

Aquí

Especial VINOS de Castilla-La Mancha

**JOSÉ LUIS
MARTÍNEZ GUIJARRO**

Consejero de Agricultura

**“Si la viña
no es rentable,
el sector del vino
no tiene sentido”**

JOSÉ GUTIÉRREZ

Portavoz del PSOE en Diputación

**“No habrá trasvase
desde el Tajo medio”**

**FUSILADOS DOS DÍAS DESPUÉS
DEL FIN DE LA GUERRA**

**Recuperan los restos de
17 personas en Menasalbas**

SOCIEDAD
**José Bono y
Ana Rodríguez
se separan**

SOLISS
SEGUROS

¡Lo Nuestro!

Javier

Decoraciones Florales
Especialistas en Bodas

Tel. 676 04 04 08 / 620 12 53 53
TOLEDO

BRICOGARDEN

Riegos, Celosías, Maquinaria y
Herramientas
Plantas de interior y exterior, Macetas,
Tierras, Mascotas y Complementos

C/ Río Jarama, 72
Polígono Industrial
45007 TOLEDO

Tel.: 925 245 826
Fax: 925 245 827
E-mail: bricogardens@terra.es

BAR BAVILA

CAFETERÍA - RESTAURANTE

Especialidad en
**Menús Económicos
y Platos Combinados**

C/ Galicia, 1
(junto al Hospital Virgen de la Salud)
Telf.: 925 21 54 94 - TOLEDO



Juan José Gómez Fernández

PINTOR-DECORADOR

C/. Trinidad, 16 · 2ªA
Telf.: 925 22 70 16
Móvil: 630 91 31 45
TALLER: C/. Cervantes, 19
TOLEDO

Patatas Vega

De Buena Cosecha


Hijos de Gabriel Vega, S.L.

MAYORISTAS DE PATATAS
Y CEBOLLAS

45007 TOLEDO
C/ Jarama, 43

925 23 29 15
info@patatasvega.com

MESÓN EL PORTALÓN

Tostas 
Embutidos
Ibéricos

C/. Diputación, 4
TOLEDO

Venus Peluqueros

Peluquería Unisex
Cita Previa

Últimas tendencias
en corte y color

Ronda de Buenavista, 37
Telf. 925 21 54 10
TOLEDO

CENTRO ÓPTICO BERLÍN

Análisis visual - Lentes de contacto
45003 - TOLEDO - Berlín 1
Local 9 (Zona Avda. Europa)
Telf.: 925 25 68 06

GASER LIMPIEZAS

LIMPIEZA INTEGRAL DE
EDIFICIOS COMUNIDADES
Y OFICINAS

C/ Covarrubias, 20
Telf. y Fax. 925 21 09 56
Móvil 607 620 688
limpgaserlim@gaserlim.es
45003 TOLEDO

MULTISERVICIOS Roberto García Durán

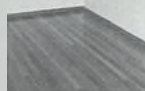
Aplicación de pintura en interior y exterior
Pintura decorativa Estuco, Tierras antiguas, Textuglas
Tarimas Flotantes
Especialistas en Seguros de Hogar
Fontanería, Albañilería, etc...
Obra en general

C/ de Alcántara, 3 Local
45006 Barrio de Sta. Bárbara
TOLEDO

http://www.multiservicios-rgdtoledo.com
e-mail: multiserviciosrgd@hotmail.com

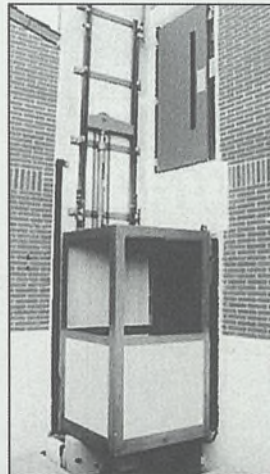


ESTUCO



TARIMA

Telf. y Fax: 925 253 132
Móvil (Oficina) 657 962 348
Móvil (Gerente) 657 962 346



elevadores FENIX

- ELEVADORES ESPECIALES PARA DISCAPACITADOS Y UNIFAMILIARES.
- CON MINIMA OBRA DE ALBAÑILERIA.
- FABRICACION A MEDIDA.
- SIN MANTENIMIENTO.
- MONTACARGAS Y MONTACOCHE.

ELEVADORES FENIX
Paseo de la Rosa, 124 · 45006 Toledo
tlfno. 925 280170 fax. 925 280015
www.elevadoresfenix.com

Especial Vino

Del potencial vitivinícola de Castilla-La Mancha dan fe sus 557 bodegas en activo y las más de 500.000 hectáreas de viñedo en producción. Cantidad y calidad para unos vinos que están abriendo nuevos mercados y adaptándose al gusto de los consumidores. Les contamos en un especial todas las novedades de un sector que lucha por un futuro mejor págs 23-56



PELUQUERÍA
ESTÉTICA
RAYOS U.V.A

Nuria

Ronda Buenavista, 39

Tel. 925 22 09 19

TOLEDO

ACTUALIDAD 6

3.000 años de historia en el Alcázar

ECONOMÍA 16

El PP ajusta cuentas con Moltó

TALAVERA 65

El futuro de Rivas se decide ese verano

SALUD 78

Viaje al centro de la memoria

DEPORTES 83

Buena marca de la natación toledana

CULTURA 94

Certamen de micro relatos

Revista
776

24 DE JULIO DE 2010 /3

NOVEDAD:
Visita nuestra nueva web
www.revistaaqui.net

SUMARIO 776

Del 24 al 30 de julio
Portada: Fernando López Martín
Foto Portada: Luis de Toledo



Exhumación en Menasalbas

El Foro de la Memoria Histórica ha recuperado esta semana los cuerpos de diecisiete personas fusiladas en Menasalbas dos días después de que terminara la Guerra Civil pag. 10

Bono y su mujer se separan

José Bono, presidente del Congreso, y Ana Rodríguez, empresaria joyera, han anunciado su separación tras 29 años de matrimonio. pag. 74



www.revistaaqui.net e-mail: revista@aquidigital.com
Dpto. Publicidad: 925 28 43 43

DIRECTOR: Francisco José Gómez Herruz **REDACCIÓN:** Isabel Abarca · Ignacio Arizaga Garmendia · Ana Nodal de Arce · Pilar Palop Alcaide · Prado López Galán · Emilio Jiménez (Talavera) **FOTOGRAFÍA:** Javier Hernández de la Fuente · Miguel Ángel Sánchez de la Morena **PUBLICIDAD:** Lorenzo Gómez Maqueda · Antonio Torán Rodríguez · José Juan Jiménez Camón **RELACIONES EXTERNAS:** Mariano Rojas **DISEÑO:** Fernando López Martín **EDITA:** CODISAL **REDACCIÓN:** Trav. Estación de Autobuses, 1 2ª planta 45003 TOLEDO Tlf: 925 28 43 43 · Fax: 925 28 47 61 email: revista@aquidigital.com **FOTOMECÁNICA:** Cía. Europea Infográfica **IMPRIME:** Gráficas Berlín, c/ Berlín, 21 PARLA (Madrid) - Telf: 91 605 31 60 D.L. TO-361-1995

RECTIFICACIÓN:

En la pasada edición de la Revista Aquí figuraba por error el número 774 cuando en realidad correspondía al 775.

REVESTIMIENTOS Y DECORACIONES ORTEGA ALMACÉN Y DISTRIBUCIÓN

C/ Río Mundo nº 3 TRAV. COLOMBIA, 2 (TIENDA)
Telf. 925 232 434 (Polígono Industrial) TLF: 925 220 109 - TOLEDO

**- TARIMA FLOTANTE MADERA Y LAMINADOS,
RODAPIÉ, ACCESORIOS DE INSTALACIÓN - MANTENIMIENTO**

PRIMERAS MARCAS EN
CALIDAD - FÁCIL INSTALACIÓN - DISEÑOS

Distribuidor oficial
de tarima de:

QUICK-STEP
MERCAL



La oposición no remonta el vuelo

No tiene suerte el PP con sus denuncias, que son muchas últimamente y mira que lo acompañan bien mediáticamente. No cabe duda de que hay profesionalidad detrás; pero los demás también juegan el partido y últimamente, además, lo ganan. La última de las denuncias ha sido contra el ex presidente de CCM, Juan Pedro Hernández Moltó, en lo que da la sensación de una *vendetta* de María Dolores de Cospedal por haber desvelado éste pocos días antes que colocar a Ignacio López del Hierro como consejero de CCM fue una exigencia que le planteó la secretaria nacional del PP y presidenta regional de este partido. Entonces, López del Hierro era novio de Cospedal y ahora es su marido. La acción de denuncia fue acompañada por una supuesta filtración a un diario, casi siempre es *El Mundo*, de alguien del Banco de España diciendo que éste iba a llevar el *asunto Moltó* a la fiscalía anticorrupción por si su actuación al frente de CCM era constitutiva de delito. El hecho no ha sido confirmado y si desmentido por otro diario, *La Tribuna*, diciendo que es el proceso normativo del Banco de España llevar los papeles de una entidad intervenida, cuando acaba el proceso, al fiscal; pero que en este caso además va un informe del propio Banco de España diciendo que no ve indicio de delito, aunque sí de faltas administrativas graves. En fin, tiene derecho y deber el PP a presentar en interés de los ciudadanos denuncia, si entiende que hay delito, pero el tufillo a que el motivo haya sido de venganza es demasiado fuerte y no lo airea una "errática" filtración al "mundo" (se empieza en el diario y se termina en todos los confidentiales de la "red"). A decir verdad, el propio diario que lo publicó, "el Mundo", no rebotó en su

periódico de Internet tan destacada noticia.

La otra filtración al "mundo" vía *El Mundo* ha sido la de que el tribunal de cuentas había llevado al Fiscal general la actuación de la Junta de Comunidades en el urbanismo de Seseña durante la época de Bono como Presidente. El tribunal de Cuentas ha desmentido oficialmente tal hecho con el simple argumento de que ellos no habían analizado tal actuación y, por tanto, no pueden informar de ella. Dio igual, porque Ana Guarinos, portavoz del grupo parlamentario del PP en las Cortes regionales, a pesar del desmentido lo obviaba y se centraba en la "noticia". Primero la "filtras" y luego te agarras a ella.

Otro asunto que no ha tenido el recorrido que Cospedal pretendía ha sido la puesta a disposición del Fiscal General de algunas informaciones relativas al patrimonio de la familia Bono, el Fiscal las ha archivado. Hace unos días era el Tribunal Superior de Justicia de Castilla-La Mancha quien desmentía que hubiera abierto diligencia alguna contra la empresa que gestiona la hipica de Bono por contratación ilegal de inmigrantes como aparecía para el "mundo" en este caso en *La Gaceta*. Bono se dejó ver el pasado fin de semana



José María Bareda es el tercer presidente autonómico mejor valorado, por debajo del de Cantabria y el de Murcia.

por Toledo asistiendo al espectáculo de luz y sonido *Lux Greco* con su mujer Ana Rodríguez, curiosamente tres días antes de anunciar que se divorciaban amistosamente. Fue un ejercicio de normalidad desmentido demasiado pronto.

Asistimos, desde hace muchos meses, a un enfrentamiento político duro. Los modos, maneras y expresiones que en ello está utilizando el PP no permite separar el grano de la paja. Hace ya tiempo que, en esta formación, los diputados han entendido que la manera de hacer méritos



El último barómetro del CIS ofrece unos pobres resultados para la labor de oposición del PP en Castilla-La Mancha, tan solo un 11,5% la consideran buena o muy buena.



El PP ha presentado una denuncia contra el que fuera presidente de CCM, Juan Pedro Hernández Moltó.

para colocarse de cara a las próximas elecciones es chillar muy fuerte a la cara del Gobierno. El otro mensaje claro que se dio en el PP tiene que ver con las expulsiones de destacados militantes como el toledano Tomás Martín Peñato y el que fuera secretario provincial del PP de Cuenca, Germán Chamón. Mano dura interna en Castilla-La Mancha que no sirvió para evitar la aceptación mayoritaria de la asamblea de CCM para "fusionarse" con Caja Astur. La denuncia a Hernández Moltó ya es un aviso para el resto.

No le está sirviendo al PP de mucho ese tipo de oposición en Castilla-La Mancha. No parece que avancen más de lo que la crisis económica de por sí les regala. Según el último barómetro del Centro de Investigaciones Sociológicas CIS que analiza la opiniones a nivel autonómico y que corresponden a los meses de enero a marzo; pero que se han dado a conocer ahora, la gestión del Gobierno regional es considerada como buena o muy buena por el 32,2% de la población, regular un 47,6% y mala y muy mala un 19,2%. La actuación de la oposición es considerada buena o muy buena por el 11,5% de los castellano-manchegos, un 42,9 entiende que es regular y un 33% la califica de mala o muy mala. El resto, en ambos casos, no sabe o no contesta. No tuvo nunca José Manuel Molina, el antecesor de Cospedal, tan malos ratios, y eso que enfrente tenía al Bono de sus mejores

momentos.

Estos datos vienen acompañados de otros que señalan que Barreda es uno de los presidentes mejor considerados por sus vecinos. Ocupa el tercer lugar después del independiente presidente de Cantabria, Miguel Ángel Revilla y del murciano Ramón Luis Valcárcel. Al primero le aprueban con un 57,7 %, al murciano con un 55,5% (por eso mandó tanto en el PP en el asunto del agua) y a Barreda con un 55,1% . Al presidente castellano-manchego le desapueba un 23 % de los encuestados. Por comparar cabría señalar que la presidenta de Madrid, Esperanza Aguirre, cuenta con un 38,2% de aprobación y un 49,5% de desaprobación. Así las cosas y metidos en berenjenales de denuncias y desmentidos y palabras más o menos gruesas, más bien más que menos, la oposición del PP no ha conseguido incrementar su imagen en una dirección positiva y el desgaste que ha originado al Gobierno a día de hoy parece más bien nulo, casi me atrevería a decir que el efecto parece el contrario y que contribuye más a que se mantenga en una forma más que aceptable. Un cierto desgaste a quien participa de la misma afiliación que el presidente del Gobierno de España que gestiona tamaño crisis hay que entender que se tenga sin que nadie lo empuje y por tanto sin mérito ajeno; pero es que a día de hoy, mejor dicho a mes de marzo, ni siquiera eso ha sufrido Barreda y sin que pueda acusársele de

populismo, como se hacía con Bono. Tampoco puede el PP argumentar falta de medios de comunicación que lleven sus asuntos, los tiene e importantes, aunque les desmientan al día siguiente. Seguirán de todas maneras en la misma línea e incluso acrecentada, hay un poquito de rabia en que los resultados no acompañen, les pasa siempre a los de Madrid cuando aparecen por aquí con mando, no entienden que su inteligencia no sea valorada debidamente, da igual que sean políticos, empresarios o directores generales de radio televisión de Castilla-La Mancha (entiéndase Madrid como Corte, no como ciudad). Es el problema de actuar con un cierto autoritarismo, que nadie se atreve a cuestionar y por tanto hay muchas dificultades para corregir lo incorrecto. Con estas cosas pasan casi desapercibidas decisiones como las de las Cortes esta última semana, que aprobó la bajada de sueldos de los funcionarios públicos, en un 5 %; de los miembros del Consejo de Gobierno, un 15 %; y del resto de altos cargos de la Junta, un 10 %. La bajada de los salarios tendrá efecto desde el 1 de junio pasado, y afecta a todos los empleados del sector público regional, excepto el personal laboral no directivo de algunas empresas públicas. También aprobó el Pleno de las Cortes con el voto en contra del PP, como se esperaba, la nueva Ley de Educación de Castilla-La Mancha.

EL EXPRESIDENTE JOSE MARÍA AZNAR FIJÓ, EN 1996, EL ALCÁZAR COMO SEDE

El Alcázar exhibe 3.000 años de historia

El Príncipe Felipe, acompañado de las titulares de los Ministerios de Cultura y Defensa, Ángeles González-Sinde y Carme Chacón, y el presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, inauguraron el pasado lunes el nuevo Museo del Ejército en el Alcázar de Toledo. Un museo de titularidad y gestión estatal y categoría nacional, que todos esperan que se convierta en motor de cultura y desarrollo para la ciudad.

ISABEL ABARCA



El príncipe Felipe, acompañado por las ministras de Defensa y Cultura, Carme Chacón, y M^a Angeles González-Sinde, el presidente Barreda, y el alcalde, García-Page descubrió la placa conmemorativa de la inauguración del Museo, ante el director del mismo, el general Antonio Izquierdo.

La ministra de Defensa, Carme Chacón, destacó que el nuevo Museo del Ejército del Alcázar de Toledo, "representa un legado de siglos que hemos mejorado para que perdure en el futuro", y recordó que las obras han permitido el hallazgo de restos arqueológicos que al ser incorporados al nuevo museo, hace que "entre estos muros se acumulen más de tres mil años de historia".

La ministra de Defensa señaló que la misión del museo no es sólo exhibir sus colecciones, sino también conservar, restaurar e investigar. Por ello, una parte importante de los fondos del Museo del Ejército se halla en los cuatro talleres de restauración y

en los diez almacenes del nuevo edificio, donde se atesoran las casi 30.000 piezas de la colección que no están en exposición. Chacón señaló que el Museo del Ejército de Toledo es la mejor expresión del espíritu de la España de la democracia. "La España de hoy, que sabe poner por delante los valores de reconciliación, de respeto y de concordia. La España que quiere comprender las enseñanzas de los que nos precedieron y que busca transmitirlos a los que nos sucederán".

Por su parte, la ministra de Cultura, Ángeles González Sinde, destacó, también, el valor del edificio, "un continente, que está a la altura del contenido" y subrayó la impor-

tancia del nuevo centro cultural, porque "la cultura potencia el crecimiento personal y social", dijo.

El presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, señaló que "el nuevo museo del Alcázar se alza con la luz de la cultura, que ilumina el porvenir" y resaltó la presencia de las titulares de los Ministerios de Cultura y Defensa, "las letras y las armas que conviven en este edificio, en una simbiosis que hubiera hecho las delicias de Cervantes y de Garcilaso". Barreda valoró que la colección permanente permite a los ciudadanos conocer más de cerca la historia de España recorrida desde sus ejércitos, y añadió que es algo "apasionante e instructivo".

EL PRÍNCIPE CALIFICÓ EL MUSEO COMO "UN LUGAR EMBLEMÁTICO E INIGUALABLE"



Diez almacenes de fondos, cuatro talleres de restauración, el auditorio y el centro de documentación completan los contenidos de un Museo que también dispone de aula didáctica, tienda y cafetería. FOTOS: BARRU



ca, una lectura temática, alrededor de cinco rutas, y otra por colecciones de objetos del mismo género.

Al acto asistieron numerosas personalidades políticas de la región, entre ellas la presidenta regional de PP, María Dolores de Cospedal, así como diputados y concejales de este grupo político, que en el pleno municipal del pasado jueves presentaron una moción -que fue rechazada- para reprobar a la ministra Carme Chacón, por el traslado de algunos de la Academia como consecuencia de la aplicación del Plan Bolonia. □

El alcalde de Toledo, Emiliano García-Page, también se refirió a la importancia del edificio como "soberbio contenedor de un magnífico contenido. El Alcázar -dijo- es el mirador de la historia". El alcalde hizo hincapié en la importancia que la historia y la cultura juegan en el desarrollo de la ciudad, de la que aseguró "nuestra principal industria es nuestro pasado, y nuestro interés es abrir y hacer accesibles edificios y monumentos que se crearon como defensa y para impedir el paso".

El museo dispone de 8.000 metros cuadrados distribuidos en 21 salas que exhiben, con el criterio de ilustrar con un pieza significativa el relato histórico, un total de 6.500 piezas, organizadas de forma que puede hacerse una lectura cronológi-

EXPOSICIÓN VIRTUAL DEL ARCHIVO MUNICIPAL

El Museo hace 100 años

El archivo municipal de Toledo ha organizado una exposición virtual en su página web (www.ayto-toledo.org/archivo/imagenes/academia/1916) coincidiendo con la inauguración del Museo del Ejército en el Alcázar. La exposición, coordinada por los técnicos del archivo municipal - "gracias al personal contratado a través del Plan de Choque, que nos ha permitido digitalizar gran parte de los fondos de la colección Luis Alba, y a la labor de Esteban Gómez, del servicio de informática del Ayuntamiento que ha diseñado la página", dice el archivero Mariano Rupérez, recoge un millar de fotografías correspondientes a los álbumes del Gabinete de Fotografía de la Academia. "De este millar de fotos, hay una selección, las datadas en 1916, que corresponden a las instalaciones de la Academia en el Alcázar y algunas muestran el Museo que el centro docente albergó.





*Orgullosos de
nuestra tierra*



Premio Gran Selección 2.010
JAMÓN SERRANO

Nueva web

www.revistaaquí.net

[www.
revista
aquí
.net](http://www.revistaaquí.net)

Más noticias,
Más imágenes,
Radio Aquí on-line,

MÁS INFORMACIÓN
MÁS CERCA DE TÍ

No dejes
de visitarla



EL FORO DE MEMORIA HISTÓRICA RECUPERA 17 CUERPOS EN MENASALBAS

Aquella tragedia del 3 de abril

Tras dos años de trabajo, el Foro de la Memoria Histórica ha recuperado los restos de 17 vecinos de Menasalbas fusilados dos días después de que terminara la Guerra Civil. El testimonio de un anciano ha resultado clave para que en sólo tres días se hayan encontrado los cuerpos. 70 profesionales voluntarios han trabajado en la exhumación, a la que algunos concejales del PP "han puesto todas las trabas que han podido".

..... PILAR PALOP

Eusebio tenía 12 años cuando al pasar casualmente cerca del cementerio de Menasalbas, su pueblo, le llamó la atención unos montículos de tierra junto a uno de los muros laterales. Comprendió rápido que estaba ante el escenario de un fusilamiento reciente, que debajo de esa tierra recién removida debían haber enterrado apenas unas horas antes a algunos vecinos asesinados por seguidores franquistas que un par de días antes habían ganado la Guerra Civil. Eran los primeros días de abril de 1939.

Dice Eusebio que el pueblo siempre supo que estaban allí "porque unos días

después pusieron a unos fascistas a vigilar esto para que no se acercara nadie". Pero él, además, recordaba con una precisión pasmosa el lugar exacto donde había visto los montículos. Sus indicaciones han sido claves para que en apenas tres días, un equipo del Foro de la Memoria Histórica haya recuperado los cuerpos de los 17 vecinos asesinados allí. "Lo he dicho en cuanto me lo han preguntado", comenta este anciano que ahora tiene 84 años, acompañado de una hija, mientras da explicaciones a una voluntaria del equipo, señalando en el muro del cementerio los impactos de bala que aún quedan de aquel fusilamiento del 3

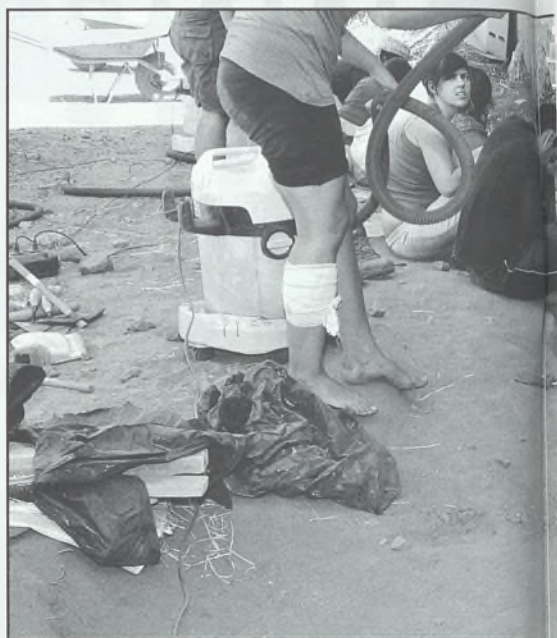
Historiadores, arqueólogos, antropólogos, forenses, psicólogos, abogados han trabajado como voluntarios en la exhumación de la fosa de Menasalbas. Estos profesionales han llegado desde todas las regiones del país, coordinados por José María Pedreño. FOTOS: BARRU

de abril de 1939, dos días después de que hubiera terminado la Guerra.

Juan Espinosa le escucha también. Su padre, que nunca se metió en política, "que se pasó toda la vida haciendo carbón, como un pobre", fue una de las víctimas. Tenía 44 años cuando le dispararon junto al muro del cementerio; él 14. "Y una madre que se quedó sola, que se murió con una costra en la espalda de llevar leña para darnos de comer". Juan explica a la voluntaria que su padre era un hombre "grande" y le da algún detalle más que puede ayudar en una primera identificación, más tarde ratificada con pruebas de ADN. Juan sobrelleva estos días entre la satisfacción por recuperar los restos de su padre y la rabia. "Ya quisiera saber yo quien fue quien se lo llevo. Me he acordado muchas veces de mi padre, muchas", dice este hombre que también sufrió represalias tras la Guerra "porque decían que era hijo de un rojo".

Y Aquilino, que se emociona al llegar al muro del cementerio y apenas acierta a decir: "qué crimen", mientras mira fijamente. Cree que el de su tío puede ser uno de los cuerpos.

De momento sólo 9 familias reclaman los restos de los fusilados junto al



El testimonio de Eusebio ha sido clave para localizar rápidamente los cuerpos. Nunca olvidó aquellos montículos junto a un muro del cementerio. En la foto, junto a Juan, Aquilino, otros vecinos y una voluntaria el pasado martes 20.

EL ALCALDE SE HA ENFRENTADO A SU EQUIPO DE GOBIERNO (PP) POR LA EXHUMACIÓN



Uno de los cuerpos encontrados corresponde sin ninguna duda a un menor. Hay un padre y un hijo. Los restos evidencian que antes de morir, fueron brutalmente torturados. Algunos craneos están literalmente "reventados". En la fosa, estaban dispuestos en hilera, de dos en dos. Todo el trabajo se puede seguir en www.foroporlamemoria.info

El padre de Juan nunca se metió en política, "se pasó la vida haciendo carbón". También le mataron aquel 3 de abril de 1939, junto al cementerio. Tenía 44 años; Juan 14. "Me he acordado muchas veces de él, muchas"

cementerio. Fueron las que pidieron ayuda al Foro de la Memoria Histórica para tratar de recuperarlos hace ya dos años.

Hacia mucho calor esta semana junto al muro del cementerio de Menasalbas, donde 70 voluntarios que iban turnándose, procedentes de todo el país: antropólogos, forenses, historiadores, arqueólogos... removían la tierra para recuperar los cuerpos de "los 17 compañeros", como prefiere llamarles José María Pedreño, el coordinador de la exhumación. Todos los miembros del Comité local del Frente Popular, que antes de morir estuvieron encarcelados, y, también, algunos soldados republicanos que acababan de regresar bajo la falsa promesa de Franco de no tomar represalias. No se habían quitado el uniforme cuando fueron ejecutados junto al cementerio.

Los cuerpos estaban donde había marcado Eusebio. A apenas 40 centímetros de profundidad. El martes 20 por la mañana, tres días después de empezar los trabajos, ya se habían recuperado 16 de los 17 que se esperaba encontrar. El estudio histórico previo estableció inicialmente que eran 18, pero los investigadores han constatado que una de las

víctimas logró huir y llegar a Francia. Y junto a estos profesionales, otros voluntarios toledanos echando una mano en todo lo que podían: Mario García, un comercial de Mocejón que le ha dedicado sus vacaciones porque una de las víctimas era su bisabuelo Ladislao. La hija de él, la abuela de Mario, a quien él tiene muy presente estos días, perdió a todos en la Guerra y se quedó sola con 16 años, al cargo del bebé de su hermana. Se murió el año pasado "con la angustia de no saber que había sido de su padre", pero con el alivio desde un año antes de que el Foro ya andaba tras la pista. O el talaverano Emilio Sales, responsable del Foro en Castilla la Mancha, o el concejal de IU de Olías del Rey Jorge Vegue y voluntarios procedentes de toda la provincia y hasta de Ciudad Real que se han encargado de llevar comida y atender los recados de los profesionales voluntarios. También de vigilar de día y de noche el enterramiento. El sábado 17, el día que empezaron los trabajos de exhumación, un grupo de jóvenes que se autoidentificaron con consignas fascistas amenazaron con atentar contra la excavación y contra los voluntarios a través de Internet. Se acercaron por la noche.

BRUTAL REPRESALIA

La recuperación de los cuerpos de estos 17 vecinos de Menasalbas ha supuesto casi dos años de trabajo, que comenzó con un estudio histórico realizado a partir de documentación y entrevistas para concretar dónde podía estar la fosa y quien podía estar allí enterrado.

El estudio ha puesto de manifiesto que la represalia en este pueblo tras la Guerra "fue tremenda", advierte Pedreño.

Menasalbas fue el único pueblo de la provincia que apoyó la Revolución de Asturias de 1934 y contaba con numerosos afiliados a sindicatos y partidos de izquierda. El estudio histórico estima que unos 90 vecinos fueron asesinados por su compromiso político tras la Guerra Civil y 12 fueron trasladados a un campo de concentración nazi, del que sólo salieron 2 vivos.

Se apuntan ahora otros enterramientos similares en este pueblo. Alguno habría quedado bajo una calle de reciente trazado y ha podido desaparecer.

EL FORO DENUNCIARÁ EN LOS TRIBUNALES "EL CRIMEN" DE CADA VÍCTIMA

La primera noche de trabajos un pequeño grupo de jóvenes, con consignas fascistas, organizado a través de Internet, se acercó al cementerio. Los voluntarios y la guardia civil les disuadieron

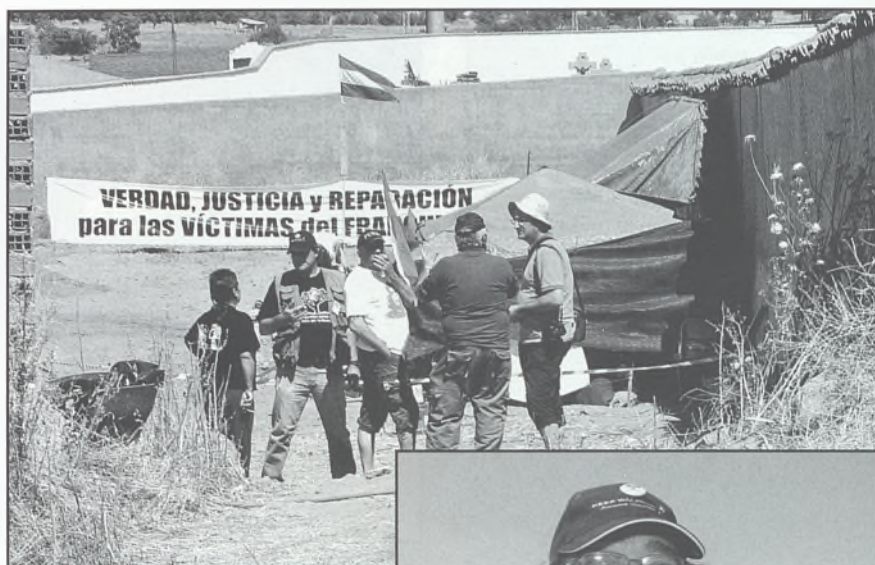
Pero la presencia de la guardia civil y de estos voluntarios les disuadió.

No ha habido muchos más incidentes en el pueblo estos días, aunque en el Foro lamentan la actitud del equipo de gobierno municipal del Partido Popular "que nos ha puesto todas las trabas que ha podido y más para recuperar los cuerpos", comentaba Sales. Hasta el punto que el alcalde, José María García Crespo, ha tenido serias discrepancias con algunos compañeros por este asunto.

"El alcalde parece un hombre más tolerante, que comprende lo que estamos haciendo y que nos insiste en que él es el alcalde de todos los menasalberos, pero nos ha pedido que no le mencionemos para nada ni hablemos de las concesiones que nos ha hecho: de la luz y el agua que nos ha dejado, porque si se enteran los suyos...", comentaban en el Foro esta semana. El Foro no han conseguido lugar donde alojar estos días a los profesionales voluntarios en Menasalbas. Ha sido el ayuntamiento de San Martín de Montalbán quien finalmente se lo ha proporcionado.

El sábado 24 se ha organizado un homenaje para honrar a estos 17 vecinos asesinados. Ese día estaba previsto, también, que se informara con detalle a las familias de las circunstancias en las que han sido encontrados los cuerpos. Una psicóloga iba a estar presente para ayudar, sobre todo, a los familiares más directos de las víctimas: a los hijos que aún viven, como Juan. "Sabemos que no sólo fue el asesinato", advierte el responsable de la exhumación.

Cuando los cuerpos sean correctamente identificados, previsiblemente serán enterrados en una fosa común dentro del cementerio de Menasalbas. 9 familias los esperan y el resto "son familiares nuestros", señala Pedreño. "Deben ser enterrados juntos. Todo el mundo está de acuerdo en que estas personas murieron por unas convicciones y por defender el



El equipo había previsto dos semanas para recuperar los cuerpos, pero lo han conseguido en tres días. Junto a la fosa, estos días banderas republicanas y una gran pancarta reclamado justicia para las víctimas.

Arriba, el coordinador José María Pedreño. Junto a estas líneas, los voluntarios toledanos: Emilio Sales y Mario García.

gobierno legal. No les mataron porque eran el padre o el abuelo de uno o de otro. No estamos rescatando la memoria del hijo o del nieto, sino del padre o del abuelo muerto. Imagínate que el nieto es ahora un falangista. Sería absurdo. La memoria que hay que guardar es la de la víctima. La legislación internacional así lo establece".

El Foro, como hace en todas las exhumaciones en las que interviene, presentará denuncias por crímenes en el juzgado por cada una de las víctimas. "Nosotros consideramos que estos casos no han prescrito", señala José María Pedreño. "Intentamos que el juzgado asuma su responsabilidad y se encargue del levantamiento de los cuerpos. No solemos conseguirlo, pero sí que la policía judicial haga un atestado, contar con un informe oficial. Y ya veremos en el futuro lo que conseguimos".

LA 2ª FOSA DE ALCAÑIZO

José María Pedreño trabaja también en la fosa nº 2 de Alcañizo, tras el hallazgo de tres cadáveres (de los cinco que se esperaban) en la número 1 hace año y medio.

Ya han realizado algunas catas que no han dado resultados positivos. Pedreño estima que más del 30% de estos enterramientos se han perdido en estos 70 años por movimientos de tierra en obras o trabajos agrícolas.

PREMIOS EL DEFENSOR DEL MEDIO AMBIENTE

Reconocimiento a los agentes medioambientales y a la red de ciudades y pueblos sostenibles



El Cuerpo de Agentes Medioambientales de Castilla-La Mancha y los coordinadores de la Red de Ciudades y Pueblos Sostenibles han sido galardonados con el premio Defensor del Medio Ambiente 2010, que concede el Gobierno regional. *"La labor de los técnicos (más de 60) de la Red de Ciudades y Pueblos Sostenibles es fundamental a la hora de la toma de decisiones por parte de las instituciones en materia de gestión ambiental"*, reconoce el consejero de Agricultura y Medio Ambiente, **José Luis Martínez Guijarro**. A esta red pertenecen ya el 85% de los ayuntamientos de la región, comprometidos con la Agenda 21 local, impulsora del desarrollo sostenible.

Al Cuerpo regional de Agentes Medioambientales (conformado por 600 personas) se les valora su trabajo en la vigilancia y defensa del

medio natural y su contribución a la conservación forestal, cinegética, piscícola y natural, además de su labor en materia de educación ambiental de la población. Precisamente el premio Defensor del Medio Ambiente se constituyó en 2006 como homenaje a los 11 trabajadores del servicio de extinción de incendios de Castilla-La Mancha que murieron en el incendio forestal de la Riva de Saelices (en julio de 2005).

El 19 de julio se celebró el acto de entrega en Toledo, en el que también recogió el SEPRONA (Servicio de Protección de la Naturaleza de la Guardia Civil) el galardón con el que fue distinguido en 2009.

En la fotografía, los premiados de las ediciones de 2009 y 2010 posan junto al consejero de Agricultura y Medio Ambiente. ■

CASTILLA-LA MANCHA

Estudio para evaluar el estado ecológico de nuestros ríos

Conocer en profundidad el estado ecológico de los ríos que discurren por Castilla-La Mancha y determinar los caudales ecológicos de los tramos de ríos de interés regional es el objetivo del estudio que la consejería de Ordenación del Territorio y Vivienda le ha encargado al Centro Regional de Estudios del Agua (CREA), perteneciente a la Universidad regional. El consejero, **Julián Sánchez Pingarrón**, ha justificado esta iniciativa en el actual contexto de *"nueva planificación hidrológica nacional, en la que se definirán los planes de cuenca y en este proceso es muy importante contar con criterios científicos contrastados sobre los caudales ecológicos en los distintos tramos de los ríos, con el fin de lograr una gestión sostenible de los recursos hídricos"*. La consejería financia este proyecto con 410.500 € ■

CONSEJOS DE ASGECO

Frío bajo control

Métodos sencillos y eficientes energética y medioambientalmente para combatir el calor son: uso preferente del ventilador; en caso de tener aire acondicionado, no bajar la temperatura de 25°C; desconectar el aire acondicionado cuando no hay nadie en la habitación y mantener cerradas las estancias en las que esté en marcha el sistema de refrigeración. Son consejos de la Asociación de Consumidores ASGECO. ■

KIA PICANTO www.kia.es

Que tu hijo no se haga el tatuaje de la calavera, por **49€/mes** el primer año y sin entrada. **8,33% TAE**

Resto:
 · 47 cuotas de 155€
 · Cuota final: 1605,5€
 · Total: 60 cuotas



7 AÑOS GARANTÍA KIA

Emissiones CO2: 112-136 g/km
Consumos 4,4-5,8 l/100km



JORPA MOTOR, S.L. Calle Jarama, 22 · 45007 Toledo · Tel.: 925 230 364

SALAGEM
cafetería - cervecería

- DESAYUNOS
- TAPAS
- RACIONES VARIADAS
- BOCADILLOS • SANDWICHES
- HAMBURGUESAS

ÚNICO LOCAL EN TOLEDO EN EL QUE SE PUEDE DEGUSTAR NUESTROS PLATOS A CUALQUIER HORA DEL DÍA

C/ ARGENTINA Nº 1 · TOLEDO
TELF.: 925 21 05 68



EL GOBIERNO APRUEBA DESTINAR 3'2 MILLONES € A FORMAR A 7.000 PERSONAS

EL DATO DE LA SEMANA

Las exportaciones toledanas aumentan un 10%

Entre enero y mayo de 2010 las exportaciones de Castilla-La Mancha se han incrementado un 8'4% y un 10% las de Toledo. También las importaciones han crecido, un 21'3% en el ámbito regional y un 20'4% en el provincial. Según los datos facilitados por la dirección territorial del ICEX, el valor total de los productos exportados en los cinco primeros meses del año asciende a 1.209 millones de euros (de los que 268,5 millones € los han facturado las empresas toledanas). Las importaciones han sumado los 2.015,8 millones € (602,1 millones € es el valor de las importaciones toledanas). El déficit de la balanza comercial alcanza en la región los -806,8 millones de euros. Lideran las ventas en el exterior el grupo de bebidas, encabezado por el vino, con una facturación en cinco meses de 185'9 millones de euros. Le siguen en dinamismo los aparatos mecánicos, materiales eléctricos, plásticos y carnes.

SE FINANCIARÁN CON 110 MILLONES € EN 2010 Y 2011



Las Cortes de Castilla-La Mancha han aprobado por unanimidad (pleno extraordinario del 20 de julio) la Ley de Medidas Excepcionales de Apoyo al sector Empresarial de Castilla-La Mancha, que tendrán una financiación pública de 146 millones de euros, de los que 110 se invertirán durante 2010 y 2011. La ley contempla dos tipos de actuaciones en beneficios de las empresas: las operaciones de aval a través de la Sociedad de Garantía Recíproca Aval Castilla-La Mancha y el refuerzo del apoyo que ya presta el Instituto regional de Finanzas. Según ha detallado la consejera de Economía y Hacienda, **M^a Luisa Araújo**, se destinarán 50 millones de euros a "reforzar la solvencia y capacidad operativa de Aval. El Gobierno regional

asumirá parte del riesgo, lo que permitirá incrementar el número de avales a conceder a pymes y autónomos de la región". La Ley contempla ampliar el patrimonio de AVAL SGR a través de nuevas aportaciones al Fondo de Provisión Técnica. "Se facilitará a los empresarios el acceso a los avales con ayudas directas, para reducir el coste de acceso a los mismos, tales como comisiones o cuota de ingreso", matiza Economía. Por otra parte, el presupuesto del Instituto de Finanzas se reforzará con 60 millones de euros. Se autoriza una línea de préstamos participativos de hasta 30 millones de euros y se renueva el acuerdo con el ICO para mejorar las condiciones de los créditos a la liquidez.

ENCUENTRO FORMAL ENTRE EL PRESIDENTE BARREDA Y EL PRESIDENTE DE CAJASTUR

Menéndez: "El Banco CCM tiene vocación territorial"

"El Banco CCM es una entidad muy saneada, con un coeficiente de solvencia del 13%. En términos de solvencia y liquidez se sitúa en los primeros puestos del ranking nacional en cuanto a entidades financieras", resumía el presidente del Grupo Cajastur-CCM, **Manuel Menéndez**, tras su reunión de trabajo con el presidente de Castilla-La Mancha, **José María Barreda**.

Entre los datos que ha destacado Menéndez -que asumirá la presidencia del Banco CCM (fruto de la absorción de la caja CCM por el Banco Liberta, propiedad de Cajastur)- figura, los



38.000 millones de euros del balance del grupo financiero, con un volumen de inversión crediticia de 28.000

millones de euros. Menéndez transmitió un mensaje de seguridad tanto a los clientes de CCM como a los trabajadores, al tiempo que reiteraba su compromiso con el tejido empresarial: "Contribuiremos a la creación de riqueza en la región, siendo eficientes, haciendo bien el trabajo y con vocación territorial. Es compatible dar buen servicio a los clientes, ayudar a las empresas y que nos salgan bien los números". Por su parte, Barreda confía en que "el eje Oviedo-Toledo está cargado de futuro y lleno de posibilidades que empezarán a desarrollarse en septiembre".

EN 2009 LAS LICENCIAS PARA CONSTRUIR VIVIENDAS CAYERON CASI UN 67% EN LA REGIÓN

TOLEDO

Caja Rural emite capital social por valor de 33 millones €



Caja Rural de Toledo ha realizado su primera emisión de capital social, por un importe de 33 millones de euros sobre un total de 60, con el fin de "incrementar los recursos propios y profundizar en solvencia, para ser un vehículo financiero mucho más fuerte y eficiente", según ha declarado la entidad financiera, que ha informado del éxito de esta emisión de capital social: "La sobredemanda no ha podido ser satisfecha en este primer momento, pero previsiblemente podrá ser cubierta en el futuro. Con posterioridad a esta emisión de capital, el ratio de solvencia se incrementa hasta el 14%, lo que representa un exceso de 119 millones de euros sobre los requerimientos mínimos del Banco de España". Caja Rural de Toledo, en proceso de fusión con la de Ciudad Real, mantiene la inversión crediticia al tiempo que la liquidez en el primer semestre.

La lenta y difícil negociación laboral

Transcurrido más de medio año, apenas se han firmado 7 de los 34 convenios colectivos provinciales, con lo que 106.300 trabajadores de la región están pendientes de su revisión salarial y laboral. El secretario regional de CCOO, José Luis Gil, advierte a la patronal de las tensiones que en el diálogo social puede crear esta situación y pide a la CECAM que 'discipline' a las patronales provinciales.

las cuentas
claras

Prado López Galán

asignaturas
suspensas

En el ámbito de la organización económica se repiten desde hace demasiadas décadas a modo de mantras frases como "hay que comercializar", "nos queda el reto de la exportación", "debemos diversificar", "hay que cambiar el modelo productivo", "es necesario incorporar la innovación"... Comercialización, internacionalización, productividad o innovación ya no son "asignaturas pendientes", son asignaturas suspensas.

La crisis económica y financiera ha hecho con nuestra estructura empresarial y laboral lo que el huracán con las viviendas de pobres cimientos: mostrar su debilidad. Son muchos los que haciendo gala de positivismo consideran que no hay mal que por bien no venga y ésta es la oportunidad, cuando la situación económica ha causado estragos, de empezar a cambiar de verdad.

Demasiadas veces es la necesidad y no el instinto o la visión de futuro lo que empuja al cambio. Esto parece estar ocurriendo en una de las piezas claves de la economía castellano-manchega: el sector vitivinícola. Dice el consejero de Agricultura, Martínez Guijarro, en una entrevista que se publica en este mismo número que en muchos países comienza a considerarse a Castilla-La Mancha como un gigante que empieza a despertar (en materia de vino). Con más de medio millón de hectáreas de viñedo, 557 bodegas elaborando 20 millones de hectólitros... es para que otras regiones productoras teman un tsunami de vino. No lo han temido antes porque el gigante dormido no ha sido capaz, generalizando (hay honrosas excepciones), de comercializar, exportar con valor añadido, innovar, diversificar, en definitiva, competir en el mercado mundial. Ahora las cosas empiezan a cambiar tímidamente y en lo que va de año más de la mitad de las bodegas están exportando, hasta el punto de que las ventas de vino en el exterior han crecido un 18%. Para hacer de la competitividad un fin y no un medio para superar los momentos difíciles se está preparando el plan estratégico del vino. Es una repesca para aprobar, con nota, las asignaturas suspensas.

Demasiadas veces es la necesidad y no el instinto o la visión de futuro lo que impulsa el cambio. Esto parece estar ocurriendo en el sector vitivinícola, pieza clave en la economía regional"

SEIS EX CONSEJEROS DE CCM LE DENUNCIAN POR ESTAFA Y FALSEDAD DOCUMENTAL

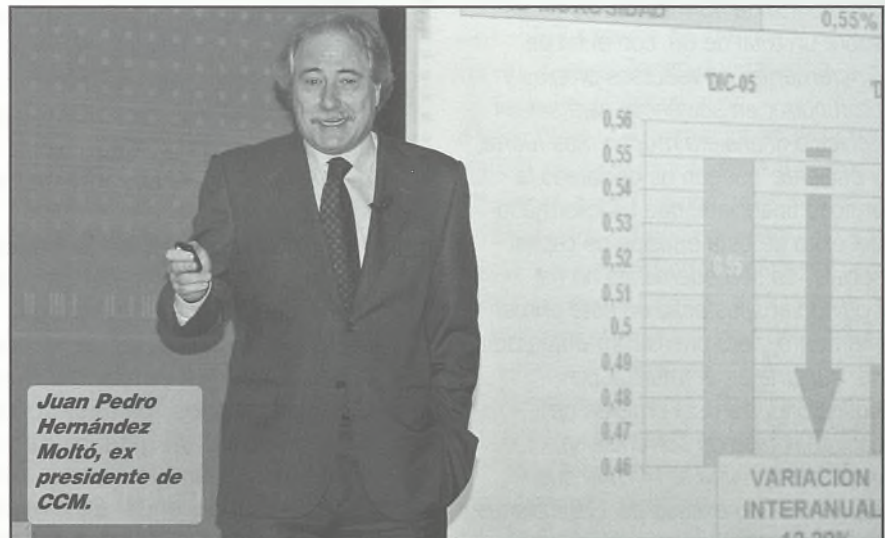
El PP ajusta cuentas con Hernández Moltó

Juan Pedro Hernández Moltó, presidente de Caja Castilla-La Mancha desde 1999 hasta el 29 de marzo de 2009, cuando fue cesado por el Banco de España tras intervenir la entidad financiera, tendrá que responder ante los tribunales de la acusación de estafa, falsedad documental y administración desleal o fraudulenta que le hacen seis ex consejeros de CCM del Partido Popular. La denuncia ha sido presentada en un juzgado de Cuenca por el ex fiscal de la Audiencia Nacional Ignacio Gordillo.

PRADO LÓPEZ GALÁN

Desde que en marzo de 2009 el Banco de España le comunicase su cese como presidente de CCM, entidad que había presidido durante una década, Juan Pedro Hernández Moltó había evitado el protagonismo y estaba desaparecido de la escena pública. Hasta el día 29 del pasado mes de junio, cuando declaraba al diario 'El País' -un día antes de la asamblea general de CCM que debía decidir su desaparición como caja de ahorros y su absorción por Cajastur- que la presidenta del PP en Castilla-La Mancha y secretaria general a nivel nacional, Dolores de Cospedal, le había exigido que colocara a Ignacio López del Hierro, su actual marido, en el Consejo de Administración de CCM, cosa que hizo pero en la corporación industrial de la Caja.

Poco después de estas declaraciones, seis ex consejeros de CCM del PP ponían una denuncia en el juzgado de instrucción número 2 de Cuenca contra Hernández Moltó. El abogado del PP en este caso, Ignacio Gordillo (ex fiscal de la Audiencia Nacional), le acusa de presunta estafa, falsedad en documento mercantil y administración desleal, entre otras cosas. La propia Cospedal denunciaba en el pleno de las Cortes de Castilla-La Mancha que Hernández Moltó había negado el derecho a la información a los consejeros (expedientados por el Banco de



España) y citaba las afirmaciones del que fuera secretario general de CCM, Alejandro López, quien ha asegurado que Moltó prohibió que se diera a los consejeros la información relacionada con los requerimientos que había hecho el Banco de España.

EL BANCO DE ESPAÑA considera a Hernández Moltó el principal responsable de la situación que llevó a la insolvencia de CCM y como consecuencia de ella a su intervención. En el expediente sancionador que le mantiene abierto (junto a otros 18 miembros del Consejo de Administración) pide para él una inhabilitación para cargo público durante cinco años y una multa de 155.000 euros. Reprocha el Banco de España a Moltó el que

asumiera funciones ejecutivas que no le correspondían como presidente y además le culpa de dos infracciones graves y una muy grave, relacionadas con "la falta de control interno y el exceso de riesgo asumido en las operaciones de los créditos concedidos".

Aunque también responsabiliza de estas faltas al resto de los consejeros sancionados, el Banco de España reconoce que a éstos se les facilitó "información económica incorrecta e información financiera errónea".

Independientemente de la denuncia del PP (que aún no ha sido admitida a trámite por el juzgado), el propio Banco de España dará traslado a la fiscalía de los resultados de su investigación, actuación habitual en estos casos. □



MARTÚE

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA



VIÑEDOS DE NIEVA

D.O. RUEDA



SEIS QUINTAS

D.O.C. DOURO

EL CES ANALIZA LA EVOLUCIÓN ECONÓMICA DE CASTILLA-LA MANCHA EN 2009

Un año en negativo

Juan Antonio Mata, presidente del Consejo Económico y Social de Castilla-La Mancha, reconoce que *"en 2009 se han vivido momentos complicados, con una situación de crisis económica sin parangón, sólo comparable con el crack del '29"*. Los datos lo confirman: la economía de la región se ha contraído un 3'32%, la tasa de paro se acerca al 19% de la población activa, el número de trabajadores afectados por regulaciones de empleo crece un 137%, el consumo se retrae, las exportaciones caen más de un 10%...

PRADO LÓPEZ GALÁN



de Castilla-La Mancha), el Instituto de Finanzas o AVAL". A largo plazo *"es necesario actuar sobre las principales debilidades estructurales de nuestra economía, como son la estructura productiva, que debe diversificarse, o el nivel de competitividad general"*.

Mientras la economía se recupera el CES considera vital que se mantenga el gasto público en sanidad, educación y servicios sociales, *"con especial atención a los colectivos que más directamente afectados están por la crisis económica"*.

Los expertos estiman que la inversión privada debe apostar fuertemente por sectores como el turismo, las áreas relacionadas con la atención social, la educación, el sector 'verde' o industrias como la aeronáutica, logística, electrónica, etc. Sin abandonar a su suerte a la construcción. En este sentido, el CES valora positivamente la inversión pública prevista en materia de vivienda, de 660 millones de euros, *"que deben suponer un salto cualitativo en esta materia, al igual que la Ley de Garantías en el Acceso a la Vivienda"*.

Medidas aparte, para el CES está claro que la salida de la crisis *"exige el esfuerzo conjunto de toda la sociedad... los agentes sociales deben trascender sus diferencias para ofrecer a los ciudadanos un mensaje unido que genere seguridad y confianza en el futuro"*. □

La consecuencia más dramática de la contracción de la economía regional en un 3'32% (ligeramente inferior a la nacional, que fue en 2009 del 3'64%) ha sido la destrucción de empleo. Durante el año 2009 la cifra de parados aumentó en Castilla-La Mancha en 74.000 personas más que un año antes y la tasa de desempleo se elevó al 18'80% de la población activa (hasta el 21'40% en el caso de las mujeres). Sólo en el sector de la construcción se ha perdido el 20% de los ocupados, aunque ha sido la industria la que más ha caído en términos de actividad: un 16'28%.

Prácticamente todos los indicadores básicos de la economía y la sociedad castellano-mancheña están en negativo, en números rojos. Los ha

recopilado y analizado el Consejo Económico y Social que preside Juan Antonio Mata (y en el que están representados todos los agentes económicos y sociales de la región), quien durante la presentación del informe transmitió, pese a todo, un mensaje de esperanza: *"Abrigamos la esperanza de que pronto se inicie el camino de la recuperación, estimando que nadie debe escurrir el bulto, todos debemos arrimar el hombro para ayudar"*. Para que las cosas mejoren el CES hace diversas recomendaciones. A corto plazo, insta a los poderes públicos a "solventar la dificultad de acceso al crédito y a la financiación de familias y, sobre todo, de empresas. Además se deben potenciar instrumentos como SODICAMAN (Sociedad para el Desarrollo Industrial

PIDE EL DIÁLOGO ENTRE EMPRESAS Y SINDICATOS

UGT exige que se acabe con "la explotación laboral en las campañas agrícolas"

El sindicato UGT Castilla-La Mancha ha denunciado esta semana que se sigue dando "explotación laboral en las campañas agrícolas de la región", considerando como tal "la inexistencia, escasez o falta de alojamiento para los temporeros. La habitual contratación en las plazas de los pueblos o en los propios asentamientos y la actuación irregular de intermediarios o de quienes aprovechan la situación de vulnerabilidad de los trabajadores a fin de imponer determinadas condiciones de trabajo; son prácticas en algunos entornos, asumidas y aceptadas con normalidad".

Para evitar situaciones de conflicto como la vivida en la reciente campaña del ajo en Las Pedroñeras, UGT quiere que el Gobierno regional impulse el diálogo entre empresarios, sindicatos y las administraciones regional y local para normalizar las condiciones de trabajo de este sector. "Las Autoridades Públicas tienen el deber inexcusable de garantizar el cumplimiento de la normativa laboral y de extranjería, fomentar el trabajo regular ya sea de nacionales o extranjeros y luchar contra la explotación de los trabajadores", ha recordado **María José del Valle**, secretaria regional de Empleo y Migraciones de UGT.



Asaja y Upa aseguran que no hay obligación legal de dar alojamiento a los temporeros

Las organizaciones agrarias Asaja y Upa aseguran que "los empleadores agrícolas no están obligados a ofrecer alojamientos a los temporeros" y culpan a la delegación del Gobierno de confundir, en este tema, al sector agrario, en referencia a la actitud del delegado, **Máximo Díaz Cano**, de responsabilizar a los agricultores de un asentamiento ilegal en Las Pedroñeras (Cuenca) atraído por la campaña del ajo. Las organizaciones agrarias defienden que la mano de obra que se necesita "se está contratando legalmente, y al no hacerse en origen no hay obligación legal de ofrecer alojamiento". "Son las administraciones las que deben acabar con el asentamiento ilegal de Las Pedroñeras y no eludir su responsabilidad culpando a los profesionales del sector agrario", dicen ambas organizaciones en una nota de prensa hecha pública esta semana. Por el contrario, Díaz Cano asegura que la normativa "y la humanidad" obligan a facilitar alojamiento a los trabajadores temporales. ■

ACEITE DE OLIVA

Apoyo de Caja Rural a la D.O. Montes de Toledo

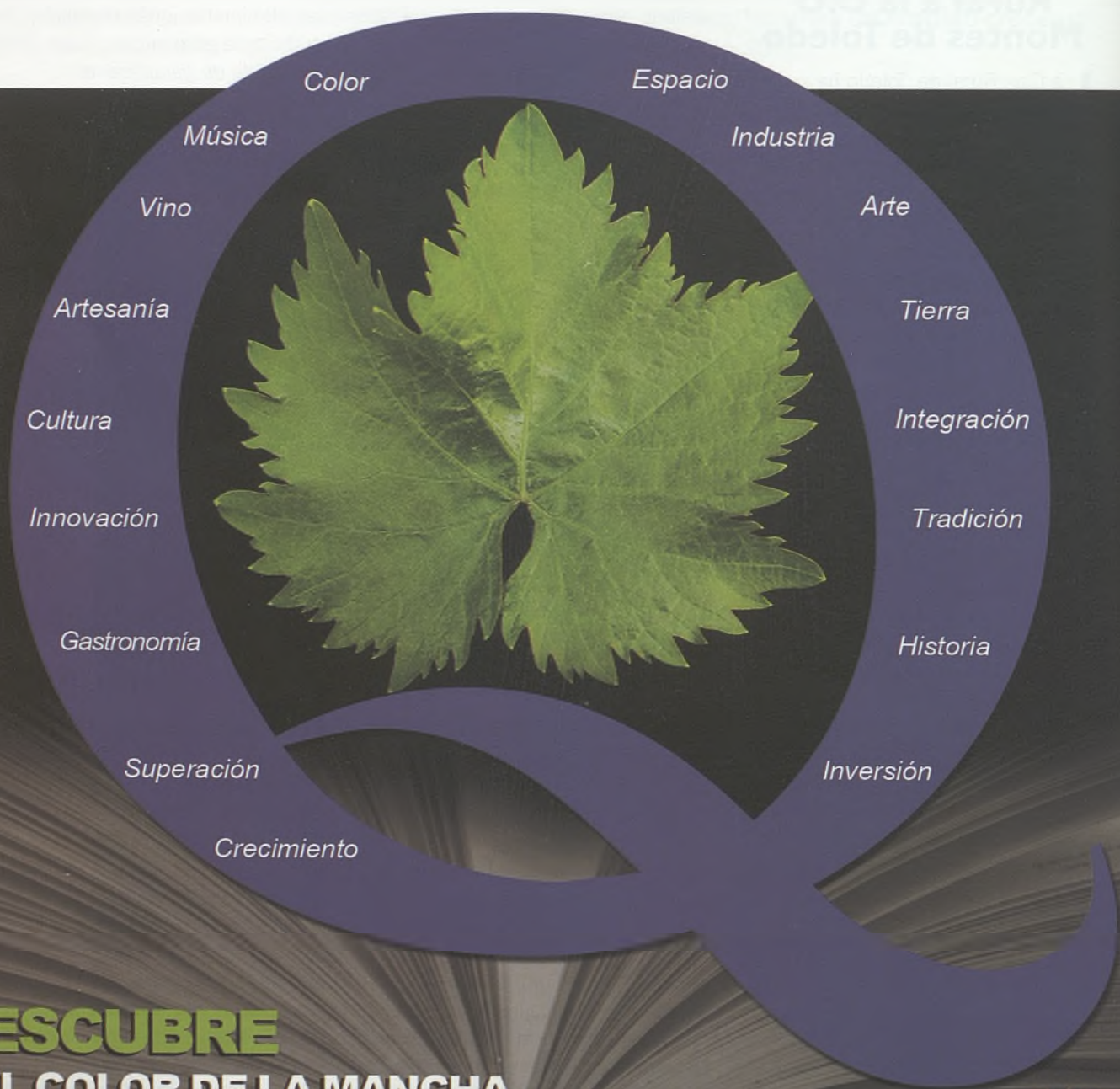
La Caja Rural de Toledo ha suscrito un acuerdo de colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen (C.R.D.O.) Aceite Montes de Toledo para organizar acciones vinculadas a la promoción del aceite producido dentro de su certificación. Los beneficiarios de este acuerdo son las industrias acogidas a esta Denominación de Origen, mientras que las acciones promocionales se desarrollarán en el ámbito territorial que designe el citado Consejo. La aplicación del acuerdo de colaboración tendrá una vigencia de un año, que puede ser prorrogable. En la firma del convenio han estado presentes el presidente de la Caja Rural, **Andrés Gómez**, el director general de la entidad financiera, **Rafael Martín**, y el vicepresidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Aceite "Montes de Toledo", **Aniceto Gómez**. Todos ellos han resaltado la importancia de apoyar el aceite de oliva virgen e impulsar su consumo y comercialización. Caja Rural de Toledo justifica este convenio en su política de implicación y apoyo "a los productos de la tierra en beneficio del desarrollo provincial y la reactivación del consumo interno". ■

EN QUINTANAR LAS HOJAS HABLAN

Quintanar se abre a todos como un libro en el que nadie se siente extraño, para que todos disfruten con nosotros de un Pueblo que escribe su historia en hojas de Quijote y Cepa.

Hojas que hablan de ayer y hoy con visión de futuro, iniciativa y confianza.

Quintanar seguirá escribiendo con espíritu emprendedor, de vino y letras, olivos y arte, para que cada visitante sea protagonista en las hojas de esta tierra que es la suya.



DESCUBRE
EL COLOR DE LA MANCHA

QUINTANAR,
PURA MANCHA.

Quintanar
de la Orden

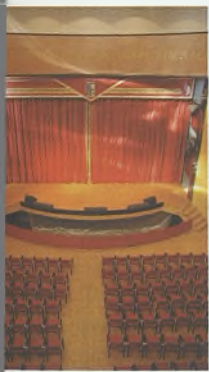




Excelentísimo Ayuntamiento de Noblejas

FUTURO
POLÍGONO INDUSTRIAL
VIVIENDA
CULTURA
DEPORTE
VINO
INFRAESTRUCTURA

Noblejas
Lo tiene todo





cámara de comercio

CONVENIO FIRMADO EN LA CÁMARA DE COMERCIO

La Mutua Solimat se incorpora al grupo Talent Pool del CEEI



El Centro Europeo de Empresas e Innovación (CEEI) que preside **Fernando Jerez** y la mutua de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales, **Solimat**, presidida por **Ángel Nicolás**, han firmado esta semana en la Cámara de Comercio de Toledo un convenio de colaboración, por el que Solimat se incorpora al grupo del Talent Pool (expertos tanto del sector público como privado).

Jerez ha destacado el liderazgo de esta mutua castellano-manchega en gestión y cobertura de accidentes de trabajo y ha ensalzado sus valores empresariales: "calidad, vocación de servicio, eficiencia,

reantabilidad e igualdad de oportunidades".

Ángel Nicolás ha confirmado que en 2009 "Solimat se ha posicionado como la mutua más eficiente y rentable de toda España a pesar de ser la penúltima en tamaño".

El Talent Pool está formado por 25 empresas e instituciones de reconocido prestigio. Su objetivo es celebrar foros anuales de encuentro entre los miembros de este grupo y los emprendedores de la provincia, en los que se abordan temas de interés empresarial y donde los emprendedores pueden beneficiarse de la experiencia y de los conocimientos de estos expertos.

MINISTERIO E INCYDE

Programa de formación para empresas culturales

El Ministerio de Cultura y la Fundación INCYDE (Instituto Cameral para la Creación y Desarrollo de Empresas) ponen en marcha a partir de septiembre ocho cursos que integran el Programa de Creación y Consolidación de Empresas de Industrias Culturales y Creativas cuyo objetivo es fomentar el espíritu emprendedor entre empresarios del ámbito cultural y creativo. El primer curso se celebrará el 6 de septiembre en Toledo, y le seguirán siete cursos más que se celebrarán en las siguientes ciudades: Madrid a partir del 13 de septiembre, Sevilla comenzará el 20 de septiembre y en Murcia el 27. Entre octubre y noviembre se harán en Barcelona, Badajoz, Oviedo y Las Palmas. Los 200 destinatarios del programa son empresarios de Pymes culturales y creativas, y emprendedores que cuenten con un proyecto definido en este ámbito, ya sea de producción, distribución o comercialización de bienes culturales. Entre los objetivos de los programas está el facilitar las herramientas empresariales necesarias para diseñar y dirigir proyectos y empresas culturales con planes estratégicos definidos.

Talavera de la Reina
Plaza Arzobispo D. Pedro Tenorio, 4
Tfno: 925 82 25 61
Fax: 925 82 25 90

Centro de Formación en Toledo
C/ Reyes Católicos s/n
Tfno: 925 28 54 28

Villacañas
C/ Tirez, 16
Tfno: 925 20 06 00

Cámara

Toledo

Plaza de San Vicente, 3
Tfno: 925 28 01 11

www.camaratoleado.com

Antenas Camerales

Illescas. Tfno: 925 51 21 16

Madridejos. Tfno: 925 46 16 51

Torrijos. Tfno: 925 77 04 19

Sonseca. Tfno: 925 38 17 06

LAS EXPORTACIONES AUMENTAN CASI UN 15% ENTRE ENERO Y MAYO DE ESTE AÑO

El vino manchego se crece en el exterior

Bodegas y cooperativas de la región han aumentado la venta de sus vinos en el mercado exterior casi un 15%, y lo hacen con vinos de calidad y envasados. Los precios se ajustan, pero a cambio se captan nuevos destinos y se promociona bajo una marca común: los Vinos de la España de Don Quijote.

los Vinos de la España de Don Quijote.

PRADO LÓPEZ GALÁN



Alemania es el principal comprador de vinos de Castilla-La Mancha, pero en el último año aumenta la demanda en EEUU, Reino Unido, Japón o México

Entre enero y mayo de este año las empresas de Castilla-La Mancha han vendido en el mercado exterior bebidas (sin incluir zumos) por valor de casi 186 millones de euros, un 14'6% más que en el mismo periodo de 2009. Casi todo el capítulo de bebidas se concentra en el sector del vino, que comienza a recuperar sus ventas y consolidarlas fuera de nuestras fronteras.

Según los datos de la delegación territorial del ICEX (Instituto de Comercio Exterior), las bodegas de Ciudad Real son las más activas en el mercado exterior, con unas ventas en lo que va de año de más de 115 millones de euros; le siguen, a larga distancia, Albacete (30'6 millones de euros) y Toledo (27'1 millones de euros).

Alemania es el principal comprador de vinos castellano-manchegos (su factura superó los 80 millones de euros

en 2009), pero cada vez demandan más este producto países como Estados Unidos, Reino Unido, Japón o México.

El Observatorio Español del Mercado del Vino constata que esta tendencia al alza la comparte todo el sector nacional: "las exportaciones españolas de vino crecieron durante los cuatro primeros meses de 2010 un 16,7%, hasta los 522 millones de litros, frente a los 447 obtenidos durante el mismo periodo de 2009. En términos de valor, el crecimiento es del 5,8%, hasta los 543 millones de euros. El precio medio cae un -9,4%, situándose en los 1,04 euros por litro".

Ganan cuota de mercado los vinos envasados sin Denominación de Origen, con un incremento de las exportaciones de más del 92%, aunque los más demandados continúan siendo, a gran distancia, los vinos con Denominación de Origen,

especialmente los tintos y rosados. Aumenta también la demanda exterior de los vinos de licor, los vinos aromatizados y con aguja. Crecen las exportaciones de vinos tranquilos y disminuyen las de los caldos a granel sin denominación de origen.

Respecto a las cotizaciones en el exterior, las mayores son las de los vinos con denominación de origen, con una media de 2'94 euros por litro (un 2'2% más que un año antes), seguido por los espumosos, con 2'44 euros (un 1% menos).

Las perspectivas son muy positivas, ya que están en marcha los planes de promoción en terceros países (de fuera de la Unión Europea, especialmente en EEUU, América del Sur y Asia) que desarrollan las bodegas y cooperativas de la región. El pasado año se autorizaron 92 proyectos de promoción, con una inversión de 17 millones de euros y una financiación pública de 8'5 millones de euros. □



Brindemos por la seguridad del hogar con esta cristalería de regalo



Aquí tiene una oportunidad bien transparente:

Llévese ahora por contratar
su Seguro Multirriesgo del Hogar,
una magnífica cristalería Royal Leerdam
de 18 piezas, de REGALO*.

**QUEREMOS DEVOLVERTE
LA CONFIANZA QUE NOS
HA HECHO IMPORTANTES**

*Promoción válida desde el 1 de mayo hasta el 30 de junio de 2010. Se entregará una cristalería Royal Leerdam de 18 piezas a aquellos clientes que contraten uno de nuestros Seguros Multirriesgo del Hogar asegurando continente y contenido, y prima mínima de 150 euros. En caso de fin de existencias, el regalo se sustituirá por otro de igual o superior calidad. Caja Rural de Toledo se reserva el derecho a adeudar en la cuenta corriente del cliente el importe del regalo en caso de que se incumplan las condiciones a las que está sujeta la obtención del mismo.

Tu confianza
nos hace importantes

www.cajaruraldetoledo.com



**CAJA RURAL
DE TOLEDO**

CC/AD Seguro del Hogar contratado con Seguros Generales Rural S.A. C.I.F. A-78024993. Reg. Merc Madrid, Tomo 7.915. Gr. 0400. Det. 07. Folio 82. Hoye 14/05/11. con el nº 1223. 1.º de mayo de 2011. En Toledo. En el momento de la contratación. El seguro Multirriesgo del Hogar se contrata en el momento de la contratación. El seguro Multirriesgo del Hogar se contrata en el momento de la contratación. El seguro Multirriesgo del Hogar se contrata en el momento de la contratación. www.cajarural.com

PANEL DE CONSUMO

Crece el consumo de vino en los hogares españoles



El consumo de vino en los hogares españoles aumentó en los primeros meses del año, según los datos recogidos en el Panel de Consumo del ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino. En volumen, el incremento ha sido del 3,6%, hasta alcanzar los 106,50 millones de litros, mientras que en valor económico el gasto ha crecido un 2,9%, hasta los 244,10 millones de euros. El Observatorio del Mercado del Vino ha constatado que "los precios medios siguen ajustándose y caen en el periodo un -0,7%, hasta situarse en 2,29 euros por litro".

Por productos, destaca la buena evolución del vino tranquilo con Denominación de Origen Protegida, que sube un 10,8% en valor, con un gasto de 127,85 millones de euros, y de los espumosos y cavas con Denominación de Origen, que lo hacen en un 5,8%, hasta los 23,62 millones de euros. "El resto de productos sigue registrando pérdidas en valor, aunque son los vinos sin Denominación de Origen los más perjudicados (-9%, hasta los 63,43 millones de euros)", destaca el Observatorio del Vino, organismo que reconoce "un buen comienzo de año para el consumo de vino en el canal alimentación, con un mes de marzo especialmente positivo (+7% en valor y +8% en volumen)". □



Asaja denuncia la incertidumbre por el retraso de los planes de reestructuración

La organización agraria Asaja de Castilla-La Mancha está exigiendo a la consejería de Agricultura y Desarrollo Rural "la máxima urgencia en la tramitación de las resoluciones de los planes de reestructuración del viñedo de la campaña 2009-2010, que debería haberse resuelto el pasado 11 de junio". Sin embargo, Asaja denuncia que "una gran mayoría de resoluciones está aún sin comunicar, lo que está afectando negativamente a los agricultores cuyos derechos de replantación de viñedo caducan este año y aún no tienen la resolución de los proyectos de reestructuración y, por tanto, la aprobación de la plantación del viñedo. Con esta situación, los agricultores se arriesgan a arrancar el viñedo y no recibir la ayuda si finalmente la resolución es negativa". El plazo legal para arrancar el viñedo finaliza el 31 de julio.

En esta campaña de arranque han sido 11.000 los viticultores que han presentado, en conjunto, 121 planes para reestructurar 70.000 hectáreas, bien a través de la subida de vaso a espaldera o con nuevas plantaciones. En la imagen, viñedo de Sonseca. □

ESPECIALIZADO EN COMERCIALIZACIÓN Y EXPORTACIÓN

La Fundación Tierra de Viñedos ofrece 40 becas para el máster del vino

El Gobierno regional y la Fundación Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos promueven el MBA (Master in Business Administration) de Gestión y Dirección de Empresas y Comercio Exterior e Internacionalización de las bodegas, dirigido a universitarios de la región con el objetivo de "poner a disposición del sector un número suficiente de profesionales especializados que impulsen, con los conocimientos adquiridos, la promoción y comercialización de nuestros vinos en todo el mundo", según ha detallado el presidente de la Fundación y consejero de Agricultura, durante la firma del convenio y posterior presentación del

contenido de este master denominado "MBA in Wine Administration" con los responsables de la Escuela de Organización Industrial (EOI), que será quien lo imparta. Este MBA in Wine Administration, en inglés y en español, contempla que sus alumnos se integren en el sector desde el primer día adquiriendo formación en dirección comercial, marketing, gestión de ventas, recursos humanos, dirección de operaciones, responsabilidad corporativa y ética empresarial, creatividad e innovación, entre otras asignaturas. La Fundación Tierra de Viñedos concederá 40 becas para cubrir el 80% del valor del MBA. □

JOSÉ LUIS MARTÍNEZ GUIJARRO, CONSEJERA DE AGRICULTURA Y MEDIO AMBIENTE:

"Sin viñas rentables, lo demás no tiene sentido"

José Luis Martínez Guijarro (Cuenca, 1968) hace un análisis crítico y constructivo del sector vitivinícola de Castilla-La Mancha. Desde su responsabilidad como consejero de Agricultura y Medio Ambiente anima a cooperativas y bodegas a ser competitivas en el mercado global produciendo lo que éste demanda, comercializándolo internacionalmente y, si es preciso, uniéndose para hacerlo posible. Y todo esto partiendo de una base: hacer rentable el viñedo.

PRADO LÓPEZ GALÁN



El plan de arranque de viñedo no está poniendo en peligro ni nuestra capacidad de producción de vino ni a la industria agroalimentaria que hay detrás"

El mundo del vino ocupa buena parte del trabajo que desempeña José Luis Martínez Guijarro al frente de la consejería de Agricultura y Medio Ambiente. Es un sector que conoce a fondo y en el que aún se ha volcado más desde que preside la Fundación Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos.

–Durante mucho tiempo hemos presumido de las 600.000 hectáreas de viñedo que convertían a Castilla-La Mancha en la mayor extensión de vid del mundo. Tras el éxito del plan de arranque financiado por Europa, ¿cómo queda la foto actual de nuestro viñedo?

–En estos momentos tendremos aproximadamente unas 510.000 hectáreas de viñas. En las dos últimas campañas de arranque de viñedo se han quitado entre 60.000 y 70.000 hectáreas y en la tercera y última campaña que nos queda estimamos que se arrancarán otras 20.000 hectáreas. Al final de todo el proceso quedarán unas 500.000, lo que nos seguirá manteniendo como la primera región en superficie de viñedo. El programa de arranque del viñedo ha permitido que sobre todo agricultores mayores que no tienen herederos en su explotación o jóvenes que han heredado la explotación de su padre salgan del sector del vino, pero no pone en riesgo ni la capacidad de

producción de vino (una media anual de 20 millones de hectolitros) ni a la industria agroalimentaria que hay detrás del viñedo.

–¿Pero este arranque de cepas alivia un tanto el desequilibrio entre la oferta y la demanda?

–Que se arranquen al final 70.000 hectáreas significa que dejarán de producirse entre 2'5 y 3 millones de hectolitros de vino, eso es una reducción de volumen de vino, aunque también es cierto que con la puesta en funcionamiento de los últimos planes de reestructuración también se ha incrementado la producción.

–Los programas de reestructuración se iniciaron a mediados de los '90 como medida de socorro ante los estragos que la sequía causó en las viñas y se han convertido en uno de los pilares fundamentales de la política vitivinícola. ¿Qué balance hace de los resultados de la reconversión varietal?

–Los primeros planes de reestructuración sirvieron fundamentalmente para cambiar variedades, sobre todo para introducir las mejorantes, que no tenían una presencia importante en Castilla-La Mancha; pero en la última convocatoria de los planes de reestructuración ya se hace especial hincapié en planes dirigidos a la

“LA ATOMIZACIÓN DE BODEGAS Y SU PEQUEÑO TAMAÑO ES UNO DE LOS PROBLEMAS DEL SECTOR”

No vamos a ahorrar ayudas, pero los fondos disponibles se van a gastar en los proyectos que vayan en la buena dirección, que tengan planes de comercialización en internacionalización”

reducción de costes de producción, sobre todo hemos priorizado el cambiar la viña de vaso a espaldera, que supone un ahorro mínimo del 60% en los costes de recogida de la uva. Han tenido muy buena acogida, ya que se han presentado más de 100 planes colectivos de reestructuración, unos 11.000 agricultores acogidos y ya hemos resuelto las ayudas para unos 2.000, conforme se nos van asignando fondos. No se exige en estos últimos un cambio de variedades, sino que el agricultor tiene la potestad de elegirla, pero sí priorizamos a los profesionales.

—¿Dan por concluida la reconversión de la plantación y la producción?

—El resultado de los planes de reestructuración es una mayor producción de vinos varietales, de uvas mejorantes. Aún producimos más vinos blancos que tintos, pero se van disminuyendo las grandes diferencias que antes había. Esta mejora, que han hecho casi todas las bodegas, era necesaria. Ahora tenemos que incidir en la reducción de los costes de producción y en primar al agricultor a título principal.

—Usted hace al sector del vino un planteamiento provocativo, advirtiendo que lo que hay que preguntarse es si la viña es rentable o no. ¿Es la base del plan estratégico del vino que se prepara en Castilla-La Mancha?

—No es un planteamiento que hago a los viticultores, sino al resto del sector: las bodegas, los elaboradores de mosto, las comercializadoras... con una



Martínez Guijarro preside, en funciones, la Fundación Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos. En la foto, junto al director del Instituto regional de la Viña y el Vino durante la presentación del marca 'Vinos de la España del Quijote'. FOTOS: BARRI

reflexión: Si no somos capaces de articular en este plan estratégico en el que estamos trabajando medidas que garanticen la viabilidad de las explotaciones de los agricultores, si no hay viñas rentables, no tiene sentido ni el mosto, ni el vino, ni el alcohol, ni ningún otro producto relacionado con la uva, porque no tendrían materia prima. Creo que las acciones que se incluyan en ese plan estratégico tienen que ir dirigidas a garantizar el futuro de las explotaciones.

—¿En qué medidas están pensando?

—El plan estratégico va a ir en una doble dirección: reducción de los costes, tanto en el viñedo como en la bodega, y comercialización e internacionalización de los productos derivados de la uva. Los agricultores tienen que mejorar la gestión y reducir los costes de sus explotaciones, modernizándolas y mejorando su tamaño. Y las bodegas y cooperativas tienen que hacer ese esfuerzo de comercialización, que es el gran reto de futuro.

—La comercialización ha sido el gran reto desde hace varias décadas, pero a juzgar por la situación actual parece que se ha avanzado demasiado lentamente.

—Ahora ya no sólo hablamos de comercialización, sino de internacionalización, porque ésa es la clave de futuro: hay que estar presentes en los mercados que están experimentando un incremento del consumo de vino y presentes con vinos embotellados. Porque al final, aunque nos cueste, acabamos vendiendo los 20 millones de hectólitros que producimos, pero a granel, hay que vender con valor añadido y ya no se puede perder más tiempo.

—Las subvenciones van a estar a partir de ahora supeditadas a que quien las solicite presente un plan de comercialización. ¿Es una manera de obligar a pensar en vender y no sólo en producir?

—En las últimas convocatorias ya se venía aplicando esta condicionalidad, primando en los planes de reestructuración los que estaban ligados a planes de comercialización. En realidad es lo que nos está pidiendo el propio sector. Todos coincidimos en que uno de los problemas que tiene el vino es la atomización de las bodegas, su pequeño tamaño, eso es un handicap desde el punto de vista de la producción por los costes estructurales que repercutidos en el precio de la uva

"NUESTRAS BODEGAS ESTÁN PREPARADAS TECNOLÓGICAMENTE PARA DIVERSIFICAR LA PRODUCCIÓN"



El consejero de Agricultura posa con los responsables de 23 bodegas de Toledo que se han unido para comercializar vino colectivamente.

hacen que pierdan competitividad con respecto a otras bodegas, pero sobre todo desde el punto de vista de la comercialización. Para vender necesitas profesionales y una bodega pequeña no puede soportar el coste de estos profesionales, de ahí que insistimos en fórmulas de cooperación y colaboración, que no tienen porqué ser fusiones en el sentido estricto. Yo creo que aquí podemos utilizar la experiencia del sistema financiero, que contempla fusiones frías, SIP, etc. De tal manera que pueda contratarse profesionales para comercializar conjuntamente.

No se trata de ahorrar ayudas, porque los fondos disponibles son los que son y los vamos a seguir manteniendo, pero hay que dirigirlos a los que trabajen en la dirección adecuada. Cuando se comercialice en común se coordinará la propia producción, porque hay que hacer lo que se venda, lo que los comerciales vean lo que se demanda. Ya hay algunos pasos que se están dando, como las 23 cooperativas de Toledo que se unen para comercializar.

–No sólo del vino vive la uva. Con los graves problemas de excedentes, agravados en las últimas campañas, se aviva el debate de la necesidad de diversificar productos derivados de la

uva. ¿Se está haciendo ya?

–Pensamos que hay que diversificar y adaptar los productos a las demandas del mercado. En el tema de vinos, no es el mismo gusto el que tienen los chinos, que los rusos o los americanos y hay que hacer distintos vinos. Por otra parte, aparecen nuevos productos que son una oportunidad para el sector, como el zumo de uva natural. El crecimiento de los zumos en los mercados es sostenido y hay un buen nicho. También hay que consolidar los productos tradicionales, como el alcohol de uso de boca.

Hay que pensar en dirigir nuestros productos a los jóvenes que son los que más se han alejado del consumo de vino en España y tienen gustos diferentes. Nuestras bodegas están preparadas tecnológicamente para elaborar cualquier tipo de productos.

–Alguna bodega de la región ya ha comenzado a comercializar con éxito aceite de pepita de uva. ¿Es un caso aislado de innovación?

–La uva se está empleando hasta para usos cosméticos, hay muchas bodegas que están innovando y no podemos olvidar los vinos ecológicos, que están siendo muy demandados en algunos países de Europa, en EEUU y en Japón. No podemos desaprovechar cualquier oportunidad que se presente,

Nuestra gran ventaja es el gran potencial productivo: 2.000 millones de litros de vino. Esto nos permite una gran diversificación, algo que otras regiones vitivinícolas no pueden hacer"

porque nuestra principal ventaja es nuestro potencial productivo: 2.000 millones de litros de vino nos permiten una gran diversificación, algo que en otras regiones vitivinícolas del mundo no pueden hacer.

–En medio de la penosa situación económica, la buena noticia la da el dato de exportación de vinos de la región, que en lo que va de año ha crecido un 18%. ¿La necesidad acelera el proceso de internacionalización?

–Desde hace un año y medio aproximadamente se está aplicando la nueva OCM del vino, que está muy orientada a la comercialización, y se están notando ya los efectos. Muchas cooperativas han interiorizado que tienen que salir al mercado internacional y eso hace que se vayan incrementando las exportaciones, en mayor medida las de vinos envasados, lo que hace que se genere valor añadido. Queda mucho camino por recorrer, porque aún se vende mucho vino a granel. Yo les hago una reflexión al sector: ningún consumidor bebe vino a granel, siempre hay alguien que lo embotella y gana ese valor añadido.

–Durante la década de bonanza económica se realizaron fuertes inversiones en creación de bodegas en Castilla-La Mancha, sobredimensionando el sector. ¿Se ha creado una burbuja peligrosa en el sector del vino?

"HAY COOPERATIVAS QUE SE ESTÁN CONVIRTIENDO EN LOCOMOTORAS DE SU COMARCA"



Los jóvenes son los que más se han alejado del consumo de vino en España y hay que pensar en ellos para hacer productos que respondan a sus gustos"

–Se hicieron dos tipos de inversiones. Por un lado, las inversiones productivas, realizadas por profesionales del sector del vino, de empresas que estaban en otras regiones pero que vieron la necesidad de estar en Castilla-La Mancha por nuestro potencial productivo. Estas inversiones van bien y de hecho están incrementando sus cuotas de mercado.

En cambio hubo otro tipo de inversores, los que emplearon sus beneficios creando bodegas y ahora están teniendo problemas, no en las bodegas en sí, sino en los grupos empresariales a los que pertenecen, como los inmobiliarios. Pero en términos generales las empresas bodegueras de la región están bien, porque tienen incorporados criterios de gestión y comercialización.

–En nuestra región se observa un sector del vino a dos velocidades. A unas denominaciones de origen les va bien y a otras mal; hay empresas muy competitivas frente a otras en graves dificultades.

–Es cierto, de hecho estamos viendo que en un mismo pueblo cuando hay

varias cooperativas se está liquidando la uva a precios muy distintos. Si la OCM del vino es la misma, la crisis financiera es la misma, los problemas para exportar son los mismos, lo único que explica las diferencias del precio de la uva es la gestión de cada cooperativa. Eso vale también para las denominaciones de origen, hay algunas que están siendo muy activas en promoción de sus vinos, lo que ayuda a la comercialización, mientras que otras no están siendo tan activas, lo que repercute en los resultados de sus bodegas. Hay que convencer al sector cooperativo, que es donde está el mayor potencial productor, de que se puede competir en el mercado internacional, porque algunas lo están haciendo y se están convirtiendo de locomotoras de toda la comarca y están ganando concursos importantes -en líneas aéreas o en grandes superficies comerciales- compitiendo con grandes grupos industriales.

–Desde hace un tiempo asume la presidencia en funciones de la Fundación Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos, a través de la que están a conocer al mundo la marca 'Vinos de

la España de Don Quijote'. ¿Qué acogida están teniendo fuera de nuestras fronteras?

–Nuestros vinos tienen una magnífica acogida y en alguno de los viajes que hemos hecho como Fundación nos han denominado como "el gigante que se está despertando en el sector del vino", de hecho estamos generando preocupación en otras regiones vitícolas del mundo con la campaña que estamos haciendo de Vino de la España del Quijote. Nuestra relación calidad-precio nos hace prácticamente imbatibles a nivel internacional. Pero hay que estar presentes en esos mercados, porque somos muy grandes pero hay mucha competencia en el mundo, no podemos pensar que van a venir a comprarnos nuestros vinos, porque quien lo hace viene a ganar un dinero que deja de ganar nuestro sector. Cuando las bodegas o cooperativas dan el salto para asistir a una feria se dan cuenta de que acaban siendo una gota en el océano del mundo del vino y o se apuesta por la internacionalización o es muy difícil sobrevivir en este mercado globalizado. Tenemos capacidad de poder marcar tendencias a nivel internacional, pero si trabajamos bien. Castilla-La Mancha se empieza a consolidar como un referente, tenemos que elaborar marcas con mucha capacidad de producción y en ese sentido la marca Vinos de la España de Don Quijote es un acierto, según nos reconocen en todas partes, y nuestras bodegas tienen que incorporarlo.

–Dos cooperativas de crédito de la región, las Cajas Rurales de Toledo y Ciudad Real, están en proceso de fusión. ¿Pueden ser un ejemplo a seguir por las cooperativas agrarias, que tan reacias son a las fusiones e integraciones?

–Me parece muy positivo la fusión de las Cajas Rurales y hay que recordar que están presididas por presidentes, a su vez, de cooperativas de vino y de aceite que pueden seguir también este buen ejemplo. Es necesario ganar tamaño para competir en este mercado global. □

EL TRIUNFO DE VILLANUEVA DE ALCARDETE

Una copa de cueva, por favor



Los cuevas son los vinos espumosos que elaboran las seis bodegas de Villanueva de Alcardete. Desde enero, se comercializan bajo esta marca de garantía agroalimentaria, reconocida por el Gobierno regional, que ha despertado interesantes expectativas. Esperan terminar el año con un incremento de ventas del 40% y ya presumen de que los clientes empiezan a pedir directamente "una copa de cueva".

PIJAR PALOP

Domingo Picazo es el presidente de la Asociación de Bodegas Cuevas, que agrupa a las seis bodegas de Villanueva de Alcardete que elaboran vinos espumosos siguiendo el proceso específico que exige la marca de calidad diferenciada que han conseguido hace unos meses. Una nueva figura de calidad agroalimentaria, reconocida por el Gobierno de Castilla la Mancha, que les acredita como un producto único y de gran calidad.

-¿Cómo está funcionando la marca bajo la que están comercializando ya sus espumosos?

Muy favorablemente. En algunos restaurantes de Madrid de primer orden, en los que estamos presentes, me han contado que algunos clientes les piden ya que les pongan una copa de cueva. Y en Toledo me encuentro mucha gente que me pregunta directamente qué tal van los cuevas. Está empezando a calar la marca. De hecho nuestras ventas han crecido en el último año más de un 30%. Y podemos acabar con el 40, porque lo más fuerte vendrá a partir de septiembre, con la campaña de Navidad. Y, además, hemos crecido en los productos de más calidad, en los reservas.

-Pese a la crisis, que también golpea muy duramente al sector.

Nosotros la crisis la notamos en los años anteriores, pero la marca de garantía que hemos conseguido ha sido un gran



Domingo Picazo es el presidente de la Asociación Cuevas y uno de los propietarios de Viñedos y Reservas, la primera bodega que comenzó a elaborar vinos espumosos en Villanueva. FOTOS: MIGUEL ANGEL SÁNCHEZ DE LA MORENA

aliciente que está dando resultados, a pesar de las dificultades, que las hay y muchas.

-¿Cómo lo están promocionando desde la asociación?

Estamos haciendo una campaña muy fuerte que vamos a continuar dos años más. En Madrid estamos presentes en casi 90 restaurantes con exposiciones permanentes de nuestros productos, con catas y degustaciones. Y en marzo iniciamos otra acción de promoción en tiendas especializadas, sobre todo en

Madrid, donde también organizamos catas y repartimos unos folletos explicando que es un cueva. De momento estamos centrando todas nuestras acciones en Castilla la Mancha y en Madrid. Allí también queremos hacer una gran presentación de la marca en octubre. Siempre he pensado que lo primero hay que vender en Madrid.

-¿Qué define a un cueva de Villanueva de Alcardete?

Nuestro microclima, nuestra altitud (735 metros), el estar atravesados por el

ESTADOS UNIDOS Y CHINA SON NUESTROS PRÓXIMOS OBJETIVOS

Nuestros vinos espumosos son más frescos, muy afrutados y con buena acidez. El microclima, la altitud y el río Gigüela dan a nuestros vinos, sobre todo a los blancos, unas características diferenciales



río Gigüela da a nuestros vinos, sobre todo a los blancos, unas características diferenciales. Nuestros vinos espumosos son más frescos, muy afrutados y con buena acidez. El 84% del término de Villanueva de Alcardete es viñedo, es el que más intensidad tiene de toda Castilla la Mancha. Aquí todos vivimos por y para el vino, de siempre.

-¿Qué tipo de uva utilizan para elaborar los cuevas?

La airen y la macabeo son las bases principales de nuestros espumosos. Los vinos que se destinan a cueva se elaboran de forma separada al resto de los vinos blancos y eso hace que consigamos unas cualidades determinadas.

-¿Tienen algo en común con el cava catalán?

Compartimos el método de elaboración, que consiste en fermentar el vino por segunda vez dentro de la botella, pero las variedades de uva son diferentes, los tiempos de fermentación y de crianza también son distintos. Nuestros reservas tienen que estar como mínimo 18 meses en crianza y algunos, como Carolvx, 36 meses. Hemos buscado la excelencia y de ahí la marca que certifica la garantía.

-¿Cuántas botellas de cueva salen al año de estas seis bodegas?

Unas 500.000. Tenemos capacidad para producir el doble, que es el objetivo que nos hemos propuesto en los próximos tres años. El descenso del consumo interior que registramos en años anteriores, no este en el que la marca ha supuesto un gran aliciente, se ha ido compensando con ventas en el exterior. El año pasado ya un 25% de nuestros cuevas salió

Mucha gente me decía que estaba creando mi propia competencia, pero yo siempre he sostenido que nuestra competencia está en Cataluña. Las bodegas de la región son nuestras aliadas"

fuera.

-¿Dónde exportan?

Nuestros principales clientes están en Japón. Esta misma semana vamos a enviarles 14.000 botellas. En Inglaterra también tenemos muy buenos clientes y después Bélgica y Holanda. Hasta ahora, porque el nuevo programa de comercialización nos está permitiendo hacer una apuesta muy importante en Estados Unidos y en China. En el primero el consumo de vino está creciendo de una forma muy espectacular y creemos que los cuevas tienen muy buena oportunidad. Este año ya hemos estado en dos ferias, en Nueva York y en Washington y ya hemos conseguido algún cliente allí. Y en China también hemos empezado a hacer pequeños envíos. Es un mercado emergente, las expectativas de futuro son muy grandes y hay que colocarse desde ahora. Allí vamos a hacer un esfuerzo importante los 3 próximos años.

-¿El resto de cuevas también orientan sus exportaciones en la misma dirección?

Ellos también van a apostar fuerte por Estados Unidos y China. Latúe, que produce ecológicos, está apostando más por el mercado europeo, por Alemania, Suecia, Noruega... Verdúñez está

CÓMO SE COMERCIALIZAN LOS CUEVAS

CUEVAS SANTOYO / CAROLUX
(Viñedos y Reservas)

ALCARDEL
(Cooperativa Nuestra Señora del Pilar)

LATÚE
(Cooperativa San Isidro - Bodegas Latúe)

TERRA GIGÜELA
(Bodegas Recuero)

OPERIBUS
(Casa del Títere)

PALACIOS REALES
(Bodegas Verdúñez)

CON EL CAVA CATALÁN SÓLO COMPARTIMOS EL MÉTODO DE ELABORACIÓN

exportando bastante a Brasil y Recuero trabaja más a nivel nacional, con la hostelería y con particulares.

.-La han denominado cueva. ¿Por qué este nombre?

Porque estos vinos se elaboran y se crían en las cuevas de Villanueva de Alcardete. El nombre es muy importante y yo creo que el que hemos elegido es el indicado. En el año 87, cuando empezamos a elaborar espumosos en esta bodega, nosotros ya teníamos claro este nombre y por eso nuestra marca principal, Cuevas Santoyo, lleva esta denominación.

.-El resto de bodegas de Villanueva de Alcardete fueron sumándose a la iniciativa y adaptándose para elaborar también vinos espumosos. ¿Cómo fue el proceso?

Nuestra bodega, Viñedos y Reservas, alcanzó primero un acuerdo con la cooperativa del Pilar, que elaboraba vinos base con los que luego se obtenía un espumoso. Así nació Alcardel. Este proceso lo hicimos también con cooperativas de Corral de Almaguer, de El Toboso, de Mora del Cuervo. Luego incorporamos a Bodegas Verduguez, de aquí de Villanueva, que tiene una gran tradición exportadora, y a la cooperativa San Isidro, que hoy es la mayor productora de vino procedente de agricultura ecológica y elaboramos Latúe, que ha obtenido este año el Premio Gran Selección. Mucha gente me decía que estaba creando competencia, pero yo siempre he sostenido que nuestra competencia está en Cataluña. Y hoy sigo teniendo claro que son las grandes marcas del Penedés. Las otras bodegas que elaboran espumosos en Villanueva o en el resto de Castilla la Mancha siempre han sido aliados nuestros.

.-¿Hasta que punto les benefició la campaña que invitaba a no consumir productos catalanes hace unos años?

Si nos benefició porque nos ayudó a darnos a conocer a nivel nacional. Hasta entonces (2004-2005) mucha gente desconocía que se elaboraban espumosos fuera de Cataluña y sonaba raro que lo hiciéramos nosotros. Pero aquello tampoco lo vi como una campaña contra ellos, en todo caso hubo allí una campaña contra productos españoles.

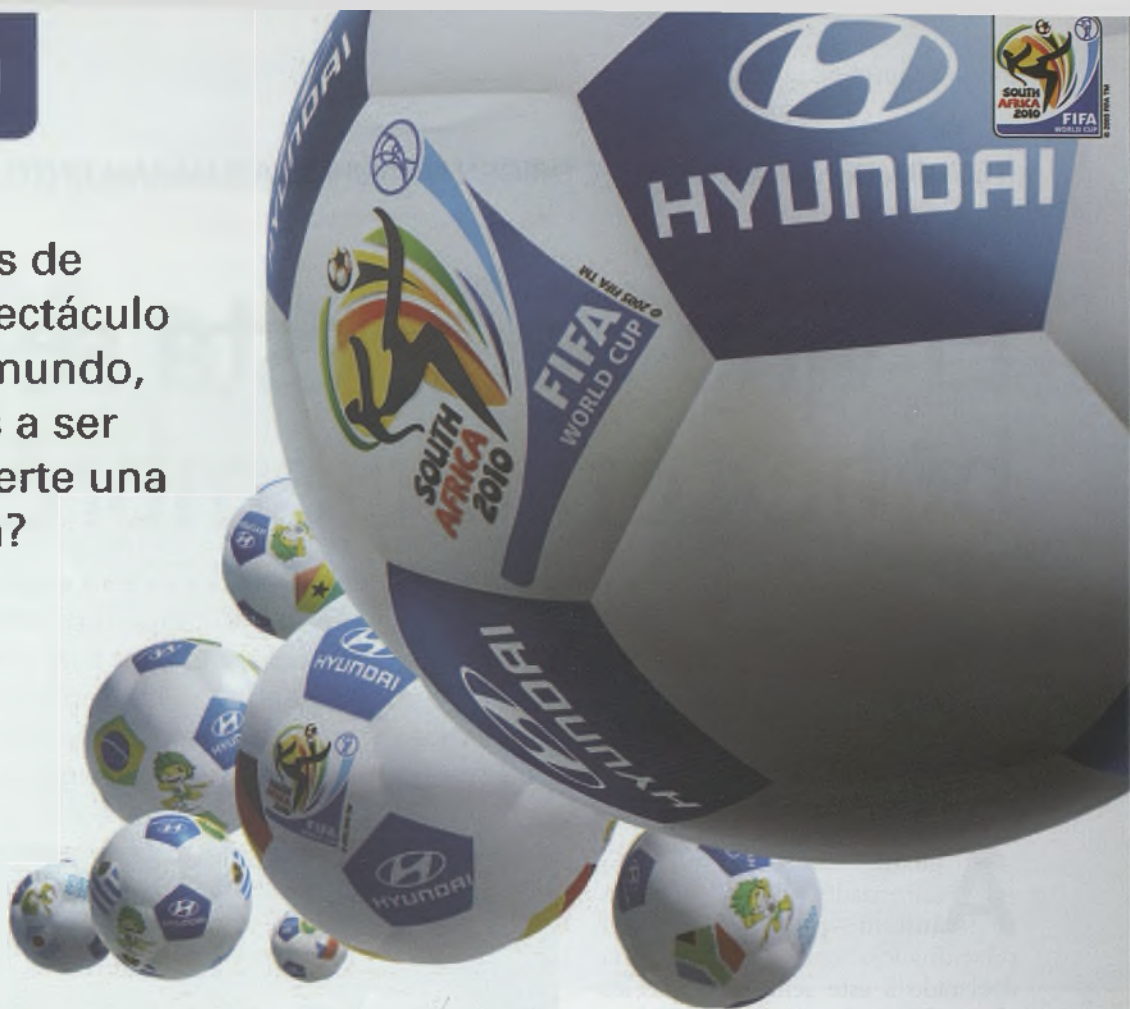


VILLANUEVA DE ALCARDETE FUE LA PRIMERA ASÍ SURGIÓ EL PRIMER ESPUMOSO NO CATALÁN

Antes de 1987, algunos bodegueros de Villanueva de Alcardete habían hecho pequeños intentos por obtener espumosos. Pero fue Viñedos y Reservas quien se lanzó a la aventura, la primera bodega de Castilla la Mancha "y creo que la primera fuera de Cataluña", dice **Domingo Picazo**, que se creó para elaborar vinos espumosos. "La apuesta fue muy fuerte. Mi hermano **Juan Diego Picazo**, que ahora es el presidente de la cooperativa del Pilar, y el enólogo **Jesús Recuero**, que es el director técnico de esta cooperativa, fueron quienes promovieron la idea. Tenían 23 años. Sí, sí, porque si no, no se puede ser tan atrevido. Crearon un primer sótano para 200.000 botellas, después construimos un segundo para 300.000. Y esa es nuestra capacidad actual: medio millón de botellas. Al principio tuvimos muchas dificultades, pero a partir de 1995 realizamos nuevas inversiones y empezamos a profesionalizarlo".

"Una de las principales dificultades que nos encontrábamos en el mercado entonces era que no teníamos como denominarlo, como rellenar la etiqueta. No podíamos poner champán, ni cava y tampoco éramos un vino de mesa. Trabajamos con el Consejo Regulador La Mancha y se crearon las condiciones para acoger a los vinos espumosos que se elaboraban en su zona. Hasta 1997 no pudimos elaborar bajo esta denominación, pero seguíamos bajo el genérico de vinos espumosos, que cuando comercialmente se utiliza de forma negativa te puede hacer mucho daño, porque con esto también se identificaba a los vinos gasificados. Y muchas bodegas catalanas utilizaban la denominación vino espumoso para identificar a sus productos de menos calidad. Hemos tenido que trabajar durante muchos años con este handicap", cuenta.

Si somos capaces de patrocinar el espectáculo más grande del mundo, ¿cómo no vamos a ser capaces de ofrecerte una gran financiación?



Sólo el Patrocinador del espectáculo más grande, puede ofrecerte una Tarifa Plana para coches.

Este Mundial puede ser inolvidable para ti. Si compras ahora un Hyundai Serie Especial FIFA, te puede salir completamente gratis, porque regalamos uno por cada partido que juegue España en el Mundial. Y además podrás disfrutar de la Tarifa Plana. ¿Nos acompañas?

99
€/mes

96 cuotas.
TAE 7,96%.

i10 entrada
9,72%
785,68€

i20 entrada
23,06%
2.188,68€

i30 entrada
37,91%
4.458,68€

Emisiones de CO₂ (gr/km): Gama i10: 114-139. Gama i20: 109-135. Gama i30: 115-152.

www.hyundai.es

MOTOR TOLEDO - Autovía Madrid-Toledo km. 63,300 - 45280 - Olías del Rey (Toledo) - Teléfono: 925 35 37 37

Ejemplo de financiación para los modelos i10 1.1 GL Classic, i20 3p 1.2 L Classic AA Key, i30 1.4 CVVT Classic. PVP en Península y Baleares: i10 (8.087€), i20 (9.490€), i30 (11.760€). Incluye IVA, transporte e impuesto de matriculación, descuento promocional y aportación del concesionario. No incluye el Plan 2000E. 96 cuotas de 99 euros. Entrada: i10 (9,72%: 785,68€), i20 (23,06%: 2.188,68€), i30 (37,91%: 4.458,68€). Comisión de apertura 2% (146,03€) y comisión de estudio 1% (73,01€). Importe total financiado: i10 (10.508,72€), i20 (11.911,72€), i30 (14.181,72€). TIN: 6,85%, TAE: 7,96%. Oferta Realizada por Coliber Financiera, E.F.C.S.A. RBE 2149/10. Válida hasta 30/06/2010. Vehículos mostrados: i30 Style, i20 Comfort e i10 Comfort con equipamiento opcional. Gama i10: Consumo mixto (l/100 km): 5-5,9. Gama i20: Consumo mixto (l/100 km): 4,2-5,8. Gama i30: Consumo mixto (l/100 km): 4,3-6,2. Por la compra de un vehículo Serie Especial FIFA entre el 1 de Marzo 2010 y 30 de junio 2010, participará en un sorteo por cada partido que juegue la selección española en el mundial Sudáfrica FIFA 2010. Al ganador se le reintegrará el importe del vehículo excluyendo extras e incluyendo los descuentos aplicados. Retención IRPF por cuenta del ganador. Bases legales ante notario y en hyundai.es.

TENDRÁ DENOMINACIÓN DE ORIGEN MANCHUELA Y HARÁN TINTO, BLANCO Y ROSADO

El vino de Iniesta se podrá beber en diciembre

El vino que el futbolista **Andrés Iniesta** sacará al mercado en diciembre ha levantado expectación. El jugador tiene una finca de 120 hectáreas a un kilómetro y medio del casco de Fuentealbilla, donde se está haciendo una bodega, en la Denominación de Origen La Manchuela, que dará vinos tintos, blancos y rosados. Por estrategia comercial, la familia no quiere revelar si el caldo llevará finalmente el apellido del jugador.

IGNACIO ARÍZAGA

Agustín Lázaro, portavoz autorizado de la familia Iniesta para los asuntos relacionados con el vino, ha declarado a este semanario que los plazos de construcción de la bodega marchan según lo previsto. Si no hay cambios inesperados, informa que "en septiembre haremos la vendimia y en noviembre embotellaremos, para que en diciembre esté a disposición del público".

Agustín subraya, además, que el futbolista está tremendamente ilusionado con este proyecto, que ha tenido mucha repercusión mediática y dará, al menos, diez puestos de trabajo en su pueblo, Fuentealbilla. "Andrés está aprendiendo sobre vinos. Él y su familia quieren hacer una de las mejores bodegas de España. Si se han metido en esto ha sido para ir en serio". Por cierto, se da la anécdota de que



"Si el vino sale tan bueno como es Andrés en el fútbol, sería impresionante", dice Agustín Lázaro, uno de los responsables de la bodega.

Pep Guardiola, cuando llegó de entrenador al Barcelona, prohibió a los jugadores beber vino en las comidas. Antes tenían permitido tomar un vasito en los almuerzos. Lo que no prohibió Guardiola es fabricarlo, que eso es lo que va a hacer precisamente Andrés Iniesta Luján.

El caso es que Agustín Lázaro pone el acento en que "se va a hacer un vino de máxima calidad. Nuestra idea es que sea excelente, como Andrés jugando al fútbol. Si sale tan bueno como él sería impresionante", afirma

con seguridad, al tiempo que manifiesta que no puede revelar si el vino llevará el nombre del futbolista, por razones de estrategia comercial.

"Aquí vamos a hacer tintos, blancos y rosados", continúa Agustín Lázaro, "vinos tintos de crianza", puntualiza. La Denominación de Origen será La Manchuela, un lugar que algunos expertos definen como muy propicio para el vino, ya que se trata de tierras calientes en las que hay margen de maniobra para sacar al mercado los mejores caldos.

La finca donde se realiza el proyecto es del jugador y cuenta con un viñedo de 120 hectáreas. La



En la imagen, viñedos en Fuentealbilla (Albacete). Los expertos dicen que son tierras calientes en las que se pueden hacer grandes vinos. FOTO: WWW.STAINCENTER.COM

EXFUTBOLISTAS Y CANTANTES MONTARON UNA BODEGA EN PICÓN (CIUDAD REAL)



José María Barreda y Clementina Díez de Baldeón (en el centro) inauguraron el 3 de noviembre de 2008 la bodega "Casa Lobos". En la imagen podemos ver también a Miguel Bosé, Michel y Butragueño, entre otros, que son accionistas de la bodega. FOTO: R. FONTELOS (JCCM)

Famosos que hacen su vino en Castilla La Mancha

capacidad de elaboración y almacenamiento de la bodega asciende a unos 800.000 litros, lo que equivale, aproximadamente, a un millón de kilos de uva anuales. Todo el complejo ocupará unos 38.000 metros cuadrados, en lo que serán unas instalaciones inequívocamente modernas, en la línea de las bodegas punteras de España. Así, el proyecto contará con laboratorio, cámara frigorífica, sala de catas, sala de crianza, sala de embotellado, almacén y unos 31 depósitos de acero, de los que catorce son grandes cubas, de 50.000 litros. Los pormenores del proyecto han salido ya publicados en el Diario Oficial de Castilla La Mancha. Tal como dice Agustín Lázaro: "Andrés y su familia van a por todas". Hacer un buen vino era una antigua pretensión de la familia Iniesta. Los primeros viñedos los adquirieron hace siete años.

Muchos famosos hacen su vino en Castilla La Mancha. Aparte del productor Emilio Aragón, que es uno de los accionistas de Martúe, bodega ubicada en La Guardia (Toledo), el caso más llamativo lo protagonizan un ramillete de exjugadores del Real Madrid y el cantante Miguel Bosé, que inauguraron el 3 de noviembre de 2008 su bodega al pie de la Sierra de Casalobos, en Picón (Ciudad Real). En otoño de ese año sacaron al mercado 65.679 botellas bordelesas y 648 magnums.

Tienen como asesor a Ignacio de Miguel, conocido como el enólogo de la jet. A la inauguración asistieron todos esos accionistas famosos, que se metieron en la iniciativa de la mano del exfutbolista Manuel Sanchís.

Además, empresarios de relieve han invertido en vino de la región. Por ejemplo, Florentino Arzuaga, padre de la famosa diseñadora Amaya Arzuaga, que

hace sus caldos, "Pago Florentino", en Malagón (Ciudad Real), y su aceite en una almazara de Noez (Toledo).

Pero el asunto no termina aquí. El magnate Alfonso Cortina tiene sus vinos Vallegarcía en Retuerta del Bullaque (Ciudad Real) y en ese mismo pueblo la familia Villar Mir, cuyo cabeza visible se presentó a las elecciones del Real Madrid, lleva las riendas ahora de "Dehesa del Carrizal". La familia Entrecanales tiene desde hace tiempo Bodegas Arrayán en Mérida (Toledo).

Hay otros castellano-manchegos famosos que se han ido fuera de nuestras fronteras a hacer su vino. Es el caso del cineasta albaceteño José Luis Cuerda, quien tiene una bodega de Vino Ribeiro en Leiro (Orense). Cuerda compró una bodega del siglo XV que formó parte del antiguo foro del monasterio de Oseira, cerca de donde rodó "El bosque animado".



CAMINOALTO

Bodegas

CAMINOALTO BODEGAS

VINO DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

LA FORMA MÁS SALUDABLE DE BEBER UN BUEN VINO



3^{er} Premio

Tinto de Crianza en
Cata Regional de
Vinos de la Tierra
del Quijote

Avd. de la Mancha, 35 · Bodega Pol. Ind. C/ Polillo Parcela 4 · Móvil: 686 93 92 01 · Fax: 925 20 08 78
45860 VILLACANAS Toledo · www.bodegascaminoalto.com · info@bodegascaminoalto.com

NO SE SABE SI EL VINO SE LLAMARÁ "INIESTA"



En noviembre se embotellará el vino de la finca de Andrés Iniesta y en diciembre se quiere servir al público.

El éxito personal del futbolista en el Mundial va a favorecer,

Andrés está encantado con el proyecto y cada día está aprendiendo más de vinos. Quieren hacer uno de los mejores de España"

sin lugar a dudas, la promoción y aceptación de su vino, que, en el caso del tinto, saldrá de la uva Bobal, típica de La Manchuela. Para el vino blanco lo objetivamente previsible es que sean de la uva Macabeo o Chardonnay. La apertura de la bodega

supondrá un revulsivo para Fuentealbilla, una localidad de unos 1.800 habitantes que ya se vio beneficiada cuando Iniesta le marcó el gol al Chelsea en semifinales de Liga de Campeones. Hubo seguidores del Barcelona que se acercaron a ver cómo era el pueblo donde nació el hombre que tan felices les había hecho con ese tanto. La localidad albaceteña registró un incremento del turismo gracias a Andrés Iniesta.

Pero el manchego no es el único futbolista que se ha sentido atraído por el mundo del vino.

Del entusiasmo de Manolo Sanchís, exjugador del Real Madrid, nació la Bodega Casa Lobos en Picón (Ciudad Real). "Primero se buscó una finca que cumpliera los criterios de calidad del buen vino", explican desde la bodega, "que fuera una zona soleada, a 700 u 800 metros de altitud, con suelos pobres y permeables". Desde la bodega añaden que se hicieron "muchos kilómetros" hasta dar con el enclave apropiado, en Picón, "en la zona de transición entre los Montes de Toledo y el Campo de Calatrava". En la primavera de 2004 se plantaron las primeras 19 viñas con 8, 5 de uva syrah, 6, 3 de cabernet sauvignon, 3, 2 de petit verdot y 1 de tempranillo. □



El Palacete

Restaurante

PALACIO HISPANO MUSULMAN DEL S. XI
MONUMENTO HISTÓRICO ARTÍSTICO
ANTIGUA CASA DEL TEMPLE



Restaurante El Palacete, con Bárbara y su equipo apuesta por una carta muy viva, alegre, adaptable a las estaciones del año y en constante renovación.

Está basada en la gastronomía local castellana y manchega. De carácter creativo pero no minimalista, donde se combinan los aromas tradicionales con una cocina original y vanguardista. Su exquisita y cuidada repostería es digna de mención y disponemos de una amplia bodega con vinos de la tierra.



RESTAURANTE EL PALACETE
LES OFRECE LA NUEVA CARTA
DE VERANO Y SU AMPLIA
CARTA DE VINOS



2 HORAS GRATIS DE PARKING "GARAJE EL ALCÁZAR"

ROMÁN CANTARERO, PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE ZUMO Y DE UVA:

"El zumo de uva será el cisne del sector del vino"

No sólo de vino vive el viñedo. La uva es la base de un alimento tan saludable y nutritivo como el zumo natural de uva, con un gran potencial de demanda en el mercado internacional y nacional. Convencer a las bodegas para que impulsen la elaboración de este producto y al sector de la distribución para que le dé el lugar que le corresponde son las prioridades que se plantea la Asociación de Productores de Zumos de Uva de Castilla-La Mancha, AZUMANCHA.

PRADO LÓPEZ GALÁN



Román Cantarero durante la celebración en Toledo de la I Jornada Nacional del Mosto y el Zumo de Uva. FOTOS: M.A. SÁNCHEZ

A Román Cantarero, presidente de la Agrupación de Productores de Zumos de Uva y Mostos de Castilla-La Mancha (AZUMANCHA), no le gusta mucho la palabra mosto, prefiere la denominación de zumo de uva, hasta el punto de que el gremio que preside ha pedido al Gobierno regional que cambie la legislación en materia vitivinícola para que se desligue el término mosto -"que es peyorativo y destructivo para el sector, porque se asocia a peor calidad", matiza Cantarero- del de zumo de uva.

Este es un primer paso para el

lanzamiento de este producto en el mercado nacional e internacional como una saludable alternativa al vino.

"El zumo de uva ha podido ser el patito feo del sector del vino, pero creemos que se puede convertir en el cisne, comenta Cantarero. Por mucho que queramos evitarlo, las bebidas alcohólicas van en declive porque la tendencia es hacia una vida más saludable. En este contexto no hay que olvidar que la uva es una fruta, un alimento muy sano, lleno de propiedades, y habrá que adaptar parte de nuestro viñedo a la producción de

La patronal regional de producción de mosto y zumo de uva calcula que en dos o tres años se puede pasar de elaborar 400 millones de litros anuales a 1.000 millones de litros para atender la demanda

zumo de uva. Y contamos con una uva extraordinario para zumo: la airén".

Hoy por hoy las cuentas no le salen el sector vitivinícola, ni al español ni al castellano-manchego, que es el que concentra la mayor parte de la cosecha de uva.

La producción de vino en España es de unos 4.500 millones de litros de vino al año, de los que 2.300 millones de litros se elaboran en Castilla-La Mancha. Frente a esta ingente oferta, el consumo de vino nacional no llega a los 1.100 millones de litros al año.

"Sobra mucho vino al que hay que darle salida. Tras un período transitorio, la OCM (Organización Común del Mercado) del Vino comienza a aplicarse de verdad este año, lo que

"EL ZUMO DE UVA PUEDE AYUDAR A SOLUCIONAR LOS EXCEDENTES DE VINO DE LA REGIÓN"

Calculamos que el 20% de los zumos que se consumen en España podrían ser de uva, con lo que pondríamos en el mercado nacional 250 millones de litros al año

significa que llega el mercado libre, que no habrá medidas de intervención y hay que producir y vender lo que el mercado demande. ¿Cómo podemos darle salida a tanta producción? Yendo a los mercados exteriores y diversificando la categoría de productos"; es la reflexión que hace Román Cantarero.

Dentro de esta diversificación, el zumo de uva se posiciona como una alternativa de gran futuro. "Hace 30 años no existía en España el mercado de zumos naturales, estaban los néctares, por un lado, y por otro el mosto, asociado con un vino sin alcohol. En estos años el zumo de uva se ha desarrollado en los mercados, excepto en España, que ha seguido vendiendo mosto".

En Castilla-La Mancha hay una producción anual de unos 400 millones de litros de mosto, que se comercializan, prácticamente en su totalidad, en el exterior. "Hemos hecho estudios serios y calculamos que podemos ayudar a solucionar el problema de excedentes de vino, cuenta el presidente de Azumancha. Nuestro plan es pasar de elaborar 400 millones de litros de mosto a 1.000 millones de litros en los próximos dos o tres años. Es un salto muy importante".

Otras cuentas que tiene hechas Azumancha: "De los 1.300 millones de litros de zumos que se consumen en España, creemos que el 20% podrían ser de uva, con lo que podríamos colocar en el mercado nacional, que ahora prácticamente está a cero, 250 millones de litros de zumo de uva. Y en



Román Cantarero estima que en dos o tres años se podría casi triplicar la producción de zumo de uva en la región.

ESTUDIO CIENTÍFICO DEL EQUIPO DEL DOCTOR LASUNCIÓN

Los beneficios del mosto tinto para la salud

La ingesta diaria de mosto tinto concentrado durante dos semanas reduce la concentración plasmática de colesterol LDL y aumenta la de colesterol HDL, lo que supone una mejora del perfil lipoproteico. Este efecto probablemente se debe a la acción de los polifenoles del mosto en el metabolismo intracelular del colesterol, que incrementa la expresión del receptor de LDL"; ésta es una de las conclusiones que se extraen del estudio científico 'Efectos cardiosaludables del mosto tinto', realizado por el equipo médico del doctor Miguel Ángel Lasunción, en el Hospital Ramón y Cajal de Madrid.

Las conclusiones de ese informe se presentaron en Toledo el pasado 12 de julio, durante la celebración de la I Jornada Nacional del Mosto y el Zumo de Uva. Según este estudio, el consumo de mosto tinto no sólo impacta positivamente sobre el colesterol, también "reduce la actividad de la NADPH oxidasa de

los neutrófilos de la sangre, principal fuente de radicales libres en la sangre, lo que se debe no sólo al incremento de la capacidad antioxidante del plasma sino a la inhibición de la expresión de componentes reguladores de dicha enzima. Estos efectos son más potentes que los que produce la vitamina E y se correlacionan con los cambios en la concentración plasmática de la proteína MCP-1, un conocido marcador de inflamación. En conjunto, estos estudios han permitido descifrar algunos de los mecanismos a través de los cuales actúan los polifenoles de la uva y muestran que la ingesta de mosto tinto ejerce efectos hipolipemiantes, antioxidantes y antiinflamatorios que pueden considerarse beneficiosos para la salud".

No obstante, el informe científico advierte que para considerar al mosto alimento saludable es preciso prolongar el periodo de consumo y la investigación de sus efectos.

Nueva Promoción

Frente a las obras del Nuevo
Hospital General de Toledo

Sabatini ecobarrio

2ª Fase



Tel.: 925 24 02 67

www.servicaman.com

Gestiona:

servicaman[®]
cooperativas de vivienda

C/ Fresnedoso, 12 bajo. 45007 Toledo

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

Nº certificado: 9000463-Q



ISO 14001

BUREAU VERITAS
Certification

Nº certificado: 9000463-MA



LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA PREPARA UNA MARCA DE CALIDAD ESPECÍFICA PARA EL ZUMO DE UVA

el mercado internacional hay un gran potencial de crecimiento, en países que son grandes consumidores como China, Indonesia, Vietnam, Japón, Taiwan o Tailandia. Ya hemos hecho una proyección seria de cómo captar estos mercados”.

¿ESTÁN LAS BODEGAS preparadas para elaborar zumo de uva en grandes cantidades? Román Cantarero cree que sí. “Tienen tecnología y capacidad suficiente, lo que quizá falta es empuje para hacerlo, que alguien les haga ver la importancia de elaborar este producto y hacerlo con calidad. Y sobre todo hay que convencer a las cooperativas, que son las que concentran el 80% de la producción de vino”.

Los envasadores son otra pieza importante para impulsar el zumo de uva natural, “son los que tienen que lanzar al mercado el paquete final. Y tenemos que hablar con la gran distribu-



ción para que, una vez que esté el zumo empaquetado, lo introduzcan en sus lineales”.

Todos estos planteamientos se están haciendo en el marco de las negociaciones para poner en marcha el llamado Plan Estratégico del Vino de Castilla-La Mancha. “Yo creo que es la

parte esencial del plan estratégico: impulsar la diversificación de la uva para hacerla rentable. Al sector vitivinícola de la región le hace falta más unidad y más criterio profesional, porque defendemos en conjunto el mismo producto. No podemos estar en un continuo tira y afloja”. □

KIA PICANTO

www.kia.es

Que tu hijo no se haga el tatuaje de la calavera, por **49€/mes** el primer año y sin entrada.

8,33% TAE

Resto:

- 47 cuotas de 155€
- Cuota final: 1605,5€
- Total: 60 cuotas



Emissiones CO2: 112-136 g/km
Consumos 4,4-5,8 l/100km



*Consultar manual garantía Kia. Financiación para modelo 1.0 SOHC Concept ofrecida por Santander Consumer Finance EFC, S.A. PVP: 7.626€. Plazo: 60 meses. Entrada: 0€. 12 cuotas de 49€ y 47 cuotas de 155€. Cuota final de 1.605,50 €. Comisión de apertura contado (1,5%): 114,39€. Comisión de estudio contado (1,5%): 114,39€. TIN: 7%. TAE: 8,33%. Precio total financiado: 9.707,26€. La TAE y la primera cuota podrán variar en función del día de la firma del contrato y de la fecha de pago de las cuotas. Modelo mostrado no coincide con el ofertado. Oferta válida hasta el 31 de Agosto de 2010.

JORPA MOTOR, S.L. Calle Jarama, 22 · 45007 Toledo · Tel.: 925 230 364

EL CONSUMO DE VINO ROSADO ES UNO DE LOS PROTAGONISTAS DEL VERANO

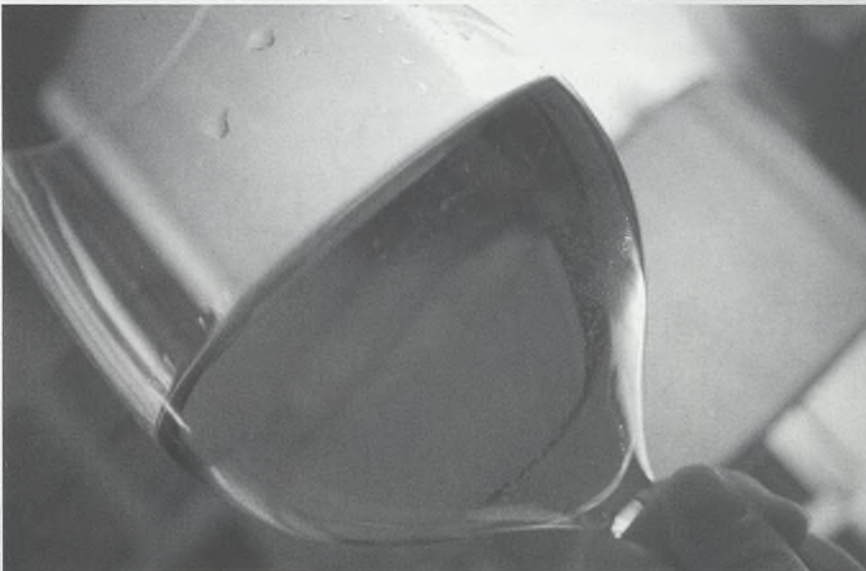
El rosado: Una bebida que enamora

Un cliente entra en un bar y dirigiéndose al barman dice: - "¿Por favor, me puede poner un vino?"

- "¿Blanco o tinto?", responde el camarero.

Esta escena, que suele ocurrir la mayoría de las veces en el gremio de la hostelería, no debería ser así, pues la pregunta del profesional debería componerse al menos, de tres palabras:

- "¿Blanco, tinto, rosado...?"



La verdad es que algo ocurre alrededor de esta polémica bebida rosada. Para empezar, podemos recordar las diferentes teorías que se describen en la historia acerca del principio del vino en el mundo.

La evidencia más clara es la que sostiene que el rosado fue el primer vino que se concibió y que durante siglos todos los caldos fueron del mismo color. De hecho, era el vino que tomaban egipcios y fenicios, ya que si observamos atentamente los murales de la tumba del sacerdote Menotheph es posible identificar dibujos relacionados con los diferentes procesos: la vendimia, el

pisado de uvas y la guarda del vino. Pero no hay rastros del proceso de maceración con hollejos, imprescindible para producir vino tinto. Es más, se han localizado evidencias históricas irrefutables que indicaban que hasta el siglo XVIII, con el 90% de la producción de viñedos de uvas tintas sólo conseguían rosados por "la ignorancia afortunada" de los antiguos viticultores en los procesos de fermentación.

Una elaboración tan especial como la del rosado se desarrolla bajo la escrupulosa y atenta mirada del enólogo que, apoyado por las actuales técnicas de bodega, dejará

permanecer el mosto en contacto con los hollejos hasta conseguir el debido equilibrio entre color, aroma y sabor. El siguiente paso del proceso es la fermentación, a baja temperatura, como si fuera un vino blanco, con la intención de preservar sus valiosísimos aromas primarios o varietales.

Es obvio que los gustos gastronómicos van cambiando con el tiempo y cada vez se consumen más comidas livianas o con menos aporte calórico como pastas, arroces, pescados y carnes a la plancha o la parrilla. Y es durante la época estival que el rosado armoniza y, se adapta a la perfección como un auténtico comodín, a la mayoría de esos menús veraniegos. Hay quien llama al rosado "vino de una noche" por la romántica referencia al tiempo que los hollejos pasan en contacto con el mosto con la intención de alcanzar su sonrosada y femenina apariencia, pero también, por esas fugaces relaciones alrededor de una apasionada cena en pareja en una terraza al aire libre, ya sea en casa, al borde del mar o admirando alguna ciudad monumental como Toledo, generando ciertos efluvios deseados e inevitables.

Gracias a mi profesión de camarera y sumiller, he tenido la oportunidad de escuchar en la barra del bar

A MEDIADOS DEL S.XX EN ESPAÑA LOS VINOS MÁS POPULARES ERAN LOS CLARETES

Sería más caro elaborar un vino a base de polvos que cometer el fraude de aclarar un tinto de segunda prensada, o de doble pasta, con un vino blanco. O simplemente mezclar un tinto vulgar con un blanco vulgar para hacer un rosado vulgar

comentarios tan atrevidos como "... El rosado no deja de ser un vino 'artificial' que está tratado con 'química'". O "... Si el vino tinto se elabora con uvas tintas y el blanco con uvas blancas, al no existir uvas de color rosa se emplean mezclas o productos químicos para su elaboración. Así consiguen el vino rosado..."

YA QUE LAS NORMAS de urbanidad o la elegancia en el trato que exige mi profesión, nos impide participar en ese tipo de conversaciones, aprovecho ahora la oportunidad que me otorga la Revista Aquí para comentar que, en primer lugar, sí que existen algunas variedades de uvas rosadas como la *Gewürztraminer*, por ejemplo.

Pero, de todos modos, hay que tener en cuenta que sería más caro elaborar un vino a base de polvos que cometer el fraude de aclarar un tinto de segunda prensada o de doble pasta, con un vino blanco. O simplemente mezclar un tinto vulgar con un blanco vulgar, para hacer un "rosado" vulgar.

Aunque es difícil resistirse a una buena copa fresquita de hipnotizante color rosado a la hora del aperitivo o al atardecer de cualquier día del año, es verdad que su gran consumo empieza a moverse a partir de los meses de primavera con una tendencia a imaginar que el verano y una buena compañía son los ingredientes ideales para que la bebida rosada triunfe por su carácter ligero y refrescante...

Un buen rosado contiene ciertas características armonizadas de vino tinto y blanco pues reúne particularidades de ambas elaboraciones.

Ahora bien, nunca será la mezcla de vino tinto y blanco, aunque en función de su elaboración puede haber claretes y rosados que logren confundirse entre sí.

Actualmente la UE prohíbe la mezcla

de los dos vinos para obtener rosados y ha eliminado de su normativa vigente los claretes que se elaboran con gran parte de vino blanco y un poco de tinto.

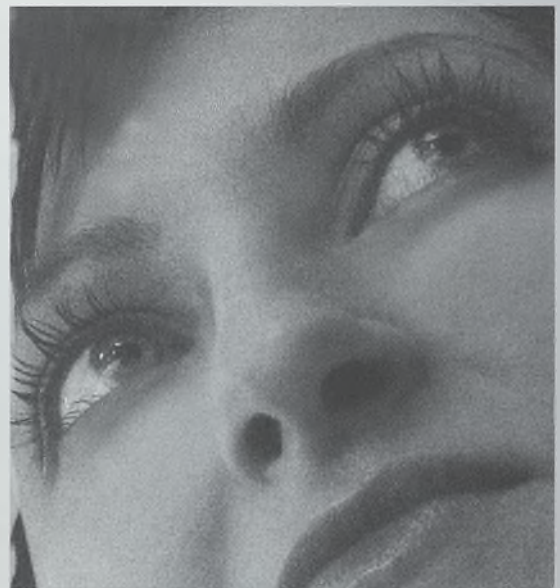
A MEDIADOS DEL siglo XX, en España, los vinos más populares eran los claretes o "claros". Hoy día, el rosado, un término de procedencia francesa: "Rosé", está elaborado con las más actuales técnicas de vinificación, que proceden principalmente de uvas tintas o mezcla de uvas tintas y blancas que se elaboran tras una corta maceración en frío del "mosto flor" con los hollejos sin fermentar hasta alcanzar la pigmentación deseada y después se realiza el "sangrado" o separación rápida del mosto y la pasta sólida para realizar la fermentación como si se tratase de un vino blanco. Países como el Reino Unido, Holanda o Alemania son los que tienen en el rosado su vino preferido, ya que su gasto aumenta

considerablemente año tras año. En España, desde hace algunos años, se viene apreciando una grave desaceleración del consumo total de vino y su cultura. Presumimos de ser un país eminentemente vitivinícola, pero se habla poco de él y a veces mal; en las escuelas y durante años se enseña a los niños y jóvenes que el vino es alcohol y por tanto una fuente de problemas. Las campañas de tráfico advierten que basta con beber dos o tres copas para ser gravemente sancionado. No obstante, es durante el verano cuando el rosado adquiere todo su protagonismo y se convierte en la estrella del consumo de vinos. Los buenos rosados aportan un sabor irresistible cargado de frescura y

acidez, con aromas florales y frutales; son vinos ligeros y versátiles, jóvenes, femeninos (especialmente por su color).

Con frecuencia, estos vinos, por la superposición de aromas recuerdan en la nariz a caramelo o chicle de fresa, yogur de frambuesa, o a las antiguas golosinas conocidas como "Palotes de Palán" de la marca "Damel".

En la fase gustativa, nos podemos encontrar rosados que son excelentes y otros, por desgracia, un poco insulsos en boca y ligeros. Pero, sin ser esto la nota predominante, podemos hallar rosados bien cubiertos de color (rosa o frambuesa intenso) que recuerdan en boca a tintos ligeros que han de ser consumidos en el mismo año de su embotellado, recomendándose consumirlo fresquito, a una temperatura que puede oscilar entre los 6 y 10°C. □



Anda Mihaela Irimía
-Sumiller-
Bar Rte. El Catavinos.
Toledo



ESPERANZA
del CASTILLO

SABOR Y TRADICIÓN

GRAN SELECCIÓN 2009

Selección Oro Queso Manchego Curado Industrial



Esperanza del Castillo, S.L.

Pol. Industrial, Parcela 12-13 - Sector 4
45125 PULGAR (Toledo)

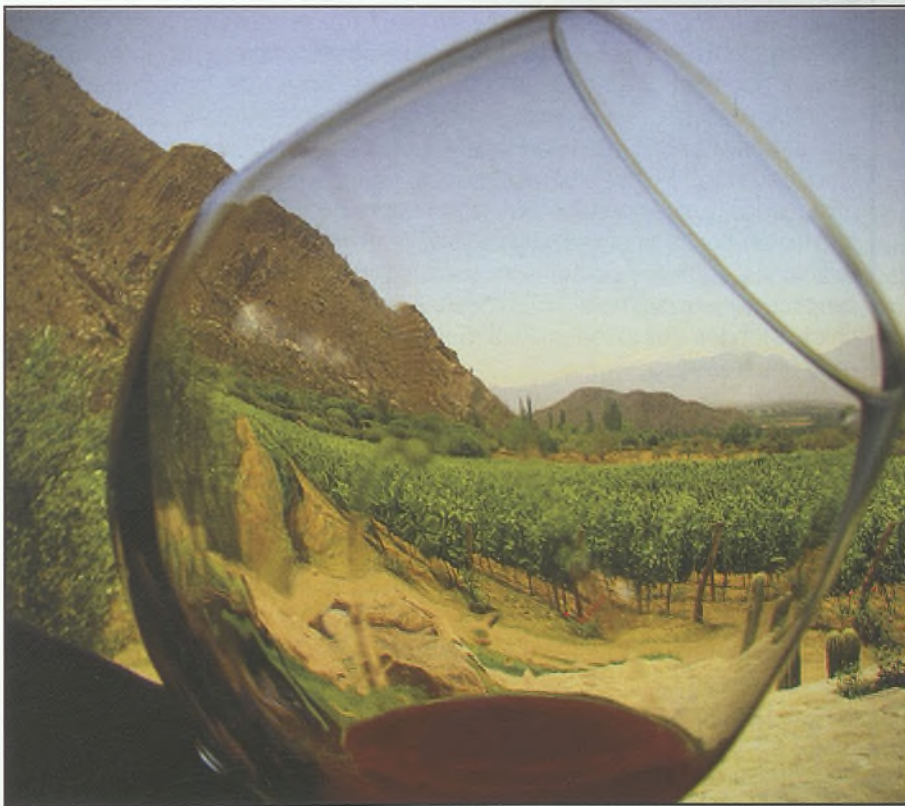
Tel.: 925 29 24 17 - Fax: 925 29 20 73

Email: esp_castillo@mixmail.com

La hoguera de las vanidades



Luis de Toledo, sumiller, fotógrafo, restaurador, mago, viajero y crítico de vinos, en este artículo, partiendo de una historia real debidamente amplificada por el cine estadounidense, plantea la necesidad de mirar hacia otros lugares que surgen con fuerza y calidad en el mercado del vino y no parar de innovar y evolucionar para no perder el terreno ganado en estos años, en los que ya no sólo es Francia la referencia.



Actualmente podemos encontrar vinos de calidad en cualquiera de los cinco continentes y cada vez son más los países que se van uniendo a la zona conocida internacionalmente como "franja del vino". El cultivo de la vid se localiza, básicamente, en un par de franjas de tierra que abrazan el planeta en las latitudes aproximadas de 30 y 50 grados en cada hemisferio. Es obvio que las propiedades fértiles, climatológicas y geológicas de esas zonas optimizan el cultivo de los viñedos; por eso, en los últimos años,

debido al cambio climático, a los llamados países del viejo mundo como Francia, Italia o España en Europa y los del nuevo mundo: México y Estados Unidos en el norte, y Chile, Argentina, Sudáfrica o Australia en la franja sur, se van agregando a esa zona otros países de escasa tradición vitivinícola.

Los chinos están elaborando, gracias a la ingeniería genética un "supervino" de cepas transgénicas que, a pesar de los prejuicios, aseguran que ofrece unos resultados muy saludables.

Un equipo de la Facultad de Ingenieros Agrónomos y Forestales de la Universidad de Shaanxi ha desarrollado una cepa cuyas uvas contienen seis veces más resveratrol que las variedades que conocemos como tradicionales. El resultado lo consiguieron gracias a un gen de una cepa silvestre autoctona que fue integrado en el genoma de la nueva cepa. El resveratrol, además de proteger tanto a la planta como a las personas, es un antifúngico natural, ya que previene la presencia de hongos perjudiciales en el cultivo de la vid. En el Reino Unido, la escasa reputación del vino inglés podría pasar a la historia debido a la renovada apuesta de los viticultores británicos, que han sabido aprovechar muy bien los cambios climáticos o meteorológicos, ya que ahora disponen de unas condiciones excelentes para cultivar sus viñedos. "Esta ya no es una tierra húmeda, ahora es seca y calurosa" dice uno de los más destacados viticultores ingleses instalado en una región del extremo sur de Inglaterra que alberga una industria de vinos espumosos. Inglaterra cuenta con 325 viñedos y el País de Gales, con otros 25, que producen, en total, dos millones de botellas anuales, de las cuales un 15% son de vino espumoso, que cada vez tiene más adeptos.

Algunos vinos que he catado últimamente de otros países me han parecido extraordinarios. Hace unos meses traje unas botellas de la India y Turquía y para revalidar mis valoraciones describiré una reciente experiencia sensorial ocurrida en El

LAS CATAS A CIEGAS SORPRENDEN A LOS MÁS EXPERIMENTADOS CATADORES

La celebre cata colocó durante un tiempo el vino francés contra las cuerdas. El "antiguo régimen" de Burdeos y Borgoña se tambaleó

Catavinos: cada dos semanas, un grupo de buenos aficionados y amantes del vino nos reunimos para probar diferentes caldos seleccionados. Las catas se realizan a ciegas, quedando las botellas completamente envueltas con saquitos de tela opaca, papel de aluminio o cualquier otro material y se numeran exteriormente para su posterior identificación. Uno de los viernes del pasado mes de abril nos congregamos nueve personas para analizar y escrutar cuatro vinos de la añada 2005 y de la variedad Syrah con envejecimiento en barrica. Fueron los siguientes: "Habla N°4" de Bodegas Habla de Trujillo (Cáceres); "Magnificus" de Sánchez Mulitermo con D.O. Pago el Guijoso; "Vallegarcía Syrah" del Pago Vallegarcía en los Montes de Toledo y un vino de la India el "Dindori Reserve Syrah" elaborado y criado en las Bodegas Sula en Nasik (muy cerca de Bombay).

Pues bien, el vino indio superó a todos destacando entre otras cosas por su finura y elegancia, con una delicada fragancia de bayas rojas y negras, taninos sedosos y largo final. Sorprendiendo a todos los catadores cuando destapamos las botellas puesto que ninguno sabía que pudiera haber un vino indio en la cata. Esto me hizo reflexionar sobre el empeño o la fogosidad con que, a veces, defendemos algunos vinos menospreciando otros elaborados en otras zonas o países diferentes. Casi siempre sin argumentos concluyentes. Pues bien, recapacitando sobre este asunto me vino a la memoria un acontecimiento que, de alguna manera, cambió el rumbo de la zona vinícola más importante del planeta: la de los vinos franceses, que marcando tendencias han sido considerados, tradicionalmente, como buque insignia de los Vinos del Viejo Mundo.

Y aunque no cabe la menor duda de



EL CINE Y EL VINO

El vino está presente en todos los ámbitos de la vida y el cine no iba a ser menos. La película titulada "GUERRA DE VINOS" (2008) nos presenta por un lado, al británico experto en vinos afincado en París, **Steven Spurrier** y por otro a **Jim y Bo Barrett**, padre e hijo, propietarios de una bodega con viñedos en California. El nombre de su explotación es el prestigioso *Chateau Montelena*. La acción muestra a otros personajes: una atractiva becaria de la bodega y un latino que anda a la búsqueda del vino perfecto. El director nos brinda una película entrañable para los aficionados y apasionados del vino, como un canto al entusiasmo y la exaltación por la enología. El guión es un entramado sencillo y eficaz de relaciones entre los personajes: las diferencias entre padre e hijo que se zanjan a puñetazo limpio, en un cuadrilátero de boxeo, o las disputas por la chica entre los dos jóvenes. Finalmente el climax de la cata a ciegas queda muy bien resuelto.

La historia se originó en 1976 coincidiendo con el 2º Centenario de la declaración de Independencia de los EEUU y cuenta cómo un británico propietario de una pequeña pero interesante tienda de vinos de París, que había leído un artículo según el cual California estaba en camino de conseguir elaboraciones de vino a la altura de los mejores vinos franceses. Se le ocurre organizar una cata entre caldos californianos y franceses y decide trasladarse al estado americano para comprobarlo in situ. Una vez allí, en el Valle de Napa de California, la acción nos introduce en el *Chateau Montelena*, una preciosa finca con bodega dentro del viñado en la que todos están empeñados por conseguir un gran *Chardonnay* convirtiéndose para el padre, aparte de obsesión, en una necesidad, ya que la propiedad está a punto de caer en manos de los bancos debido a su precaria situación económica. A partir de aquí, se narran de forma entretenida y emotiva, sin caer en ningún momento en el chiste fácil ni en la chabacanería, lo que podríamos llamar el enfrentamiento cultural de un estirado y cosmopolita experto catador británico con los campechanos viticultores de California que van apareciendo. Entre tanto un laberinto de pasiones se desatan en el *Chateau Montelena* entre el padre, el hijo y el amigo anteriormente citado, ante la acuciante presión de los bancos, junto a la incursión en sus vidas de la atractiva ayudante recién llegada al viñado y la presencia del experto inglés. Lo que acontece después consigue involucrar emocionalmente al espectador, ya que tras la gestión del británico y con unos bien dibujados personajes, nos muestra de forma amable, bien contada y sumamente instructiva parte de la historia reciente de la vitivinicultura, puesto que todo lo que en ella se relata, sucedió realmente... Película de sabor vinícola, con agradables tonos a blanco

AÚN SE MANTIENE EL CONSENSO SOBRE LA MAYOR CALIDAD DE LOS VINOS EUROPEOS

dorado, a tinto *Cabernet* y sabores a roble, melocotón, melón, especias, en definitiva una gozada para el paladar y más en concreto en este caso para la vista y el oído. La película es un homenaje a los sabrosos vinos franceses y a sus hermanos californianos del valle del Napa, unos y otros casi indistinguibles en su sabor y muy alta calidad.

"ENTRE COPAS" (2004), otra película que nos muestra de cerca el mundo de los vinos. Es una de esas pequeñas joyas que a uno le pillan desprevenido. Desde el primer momento se reconoce el magnetismo de una historia actual. Alcanzó cinco nominaciones al Oscar, ganando uno al mejor guión adaptado. Es la historia de dos viejos amigos que se embarcan en un viaje por carretera visitando diferentes bodegas californianas para catar vinos. La película gira en torno a un guión exquisito y sutil, en la que el resultado de la trama nos ofrece un fragmento de la vida de dos viejos amigos diferentes y entrañables cada uno a su manera. Los contratiempos empiezan cuando **Miles**, un divorciado herido y traumatizado con su experiencia sentimental, al que le gustaría ser novelista, y que presenta una fijación por el vino, decide agasajar a **Jack**, su colega de la universidad y actor fracasado, con un viaje festivo de varios días por algunos viñedos del bucólico valle de Santa Inés en California durante la semana anterior a su boda.

"UN BUEN AÑO" (2006). En esta película **Russell Crowe** se reúne de nuevo con el director de "*Gladiator*", **Ridley Scott**. El protagonista (**Crowe**) es un experto en inversiones financieras asentado en Londres, que viaja hasta La Provenza para vender un pequeño viñado que ha heredado de su fallecido tío y se embarca de mala gana en lo que, a la postre, resultará ser un nuevo y estimulante capítulo en su vida, cuando empiece a darse cuenta de que merece la pena saborear la vida en la casa de campo en la que pasó las vacaciones de los veranos de su infancia con su excéntrico tío, a quien no ha visto o escrito en años. Mientas Max atiende a los asuntos legales de su herencia, empieza a habitar en la casa de campo. Se reúne con el veterano cuidador de las viñas de la finca (después de tres décadas), a quien él recuerda de sus visitas infantiles.

Otras películas: "UN PASEO POR LA NUBES" (1995), "DÍAS DE VINO Y ROSAS" (1962), ESA TIERRA ES MÍA (1959), SANGRE Y VINO (1997), MONDOVINO (2004), FRENCH KISS (1995)



En la imagen, tomada en la India por el autor del artículo, se aprecia el sorprendente anuncio de una bodega de vinos de gran calidad.

que los vinos del Nuevo Mundo han venido cosechando considerables e indiscutibles éxitos en las últimas décadas, aún se mantiene entre el gran público, un cierto consenso riguroso en cuanto al predominio de calidad de los vinos europeos capitaneados por los galos. Para ello se manejan diferentes criterios tan rotundos como la tradición cultural, la superioridad de los terruños con sus diversas composiciones minerales y su implícito potencial de envejecimiento, la finura, la elegancia, etc.

LA GUERRA DE LOS VINOS

Steven Spurrier, un personaje al que la cultura de los vinos del Nuevo Mundo le debe mucho, se vio catapultado a la fama en 1976 cuando organizó una cata en París en la que enfrentó a varios blancos *Chardonnay* y otros tintos seleccionados de California, contra algunos de los vinos más prestigiosos de la Borgoña y Burdeos. Y ganaron los americanos.

El resultado tuvo una gran repercusión, ya que nunca se había realizado nada parecido y porque los vinos fueron catados por los más famosos expertos franceses que habían basado su reputación en el rechazo a los vinos del Nuevo

Mundo (una recomendable película estrenada en 2008 "*Guerra de vinos*", dirigida por Randall Miller, nos muestra los acontecimientos que rodearon ese evento). Los vencedores fueron: "*Chateau Montelena*" *Chardonnay* 1973 en blancos y "*Stags Leap*" *Cabernet Sauvignon*, en tintos.

Tras la famosa cata parisina empezó probablemente el lento declive que colocó durante un tiempo al vino francés contra las cuerdas. Spurrier se ganó entonces unos cuantos enemigos al tirar de las orejas al "*anaguo régimen*" de Burdeos y Borgoña.

El jurado estaba compuesto por el propio Spurrier y ocho de los catadores y expertos galos más reconocidos de la época. De las notas de cata se deducía claramente que los franceses fueron incapaces de distinguir sus vinos de los californianos. Este conjunto de eventos que está teniendo una enorme repercusión en la valoración de los vinos del Nuevo Mundo debería hacernos reflexionar profundamente.

Acostumbrados a tomar como referencia indiscutible el modelo francés, tal vez sería conveniente a partir de ahora, fijarnos más en cualquiera de nuestros competidores y debería servirnos de referencia eso de: "*cría fama y échate a dormir*" □

ASADOR PALENCIA DE LARA, PREMIO REGIONAL A LA MEJOR COCINA TRADICIONAL

"Mi secreto está en hacer recordar sabores antiguos"

A Tomás Palencia de Lara siempre le encantó estar entre fogones. Su madre y su abuela completaron su formación académica y hoy está al frente de uno de los restaurantes más reconocidos de Toledo. El Asador Palencia de Lara acaba de ganar el primer premio del V Concurso de Gastronomía aplicada a la Restauración, en categoría de cocina tradicional, que otorga el Gobierno regional. Así es y trabaja uno de los cocineros toledanos más prestigiosos.

PILAR PALOP

No se dedicarme a otra cosa", dice Tomás Palencia de Lara, feliz con un premio que reconoce su pasión por la cocina, su creatividad, su intuición y el entusiasmo y la amabilidad que pone en cada plato que entra y sale de su cocina, porque Tomás cuida cada detalle, hasta el punto que se interesa por saber qué ha fallado cuando un plato regresa a medias. "Si no me gusta cómo ha vuelto a la cocina, salgo a preguntar. Cada plato es superimportante para mí: desde el aperitivo hasta el postre".

-¿Qué le ha supuesto este Premio?

Ha sido muy alentador, un empujón para animarme a seguir por este camino porque es un premio regional muy importante. La del jurado ha sido una labor muy buena. Han venido, han comido, han pagado y se han ido sin que nos enteráramos. Es muy grato que entre tantos y grandes restaurantes, hayan considerado que el nuestro era el mejor.

-¿Cómo definiría su cocina?

Yo la definiría como una cocina tradicional con estilo propio. Es una fusión de cocina moderna y cocina tradicional. De ésta me quedo con los sabores, las texturas y las cantidades; y de la moderna con la presentación y la forma de combinar los sabores, los fríos -calientes, las espumas, las gelatinas.

-¿El secreto del éxito?

Creo que el conseguir sabores tradicionales en platos de hoy en día, en hacer recordar sabores antiguos. Me baso mucho en cocinas de la zona, sobre



todo de los Montes de Toledo, que es de donde soy, en los platos de mi madre, de mi abuela que estoy intentando recuperar.

-¿Cómo cuales?

Las gachas manchegas, las migas, los arroces de caza, los sabores antiguos del cocido, que nosotros ofrecemos en invierno, y algo más comercial como pueden ser el cordero y el cochinillo, pero con un estilo propio.

-¿Cómo están recibiendo los clientes la propuesta?

Muy bien. Creo que los clientes eligen Asador Palencia de la Lara porque ofre-

cemos precisamente algo distinto, que les recuerdan esos sabores antiguos. A mi me han llegado a decir: este gazpacho sabe como el de mi abuela. Y eso es una satisfacción porque es lo que busco.

Los sabores se tienen metidos en la cabeza y se puede imaginar cómo va a resultar la combinación. Creo que es algo innato"

TENEMOS UN VINO PROPIO Y AHORA TRABAJAMOS EN CONSEGUIR UN ESPUMOSO

UN BUEN GAZPACHO DE PUEBLO

INGREDIENTES:

Pepino y tomate troceado, un machacado de ajo, comino, aceite, vinagre, sal, agua helada. Se puede poner también algo de pan duro.

Se deja reposar y se toma con cuchara. El caldo que queda al final, se bebe.

(facilitada por Tomás Palencia de Lara)



Desde que era muy pequeño me metía con mi madre y mi abuela en la cocina para trastear. En vez de regañarme, me ponían a hacer cosas. Ellas han tenido mucho que ver en lo que soy ahora”

Ahora mismo ofrecemos el gazpacho de pueblo (nada que ver con el popular andaluz). Y de segundo plato una buena perdiz, la típica toledana. En la Mesa de Carolus, de la que fui miembro, descubrimos que la auténtica perdiz toledana va estofada y antes de terminar de cocer, un pelín escabechada. Nosotros la estamos haciendo aquí y está gustando mucho. Y de postre, ahora en verano, un buen helado de aceite de oliva, que podemos acompañar con una pieza de mazapán.

-Son habituales en su carta los productos de Castilla la Mancha.

Los utilizo mucho, todos naturales: el azafrán, el aceite de oliva, el queso manchego, que también uso para gratinar, para elaborar postres. Y la miel. Tengo además la gran suerte de tener un padre apicultor y disponer de miel recién sacada de la colmena. Me gusta mucho utilizar la caza: la perdiz, el jabalí, el ciervo que ofrece múltiples posibilidades... y también las setas.

-¿Cómo es ese proceso de creatividad de un cocinero?

Es innato, se lleva dentro, se tienen los sabores metidos en la cabeza. Se tiene la capacidad para imaginar cómo va a resultar la combinación. Es un proceso muy bonito.

-¿Cómo empezó?

Estoy en este mundo desde los 12 años. Empecé ayudando en el restaurante de un primo, en Los Yébenes, que es mi pueblo. Al terminar el colegio le dije a mis padres que quería estudiar hostele-

ría y les sorprendió, pero con gran esfuerzo por su parte, sacrificando hasta un 40% del sueldo de mi padre, que era carterero, pagaron mis estudios y la residencia en Aranjuez. Estuve allí 5 años. Luego empecé haciendo las prácticas en el hotel Beatriz. Siempre he estado en restaurantes de Toledo. De Juan Cepeda he aprendido mucho. Yo era cocinero, pero no guisandero, y él me enseñó a guisar, a tener en cuenta el sabor y la textura. Mi madre y mi abuela también tienen mucho que ver en lo que soy ahora. Desde que era muy pequeño me metía con ellas en la cocina a trastear, a hacer las flores en Semana Santa, que yo sigo haciendo en el restaurante porque es un postre que siempre me cautivó. En vez de regañarme, me ponían a mover la leche, me enseñaron mucho.

-¿Y eso chocaba entre sus amigos?

No, no. Yo era el que preparaba las fiestas, el que cocinaba las migas con 13 y 14 años. Estaban encantados.

-¿Cómo valora los vinos que se están elaborando en Castilla la Mancha?

Creo que se están haciendo grandes vinos. Martue, en La Guardia, está

haciendo vinos espectaculares, en Albacete se están haciendo unos vinos muy buenos. Son los grandes desconocidos. Tenemos que ser capaces de llegar a la gente fuera de Castilla la Mancha, porque aquí en la región si se están valorando. El 90% de los vinos que vendemos en casa son de aquí, porque es lo que nos piden los clientes. Y creo que es lo mismo que está ocurriendo en otros restaurantes. De hecho nosotros tenemos un vino propio, que nos hace Bodegas Monreaga (Cuenca). Yo mismo he diseñado la botella y la etiqueta y le he puesto el nombre de mi hija: Carmen PL. Ahora estoy buscando un espumoso que llevará el nombre de Paula, mi segunda hija.

-¿Qué aconsejaría a los estudiantes de hostelería, que cada vez son más?

Nos hacen falta profesionales y buenos. Yo les recomiendo que aprovechen y aprendan muchísimo, que no pierdan el norte. En Toledo hay ya tres escuelas de hostelería con muy buenos profesionales en la cocina de vanguardia y tradicional, que debe seguir siendo muy importante, porque es la base de la cocina moderna.

UN PROGRAMA DE DIVULGACIÓN DEL CONSUMO RESPONSABLE DE VINO

Para degustar el vino con conocimiento

El crecimiento que ha experimentado el sector vitivinícola castellano-mancheño en los últimos años, sin embargo, no se ha visto correspondido a nivel social. Los jóvenes consideran el vino un producto propio de sus antepasados, padres o abuelos, mientras que ellos se decantan por el consumo de otras bebidas como la cerveza. Con el objetivo de promocionar el consumo moderado y responsable del vino, difundir los beneficios saludables de su consumo moderado como alimento integrado en la dieta mediterránea e integrar la cultura del vino entre los jóvenes de 20 a 35 años y las mujeres, público que habitualmente no es consumidor, se está llevando a cabo el programa Cultura del Vino a través de la Fundación Tierra de Viñedos en colaboración con los ayuntamientos.

Las catas son una de las actividades más frecuentes del programa y se realizan en todas las localidades que lo solicitan. Corral de Almaguer, Villa de Don Fadrique, Menasalbas, Pozorrubielos de la Mancha, Villalba del Rey, Agudo, Fuentes, Argamasilla de Calatrava, El Bonillo, Albacete, Heras de Ayuso, Medrandas, Cogolludo, Madridejos, Argés y Mota del Cuervo son algunas de las que ya han acogido estas catas, haciéndolas coincidir con algún acontecimiento cultural o festivo.

Además de los locales municipales en los que se suelen hacer las degustaciones, la Fundación dispone de unas carpas que se han diseñado especialmente para la ocasión, y que viajarán por toda la región. El módulo básico tiene un aforo de 36



La localidad de Menasalbas acogió esta semana una cata de iniciación.

La Fundación Tierra de Viñedos está desarrollando el programa Cultura del vino, cuyo objetivo fundamental es promocionar el consumo moderado y responsable del vino como integrante de la dieta mediterránea. Los destinatarios finales de este programa, que se lleva a cabo en colaboración con los Ayuntamientos, son los jóvenes de 20 a 35 años y las mujeres, público no consumidor habitual.

personas, aunque se ha previsto posibles ampliaciones.

Las asociaciones de Enólogos y de Sumilleres de Castilla-La Mancha participan en el programa y alrededor de 40 profesionales de toda la región son los que dirigen la cata e imparten los conocimientos básicos necesarios. Son ellos los que inician a los participantes en el mundo del vino, mediante la explicación de las características básicas de los vinos, a través de la vista, el olfato y el gusto.

En cada una de las sesiones se catan un vino blanco, un vino rosado, un vino tinto joven y un vino

tinto crianza. Los vinos los seleccionan los propios enólogos encargados de cada una de las catas, y los ceden las bodegas seleccionadas.

Cada persona que participa dispone de 4 copas, bolígrafo y cuaderno de cata, agua, picos (pan) y escupidera, para hacer una cata profesional de aproximadamente una hora de duración.

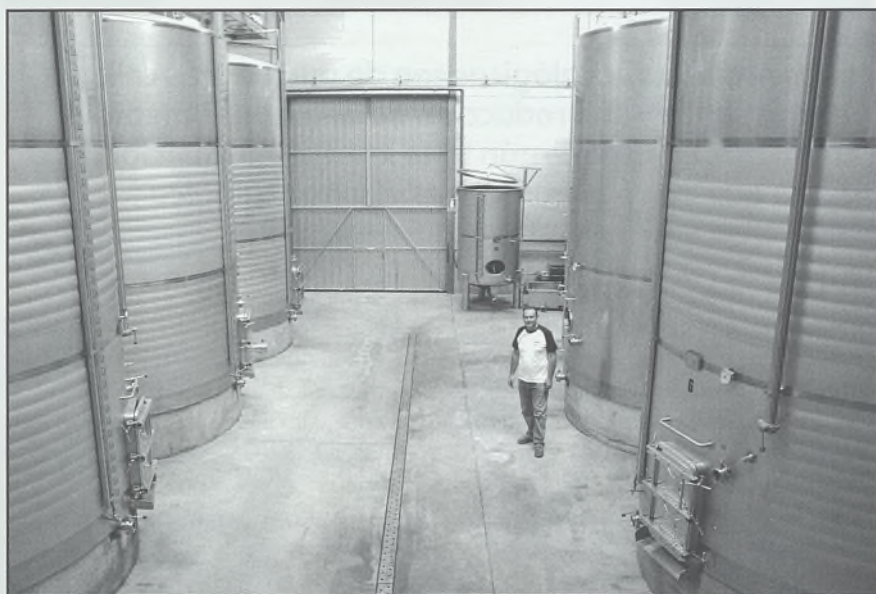
Además de la divulgación presencial, a través de las catas, la Fundación también está haciendo un especial esfuerzo en la difusión de la cultura del vino a través de las redes sociales, con el fin de llegar al público internauta. □

LOS HERMANOS RABOSO APUESTAN POR LOS VINOS ECOLÓGICOS EN VILLACAÑAS

Camino Alto se hace un hueco en el mercado

En noviembre del año pasado los hermanos Raboso sacaron al mercado su primer vino, bajo la marca Camino Alto. Un vino ecológico que tres meses después logró el tercer premio en el I Concurso regional de Vinos de la Tierra del Quijote. Así se ha fraguado la gran apuesta de estos agricultores de Villacañas que hacen frente a la crisis con calidad e imaginación.

PILAR PALOP



Julio Raboso, esta semana en su bodega de Villacañas. FOTOS: MIGUEL ÁNGEL SÁNCHEZ DE LA MORENA

Cuando Julio Raboso dejó hace 15 años la fábrica de puertas en la que trabajaba en Villacañas para dedicarse a la agricultura, "la gente no lo entendió". El sector industrial estaba en auge y la agricultura requería trabajo duro, sin descanso, y ofrecía mucha menos rentabilidad y más riesgos. Pero Julio y otros tres hermanos más se hicieron cargo de 42 hectáreas en Tembleque que han ido reconvirtiendo para la agricultura ecológica. Este año terminan el proceso de conversión de todo el viñedo, que por sectores ha ido liberándose de los restos de aportaciones químicas que le quedaban de los cultivos tradicionales. Con él esperan obtener 300.000

kilos de uva ecológica, sin ningún aporte químico. "Sólo podemos utilizar abonos naturales, como estiércol de animales no estabulados, que pastan libremente el campo", dice él.

¿Cómo superan las limitaciones que implican tantas restricciones?

Te obliga a ser mejor agricultor, a prevenir mejor que a curar. Hay que procurar

cuidar el suelo para que sea lo suficientemente rico, estar atento para prevenir enfermedades, sobre todo cuando la primavera es muy lluviosa, como este año, porque no se pueden tratar con productos químicos. Conseguimos una uva más sana, de más calidad y con ella nosotros elaboramos desde 2008 nuestros propios vinos ecológicos, de forma casi artesanal, sólo con aportes naturales, sin nada artificial para hacer que el vino sea lo que realmente no es.

¿Por qué apostaron por empezar elaborando vino ecológico, que requiere un proceso más complejo y arriesgado? El mercado del vino está muy saturado y teníamos que hacer algo diferente. La Mancha es una zona muy apta para el cultivo ecológico. Tenemos veranos calurosos, con muy poca humedad y con ello menos riesgo de hongos y enfermedades en los viñedos. Llevábamos cinco años dando vueltas a la posibilidad de elaborar nuestros propios vinos para rentabilizar mejor nuestra explotación y nos ha tocado empezar en una situación muy complicada, en la que cuesta mucho hacerse un hueco entre tantas marcas, conseguir que te conozcan.

La agricultura ecológica te obliga a ser mejor agricultor, a prevenir antes que a curar. Conseguimos una uva más sana y con ella elaboramos vino, sin nada artificial que lo haga ser lo que no es", dice Julio Raboso

DE LA COSECHA DEL 2009 HAN SACADO 25.000 BOTELLAS. ESTE AÑO ESPERAN MÁS

-¿Qué tiene de especial Camino Alto?

Estamos muy satisfechos con el primer vino que hemos sacado al mercado porque a la gente le está gustando mucho. Es un gran vino. En febrero ganamos el tercer premio en el Concurso regional de Vinos de la Tierra de don Quijote, con un tempranillo con tres meses de barrica. Tenemos poca producción y tenemos claro que tenemos que competir en calidad. En 2008 sacamos 10.000 botellas; en 2009, 25.000 y este año esperamos tener aún una maduración mejor.

-¿Por qué consumir productos ecológicos?

Porque son de mucha más calidad, más sanos y su producción no degrada el medio ambiente. Y porque la mayoría de los productores ecológicos proceden de industrias agroalimentarias pequeñas que necesitan apoyo y no abusan de nadie, que se someten a controles muy rigurosos que garantizan un producto seguro.

-España es ya el primer productor ecológico de Europa, sin embargo el consumo de estos productos aún es minoritario en nuestro país -¿Por qué?

En España nos falta mucha información. Mucha gente aún no sabe ni lo que es un vino ecológico o piensan que estos productos son más caros. En el caso del vino no es así. Aunque es verdad que cada vez hay más gente interesada en los productos ecológicos.

-¿Dónde se venden sus vinos?

Nos los pueden pedir directamente en Internet (www.bodegascaminoalto.com)



Los productos ecológicos son de mucha más calidad, más sanos y su producción no degrada el medio ambiente. En España aún falta mucha información. Hay gente que aún no sabe qué es el vino ecológico

y en Madrid estamos intentando introducirlo. Hemos empezado a comercializar el primero hace unos meses y aún no exportamos, pero estamos haciendo contactos en Centroeuropa, porque allí son grandes consumidores de vino ecológico. También hemos puesto en marcha un servicio: "Regale Vino", con el que llevamos los encargos directamente donde nos lo piden, sin que el comprador tenga que

preocuparse de nada.

-Han iniciado también una línea de turismo enológico, ¿en qué consiste?

Hemos preparado la bodega para organizar cursos de cata, visitas explicativas para conocer todo el proceso de elaboración del vino y ofrecer la posibilidad de degustarlo y comprarlo en nuestra tienda, junto a otros productos ecológicos que se elaboran en nuestra tierra.

Tapas especiales todos los días en nuestro bar



(Junto a la Catedral)

c/Nuncio viejo,6
45002 Toledo
TEL: 925 25 67 46
FAX: 925 21 55 56

asadorpalenciadelara.es
reservas@asadorpalenciadelara.es



Cocina tradicional con estilo propio



ALVARO PARRILLA ASEGURA QUE SE INSPIRA EN CUSTODIO LÓPEZ

Casa Parrilla, premio a la mejor carta de vinos

"Casa Parrilla", restaurante de Ventas con Peña Aguilera, ha recibido el premio a la mejor carta de vinos en el "Concurso Gastronomía 2010 Castilla La Mancha", que organiza la Junta de Comunidades. **Alvaro Parrilla**, su responsable, afirma que su fuente de inspiración es el sumiller de Villatobas, **Custodio López Zamarra**.



leccionado para formar parte del Club de Calidad Gastronómica de Castilla La Mancha, que promueve el IPEX. □

Parrilla cuenta en su establecimiento con 450 referencias de vinos, "creo que es una carta equilibrada", explica a este semanario, al tiempo que pone énfasis en que el 85 por ciento de los caldos que vende son de Castilla La Mancha. Este profesional, de 32 años y con un establecimiento especializado en carne de caza, ha desarrollado una fecunda trayectoria en

IGNACIO ARÍZAGA
el sector, no es vano es jurado de los Premios Joven Airen y Gran Selección, además de semifinalista del Concurso Nacional Madrid Fusión de Sumilleres, entre otras muchas cosas, que hasta ha asesorado a restaurantes en Estonia. Parrilla se ha fijado siempre en "la humildad y gran conocimiento" de Custodio López Zamarra, de "Zalacaín". Ahora mismo, Casa Parrilla está prese-



AQUILES



G O U R M E T

La oferta gastronómica más completa de Toledo con las mejores marcas nacionales e internacionales

AQUILES GOURMERT APUESTA POR LA CALIDAD Y LAS EXCELENCIAS GASTRONÓMICAS DE CASTILLA-LA MANCHA

Garantía de servicio:

Entrega en cualquier punto de España realizando su pedido con 48 horas de antelación.

Profesionalidad:
Presupuestos a medida.

Más información:

925 28 50 95 / 670 71 19 77

TIENDA

Ronda del Granadal, 17
Toledo



TIENDA INTERNET

www.e-gourmet.es

UN VASO DE VINO ES BUENO PARA EL CORAZÓN

Alimentos antioxidantes para mantenerse jóvenes

El envejecimiento ha sido una de las preocupaciones constantes de la humanidad. Se trata de un proceso que, al contrario de otras enfermedades, padecen todas las personas. Pero, ¿por qué envejecemos? "De forma sintética, porque nos oxidamos", dice el doctor José Sabán, del hospital Ramón y Cajal de Madrid. Para contrarrestar esa oxidación, nada mejor que la dieta mediterránea, rica en polifenoles, entre ellos el zumo de la uva.

ANA NODAL

Antioxidantes: más de 4.000 formas de cuidar la salud ha sido el título del Seminario celebrado en la localidad segoviana de La Granja de San Ildefonso, en el que han participado especialistas en endocrinología, dermatólogos y otros facultativos de diversos puntos de España. El doctor José Sabán, jefe de la Unidad de Patología Endotelial del Hospital Ramón y Cajal de Madrid, sintetizó la clave de este encuentro al referirse a la oxidación como la principal responsable del envejecimiento: de ahí la lucha constante por afrontar este proceso de la mejor manera posible.

Son varias las teorías a tener en cuenta al hablar del envejecimiento, aunque ninguna de ellas por sí sola es capaz de explicarlo completamente. Por ejemplo, el doctor Pedro Jaén, jefe del Servicio de Dermatología del Hospital Ramón y Cajal, incide en que según el individuo envejece, habría un desequilibrio entre radicales libres y defensas antioxidantes del organismo.

Por su parte, el doctor Sabán tiene claro que "uno no pasa de los cien años sólo por los avances de la medicina o porque se cuida; en esa subpoblación lo más importante es la genética y ello explica que ese tipo de personas longevas se acumule en familias y en regiones geográficas".

La oxidación de los tejidos condiciona la edad biológica,



Los antioxidantes más potentes se encuentran en frutas y verduras. Entre ellos, en las uvas. Fotos: M.A.S.

independientemente de la cronológica, que permite diferenciar no sólo la edad verdadera entre individuos, sino entre células, tejidos e incluso órganos. De hecho, continúa este facultativo, "algunos individuos podrían tener un corazón más viejo que su riñón o viceversa".

Así pues, la oxidación añade años a nuestros órganos, con lo cual los especialistas se plantean el reto de cómo paliar sus efectos. En este sentido, las medidas cardiosaludables juegan un papel principal, dado que también son medidas anti-envejecimiento. Entre estas destacan evitar el estrés, el sobrepeso, el tabaquismo y realizar actividad

física, además de huir de la exposición solar. Hay otra recomendación fundamental: una apuesta por la dieta mediterránea.

Los antioxidantes más potentes se encuentran en frutas y verduras y, de hecho, la Organización Mundial de la Salud recomienda el consumo de al menos cinco raciones de frutas y/o verduras al día. Entre los diez alimentos con mayor capacidad antioxidante se encuentran los aguacates, las frutas del bosque (fresas, arándanos, frambuesas...), el brécol, el repollo y las coles, zanahorias, frutas cítricas y uvas, que contienen hasta 20 antioxidantes diferentes. Mientras, el aceite de oliva virgen posee,

EL VINO TINTO ES MÁS BENEFICIOSO QUE EL BLANCO

además del ácido oleico, una importante cantidad de componentes menores con alto poder antioxidante. Aunque en ocasiones se alude a la acción antioxidante de las vitaminas, hay muchas otras sustancias que ejercen esa función, como los minerales y los denominados polifenoles, con una capacidad mucho mayor y que también se encuentran en frutas y verduras. En realidad, existen miles de sustancias químicas diferentes que producen una acción antioxidante superior a la de las vitaminas.

Los polifenoles son los antioxidantes más abundantes en la dieta. Su consumo es 10 veces superior a la ingesta de vitamina C y 100 veces mayor que la ingesta de vitamina E y carotenoides. Sus principal fuente alimentaria son las frutas y las bebidas derivadas de plantas, tales como los zumos de frutas, té, café y vino tinto. Las verduras, cereales, chocolate, y las legumbres secas también contribuyen a la ingesta de polifenoles totales.

Prevención de enfermedades cardiovasculares, actividad antiinflamatoria, prevención frente a la obesidad y a la diabetes, al cáncer y a enfermedades neurodegenerativas: existen múltiples estudios que han analizado el potencial de los polifenoles con mecanismos de acción complejos y diferentes.

El vino tinto es más beneficioso que el vino blanco debido a su proceso de elaboración, el mosto se macera con la piel y con las pepitas, permitiendo que las sustancias beneficiosas que contiene la piel de la uva pasen al vino. Además, la uva negra es más rica en taninos. Las variedades cabernet sauvignon y tempranillo contienen más polifenoles que el resto. Cuando se trata de vinos españoles hay que recordar que un clima soleado aumenta la presencia de estos pigmentos.

Muchos de los vinos españoles, elaborados aplicando las modernas técnicas de vinificación, tienen una ventaja añadida: mantienen su contenido saludable en antioxidantes porque no han sido sometidos a los filtrados más enérgicos que se aplican a algunos vinos menores.



Envejecer con salud es básico para la calidad de vida.

Envejecimiento saludable

1- Una adecuada educación médica desde la infancia en la que se divulguen los beneficios de la práctica regular de ejercicio y de una dieta correcta.

2- Diagnóstico precoz y prevención de todas las enfermedades relacionadas con la edad, no sólo las cardiovasculares. Las patologías neoplásicas, neurodegenerativas, urológicas, ginecológicas, del aparato locomotor, la vista y el oído... han de ser tenidas en cuenta.

3- Comenzar a preocuparse por la salud antes de que aparezcan los problemas,

es decir antes de los 40 años en mujeres y de los 50, en los varones.

4- Evitar la automedicación. Una vigilancia médica de, al menos, una vez al año es siempre aconsejable, pero se hace imprescindible en pacientes polimedcados.

Son consejos del doctor José Sabán, que añade la conveniencia de que se desarrolle la especialidad de anti-envejecimiento en universidades y grandes hospitales para lograr así una adecuada formación de los especialistas en esta disciplina.

Diez beneficios del vino

1. Acción antiespasmódica.

2. Activación de la secreción biliar.

3. Acción antibacteriana

4. Efecto antihistamínico, que atenúa las reacciones alérgicas.

5. Protección de las paredes arteriales, al fortalecer el colágeno y la elastina que las forman.

6. El vino aporta minerales y oligoelementos:

Magnesio : disminuye el estrés.

Zinc: mejora las defensas inmunitarias.

Litio: equilibra el sistema nervioso.

Calcio y potasio: garantizan un adecuado equilibrio iónico y eléctrico.

7. Se recomienda en casos de anemia ya

que contiene medio miligramo de hierro. Además el alcohol ayuda a la absorción de hierro.

8. El consumo de vino tinto moderado durante las comidas palió la pérdida de memoria por insuficiencia circulatoria cerebral propias de personas de edad avanzada.

9. Actúa contra una enfermedad muy de moda: la anorexia o falta de apetito al estimular los órganos olfativos y gustativos.

10. Estos beneficios sólo se producen con dosis moderadas, nunca más de 30 gramos al día. Así pues, no se puede abusar del vino.

BODEGAS
ERCAVIO

Más que Vinos



**BODEGAS
 ERCAVIO**

Camino de los
 Molinos, s/n
 45312 Cabañas
 de Yepes (Toledo)

Tlf.: 925 12 22 81
 Fax: 925 13 70 33

masquevinos@fer.es
 www.bodegasercavio.com

LO CARDIOSALUDABLE ES ANTIENVEJECIMIENTO



La mayoría de las sustancias beneficiosas están en el hollejo de la uva. FOTO: LUIS DE TOLEDO

A partir de ahí, la atención fue dirigida a los componentes no alcohólicos del vino tinto y al análisis de los taninos. Los taninos son sustancias naturales, astringentes y amargas que proceden de la maceración de los hollejos y de la crianza en madera. Su presencia se percibe en la lengua y en las encías. Los taninos frutales procedentes de la piel de la uva macerada en el mosto son más saludables y finos, mientras que los taninos de la madera son algo más agresivos.

Pero lo importante es que se descubrió que el pellejo de las uvas negras contiene un amplio rango de compuestos fenólicos. Concretamente ácidos fenólicos, flavonoides y resveratrol que tienen una gran capacidad de proteger a las lipoproteínas LDL de la oxidación. (Inhiben el colesterol malo, que una vez oxidado pasaría a formar una placa de ateroma en la pared de las arterias). Alimentos ricos en antioxidantes

Verduras y frutas en general y especialmente el té, las cebollas, las manzanas, la uva de mesa y la soja... Tienen un cometido útil en el caso de que nuestro organismo deba luchar contra las bacterias, pero en contrapartida son responsables del endurecimiento de nuestras arterias (arteriosclerosis).

Podemos combatir los radicales libres consumiendo antioxidantes artificiales (vitamina C, vitamina E, betacarotenos) o recurriendo a una alimentación sana con altas dosis de verduras y frutas frescas, aceite de oliva y vino tinto con moderación.

Otra sustancia beneficiosa es el resveratrol, que forma parte de los pigmentos y que protege a la uva contra el ataque de los hongos. Recientemente, un grupo de investigadores de la Universidad de Harvard ha demostrado que el resveratrol, que abunda en la piel de la uva negra, es capaz de estimular, las sirtuinas, unas enzimas celulares que regulan el envejecimiento de todos los organismos vivos. De todos los compuestos que probaron los investigadores, el que más estimuló a la enzima fue el resveratrol, por lo que el consumo moderado de vino tinto puede ayudar a retrasar el envejecimiento y prevenir enfermedades geriátricas como el Alzheimer.

Los contenidos en resveratrol del vino son variables según los viñedos y las regiones de producción y se sabe que están en relación con el estímulo de las reacciones de defensa de la vid en respuesta a una infección parasitaria. La mayoría de las sustancias beneficiosas se acumulan en el hollejo de la uva. □



Medalla de ORO
GRUPO VINOS TINTOS RESERVA
 En el XX Concurso a la Calidad de Vinos
 Embotellados de la Denominación
 de Origen "LA MANCHA".

ZOCO DOVER
 SELECCIÓN
 CRIANZA 2002

ZOCO DOVER
 SELECCIÓN
 SAUVIGNON BLANC 2006

Elaborado y embotellado por
 BODEGAS HNOS. RUBIO, S.L.
 C.P. 45740 ESPAÑA
 PRODUCT OF SPAIN

ZOCO DOVER
 SELECCIÓN
 RESERVA 2001

Elaborado y embotellado por
 BODEGAS HNOS. RUBIO, S.L.
 C.P. 45740 ESPAÑA
 PRODUCT OF SPAIN



Bodegas Hermanos Rubio, S.L.



Ctra. de Algodor, s/n
 45740 VILLASEQUILLA (Toledo)
 Telf.: 925 31 02 84 - 68
 Fax: 925 32 51 33

bodegasrubio@terra.es
 www.bhrubio.com



MEDIOAMBIENTE

Crece la senda peatonal

El alcalde, **Emiliano García-Page**, anunció el pasado martes la recuperación de cerca de un kilómetro del entorno natural de las riberas del Tajo en la zona de Parapléjicos, que se sumarán a los 15 kilómetros de la actual senda ecológica que discurre paralela al río en todo el núcleo urbano. Según ha informado en nota de prensa el Ayuntamiento, García-Page indicó que la ampliación de la senda ecológica por esta zona, apenas 15 días después de la inauguración de ocho nuevos kilómetros en la otra punta de la ciudad, es un claro ejemplo de la intención del Gobierno municipal de seguir trabajando en la vinculación del Tajo con los toledanos. El primer edil señaló que esta actuación será *"muy bonita y especial"*, porque además permitirá recuperar un espacio de ribera natural para el ocio y disfrute, tras la remodelación del entorno de Parapléjicos con el pabellón polideportivo de la Fundación Rafael del Pino.

OBRAS

Río Chico denuncia paralización en la A-40

La Asociación de Vecinos 'Río Chico' criticó ayer que las obras de la A-40 se encuentran prácticamente paralizadas desde hace más de una semana. Así, en nota de prensa, indicaron que si bien en el entorno de Toledo existe alguna máquina trabajando, la actividad de ésta es meramente testimonial *"para tratar de enmascarar la verdadera realidad"*. La asociación asegura que la paralización es fácilmente comprobable si se hace un viaje desde Toledo hasta Torrijos, donde se puede comprobar que la inactividad es total. Desde 'Río Chico' han intentado contactar con la dirección de obra y con las autoridades locales, y en ambos casos la respuesta que han obtenido ha sido similar, que las obras van despacio pero no están paradas.

CASCO

Las obras de la calle Unión trasladan la parada de los autobuses a Gerardo Lobo

Las obras de remodelación de la calle Unión, que empezaron el pasado martes, han obligado a cortar el tráfico en las calles adyacentes durante los próximos tres meses, según fuentes municipales. La calle General Moscardó estará cortada en el tramo comprendido entre el aparcamiento subterráneo del Corralillo de San Miguel y la calle Alféreces Provisionales. Los taxis mantienen su parada mientras que los autobuses urbanos subirán al Casco Histórico sólo hasta el remonte peatonal del Miradero, siguiendo la ruta por Gerardo Lobo. Para carga y descarga se permitirá la parada, por el tiempo imprescindible y dentro del horario habitual, a los vehículos que abastezcan los establecimientos de la zona afectada, en la parte final de la Cuesta de Carlos V. La Policía Local ha puesto en marcha un dispositivo para reordenar la circulación de acceso al Casco Histórico que incluye un punto informativo en la puerta de Bisagra formado por una valla y un cartel en el que se informa 'Grál Moscardó cortado obras'. En la calle Núñez de Arce, confluencia con Armas, se ha colocado un filtro permitiendo el acceso a Santa Fe y Túnel de sindicatos (en este caso sólo autorizados). Otro filtro está en Zocodover, desviando el tráfico por Santa Fe, excepto los vehículos autorizados a acceder por el Túnel de Sindicatos, los vehículos con destino al garaje Alcázar. En la parte de Doce Cantos no se producen variaciones para el tráfico rodado, aunque se ha cortado totalmente, también el peatonal, e instalado vallas señalizadoras.



IGLESIA

Renovación de los cargos directivos de la diócesis

El arzobispo primado, **Braulio Rodríguez**, presidió la toma de posesión de los tres vicarios episcopales, los rectores de los seminarios mayor y menor y el delegado diocesano para el Clero de la diócesis de Toledo que juraron sus cargos en el Consejo Episcopal de Gobierno tras ser nombrados para un mandato de cinco años. El juramento, que tuvo lugar en el salón de Los Concilios del arzobispado de Toledo, se produjo al día siguiente de hacerse públicos los nombramientos por parte del arzobispo, tras un año al frente de la archidiócesis de Toledo. Así, el nuevo vicario episcopal para Toledo es **Eugenio Isabel Molero**, quien antes era delegado diocesano para el Clero; **Felipe García Díaz-Guerra** se mantiene como vicario episcopal para Talavera de la Reina y **Emilio Palomo Guío** ha jurado el cargo de vicario episcopal en la zona de La Mancha. La vicaría episcopal para la Cultura incluirá como novedad las competencias de la sección de Relaciones Institucionales, al frente de las estará **F. César García Magán**, que se mantiene en el cargo. Los nuevos rectores son **José María Anaya**, para el Seminario Mayor, y **Juan Félix Gallego** en el Menor. **Miguel Sánchez Torrejón** será el nuevo delegado diocesano para el Clero.



EL AYUNTAMIENTO PEDIRÁ LA SEGREGACIÓN DE LAS PARCELAS DE 'LAS 48' DEL POLÍGONO

ENSEÑANZA

Bolonia llega a la Academia

El presidente del Grupo Municipal Popular, **Lamberto García Pineda**, lamentó "de nuevo que se haya cerrado una página muy importante de la historia toledana, la referida a que la Academia de Infantería", que según el PP, ya no formará a los oficiales del Ejército de Tierra de España por la adaptación de los estudios militares al Plan Bolonia. Mientras tanto el alcalde, **Emiliano García Page**, señala que la ministra de Defensa, **Carme Chacón**, y el Jefe del Estado Mayor de la Defensa -con los que estuvo departiendo el pasado lunes durante la inauguración del Museo del Alcázar- se comprometieron con él a duplicar el número de militares que estudian cada año en la Academia de Infantería y a "seguir contando con los cursos de oficialidad en su nivel de especialización". El asunto se debatió en el último pleno municipal, en el que los dos grupos presentaron sendas proposiciones, aunque sólo resultó aprobada la del PSOE que establecía pedir información al Ministerio de Defensa sobre el papel que desempeñará la Academia de Toledo en la nuevas enseñanzas militares.

OBRAS

340.000 euros para el tercer carril

La Junta de Gobierno Local aprobó en su última sesión, el miércoles pasado, la adjudicación definitiva de las obras de construcción del tercer carril y acerado en la avenida Castilla-La Mancha a la empresa "INESCO, S.A." por un coste de licitación de 338.730,89 euros y un plazo de ejecución de seis meses. En el área de movilidad, se aprobó la adjudicación definitiva de dos nuevas licencias municipales de autotaxis incluidas en la reciente ampliación de diez nuevas licencias de autotaxis en la ciudad de Toledo.

URBANISMO

Firmado el convenio para desarrollar el Pau de La Peraleda

El alcalde, **Emiliano García-Page**, firmó el pasado martes con el promotor **Manuel Muñoz** el convenio urbanístico que establece las obligaciones de ambas partes para la creación de 2.662 viviendas sobre el terreno de la Peraleda. Según explica el concejal de Urbanismo, **Javier Nicolás**, el desarrollo que tiene 5 años para completarse, se hará en tres fases que irán ocupando el suelo de fuera hacia dentro de la ciudad y la inversión en infraestructuras será de 90 millones de euros. Page señaló que ha querido firmar el convenio "a la cara" para que se vea que el único propósito es compactar los barrios, crear oferta de vivienda y la construcción de infraestructuras. Por la parte que le toca, aseguró que el Ayuntamiento seguirá fomentando el desarrollo de la ciudad aunque sea con medidas que "no se estilan" como el endeudamiento. Además aprovechó la ocasión para recordar a IU, socio de gobierno y responsable del área de Vivienda, que le habría gustado que "todos los concejales" apoyasen el primer programa de actuación urbanizadora (PAU) residencial del Plan de Ordenación Municipal que ha tramitado el Ayuntamiento.



OCIO

Lux El Greco se ampliará el año próximo

El vicealcalde y concejal de Cultura, **Ángel Felpeto**, la concejal de Turismo, **Milagros Tolón**, y el director de 'Lux El Greco', **Manuel Coronado**, calificaron como "muy satisfactorio" los resultados del espectáculo ofrecido en la ciudad en los pasados fines de semana. Coronado señaló que para el próximo año será necesario pensar en abrir nuevos espacios o aumentar el número de días de este espectáculo, puesto que "éste año se ha colgado el cartel de no hay billetes". Según ha informado el Ayuntamiento, el director de 'Lux El Greco' manifestó su intención de que la ciudad y el sector comercial se impliquen más en el espectáculo, con el objetivo de "crear un recorrido de luz por la ciudad". De este modo, los tres han mostrado su satisfacción por unos resultados que superaron todas las expectativas. Felpeto, por su parte, señaló que el espectáculo ha conseguido traspasar fronteras y agregó que "la gente ha entendido el mensaje" de este espectáculo y de la ciudad.

INVESTIGACIÓN

Paraplégicos estudiará las hemorragias

La Fundación Mutua Madrileña ha aprobado la concesión de más de 43.000 euros al Hospital Nacional de Paraplégicos de Toledo, en su séptima Convocatoria Anual de Ayudas a la Investigación Médica. En total, la Fundación ha destinado a la investigación médica más de dos millones de euros en España en 2010, dirigidos a 91 proyectos de 40 centros distintos. Con esta aportación, el Hospital Nacional de Paraplégicos de Toledo investigará el impacto clínico de las hemorragias secundarias en las lesiones medulares traumáticas y su tratamiento con la molécula patentada albúmina-ácido oleico, según ha informado la Fundación en nota de prensa.



CUEVA

Vinos de encuentro

Asociación Cuevas

Villanueva de Alcardete - Toledo - España
cueva@cuevassantoyo.com



CAROLVS

CAROLVS - CUEVAS SANTOYO

RESERVA IMPERIAL



Viñedos y Reservas, S.A.
Ctra. Quintanar, km 2 - 45810 - Villanueva de Alcardete - Toledo (España)
Telf.: 925 16 75 36 - Fax: 925 16 75 58
email: vr@cuevassantoyo.com - www.cuevassantoyo.com

CM-5150

La Junta mejora y refuerza el firme

La Junta ha mejorado las comunicaciones de las comarcas de la Campana de Oropesa y Talavera con Candeleda y el Valle del Tiétar con las obras de refuerzo y mejora del firme que ha realizado en la carretera de Oropesa a Candeleda y que ya han sido finalizadas. Medio millón de euros y el reasfaltado de veinte kilómetros de vía son las principales cifras de este proyecto. Las obras se iniciaron el 28 de junio y ya están completamente terminadas. Se ha procedido a la rehabilitación del pavimento de la carretera CM-5150 entre la localidad toledana de Oropesa y el límite con la provincia de Ávila, que ha sido elaborado por la Consejería de Ordenación del Territorio y Vivienda. Los trabajos de mejora han consistido en el extendido de mezcla asfáltica en la carretera de Oropesa a Candeleda y la longitud de la vía. Con las obras de refuerzo se ha mejorado la capa de rodadura, garantizando la seguridad vial de los vehículos.

CARREFOUR

Críticas de CCOO sobre su política

CCOO ha criticado la política "antisindical" de Carrefour por no dejar a candidatos y candidatas del sindicato estar presentes en las votaciones de las elecciones sindicales que se han celebrado en el centro. El sindicato denuncia que Carrefour impidió concurrir a trabajadores de CCOO pero permitió la participación de los "seudosindicatos" Fético y Fasga, lo cual califican de "vergonzosa artimaña". **Iñaki Tarancón**, secretario general de Acción Sindical de la Federación de Comercio, Hostelería y Turismo de CCOO, ha señalado que esta es la "estrategia adoptada" por la empresa para "asegurar la mayoría de los sindicatos amarillos" en los comités de centros y el comité de intercentros, y arropar la política laboral del recorte de derechos de la empresa. CCOO y UGT lo han hecho saber a la dirección.

TRAS LA DENUNCIA DE LA PLATAFORMA

El Gobierno regional niega que se realice un trasvase desde el Tajo medio

La portavoz del Gobierno de Castilla-La Mancha, **Isabel Rodríguez**, ha matizado que no habrá trasvase desde el Tajo pese a la inquietud de la Plataforma en Defensa de los ríos Tajo y Alberche por la



ampliación de la capacidad del embalse del Rosarito como primer paso para un trasvase futuro. Rodríguez subraya que la Junta "va a impedir que exista un trasvase desde el Tajo medio" y, además, añade: "nos gustaría escuchar a todos los dirigentes políticos de la región en la misma línea". Las sospechas de la Plataforma se han suscitado tras licitar el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino -a través de la Dirección General del Agua- la contratación de servicios para la redacción del proyecto de nuevos diques laterales para aumentar el volumen embalsado y la capacidad de laminación del embalse de Rosarito, que se encuentra entre las provincial de Toledo y Ávila. El foro talaverano rechaza este proyecto por el daño que puede hacer a una zona de gran valor natural y porque puede ser el inicio para plantear un nuevo trasvase desde el tramo medio del Tajo, según ha hecho público.

SE ENCUENTRA EN EL MINISTERIO DE FOMENTO

Camacho confirma que el estudio para soterrar las vías del AVE está aprobado

El senador y secretario general de los socialistas talaveranos, **José Miguel Camacho**, ha confirmado que el estudio informativo para el soterramiento de la línea del AVE en el tramo urbano "está aprobado en el Ministerio de Fomento". Es más, sostiene que los técnicos no han detectado problema alguno



tanto en el estudio como en el informe de impacto medioambiental entregado hace unos días, por lo que se espera que en unos días "tengamos noticias de cómo se va a ejecutar ese soterramiento de las vías, porque no hay ningún problema". Por su parte, **Tirso Lumbreras**, portavoz del equipo municipal de gobierno, asegura que "lo de menos es que nosotros conozcamos el contenido de ese estudio, porque no podemos aportar absolutamente nada".

LA JUNTA GENERA ONCE EMPLEOS EN EL YACIMIENTO DE LA VILLA DE SAUCEDO

DEUDA MUNICIPAL

El PSOE pide al PP que "no mienta"

El equipo de gobierno ha acusado al PP de pretender engañar por insistir en la deuda "hasta las cejas" del Ayuntamiento, y ha explicado que la deuda ha pasado del 110 por ciento cuando gobernaba el PP al 37 por ciento de la actualidad. Según ha informado **Tirso Lumbreras**, el consistorio adeuda 35,5 millones de euros y su nivel de endeudamiento es del 37 por ciento en la actualidad, aunque alcanzaba el 110 por ciento en 1999, cuando el PSOE relevó al PP en la alcaldía. "Una vez más dice el edil socialista- el Partido Popular se dedica a crear confusión, alarmismo y a decir cosas sin sentido" y ha exigido a Lago más trabajo, para enterarse de las cuestiones municipales, y más "rigor" en sus declaraciones. El equipo municipal de gobierno tiene como objetivo "destinar el mayor volumen de recursos" a los ciudadanos y para ello asume deudas que va liquidando y que permiten desarrollar su actividad, apunta Lumbreras para defenderse de las críticas que **Gonzalo Lago**, portavoz de la oposición y presidente del PP, ha realizado en este sentido en los últimos días.

CENTRO DEPORTIVO

Pendiente de una reclamación

El inicio de las obras del complejo deportivo que se va a levantar junto a *Talavera Ferial* dependerá de una resolución de la reclamación presentada por *Sidecu*, una de las empresas que concurrió a la licitación del proyecto y que no está conforme de que fuera adjudicado a *Trapsa*. **Carlos del Rivero**, delegado municipal de Deportes, asevera que "los servicios técnicos están valorando la situación" y espera que la incógnita se resuelva en corto plazo de tiempo. Este dictamen técnico marcará el inicio de la obra. Si se le adjudica definitivamente a *Trapsa* se iniciarán de inmediato.

El Alfar

EMILIO JIMÉNEZ

el candidato del PP

M

ucho se está hablando del futuro político de **José Francisco Rivas** y, por ende, del PSOE. A nadie se le escapa que si el ahora alcalde no se presenta a la reelección, los socialistas perderían una gran baza; pero todo hace indicar que Rivas volverá a ser cabeza de cartel, algo que ocupa y preocupa a un Partido Popular que se le había hecho la boca agua porque durante algún tiempo había pensado que este caballo ganador quedaría fuera de la carrera municipal. Han sido días de esperanza en el PP, como me decía el otro día un militante que ostentó cargos en esta formación política, pero parece que nada cambiará porque el anuncio de la continuidad de Rivas está a la vuelta de la esquina, en el mes de septiembre. La permanencia del alcalde como candidato y las últimas encuestas han hecho que aflore cierto pesimismo en la calle Greco y que la vena crítica del partido aflore.

La segunda andadura de **Gonzalo Lago** al frente del PP parecía que traería la unidad en la formación. Él lo ha intentado a su modo, pero algunos no le han querido escuchar y continúan en la disidencia. No hay que olvidar que Lago consiguió arañar un concejal más para el PP, que obtuvo un mayor número de votos, pero no fue capaz de evitar la mayoría socialista. Desde su segunda nominación como presidente, este médico de familia se ha lanzado a tumba abierta a criticar al gobierno y pese al trabajo de empuje y derribo que pone en escena apenas consigue hacer mella en la acera de enfrente. Si a esto unimos su derrota en el *Debate sobre el Estado del Municipio*, pues los críticos ya se dejan oír aventurando una nueva derrota, que sería la segunda, de Lago.

Es difícil discernir si Lago es o no el mejor candidato del PP, pero es el que está jugando este papel hasta ahora y está intentando que sea conocido por el mayor número de votantes. Algunos, los que esperan que no sea candidato, airean sus defectos; pero también saben que a estas alturas de la carrera es difícil encontrar otro rostro conocido. Le achacan a Lago que no llega tanto como **Carmen Riobos**, a los que ciertos militantes la ven como posible candidata, pero la ahora senadora ya fue derrotada por Rivas y esto juega en su contra. También, quizá los menos, miran a **Jaime Alberto Ramos** como un buen cabeza de cartel, pero éste ya ha dicho que su futuro está más cerca de la Diputación que de otra cosa.

Algunos militantes del PP olvidan que Gonzalo Lago consiguió un concejal más y que obtuvo un mayor número de votos

Vinos de un lugar de España de cuyo nombre querrás acordarte.



Cuando Don Miguel de Cervantes escribía su famoso "En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero acordarme..." no sabía que una vez que pruebas un vino de esa región es imposible no querer acordarse. De una tierra con un don para los vinos. Con experiencia y tradición. La región del mundo con mayor extensión de viñedos: Castilla La Mancha. Vinos de aromas intensos, afrutados que despiertan nuestros sentidos y de los que estamos seguros no podrás olvidarte.

www.vinosdelaespanadedonquijote.com

Vinos de la España de Don Quijote



EL PSOE ESPERA QUE EN SEPTIEMBRE ANUNCIE QUE SEGUIRÁ COMO CANDIDATO

El futuro de Rivas se fragua este verano

.....
 Cuando estas líneas vean la luz es fácil que **José Francisco Rivas** esté meditando con sus esposa, en su lugar de vacaciones, su futuro político. Él mismo dijo en el *Debate sobre el Estado del Municipio* que ya tocaba dedicación exclusiva a su familia, pero en el PSOE no se han inquietado por estas palabras y ven al alcalde como candidato en los próximos comicios electorales. Es más, los socialistas reconocen que no cuentan con un plan B.

.....
 EMILIO JIMÉNEZ

El hombre que arrebató la alcaldía al PP, que ha obtenido tres mayorías absolutas y que lleva once años rigiendo los destinos de la Ciudad de la Cerámica se ha convertido en la estrella política de la época estival. Su nombre es **José Francisco Rivas Cid** y desde que se desarrolló el *Debate sobre el Estado del Municipio* está presente en todos los mentideros políticos. Fue en esta sesión cuando adució que se daba un tiempo - concretamente los meses de julio y agosto- para pensar su futuro político y que éste lo meditaría con su esposa.

Una decisión, la que se conocerá en septiembre, que parece que no preocupa a los socialistas porque, entre otras cosas, consideran que Rivas seguirá siendo su candidato. Es más, José Miguel Camacho, secretario general del PSOE talaverano, ha reconocido públicamente que el partido no dispone de un plan B porque "nuestra formación política tiene alcalde y estamos convencidos que tendremos un buen candidato, a José Francisco Rivas, para las próximas elecciones".

"Tengo el compromiso con mi familia, especialmente con mi



José Francisco Rivas, tras obtener una de sus mayorías.

Rivas no se cansa de decir que **jamás ha pedido nada que no estuviera relacionado con Talavera, con su Ayuntamiento y con el gobierno de la ciudad, por lo que no se ve en otro cargo que no sea el de alcalde**

mujer, que es que ya toca dedicación exclusiva", expresó el presidente de la corporación municipal en dicho pleno. Y como toda la ciudad sabe lo que su esposa significa para él, pues el comentario caló. Claro, que desde la oposición el aviso de Rivas se ha entendido de otro modo. Concretamente, que estaba reclamando otro destino político, como sostiene Gonzalo Lago. Algo, esto último, que el alcalde desmiente una y otra vez: "jamás, jamás, he pedido nada que no estuviera relacionado con Talavera, con su Ayuntamiento y con el gobierno de la ciudad".

Y la verdad es que Rivas podría haber sido nominado senador o integrante del Gobierno regional, pero siempre ha preferido su despacho en la Plaza del Pan. Es más, el partido le ha dejado las manos libres para confeccionar las candidaturas, algo que no se daba desde que Pablo Tello lideraba las listas; lo que demuestra la confianza que en él tienen depositadas las ejecutivas locales, provinciales y regionales. Habrá que esperar a septiembre para comprobar su decisión, pero tanto el PSOE, como la ciudadanía, espera que repita como candidato.

SESEÑA

Nueva rectificación

Esta vez ha sido directamente del Tribunal de Cuentas, para desmentir las informaciones publicadas en el diario El Mundo. Dice el Tribunal que se ha limitado a investigar la gestión urbanística municipal de Seseña y no la realizada por el Gobierno regional y, por tanto, no ha podido encontrar ningún indicio de delito en autoridades o trabajadores de la Junta. El Tribunal, dice el comunicado, "no ha calificado en ningún sentido la actuación presente o pasada del actual presidente del Congreso", **José Bono**. De acuerdo a esas informaciones, el Partido Popular de Castilla la Mancha había pedido explicaciones tanto a Bono como al presidente **Barreda**.

Es la tercera vez en lo que va de mes que un órgano judicial tiene que emitir comunicados para desmentir informaciones periodísticas relacionadas con Seseña o Bono, sobre las que también el PP pidió explicaciones públicas. Lo hizo la **Fiscalía Anticorrupción** para aclarar que del informe que encargaron a la Intervención General del Estado no se desprendían indicios de delitos imputables al Gobierno regional. Y lo hizo el **Tribunal Superior de Justicia de Castilla la Mancha**, aclarando que ningún juzgado investigaba al gerente de Hípica Almenara, propiedad de Bono, por ningún delito y que el trabajador presuntamente contratado ilegalmente del que se hablaba lo había sido por un cliente de esta instalación y no por ella.

SONSECA

El polígono, ya

Los concejales populares de Sonseca han aprobado en sesión extraordinaria el pliego de cláusulas administrativas para ejecutar las obras del polígono industrial que el ayuntamiento promueve al norte del municipio y ha dado luz verde a la ocupación directa de los terrenos. La parcelación se firmará en breve y las obras de urbanización comenzarán en otoño. Los populares lo consideran fundamental para el futuro del pueblo y lamentan que ningún concejal socialista acudiera a la sesión plenaria.

DIPUTACIÓN - ARZOBISPADO

Medio millón para 19 parroquias

Son las que se van a reparar este año gracias al convenio de colaboración entre la Diputación y el Arzobispado de Toledo, que financian a partes iguales los proyectos. Sus responsables, **José Manuel Tofiño** y **Braulio Rodríguez**, han firmado esta



semana un anexo al convenio marco (ambos en la foto, durante la firma del compromiso) que prevé intervenir en: la parroquia de la Inmaculada de **ALCAUDETE DE LA JARA**, la de Santiago en **ALDEANUEVA DE BARBARROYA**, la de Santiago de **AZUTÁN**, Santa María de **CASARRUBIOS**, San Andrés Apóstol en **CASTILLO DE BAYUELA**, Nuestra Señora de la Asunción en **CORRAL**, la Catedral de San Pedro en **CAMPILLO DE LA JARA**, La Encarnación de **LA PUEBLANUEVA**, Divino Pastor de **MADRIDEJOS**, San Bartolomé de **MARRUPE**, Santiago Apóstol de **QUINTANAR**, San

Bartolomé de **SAN BARTOLOMÉ DE LAS ABIERTAS**, San Román de **SAN ROMÁN DE LOS MONTES**, la Asunción de **SESEÑA**, Santa María Magdalena de **VILLAMUELAS**, Santiago Apóstol de **VILLANUEVA DE ALCARDETE**, San Bartolomé de **VILLARRUBIA DE SANTIAGO**, Santa María de **VILLASEQUILLA** y San Benito Abad de **YEPES**.

Tofiño y Rodríguez también han llegado a un acuerdo económico para contratar a 4 personas con discapacidad intelectual que se encargarán de limpiar, ordenar y clasificar el **Archivo Histórico de Cruzadas del Arzobispado**, a través del Centro especial de Empleo Futurvalía. Diputación aporta 5.000 euros; el Arzobispado, 3.400.

YELES

La depuradora seguirá adelante

La ampliación de la depuradora de **YELES** (con la que se dará servicio a este pueblo, **ILLESCAS**, **ESQUIVIAS** y **UGENA**) dispone de todas las autorizaciones sanitarias y medioambientales y del visto bueno del ayuntamiento, que en su día cedió los terrenos donde van a realizarse las obras a cambio de una compensación de la mancomunidad de la Sagra Alta, que promueve el proyecto. Buena parte del equipo de gobierno municipal del PP que en su día autorizó la ampliación, sigue gobernando el ayuntamiento en este momento, incluido el alcalde y el que lo era entonces, **José Fernando González** y **Victoriano de Pinto**.

"No tenemos ninguna duda sobre las autorizaciones", ha dicho el delegado provincial de Medio Ambiente, **Gustavo Martín**, a esta revista. El delegado no entiende por qué ha sido precisamente ahora, cuando las obras ya están adjudicadas y a punto de comenzar, y tras un proceso sometido a información pública que ha durado años, cuando algunas organizaciones empiezan a protestar.

El delegado insiste en que esas autorizaciones garantizan que la instalación no ocasionará ningún trastorno sanitario ni medioambiental a los vecinos más próximos, tal y como advierten la **Asociación de Vecinos de Yeles**, la **Unión de Vecinos de Yeles** y la **Plataforma Aire Limpio**, que denuncian que la depuradora quedará a 150 metros de las casas, cuando la ley exige al menos 2.000. Estas organizaciones, que exigen la paralización de las obras, están dispuestas a llevar el caso a los tribunales y señalan que no han actuado antes porque no hubo transparencia suficiente en el proceso.

DOSBARRIOS

Triunfó Valencia en el Certamen

El Ateneu Musical "La Lira" de **CORBERA** (Valencia) ganó el III Certamen nacional de Bandas de Música de Dosbarrios, celebrado el pasado fin de semana. El premio: 4.000 euros y un bombardino besson valorado en 2.500, fue entregado por el alcalde **Francisco Fernandez**. 2.000 personas acudieron a los conciertos (el pueblo tiene 2.100 habitantes) que también han servido de homenaje a **Bernardo Adam Ferrero**, el compositor de la obra obligada en esta edición, "Danzas Alicantinas".



MORA

Con pasodobles, como él quería

Manuel Martínez Sánchez era pura energía. Este octogenario de Mora, siempre comprometido con su pueblo, logró el año pasado reunir 7.500 firmas en la comarca para exigir que el tren volviera a parar en su pueblo. Y seguía en el empeño. Murió de un infarto el lunes 19. "El nos han enseñado que las reivindicaciones no tienen edad", decían sus compañeros de Izquierda Unida, que han prometido "recoger el testigo". Este hombre amable y combativo, perseverante y audaz no quería un entierro triste y parte de la banda local de Mora se encargó de que así fuera. Le despidió tocando pasodobles, como él quería. FOTO: FAN



COBISA

Internet libre

En Cobisa será posible conectarse gratis a Internet, a través de portátiles y móviles, en el recinto ferial, el pabellón polideportivo, la biblioteca, el auditorio, el ayuntamiento, el centro de mayores, la plaza de la Concordia y la piscina municipal. El ayuntamiento ha empleado 70.000 euros del Fondo estatal para el Empleo y la Sostenibilidad a desplegar una red de comunicaciones de banda ancha, mediante tecnología Wi-Fi. El servicio, con velocidad limitada por usuario a 256 kbps de bajada y 128 de subida (suficiente para consultar el correo o navegar por webs informativas), dispone también de un sistema cortafuegos para limitar el acceso a webs pornográficas o violentas.

VILLACAÑAS

Todo accesible

Cuando termine la instalación de un ascensor en el centro social de Villacañas y la construcción de una rampa desde la calle Mayor (obras financiadas con cargo al Plan estatal), todas las dependencias municipales y las calles más céntricas serán totalmente accesibles para personas con movilidad reducida. El ayuntamiento ya fue galardonado por Cocemfe por su empeño en eliminar las barreras arquitectónicas.

EN 33 PUEBLOS

El Kanguras

Es un programa que promueve el Gobierno de Castilla la Mancha en colaboración con los ayuntamientos que han decidido implantarlo: 33 en la provincia de Toledo este año (13 más que cuando empezó en 2007). En total ofrecerá 22.148 horas de descanso a mujeres que necesiten dejar a sus hijos o a personas dependientes a su cargo puntualmente y no tengan con quien hacerlo. En un reciente estudio del Instituto de la Mujer se hacía constar que la mayoría de las mujeres siguen asumiendo solas las tareas del hogar y el cuidado de otras personas en casa.

ALMOROX - ESCALONA - SONSECA

Alternativas

La foto de arriba es de los alumnos que se forman en **ALMOROX** como auxiliares de guardería, en uno de los cursos del programa Dipuintegra que gestiona la Diputación. El vicepresidente **Alvaro Gutiérrez**, les ha visitado esta semana, y también a los alumnos que aprenden los oficios de jardinero y cocina en **ESCALONA**, donde los primeros aca-



ban de colaborar en la construcción del parque de los Eucaliptus. La foto de abajo es del segundo **Huerto de la Esperanza** que los servicios sociales de **SONSECA** ponen en marcha para formar en agricultura ecológica a personas en riesgo de exclusión social y laboral y fomentar esta actividad.



MORA

"Transición"

El domingo 25 de julio se celebra en Mora el **XIV FESTIVAL CASTILLO DE PEÑAS NEGRAS**. Este año, por primera vez, será en el Teatro Principal, a partir de las once y media de la noche. Se pueden reservar entradas en los tfns: 925 - 300 614 / 322 042 y en el mail: turismo@mora.es

La asociación Castillo de Peñas Negras, en colaboración con los grupos de teatro **Atenea, Teatrón y ETR**, han preparado el espectáculo "**TRANSICIÓN**", con música en directo, representaciones, danza y proyecciones audiovisuales que servirán, también, como homenaje a los montajes originales realizados en los 13 años anteriores para llamar la atención sobre el Castillo de Peñas Negras.

VILLACAÑAS

Artistas



Lo son los componentes de la escuela de teatro de mayores de **VILLACAÑAS**. Lo han vuelto a demostrar estos días, con la representación de "*Entre copas y coplas*", que han puesto en escena bajo la dirección de **Lola Rodelgo**. Ha sido uno de los actos organizados en este pueblo para conmemorar el Día del Abuelo (oficialmente el 26 de julio). En buena parte de los municipios toledanos han organizado actividades como homenaje a sus mayores esta semana y la próxima. En **SONSECA**, por ejemplo, tendrán ese mismo día una fiesta con intercambio de juegos de antes y de ahora entre mayores y niños.

COBISA

Rockobisa 2010 antes de las fiestas

Es el Festival de Rock de Cobisa que en la edición de este año (el viernes 16 y sábado 17) contó con los grupos **Retales, Monkey Chains, Tubuito, Sota de Palos, Parrock, Hobbies y Space Dream**. El Rockobisa 2010 ha sido uno de los actos destacados de la Semana Cultural



de Cobisa, que este año ha tenido entre sus novedades las primeras jornadas del pincho y la tapa. Han sido la antesala de **las fiestas patronales** que el municipio celebra estos días (entre el 22 y el 26 de julio). El domingo 25 esperan allí a **Malena Gracia**. FOTO: MIGUEL A. SANCHEZ

MORA

Cristo de la Veracruz, en Galicia

Es uno de nuestros grupos folclóricos más internacionales. Los morachos del grupo Cristo de la Veracruz han representado el mejor folclore regional en el Festival hispano-luso que se ha celebrado en Pontedeume (Galicia).



FUENSALIDA - SANTA CRUZ DE RETAMAR

La III Concentración Motera



La de Fuensalida congregó a 240 moteros de todo el país que pudieron disfrutar, además, de la exhibición del piloto acrobático **Animal Wheeling**. La peña motera **Komando Kamikaze** se encarga de organizar esta concentración que, como curiosidad, ha elegido el venado como el plato identificativo de

sus encuentros. En la foto, participantes de Santa Cruz de Retamar. FOTO: CARLOS PINTO

JOSÉ GUTIÉRREZ MUÑOZ, PORTAVOZ SOCIALISTA EN LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL

“No habrá trasvase desde el Tajo medio”

Es un político en alza. Uno de los valores del PSOE que, desempeñando su cargo de portavoz del equipo de gobierno de la Diputación y responsable de las áreas de Personal y Hacienda, se le ve como número dos de la cámara. Es **José Gutiérrez Muñoz**, el tercero de las cinco personas que han nacido en su pueblo: El Bercial. Y lo hizo un 3 de junio de 1968. En esta entrevista da un repaso a la política y al trabajo de la Diputación.

EMILIO JIMÉNEZ

Se ha iniciado el verano con un enfrentamiento político entre el PSOE y el PP por el asunto del agua ¿continuará la guerra o habrá acuerdo?

-Nosotros deseamos que toda Castilla-La Mancha luche unida por algo que la pertenece como es el agua, pero sabemos que el Partido Popular no puede unirse a nosotros porque, sencillamente, en este partido el que manda en esta materia es Valcárcel. Al PP le da igual que en Talavera se concentraran 15.000 personas, que pueblos enteros estuvieran reclamando lo que es nuestro, especialmente aquellos que se dedican a la agricultura y la ganadería. Y gracias a esto y al esfuerzo del Gobierno regional ya podemos decir que el trasvase está más cerca del final.

-La Plataforma en Defensa de los ríos Tajo y Alberche sospecha que puede haber un trasvase desde el Tajo medio.

- Son sospechas infundadas. Desde aquí puede decir que de trasvase del Tajo medio nada de nada. Es más, de esto ni se volverá a hablar.

-Siguiendo con el asunto del agua ¿volverá a pasar sed este verano la comarca de la



José Gutiérrez Muñoz.

Campana de Oropesa, precisamente una zona a la que usted representa como diputado?

- Los pueblos que componen la comarca de la Campana de Oropesa no pasaron sed el verano pasado y tampoco la pasará éste. El pasado año, desde la Diputación se ayudó económicamente a paliar este problema pese a que algún alcalde de la zona, que es diputado provincial, se opusiera, y ahora todo será más fácil al entrar en funcionamiento la nueva planta depuradora que la Junta ha construido para tal fin.

- Acusa a un alcalde de la zona y, a la vez, diputado provincial de oponerse a la ayuda para paliar el problema del agua en la Campana de Oropesa. Este es un caso raro.

- En condiciones normales se podría decir que el caso es raro, pero aquí en Toledo y en Castilla-La Mancha no. La política en el PP se marca desde arriba y los diputados provinciales esperan a lo que dictamine Cospedal para dilucidar su voto. Al alcalde de El Puente del Arzobispo, que es al que me refiero, le hubiera apetecido votar a favor de la ayuda que la Campana recibió

Los diputados del PP tienen que hacer oposición para agradar a su jefa Cospedal, que es la que marca desde arriba los criterios que deben de seguir en la cámara provincial, pese a que no estén de acuerdo muchas veces”

“LOS MUNICIPIOS HAN CAMBIADO MUCHO EN ESTOS SIETE AÑOS DE GOBIERNO”



“El Plan 500 ha hecho posible que los pequeños pueblos aumenten un doscientos por cien sus presupuestos”.

gracias al apoyo socialista, pero no pudo hacerlo porque la presidenta regional del partido se lo impidió.

- Se aprecia que no le hace mucha gracia el comportamiento de María Dolores de Cospedal.

- Es que es una señora que ha venido a esta comunidad a poner chinas en el camino. Ahí está, por ejemplo, el caso de CCM. En otras comunidades, el PP mira a otro lado a la hora de resolver asuntos de este tipo y aquí en Castilla-La Mancha se empeña en perjudicar a esta tierra, sin valorar otras opciones que su partido pone en práctica en otras comunidades. Si estamos esperando a que el PP en el asunto de la Caja ya habría empleados de la entidad que estaban en su casa en paro y no en sus puestos de trabajo. Además, Cospedal quiere hacer creer que va de legal en este asunto. Solicita ciertas investigaciones, pero no pide que se investigue cómo entró en la corporación industrial su marido; aunque esto tendrá que explicarlo.

- ¿Considera que últimamente se ha roto la sintonía que existía en la Diputación Provincial entre el PSOE y el PP?

- Creo que no. Lo que sucede es que el PP tiene que demostrar a su jefa que realiza oposición y esto a veces les perjudica. Sobre esto puedo exponer un detalle que no es otro que las cuentas de la institución. El PP nos acusa de causar déficit y de no saber administrarnos, pero en los siete años que los socialistas llevamos

presidente José Manuel Tofiño ha dicho en estas mismas páginas que estaba contento con la gestión que se ha realizado el gabinete que preside en estos siete años de mandato.

- Y es para estarlo. Ahora mismo se están invirtiendo 23 millones de euros en obra pública por los ayuntamientos de la provincia, gracias a los diferentes planes que se están ejecutando. Y lo mejor es que la mayor parte de los trabajos los realizan empresas de aquí, que -además de riqueza-generan empleo en nuestra tierra. En lo que se refiere a las carreteras, hay que significar que el cien por cien de las vías de la geografía provincial ya están arregladas y se ha hecho en un tiempo menor que el mercado. Quizá la zona que lleva un mínimo retraso es la de Talavera, pero eso es debido a que la empresa a la que se adjudicó las obras dio en quiebra y hemos tenido que realizar una nueva licitación. Y en lo que se refiere al empleo que generamos desde la Diputación, puedo decir que son unos quinientos los trabajadores que se benefician de los diferentes planes propios que hemos puesto en marcha y los que están coordinados con la Junta.

-¿Ha notado un cambio en las poblaciones de la provincia en los siete años que lleva en la Diputación?

gobernando la cámara provincial se han registrado superávits en las cuentas corrientes y los remanentes de tesorería han sido positivos. Algo, por otra parte, que seguirán siendo hasta el final de la legislatura.

- El mismo

- Mucho. Cuando el PSOE llegó al poder algunos pueblos no contaban con los denominados servicios básicos como el agua, el saneamiento, el alumbrado y demás. Ahora, todos los municipios disponen de una calidad de vida excelente y eso se ha debido a los planes que hemos puesto en marcha como los de acción especial para zonas deprimidas y el Plan 500. Con este último plan, los pequeños núcleos de población han aumentado un doscientos por cien su presupuestos de ingresos. Esto ha hecho que ahora los alcaldes nos

El PSOE volverá a gobernar la Diputación porque cuenta con una buena red de alcaldes con ganas de trabajar por sus pueblos y por sus conciudadanos”

demanden ayuda para construir pistas de pádel, piscinas, centros de internet, viviendas tuteladas y centros de atención a la infancia.

- ¿Volverá el PSOE a gobernar la Junta y la Diputación?

- No tengo ninguna duda. Los castellanomanchegos saben que Barreda tendrá enfrente una persona como Cospedal que sólo se dedica a tratar de dinamitar los proyectos para esta tierra y eso lo pagará en las urnas. En lo que respecta a la Diputación seguirá gobernada por el PSOE porque cuenta con una red muy buena de alcaldes en Toledo, tal y como se puede escuchar en otras provincias. Son alcaldes con ganas de trabajar por sus pueblos y prestan una gran atención a sus conciudadanos.

- ¿Su futuro político también estará en la Diputación?

- Estará donde el partido quiera. Me debo a mi Ejecutiva Provincial, pero para ser diputado hay que ser nominado concejal y para que mi nombre figure en la candidatura de Alcolea de Tajo, como hasta ahora, hay dos personas que lo deben de decidir: el alcalde de Alcolea de Tajo y el alcalde de El Bercial.

MAD Dyn

SALUD NATURAL
DESDE EL INTERIOR

Asesoramiento
dietético y emocional
para mejorar
tu calidad de vida

Acaba con los
miedos, bloqueos,
estrés, ansiedad,
falta de autoestima...

En Terapias Naturales y Belleza INDIGO
y en Sonseca y Consuegra

Tlf.: 616 03 95 57



TERAPIAS NATURALES
Y
BELLEZA

PILATES
YOGA
NUTRICIÓN
TEST DE ALIMENTACIÓN
FLORES DE BACH
SHIATSU
REFLEXOLOGÍA PODAL
REIKI
ASTROLOGÍA

*TARJETAS-REGALO
*GRUPOS REDUCIDOS
(MÁXIMO 7 PERSONAS)

MASAJES:

*ANTICELULÍTICOS
*DRENAJE LINFÁTICO
*DESCONTRACTURANTES
*RELAJANTES
*REMDELANTES
*DEPORTIVOS

TRATAMIENTOS PERSONALIZADOS:

*CORPORALES Y FACIALES

APARATOLOGÍA:

*LUMICELL WAVE 6
*PRESOTERAPIA BALLANCER
DEPILACIÓN

PLAZA DE LOS VECINOS, 4B
45003 TOLEDO

TLF: 925 28 01 68
691 620 775

VEN A CONOCERNOS!!



47 DÍAS EN SUDÁFRICA EL CHISME DE LA SEMANA

1) ¿Quién es ese directivo del Toledo que camina con su perro por el Paseo de la Rosa todas las noches? 2) Ese exdelegado del gobierno de Castilla La Mancha, que vive en Sevilla, es amigo del marido de esa modelo de Cuerva, que ha tenido una hija hace poco que se llama Daniela. 3) Gloria Robertti, la utillera paraguaya del Toledo, fue a la boda del futbolista Butra al *Cigarral de Las Mercedes*. Coincidió que era 3 de julio y se jugaba el España-Paraguay y sí, la dieron un poco *la lata*. 4) Un toledano ha sido el encargado de realizar la instalación del centro de Sogecable en Sudáfrica. Luis Ezquerro, que vive en un chalé en Bargas, ha estado allí 47 días. 5) ¿Quién era ese famoso constructor, que iba con un alto directivo de banca y otra persona, que pidió dos botellas de *Vega Sicilia* en un restaurante de un pueblo cercano a Toledo?



MISS TALAVERA A CASTELLÓN

Aurora Cuenca, Miss Talavera, tiene una cita muy especial con la música este verano. La modelo se va de *marcha* con una amiga al Festival *Arenal Sound*, que se celebra del 27 de julio al 1 de agosto en Burriana (Castellón). Más adelante, viaja con sus padres a Almuñecar (Granada). Estudiante de terapia ocupacional en Talavera, a Aurora le han quedado algunas asignaturas, pero va a sacar tiempo para todo. FOTOD. DE LA MIERNA

el filón

IGNACIO ARIZAGA



4 minutos y medio

Ya os he hablado en varias ocasiones de **Ricardo García**, el fotógrafo torrijeño que trabaja en la sección de *corazón* de una conocida agencia de noticias madrileña. Pues bien Ricardo, que en su día consiguió el posado de **David Beckham** y **Victoria** en Madrid, es el autor de las fotos más apasionadas de

Iker Casillas y **Sara Carbonero**, a quienes retrató y filmó a la salida de un restaurante madrileño, trabajo que ha salido publicado en el *"Hola"* y que ha sido comprado a un alto precio (se habla de en torno a los 50.000 euros).

Ricardo lleva un tiempo encargado del seguimiento de Sara Carbonero. Todo lo que se hace sobre ella que tenga un poco de *chispa* es comprado a buen precio, más o menos en torno a los 10.000 o 15.000 euros. Ese día estuvo esperándola a la salida de Tele-5, y luego la siguió hasta el restaurante donde aguardaba **Iker Casillas**. A la salida, en el coche, les hizo fotos y les grabó en video. Fueron lo que se denominan imágenes *"robadas"*, sin que se dieran cuenta, lo que aporta una indiscutible autenticidad al documento.

Una prueba de la pasión que desprenden es que la sesión de besos duró cuatro minutos y medio, o sea, que el *hiperbeso* del Mundial fue un indicativo fiable de la tórrida relación que mantienen el de Móstoles y la de Corral de Almaguer.

Tras ese trabajo, Ricardo se ha ido de vacaciones con su mujer, periodista de La Sexta, a Denia (Alicante), y allí ha visto algo que le confirma la dimensión internacional de Sara Carbonero. En ese lugar hay unos caricaturistas en plena calle que cuelgan como reclamo dibujos de personajes famosos para que la gente se anime. Otros años, los primeros eran **Sarkozy** o **Lady Di**, pues bien, ¿os imagináis de quién es ahora la primera caricatura, la que han colocado para que sea la que más se vea?. Exactamente, la de Sara Carbonero.

Y aprovechamos esta líneas para felicitar a **Rocío Durán**, cantante talaverana residente en Recas, que ha ganado el programa televisivo *"A tu vera"* dedicado a la copla. Rocío estuvo magistral.

Los besos entre Iker Casillas y Sara Carbonero fueron grabados y duraban cuatro minutos y medio



SE OFRECE DE MODELO MISSTOLEDO 2006

Yasmin Alaasam, Miss Toledo 2006, se ofrece como modelo en una conocida página de internet, en la que da cuenta de sus medidas y hasta de su número de pie, que es un cuarenta, ya que mide 1,70.

Yasmin Alaasam, que tiene raíces árabes, tuvo cierto protagonismo los últimos años por participar en los programas de TV "Mujeres y hombres y viceversa" y "Guaypaut", además de hacerse muy conocida en la noche madrileña por su trabajo como relaciones públicas.

Yasmin fue elegida Miss Toledo tras un casting en una agencia.

TENDENCIAS

SE LLEVA

Dejarse asesorar por el pulpo Paul en asuntos de noviazgo, enamorarse de una farmacéutica, desandar el camino, sentarse debajo de un árbol a comer cerezas, vestir vanguardista,

NO SE LLEVA

Los príncipes azules que se destiñen al primer lavado, estar todo el día comprando ropa cuando los mejores momentos de la vida se pasan sin ella, los adictos al éxito, la culpa,

UNA EXPEDICIÓN TOLEDANA EN "LOS MONEGROS"



Unos sesenta toledanos se reunieron en la matinal del sábado 17 de julio para poner rumbo en autobús a la décimo sexta edición del festival veraniego más popular del panorama nacional, "Monegros Desert Festival", en la provincia de Huesca. Entre los cerca de 40.000 asistentes se encontraba esta expedición toledana para disfrutar de veinte horas ininterrumpidas de la música *techno* en todas sus vertientes a cargo de algunos de los mejores artistas internacionales.

Umek, Pendulum, Richie Hawtin, Laurent Garnier, Óscar Mulero y otros muchos hicieron vibrar a todos los presentes, siendo el británico *Ben Sims* el maestro de ceremonias para poner el punto final a esta nueva edición. A las 20,30 horas del domingo, los expedicionarios llegaron sanos y salvos a Toledo, pensando ya en la cuenta atrás del próximo año. DIEGO MARTÍN

FELIX RAMIRO HARÁ 22 DESFILES ESTE AÑO



Si los toreros suman cada año las corridas, los diseñadores cuentan el número de desfiles. Félix Ramiro va a hacer este año 22 pases por la provincia e incluso llegará a Madrid. Comenzó el 16 de abril en Talavera y terminará el 17 de octubre en la capital de España, en la Feria "Las mil y una bodas". Por el camino estará, entre otros lugares, en Bargas (1 de agosto), Valmojado (4 de agosto), Illescas (2 de septiembre), Los Yébenes (4 de septiembre) y también en la ciudad de Toledo, el 30 de septiembre en el Centro Cívico de Santa Bárbara. El verano, por tanto, está siendo trepidante.

“NO HAY TERCERAS PERSONAS” ASEGURAN AMIGOS DE LA PAREJA

José Bono y Ana Rodríguez se separan

.....
José Bono, Presidente del Congreso de los Diputados, y **Ana Rodríguez**, empresaria de joyería, han protagonizado una de las noticias destacadas del verano al anunciar en un comunicado que se separan de mutuo acuerdo tras 29 años de matrimonio y cuatro hijos en común. Este semanario ha hablado con amigos de la pareja, que niegan que existan terceras personas. Bono y Rodríguez han pedido, en ese comunicado, respeto por su vida privada.

..... IGNACIO ARÍZAGA



José Bono y Ana Rodríguez Mosquera, con sus consuegros. La imagen está tomada el 27 de junio de 2008 en Toledo, cuando se casó su hija mayor, Amelia. Amigos de la pareja aseguran que la pareja llevaba distanciada desde hace tiempo. FOTO: BARRI

No hay terceras personas”. Esta frase la repiten varios amigos de los Bono consultados por este semanario. Esta gente no desea, bajo ningún concepto, que su nombre figure en este reportaje. Uno de ellos incluso argumenta, con ironía, que “no quiero que

pongáis mi nombre por eso, porque quiero seguir siendo amigo de ellos”. Todos coinciden en que la decisión no les ha causado ninguna sorpresa. Alguno incluso lo sabía directamente porque se lo había comunicado uno de los protagonistas. En la conversación se

oyen frases muy parecidas, como “se veía venir”, “es la crónica de un divorcio anunciado” y “no me ha sorprendido”, aunque dejan claro que tanto José Bono y Ana Rodríguez han mantenido la elegancia en la relación, no les recuerdan jamás discusiones públicas fuertes y han tenido en cuenta que tres de sus cuatro hijos “tienen sus vidas encauzadas, y eso también influye”.

UNA DE ESTAS PERSONAS recuerda una entrevista que concedió José Bono hace años en la que hablaba de su relación con Ana Rodríguez, para situar así el origen de la ruptura del matrimonio. “Bono comentaba que a veces le decía a su mujer: ¡dáme un beso!, y ella le respondía: ¡que te lo dé Castilla La Mancha!. Esa respuesta deja claro que tanto ella como sus hijos querían que Bono les hiciera un poco más de caso, como les pasa a muchos políticos y a mucha gente famosa, que no tienen todo el tiempo que desearían para estar con la familia Y es que Bono

No me ha extrañado porque eran personas que desde hace tiempo pertenecían a mundos diferentes y tenían inquietudes distintas”

"NO ME SORPRENDE. ES LA CRÓNICA DE UN DIVORCIO ANUNCIADO"



La pareja, en uno de los últimos actos sociales en el que se les ha visto juntos en Toledo. Fue el 31 de mayo de 2009, en la primera comunión de su hija Sofía. FOTÓHECTOR MARTÍN

Tous. Es algo que la apasiona". El matrimonio tiene separación de bienes desde 2004, cuando Bono fue nombrado Ministro de Defensa.

JOSÉ BONO y Ana Rodríguez Mosquera se casaron el 20 de diciembre de 1980 en Madrid, por lo que su matrimonio ha durado 29 años. Bono nació un 14 de diciembre de 1950 en El Salobre (Albacete) y Ana Rodríguez Mosquera el 21 de abril de 1958 en Guatemala. En el año 2000, antes de adoptar a su cuarta hija, Sofía, celebraron sus bodas de plata en el Cigarral Viñedos de Santa

María, en un acto al que acudieron todos sus íntimos.

El matrimonio vivió una profunda crisis en 2006, cuando salieron en prensa rumores sobre un acentuado distanciamiento, pero lograron reconducir la situación y no se había vuelto a comentar nada públicamente que invitara a pensar que la ruptura se acercaba.

Otro momento cumbre de la pareja fue el 27 de junio de 2008, cuando la hija mayor, Amelia, se casó con el hijo de Raphael en Toledo, en lo que fue una boda con gancho mediático. Meses antes, en abril, Ana Rodríguez celebró su cincuenta cumpleaños en el Cigarral de las Mercedes rodeada de amigos, y allí no estuvo su marido. Una de las últimas veces que se les vio juntos en un acto público en Toledo fue el 31 de mayo de 2009, cuando fue la primera comunión de su hija Sofía. □

Ana Rodríguez: objetivo de la prensa del corazón

es una persona que ha vivido, vive y vivirá para la política, esa es su gran motivación, aunque con eso no te quiero decir que no haya luchado por sus hijos".

Otro de los amigos de la pareja destaca que "eran personas que, desde hace tiempo, pertenecían a mundos diferentes y tenían inquietudes distintas. Desde hace años llevaban vidas separadas, estaban distanciados, aunque mantenían cierta convivencia. No pasa nada porque se hayan divorciado. Eso sucede cada dos por tres en nuestro país. Además, los hijos mayores lo han entendido, la separación es amistosa, y saben que sus padres no les van a fallar".

Esta persona añade que Bono y su exmujer tienen agendas profesionales muy apretadas y viajan con frecuencia, y eso ha podido disimular el deterioro de la relación, que con altibajos, avanzaba lentamente. "Ana es, además, una mujer muy cosmopolita y muy independiente, a la que le gusta hacer su vida. Ella ha llevado muy mal, además, todo lo que se ha publicado sobre el patrimonio. Ahora espera que la dejen tranquila. Ha encontrado su sitio con su trabajo con

Paparazzis consultados por este semanario aseguran que Ana Rodríguez Mosquera es ahora mismo uno de los principales objetivos de interés de la prensa del corazón. Uno de estos profesionales va más lejos e incluso asegura que "ahora mismo yo creo que se pagaría más dinero por una foto de ella con una pareja que de él, dependiendo siempre de quien fuera la otra persona, claro". Este paparazzi afirma que con Bono puede suceder lo mismo que con Felipe González. "Desde que se supo que había otra persona en su vida se montaron guardias y seguimientos" explica, al tiempo que deja claro que estas cosas se hacen porque hay un amplio público al que le interesa y consume este tipo de noticias. "Yo creo que a la mujer de Bono la van a seguir para buscar la foto", afirma con convicción.

Este fotógrafo ha coincidido con

Ana Rodríguez Mosquera en algunos eventos, el último de ellos en una presentación en Madrid de la firma Tous. "Creo que fue en mayo y posaron Eugenia Martínez de Irujo, la dueña de Tous y Ana Rodríguez", comenta este profesional, quien tiene la sensación de que la exesposa de Bono maneja este mundo a la perfección. "Me llamó la atención que ella estuvo una hora, por lo menos, hablando con Jesús Mariñas (periodista de la prensa rosa), hablaban, además, acaloradamente, en algunos momentos", recuerda este fotógrafo.

Esta presumible presión mediática que se va a cernir sobre Ana Rodríguez hace pensar que se dispone a pasar sus vacaciones en el extranjero. La exesposa de Bono viaja mucho durante todo el año pero suele ser por España, a eventos y fiestas relacionados con esa conocida franquicia de joyería.

LA MODA Y LA MÚSICA TOMAN LAS CALLES DEL PUEBLO



En la imagen, los protagonistas del desfile. El cuarto por la derecha es Juanjo, el peluquero uruguayo afincado en Bargas. La segunda por la izquierda es Teresa Pantoja, de Vanessa Novias. FOTOS DE LA MORENA

Alta costura en Bargas

La calle del Agua, en Bargas, se convirtió en el escenario donde la moda y la música se dieron la mano. Los modelos, entre las que se encontraba **Alba Díaz**, Miss Toledo, lucieron trajes de alta costura de **Pepe Botella** y diseños masculinos de **Peñalta**. El evento, que se celebró por segundo año consecutivo, fue organizado por los peluqueros uruguayos afincados en Bargas **Juanjo y Enrique** y contó con el concurso del maquillador **Daniel Aïta**.

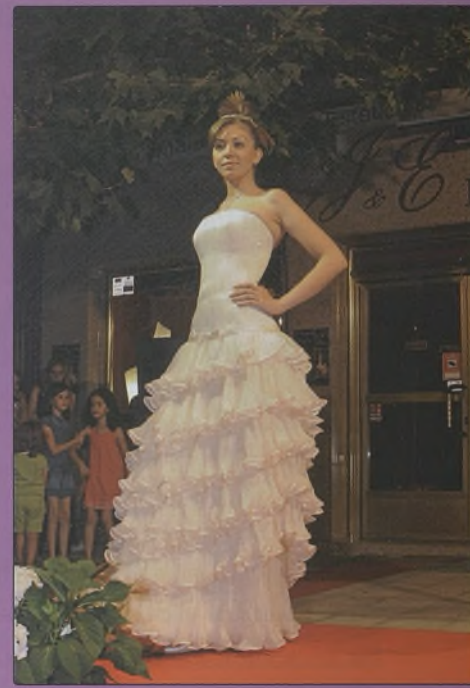
IGNACIO ARÍZAGA

Juanjo, peluquero uruguayo afincado en Bargas, describía con estos términos la filosofía que impregna al evento. "Hemos hecho esto para darle una alegría al pueblo. Queríamos realizar algo diferente y divertido". La buena experiencia que tuvieron el año pasado, en el que se estrenaron, fue un acicate para impulsar una segunda edición. Diseños de alta costura, de fiesta, nupciales, se pudieron ver en la calle del Agua, sede del establecimiento de estética de estos dos profesionales

uruguayos, donde acudió numeroso público, que pudo escuchar también la música del trío "Drunk Cat Blues". Las modelos y los modelos salían de la peluquería y se subían al escenario, donde recibían el aplauso del público. Todos se llevaron piropos, pero especialmente los chicos. Tal como explicó a este semanario **Teresa Pantoja**, de **Vanessa Novias**, -firma que trajo los diseños de **Pepe Botella**- se pudieron ver sobre la pasarela "vestidos con diferentes estilos de escote: palabra de honor, escote a

Hemos hecho esto para darle una alegría al pueblo. Queríamos realizar algo diferente y divertido"

pico y escote cuadrado". En colores llegó la magia del verde pistacho, el morado, el granate en seda salvaje y el estampado en gasa seda, además de la organza seda en rojo. "Pepe Botella sabe combinar el diseño y la ele-



Trajes de novia de Pepe Botella. A la izquierda, Alba Díaz, Miss Toledo. El desfile tuvo participantes de todas las edades. A la derecha, Verónica Díaz. Los modelos salían de la puerta que hay detrás de la foto de Verónica.

gancia dándole un toque juvenil. Hace cuerpos muy definidos”, agrega Teresa Pantoja.

Una de los modelos que participó en el desfile fue Alba Díaz, Miss Toledo, quien quiso manifestar que hacía este pase “por mi amistad con Juanjo. El es mi peluquero”. Alba ya está contando los días para la Gala de Miss España que, salvo cambios de última hora, se celebrará en la Plaza del Ayuntamiento de Toledo el próximo 25 de septiembre, tal como anunció el propietario de los derechos en Toledo, Félix Ramiro. “Desde que sé la fecha y el sitio estoy menos nerviosa. Era peor estar con la incertidumbre y no saber si se iba a celebrar en España. Está muy bien, además, que sea por primera vez en Toledo, me hace feliz y es un orgullo para mí”.

Alba, que iba muy bien maquillada por Daniel Aita, sigue preparándose a fondo para la Gala de Miss España. Que nadie piense que es llegar allí, darse unos cuantos paseos y adiós. Hay una preparación previa, especialmente en el gimnasio, para lograr una buena definición y presentar una silueta estilizada. “Sigo yendo al



gimnasio y trabajo sobre todo las piernas y la cintura”, comenta este joven, quien confirma que continúa con su novio, el también modelo Rodia Escobar, que es el encargado de la tienda de Félix Ramiro en Talavera, y ahora, en septiembre, hacen su primer aniversario. Alba dió su definición de la elegancia: “es saber llevar la ropa y ser tú misma”. Pues eso. □



Numeroso público se sentó en la Calle Agua de Bargas para presenciar el desfile. Sobre estas líneas, el grupo “Drunk Cat Blues”, que amenizó la velada.

ASI VAN LAS OBRAS DE HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO

Viaje al centro de la memoria

Toledo cuenta desde hace más de una década con consultas especializadas en trastornos de memoria. Existe una unidad para pacientes geriátricos en el Virgen del Valle, existe una consulta monográfica de demencias en el Servicio de Neurología del Virgen de la Salud. Allí, bajo la supervisión del doctor **Marsal**, son tratados más de 300 pacientes, la mayoría de entre 50 y 80 años. Más de la mitad padecen la enfermedad del olvido, el Alzheimer.

•••••ANA NODAL

El doctor Carlos Marsal, jefe de sección del Servicio de Neurología del Hospital Virgen de la Salud, lleva años tratando los resortes que influyen en la pérdida de la memoria. Junto a su colaboradora, la doctora Beatriz Mondéjar, trata a más de 300 pacientes en la unidad de demencias que dirige. La mayoría son de edades comprendidas entre los 50 y los 80 años. Sólo dos tienen alrededor de 40. "Son casos anecdóticos", explica el doctor Marsal. La genética ha influido en esa pérdida de memoria.

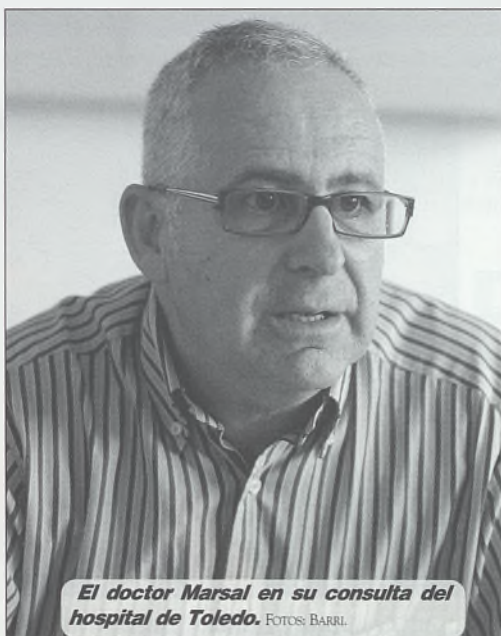
—¿Cuáles son las demencias más habituales que trata en su consulta?

—Más de la mitad provienen de la enfermedad de Alzheimer. Hay otras causas de demencia: vascular, como un infarto cerebral, otras enfermedades degenerativas, como la asociada a la enfermedad de Parkinson o las demencias frontales. Hay demencias secundarias a otras causas, por ejemplo, tumores, infecciosas... Pero éstas constituyen el 5%.

—¿Se pueden curar?

—Las reversibles son sólo el 5%. Por ejemplo, una meningitis, una enfermedad infecciosa que se puede tratar o una causa tóxica: el alcohol puede producir demencia y se puede salir del alcoholismo. La depresión es una pseudodemencia. Y tiene tratamiento, con lo cual sería reversible.

—¿En qué consiste la enfermedad de



El doctor Marsal en su consulta del hospital de Toledo. FOTOS: BARRIL

Alzheimer?

—Fue descrita ya en 1906 por Alois Alzheimer y constituye en la actualidad la causa más frecuente de demencia. Aparece con mayor frecuencia en mayores de 65 años pero puede aparecer antes: se trata de un inicio precoz o presenil, que se suele dar a partir de los 50. Pero son casos muy raros, se trata de casos genéticamente determinados.

—Desde el servicio de Neurología se ha realizado un estudio sobre el Alzheimer en Toledo. ¿Cuál es la prevalencia de esta enfermedad?

—Cuatro casos por cada 100.000 habitantes mayores de 65 años, sin

diferencia de sexos. Pero esa prevalencia aumenta claramente con la edad. Son datos de Toledo, insisto. Por debajo de 65 años, esta patología sólo afecta al 1%. Esto quiere decir que según envejeces hay más posibilidad de tener Alzheimer y quiere decir que en las sociedades occidentales con el envejecimiento progresivo de la población tendremos cada vez más prevalencia de esta enfermedad. El Alzheimer va a aumentar exponencialmente en los próximos años.

—¿Por qué se produce?

—El Alzheimer es una enfermedad neurodegenerativa. Ésta, como todas las de este tipo, se producen porque se deposita de forma anómala unas proteínas que han sido mal procesadas. Esas proteínas las tenemos todos pero, al procesarlas mal, se depositan y acaban con las neuronas. ¿Por qué se procesan mal? Por mutaciones genéticas, por causas ambientales no bien identificadas y por otros factores no bien definidos. Hay otros factores del propio individuo que hoy se están estudiando. Por ejemplo, hoy sabemos que los factores de riesgo vascular, hipertensión, tabaquismo, diabetes, colesterol alto y obesidad también aumentan la enfermedad de Alzheimer. Y esto es muy importante, porque estos factores sí que se pueden controlar. En cuanto al componente genético, y por lo tanto transmisible

SE PRODUCE UNA ALTERACIÓN EVIDENTE DE LA MEMORIA DE HECHOS RECIENTES

de la enfermedad, sólo está demostrado en menos del 10% de los pacientes.

—¿Cuáles son los primeros síntomas?

—Hay una serie de graduaciones. Los primeros síntomas son los olvidos frecuentes que pueden interferir, porque, si no, a todos se nos olvidan las cosas, en algunas actividades de la vida diaria. Esta alteración de la memoria está corroborada por un informador, habitualmente el familiar más cercano. Por ejemplo, a la señora que hace bien la comida, se la empieza a quemar más de la cuenta. Otro ejemplo, desorientación espacial ocasional, va a entrar en una habitación y entra en otra... Se produce una disminución del rendimiento laboral, si es un paciente trabajando, o doméstico. También es un síntoma muy precoz la dificultad para encontrar la palabra adecuada: sabe lo que quiere decir, pero no encuentra la palabra. Asimismo, se puede producir una disminución en la evocación de palabras y nombres: conoce al vecino pero no recuerda cómo se llama. Es la suma de todo. Al principio, son síntomas muy blandos.

—¿En esa fase el paciente ya debe acudir al médico?

—Sí, deben acudir porque las baterías neuropsicológicas pueden estar alteradas. Hay un rango que se llama deterioro cognitivo leve, que es la antesala de la demencia. Digamos que es el intermedio entre la normalidad y la demencia. Lo que sabemos es que aquellos pacientes que tienen una batería alterada en rango de deterioro cognitivo leve ya padecen un factor de riesgo para la enfermedad de Alzheimer: si los seguimos en consulta el 12% desarrollará la enfermedad en el plazo aproximado de un año.

—¿Se puede detener en ese estadio la pérdida de memoria?

—No, pero lo que podemos hacer es tratarlos cuando entren en Alzheimer.

—¿Cómo va evolucionando la enfermedad?

—Se produce una alteración evidente de la memoria de hechos recientes. El paciente se queda con lo antiguo porque eso está muy grabado en el cerebro y, sin embargo, la proteína que fija el hecho reciente se pierde. Por



Pilar Grande, portavoz socialista en la Comisión de Sanidad del Congreso, se mostró muy preocupada por la salud de Lamata. Al lado, Gaspar Llamazares.

El componente genético, y por lo tanto transmisible, sólo está demostrado en el 10% de los enfermos de Alzheimer

ejemplo, ahora se está jugando el Mundial, al paciente se le olvida y a lo mejor era un hombre que veía el fútbol. Empieza a aparecer la incapacidad para realizar tareas complejas: el paciente se viste solo y se asea solo, pero a lo mejor ya no sabe ir a la compra de ninguna manera, no porque se le olvide, que eso se soluciona con una nota, si no porque no sabe cambiar 20 euros. Hacer camas, barrer, coser... que antes lo hacía, ya no lo hace bien. Hay seis fases, aunque cada paciente evoluciona de una forma, pero en un periodo global de diez años, todos están en un GDS siete. El GDS es la escala global del deterioro. El uno es normal, el dos sería leve y el tres sería ya rango de demencia. El 4-5 serían moderadas y el 6-7, grave.

—¿Cuándo le resulta imprescindible una ayuda en su vida cotidiana?

—En el 5 ya necesita supervisión para sus actividades. Se puede vestir, pero igual se pone un abrigo en verano. Hay que seleccionarle el vestuario. No puede salir solo y empiezan los trastornos conductuales, aunque

pueden empezar antes. En el 6-7, necesita asistencia para todo, para el aseo, para la alimentación, empieza a perder el habla... Es como una regresión, el paciente vuelve a la niñez. Cada vez es más dependiente de su cónyuge e hijos, que se transforman en sus padres. Padecen además una invalidez psicomotriz absoluta.

—¿Cuáles son esos trastornos conductuales?

—Son tremendamente disruptivos porque sobrecargan mucho al cuidador. Son, entre otros, agitación y agresividad, verbal o física: te puede insultar o incluso agredir. Se pueden dar trastornos afectivos: ansiedad, depresión, trastornos psicóticos: alucinaciones, delirios: ve o se imagina cosas que él se cree que son reales, trastornos para ejecutar tareas (desgana, apatía, desmotivación) o, por el contrario, desinhibición: empieza a hacer de todo, gasta dinero... Y trastornos del sueño, que machacan al cuidador: insomnio, despertar frecuente, pesadillas, agitación nocturna... Estos síntomas son

LA HIPERTENSIÓN, EL COLESTEROL Y EL TABACO INFLUYEN EN EL ALZHEIMER

Para prevenir los problemas de memoria hay que mantener una actividad intelectual y física a lo largo de la vida. La gente que come pescado azul una vez a la semana tiene menos demencia

evidentes en las fases 5 o 6, pero pueden aparecer en cualquiera. Es muy difícil convivir con ellos, al final la mayoría tienen que acabar en residencias asistidas.

—¿Cómo se pueden paliar todos estos síntomas?

—Hay tratamientos: lo primero es el control de los factores de riesgo (tensión, diabetes, colesterol y evitar el tabaquismo). Eso sí se puede hacer, incluso lo deberíamos hacer todos,

aunque no tuviéramos Alzheimer. Hay que mantener una actividad intelectual y física a lo largo de la vida, moderada si se quiere, pero mantenerla. Leer el periódico todos los días es una actividad muy saludable. Hay que hacer un ejercicio físico moderado. Es preciso llevar una dieta antioxidante, la dieta mediterránea, rica en frutas y verdura y en ácidos grasos omega tres, que son los que contiene el pescado. La gente

que come pescado azul una vez a la semana tiene menos demencia que la que no la come. La alimentación ha de ser pobre en grasas.

—¿Cómo se actúa ante la enfermedad?

—Nuestros objetivos son retrasar el deterioro cognitivo y funcional, mantener las funciones conservadas y mejorar la calidad de vida del paciente y de su entorno. Antes de los medicamentos, el tratamiento incluye una estimulación psicocognitiva, leer o acudir a un centro de día, hacer crucigramas, rompecabezas... Los fármacos se utilizan cuando ya estamos en rango de Alzheimer. Existen dos tipos de fármacos para la enfermedad: unos son inhibidores de acetilcolinesterasa. Con ellos conseguimos aumentar la acetilcolina cerebral, que claramente está disminuida en los pacientes con Alzheimer: se llama disfunción colinérgica. El segundo grupo, se llama memantina y lo que hace es bloquear una sustancia, el glutamato, que es tóxica para las neuronas y está elevada en la enfermedad de Alzheimer.

—¿Hacia dónde camina la investigación?

—Hay más de un centenar de sustancias en investigación. Estamos actuando en la fase final de la enfermedad, en las sustancias que faltan o sobran. Lo que se intenta ahora es investigar al principio, en las proteínas mal procesadas. Pero hay que dejar claro que es investigación.

—¿Qué esperanzas se les puede dar a las familias de estos enfermos?

—Hoy en día podemos diagnosticar de forma precoz la enfermedad, tenemos un tratamiento farmacológico que consigue que progrese más lentamente, podemos aplicar medidas no farmacológicas desde el principio... Son muy importantes los centros de día, yo peleo mucho para que haya más. Y esperamos que en un futuro próximo tengamos mejores tratamientos. Ahora, no podemos evitarla ni podemos revertirla, podemos enlentecerla. Lo que esperamos es que en un futuro los investigadores consigan mejores dianas terapéuticas. □

PORTILLEJO



COLORES, AROMAS, SABORES: TU VINO.



VIÑEDOS MEJORANTES, S.L.

Ctra. de Villafranca, km. 2 • 45860 Villacañas • Toledo (España)

Tel.: 0034 925 201036 • Fax: 0034 925 200023

www.portillejo.es

VERANO

Cinco personas atendidas por calor

Los servicios de salud de Castilla-La Mancha han atendido a cinco personas en lo que llevamos de verano a causa de la ola de calor que sufre nuestra comunidad, confirmó el consejero de Salud y Bienestar Social, **Fernando Lamata**. El consejero añadió que las causas de tres de los ingresados tienen relación con el ámbito laboral y los dos restantes con el ocio. Lamata volvió a recomendar vestidos ligeros, hidratación y protección de la cabeza, además de evitar en lo posible permanecer en la calle en las horas centrales del día, aunque añadió "es difícil el compatibilizar las horas de trabajo con la protección".

INVERSIONES

Dos nuevos centros de salud

El consejo de Gobierno aprobó la construcción de un nuevo Centro de Salud en la localidad de Añover de Tajo, por un importe de 3,8 millones de euros, que prevé mejorar la atención sanitaria que reciben ciudadanos de esta Zona Básica de Salud de la que también forman parte Alameda de la Sagra y Pantoja. También se destinarán más de 2,1 millones de euros para la construcción de un nuevo Centro de Salud en La Pueblanueva, que atenderá a los más de 2.800 vecinos de los municipios de San Bartolomé de las Abiertas y Las Vegas de San Antonio.

QUINTANAR

Atención temprana

La colaboración entre el servicio de Salud y la Asociación Protectora de personas con discapacidad de Quintanar de la Orden ha permitido la derivación de 40 niños desde las consultas de pediatría de Villacañas y Quintanar al centro de Desarrollo y Atención Temprana de esta asociación. El director general de Atención a la discapacidad y dependencia, Javier Pérez, destacó la importancia de este proyecto experimental en la mejora de las prestaciones, ya que garantiza una continuidad en los cuidados desde la atención temprana.

LEY DEL ABORTO

Los mayoría de los médicos se registran como objetores y temen listas negras

El presidente del Consejo Autonómico de Colegios de Médicos, **Ramón Garrido**, confirmó que la mayoría de los ginecólogos de Castilla-La Mancha que trabajan en los servicios públicos de salud "han solicitado inscribirse en el registro de objeción de conciencia", a la vez que ha afirmado que es "muy positivo que, por primera vez, una ley reconozca la objeción de conciencia para un tema tan importante como puede ser el aborto", pero cree "que otros especialistas o médicos también podrían plantear la objeción de conciencia". El presidente del Consejo Autonómico de Colegios de Médicos realizó estas declaraciones antes de la reunión que mantuvo con el consejero de Salud y Bienestar Social, **Fernando Lamata**. Ambos mantuvieron un encuentro para aclarar las dudas suscitadas con la entrada en vigor de la modificación parcial del cuarto supuesto de la Ley del Aborto, que cumple 25 años desde su aprobación, aunque su entrada en vigor no se produjo hasta 1987. Garrido quiso, también, expresar su preocupación y la del colectivo en cuanto a la elaboración del registro de objeción, ya que "los colegiados tienen miedo de que se haga un uso diferente de esa lista que para lo que está destinada". Por ello, ha pedido "que sólo utilicen esa lista los que están directamente implicados que serían las gerencias, los jefes de servicio y el servicio público de salud". Lamata señaló que "hay que respetar los dos derechos, tanto el de la mujer a abortar como el del médico a no practicar la interrupción", quien añadió que se mantendrá la derivación a las clínicas privadas concertadas de nuestra comunidad, Madrid, Murcia y Valencia.



HOSPITAL DE TALAVERA

Condenado el SESCAM y Zurich a indemnizar con 115.000 € por 'mala praxis'

El juzgado de lo contencioso-administrativo número 1 de Toledo ha condenado al Sescam y a la aseguradora 'Zurich España' a pagar solidariamente más de 115.000 euros a la viuda de un paciente de 35 años que falleció en 2006 por una "mala praxis asistencial" del hospital de Talavera de la Reina. En la sentencia, según EFE, se explican los "avatares" de la asistencia sanitaria dispensada a J.J.D.J., que falleció el 15 de julio de 2006 por "la demora en la realización de una prueba diagnóstica" (una resonancia magnética) que habría confirmado que el enfermo padecía una enfermedad encefálica y que inicialmente fue diagnosticado como sinusitis. El enfermo falleció dos días antes de la fecha en que estaba citado para la resonancia magnética nuclear que le hubiera podido salvar la vida. A pesar de que la sentencia data de diciembre de 2009, la familia ha querido hacer público el fallo judicial una vez que han terminado de cobrar la indemnización por este fallecimiento. La perito judicial destaca en su informe la tardanza en hacerle la resonancia magnética solicitada como preferente a pesar de que en el TAC que se le hizo al paciente casi un mes antes de morir ya se sospechaba de una lesión cerebral. "La muerte no se hubiera producido si se hubiera realizado la prueba diagnóstica a su debido tiempo, pues hubiera permitido intervenir quirúrgicamente o drenar el material purulento a tiempo", se recoge en la sentencia citando el informe pericial del juzgado.



belleza&salud

DOCTORA PALOMA TEJERO MASTER EN MEDICINA ESTÉTICA

LA DEPILACIÓN TAMBIÉN ES COSA DE HOMBRES

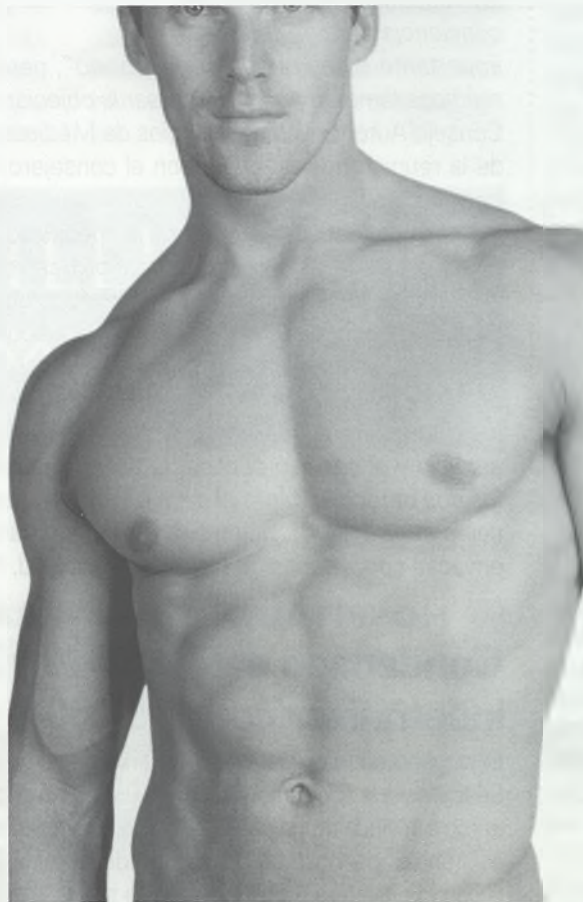
Atrás han quedado los tiempos en los que la depilación era considerada una práctica exclusivamente femenina. Actualmente, cada vez más hombres optan por deshacerse de su vello corporal y someterse a una depilación permanente por razones tanto estéticas como higiénicas.

Hace apenas unos los hombres que apelaban a la depilación permanente lo hacían por motivos de su profesión, como en el caso de los modelos de pasarela, o debido a que practicaban un deporte que exigía la depilación parcial o total del cuerpo, como el ciclismo o la natación.

El auge alcanzado por la depilación permanente masculina tanto en España como en los países latinoamericanos es impresionante en los últimos años. Los españoles están a la cabeza de la depilación masculina en Europa, siendo los italianos y franceses los más reacios a depilarse.

Si hablamos de depilación facial masculina, lo ideal para realizarla es la depilación con la técnica del láser. Generalmente las zonas faciales más tratadas son los pómulos, la parte baja de la

barba, el entrecejo y algunos se deciden también por depilarse la barba completa. Si bien el tipo de



vello que hay en el rostro de los hombres es el ideal para aplicar la depilación permanente con láser, el ser una zona de gran cantidad

de vello hará que el número de sesiones deba ser mayor que si se tratara de otras zonas.

Recordemos que la depilación por láser o por Luz Pulsada está especialmente indicada para pacientes que, por sus hábitos de vida, requieran una depilación duradera, casi permanente: deportistas (nadadores, culturistas o ciclistas), modelos, actores, actrices, y cualquier persona con problemas de depilación o que quieran "olvidarse" de la depilación continuamente. Asimismo, es muy apropiado para tratar patologías como hirsutismo, hipertrichosis o pseudofoliculitis.

El médico experto en fotodepilación será quien determine cual es el equipo mejor y más eficaz para caso, y quien controle el tratamiento para lograr una depilación eficaz y segura.

No hay razones para que los hombres de hoy se sientan inhibidos por su vello corporal. Hoy en día es algo fácil de solucionar y cada vez es más aceptado socialmente. La depilación permanente masculina está a la orden del día. Venga y consútenos.

MEDICINA ESTÉTICA - CIRUGÍA PLÁSTICA Y ESTÉTICA - NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Depilación Láser - IPL - LPG Endermologie - Radifrecuencia Accent...

www.mediestic.com

Próximamente

Apertura de Nuevas
Instalaciones
c/ Reino Unido

Mediestic

Clínicas de Medicina Estética

Clínica del Rosario Con. 210
45005 Toledo - Tel.: 925 21 58 46

Horario ininterrumpido 9 de la mañana a 8 de la tarde

214 CLUBES HAN PARTICIPADO EN EL CAMPEONATO DE ESPAÑA INFANTIL

El CN Toledo queda entre los 50 mejores de España

El Club Natación Toledo ha quedado entre los 50 mejores de España en el Nacional Infantil, celebrado en Palma de Mallorca. Teniendo en cuenta que compitieron 214 clubes, el puesto 44 de los chicos y el puesto 47 de las chicas deja alto el pabellón toledano, que ha tenido que medirse a clubes con mejores instalaciones para entrenar y más medios económicos. El club toledano clasificó para la cita a ocho de sus nadadores, una de las mejores cifras de su historia.



Carmen González Marto, entrenadora del CN Toledo, huye de cualquier atisbo de triunfalismo. El club ha vuelto a hacer un buen papel

Ha sido el club de Castilla La Mancha que más nadadores ha llevado. "Esto es producto del trabajo de muchos años", dice la entrenadora, Carmen González

en un evento nacional, algo que ella explica apelando al duro trabajo que se ha realizado durante muchos años. "No se pasa de la nada al todo en poco tiempo. La filosofía del club es la misma, les preparamos para competir, para que se superen, para que se sacrifiquen y sean constantes". Y es que estos chicos, pese a su juventud, entrenan dos horas y media seis días a la semana, un dato muy elocuente. Los ocho nadadores que han dejado buena imagen en este campeonato han sido Miriam Peinado, que hizo su mejor marca en la final de 100 braza, siendo la

En la imagen, los ocho nadadores que han competido en el Campeonato de España infantil, celebrado en Palma de Mallorca. A la derecha, su entrenadora, Carmen González. FOTO: SÁNCHEZ DE LA MORENA

novena de España, Manuel Serrano, quien pese a haber estado con fiebre quedó quinto de España en 100 braza y sexto en 200, Miguel Martín, que ha mejorado sus tiempos, María Laguna, quien también ha hecho un buen papel, como Ricardo Castaño, Aymara Baumann, Paco Asensio y Sandra García, que todos han luchado al máximo y se han dejado la piel. □



GLORIA SEGUIRÁ DE UTILLERA

Gloria Robertti, la utillera paraguaya del Toledo, seguirá un año más en labores de logística y lavandería. Ésta va a ser su tercera temporada.

Gloria, que tiene 28 años y vive con su hermana en Toledo un piso cercano a Palomarejos, ha comentado a este semanario que continuará viajando con el equipo, como viene haciendo los últimos años.

"Me gusta mucho mi trabajo-señala la utillera-. Quiero estar ahí para ayudar a los chicos", afirma Gloria, que ha vivido ya un ascenso y un descenso con el equipo.

FALLIDO

VIENDO LA FINAL DEL MUNDIAL es lícito pensar que Florentino Pérez y Jorge Valdano no han acertado en su primer año de retomo. Descartaron a Sneijder y Robben-ahora se ha sabido que contra el criterio de Pellegrini- y no es que los dos jugaran la final del Campeonato del Mundo, es que lo han ganado todo en sus países e incluso en Europa. Siguiendo con la foto del Mundial, ahí estaba también el entrenador de España, Del Bosque, descartado en su día por falta de glamour, en lo que fue una calamitosa decisión que todavía están pagando. No se puede decir que Pérez y Valdano hayan aprendido de los errores del pasado. A ver qué pasa con Mourinho.

SE PREPARA PARA EL NACIONAL DE BOXEO



Lara Martín, campeona de España de kick-boxing neoprofesional, va a intentar ahora el asalto al trono del boxeo nacional.

La luchadora de Sonseca, que estudia Ciencias del Deporte, disputará a finales de septiembre el Campeonato de España de boxeo, seguramente en Torrejón de Ardoz (Madrid).

Lara se va a lanzar al asalto con solo un combate de boxeo a sus espaldas, el que disputó contra la campeona de Madrid, y terminó con derrota para la toledana. "Perdió a los puntos pero fue injusto-dice su entrenador, **Miguel Rangel**-. Debió de ganar pero el gimnasio de su rival tiene mucha importancia", añade.

El combate se disputará a tres asaltos de dos minutos de duración cada uno. Rangel asegura que, cuando Lara vuelva de vacaciones, empezarán un entrenamiento específico para asaltar el título nacional.

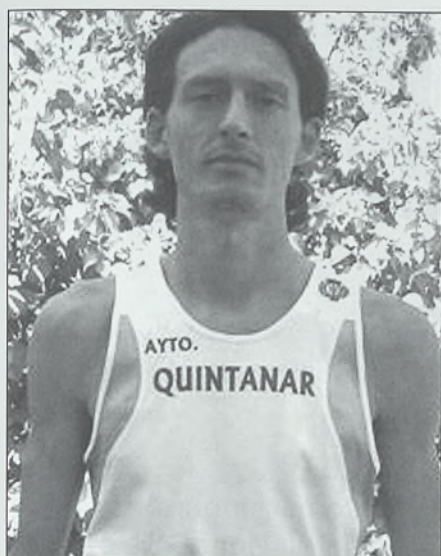
CRITERIUM DE VILLACAÑAS



Francisco Javier Rodríguez Campos ha sido el ganador del I Criterium Ciclista Feria 2010, celebrado en Villacañas. El ciclista de Campo de Criptana se la jugó en una escapada en solitario que consolidó en la undécima vuelta a un circuito urbano de 3850 metros, que se recorrió quince veces.

En segundo lugar llegó Julián Mendoza y en tercero Diego Carrasco. Los tres corredores recibieron el trofeo de manos de las reinas de las fiestas, además de los tres ciclistas locales mejor

clasificados, **Antonio Almendros, José Blanco y Miguel Almendros.**



DECEPCIÓN PARA EUGENIO BARRIOS

El atleta de Quintanar de la Orden no ha podido cumplir su objetivo: clasificarse para el Campeonato de Europa de 800 m, que se celebra en Barcelona.

Los problemas que han asolado su rodilla se reflejaron en la final del Campeonato de España, al tener que retirarse.

Barrios no irá a esa competición pese a tener la mínima exigida por la Federación. Había hasta 16 atletas con esa mínima, pero sólo pueden ir tres. Mazazo, por tanto, para el quintanareño, que tenía mucha ilusión con esta cita.

BAJA

LA FEDERACIÓN Española de Fútbol no ha dado la mejor imagen al programar un partido de la selección contra México el 11 de agosto, cuando algunos de los internacionales vuelven el 3 de agosto de vacaciones. Una vez más, Ángel María Villar y sus directivos gastronómicos han vuelto a dejar claro que lo importante es el negocio y hacer caja como sea. Será el bicentenario de México, pero eso no justifica la voracidad de estos dirigentes, que se hartan de volar en primera clase, de ir a hoteles de cinco estrellas y restaurantes de cinco tenedores a costa de algo que es de todos.

ASPAR CULPA AL ASFALTO DE LA CAÍDA DE SIMÓN



El Team Aspar ha comunicado en su página web que la caída de **Julian Simón** (en la imagen) en el Gran Premio de Alemania, cuando iba tercero, se debió "al precario estado del asfalto de Sachsenring". El villacañero no fue el único piloto del equipo que se cayó, también lo hizo otro compañero **Mike Di Meglio**, en la que fue una jornada negra.

Los pilotos de Moto2 y 125 cc gozan ahora de unos días de vacaciones, ya que no volverán a la competición hasta el 15 de agosto, en Brno (República Checa). *Julito* va a aprovechar para estar en su pueblo y ser el protagonista del *Festival Motos Sixty Rider*, que se celebra en Villacañas.

LOS EX DEL TOLEDO SE SITUAN EN LOS BANQUILLOS



Se sigue confirmando una regla: muchos de los que pasan por el Toledo, ya sea como jugadores o entrenadores, luego triunfan en el fútbol de élite.

El último caso lo ha protagonizado **Antonio Gómez**. El excentrocampista del Toledo, que últimamente dirigía al Liverpool B, ha firmado por el Valladolid por una temporada con opción a una segunda.

Gómez tiene 36 años y militó en el Toledo en las campañas 2000-2001 y 2001-2002. Aquí tuvo una lesión muy grave y dejó varios amigos, como el expresidente Eduardo Herrera.

Gómez se suma a **Miguel Ángel Portugal** (Racing de Santander), **Gregorio Manzano** (Mallorca y Atlético de Madrid) **Unai Emery** (Valencia) **José Aurelio Gay** (Zaragoza) y **Juan Carlos Mandiá** (ex del Hércules y Racing), que estuvieron muy vinculados al Toledo.

EL EX JUGADOR JAVI LORENTE SE ENCARGARÁ DE LA CANTERA DEL CLUB

El nuevo Talavera FS ya toma cuerpo

Los responsables del Talavera FS continúan trabajando en pos de confeccionar una plantilla competitiva que haga que el club permanezca en la División de Honor. Se quiere organizar la cantera y para ello se ha fichado a **Javi Lorente** y, al mismo tiempo, se han adquirido jugadores de la experiencia de **Marcelinho** y **Justo Cáceres**, que retorna al club después de más de diez años de su marcha. También se ha renovado a **Kel**.

EMILIO JIMÉNEZ

El Talavera FS continúa convirtiéndose en un equipo de la División de Honor. Así, si la pasada semana la junta directiva hacía pública las renovaciones de Nacho Gómez, De la Cuerda, Nando y Chispa -a las que hay que unir la de Joan porque tiene contrato en vigor-, ahora airea que Kel seguirá un año más ligado a la entidad. Este hispanobrasileño es muy querido por la afición porque ha hecho gala de su potente disparo, anotó el penalty decisivo ante el Manacor para lograr el ascenso y fue el jugador más regular de la plantilla. Kel disputó todos los encuentros de la temporada pasada y, además, con sus 21 tantos anotados se convirtió en el segundo máximo goleador del equipo, detrás de Joan.

Además, el club ya ha realizado otros dos fichajes. Uno de ellos es **Marcelo Salazar Filho**, conocido como **Marcelinho**, nacido en Recife (Brasil) el 27 de julio de 1978. Cuenta con la doble nacionalidad portuguesa y brasileña y ha sido 48 veces internacional con Portugal. La pasada temporada estuvo en el Gestesa Guadalajara, conjunto en el que jugó treinta partidos -quince como titular-, marcó siete goles y recibió ocho



El cierre Marcelinho aportará su experiencia.

tarjetas amarillas.

Actúa como cierre y es definido como un jugador contundente, inteligente, con gran clase y saber estar en la pista. Ya tiene experiencia en la División de Honor, pues militó cuatro temporadas en el DKV Zaragoza. También ha estado en el club belga Charleroi y ha sido campeón de la liga belga, campeón del mundo universitario, subcampeón de la UEFA y cuenta en su haber con dos

copas de Benelux.

Pero quizá lo que más ha ilusionado a la afición ha sido el retorno de dos ex. **Javi Lorente** ha entrado a formar parte del entramado directivo y será el encargado de dirigir la potente cantera talaverana y **Justo Cáceres**, a sus 33 años, vuelve después de más de diez años a vestir la elástica del cuadro cerámico. El ala-pivot talaverano ya fue campeón de liga con el Talavera FS en la campaña 1996-1997. Fue en la temporada 2000-2001 cuando el zurdo fichó por el Playas de Castellón y tras dos años se trasladó a Zaragoza, donde jugó por espacio de cinco campañas y coincidió con **Carlos Sánchez** como entrenador. Desde 2007 al 2010 formó parte del FC Barcelona y los cuatro últimos meses recaló en el Zamora.

"Trataremos -dice Cáceres- de asentar al club en la complicada y difícil División de Honor, pero sin renunciar estar en lo más alto posible. Nuestra afición va a ser fundamental para conseguir esta meta, ya que será vital hacer del Primero de Mayo una pista inexpugnable para los rivales. Precisamente, gran parte del objetivo de mantener la categoría pasará por ganar ante nuestra gente y el pabellón tendrán que convertirse en un fortín".



FÚTBOL EL VALLADOLID FICHA A MIRIAM RODRÍGUEZ

La talaverana **Miriam Rodríguez González**, conocida futbolísticamente como **Kuky** y de quince años de edad, ha tacado el cielo con las manos, pues la hasta ahora delantera del Talavera CF se ha convertido en el primer fichaje del Real Valladolid, según se informa desde el club pucelano. Kuky es internacional en las categorías inferiores de España y pese a su corta edad, su condiciones físicas y su capacidad técnica han hecho posible que el club de Castilla y León la inscriba para disputar la Superliga femenina. Su nuevo entrenador, **Paco de la Fuente**, sostiene que Miriam puede hacer que el Valladolid aumente su potencial ofensivo porque es una jugadora que dispone de una gran velocidad. Ha firmado por una temporada y comenzará la pretemporada el próximo martes. En este equipo también milita la internacional **Lorena**, gran amiga de la talaverana.

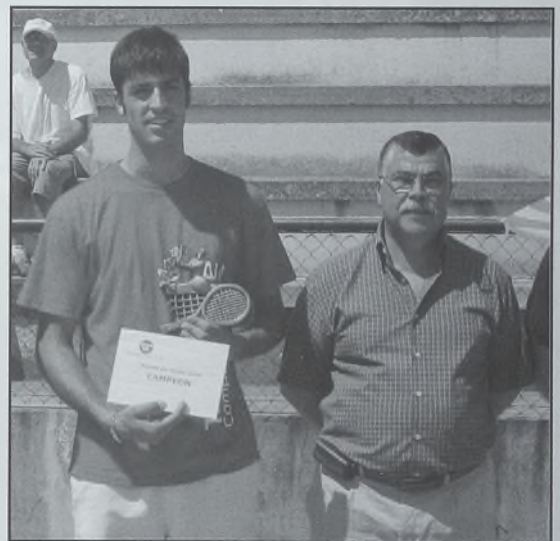
UN ACCIDENTE Y EL REGLAMENTO ELIMINAN A ÁLVARO BAUTISTA EN EL GRAN PREMIO DE ALEMANIA

El piloto **Álvaro Bautista** no tuvo más remedio que abandonar en el Gran Premio de Alemania porque se vio inmerso en un accidente -al chocar contra la *Honda* del francés **Randy**- en el primer tercio de carrera y no pudo retomar la competición al no llegar a tiempo con su moto al box tras mostrar los comisarios la bandera roja. El corredor de la Ciudad de la Cerámica asegura que *"fue desastroso. No salí bien y el neumático no cogía suficiente temperatura en el lado derecho. En pocas vueltas sí obtuve algo de ritmo y estaba entre los diez primeros. Pero en la novena vuelta, Randy tuvo la caída, tenía algunos pilotos que me tapaban, y no lo vi; me encontré con su moto delante y no fui capaz de esquivarla. Y como no pude volver con la moto al box a tiempo, no me permitieron salir otra vez"*.



ALBERTO GIL, CAMPEÓN DEL TORNEO EBORA TENIS CLUB

El cabeza de serie número uno del torneo y 86 del ranking nacional, **Alberto Gil Deocal**, se ha proclamado vencedor del *Torneo Eborá Tennis Club* al derrotar en la final a **David León Mirazo**, cabeza de serie número dos y 186 en el ranking nacional. La sorpresa la ofreció **Victor Pozo**, que eliminó al quinto cabeza de serie y en los octavos de final y estuvo a punto de hacer lo mismo, en cuartos, con **David Sáinz**, cuarto cabeza de serie.



EL TORPEDO 66 SIGUE MOVIENDO EL MERCADO

El Torpedo 66, de Cebolla, es el equipo que mejor se está moviendo en el mercado de fichajes. Así, tras la marcha de su extremo zurdo **Roberto** al Torrijos, el cuadro que dirige **Garri** se ha hecho con los servicios de **Adrián**, interior izquierdo torrijeño, y **Rubén Loarte**, media punta de la Unión Deportiva. Además, ha renovado a **Dani Baños**, **Israel Ferrer** -en la foto- y **Cristian**. Esto significa que la plantilla ya está casi perfilada para el martes, día en el que el equipo blanquinegro inicia la pretemporada.



DAVID ARROYO PREPARA LA VUELTA A ESPAÑA Y ASCIENDE A LA BOLA DEL MUNDO

El ciclista talaverano **David Arroyo**, del equipo *Caisse D'Epargne*, ya ha comenzado a preparar la próxima Vuelta a España, que se iniciará el 28 de agosto en Sevilla. Ya ha disputado la Vuelta a Madrid con el objetivo de comprobar cómo se encontraba en el Alto de la Morcuera y, además, tiene previsto estar en Villafranca de Ordizia -este mismo domingo-, en la Clásica de San Sebastián -31 de julio-, Getxo -1 de agosto- y la Vuelta a Burgos, que comienza el 4 de agosto. También ha aprovechado para viajar hasta la Bola del Mundo (Navacerrada) y ha hecho el trazado de la que será la vigésima etapa de la Vuelta porque la ascensión de esta dificultad orográfica puede determinar la clasificación final. Arroyo tilda la subida de muy exigente y peligrosa porque *"se ascenderá en la última semana y con los puertos que se habrán pasado antes puede acabar con la ilusión de muchos"*.

DAVID RODRÍGUEZ FIRMA CON EL CELTA DE VIGO, CLUB EN EL QUE YA MILITÓ HACE DOS TEMPORADAS

El talaverano **David Rodríguez**, delantero de 24 años de edad, se ha comprometido con el Celta de Vigo, club en el que ya militó hace dos temporadas. El ariete, que ha sido internacional en las categorías inferiores, era propiedad del Almería, pero al comprobar que **Juanma Lillo** no contaba con él ha regresado al Celta tras la insistencia de **Paco Herrera**, el nuevo técnico. Rodríguez anotó en su primera etapa en tierras gallegas diez goles, catorce menos que en el Salamanca en la temporada anterior. El Cartagena y el Córdoba han pujado por sus servicios, pero David ha preferido recalar en un club que ya conoce. Nacido para el fútbol en la AD Gamonal, el delantero se formó en el Atlético de Madrid y jugó como cedido por el club colchonero en el Ciudad de Murcia y Las Palmas. Es un goleador nato, dispone de una gran velocidad y no le falta coraje. Su buen carácter y excelente compañero le convierten en el integrante ideal para cualquier vestuario.





BODEGAS GARVA

DESDE 1897

SEÑORIO de TOLEDO



VISITAS CONCERTADAS PARA GRUPOS Y DEGUSTACIONES
VENTA DIRECTA



Via Tarpeya, s/n - 45007 Toledo Tel. 925 24 55 99 - Fax 925 24 55 98
C/ Topete, 72 - 45930 Menrída - Toledo Tel. 91 817 73 04 - Fax 91 817 84 02
www.garva.com · garva@garva.com

Actividades

Museo de Santa Cruz

Exposición. Hasta julio

Tapices del Museo de Santa Cruz.

Exposición. Hasta septiembre

El apostolado de El Greco.

Exposición. Hasta el 15 de agosto

Herencia recibida '09. 105 bienes culturales muebles tratados en el Centro de Restauración de Castilla-La Mancha.

Palacio de Fuensalida

Atapuerca y la evolución humana.

Hasta el 25 de julio.

Galería Ar+51

Grabados y acuarelas. Lola Catalá.

Hasta finales de agosto.

Galería Dalí

Pintura. Colectiva alumnos de la Academia Dalila-Galván.

Hasta el 31 de julio

Centro San Clemente

Pintura mural, colectiva 15 artistas

Casa. Atelier. Hasta septiembre

Centro Cultural San Marcos

Exposición. 'Cine español. Una crónica visual'.

Hasta el 25 de julio.

Círculo de Arte

Escultura. 'Ortotropías', de Jesús Lizaso

Hasta el 31 de julio.

Iglesia de San Sebastián

Exposición 'Tres culturas en Toledo'

Hasta el 29 de julio.

Sala del Archivo (ECAT)

Instalaciones. 'Dingbats Fucktory', de

Pedro Luis Cíbranos. Hasta el 22 de agosto

Plaza de Padilla

Música. 'Una noche de zarzuela', con

Ferro Teatro. Viernes 23 de julio, 22 h.

Música. Dúo Ángeles Tey (Soprano) y

Bernardo García Huidobro (Guitarra).

Jueves 29, a las 22 h

Palacio de Fuensalida.

Música. Orquesta Sinfónica de Toledo

Viernes 30, a las 22 h

Cultura

QUINTANAR

Música del Camino al final de Festival



El XVII Festival de Música de La Mancha, que comenzó su andadura el pasado 2 de julio en Quintanar de la Orden, terminó el pasado domingo, con un concierto del Grupo Música Quince, dedicado a la música del 'Camino de Santiago' y al espíritu y el mundo mágico del peregrino. La Agrupación **Musical Quince** está formada por **Xavier Celada** en la dirección musical, la soprano albaceteña **Carmen Quintanilla**, con **Carmen Celada** en el canto tradicional, **Luis Celada** al órgano, **Rafa de Teso** con el bouzouki, junto a la narración de **Bianca Agudo**, **Juan Luis Alonso** con la zanfoña y **Javier Santiago** en las percusiones medievales. Además estuvieron acompañados para la ocasión por el Grupo de Pandereitas 'Do Cabo Da Cola' y los Gaiteros de la Banda del Centro Gallego de Villalba 'O Son Do Ar', que ofrecieron un espectáculo musical que abarca desde las Cantigas de Alfonso X hasta canciones tradicionales gallegas, o la obra 'El Cantar del Alma' de Federico Mompou con texto de San Juan de la Cruz.

CIRCO ROMANO

Hasta noviembre no hay financiación

La Comisión Mixta encargada de valorar y decidir sobre los proyectos que se han de beneficiar del 1% Cultural, ha decidido aparcar, de momento, el proyecto de restauración y consolidación del Circo romano de Toledo, que fue presentado por la dirección general de Patrimonio el pasado mes de abril y que tendrá que esperar hasta la próxima reunión de noviembre para poder contar con la financiación necesaria.

VEGA BAJA

Elegido el proyecto de Museo

El jurado del concurso internacional de ideas para el Museo de la Vega Baja de Toledo ha seleccionado el proyecto ganador de entre los diez finalistas, cuyo nombre se dará a conocer en los próximos días, y del que ha valorado su integración en el entorno y su calidad arquitectónica. Según ha informado Toletum Visigodo en una nota de prensa, todas las propuestas se presentaron con un lema de identificación elegido libremente por los concursantes, y sin relación alguna con el nombre ni denominación social reales de los autores. Los miembros del jurado han seleccionado el proyecto que, a su juicio, mejor respondía a los criterios recogidos en el pliego de condiciones desde el punto de vista de calidad arquitectónica, su respuesta a los problemas urbanísticos y su original integración en el entorno. Otros de los aspectos fundamentales que se han tenido en cuenta han sido la viabilidad técnica y constructiva; el grado de calidad de la obra y la elección de los materiales y sistemas de ejecución del proyecto; los criterios ambientales y de ahorro energético.



IDIOMA

Piden un Cervantes para los saharauis

La Coordinadora Estatal de Asociaciones Solidarias con el Sáhara (CEAS-Sáhara) pidió, el pasado martes en Alcázar de San Juan, a la directora del Instituto Cervantes, **Carmen Caffarel**, la apertura de un centro y una biblioteca del Cervantes en los campamentos de refugiados saharauis, y la institución anunció que no habrá nuevas sedes hasta 2014.

LIBROS

Campaña de animación a la lectura

Autores clásicos como **Shakespeare**, **Miguel de Cervantes**, **Lope de Vega** o **Julio Verne** tomarán vida en las plazas de varias ciudades españolas, entre ellas Toledo, acompañados de sus personajes más célebres para fomentar el placer de la lectura, en una campaña organizada por los editores. El director ejecutivo de la Federación de Gremios de Editores de España (FGEE), **Antonio María Ávila**, presentó la campaña "Leer tiene premio", que recorrerá 3.400 kilómetros y 11 localidades, y finalizará el 5 de agosto. Las 'estatuas vivientes' que representarán a los autores clásicos y a personajes como Julieta, Sancho Panza, la Dama Boba, Don Juan Tenorio y Phileas Fogg representarán en las plazas y calles de Toledo, Santander, Oviedo, A Coruña, León, Ávila, Cáceres, Sevilla, Zaragoza, Pamplona y Logroño algunos de los pasajes de las obras a las que pertenecen. Los actores interactuarán con el público y repartirán más de 5.000 marcápáginas y 5.000 lamparitas de lectura entre todos los que acudan con un libro a los puntos de lectura.

PATRIMONIO

Nuevos entornos protegidos

El Consejo de Gobierno ha aprobado la declaración de Bien de Interés Cultural para los entornos de protección de la 'Casa de las Torres' en Tembleque (Toledo) y los 'Baños árabes de Pozo Amargo', en la capital regional. Ambos monumentos ya gozaban de esta protección en la categoría de Monumento Histórico Artístico, desde 1979 en el caso del de Tembleque y desde 1931 en el caso del de Toledo, fechas en las que no se incluía en la declaración la protección del entorno

la rana del tajo



Museo del Ejército

M

i sapo, al que le gustan mucho las grandes ocasiones, me invitó a que le acompañara a la inauguración del Museo del Ejército en ese edificio de corte supermoderno que se ha levantado bajo la puerta de Covarrubias del Alcázar. El acto estuvo entre castrense glamouroso. Me encantó el rendimiento de

honoros de ordenanza que llevó a cabo una compañía del Regimiento de Infantería "Inmemorial del Rey" nº. 1. Y, por aquello de la historia y el recuerdo, que no por la tan traída y llevada "memoria histórica", mi sapo me ha soplado al oído, mientras escuchábamos los discursos, que el primero que había tenido la idea y realizado gestiones para que el Museo del Ejército viniera a Toledo había sido el último alcalde monárquico de la ciudad, don Alfredo van den-Brule y Cabrero; por cierto que este alcalde tuvo un triste final, siendo fusilado, sin saber por qué, como tantas otras víctimas de la guerra fratricida. El Museo es una pasada. Lo que más me ha gustado a mi es el continente y la historia que rezuman los restos encontrados con vestigios desde la Edad del Bronce. El contenido, pues ya se sabe, cosas de la historia guerrera de España que suelen emocionar mucho a la gente. El acto me pareció más castrense que lúdico-museístico. Doña Dolores Cospedal tenía cara de sargento y su adlátere Tirado, de cabo furriel. La ministra Sínde iba de "latín y humanidades" y la Chacón tuvo algún tropezón en la lectura de su discurso, vamos que tuvo que cambiar el paso en el orden cerrado. Para el alcalde de la ciudad el del ejército es, sobre todo, un revulsivo económico. ¡Podría subir el tranvía hasta la calle Alféreces Provisionales! Por cierto, ¿se sigue llamando así? ¡Palomero no llevaba sombrero! Y, así en general, todo era tan serio que mi sapo y yo desfilamos prontito hacia Zocodover a tomarnos un helado y a preguntar en voz alta a los transeúntes si sabían donde está el Centro de Arte Contemporáneo de Toledo. Pregunta retórica, claro. Por lo que aprovecho esta columna para reivindicar algo de lo que Toledo carece: un MUSAC, un MOMA, un IVIMA, algo moderno ¡por Dios!, algo que nos haga mirar al futuro, que tenemos tortícolis de tanto mirar al pasado. ¡A ver si nos vamos a conformar con las moles que se ha dejado olvidadas Sebastián en las rotondas! Ahora, una mañana de estas, subiré al Alcázar con tranquilidad para ver la moto-molinillo, una de las famosas 6000 piezas que se exhiben en el recinto museístico y luego subiré a la Biblioteca para ver Toledo desde lo alto.

Tonmar
**MATERIAL ELECTRICO
 ILUMINACION**
 AVDA RIO BOLADIÉZ. 34 LOCAL. 1
 45007 TOLEDO (polígono residencial)
 TEL: 925 23 49 43
 FAX: 925 23 49 44

Azulejos
 Pavimentos
 Mamparas
 Muebles de baño
 Hidromasaje

**PAVIGRES
 CERAMICAS**
 ESPACIOS LLENOS DE VIDA
 C/ Jarama, 22 TOLEDO
 Telf. 925 23 11 33

POLÍGONO INDUSTRIAL TOLEDO

AQUÍ lo encontrarás

G
Gruas GPT
 SERVICIO 24 HORAS
 ☎ 649 948 323
 ☎ 649 948 324
 Calle Valcavero, 14
 ☎ 925 24 59 33
 TOLEDO

Los Truecos
 (Paraje natural de las Barrancas)
 Ctra. Comarcal 4.000 / km.23
 Teléfono 925 78 93 18
 BIRLJON (Toledo)
Banquetes de Boda
Olrey S.L.
 Ctra. Madrid-Toledo, km. 61
 Telf.: 925 49 01 01

Apartado 1059
 Río Marchés, 65

Telf.: 925 23 21 39 - Fax: 925 23 32 48

FONCAM

MATERIALES DE FONTANERIA
 CALEFACCIÓN Y SANEAMIENTOS

Toledo

AUTO BREMAR S.C.L.
 MECÁNICA - CHAPA y PINTURA
 BANCADA - HORNO - PINTURA ECOLÓGICA
 AIRE ACONDICIONADO - MONTAJE DE LUNAS
**ADAPTACIÓN DE VEHICULOS
 PARA MINUSVÁLIDOS**
 Jarama, 108 (junto I.T.V.)
 Polígono Ind. TOLEDO
 925 240 976
 Fax: 925 233 103
 autobremar@auna.com

DHL
 EXPRESS
TOLEDO
 Tel.: 925 23 34 53
TALAVERA
 Tel.: 925 82 27 15

Aluminios Polígono, S.L.
 Eurobaño
 La Casa de las Mamparas
 Junto a Galvanizados Toledo
 C/ Alonso Quijano, 15
 925 23 15 70
 687 777 513

graficas impar
 T O L E D O

CATALOGOS / TRIPTICOS / DIPTICOS / PUBLICIDAD EN GENERAL
 OFFSET / IMPRESION DIGITAL / PAPELERIA DE EMPRESA PERSONALIZADA
 IMPRESION EN PAPEL AUTOCOPLATIVO / EDICION DE LIBROS / INVITACIONES DE BODA

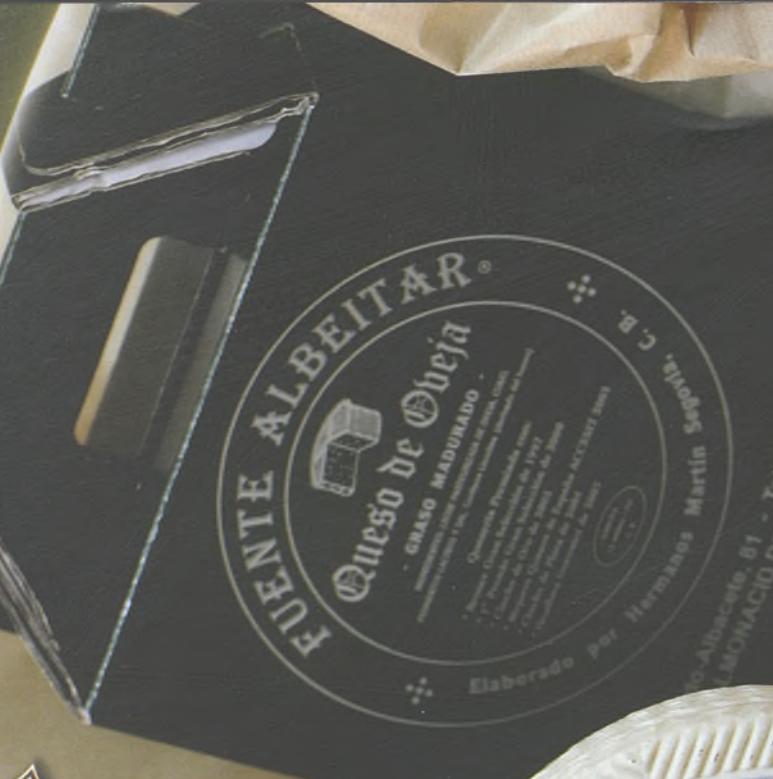
Cortes Belda
 EMBALAJES PAPELES
 Todo tipo de embalajes, cajas de cartón de todas las medidas y grosores, precintos, plásticos embalar, burbuja, foam, etc...

C/ Hernisa Industrial, 1 - n.º 28, 30
 45007 POLIGONO INDUSTRIAL / Toledo
 ☎ 925 232 043 / 925 234 135
 graficasimpar@graficasimpar.es



FUENTE ALBEITAR

su queso manchego



Quesería Premiada con:

- Bronce Gran Selección de 1997
- 1º Premio Gran Selección de 2000
- Cincho de Oro de 2002
- Mejores Quesos de España ACCESIT 2003
- Cincho de Plata de 2004
- Finalista Gourmet de 2005

Ctra. Toledo-Albacete, 81 • Telf.: 925 31 43 04 • ALMONACID DE TOLEDO

UN CERTAMEN QUE SE CONVOCA EN CUATRO IDIOMAS

El premio literario mejor dotado del mundo



En 2010, los trabajos del premio de Microrrelatos podrán presentarse en inglés, hebreo, árabe y español.

La Fundación César Egido acaba de convocar el II Premio Internacional de Microrrelatos 'Museo de la Palabra'. Como novedad este año el certamen se ha convocado en cuatro idiomas: español, inglés, hebreo y árabe. El premio único, para un relato que no puede superar las 100 palabras, es de 7.000 euros.

ISABEL ABARCA

A la primera edición de este premio, que se entregó en noviembre del año pasado, se presentaron 3.682 trabajos, procedentes de más de 40 países del mundo. En esta ocasión, que los trabajos pueden presentarse en cuatro idiomas -alrededor del 80 por ciento de la población mundial habla alguno de esos cuatro idiomas- esperamos recibir alrededor de 10.000 escritos", señalaba César Egido, presidente de la Fundación que lleva su nombre y que tiene como principal herramienta para el logro de sus fines el Museo de la Palabra.

La sede oficial de este Museo de la Palabra -que no exhibe nada, pero que tiene en la palabra, la comunicación, como vehículo de entendi-

miento entre la humanidad, el objeto de su atención- está en la localidad de Quero, de donde es natural Egido, en una casa palacio del siglo XVII rehabilitada, y que ya el año pasado acogió la gala de entrega de los premios. "Un lugar apto para el estudio, el intercambio y el encuentro, emblema de una fundación privada sin ánimo de lucro, de carácter cultural, no confesional e independiente, que basa sus relaciones institucionales en la colaboración mutua y que no recibe ayudas ni subvenciones públicas o privadas", según el director del Museo, Alfonso Fernández Burgos.

Si el prestigio de un premio se mide tanto por los premiados como por los miembros del jurado que lo

otorgan, el Premio de Microrrelatos Museo de la Palabra -el mejor dotado del mundo, puesto que sólo pueden tener un máximo de 600 caracteres y está dotado con 7.000 euros- contó con personalidades del mundo de la cultura como Cristina Alberdi, Teresa Álvarez, Shlomo Ben Ami, Juan Cruz, Ignacio Ferrando, Alfonso Fernández Burgos, Paloma Mayordomo, Miguel Ángel Mellado, César Antonio Molina, Carmen Posadas, y Javier Sagarna, y para la edición de 2010, esperan contar además "con destacados líderes de opinión de las tres culturas monoteístas y que puedan cubrir los cuatro idiomas en los que se ha convocado el premio".

Según Fernández Burgos, también patrono de la Fundación, el concurso -que es la primera de las actividades de la Fundación- ya cumple con uno de los objetivos fundamentales de la misma: fomentar el entendimiento entre los distintos pueblos, ideologías, religiones y culturas, "porque habrá un pequeño ejército trabajando con las palabras, todos los escritores que se presenten- y permitirá el intercambio y el diálogo entre un grupo de personas que confían en el poder de la palabra para lograr la paz y el entendimiento". □

Agenda

Cumpleaños

del 23 al 29 de julio

23 de julio: José Antonio Rodrigo Lozano, atleta, 50, Javier Noriega, nadador, 30, Sergio Navacerrada Morón, 28, Javier Igual, ganadero de Lagartera, 55, Sergio Díaz-Guerra, 35, Jaime Mesía, estudiante, 20

24 de julio: Javier Úbeda, alcalde de Quintanar de la Orden, 42, Marta Conejo, administrativa del Colegio de Ingenieros Técnicos Industriales de Toledo, Fernando Cirujano, exconcejal del Ayuntamiento de Toledo y docente, 62, Aquilina Marchante Avilés, Ats, 45, Eva María García, responsable de "Zara", 35.

25 de julio: Santiago Sánchez, 42, Marcos Torres Chiloeches, empresario del "As de Espadas" y atleta, 33, Ventura del Álamo, empresario de hostelería, 42, Enrique Romojaro Rincón, 26, Diana de los Reyes, empresaria de Mocejón, 39, Carla Reyna, 53.

26 de julio: Enrique Garrido, decorador de cine, 53, Molinero, futbolista, 25, Ana María García de Blas Fernández

de la Cueva, 53, Joaquín de los Reyes, Decano del Colegio de Ingenieros Técnicos Industriales de Toledo, Emiliano Carballo Arroyo, expresidente del Toledo, 71, Pedro Márquez Chueca, 37, Virginia Alonso, 36, Blanca Ortiz Lorente, estudiante, 15, Manuel Moreno, empresario de "El Ruedo" y fotógrafo, 60, Ramón Roldán González, empresario, 36, Helena Ramírez Beltrán, peluquera y aficionada al esoterismo, 41.

27 de julio: Lola Escribano, 40, Rafael Palmero, sacerdote, 74, Alicia García Brioles Martín, 24, Nastase Niculina Diana, 26, Javier Nicolás Gómez, concejal de Urbanismo del Ayuntamiento de Toledo, 55, Cristina Peña Raigal, actriz, 34, Alba Rodríguez Alonso, estudiante, 14.

28 de julio: Oscar Martín, futbolista, 36, Matilde Chamorro, secretaria de alta dirección, 44, Javier Ferrera, 37, María Toledo, cantante, 27, Miguel Ángel Gutiérrez, empresario de Sonseca, 50, Yovana Ramírez, 39, Julia Abarca, 58.

29 de julio: Manuel Moreno, periodista, 40, Jesús García Cobacho, abogado, Andrés Fernández Rodríguez, profesional de la hostelería de Oropesa, 48, Nestor Sierra Ruiz, 16.

Fallecimientos

del 13 al 19 de julio

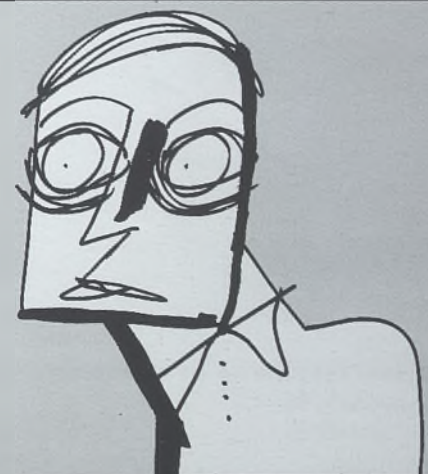
Julián Rituerto García 87, Fernando Cuesta Alcantára, 65, Remedios Pérez López, Matías Albendea Monje, 89, José Martín González 73, Lucio Semolino Vázquez 93, Juliana Escolástica Hormigos Ludeña 89, Andrés Corrales Adeva 81, Francisca Criado de Blas 92, Nicolás Flores Gutiérrez 93, Magdalena Carballal Martín 86, Paulina Gutiérrez Arrogante 79, Dominga Canales Marín 88, Cipriana Del Cerro Del Cerro 97, Elisa Díaz Zazo 93, Carmen Sánchez Toledano 89, Juliana Hernández Sierra, Teresa Rejón Sánchez 94, Antonia Expósito Jiménez 84, Ángeles López García 91, Santiago García Delgado 74, Agustín Sánchez Flores 87, Antonio Palomo Pérez 77, Rosa Reyes Rodríguez 84, Julián Martín Seguido 93, Francisco Javier Cabañas López 47, Petra Fernández González 88, Teresa Romero García 87, Manuela Nieto Guerrero 85, Dolores Jerez Sánchez 69, Juliana Hernández Sierra

los saberes inútiles

RUBIO

www.elpicatoste.blogspot.com

LA VENTAJA DEL
DINERO SOBRE EL AMOR
ES QUE EL DINERO
JURA Y EL AMOR
PROMETE...



XXI EDICIÓN PREMIOS GRAN SELECCIÓN 2010

VUELVE A EMOCIONARTE



Premio Gran Selección VINO DE CALIDAD DIFERENCIADA

Tinto joven de menos de 2 años con envejecimiento en barrica entre 1 y 6 meses
CANFORRALES SELECCIÓN

Tempranillo

COOP. NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO
C/ Castilla-La Mancha, 4 16670 EL PROVENCIO (Cuenca)
Tel.: 967 166 066
www.bodegascamporeales.com
info@bodegascamporeales.com



Premio Gran Selección QUESO DE CALIDAD DIFERENCIADA

Queso manchego artesano semicurado
EL PESEBRE

QUESERA CAMPO RUS, S.L.
C/ Carrera, 56
16621 SANTA MARÍA DEL CAMPO RUS (Cuenca)
Tel.: 969 196 236 Fax: 969 196 311
www.queseracamporus.com
camporus@telefonica.es



Premio Gran Selección ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CALIDAD DIFERENCIADA

Aceite de Oliva Virgen Extra ecológico
PAGO DE QUIRÓS

E.A. LA MONCLOA, S.A.
Finca La Moncloa, s/n 45430 MASCARAQUE (Toledo)
Tel.: 925 594 080 Fax: 925 113 970
www.oleoquiros.com
info@oleoquiros.com



Premio Gran Selección MIEL DE LA ALCARRIA

Miel con D.O. La Alcarria

COLMENEROS ALCARREÑOS
SDAD. COOP. DE CASTILLA-LA MANCHA
APICULTORES DE LA ALCARRIA CONQUENSE
C/ Camino de Uclés, s/n 16465 HUELVES (Cuenca)
Tel.: 969 136 757 Fax: 969 136 752
apicultoresalcarria@hotmail.com



Premio Gran Selección AZAFRÁN DE LA MANCHA

Azafrán de La Mancha

LA ROSERA
BEALAR, S.L.
Pol. Ind. Las Lomas, 10
16200 MOTILLA DEL PALANCAR (Cuenca)
Tel.: 969 180 156 Fax: 969 180 156
www.bealar.com
info@bealar.com
bealar@telefonica.net



Premio Gran Selección JAMÓN SERRANO ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA (ETG)

Jamón Serrano Reserva Especialidad Tradicional Garantizada

ESPAÑA E HIJOS
EMBUTIDOS Y JAMONES ESPAÑA E HIJOS, S.A.
Ctra. Torrijos-Pueblo de Montalbán, km. 9,1
45517 ESCALONILLA (Toledo)
Tel.: 925 758 223 Fax: 925 758 443
www.espanahijos.com
info@espanahijos.com



Premio Gran Selección BERENJENA DE ALMAGRO

Berenjena de Almagro
ALMAGREÑA

VICENTE MALAGÓN, S.A.
C/ Ejido San Juan, 39 13270 ALMAGRO (Ciudad Real)
Tel.: 926 860 806 Fax: 926 861 029
laplazal@telefonica.net

Un amanecer, la hierba fresca tras el rocío de la noche...
Lo mejor de nuestra Tierra:
Los Alimentos de Calidad Diferenciada.

Productos elaborados tradicionalmente que nos permiten
ofrecer al mundo lo mejor de nosotros mismos.

Experiencias que despiertan tus sentidos.



www.jccm.es