que avala su pureza y calidad, es muy suave al paladar y rica en aromas al no permitirse procesos de pasteurización, conservando íntegras sus propiedades terapéuticas.

Según su origen floral se clasifican en tres tipos:

- Miel monofloral de espliego (*Lavándula latifolia* M.).
- Miel monofloral de romero (*Rosmarinus officinalis* L.).
- Milflores (mezcla de flores diversas).

Para velar por la calidad del producto, el Consejo Regulador certifica la conformidad del producto desde el origen pasando por los procesos de producción, envasado y comercialización, garantizando la máxima calidad al consumidor a través del etiquetado correspondiente. ◆



La Miel de La Alcarria es exclusivamente floral y su consistencia puede ser fluida, viscosa o cristalizada.

Disfrútalos, Regálalos

Nuestro jamón serrano se hace un hueco entre lo más granado del país

Con el mercado del jamón Ibérico copado por Huelva y Extremadura como emblemas nacionales era difícil alcanzar un hueco, que sí ha logrado la región con un producto serrano de calidad superior



El jamón serrano es uno de los productos más sabrosos de la despensa regional.

Texto: REDACCIÓN

El jamón serrano es la enseña de los productos cárnicos regionales. El carácter tradicional y la calidad de este producto se reconocieron oficialmente en el año 1.999. En ese momento se inscribió en el registro comunitario como Especialidad Tradi-

cional Garantizada. No en vano nuestra región es la principal productora de jamón serrano de España, con un 30% de los jamones nacionales con origen castellano manchego.

El serrano de nuestra tierra ha conseguido situar a Castilla-La Mancha en el mapa internacional de los mejores jamones del mundo. ◆



Cortar el jamón es denominado un arte gastronómico al alcance de muy pocos.

CÓMO ELEGIR SU JAMÓN SERRANO

Desde el punto de vista de la apariencia externa, no siempre es fácil tomar esta decisión. Lo importante y definitivo es te-

ner acceso a una cata del producto, puesto que esta circunstancia nos sacaría de toda duda; pero si nos fijamos en algunos aspectos

que vamos a comentar, la pieza nos enseña algunas cosas que pueden ser interesantes en estos atributos externos.



En primer lugar y fundamentalmente, el jamón tiene que ser serrano. Para comprobar que es así, tendremos que verificar que en la etiqueta figura la denominación "jamón serrano" como especialidad tradicional garantizada, y en la

misma también figuran los meses de curación.

En este caso, al estar amparado el producto por la especialidad tradicional garantizada, el tiempo de curación tiene que ser superior a los 7 meses. Si tenemos acceso a la parte poste-

rior de la pieza, encontraremos habitualmente un sello a tinta o a fuego, indicando la semana y el año en que el producto ha entrado en curación. Por tanto, esta circunstancia nos corroborará el tiempo de maduración de la pieza.



Hay atributos externos en la propia pieza curada, que nos indicarán algún aspecto interesante a tener en cuenta:

Empezaremos por la zona de la pata o codillo. Esta zona de pata o codillo tiene que estar bien rellena de músculo y grasa. Esto nos ayudará a comprobar que existe buena conformación grasa y muscular. Se deberá comprobar también que esta misma zona tiene forma redondeada, sin hendiduras y acanalamientos, que pudieran ser indicador de excesivo tiempo de curación y endurecimiento.

Si continuamos observando la cara muscular, deberemos seleccionar la pieza que presente una homogeneidad, tanto en la superficie como en el color de la misma, de manera que no

presente acanaladuras o hendiduras que pudieran indicar un excesivo resecamiento de esta cara muscular, lo que indicaría probablemente un exceso de merma en el magro del jamón, un exceso de curado.

Si continuamos observando la pata, nos fijaremos en que se presente sin solución de continuidad, es decir que no haya grietas ni acanaladuras que indicarán los defectos mencionados anteriormente.

Un aspecto, quizá de los más importantes a observar en la pieza, es la cobertura grasa. No olvidemos que la grasa es el elemento que comunica sabor a la carne, por tanto un contenido graso de cierto nivel, es deseable en el jamón. Esta circunstancia la podemos ob-

servar en la parte más ancha, denominada habitualmente maza o tapa en el jamón, y esta cobertura grasa, el tocino, debe cubrir la zona lateral de esta maza y continuar hacia la punta o cadera, extremidad del jamón, en la cual deberemos observar y evaluar visualmente que ese espesor de la grasa es al menos, de un centímetro y medio.

El color de la grasa así mismo es importante. Tiene que presentar un color blanco amarillento; es decir, es deseable que la grasa no esté excesivamente enrancada u oxidada, lo que podremos verificar por el color. Colores más marrones o más anaranjados, nos indicarán un posible enrancamiento excesivo de la grasa. ◆

“Calidaz”, la marca de la caza

Castilla-La Mancha cuenta con más de 350.000 licencias en la actualidad



Castilla-La Mancha es una región privilegiada desde el punto de vista cinegético.

TEXTO: REDACCIÓN

Castilla-La Mancha cuenta con más de 350.000 licencias de caza. Hay 2 reservas de caza, 12 cotos locales y 11 sociales, 5.479 cotos privados. Es una región privilegiada desde el punto de vista cinegético, la Sierra Madrona y el Valle de Alcudia, los Montes de Toledo, el Alto Tajo y la Serranía de Cuenca, la Sierra de Ayllón, la comarca de la Jara, con sierras como la de Sevilleja o la de Anchuras, las Sierras de Alcaraz y Segura y muchos ejemplos más. En la actividad cinegética, la carne ha sido considerada como una renta o producto secundario, detrás del trofeo de la

res a abatir, quizá por eso el tratamiento que ha recibido desde el punto de vista higiénico - sanitario no ha sido todo lo bueno que debiera. No se pretende con esta figura de calidad equiparar el valor de la carne al del trofeo, pero sí conseguir un valor añadido, para aquellas canales que tengan unas mejores condiciones.

La Marca de Calidad Certificada para la Carne de Caza Silvestre CALIDAZ, será un distintivo que acompañará a las carnes que cumplan unas determinadas características.

Se quiere seguir con este producto, un proceso análogo a otros productos de nuestra tierra, como son el vino, el aceite

o el queso. Al igual que en estos casos, habrá una calidad estándar, certificada por el Veterinario Actuante de Campo y posteriormente por el Veterinario Oficial en la sala de despiece, y una calidad extra que será la de las canales que cumplan los requisitos establecidos en el Reglamento de Uso de la Marca.

Como se ha conseguido con otros productos, gracias al etiquetado de calidad, se tendrá el apoyo de entidades públicas, como la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, para la financiación de campañas de promoción y en ferias y congresos, así como en el comercio exterior.

Una figura de calidad abre infinitas posibilidades para el producto que la lleva. Por ejemplo, en el caso del vino manchego, se ha establecido una red de bodegas que ofrecen servicios turísticos muy interesantes en épocas en las que la tendencia es al turismo rural y de interior (otoño - invierno). Si esto lo llevamos al sector cinegético, los añadidos son claros: la berrea, la actividad de la caza en sí, los paisajes, valores medioambientales y las especies protegidas asociadas a las fincas y cotos de caza, y por supuesto, el turismo gastronómico.

Las especies de fauna silvestre cuya caza queda autorizada en el ámbito territorial de Castilla-La Mancha son las especies de caza mayor: Mamíferos: ciervo, jabalí, corzo, cabra montés, gamo, muflón y arruú. Las espe-

cies de caza menor: mamíferos: conejo, liebre y zorro. En cuanto a aves migratorias acuáticas estarían: agachadiza común, agachadiza chica, ánade friso, ánade rabudo, ánade real, ánade silbón, ánsar común, cerceta carretona, cerceta común, focho común, gaviota argétea, gaviota patiamarilla, gaviota reidora, pato colorado, pato cuchara, porrón común y porrón moñudo. Las aves migratorias no acuáticas son: avefría, becada, codorniz, estornino pinto, paloma torcaz, paloma zurita, tórtola común, zorzal alirrojo, zorzal común y zorzal real. En cuanto a las aves no migratorias: colín de California, colín de Virginia, corneja negra, faisán, grajilla, paloma bravía, perdiz roja, urraca y zorzal charlo.

Las especies comercializables de caza mayor son: cabra montés, ciervo común ibérico, corzo, gamo, jabalí, muflón europeo y arruú. En cuanto a las de

caza menor estarían: conejo, liebre, zorro, ánade real, codorniz, faisán, paloma torcaz, paloma zurita y perdiz roja.

La superficie destinada a la actividad cinegética en Castilla-La Mancha abarca más de 7.000.000 de hectáreas, de las que 5.121.674 están destinadas al aprovechamiento de caza menor y 1.869.524 hectáreas al de caza mayor. En cuanto al número de piezas, en Castilla-La Mancha se cobran anualmente más de 40.000 piezas de caza mayor, y más de 3.000.000 piezas de menor. Entre las especies de caza mayor, destacan el venado y el jabalí, y entre las especies de caza menor, la principal es la perdiz, con más de 1.300.000 piezas, seguida por el conejo y la liebre y, en menor medida, la paloma torcaz. La carne de caza de Castilla-La Mancha cada año se exporta a más países, destacan las ventas a Francia y Alemania. ◆



La Marca de Calidad certificada para la carne de caza silvestre Calidaz.

RECETAS CON CARNE DE CAZA - ALUBIAS CON PERDIZ

Ingredientes:

Perdices.
Cebollas
Ajos
Laurel
Pimienta en grano
Pimentón
Aceite de oliva
Sal
Alubias.



Modo de preparación: En una olla se pone la carne de caza (liebre, conejo perdiz), junto a la cebolla partida, una cabeza de ajos, laurel, pimienta en grano, una cucharadita de pimentón, un poco de aceite de oliva y sal.

Se deja rehogar hasta que la cebolla este dorada. Añadimos entonces un chorreón de vinagre y cubrimos con agua, dejándola cocer. Cuando esté a medio incorporamos las judías blancas que han estado en remojo. Removemos y dejamos que se hagan a fuego lento, hasta que el caldo esté espeso.



La cecina de jabalí "Catedral de la Caza" fue distinguida con el premio Gran Selección.

Disfrútalos, Regálalos

Érase un pueblo a un cultivo pegado: Las Pedroñeras, la capital del ajo

El Ajo Morado de Las Pedroñeras presenta un fuerte olor y un gusto picante y estimulante. Estas singularidades proceden de los compuestos órganosulfurados, principalmente alicina.

TEXTO: REDACCIÓN

El Ajo Morado de Las Pedroñeras, comienza a sembrarse en el mes de diciembre y por regla general suele finalizar en el mes de enero, dependiendo de las zonas de cultivo en el que los agricultores hayan arrendado las tierras para dicha siembra. Actualmente, la siembra se lleva a cabo con maquinaria que facilita y agiliza la labor, pero antiguamente, el cultivo del ajo era manual, por lo que las cuadrillas de gente del pueblo, marchaban a las tierras de siembra con un "morril" en la cintura donde se llevaban los dientes de ajo, semilla que al germinar, produciría la llamada cabeza de ajo.

Más tarde, llegarán los riegos si el invierno no es muy lluvioso, el abonado y los primeros pasos entre líneas con los arados que harán que la tierra esté más limpia de malas hierbas y oxigenarán el bulbo.

A más tardar, el ajo morado deberá estar listo para su recolección para mediados del mes de junio de cada año, aunque las cosechas suelen retrasarse o adelantarse dependiendo de las zonas de sierra o llanura. Pero antes de dicha recolección, el ajo

morado sigue dando más trabajo, el llamado brote del ajo morado, o "palote" denominado así por los agricultores, deberá ser extraído del tallo para que el ajo coja más fuerza y la cabeza sea de mayor calibre.

Y en pleno mes de junio, la recogida se llevará a cabo en su mayor parte por maquinaria que extraerá el ajo de la tierra, hará pequeños manojos atándolos con un hilo y seguidamente se dejarán secar unos días en grandes montones hasta su transporte al pueblo en camiones o directamente se cortará el tallo y las raíces en el campo, dejándolo así listo para su venta bien a las Cooperativas de las que la mayor parte de los agricultores son socios o a la venta directa.

En este punto hay que decir, que en los últimos años, el ajo morado de Las Pedroñeras ha sufrido caídas de precio, y precios de venta al mercado por debajo de los costes de producción por lo que cada vez más, es poco rentable seguir viviendo solamente de este cultivo.

La sofisticación ha llegado también a esta hortaliza y ya se puede encontrar en dados, pasta, láminas, listos para usar o incluso preparados para comerlos crudos. ◆

EL DETALLE



Los platos con ajo morado son uno de los emblemas del restaurante Las Rejas de la localidad conquense.

El Restaurante Las Rejas ha alcanzado la estrella Michelin subido a lomos de su ajo

El Restaurante Las Rejas ha recibido numerosos galardones gastronómicos entre los que figuran el Premio Restauración de Castilla-La Mancha, la Medalla al Mérito Turístico de Castilla-La Mancha 2002 y 2006 en las I Jornadas Técnicas de Gastronomía, varios premios como Cocinero del Año a nivel nacional, y una Estrella de la Guía Michelin. Manuel de La Osa elabora una cocina inspirada en las viejas recetas manchegas de siempre, a las que otorga un toque de modernidad e ingenio, dejándonos ver platos sorprendentes, sugerentes y delicados que revelan muchísima atención en la mezcla de sabores y texturas. En su carta nunca han faltado el atascaburras, el ajoarriero ahumado, los galianos, la sopa de ajo, el lomo de orza, las verduras naturales, el queso fresco, la hierba fresca, el pisto, la quesadilla manchega o el guiso de tripas de bacalao. No faltan tampoco cientos de referencias vinícolas escogidas minuciosamente por el jefe de sala y encargado de vinos, Víctor Moreno. Se ha elaborado una carta que contiene tanto vinos nacionales como internacionales, con especial presencia de vinos de nuestra región, Castilla-La Mancha.

Calle Borreros, 48. Las Pedroñeras (Cuenca). Menú degustación desde 60 a 100 euros.

PROPIEDADES BENEFICIOSAS DEL AJO

El ajo crudo tiene propiedades antisépticas, fungicidas, bactericidas y depurativas, debido a que contiene un aceite esencial volátil llamado aliina, que se transforma en alicina, responsable de su fuerte olor y que se elimina por vía respiratoria. Aunque también tiene otras propiedades beneficiosas para el organismo:

- Estimula las mucosas gastrointestinales provocando un aumento de las secreciones digestivas y de la bilis.
- Es diurético.
- Aumenta las secreciones bronquiales, por lo que se dice que es expectorante, desinfectante y descongestionante.
- Su consumo frecuente provoca vasodilatación (aumento del diámetro de pequeños vasos sanguíneos; arteriolas y capilares) lo que hace que la sangre fluya con mayor facilidad y que disminuya la presión sanguínea.
- Por todo ello, el consumo habitual de ajo es muy recomendable en caso de parasitosis intestinales, cualquier proceso infeccioso y para aquellas personas que tienen hipertensión y riesgo cardiovascular.



La característica tonalidad morada del ajo de Las Pedroñeras es ineludible.

VIVÓ**SUPERMERCADOS MARTÍNEZ**
MOLINA DE ARAGÓNPromoción Válida del del 25 de noviembre al 21 de diciembre de 2013
Hasta agotar existencias o por error tipográfico**0,75 €**CARDIO CELORRIO TARRO CRISTAL
660 GR.**4,89 €**

VINO ENATE CRIANZA

**0,99 €**

LECHE PULEVA OMEGA 3 1 LITRO

**1,00 €**2 PAQUETES PAN DE MOLDE
MODELSOL 500 GR.**2,69 €**ACEITE DE OLIVA GUILLEN
1 LITRO**1,49 €**

MAGRO DE CERDO APIS 220 gr.

**11,95 €**

GINEBRA BEAFETER

**2,45 €**ESPARRAGOS EXTRA D. CELORRIO
GRUESO 1 KG. 13/16**1,00 €**3 LATAS DE TOMATE FRITO VIVO
LATA 420 GR.**0,95 €**MELOCOTON EN ALMIBAR
1 KG. CELORRIO**0,89 €**FANTA NARANJA Y LIMON DE 2
LITROS**10,89 €**

WHISKY J&B

**15,00 €**CAJA VINO COTO CRIANZA 4
+ 2 BOTELLA DE 1/2 LITRO**6,99 €**

ANNA DE CODORNIU BRUT NATURE

**8,95 €**

DETERGENTE DIXAN 90 CACITOS

Supermercados MARTÍNEZPaseo Adarves, 32
19300 Molina de Aragón
Telf.: 949830769Avda. Constitución, s/n
19300 Molina de Aragón
Telf.: 949831930Carrera de San Francisco, s/n
19300 Molina de Aragón
Telf.: 949832554

Disfrútalos, Regálalos



Los corderos recentales, sacrificados antes de finalizar el tercer mes de vida y su periodo de conservación no supera los seis días.



La mayor parte de la grasa de la canal es superficial y presenta un bouquet agradable.

El cordero manchego, uno de los productos estrella de mayor calidad

La zona de producción se sitúa en La Mancha, en la Submeseta Sur peninsular y está constituida por términos municipales de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo

TEXTO: REDACCIÓN

La procedencia de la raza ovina Manchega hay que buscarla entre los primitivos ovinos mediterráneos, que formaron la primera rama de la especie adaptada a países secos, fuertemente dependientes de la climatología estacional. Tras su expansión occidental adquirió sus propias características, mostrando notables diferencias con sus compañeras de tronco, y de ahí hasta su definitivo asentamiento, donde se diversificó para formar razas españolas (Aragonesa, Castellana, Segureña y Manchega), francesas y portuguesas.

El cordero manchego comienza a convertirse en una referencia es cuando entran en funcionamiento los cebaderos industriales. Su volumen de trabajo y fundada experiencia señalan al cordero de raza Manchega como el mejor. La cría de estos corderos se realiza en régimen extensivo alimentándose de la leche materna y de los pastos naturales de La Mancha. El cordero amparado por esta Denominación será de raza Manchega, alimentado al menos durante treinta días de

lactancia natural. Está prohibido utilizar sustancias artificiales promotoras de crecimiento ni finalizadores.

Son corderos recentales, sacrificados antes de finalizar el tercer mes de vida y su periodo de conservación no superará los seis días. Esto hará que lleguen al consumidor en condiciones

óptimas. Las canales no superan los 14 kgs, y las carnes se caracterizan por ser de gran terniza y jugosidad. La mayor parte de la grasa de la canal es superficial y presenta un bouquet muy agradable. La zona de producción o cría, abarca la comarca natural de La Mancha, enclavada en la Submeseta Sur peninsular, está

constituida por términos municipales de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

Los municipios donde se ha mantenido de forma tradicional la producción de corderos de la raza Manchega y comprende la comarca de Albacete (Mancha, Manchuela, Centro, Almansa, Sierra de Alcaraz y Hellín); Ciu-

dad Real (Mancha, Campo de Calatrava y Campo de Montiel); Cuenca (Manchuela, Mancha Baja y Mancha Alta) y Toledo (La Mancha)

La variada alimentación a través del pastoreo en zonas áridas y las peculiaridades de la propia raza proporcionan una carne de características especiales en jugosidad, color y aroma que la relacionan con su origen.

La raza manchega es una especie ovina autóctona, adaptada desde antiguo a esta región y que ha constituido una de las principales fuentes de riqueza de esta comarca. Ha sabido mantener su pureza, exenta de cruzamientos, adaptándose a lo largo del tiempo a la explotación del pastoreo en zonas áridas. Constituye el principal aprovechamiento de los recursos naturales, flora y prados, forrajes, barbechos, rastrojos y monte bajo.

Desde tiempos remotos, se han comercializado corderos procedentes de ovejas de raza manchega, el paso de los siglos ha supuesto que las prácticas de cría y engorde, se hayan dirigido a sacar las máximas cualidades a esta carne tradicional de La Mancha. ◆



Tras las expansión occidental adquirió sus propias características, mostrando notables diferencias con sus compañeras de tronco.



PLAN PIVE 4.5

Hyundai evoluciona el Plan PIVE 4



5 razones más para disfrutar del Plan PIVE 4.5 de Hyundai

- 1 El Plan PIVE 4.5 de Hyundai es aplicable a **toda nuestra gama**
- 2 **Mejoramos la ayuda del gobierno**
- 3 **5 años de garantía sin límite de km.**
- 4 **5 años de asistencia en carretera desde el km. 0**
- 5 **Garantía de devolución: si no te convence, lo devuelves con toda confianza**

i30 desde 10.490€



.com/HyundaiEsp



.com/Hyundai.es

www.hyundai.es



HYUNDAI

NEW THINKING.
NEW POSSIBILITIES.



CONCESIONARIO HYUNDAI Tel: 949 21 10 84. Calle Méjico, 49. Guadalajara

Gama New Generation i30: Emisiones CO₂ (gr/km): 109 - 149. Consumo mixto (l/100km): 4,1 - 6,4.

PVP recomendado en Península y Baleares para i30 5P 1.4 MPI 100cv Essence, válido hasta fin de mes. Incl. IVA, transporte, Impto. Matriculación, descuento promocional, aportación de concesionario, y Plan PIVE 4 del Gobierno. Oferta aplicable para clientes particulares que financien a través de Santander Consumer EFE S.A con el producto Hyundai Solución un importe mínimo de 10.000€ a un plazo mínimo de 36 meses. Oferta válida hasta 31/12/2013. Modelo visualizado: Modelo visualizado: i30 Style 5p. Infórmate en tu concesionario o en www.hyundai.es.

Disfrútalos, Regálalos

El melón regional llena de color los campos y de dulzor nuestras mesas

El melón de la Mancha es el conocido como Piel de Sapo. Un fruto muy apreciado por el dulzor, la alta jugosidad y la escasa fibrosidad de su carne. Al igual que la berenjena, es un legado de los árabes



Ya sea solo o acompañado de un buen jamón de nuestra región, el melón es un producto sano y delicioso.



El melón de nuestra región es de la variedad Piñonet, conocido como Piel de Sapo.

TEXTO: REDACCIÓN

El melón es una fruta imprescindible en las mesas de nuestra región. De un tiempo a esta parte y gracias a los avances en la agricultura, se puede comer un gran melón durante prácticamente todo el año.

La zona de producción, acondicionamiento y envasado del melón está situada en la comarca natural de La Mancha, junto al Alto Guadiana, a más de 600 metros de altitud sobre el nivel del mar, en el

sector nororiental de la provincia de Ciudad Real.

El melón piñonet o piel de sapo es uno de los cultivos sociales hortícolas característico de la comarca. Su cultivo constituye un buen complemento para las explotaciones familiares agrarias, cuyos ingresos principales proceden principalmente de la viña y los cereales. Muy probablemente, el cultivo del melón fue introducido en La Mancha por los árabes. En el siglo XI los hortelanos tenían mala fama entre los castellanos viejos, por ser una profesión des-

empeñada mayoritariamente por moriscos.

Un melón para proteger

La Indicación Geográfica Protegida sólo se aplica a melones de categoría I*, con un contenido en azúcar mínimo de 11° Brix ($\pm 0,5^\circ$) y un peso unitario comprendido entre 1,8 y 4 Kg. Está IGP entró en vigor el 15 de noviembre de 2011 aunque el melón manchego estaba protegido desde 2005. Comprende las localidades de Alcázar de San Juan, Arenales de San Gregorio, Argamasilla de Alba, Cam-

po de Criptana, Daimiel, Herencia, Llanos, Manzanares, Membrilla, Socuéllamos, Tomelloso, Valdepeñas y Villarta de San Juan.

Hasta hace una década, España era el país que mayor toneladas de melones exportaba mundialmente. Sin embargo, la exportación a nivel mundial ha crecido y países como Estados Unidos, Francia, Ecuador y Colombia, la encabezan ahora.

Beneficio total

El mayor beneficio del melón es ser una fruta sumamente hidra-

tante: gracias a la disolución de minerales que tienen el agua del melón se le atribuyen propiedades remineralizantes e hidratantes. Es ideal para tomárselo como almuerzo tras largas horas de sol. También ayuda notablemente al correcto funcionamiento de los riñones con sus propiedades diuréticas, ayudando en casos de insuficiencia renal e incluso, por su carácter alcalinizante, en casos de padecer cálculos renales y arenillas.

En nuestra región podemos presumir de un gran melón. ♦

RAVIOLIS DE MELÓN CON QUESO

INGREDIENTES:

- 2 lingotes de melón
- 250 g de mezcla de gorgonzola y mascarpone
- 1 puñado de rúcula
- 1 puñado de maíces fritos
- 20 g de azúcar
- Aceite de oliva
- sal
- Cebollino picado

Receta extraída de:
www.hogarutil.com



ELABORACIÓN:

Pon la rúcula en el vaso de la batidora. Añade una buena cantidad de aceite de oliva suave. Tritura y cuélalo..

Con ayuda de la mandolina, corta laminas finas de melón. Coloca un trozo de queso sobre cada tira de melón y envuélvelas dándoles forma triangular. Pon un poco de azúcar sobre cada ravioli de melón y caramelízalos con un soplete..

Machaca un poco los maíces fritos.

Pica finamente el cebollino y haz 4 montoncitos en un plato. Coloca un ravioli sobre cada montoncito, y condiméntalos con unos cristales de sal. Esparce por encima los maíces. Riega con el aceite de rúcula y sirve.

Mucho por conocer

Productos como el arroz, los embutidos, el mazapán o los conocidos "Miguelitos", cada vez se conocen más fuera de Castilla-La Mancha



Uno de los productos más conocidos son los Miguelitos de la Roda.

TEXTO: REDACCIÓN

Además de los productos gran Selección, Castilla-La Mancha puede presumir de diferentes productos en su gastronomía. Uno de los más conocidos fuera de la comunidad autónoma son los "Miguelitos" de la Roda. Este pastelillo de hojaldre, relleno de crema pastelera y cubierto con azúcar glasé es conocido en muchos rincones de España. Pero no es el único, cada vez se están haciendo un hueco en el mercado otros productos como el Arroz de Calasparra, elaborado en Murcia y en Hellín cuenta con Denominación de Origen y se elabora exclusivamente con las variedades

Bomba y Balilla X Sollana. Otro de los productos fundamentales son los embutidos, unos de los ejemplos más representativos son los que se elaboran en la localidad guadalajareña de Mondéjar con los exquisitos lacones de Rimo, o en Atienza, en donde se puede encontrar, chorizo, lomo, salchichón, jamón, morcilla, panceta... Buen complemento de este producto es el Pan de Cruz de Ciudad Real que cuenta con la Indicación Geográfica Protegida. Se define como el pan formado por una pieza compacta y densa de trigo candeal, bregado de miga consistente y blanca, en forma de hogaza abombada, con corteza lisa, en cuya cara anterior lleva dos profundos cortes perpendiculares

en forma de cruz, de la que toma su nombre. En estas fechas se volverá a producir grandes cantidades de mazapán, y el de Toledo cuenta con la Indicación Geográfica Protegida (IGP) por su gran calidad. En términos generales se muele la almendra y el azúcar en frío en molinos de piedra, lo que les confiere a todos los productos terminados una textura parecida. Otro de los ejemplos de calidad de la región es el champiñón, que en los últimos años ha tenido una producción media en torno a 40 millones de kilogramos, convirtiéndose en la segunda comunidad productora de España. Junto con los hongos comestibles cuentan con una facturación de 40 millones de euros.

GUADALAJARA TE SORPRENDERÁ



COMIENZA A DESCUBRIRLA EN ...



CASTILLO DE TORIJA

CENTRO DE INTERPRETACIÓN
TURÍSTICA DE LA PROVINCIA



TU PUNTO DE PARTIDA



DIPUTACIÓN DE GUADALAJARA



Disfrútalos, Regálalos



El alto precio del azafrán se debe a lo laborioso de su recogida.



El vino de Castilla-La Mancha, un regalo perfecto para estas fechas.



No hay berenjenas iguales a las de Almagro.



La miel de la Alcarria está reconocida como la mejor del mundo.



El cordero será protagonista en muchas de las comidas de Navidad.



El queso manchego es una marca que lleva implícito el término calidad.

estas **NAVIDADES** abierto por vacaciones

No esperes "colas" interminables

No lleges a casa con tu compra "chorreando"

Sé práctico y además ahorra

Congelados House

La calidad nuestra razón de ser

www.congeladoshouse.es

Servicio de atención al cliente y pedidos

949 200 456

616 931 597

Lunes a Viernes

Mañanas: 8:30 a 14:00 h

Tardes: 17:00 a 20:00 h

Mariscada Cocida

Foto real

¡Más **12,50 €**

de 350 artículos de la máxima calidad!



Foto real

Estuche 500 g

Gamba Cocida

9,00 €



Foto real

Estuche 800 g

Cuerpo-Boca

9,86 €

Cocido



Foto real

Estuche 500 g

Carabinero 8 Unid.

22,90 €

Zonas de reparto actuales - Guadalajara Capital- Marchamalo - Cabanillas

- Alovera - Azuqueca - El Clavín - La Celada - Valdeluz - Horche

Servicio a domicilio



GUADALAJARA

PROVINCIA

■ EN EL CASTILLO DE TORIJA

Descubre todo lo que puedes ver: Centro de Interpretación Turística de la Provincia de Guadalajara



Txt: REDACCIÓN

El Centro de Interpretación Turística de la Provincia de Guadalajara, enclavado en el castillo de la localidad de Torija (siglo XV), saluda al visitante desde la autovía A-2 (salida 73, dirección Barcelona) con su poderosa estructura amurallada y sus majestuosas almenas besando el cielo de la Alcarria. A escasos 18 kilómetros de Guadalajara y a menos de una hora de Madrid, constituye una manera rápida, sencilla y atractiva de conocer los miles de encantos de esta polifacética provincia, que aglutina una gran variedad de paisajes, monumentos y tradiciones.

Los encantos de la provincia de Guadalajara cuentan con un escaparate privilegiado: una ventana desde donde es fácil aso-

marse y aprehender de un vistazo los miles de atractivos turísticos de los que goza este territorio.

De esta manera, el Centro de Interpretación Turística de la Provincia abre las puertas a los tesoros que esconde Guadalajara y se configura como el punto de partida ideal para elegir destino y diseñar una ruta inolvidable, que se adapte como un guante a las expectativas del visitante.

El centro se levanta en el patio de armas de esta atalaya de orígenes templarios. Es un espacioso moderno, totalmente accesible y funcional que ha sabido adaptar sus formas al aspecto medieval que luce el recinto en su exterior. El Centro de Interpretación representa un maridaje perfecto entre pasado y vanguardia, belleza formal y funcionalidad.

Ya en la planta baja el visitante puede obtener toda la información necesaria para elaborar su itinerario ideal, en distintos formatos: en papel, vídeo o de manera interactiva. En la misma entrada podrá adquirir mapas y folletos explicativos, con algunas sugerencias concretas de rutas y conjuntos histórico-artísticos. Además, recibirá la ayuda necesaria a sus consultas en el puesto de información; en la sala de proyecciones puede tomar asiento y ver pasar ante sus ojos la completa oferta turística de esta provincia o recopilar información de una manera más interactiva en las distintas pantallas táctiles, desde donde podrá pasear de una manera muy ágil y sencilla, por el patrimonio natural, histórico-artístico y etnográfico de Guadalajara, que desentraña el centro en sus tres alturas restantes.

INFORMACIÓN DE INTERÉS



DIPUTACIÓN DE GUADALAJARA

Horario:

Jueves y viernes: De 11,00 a 14,00 horas y de 16,00 a 19,00 horas.

Sábados: De 10,00 a 20,00 horas

Domingos y festivos: De 10,00 a 15,00 horas

Precios por entrada y visita al Centro de Interpretación Turística y al castillo de Torija:

Precio de entrada por persona: 2 €

Descuentos para grupos: 20% de 10 a 20 personas; 25% de 21 a 50 personas; 30% de 50 personas en adelante.

Carnet Joven: 25% de descuento

Desempleados: 50% de descuento



RUTAS DE INTERÉS

En esta misma planta la reproducción de una armadura medieval invita al visitante a adentrarse en la ruta: "Camino de El Cid", que pasa por gran parte de esta provincia. (Más información: <http://turismoenguadalajara.org/rutas/camino-del-cid/>)



En su primera altura el visitante se adentra en el patrimonio natural de Guadalajara. Una estructura iluminada muestra los espacios naturales más destacados por su belleza paisajística y su interés: los parques naturales del Alto Tajo, Sierra Norte y Río Dulce; el Hayedo de la Tejera Negra y algunos enclaves de interés por su belleza y singularidad. La fauna y la flora más características protagonizan la sala colindante, donde una maqueta que recoge diversos animales y fósiles, y distintos paneles ofrecen una visión completa y rápida de las características de este

territorio.

Tampoco es necesario disponer de demasiado tiempo para comprender la gran riqueza del patrimonio histórico-artístico de esta provincia. La segunda planta propone un recorrido sencillo y enriquecedor a partir de una llamativa estructura en la que domina la fotografía. Numerosos castillos, iglesias, monasterios y las joyas que jalonan la Ruta del Románico guadalajareño, junto con la importancia de su arquitectura civil, de la que esta provincia se enorgullece de atesorar el primer edificio del Renacimiento español: el pala-

cio de los duques de Medinaceli en Cogolludo y el Palacio del Infantado, se suceden en sus paredes. En su interior, una pantalla muestra los misterios de una de los tesoros de la arquitectura religiosa de Guadalajara: la catedral de Sigüenza. De los más interesantes se puede disfrutar de su reproducción en forma de maqueta.

La Arquitectura Negra tiene un lugar de excepción en esta planta. Paneles, reconstrucciones y maquetas proyectan una idea muy cercana a la realidad de los pueblos más característicos de esta singular construcción.

ENCUENTRA AL MORADOR TEMPLARIO



El castillo de Torija conserva a uno de sus más antiguos moradores. Un legendario monje templario habita entre sus muros, protegiendo, como hace más de diez siglos, el paso natural hacia Aragón. Búscalo en el lugar más recóndito de esta segunda planta

El patrimonio etnográfico de Guadalajara sirve de colofón a este Centro de Interpretación. La artesanía y las tradiciones se dan cita en una estructura expositiva que aglutina imágenes y objetos representativos de esta singular faceta de Guadalajara. Las botargas –protagonistas de algunas de las fiestas más ancestrales– ocupan un lugar

protagonista, junto con algunos ejemplos de la artesanía de la provincia.

En la sala contigua se dan cita los productos de la tierra. Las denominaciones de origen: el aceite, el vino y la miel de la Alcarria, así como otros productos elaborados en Guadalajara, junto con las recetas más representativas de la gastronomía.

NO TE PUEDES PERDER



La Torre del Homenaje del castillo alberga un curioso e interesante museo dedicado a la emblemática obra del Premio Nobel de Literatura (1989) Camilo José Cela: "Viaje a la Alcarria", donde el visitante podrá reconocer algunos de los pasajes de la obra a través de enseres, herramientas y fotografías, o contemplar los manuscritos y mapas que empleó su autor, e incluso algunos objetos personales. (Más información: <http://turismoenguadalajara.org/informacion/citug/>)

NO TE PUEDES MARCHAR SIN VISITAR

La curiosa picota (siglo XV) que designa a la localidad como villa y la picotilla que se levantó con motivo de la apertura del Camino Real de Brihuega, en el siglo XVIII por el rey Carlos III. También merece una visita la iglesia gótico-renacentista de Nuestra Señora de la Asunción (siglo XVI) o los restos de sus murallas medievales.



SOBRE LA FORTALEZA

El Castillo de Torija fue una pieza clave en la defensa del Reino de Castilla. Tras la conquista de la comarca en el siglo XI, los caballeros templarios se encargan de atender este paso, levantando y manteniendo esta importante atalaya defensiva. Tras sucesivas guerras medievales, es conquistado por tropas navarras en el siglo XV, siendo finalmente reconquistado por el Marqués de Santillana, quedando posteriormente en posesión de una de las ramas de la familia Mendoza, los Suárez de Figueroa y Mendoza, condes de Coruña y vizcondes de Torija.

Durante la Guerra de la Independencia fue volado por orden del famoso guerrillero Juan Martín "El Empecinado", que estaba allí resguardado, para evitar que cayera en manos de los franceses. Tras muchos años en ruinas, el edificio fue reconstruido en el año 1962, siendo actualmente propiedad de la Diputación Provincial de Guadalajara. En esta espléndida fortaleza medieval estuvieron alojados notables personajes de nuestra historia, como los reyes Carlos V y Felipe II.

En la actualidad, el castillo de Torija es sede del Centro de Interpretación Turística de la Provincia de Guadalajara.

LA ÚLTIMA

Edita: GuadaneWS S.L.
Dirección: Francisco Cuesta, 9. 19001 Guadalajara.
PÁGINA Web: www.guadaneWS.es
CORREO ELECTRÓNICO: redaccion@guadaneWS.es

GUADALAJAREÑOS EN EL MUNDO

ÓSCAR ESCALERA ~ Árbitro internacional de fútbol indoor

“Es más difícil pitar en fútbol Indoor, porque hay más contacto”

El colegiado alcarreño no duda en participar en todos los actos solidarios en los que requieren su presencia

TEXTO: B. TORRE

Expulsó a Maradona en el primer Mundial de Fútbol Indoor que tuvo lugar en el año 2006, pero Óscar Escalera es reconocido por muchas otras cosas. Árbitro internacional de este deporte desde hace diez años, no duda en apuntarse a cualquier evento solidario al que le llaman. Además, se relaja haciendo retratos a carboncillo.

GuadaneWS ¿Cómo se llega a arbitrar en lo más alto de un deporte cada vez más seguido?

Óscar Escalera Yo recuerdo una frase en la primera liga de Di Stefano, que es el presidente de Honor de nuestra Federación, en la que dijo que estuviéramos tranquilos cuando había ocho equipos, porque así era como había empezado la Copa de Europa. Ya llevamos diez años y es verdad. Empezando desde abajo ya llevamos bastante recorrido porque viniendo del fútbol, cuando llegas a una edad en la que no has podido ascender, llaman de la Federación. Desde entonces todo fue progresando. Se fueron uniendo ligas como la italiana, la francesa o la portuguesa y pa-

sando unas pruebas, me convertí en árbitro internacional. Y la verdad es que el fútbol Indoor, no nació en España, nació en Alemania debido a los parones invernales. Ahora es el deporte de moda, porque es un espectáculo tremendo.

GN En el fútbol indoor se pueden ver a las estrellas del fútbol de las décadas pasadas. ¿Qué tal se portan con el árbitro?

OE Son jugadores muy competitivos, es algo que les viene en los genes. Para jugar en un equipo, han tenido que ser jugadores de las primeras plantillas de esos equipos. Así, te pueden encontrar con un Real Madrid con Butragueño, Michel, Martín Vázquez, Redondo, Zidane... Puedes pensar que en los partidos no se juegan nada, pero no veas cuando les pitas una falta que ellos creen que no ha sido. Te comen. Por eso tienes que tener mucha mano izquierda con ellos, porque es más difícil pitar en fútbol indoor que en fútbol, al haber más contacto, y los jugadores no están tan en forma. Hay partidos con muchísima tensión. He tenido compañeros que se han negado a pitar ciertos partidos, porque la tensión les puede.

GN ¿Por eso tiene más protagonismo el árbitro en este deporte que en fútbol?

OE Claro. En mi caso es que además me encanta, porque me gusta mucho hablar con los jugadores. A veces se quedan cortados porque me dicen una cosa y yo les contesto, porque prefiero hablarlo con ellos antes de sacarles una tarjeta. También se cortan mucho porque, cuando llevas el 'pinganillo', se capta lo que ellos dicen y lo escucha todo el mundo. Pero el fútbol es un deporte en el que todos estamos metidos en el mismo barco y todos tenemos que llevarnos bien. Cada uno defiende su parcela, pero no deja de ser un juego. He pitado un Madrid-Barça, que en el partido los jugadores se han dicho de todo y después se han ido juntos a cenar.

GN Es fácil encontrar a Óscar Escalera metido en todos los 'fregaos' solidarios. ¿De dónde viene esta inquietud?

OE Cuando llegan las fechas navideñas siempre me piden que pite algún partido benéfico y yo siempre les digo que claro que sí. Allí van cantantes, actores, toreros... y vas conociendo a unos y a otros. Yo siempre he colaborado con quien sea, y ahora que me piden



Óscar Escalera junto a Maradona y Sergi Barjuán.

en Guadalajara que prepare un partido, pues les pido a todos que vengan y no me fallan. Es un hoy por ti y mañana por mí, y más si es por una buena causa. Con un pequeño gesto podemos ayudar a mucha gente.

GN Gracias a todo esto conocimos su faceta como retratista a carboncillo.

OE Llevo ya cuatro años haciendo calendarios solidarios con mis retratos. Todo empezó por relajarme. Hace unos años tuve un

problema con un familiar y estaba sentado fuera de la UVI. Me puse a dibujar a un médico que estaba al lado y me quedé dormido después. El médico lo vio más tarde y me dijo que estaba muy bien y me lo empecé a plantear. Soy autodidacta y siempre que me han pedido dibujar, lo he hecho encantado.

GN Por último, dígame usted lo que quiera.

OE Pues lo único que quiero es lo mejor para todo el mundo. ♦

Adosados en el centro de Marchamalo

desde **89.000** Euros

114 m2 distribuidos en 2 plantas
3 dormitorios
2 baños
zona de aparcamiento

 **gestesa**

Para más información
949 25 39 90
949 21 48 94
www.gestesa.com