

'El Prendimiento' vivió un día inolvidable en el Teatro Auditorio

CRÓNICAS

de Cuenca

CUENCA - 27 MARZO 2004 - AÑO VIII - Nº 373 - DVD + REVISTA: 6 EUROS



Inseparablemente, con CRÓNICAS, este magnífico DVD con la crónica de la Semana Santa de 2003

ENTREVISTA



César Sánchez,
Dir. de Gestión del Campus

NATURALEZA



Celebrado en Cuenca
el Día Forestal Mundial

Además

Balance positivo en la recogida de residuos
Descubriendo el duro arte de 'picar piedra'



XII CONCURSO PRESENTACIÓN VINOS DE CUENCA

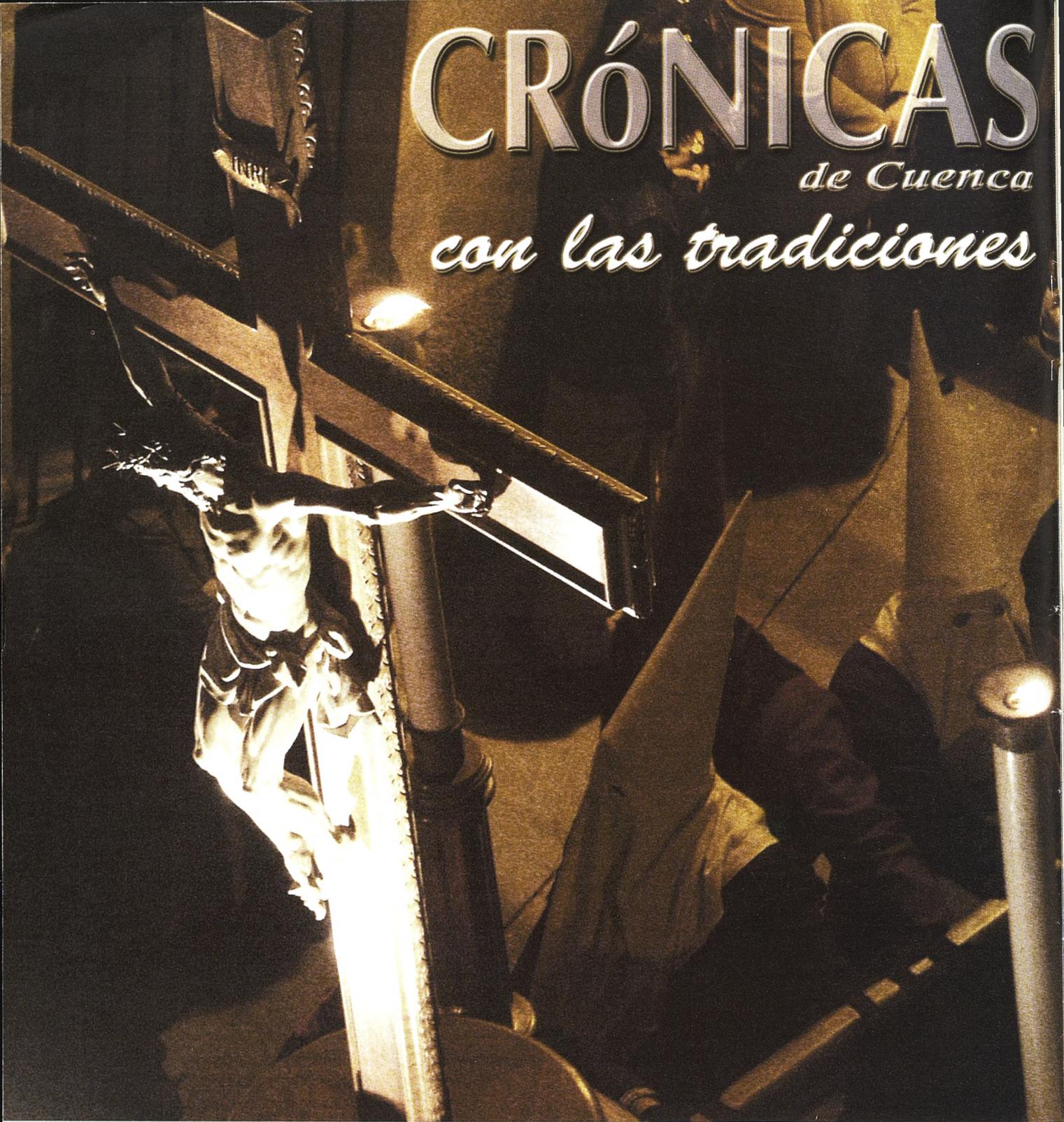


**Los vinos conquenses
demostraron su gran calidad**

CRÓNICAS

de Cuenca

con las tradiciones



Reserve ya en su kiosco

CRÓNICAS de Semana Santa

suplemento especial a todo color dedicado a la Semana Santa

A partir del 3 de abril



Los vinos de Cuenca demostraron su calidad

Con el Concurso Presentación 'Vinos de Cuenca 2004' los caldos conqueses se pusieron de largo, y demostraron que cuentan con una calidad fuera de toda duda, que cada vez los sitúa más alto en el escalafón nacional e internacional.

Pág. 6



«No podríamos concebir una ciudad sin árboles»

En el Día Forestal Mundial, la delegación de Agricultura ha hecho entrega de especies autóctonas para que fueran plantadas en una antigua cantera situada en Buenache de la Sierra. Los árboles son grandes tesoros para nuestro planeta.

Pág. 21



Los padres van a la 'Escuela'

Los AMPAS del C.I.P. 'Primo de Rivera' y del I.E.S 'Pedro Mercedes', celebran durante este mes la tercera edición de su 'Escuela de Padres', una iniciativa que pretende completar la formación de los padres para educar a sus hijos.

Pág. 26



César Sánchez, director de Gestión del Campus

César Sánchez Meléndez, director de Gestión del Campus de Cuenca, es una de las caras nuevas del equipo del vicerrector, José Ignacio Albentosa. César Sánchez es ingeniero de Telecomunicaciones y profesor de Electrónica

Pág. 30

CRÓNICAS de Cuenca

EDITA: Cuenca Comunicaciones S.L., Ramón y Cajal, 22. 1º. 16004 Cuenca. Tlf.: 969 24 00 33. Fax: 969 23 48 52.

DIRECTOR: Manuel Noeda López

Redacción: Esther Ortiz, Luis M. Calvo Rubio, Gema Ortega Gavián. Colaboradores: Alfonso Pellejero, Angel Luis Mota, Enrique Buendía, Aurora Duque, Fernando J. Cabañas, Abelardo Martínez, Pedro Lahuerta, Roberto de Saint Lagú, 'El Kike'. Departamento comercial: Angeles Escudero, Carmen Soria. Administración: David Alvaro Fernández. Edición, fotocomposición e impresión: LINCE Artes Gráficas. 926 27 10 84. Distribuye: Districuen S. L. D.L. : C.R.-98/97.

CORREO ELECTRÓNICO: cronicas@citelan.es

Mi criterio estético

El otro día estuve en el museo de arte abstracto y al salir me pregunté que qué me había parecido, como me tenía que contestar a mí, con toda franqueza me dije: «Y yo qué sé. Algunas veces he sentido sensaciones placenteras y otras creo que me estaban tomando el pelo». Hace algún tiempo que me gusta decirme la verdad. Estas dudas sobre mi criterio estético me vienen de muchos años atrás. Recuerdo un día que fui a ver una película de Ingmar Bergman, tendría unos 18 años; al acabar, mientras salíamos, era normal hacer algún comentario sobre la impresión que nos había causado, ya se sabe: «No está mal», «Muy lenta», «Estupenda», «Cómo estaba la tía»...; ese día aquello parecía un duelo, yo intentaba salir mirando al techo pero mi amigo me tiró del brazo y me obligó a mirarle, su rostro mostraba un gesto interrogante igual al mío cuando le contesté; nuestra expresión se transformó en perplejidad al oír las respuestas: «magnífica», «genial», «colosal», dichas por algunos que se dieron a la fuga.

Esa sensación de no ver la belleza donde algunos críticos dicen que está, me ha acompañado con frecuencia a la salida de exposiciones, conciertos, teatros y demás expresiones artísticas, sobre todo si pertenecían a estilos surrealistas, cubistas, dadaístas y tantos otros «istas» más (creo que estos buscan la protesta, la confusión o el asombro, más que la belleza). Entonces pensé que, en principio, debería saber lo que se entiende por belleza; ahí empezó el lío, la definición más corta tiene por lo menos cuatro renglones; para unos es una sensación, para otros un placer, para otros un valor y para otros las tres cosas; que si está en el objeto, que si está en el espectador, que si está en los dos; ¿si hablando de lo bueno un ilustre dijo: «No deseamos nada porque sea bueno, sino que es bueno sólo porque lo deseamos», no podría yo decir, cargándome de criterio: «No me gusta porque es bello, sino que es bello porque me gusta»?

Preocupado con este tema, que sigo, leí el Emilio de Rousseau, en el que dice que la culpa de que el hombre sea malo la tiene la educación. «No está mal, me dije, si sigo queriendo saber no voy a disfrutar nunca de la belleza, que es lo que busco». Por razones que no vienen al caso, no acepté el criterio de este señor.

No recuerdo si fue antes o después, leí un libro, creo que era de Blasco Ibáñez, en el que decía todo lo contrario. Trata de un señor que cuenta las costumbres de los chinos, y entre ellas las referentes a la alimentación; de cómo sus platos preferidos son las ratas, las hormigas, las..., bueno no sigo porque como yo no tengo su educación se me está poniendo un aparato...; porque sí, eso dicen: que nos llevan quinientos años de cultura y que ya han pasado del lechazo la ternera y la merluza, por eso, su paladar, más educado, requiere placeres más sofisticados.

No sé si será así o simplemente sea que comen esas cosas por algo tan sencillo y abundante por aquellas zonas como el hambre, pero sí recuerdo lo mala que me estuvo la primera cerveza, la primera ostra o el primer canapé de caviar; es decir me educaba para paladear el civet, el carpacho, la mouse, el soufflé, en detrimento de los huevos fritos con patatas, la panceta y los chorizos con pan, que es lo que me producen más placer, y a mitad de precio.

Conclusiones: si no aprendo, como preconiza Rousseau, malo, y si aprendo, como dice el turista a china, peor. Así que, sin cansar más, digo que mi postura es la siguiente: como prefiero sentir el placer de la belleza a saber lo que ésta es, he decidido perseguir amorosamente la Belleza aun cuando nunca sepa donde está, ni lo que hace, cuando no está conmigo.

Fernando Egido

Las cartas al director deberán ir acompañadas de una fotocopia del DNI y deben ir dirigidas al director de **CRÓNICAS de Cuenca**: C/ Ramón y Cajal 22, 1º. Cuenca, al número de fax: 969/23 48 52 o a la dirección de correo electrónico: cronicas@citelan.es. **CRÓNICAS** se reserva el derecho a extractar las mismas cuando superen el espacio asignado.

Los vinos de Cuenca mostraron su calidad

Un año más, la Diputación Provincial de Cuenca, a través del Patronato de Desarrollo Provincial, ha convocado el Concurso Presentación Vinos de Cuenca, que ya ha alcanzado su duodécima edición.

Mucho ha cambiado, sin duda para bien, el panorama vitivinícola conquense en estos años, y ello se puede apreciar comparando tanto cuantitativa como cualitativamente los vinos y bodegas que acudieron a aquel primer concurso, con los que han acudido a esta última edición.

Los vinos de Cuenca, a decir de los expertos que año tras año van pasando como conferenciantes por este concurso, tienen, en líneas generales, la calidad requerida como para ser tenidos en cuenta tanto por los consumidores especializados como por los restauradores y minoristas con prestigio dentro del mundo de la enología.

¿Donde se está fallando, entonces, todavía? Quizá en el aspecto de la promoción y la mercadotecnia.

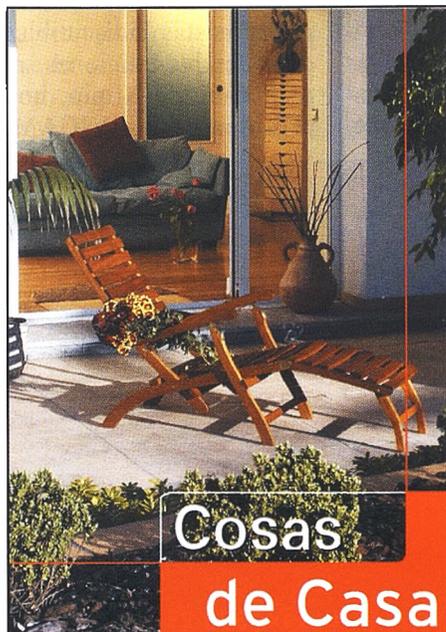
En este caso, el buen paño no se vende en el arca. De nada vale apostar por las últimas tecnologías del mercado, trabajar por cuidar la calidad y hacer un exquisito trabajo en el laboratorio, si después no somos capaces de dar salida al producto a un mercado muy exigente donde la competencia es durísima.

Las diferentes bodegas y cooperativas tienen ante sí la difícil misión de, además de hacer un buen

vino, saber también 'venderlo'; hacer que sus caldos entren dentro de un circuito al que quizá sea complicado acceder, pero del que una vez que estás dentro, si los parámetros de calidad son óptimos, también es complicado salir.

En esta labor de promoción a la que aludimos, tienen mucho que decir las instituciones. Con concursos y presentaciones como éste y otros que se realizan a nivel regional, amparados por la Junta de Comunidades, se logran abrir muchas puertas que las propias empresas privadas tienen a priori cerradas y a las que les costaría mucho abrir por sí mismas. También, cómo no, los medios de comunicación podemos poner nuestro granito de arena en este sentido. Por ello, desde nuestra modesta revista nos hacemos el firme propósito de apoyar en la medida de nuestras posibilidades todas aquellas iniciativas encaminadas a poner en lo más alto los productos salidos del esfuerzo y el trabajo de nuestras industrias vitivinícolas.

Permitánnos también un consejo a todos aquellos que en esta tierra gustan de disfrutar en su paladar de las bondades de un gran vino. Antes de dejarse llevar por lo que les han contado o lo que han experimentado de caldos procedentes de otras afamadas denominaciones de origen sobradamente conocidas, prueben los vinos de Cuenca. Seguro que en cada sorbo disfrutarán de una sorpresa muy positiva.



Cosas
de Casa

**Oferta válida
del 26 de febrero
al 27 de marzo**



EROSKI

Grupo
Eroski

Saber comprar

Concurso Presentación de los Vinos de 2004

Los vinos de Cuenca mostraron de nuevo su calidad

Con la celebración el pasado jueves 24 de marzo, en los salones del hotel Torremangana de la capital de la decimosegunda gala de presentación de los Vinos de Cuenca, se pudo constatar que este sector vitivinícola, es el más dinámico de la agricultura conquense.

Juan Carlos Luján

Cuando se convive con las esforzadas gentes empeñadas en sacarle a la tierra, éste, su jugo más preciado, el vino, se siente a gusto el cronista porque aquí se respira ilusión, deseo que el producto de su trabajo sea valorado en su exacta medida.

En un mercado tan competitivo y áspero como es este del vino, es difícil participar con buena cara. Los intereses son muchos, como lo son los que intervienen en él con ansias de sacarle el

máximo provecho, y desde el principio hay que concienciarse con que la labor es ardua y la consecución de un producto vendible, no es fruto simplemente del trabajo bruto, es consecuencia del mimo y la delicadeza con que se afrontan cada uno de los pasos de la elaboración hasta conseguir lo que en enología se llama un vino redondo en la copa.

Organizado este Concurso-Presentación por la Excm. Diputación Provincial, a través de su Patronato de Desarrollo Provincial, con el patrocinio de la



Caja Castilla-La Mancha, la Caja Rural de Cuenca, el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha y las denominaciones de origen a las que se acogen los vinos de la provincia, La Mancha, Manchuela y la Ribera del Júcar, cuyos representantes iniciaron el acto, este año han participado 18 bodegas con 74 vinos contendientes, la más alta en la historia del certamen, igualando al año ante-

rrior en cuanto al número de bodegas y superándola con creces en el de los vinos presentados.

La dinámica del desarrollo del acto, transcurrió en un ambiente distendido y ameno, que transpiraba camaradería y satisfacción, aliñado y espoleado por la intervención de uno de los protagonistas indiscutibles de todas las ediciones, el gran enólogo Alipio, hoy presidente del IVICAM,

Viña Albalí Reservas



la galería del vino

chirpasa s.l.l.

polígono "el chaparral" ctra. N-320, Km 130,2 Arcas del Villar (Cuenca) tlf/fax: 969 213 561



que se dirigió a los presentes con la confianza de ser un miembro destacado de esta gran familia. Mucho le tienen que agradecer los vinos de Castilla-La Mancha en general y los de Cuenca en particular a quien les ha animado desde siempre, les ha aconsejado desde su conocimiento y les ha reconocido su esfuerzo, que lo están haciendo bien, pero que aún tienen que superarse en cuanto a la

promoción, difusión y publicidad si quieren alcanzar la meta final.

Con una ponencia titulada «El Vino en la Hostelería», intervinieron posteriormente Alfonso Gutiérrez, Premio Joven Sumiller, e Iván Talens, Premio Joven Maître, del año pasado, en una charla-coloquio muy animada en la que se trataron los intrínquilos de vender el vino en los restaurantes, cruzándose preguntas entre la mesa y la sala, contestadas desde la experiencia personal por los ponentes, que intentaron y consiguieron en muchos casos, dar luz en este delicado asunto, peliagudo si se me permite la calificación, tan importante para el futuro del sector, en el que radica quizá una de las virtudes más sensibles para el mercado de nuestros vinos: la relación calidad-precio. Aquí incidíó con más énfasis la conclusión que flotó durante toda la tarde en el aire, la ventaja de tener unos vinos que en calidad compiten por encima de la media, a unos precios saludablemente baratos en comparación a otros, tanto españoles como internacionales.

La novedad de este año, ha sido la inclusión entre los

galardones, de la categoría de tintos reserva, a la que accedieron los vinos más cuidados de las bodegas más emblemáticas. Varietales y con mezcla de uvas, expresaron su valentía unos vinos cuidados llenos de matices organolépticos que prometen un desarrollo en el futuro que pueden asombrar al mercado.

En el momento de la entrega de premios, la tensión era manifiesta, los instantes más entrañables de la tarde, en los que los bodegueros esperaban anhelantes la recompensa que suponía el reconocimiento a la entrega en el trabajo. No todos podían ser premiados, pero desde la mesa se difundió el mensaje que matizaba la posible desilusión entre los no premiados: todos y cada uno de los vinos presentados gozaban del beneplácito del jurado individualmente, aunque había que decidirse por algunos entre ellos y hay estaban los elegidos, pero también podrían haber sido otros, no fue fácil la elección.

En la categoría de blancos, venció el Realce varietal Viura 2003 de la Soc. Coop. «Unión Campesina Iniestense» de Iniesta. En rosados, otro vino de la mis-

ma cooperativa, el Realce varietal Bobal 2003. En tintos del año, el Canforrales varietal Tempranillo 2003, de la Soc. Coop. «Ntra. Sra. del Rosario» de El Provençio. En tintos con crianza, el Cinco Almudes varietal Tempranillo 2000, de la Soc. Coop. del Campo «San Ginés», de Casas de Benítez. En tintos reserva, el Canforrales Tempranillo-Cabernet Sauvignon 1998 de la bodega antes citada de El Provençio. En cuanto al premio por la presentación, fue a parar a la misma Sociedad Cooperativa. (El resto de los premios en recuadro aparte).

Sólo nos resta, mostrar nuestra gratitud a los vitivinicultores de la provincia, que gracias a su esfuerzo, su saber y su inversión, consiguen año a año superarse poniendo el listón cada vez más alto. Deben saber, que junto con sus vinos, viaja el nombre de Cuenca, y que cuando alguien cata por primera vez uno de sus caldos y queda satisfecho, supone un éxito para su trabajo, pero también un reconocimiento para Cuenca, esmerarse en la elaboración de sus vinos, es el mejor homenaje que pueden hacerle a su tierra.

INMACULADA
CONCEPCIÓN



Sdad. Coop. Agraria INMACULADA CONCEPCIÓN

Ctra. Campillo, s/n - 16200 Motilla del Palancar - CUENCA
Telf.: 969 331 071 Fax: 969 331 680

ROBLE
ALTO



Tinto Cendbel

Manchuela

75cl e

R.E. CEM-2002EU

12,5% Vol.

Elaborado y producido por Coop. Inmaculada Concepción
en la zona de Denominación de Origen Manchuela



Ha llegado la hora
de saber
lo que es bueno.

Consuma productos
conquenses.



**CAJA RURAL
DE CUENCA**

¡Encantados de servirle!

ARTE CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La tradición y cultura heredadas de Fenicios, Romanos y Arabes, han inspirado a nuestra bodega en su buen hacer elaborando vinos. La historia nos avala. La evolución nos hace mejorarlos.



**UNIÓN CAMPESINA
INIESTENSE**

C/ San Ildefonso, 1. 16235 Iniesta (Cuenca)
Tel.: 967 490 120. Fax: 967 490 777
comercial@cooperativauci.com



LA MANCHA, origen de grandes sueños.
Tierra de los mayores viñedos de España,
los que reciben mejores cuidados.
Lugar donde sin prisa se doran las uvas.
Inspiración que crea vinos sorprendentes, llenos de matices.
Tintos, blancos, rosados y espumosos.
Vinos que llegan a todos.

El Origen de la Inspiración

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



Plan de Ahorro RuralFlexiMax

La forma más flexible de aumentar sus ahorros

El Plan de Ahorro más rentable, a medio y a largo plazo, que le permitirá destinar sus ahorros a la formación de sus hijos, ofrecerles la posibilidad de estudiar en el extranjero y realizar también sus propios proyectos, como asegurarse una jubilación tranquila, estrenar coche nuevo...

- Liquidez y flexibilidad**
- Rentabilidad garantizada**
- Atractiva fiscalidad**
- Información clara**

Teniendo todo esto en cuenta, **le interesa este Plan**



VINOS DE CUENCA

CUENCA
IRISMO



José Carricondo y Alipio Pérez durante la presentación de este Concurso.



La Soc. Cooperativa Nuestra Señora del Rosario de El Provençio obtuvo varios premios.



La Cooperativa Ntra. Sra. de la Cabeza de Pozomuro, premiada en 'Tinto crianza'.



La Cooperativa San Ginés de Casas de Benítez fue premiada en la categoría de 'Tinto crianza'.



La Bodega Bernardina Sánchez Casas de Horcajo de Santiago, obtuvo premio a la 'Presentación'.



La Soc. Coop. Ntra. Sra. de Rus, de San Clemente lució una novedosa presentación.



La Cooperativa U.C.I. de Iniesta recibió varios premios, en blanco, rosado y reserva.

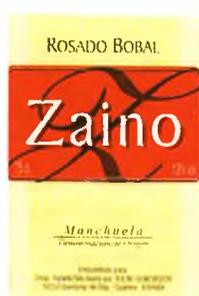


La Cooperativa San Isidro de Quintanar del Rey presentó uno de los vinos que embotellan.



La Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo también estuvo presente.

SOCIEDAD COOPERATIVA AGRARIA SAN ISIDRO



Ctra. Albacete-Cuenca. Tfno.: 967 495 052 - Fax: 967 496 750 QUINTANAR DEL REY (Cuenca)

Vinos premiados

Categoría BLANCOS

- 1º.- Realce blanco Viura 2003 -S. C. Unión Campesina Iniestense. Iniesta.
- 2º.- Canforrales blanco Chardonay-Sauvignon Blanc 2003 (Alma) - S. C. Ntra. Sra. del Rosario. El Provencio.
- 3º.-Viña Recreo blanco Airén 2003 - S. C. San Isidro Labrador. Las Pedroñeras.

Categoría ROSADOS

- 1º.- Realce Bobal 2003 - S. C. Unión Campesina Iniestense. Iniesta.
- 2º.- Zagarrón 2003 - S. C. Ntra. Sra. de Manjavacas. Mota del Cuervo.
- 3º.- Ribera del Ránsares rosado 2003 - S. C. Ntra. Sra. de la Soledad. Fuente de Pedro Naharro.

Categoría TINTOS

- 1º.- Canforrales Tempranillo 2003 - Ntra. Sra. del Rosario. El Provencio.
- 2º.- Veronés Tempranillo 2003 - S.A.T. Santa Rita. Mota del Cuervo.
- 3º.- Viña Recreo Cencibel 2003 - S. C. San Isidro Labrador. Las Pedroñeras.

Categoría TINTO CRIANZA

- 1º.- Cinco Almudes Tempranillo 2000 - S. C. del Campo San Ginés. Casas de Benítez.
- 2º.- Casa Gualda Cencibel - Cabernet Sauvignon reserva 1988 - S. C. Ntra. Sra. de la Cabeza. Pozoamargo.
- 3º.- Los Teatinos Selección 40 barricas Tempranillo crianza 2000 - S. C. Purísima Concepción. Casas de Fdo. Alonso.

Categoría TINTO RESERVA

- 1º.- Canforrales Tempranillo Cabernet Sauvignon reserva 1998 - Ntra. Sra. del Rosario. El Provencio.
- 2º.- Varones Tempranillo reserva 1997 - S.A.T. Santa Rita. Mota del Cuervo.
- 3º.- Realce Bobal reserva 2000 - S. C. Unión Campesina Iniestense. Iniesta.

PRESENTACIÓN

- 1º.- Soc Coop. Ntra Sra. del Rosario - El Provencio.
- 2º.- Bodega Finca La Estacada - Tarancón.
- 3º.- Bodega Bernardina Sánchez Casas- Horcajo de Santiago.

Casa Gualda

Gran Vino para Guardar

SELECCIÓN 1998 C&J

UNFILTERED



EMBOTELLADO PARA

BODEGAS "NTRA. SRA. DE LA CABEZA" S. COOP.
POZOAMARGO (CUENCA) ESPAÑA
POR R.E. CLM-14-CR. - 13200 ESPAÑA

LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



DESDE EL QUIJOTE
NUNCA LA MANCHA
HIZO NADA MEJOR.





Algunos días sólo soy
fiel a mi música...

Albacete 98.3 Alcoy 100.8 Alicante 93.2 Almería 96.2 Andalucía Centro 95.4 Andalucía Este 91.8 Andorra 88.1 Aranda 96.6 Asturias 91.1
 Ávila 96.4 Bahía 99.9 Barcelona 99.4 Bejar 88.3 Benavente 93.7 Bilbao 88.4 Binefar 92.3 Burgos 94.3 C. de Gibraltar 90.2 Castellón 97.1 Cazorla 88.3
 Cinco Villas 94.1 Ciudad Real 96.2 Córdoba 88.4 Costa Cálida 90.7 Cuenca 103.8 De La Front. 88.5 Doñana 105.5 Ebre 93.2 Ebro 91.4 Elche 99.1 Europa 99.2
 Euskadi 98.8 Extremadura 93.5 Gandía 104.3 Gernika 88.4 Granada 102.5 Guadalajara 96.2 Guadalentín 98.9 Huesca 95.8 Ibiza 97.2 Jaén 98.9
 La Mancha 103.2 La Palma 104.1 Las Palmas 101.4 León 94.3 Litoral 95.4 Lugo 90.8 Lleida 101.3 Madrid 91.7 Madrid Sur 92.1 Málaga 93.1 Mallorca 103.9
 Mariña 94.8 Melilla 101.1 Menorca 98.2 Miranda 103.0 Murcia 103.9 Navarra 96.3 Orense 96.1 Palencia 89.6 Pontevedra 91.4 Puertollano 89.2 Rías Altas 98.5
 Ribagorza 101.1 Rioja 100.2 Rocio 95.6 Ronda 88.9 Salamanca 99.3 Salou 92.5 Santander 87.7 Segovia 94.8 Sevilla 102.4 Sierra 92.5 Soria 97.7 Talavera 96.7
 Tarancón 105.2 Tenerife 87.8 Tenerife Norte 91.6 Tenerife Sur 88.9 Teruel 93.0 Toledo 95.4 Torrijos 88.5 Valdepeñas 93.4 Valencia 98.4 Valladolid 100.4
 Vegas Altas 100.0 Vigo 96.9 Villacarrillo 90.6 Yecla 89.4 Zafra 93.0 Zamora 100.8 Zaragoza 97.1

CADENA
dial
 Cuenca 103.8 FM

En el año 2003

Aumentaron las exportaciones de vino español

Con datos de la Dirección General de Aduanas correspondientes al mes de diciembre 2003, disponemos de las cifras totales de exportación de vino durante el pasado año, que se ha cerrado con cifras récord tanto en volumen como en valor.

Vinealis.com

En el 2003 Se facturaron 1.475,1 millones de euros, lo que supuso un aumento del 5,9% con respecto al 2002. El volumen de ventas hacia el exterior ascendió hasta los 1.273,3 millones de litros, un 22,8% más que durante el 2002. El precio medio descendió un 13,8%, estableciéndose en 1,16 €/Ltr, caída que se explica por el mayor aumento de las exportaciones de los productos de menor valor añadido dentro del total.

En efecto, el año 2003 destacó por el aumento espectacular de las exportaciones de vino de mesa a granel (54,7% en valor y 54,8% en volumen, con precios medios estables), con destino principalmente a Italia y Francia y como consecuencia de las malas cosechas en estos países durante las dos últimas campañas. El vino con denominación de origen cerró el año con un crecimiento del 1,2% en valor y del 3,2% en

volumen, manteniéndose estable el vino con D.O. envasado (+0,5% en valor y +0,1% en volumen), y creciendo de forma notable el vino con D.O. a granel (13% en valor y 14% en volumen). Los espumosos y cavas crecieron un 5,2% en valor y un 19% en volumen.

Por países, se mantuvo la concentración de nuestras exportaciones: diez mercados supusieron el 80% del total tanto en volumen como en valor. Alemania y Reino Unido son nuestros principales clientes en facturación, con una cuota del 20% y del 17% respectivamente. Italia y Francia absorbieron la mayor parte del espectacular aumento de vino de mesa a granel, destacando el hecho de que de los 236,2 millones de litros que aumentaron las exportaciones de vino con respecto al 2002, 140,3 corresponden a los aumentos de mesa a granel experimentados en Francia e Italia, es decir un 59,4% del crecimiento total. Y mien-

Federación Española de Vinos

Tipo de vino	Valor (€)			Volumen (Ltrs)			Precios medios (€/Ltr)		
	ene-02	ene-03	Varación	ene-02	ene-03	Varación	ene-02	ene-03	Varación
	dic-02	dic-03		dic-02	dic-03		dic-02	dic-03	
Vino con D.O. envasado	686.578.781	700.073.971	0,50%	244.741.617	245.683.332	0,14%	2,85	2,86	0,36%
Vino blanco	77.758.125	82.547.542	6,81%	36.578.012	38.451.261	5,21%	2,11	2,14	1,54%
Vino tinto y rosado	618.820.656	617.526.429	-0,20%	208.163.605	207.232.071	-0,45%	2,98	2,98	0,17%
Vino con D.O. a granel	42.448.081	45.041.792	12,71%	70.094.843	78.945.841	14,06%	0,58	0,57	-1,15%
Vino blanco	10.127.668	10.956.056	8,14%	23.471.115	23.663.776	0,82%	0,43	0,45	3,20%
Vino tinto y rosado	30.320.414	34.085.736	12,21%	46.623.727	55.282.065	20,72%	0,65	0,62	-5,34%
Vino de mesa envasado	132.784.342	138.545.031	4,35%	174.720.317	180.346.778	3,22%	0,76	0,77	1,00%
Vino blanco	22.606.021	21.971.140	-2,81%	37.012.160	35.366.526	-4,45%	0,61	0,62	1,71%
Vino tinto y rosado	110.178.321	116.573.890	5,62%	137.708.157	144.979.252	5,28%	0,80	0,80	0,52%
Vino de mesa a granel	127.238.784	138.649.334	9,16%	371.741.660	375.620.420	1,04%	0,34	0,34	0,01%
Vino blanco	48.185.742	78.670.227	64,53%	116.337.192	267.644.054	131,81%	0,27	0,29	1,68%
Vino tinto y rosado	79.053.042	119.979.106	51,73%	195.344.468	307.976.366	57,31%	0,40	0,39	-3,58%
Total vino	997.026.862	1.045.115.763	5,31%	1.016.836.460	1.024.304.250	0,74%	1,18	1,16	-1,55%
Vino con D.O.	737.027.062	745.675.770	1,17%	314.836.459	325.026.193	3,24%	2,34	2,29	-2,00%
Vino de mesa	260.022.805	335.394.366	28,98%	548.681.977	755.033.190	38,27%	0,48	0,44	-8,72%
Vino espumoso (cava)	253.842.137	266.872.840	5,22%	87.467.673	104.050.794	19,38%	2,90	2,95	1,75%
Vino aromatisado	32.864.001	34.458.320	4,85%	47.015.219	44.813.187	-4,68%	0,70	0,77	10,00%
Vino de licor (Jerez)	105.874.388	89.810.381	-17,16%	35.338.634	30.355.522	-14,07%	2,99	2,84	-4,99%
Vino de agüita	3.937.049	5.750.299	46,02%	5.944.748	13.448.686	126,23%	0,68	0,43	-35,45%
Total vinos	1.393.188.943	1.475.059.988	5,84%	1.037.062.710	1.273.310.540	22,78%	1,34	1,16	-13,77%
Miembro	91.529.784	109.421.672	19,55%	122.141.198	146.614.867	19,12%	0,75	0,71	3,84%
Vinero	12.638.568	14.008.946	10,84%	18.358.111	20.265.787	10,38%	0,68	0,68	0,01%
Total productos vitivinícolas	1.491.335.295	1.584.481.660	6,19%	1.177.562.017	1.434.191.194	20,79%	1,27	1,11	-12,32%

RANKING DE PAISES

Ene-Dic 2003

VALOR EN EUROS	DD.OO.	MESA ENVASADO	MESA GRANEL	ESPUMOSO	OTROS VINOS	TOTAL	% n/ total	Var. 2002 / 2003						
1	Alemania	136.838.586,78	17.875.002,58	22.243.215,84	116.852.063,87	20.508.326,87	318.918.128,07	19,76%	8,98%					
2	Reino Unido	136.054.211,02	16.781.092,48	1.189.410,67	48.745.593,24	56.801.676,30	295.453.962,91	16,39%	10,37%					
3	EE.UU.	77.894.438,63	7.423.410,06	820.132,87	38.963.224,71	18.618.253,94	141.708.460,21	8,91%	0,55%					
4	Francia	22.242.974,56	3.413.239,95	66.658.620,73	5.518.084,87	41.164.938,74	129.357.884,80	8,10%	37,07%					
5	Holanda	84.317.381,18	6.381.080,02	927.862,03	4.563.868,88	15.743.588,70	90.423.871,80	6,06%	2,78%					
6	Suiza	69.616.400,03	3.868.749,78	3.369.277,37	10.862.565,12	11.100.558,29	176.038.188,49	4,81%	9,62%					
7	Italia	4.844.006,94	1.349.553,82	39.298.814,42	2.962.880,71	23.447.182,27	71.320.858,23	4,44%	10,92%					
8	Portugal	872.436,07	11.808.863,40	31.368.053,37	1.972.211,02	15.124.086,05	61.243.870,94	3,83%	9,86%					
9	Suecia	40.811.313,37	6.312.684,25	7.447.887,80	4.060.634,65	3.148.008,13	69.829.878,19	3,96%	18,88%					
10	Dinamarca	42.068.033,68	7.017.960,58	3.785.107,03	2.751.183,12	2.114.608,02	57.744.616,15	3,81%	0,22%					
Resto países							167.034.844,23	58.857.188,22	31.020.723,38	32.010.822,83	63.128.224,42	332.960.012,18	20,83%	0,00%
TOTALES							1.491.335.295	1.584.481.660	1.068.649.335,01	296.872.840,21	250.848.830,18	1.494.488.665,39	100,00%	6,76%

VOLUMEN EN LITROS	DD.OO.	MESA ENVASADO	MESA GRANEL	ESPUMOSO	OTROS VINOS	TOTAL	% n/ total	Var. 2002 / 2003						
1	Francia	20.309.478	3.472.204	185.694.868	10.857.871	88.427.246	275.364.427	19,31%	42,87%					
2	Alemania	81.940.251	10.846.501	71.664.862	48.829.414	26.203.076	236.525.844	16,83%	40,09%					
3	Italia	5.007.230	2.368.121	117.087.137	831.078	39.878.608	186.488.688	11,81%	116,95%					
4	Reino Unido	523.230	31.243.324	98.209.428	780.454	17.412.281	148.133.726	10,33%	6,43%					
5	Holanda	58.874.296	15.803.368	1.121.884	19.465.680	26.847.127	121.442.073	8,47%	6,62%					
6	Suiza	32.948.147	4.130.734	830.070	1.181.455	14.351.792	53.176.208	3,71%	1,37%					
7	EE.UU.	16.031.128	2.781.740	148.220	6.496.878	9.002.706	38.487.473	2,54%	11,05%					
8	Portugal	18.287.703	6.645.178	10.533.026	1.344.185	3.623.880	39.355.060	2,53%	8,47%					
9	Dinamarca	20.987.012	6.136.335	8.327.230	837.660	1.470.011	34.368.200	2,40%	6,29%					
10	Suecia	22.831.268	1.293.801	4.646.201	2.246.220	741.281	31.857.760	2,22%	16,34%					
Resto países							51.700.293	98.223.477	40.481.138	6.412.286	88.938.875	292.453.844	89,88%	2,78%
TOTALES							325.029.181	180.340.178	875.262.420	104.020.784	249.508.006	1.434.191.194	100,00%	21,79%

PRECIO EN €/Ltr	DD.OO.	MESA ENVASADO	MESA GRANEL	ESPUMOSO	OTROS VINOS	TOTAL	% n/ total	Var. 2002 / 2003					
1	Holanda	4,79	1,88	3,08	4,98	2,17	3,18	3,25%					
2	EE.UU.	4,88	2,87	3,83	4,53	2,07	3,87	9,80%					
3	Francia	3,38	1,82	0,00	3,68	2,98	2,98	-8,83%					
4	Reino Unido	3,19	1,48	0,73	3,20	1,28	2,45	-10,38%					
5	Canadá	2,49	1,93	0,48	3,18	2,44	2,22	-9,98%					
6	Suiza	2,81	1,10	0,48	4,83	1,48	2,42	-8,57%					
7	Japón	1,38	0,88	0,64	1,38	0,68	1,04	-7,30%					
8	Reino Unido	2,32	1,08	1,04	2,60	2,14	2,14	-4,30%					
9	Dinamarca	2,46	1,81	0,84	3,23	1,18	2,00	-2,83%					
10	Holanda	1,68	1,30	1,12	3,48	1,08	1,70	8,00%					
Resto países							3,64	0,61	0,38	3,50	0,85	1,13	-2,81%
TOTALES							3,29	0,77	0,34	2,98	1,00	1,11	-12,38%

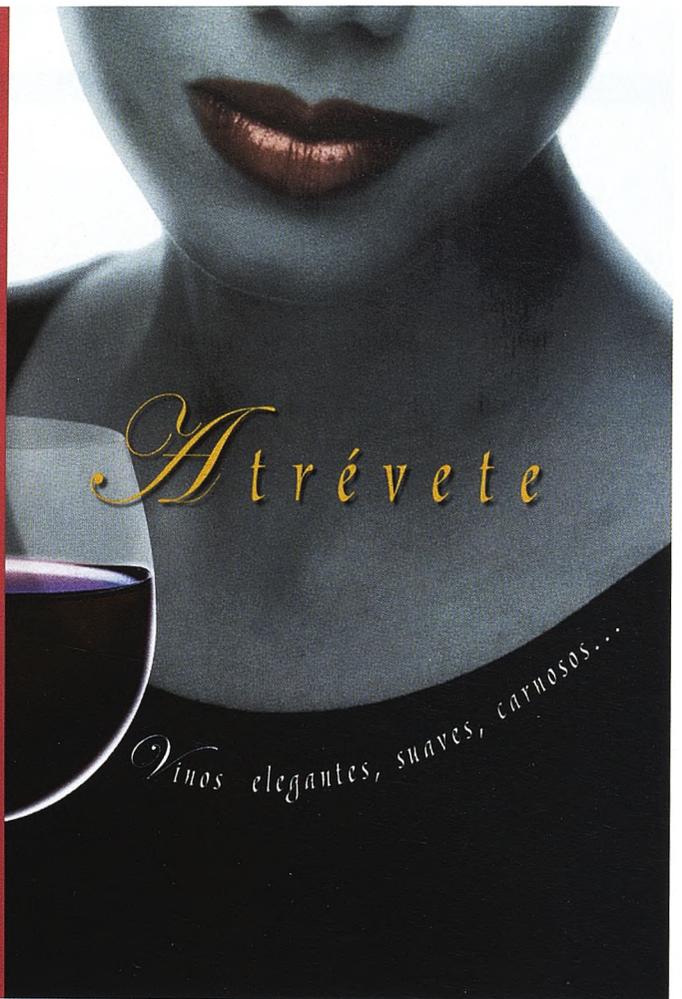
tras el aumento en valor del total exportado fue de 81,9 millones, el crecimiento en valor del vino de mesa a granel hacia Francia e Italia fue de 47,7 millones de euros, es decir un 58,3% del total del incremento. En definitiva, buen com-

portamiento de las exportaciones españolas de vino, especialmente en volumen, destacando el aumento de las ventas del vino de mesa a granel, aunque debido a una causa coyuntural como son las malas cosechas de Francia e Italia.

EL RIBERA DEL JÚCAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Vinos de Calidad V.C.P.R.D.

Av. España, 21
16611 Casas de Haro (Cuenca)
Tfno.: 969 380 840
Fax: 969 380 518
e-mai: do@vinosriberadeljucar.com



Vinos elegantes, suaves, carnosos...

BODEGA
SAN GINÉS
fundada en 1956

Vinos Almudes y Cinco Almudes



Bodegas "San Ginés" S. Coop.
c/ Virgen del Carmen, 6
16707 CASAS DE BENITEZ - Cuenca -
Tel. (+34) 969 38 20 37 · Fax (+34) 969 38 24 49
e-mail: cincoalmudes@cincoalmudes.es
www.cincoalmudes.es

EL RIBERA
DEL JÚCAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Vinos de Calidad V.C.P.R.D.

A vueltas con el vino

Desde 1992, cuando una iniciativa de la Excm. Diputación Provincial, inauguró por primera vez el Concurso-Presentación de los Vinos de Cuenca, ha llovido mucho y, por los resultados, bien. Lo que en un principio fue una tímida incursión en un mundo, si no desconocido, al menos en el que no se tenía experiencia, ha cuajado en doce ediciones sucesivas en las que el éxito ha ido *in crescendo* hasta fructificar en un resultado que, con orgullo, nos permite codearnos con la totalidad de los implicados nacionales en este negocio.

En ese año inicial, acudieron 8 bodegas que presentaron 23 vinos a concurso. Desde la perspectiva actual, un número irrisorio, habida cuenta que en la edición de este año, la decimosegunda, han sido convocadas 18 bodegas con 74 vinos a concurso. Las gentes del vino de la provincia de Cuenca, se lo han tomado en serio y esperan anhelantes el siguiente evento, preocupándose de actualizar los vinos que ya tienen - en algunos casos, los podemos calificar de clásicos de nuestra tierra-, y por otro lado, experimentar con otros nuevos, casi siempre con acierto. En esta edición, con presencia más abundante de profesionales de la vitivinicultura provincial, se lo ha dicho el vicepresidente de la Diputación, José Carricondo -anterior Delegado de Agricultura de la Junta de Comunidades, y por tanto conocedor del tema-, en una soflama nacionalista puesto en pie, que encandiló los ánimos de los implicados allí presentes: «Sois los mejores», vino a decir. Y tiene razón. Nuestros vitivinicultores son lo mejor que tenemos, y no porque no tengamos otros, evidente -palabra muy usada esa tarde, con acierto-, son los mejores porque aunque el proceso decisorio ha tardado, han sabido apartar a un lado esa desidia endémica que nos asola y se han lanzado a un proceso de modernización galopante que en una década nos ha llevado de ser los mayores productores de vinos a granel -a toda Castilla-La Mancha me refiero-, vinos de pasto o de chateo, a crear una red de bodegas, que mediante fuerte inversión y por lo tanto riesgo, han levantado una infraestructura capaz de producir vinos de mesa



J. C. LUJÁN

apreciados, competitivos, líderes del mercado en la relación calidad-precio. Son los mejores, porque de estar anclados al airén y al cencibel como vidueños exclusivos, el primero para blancos y el segundo para tintos, han evolucionado para replantar sus viñas con varietales foráneos hasta ese momento desconocidos para ellos, permitiéndose extender su producción a una variedad de vinos que los igualan al resto de las zonas productoras nacionales y muchas del mundo. Con la

introducción de las modernas tecnologías para la manipulación del vino en la bodega, depósitos de acero inoxidable sanitariamente impecables, fermentación con temperatura controlada y otras maravillas técnicas, han pasado de la prehistoria al futuro.

El resultado es la existencia de tres denominaciones de origen funcionando en la provincia - La Mancha, La Manchuela y la Ribera del Júcar- y otra -la de Uclés- que se prepara para salir a la luz. El cultivo de 101.000 hectáreas de viñedo que dan trabajo a 17.000 familias; 95 bodegas de las que 57 son cooperativas, facturando 20 mil millones de las antiguas pesetas, que son el 30% de la renta agraria provincial, y producen una media de 3 millones de hectólitros de vino.

La verdad es la verdad, y los primeros que tenemos que creémosla somos nosotros. Aunque pequemos de ingenuos, eso es lo que tenemos que difundir, con la palabra y con los hechos, en este caso nuestros vinos. Como apuntó recientemente Fernando Sánchez Dragó: «El vino no es Cultura, es Civilización». Es cierto, sería presuntuoso calificar al vino como una cultura -lo es en cuanto al cultivo de la vid-, lo dejamos, que no es poco, en una actividad que forma parte, y muy importante, de la civilización humana; cuyo producto final es el vino, y éste sí, junto con el tabaco, tiene un influjo decisivo en la creatividad cultural como acicate del artista.

Seguir así, miembros de esta gran familia que es el mundo del vino, como hasta ahora, con la vista siempre puesta en el horizonte tras el que hay otras tierras por las que extender vuestro comercio, donde está un futuro lleno de esperanza.

El vino en la mesa

La alianza del vino y los alimentos

Un buen vino puede mejorar si se acompaña de los alimentos adecuados. Lo mismo ocurre con los platos. El correcto maridaje entre vinos y alimentos es también un arte. Existen algunas normas básicas, pero el sentido común es el mejor aliado.

LUISMA CALVO

Si la elaboración de un buen vino es un arte, no lo es menos su maridaje con los alimentos. Esta alianza es óptima cuando ambos elementos salen beneficiados de la unión, ensalzando sus cualidades y ofreciendo al consumidor una mezcla de sabores nuevos e inesperados.

A comienzos del siglo XX, se comenzó a hablar de los primeros matrimonios entre vinos y alimentos, referendados por los afama-

dos cocineros franceses: «caviar y champagne, lenguado con borgoña blanco, caza con borgoña tinto». Tradicionalmente, se ha dicho que los vinos blancos deben beberse con los pescados y los tintos con las carnes rojas. Sin embargo, como asegura el conocido creador de corrientes vitivinícolas de España, José Peñín, en su guía de los vinos de nuestro país, «es conveniente no dejarse llevar por los dogmas. La alianza de vinos y platos debe plantearse con libertad y flexibilidad». No obstan-



te, Peñín afirma que hay que seguir unas «mínimas reglas» que nos aseguren la buena armonía.

No basta el color del vino para decidir a qué plato ha de acompañar. Su potencia, su acidez y los aromas propios de su variedad han de ser tenidos en cuenta. También la categoría del vino tiene su importancia ya que un gran vino de abundantes matices merece ser degustado con un plato sencillo.

Dentro de esta 'flexibilidad', los expertos marcan tres principios básicos para

acertar en la elección del vino que acompañe a una comida.

Por un lado, su color. La norma tradicional ya comentada de que el vino blanco para los pescados y el tinto para las carnes, obedece al sentido común. Un tinto tánico puede dar al pescado un sabor metálico de la misma forma que las carnes de caza o de sabor fuerte pueden acabar con la mayoría de los vinos blancos.

Por otro, su densidad ya que hay que tener en cuenta que la graduación alco-

CORTACESPED Y MOTOAZADAS

DELGADO PARIS C.B.

ACCESORIOS
Y
REPUESTOS

c/ Teniente Benitez, 1
CUENCA

TF. 969 230405

VINO
VINO

PLAZA CONSTITUCIÓN, 14
16002 CUENCA
TEL. 969 22 79 08 - vino_vino@telefonica.net



hólica y la concentración de aromas deben acompañar el sabor de un plato. Por tanto, es conveniente acompañar los manjares delicados con vinos sutiles mientras que los alimentos fuertes admiten vinos más fuertes.

Por último, su aroma Normalmente, la armonía es sinónimo de éxito aunque, en ocasiones, un contraste de aromas entre el

vino y la comida puede ser agradable.

Con sus más de 25 años de experiencia, José Peñín, nos da unas recomendaciones para no fallar en la elección.

Así, los tintos jóvenes y tintos de crianza hasta cuatro años son recomendados para carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo, buey, caza, aves, carne estofada, arroces, legumbres

estofadas, setas, quesos curados y azules. En términos generales, los tintos de reserva y los grandes reserva hasta diez años también son especialmente indicados para acompañar estos alimentos.

Por su parte, los tintos de reserva o grandes reserva desde diez años, con un mínimo de siete años envejecidos en botella, pueden estar indicados para las carnes estofadas, arroces, legumbres estofadas, quesos azules, pescados y mariscos en salsas, verduras gratinadas o cocidas, pimientos, pasta italiana, ahumados, sopas, cremas, charcutería, chorizo, tortillas, ensaladas sustituyendo el vinagre por el limón, escabeche de carne y foie-gras.

Peñín recomienda los blancos criados en madera, los finos, los cavas y los champañas para pescados y mariscos en salsa, mousses de pescado y marisco, foie-gras, sopas, cremas, ahumados, charcutería, tortillas, quesos frescos y curados y verduras cocidas o gratinadas.

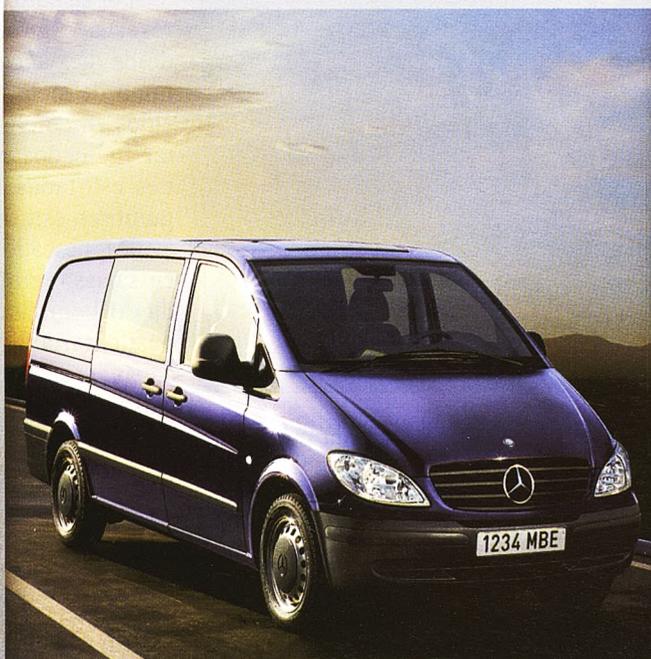
Para los blancos jóvenes y afrutados recomienda los mariscos y pescados crudos, cocidos y en salsa, mousse de pescado y marisco, ahumados, sopas, cremas y quesos frescos.

Por último, deja los rosados y claretes para las carnes blancas, las verduras gratinadas, la pasta, los arroces, las setas, los ahumados, las sopas, las cremas, los productos de charcutería, las aves, las tortillas y los pimientos.

¿Y el morteruelo?

Muchos platos tradicionales tienen una afinidad natural con los vinos elaborados en la región. Es el caso del morteruelo. El número 77 de la revista 'Mi vino' asegura que «sus mejores compañeros, dado su origen, son los vinos de la joven D.O. Ribera del Júcar». Sobre ellos, indica que son «una gama de tintos conquenses de aromas intensos a frutas rojas», «potentes a la entrada en boca, limpios y sedosos, de cuerpo armado, con una tanicidad media y buen postgusto».

Furgonetas Mercedes-Benz.



Nueva Vito.
Nada encaja mejor
en tu negocio.



Mercedes-Benz

► ¿Necesitas más espacio para hacer crecer tu negocio? La nueva Vito es ahora más versátil que nunca, gracias a sus tres longitudes y dos alturas diferentes. Cargar y descargar cualquier mercancía es más fácil gracias a su bajo piso de carga, sus amplias puertas

correderas laterales y su espacio adicional de transporte bajo los asientos delanteros. La nueva Vito te proporciona más rentabilidad, ahora con motores CDI de hasta 150 cv, más potentes y económicos. Los sistemas de seguridad más avanzados ESP®, ABS, BAS, ASR

y EBV, garantizan tu tranquilidad. Además, la nueva tecnología de tracción trasera adaptada de nuestros turismos te proporcionará la máxima seguridad en cualquier circunstancia. Nada encaja mejor en tu negocio. Nueva Vito. Ven a verla a tu concesionario.

www.mercedes-benz.es/vito

AUTOVILLAR, S.A.

Concesionario Oficial Mercedes-Benz

Avda. de la Cruz Roja Española, km. 2. Tel.: 969 22 68 11. 16002 CUENCA

BAJO EL BANZO

LA SEMANA SANTA EN SER CUENCA

Un programa presentado y dirigido por **Lucio Mochales**

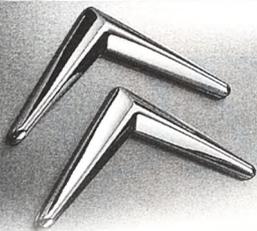
Del 22 de marzo al 2 de abril de 2004
desde el Hotel Torremangana

De lunes a viernes de 18:00 a 20:00 h. en directo en la 98.2 FM

Entrevistas, tertulias, música, noticias, la opinión de nuestros oyentes.
Escúchalo on-line en nuestra web <http://www.sercuenca.com>



Cuenca 98.2 FM



Mes del diésel en Citroën

LA ÚLTIMA TECNOLOGÍA DIESEL HDi CON LAS OFERTAS MÁS POTENTES:

Por energía

C2 HDi 70 X
por
9.300 €*

ahorro
2.400 €
incluido

ABC
MEJOR COCHE
DEL AÑO 2004



- Airbag conductor y pasajero • Dirección eléctrica con asistencia variable
- Elevalunas eléctricos delanteros • Cierre centralizado automático al iniciar la marcha y con mando a distancia • Encendido automático de luces de emergencia • Volante regulable en altura y profundidad • Función black panel

Además tiene un **C2 1.1i X por 8.050 €***

Por innovación

C3 HDi 70 Magic
por
10.380 €*

ahorro
2.400 €
incluido



- 4 airbags • ABS con repartidor electrónico de frenada y ayuda a la frenada de urgencia
- Dirección asistida variable en función de la velocidad • Elevalunas eléctricos delanteros
- Cierre centralizado automático al iniciar la marcha y con mando a distancia • Volante regulable en altura y profundidad • Encendido automático de luces de emergencia

Además tiene un **C3 1.1i Magic por 9.000 €***

Por equipamiento

XSARA HDi 70 Magic
por
12.670 €*

ahorro
3.600 €
incluido



- 4 airbags • ABS con repartidor electrónico de frenada y ayuda a la frenada de urgencia • Aire acondicionado • Elevalunas delanteros eléctricos • Cierre centralizado con mando a distancia • Antiarranque electrónico
- Proyectores antiniebla • Dirección asistida variable • Pintura Metalizada

Por diseño

XSARA PICASSO HDi 90 X
por
14.450 €*

ahorro
3.600 €
incluido



- 4 airbags • ABS con repartidor electrónico de frenada • Cierre centralizado con mando a distancia • Ordenador de a bordo • Función black panel • Modubox
- 3 plazas traseras independientes e iguales con asientos desmontables
- Elevalunas eléctricos delanteros • Retrovisores eléctricos

Además tiene un **Xsara Picasso 1.6i X por 13.090 €***

Por tecnología

C5 HDi 90 X
por
16.650 €*

ahorro
4.000 €
incluido



- 6 airbags • ABS con repartidor electrónico de frenada y ayuda a la frenada de urgencia • Aire acondicionado • Parabrisas atérmico
- Antiarranque electrónico • Pack eléctrico
- Suspensión hidractiva • Dirección asistida variable

Además tiene un **C5 1.8i X por 16.095 €***

Descubra las operaciones especiales en:

www.citroen.es

Información Citroën: 902 44 55 66

CITROËN prefiere TOTAL

CONDICIONES ESPECIALES DE FINANCIACIÓN CON **CITROËN Credit**

CITROËN
NO TE IMAGINAS LO QUE
CITROËN PUEDE HACER POR TI

VENGA A VERNOS A:

*P.V.P. recomendado (Incluye I.V.A., impuesto de matriculación, transporte, oferta promocional y plan prevent). **Ahorro respecto al P.V.P., ambos recomendados, (I.V.A. e impuesto de matriculación incluido). Ofertas no acumulables. Válido hasta fin de mes, para turismos en stock, en Península y Baleares en los puntos de venta que participen en la operación.

Consumo mixto (L/100 Km.) / Emisión CO2 (grs./Km.): C2: 4,1 - 6,3/108-151 C3: 4,2 - 7,1/110-170 Xsara: 5,2 - 9,3/138-215 Xsara Picasso: 5,5 - 7,7/147-184 C5: 5,6 - 10,2/147-241

VENGA A VERLOS A:

Júcar Automoción, S.A. - «JUCASA»

Ctra. Alcázar Km. 2,500 - Tél.: 969 221070 / 969 221180 16001 CUENCA

www.jucasa.citroen.es



CITROËN



Día Forestal Mundial

«No podríamos concebir una ciudad sin árboles»

Durante esta pasada semana hemos celebrado el Día Mundial del Agua y el Día Forestal Mundial. Dos jornadas especiales para concienciar a los ciudadanos de lo importante que es saber utilizar con cautela ese bien que conseguimos con el sencillo acto de abrir un grifo, o lo importante que es que los árboles nos sigan acompañando y dando sombra tanto en las ciudades como en los campos. Un árbol genera vida a su alrededor. Por eso debemos conservarlos como uno de los bienes fundamentales de nuestro planeta tierra.

GEMA ORTEGA GAVILÁN

Día Forestal Mundial. Un miércoles soleado aunque con algo de viento frío -tal vez no sea el momento idóneo para dedicarse a la plantación de pequeñas especies autócto-

nas arbóreas-. Aún así hay que plantearse que es importante hacer algo por la naturaleza. Hace dos días que se celebró el Día Mundial del Agua, y, precisamente agua y vegetación están íntimamente relacionados. ¡Qué menos que po-

nerse manos a la obra y plantar un árbol!

«No podríamos concebir una ciudad sin árboles», comentó Miguel Chillarón, delegado provincial de Agricultura en este día de celebración. Asimismo el delegado aseguró también en

este mismo sentido que «los árboles son refugio de aves, de otro tipo de vegetación, como por ejemplo el sotobosque, y ahí reside la importancia que tienen los bosques y los árboles dentro del bosque».

Entrega de plantas

La pretensión de esta celebración en la que se ha procedido a la entrega gratuita de plantas especiales forestales autóctonas era concienciar a los ciudadanos de Cuenca «regalando un árbol e intentando explicarles la función que cumple dentro del bosque y el medio natural», explicó el delegado.

Y es que el ser humano suele arrasar con todo aquello que le rodea. Allí de donde se extrae piedra para la construcción o materiales de cualquier otro tipo, queda un vacío natural que puede ser nuevamente recuperado.

Por ello desde la Consejería de Agricultura, y en este caso concretamente desde la delegación, se ha llevado a cabo la recuperación de una cantera situada en Buenache de la Sierra. «Las actividades humanas al final se traducen en una deforestación, en la eliminación de la superficie forestal para extraer áridos y materiales que se utilizan en la construcción. Esa es una de las formas de eliminar la superficie vegetal».

Por eso, «hemos recuperado lo que fue la cantera de extracción de piedra caliza para la construcción de viviendas en Buenache de la Sierra». Después fueron los alumnos de Albaladejito, los futuros agentes medioambientales, junto a las personas que se acercaron hasta este lugar los que comenzaron a reforestar esta zona.

Para comenzar la reforestación, se cubre primero el espacio con tierra vegetal como paso previo para preparar el terreno para la plantación. «Esto es una demostración de lo que debe de ser la restauración de las canteras y graveras en nuestra provincia, y también con la presencia de la autovías, tenemos muchas zonas de las que se extraen áridos. Se desprotege y elimina la superficie vegetal. Al final habrá que

hacer una restauración de lo que por la acción humana se deteriora.»

En el medio urbano

Dentro del medio ambiente urbano también tenemos zonas que tras una construcción quedan siempre desprovistas de vegetación. A nuestros ojos esas zonas se acaban convirtiendo en pequeñas escombreras donde algunos ciudadanos acaban arrojando muebles, cascotes de obras, etc. Por ello, en este Día Mundial Forestal, es también importante inculcar la idea de que se

hace necesario recuperar estos espacios para reconvertirlos en jardines. «En estos momentos se encuentra en estas circunstancias una zona junto al campo de fútbol de Obispo L a p l a n a .

Queríamos hacer esa recuperación con especies que no consumiesen agua, que fueran autóctonas de la zona: pinos, carrascas, etc., y que son capaces de prosperar sin cuidados.

Sobre los incendios

Es mucha la experiencia que se tiene en este sentido, y por tanto es esencial el trabajo de prevención que se realiza. «En estos momentos, a día de hoy, todos los trabajos que estamos realizando se dirigen en este sentido. Limpias, caminos, fajas, trabajos selvícolas, etc. son algunas de las labores que se están llevando a cabo desde la delegación para intentar garanti-



Miguel Chillarón, delegado de Agricultura sostiene especies autóctonas en el momento en que realiza declaraciones a los medios de comunicación.

zar que gran parte de nuestra superficie arbórea, que en Cuenca es del 51%, no se vea mermada en el verano cuando las temperaturas suben.

Asimismo, es como siempre imprescindible recordar en este punto aunque no lo haya hecho el delegado de Agricultura en este momento que, la prevención de los incendios también pasa por la especial atención y cuidado que los ciudadanos debemos poner en nuestras salidas al campo.

Más tarde, en los meses venideros, llegará la campaña

contra incendios que se encargará de recordar este mensaje de manera más directa a través de la publicidad. Pero en las campañas contra los incendios, como ya todos saben, existe siempre un dispositivo humano listo y preparado para atender cualquier emergencia. «Los medios aéreos, las motobombas, la red de retenes, helicópteros, aviones, etc. que existen en nuestra provincia son los recursos que se ponen en funcionamiento tanto en labores de prevención como de lucha contra cualquier incendio.



Muchas plantas, todas ellas especies autóctonas, fueron transportadas hasta la puerta de la delegación de Agricultura donde fueron repartidas en el Día Forestal Mundial.



Plantas preparadas para ser entregadas a todos aquellos interesados en reforestar. El Día Forestal Mundial se plantea como una oportunidad para aportar nuestro granito de arena.

El 51% de la superficie de nuestra provincia es forestal. El resto sería de uso agrícola. Prácticamente de esa mitad, la tercera parte, unas 600.000 hectáreas es superficie arbolada. «Y en este sentido somos unos afortunados dentro de Castilla-La Mancha porque somos los que más superficie arbolada tenemos. Y tenemos, por tanto, toda la representación de pinos: piñoneros, carrasco, rodenos, laricio, que en un 50% es el pino más típico de los montes de Cuenca, y además el silvestre. Tenemos pues

toda la representación de especies típicas mediterráneas de la Comunidad Valenciana y de la zona pirenaica.

«Ahora mismo hay cinco retenes en funcionamiento, pero la campaña propiamente dicha, la de los tres meses, además de la campaña complementaria, prevé acciones antes y después. En Semana Santa con la acumulación de personas que tenemos en la Serranía y que salen al campo, tenemos un dispositivo de lucha contra incendios. Ahí se ponen en funcionamiento los retenes y las motobombas».

«Los árboles consolidan nuestra vida»

La consejera de Medio Ambiente, Rosario Arévalo, pidió en este Día Forestal Mundial a todos los castellano-manchegos que se impliquen en la conservación de nuestros bosques porque, recordó, “los árboles consolidan nuestra propia vida y son aliados de nuestra salud y del desarrollo económico”. Arévalo, que participó en Puertollano (Ciudad Real) en el acto organizado por el Ayuntamiento para conmemorar el Día Forestal Mundial, que se celebra cada año coincidiendo con la llegada de la primavera, señaló que los bosques cumplen una doble función, ya que, además de preservar nuestra salud al ayudarnos a combatir el cambio climático, son una importante fuente de riqueza.

La consejera señaló que el aprovechamiento de la masa forestal de Castilla-La Mancha, que ocupa el 45,9% de la superficie de nuestra región, reporta directamente cada año más de 90 millones de euros, cantidad a la que hay que sumar los ingresos anuales que se obtienen de la caza y la pesca, que se estiman en más de 390 millones de euros, y del turismo.

Rosario Arévalo hizo estas consideraciones después de participar junto a cerca de 500 escolares de Puertollano en la plantación de especies forestales autóctonas en la zona de la Dehesa Boyal, que fue pasto de las llamas el pasado verano. La consejera de Medio Ambiente elogió la capacidad de convocatoria del Ayuntamiento y señaló que los actos de educación ambiental que se organizan con motivo del Día Forestal Mundial vienen a resumir el trabajo que llevan a cabo las instituciones durante todo el año para preservar nuestro medio natural. En este sentido, la consejera anunció la intención de su departamento de poner en marcha un observatorio encargado de verificar el avance del cambio climático, según los acuerdos adoptados en Kioto.



Resultados significativos

Balance positivo en la recogida de residuos

Gran parte de los municipios de la provincia tienen servicio de recogida de residuos sólidos: papel, cartón, vidrio y pilas. Solamente cuatro municipios no se han adherido al convenio que la Diputación Provincial mantiene con una empresa que se dedica a este proceso. Lo mismo ocurre con la recogida de las pilas, que se produce gracias a un convenio entre la Corporación y la CCM. Existe mucha concienciación ciudadana, pero hace falta corregir algunos malos hábitos.

GEMA ORTEGA GAVILÁN

La Diputación Provincial, a través de su diputado de Medio Ambiente hizo un balance sobre la recogida de residuos realizada durante el pasado año. Si sobre algo se hizo hincapié fue precisamente en el hecho de que era importa reciclar convenientemente.

Parece que, tal vez por pereza, los conqueses no nos acostumbramos a doblar bien el cartón antes de tirarlo en los contenedores preparados para ello. Por eso, desde el

Área de Medio Ambiente y también desde la empresa que se ocupa de la recogida de los contenedores de papel y cartón, el mensaje que se ha querido transmitir es que debemos acostumbrarnos a doblar las cajas,

que inapropiadamente dejamos al lado de los contenedores. La impresión que el ciudadano recibe de ese abandono de cajas es que el contenedor está siempre lleno, cuando no siempre

es así. Debemos aplicarnos en esta cuestión si no queremos que el cartón nos re-

El diputado de Medio Ambiente, César Ruiz, ha expresado su satisfacción porque «los resultados han sido altamente positivos y satisfactorios debido a incremento de la sensibilización»



Rueda de prensa del balance de recogida selectiva de residuos en la provincia año 2003. En el centro de la imagen, César Ruiz, diputado de Medio Ambiente.



Aspecto de los contenedores de basura y papel y cartón en una calle céntrica de la ciudad.

duzca el paso por muchas de las aceras por las que caminamos habitualmente.

El diputado de Medio Ambiente ha expresado su satisfacción porque «los resultados han sido altamente positivos y satisfactorios debido al incremento que se ha producido en la sensibilización ciudadana», explicó César Ruiz.

Recogida selectiva

La recogida selectiva en la provincia es fruto de los convenios firmados por la corporación provincial con los Sistemas Integrados de Gestión de Envases de papel-cartón y vidrio, Ecoembalajes S.A. en el año 2000,

y con Ecovidrio, en el 2001, con motivo del cumplimiento de lo previsto en la Ley 11/1997 de Envases y Residuos de envases.

Los resultados de este último año en la provincia de Cuenca han sido bastante significativos por el aumento que ha supuesto la recogida con respecto al año anterior, y teniendo en cuenta las campañas de sensibilización que se han ido poniendo en marcha en estos últimos años.

La Diputación Provincial presta este servicio en virtud de su competencia de cooperación con los municipios de menor capacidad económica.



El diputado de Medio Ambiente, César Ruiz, durante la rueda de prensa.

Seleccionar y recoger los residuos

Aún nos falta mucho camino que recorrer a los conqueses y a los españoles en general en materia de reciclaje. Hace ya tiempo que estamos acostumbrados a caminar por las calles de nuestra ciudad donde los contenedores de basura, de papel-cartón, vidrio y pilas forman parte del paisaje urbano habitual. Al principio, como en casi todo, los ciudadanos seguían echando a la basura todos los desechos de cada día. Poco a poco, aunque aún queda gente que no lo hace, se va creando la costumbre de separar la basura. Este simple gesto, que para muchos puede ser algo molesto, ayuda a que finalmente muchos de esos desperdicios puedan ser reciclados y reconvertidos haciendo un bien al medio natural y a nosotros mismos. Separar el papel y el cartón, el vidrio y las pilas del resto de la basura es además un gesto que revierte en nuestra propia vida y en la vida del medio natural, éste por el cual debemos seguir luchando, y para el que las instituciones convocan celebraciones especiales para recordarnos lo importante que es cuidar de nuestro entorno. Así pues, sigamos reciclando, que parece ser que cada día se incrementa la concienciación.

Este servicio, que se presta a la gran mayoría de los municipios de la provincia, «afecta a un total de 146.000 personas, quedando excluidos Cuenca capital, que tiene los convenios firmados aparte de la Diputación Provincial, Mota del Cuervo y Santa María de los Llanos que se encuentran integrados dentro de la mancomunidad Consermancha, que pertenece a la zona de Ciudad Real, concretamente a la zona de Alcázar de San Juan, y Zarza de Tajo y Belinchón que están incluidos dentro del consorcio de Toledo, y algunos municipios de la provincia de Cuenca que aún no se han adherido: Villanueva de la

Jara, Hontecillas, Tejadillos y Narboneta.

Con respecto a la recogida de papel-cartón y en relación con el año 2002, fueron 408.402 Kg. mientras que en el año 2003 se recogieron 492.715 Kg.; El número de contenedores de papel-cartón ubicados en los municipios en los que se presta servicio es de 404, lo que supone una ratio de un contenedor por cada 362 habi-

tantes.

En el año 2002 se recogieron 709.640 Kg., mientras que en el 2003 ha sido de 793.010, lo que supone un 5,4 Kg./ habitante y año.

En este caso el número de contenedores de vidrio que hay en la provincia es de 511, suponiendo una ratio de un contenedor por cada 285 habitantes.

Finalmente, y referente a la recogida de pilas, cuestión de la que se ocupa también la Diputación Provincial en colaboración con la CCM, el número de kilogramos de pi-

las alcalinas durante el año 2002 fue de 4.205, mientras que en el año 2003 fue de 6.709 Kg., lo que supone un incremento de un 59,5%. En el caso de las pilas botón, el número total de kilogramos fue 15 durante 2002. En el 2003, 35 Kg. El incremento en este caso es de 133,3%.

«Se está intentando poner en funcionamiento el Plan de Residuos Sólidos Urbanos.

El Centro de Tratamiento está prácticamente terminado y falta la construcción de las seis estaciones de transferencia que estarán situadas en los términos municipales de Almodóvar del Pinar, La Almarcha, Campillos Paravientos, Tragacete, Cañamares y Carrasposa del Campo», apuntó Ruiz.

Los resultados de este último año en la provincia de Cuenca han sido bastante significativos por el aumento que ha supuesto la recogida de residuos en la provincia el pasado año

Padres y educadores

Los padres también van a la 'escuela'

Completar la formación de los padres para que éstos puedan contribuir positivamente en la educación de sus hijos compartiendo esta responsabilidad con el profesorado es el objetivo de la 'Escuela de Padres', una iniciativa de los AMPAS del C.I.P. 'Primo de Rivera' y del I.E.S. 'Pedro Mercedes'.

ESTHER ORTIZ

Los que son padres saben mejor que nadie que tener hijos, es decir, 'ser padres', es una ardua tarea que se aprende con el paso de los años y normalmente, y, aunque a veces nos cueste reconocerlo, a base de golpearnos una y otra vez con la misma

pared. Bien es cierto que el instinto ayuda, pero, queda muy lejos de ser la panacea. Además haber educado un hijo, no nos garantiza que no nos equivoquemos con el resto de descendientes y es

que, si cada persona (¡gracias a Dios!) es un mundo, cada hijo también.

Por eso, estar preparado para afrontar este reto resulta hoy en día de vital importancia. 'Tener hijos',

no es sólo saber cuidar de ellos; es también educarles, una labor que hasta hace bien poco estábamos acostumbrados a delegar de manera equivocada en el profesorado y que hoy, asumimos como propia, como una faceta más de nuestra profesión de 'padres'. Así que, resumiendo, cuanto mejor preparados estemos para

La 'Escuela de Padres' surge a raíz de la necesidad que tienen los padres de colaborar en la educación de sus hijos y de compartir con el profesorado esa responsabilidad

educar a nuestros hijos, mejor será la educación que éstos reciban y mejor preparados estarán, por tanto, para afrontar las vicisitudes de la vida.

Éste, el de completar la formación de los padres para que éstos puedan educar con más garantías a sus hijos, es el reto que desde hace tres años se han marcado las Asociaciones de Padres de Alumnos (AM-



Los AMPAS del C.I.P. 'Primo de Rivera' y del I.E.S. 'Pedro Mercedes' han puesto en marcha por tercer año consecutivo la 'Escuela de Padres' orientada a completar la formación de éstos.



PAS) del Colegio Infantil 'Primo de Rivera', y del Instituto de Educación Secundaria 'Pedro Mercedes' de la capital conquense en su 'Escuela de Padres', un proyecto que nace bajo el auspicio de la Consejería de Educación de la Junta de Comunidades de Castilla - La Mancha, el Ayuntamiento de Cuenca y la CCM, y que está cosechando importantes éxitos.

La 'Escuela de Padres', no obstante, no es una 'Escuela' en el sentido estricto de la palabra. Se trata más bien de un espacio de encuentro entre padres y profesionales de distintos ám-

bitos y sectores con el objetivo de, a través de una serie de 'charlas' amenas y participativas, poner en común aquellos temas en los que los padres presentan mayores lagunas, o que despiertan en ellos una mayor preocupación, para que éstos puedan obtener fácilmente las 'respuestas' que buscan de boca de profesionales especializados. Y es que, esta peculiar 'Escuela', insiste Vicente Sepúlveda, secretario del AMPA del IES 'Pedro Mercedes', surge como respuesta a una cada vez más clara necesidad: la necesidad que tienen los padres de colaborar en



Esta peculiar 'Escuela' se caracteriza por tratar diversos temas, todos de máxima actualidad y de máximo interés para los padres con hijos en edad escolar. Una de las charlas de este año tuvo como protagonistas a voluntarios de Protección Civil. Su tarea fue explicar los peligros más comunes que nos podemos encontrar en el hogar y como controlarlos.

la educación de sus hijos; en definitiva, de compartir con el profesorado esa importante responsabilidad. Necesidad que, afirmaba el propio Sepúlveda, ya se hizo patente con la inclusión de los AMPAS en los Consejos Escolares, órganos de Gobierno de los Centros Educativos, situación que está dando «resultados muy positivos».

Así pues, en la 'Escuela de Padres', se ha hablado sobre drogas, sobre técnicas de estudio, y, sobre los reglamentos de Disciplina Interna de los Centros Educativos y de cómo éstos repercuten en la integración

de los estudiantes, entre otros temas, todos «de máximo interés para los padres de los alumnos tanto de Primaria como de Secundaria».

En esta edición, indicaba Sepúlveda, la 'Escuela de Padres', que se está celebrando todos los miércoles de marzo, ha elegido cinco materias principales, cada una de las cuáles será protagonista monográfica de una jornada de aproximadamente dos horas de duración. Las dos primeras, puntualizaba el secretario del AMPA, «han estado más enfocadas a los padres de alumnos de Infantil

(‘Castigos y recompensas en niños de entre tres y diez años’; ‘El Cambio al Instituto’)», mientras que el resto (‘Prevención de accidentes en el Hogar’, ‘Las drogas en nuestro entorno’ y ‘La nueva Reválida’) son de interés general para todos los padres con hijos en edad escolar.

Por otra parte, puntualizaba Sepúlveda, y, con objeto de facilitar la participación de la comunidad educativa, los AMPAS han habilitado una guardería en la que los más pequeños son perfectamente atendidos para que sus padres puedan acudir «libremente» a sus ‘clases’.

Preguntas frecuentes

¿Son buenos los castigos?, ¿están preparados nuestros hijos a los doce años para afrontar el cambio al Instituto?, ¿cómo funciona un extintor?, ¿hay mucha droga en Cuenca?, ¿es o no práctica la reválida?, etc., están siendo las preguntas más frecuentes en esta tercera edición de la 'Escuela

frente al cambio de sus hijos del Colegio al Instituto, cambio que en la actualidad se produce al parecer de la mayor parte de los progenitores «demasiado pronto», cuando éstos cumplen doce años, en plena preadolescencia. La psicóloga explicó, afirmaba Sepúlveda que, «nuestros hijos si están preparados y que quienes no lo estamos somos los padres porque nos asusta que la convivencia entre preadolescentes de tan sólo doce años con alumnos más mayores, incluso de ciclos formativos superiores (16 - 18 años) que, por ejemplo, ya fuman, pueda ser negativa».

Los padres aprendieron también que los castigos, bien aplicados, son una opción a tener en cuenta pero que «mejor que los castigos son las recompensas»; que la droga más común en Cuenca es el alcohol y que su consumo se afianza a partir de los 16 años; que, una instalación eléctrica deficiente, los descuidos en la cocina y el gas, son los

Temas como si los castigos y las recompensas son útiles o si los alumnos asumen con facilidad el cambio del Colegio al Instituto despertaron el interés de la Comunidad Educativa

mejores amigos de los incendios en el hogar; etc., aunque, sin duda, una de las charlas más interesantes fue la realizada por los voluntarios de Protección Civil.

las responsables de hacer surgir el debate entre padres, profesores y profesionales. Un debate del que se están extrayendo interesantes pautas que en muchas ocasiones han sorprendido al auditorio. Este es el caso, por ejemplo, nos explicaba Vicente Sepúlveda en este sentido, de la respuesta que dio la psicóloga Angustias Picazo Medina a la lógica preocupación de los padres

A través de ella y mediante una actuación práctica, los voluntarios explicaron a sus alumnos cuestiones tan básicas como cómo se ha de utilizar un extintor o cómo realizar correctamente los primeros auxilios.

Taller de Escultura

Descubriendo el duro arte de 'picar piedra'

Una veintena de alumnos de la Facultad de Bellas Artes dedican las mañanas de sus lunes a 'picar piedra'. La iniciativa ha partido de la profesora de Escultura, Herminia Martínez, quien ha creído oportuno que sus alumnos descubrieran mediante la práctica uno de los materiales esenciales: la piedra.

ESTHER ORTIZ

Desde hace dos semanas una veintena de alumnos de la Facultad de Bellas Artes del Campus de Cuenca, dedica las mañanas de sus lunes a, literalmente, 'picar piedra'.

Los responsables de esta extraña situación no son otros que Herminia Martínez, profesora de Escultura en la UCLM y, Jesús Martínez, especialista en piedra, quienes han puesto en funcionamiento por primera vez un taller de Escultura eminentemente práctico que bajo un curioso nombre, el de 'Picando piedra', ofrece a los alumnos de Bellas Artes la posibilidad de trabajar con un material tan desconocido y complicado, como hermoso: la piedra.

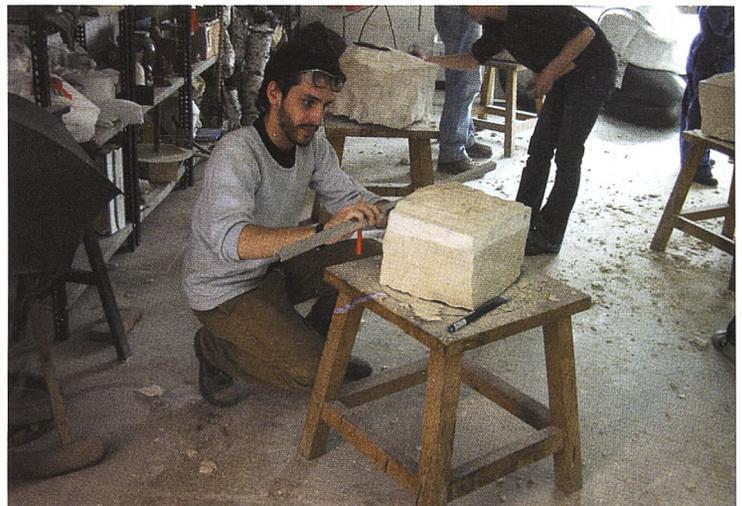
Distinguir los diferentes tipos de piedra, las herramientas y las técnicas que se utilizan para trabajar este material dentro del mundo de la Escultura son objetivos del taller

Lo importante de este taller, nos explicaba Jesús Martínez, no es tanto el resultado, es decir, la escultura, figura u objeto que los alumnos puedan obtener de la piedra que ahora se encuentra entre sus manos sino el proceso de aprendizaje que les enseñará, por un lado, a conocer el material como tal y, por otro, a trabajarlo correctamente.

Lo primero, afirmaba Jesús Martínez, en este sentido es enseñarles a diferenciar los distintos tipos de piedra que como futuros escultores podrán utilizar como material para sus obras dependiendo del «resultado que quieran conseguir». Porque, obviamente, «no todas las piedras son iguales». La composición de éstas, continuaba el ex-



Los alumnos del Taller de Escultura 'Picando Piedra' están aprendiendo a utilizar las diferentes herramientas existentes para trabajar la piedra, como, por ejemplo, las radiales o los cincelos.



perto, no sólo influye a la hora de trabajar (hay piedras blandas, que se quiebran con facilidad y, otras, más duras que no lo hacen) sino en el aspecto final de la escultura. Así pues, nos comenta Jesús Martínez, el mármol es perfecto si queremos una obra hermosa, pulida, perfectamente limpia y terminada, mientras que si, por el contrario, lo que deseamos obtener en nuestra obra es un aspecto tosco, brusco, lo mejor será recurrir a «otro tipo de piedra más blanda, que sea más fácil de trabajar».

Una vez superada esta primera fase, la más teórica del taller, los alumnos se

pondrán manos a la obra (y, nunca mejor dicho). El objetivo en esta ocasión será enseñarles a trabajar este tipo de material para lo que, irremediamente, tendrán que aprender tanto, qué herramientas son las que normalmente se utilizan, así como las diferentes técnicas existentes.

Dentro de este bloque, Jesús Martínez, afirmaba que hay que diferenciar claramente entre dos grandes grupos de herramientas: las de, como diríamos, «de toda la vida» (cincelos, gradinas, punteros, escalfiladores, escuadras y reglas, etc...) y las más actuales, dentro de las cuáles habría que dis-



El experto en piedra, Jesús Martínez, guía a los alumnos en sus primeros pasos. Pulir la piedra, medir sus dimensiones y dibujar una 'idea' son los primeros pasos.



tinguir entre las denominadas neumáticas (compresor, martillo neumático, etc.) y aquellas otras que funcionan mediante corriente eléctrica (radiales, etc.).

Las primeras afirmaba el experto, «son actualmente las menos utilizadas», salvo para pequeños detalles, porque «suponen un mayor esfuerzo físico por parte del escultor», pero su enseñanza es «básica» porque en ellas reside la 'esencia' del arte escultórico en piedra. Lo lógico, proseguía el experto en este sentido «es que aprendan el manejo de ambas».

Tampoco se ha pasado por alto en el taller, la pre-

viencia de riesgos. Y es que, afirmaba Martínez, existen otro tipo de herramientas imprescindibles para este trabajo que nunca debemos olvidar, como son, por ejemplo, las gafas de protección que «evitan que las esquirlas dañen el ojo» o la mascarilla y el protector de oídos, en el caso de la radial y el compresor.

La piedra

De entre todos los materiales posibles y existentes, el taller de Escultura de la Facultad de Bellas Artes de Cuenca, elegía la piedra porque «es un material difícil de conseguir» y al que, normalmente los alumnos

no tienen un fácil acceso. Con este taller se les ofrece esa posibilidad, explicaba Jesús Martínez, quien aprovechaba para agradecer al Ayuntamiento de Buenache la cesión de los grandes bloques de piedra caliza, ya cortados y distribuidos entre sus alumnos, sobre los que éstos van a trabajar durante las próximas semanas.

El Taller, manifestaba Martínez, tiene además, otro objetivo que se tratará de alcanzar con una visita a las canteras que actualmente funcionan en nuestra provincia: «enseñar a los alumnos los pasos previos hasta que ellos consiguen el material», es decir, cómo se encuentran los bloques de piedra en las canteras y como se cortan y preparan para la venta.

Por su parte, los alumnos han respondido muy bien a la llamada de la piedra.

Para Ana, una de las alumnas participantes en este taller, la ardua tarea de 'picar piedra', lejos de ser un castigo supone una gran oportunidad, nos confiesa mientras a base de cincel va puliendo y puliendo una de las caras de su bloque de caliza, porque, «era uno de los materiales que me faltaba. Nunca antes había trabajado con ella».

De momento, nos dice, ese bloque inerte, aunque con muchas posibilidades artísticas, «no me ha dicho nada todavía», aunque, cree firmemente que tarde o

temprano «cuando lo haya trabajado más y me haya familiarizado con ella» la piedra le hablará y ella podrá desvelar a base de paciencia, trabajo y, porque no decirlo, a base de golpes, lo que se esconde bajo ella.

Fernando, otro de los alumnos del taller, acaba de superar ese problema. Él, ya sabe que hacer con su bloque de caliza. «Haré un tótem», nos dice, «porque queríamos algo sencillo y sin curvas». No hay que olvidar, nos explica, «que es la primera vez que toco la piedra. He trabajado la madera, por ejemplo, pero nunca antes la piedra».

«La madera y la piedra no tienen nada que ver», continúa explicándonos Fernando. La diferencia es obvia, nos dice. «La madera tiene otras calidades y, por lo tanto se trabaja de otra forma; hay que tener más cuidado porque es mucho más blanda». «Además - prosigue - se puede lijar por lo que el acabado es bueno. En el caso de la piedra aún no sabemos que acabado le podremos dar».

Tanto Ana como Fernando, todavía no tienen claro si sus carreras artísticas en un futuro se decantarán por la escultura y, en caso de que así fuera, tampoco están seguros de que la pie-

Para los alumnos de Bellas Artes la ardua tarea de 'picar piedra', lejos de ser un castigo es una gran oportunidad. Yes que, conseguir este material no es tan fácil como parece

dra vaya a ser su material preferido, pero, como ellos mismos nos dicen «todo lo que sea aprender, siempre viene bien».

Director de Gestión del Campus

César Sánchez

«Tenemos la ventaja de ser una universidad joven»

GEMA ORTEGA GAVILÁN

César Sánchez Meléndez es, además de ingeniero de Telecomunicaciones, profesor en el Campus de Cuenca, y una de las nuevas caras dentro del equipo del vicerrector José Ignacio Albentosa. A su trayectoria como docente hay que añadir que ha sido también subdirector de Infraestructura Técnica. Este joven de Albacete, afincado en Cuenca desde hace cinco años, se ha dedicado a la enseñanza durante todo este tiempo, aunque ahora además se ocupará de la gestión dentro del Campus, del deporte universitario y de los famosos Cursos de Verano de la Universidad. Crónicas de Cuenca se ha acercado hasta su despacho en el Campus para mantener con él una con-

versación en la que nos cuenta las perspectivas de la Universidad, y la visión personal que tiene del mundo universitario.

Nació en Albacete hace 30 años y se trasladó a Madrid para estudiar Telecomunicaciones. Después realizó la objeción de conciencia en el Campus de Albacete en el que se quedó después.

Nace en Albacete hace 30 años y estudió Ingeniería de Telecomunicaciones en Madrid, ciudad en la que vivió 6 años. Ahora es, desde hace cinco, conguense de adopción

Actualmente imparte clases dentro de la escuela Politécnica, en Ingeniería Técnica de Telecomunicaciones. César Sánchez imparte clases

de Electrónica lo que imaginamos que le hace casi ser un manitas para arreglar casi cualquier aparato que se le pueda romper en casa. **- Bueno, entonces y antes de entrar en materia se me ocurre preguntarle si algún aparato electrónico que se le puede**

resistir...

- (Risas) Vi una vez un chiste de Forges en el diario El País en el que aparecía una imagen de un hombre con los pelos de punta que estaba intentando arreglar un aparato de televisión. Los que presenciaban las escena decían: como es ingeniero de Telecomunicaciones cree que entiende de electrónica... En fin, que es lo que me pasa a mí.

- Desde que llegó a Cuenca se ha ocupado sobre todo de las infraestructuras universitarias que estaban relacionadas con el centro universitario, ¿cómo llegó al nuevo equipo del vicerrector?

- Bueno, fue precisamente gracias a este trabajo por el que empecé a tener más relación con José Ignacio Albentosa, y gracias también a esos dos años que he pasado ocupándome de la gestión fue como el vicerrector me lo sugirió.

La verdad es que me sorprendió muchísimo porque conocía al vicerrector más bien desde el otro lado y la impresión que he tenido de él siempre es que es un poco 'polvorilla', muy inquieto. En fin, que rápidamente pensé en lo que podía intentar hacer y a pesar de la sorpresa, le dije que trabajaría con ellos.

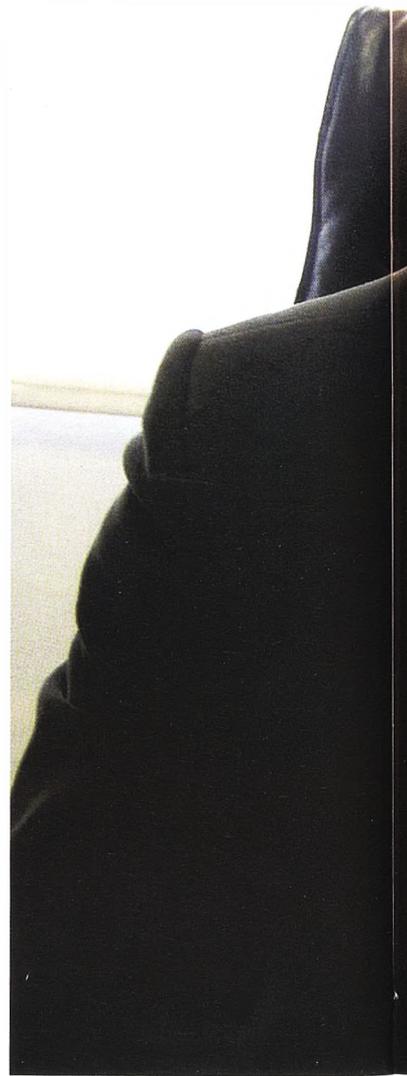
- ¿En qué ha cambiado esencialmente su labor de gestión?

- Bueno, simplemente en que antes me ocupaba de las infraestructuras y materiales, y ahora me ocupo de la gestión del campus a nivel general. Me encargo, primero, de la organización de los Cursos de Verano y aparte de esto también se encuentran las relaciones con el Patronato Universi-

tario Gil de Albornoz y el Servicio de Deportes.

- Mejorar en general el deporte universitario es uno de los objetivos del nuevo rector, ¿verdad? Háblenos de ello.

- Pues sí. En estos momentos el Servicio de Deportes es uno de los puntales, una





César Sánchez Meléndez, es profesor en el Campus de Cuenca, y una de las nuevas caras dentro del equipo del vicerrector José Ignacio Albentosa.

jo, también será compartida por el resto de su compañeros nuevos en el equipo, e incluso por el rector. Mi pregunta es ¿cómo se pone todo esto en funcionamiento? Hablemos si le parece concretamente de los Cursos de Verano...

- En realidad desde que llegué hace pocas semanas todo ha resultado más fácil de lo que parece, porque hemos hecho una transferencia de poder entre el antiguo equipo y el actual, y los Cursos de Verano eran, tal vez, los que más problemática planteaban porque el equipo anterior se encargó de hacer la convocatoria y nosotros teníamos que resolver definitivamente. Pero bueno, Miguel Ángel López Herrero, que es el que se encargaba de todo esto está a nuestra disposición, aparte de que yo mantenga con él una gran relación de amistad.

Durante un tiempo, antes de que tomáramos posesión, estuve trabajando con él continuamente y durante esta semana sigue siendo la persona a la que consulto mis dudas y la referencia, ya que hizo muchos contactos

con posibles directores de cursos, y éste es el momento de materializar el programa.

- ¿Cómo serán los Cursos de Verano?

- Pues como siempre muy variados. Es una actividad que además va tomando cada vez más fuerza. De

hecho todas las universidades se plantean estos cursos como una extensión universitaria de lo que debe ser la actividad docente normal. Este año hay alrededor de 40 cursos propuestos, de los cuales habrá que ver los que se adaptan a la normativa y cuáles son los más interesantes. Entre 15 y 18 cursos se celebrarán en Cuenca este verano. En el resto de los campus normalmente hay menos propuestas por lo que se celebrarán entre 5 y 7.

- ¿Cuáles son los temas alrededor de los que se desarrollarán estos cursos en nuestra ciudad?

- Desde el asociacionismo católico, el hogar digital, pasando por cursos de materia audiovisual, o sobre mujer y trabajo, enfermería, etc.

- ¿Cuál es la tendencia de los alumnos a la hora de solicitar esos cursos que pueden sumar créditos a

su licenciatura universitaria?

- La programación debe de ser muy cuidada y muy selectiva porque hay que cuadrar siempre las fechas y los días de la semana para que, por ejemplo, dos cursos de li-

teratura no sean coincidentes durante los mismos días. Así los alumnos pueden elegir cómodamente aquella opción que más les convenga.

Hay cursos que tienen siempre muy buena acogida y, sin embargo, hay otros que al ser nuevos hay que

de las bases sobre las que se fundamentaba el programa electoral del rector. Además, Cuenca es precisamente uno de los campus en los que el rector tiene más interés, pues es el que tiene menos infraestructuras deportivas.

Afortunadamente el Ser-

vicio de Deportes siempre ha funcionado muy bien gracias a toda la gente que realiza su labor allí. Al fin y al cabo yo acabo de llegar aquí. Me siento aún un poco extraño...

- Imagino que esa sensación de extrañeza que le supone su nuevo traba-

Hace pocas semanas que César Sánchez ha llegado a esta Dirección de Gestión del Campus. Entre sus funciones: los 'Cursos de Verano' y el Servicio de Deportes

ver las tendencias de los alumnos y sus preferencias.

Hay mucha variedad aunque hay cursos que repiten temática. Lógicamente los alumnos escogen los cursos cuya temática está relacionada con los estudios universitarios que están realizando.

- **Esto en lo que concierne a los Cursos de Verano, pero además tiene usted que enfrentarse con otras responsabilidades, como por ejemplo El Servicio de Deportes...**

- Sí como bien has dicho el

bilidades de cada ciudad se eligen estas actividades.

De momento tenemos que adecuarnos a las instalaciones del Ayuntamiento, pero espero que con el tiempo podamos tener nuestras propias instalaciones. Ya sabes que el rector se ha comprometido a llevar a cabo dos importantes obras: el Paraninfo y las instalaciones deportivas, que estarían situadas dentro del propio Campus, justo en la parte posterior de la Politécnica.

También está prevista la construcción de un peque-

- Este es uno de los campus con más posibilidades, ya que la inversión que se realizó el año pasado en infraestructuras más todas las obras que se van a acometer creo que va hacer que tenga muchas más posibilidades. Nos toca todavía torear un buen toro ahora mismo que es la incorporación de la universidad al espacio europeo.

Todos los centros están trabajando en esto. Cada uno en su línea porque ha habido comisiones que han estado guiando este trabajo, e

Técnica de Telecomunicaciones, los directores o miembros designados se reúnen y van definiendo unas líneas en función de lo que vaya diciendo Europa. Si por ejemplo la tendencia es que vayamos hacia un ingeniero de Telecomunicaciones, y no va a haber ni técnicos ni superiores, ni especialidades, entonces se acaban redactando unas normas que se hacen comunes para todos los centros.

Se van aportando nuevas ideas y las soluciones que dan respuesta a los problemas, y en función de todo esto se acaba redactando un documento común.

- **Desaparecerán entonces los problemas con las convalidaciones...**

- Claro. De momento con un espacio común europeo universitario este problema desaparece, pero hay que solucionar las cuestiones referentes a los estudios que por ser cursados en diferentes universidades europeas hace que muchos profesionales no puedan ejercer su profesión.

Tenemos la ventaja de que al ser una universidad joven nos resultará más fácil adecuarnos al espacio europeo universitario.

Con respecto a esto que acabo de comentar, hay que mirar el ejemplo de Francia porque en el caso de las ingenierías, el modelo europeo está a punto de definirse por cuatro años de estudio. Las grandes escuelas de ingeniería francesas tienen un modelo de cinco años y han dicho que van a seguir con ese modelo. Pueden dar denominaciones nuevas a lo que ya existe para que se adapte a Europa, por ejemplo cuatro años de grado y el último de especiali-



Servicio de Deportes, tiene ahora gran importancia, y más concretamente dentro de este servicio hay una unidad que es la que ha echado una mano al principio. Ahora se está trabajando en dos sentidos: por un lado las actividades o competiciones deportivas tanto locales, regionales y nacionales, y por otro, las actividades recreativas. Cada año se proponen actividades tan variadas como baile de salón, cursos de iniciación al tenis, al paddle, aeróbic, y dependiendo de las posi-

ño gimnasio que venga a paliar algunas de las deficiencias que ya tenemos y que venimos cubriendo con las instalaciones del Ayuntamiento, o pidiendo permiso a las Josefinas.

- **Después de comentar algunos de los proyectos más inmediatos que van a llevarse a cabo en la Universidad, me parece interesante preguntarle sobre cómo ve este Campus con respecto a otros, o la Universidad de Castilla-La Mancha con respecto a otras...**

igual que en otros campus hay cierta preocupación porque no sabemos las titulaciones que sacarán al final, las que pasarán a ser diferentes, etc.

- **Para realizar esta incorporación al espacio europeo nos ha hablado de una comisión especial para aunar titulaciones, pero, ¿podría explicarnos más detalladamente ese proceso?**

- Normalmente todas las titulaciones que haya en España en un mismo campo, por ejemplo, en Ingeniería

zación, pero en realidad es lo mismo.

- Hay una curiosidad que tenemos y que tiene que ver con la europeización de la universidad, ¿cuál sería el modelo ideal a adoptar por la universidad europea?

- Quizás se tiende hacia un modelo anglosajón, americano, pero ¿esto es bueno o malo? A nosotros nos parecía que era un modelo bueno, pero ahora los americanos están adoptando un modelo de enseñanza más europeo.

Se tiende a eliminar, eso sí, la idea de profesor-alumno-clase. El modelo se asienta en unas bases más de aprendizaje que de enseñanza tal y como lo entendemos hasta ahora: un aula, una pizarra. Es importante que el alumno vaya descubriendo todo poco a poco.

- ¿No cree que tal vez este modelo del que está hablando pueda contribuir a hacer de la universidad algo demasiado diferente de lo que conocemos?

- Creo que ningún extremo es bueno, y tal vez el sistema que tenemos ahora de clases pasivas tampoco sea la solución. La verdad es que en Cuenca tenemos suerte porque las clases son de 30 ó 40 alumnos. Doy clases y puedo preguntar a unos y a otros y saber si realmente están entendiendo lo que estoy explicando, y eso hoy en día es casi un privilegio. Además al haber poca gente en una clase se crea un clima de mayor confianza con lo que los alumnos pregunta más libremente y participan más abiertamente en la clase. En un aula de una universidad de

«Quizás se tiende a un modelo más anglosajón, americano, pero son ellos ahora los que creen menos en su modelo y están intentando acercarse más al modelo europeo universitario»



«Tenemos la ventaja de que al ser una universidad joven nos resultará más fácil adecuarnos al espacio europeo universitario. Unificaremos las materias por campos de estudio y las titulaciones»



«Creo que debemos tender hacia un modelo menos extremo, donde el sistema actual de clases pasivas se convierta más en un sistema de aprendizaje abierto. En Cuenca tenemos mucha suerte»



Madrid puede haber fácilmente 400 alumnos, con lo cual las clases sí son pasivas.

- Pero el hecho de que en algunas universidades haya mayor número de alumnos que en otras, supongo que tiene que ver con esa idea que se sigue teniendo de que al final un título de una universidad pudiera tener más valor que un título obtenido en otra. ¿Es así?

- Desafortunadamente la gente piensa que una titulación obtenida en la Universidad de Castilla-La Mancha, o en cualquier otra de similares características a la nuestra, tiene un valor inferior, pero esto no es así.

Mira, yo tenía un alumno buenísimo, con una media de 9,5, se marchó a Madrid porque se veía con fuerzas para hacer más cosas. Su situación económica familiar le impidió irse a Madrid a estudiar en un momento dado, y cuando finalmente se marchó se dio cuenta de que lo que le decíamos era cierto. Lo que tenemos aquí es para un total de 50 personas y lo que hay en Madrid es para un número de 400 o 500 personas; hay 25 ordenadores en el aula. Si somos 50, hay un ordenador para cada dos alumnos. En Madrid hay el mismo número de ordenadores pero para 500. Pues como te contaba terminó su carrera con matrícula de honor y dio el salto a la superior. Está en Alcalá de Henares y él corrobora todo esto que te cuento. Me dijo que no estaba tan mal esta universidad...

Esto sólo indica, vuelvo a repetir, que estudiar en esta universidad es un privilegio.

Música

El Auditorio cumple años con Bárbara Hendricks

Parece que fue ayer y sin embargo hace ya diez años que el ansiado teatro Auditorio de Cuenca abrió sus puertas al público con la asistencia de la Reina y con la actuación de la Joven Orquesta de España.

Una buena forma de celebrarlo es contar con la actuación de una de las grandes figuras de la música actual: Bárbara Hendricks, una mujer que desde su debut en 1964 ha recorrido medio mundo y que cuenta entre las grandes figuras de la escena musical. Además, Bárbara Hendricks es una mujer comprometida con su mundo y con su época

como demuestra con su Fundación por la Paz y la Solidaridad.



Literatura

José Infante en el Ciclo de Escritores en CCM

Tras la intervención de Luis Landero, ha sido el escritor y periodista José Infante el encargado de continuar el Ciclo 'Encuentros con la Cultura. Escritores en C-LM', que organiza CCM.

Infante, que intervino el pasado lunes día 22, cuenta

con una larga trayectoria a sus espaldas en la que se suman las expresiones más variadas como, por ejemplo, su labor como guionista para TVE. Ha publicado recientemente '¿Reinará Felipe VI?' y ha sido finalista del Premio de Novela Histórica Alfonso X el Sabio.

ENCUENTROS CON LA CULTURA | ESCRITORES EN CASTILLA LA MANCHA | MARZO 2004

Lunes 22 de Marzo de 2004 • 20:00 horas

Centro Cultural de Caja Castilla La Mancha

Parque San Julián, 20

CUENCA

José Infante

CCM
Obra Social y Cultural

Las 'semanas'

Desde hace muchos años, *Radio Clásica*, el boletín de programación de la 2 de Radio Nacional de España, es un referente fundamental para todos los melómanos que en España han sido y son. El boletín, modesto en sus pretensiones, pues sólo pretende ser eso, un boletín que incluya la programación de ese programa especializado en la mejor música, añade además, en cada número, noticias sobre los acontecimientos más destacables del panorama musical.



ANGEL LUIS MOTA

En el del mes de abril, que acabo de recibir, la información gira de manera monográfica, afortunadamente para nosotros, alrededor de la *Semana de Música Religiosa*. Ya en portada aparece destacado que «Ros Marbá dirige en Cuenca» y se señala la opinión de este director de que «La octava de Bruckner es un monumento sinfónico». Reportajes, entrevistas y referencias al X aniversario del Teatro-Auditorio completan un bloque que convierte a nuestra ciudad en protagonista musical del mes, con colaboraciones del director de RNE en Cuenca, José Luis Muñoz Martínez, y del de las Semanas de Música Religiosa, Antonio Moral.

Cuento lo anterior porque muchas veces tendemos a minusvalorar lo que tenemos y sólo lo apreciamos cuando vemos que podemos perderlo. Afortunadamente, las Semanas están consolidadas y gozan de buena salud, con una amplia proyección dentro y fuera de nuestro país que las convierte en uno de los festivales más prestigiosos y, desde luego, el más distinguido en lo que a música religiosa se refiere. Conservarla, atenderla, valorarla, esforzarnos en que siga ocupando el lugar privilegiado que ocupa es imprescindible porque, sin duda, nuestra imagen de ciudad tiene mucho que ver con esta veterana manifestación que nos ubica en el mapa musical europeo en una situación destacada y que convierte a Cuenca en lugar de peregrinación obligada de los grandes intérpretes y, por añadidura, de todos aquéllos que quieren oír la mejor música religiosa de todos los tiempos.

Las composiciones de Antoine Charpentier en el tercer centenario de su muerte, las de Dvorak o los estrenos de los jóvenes José María Sánchez Verdú y David del Puerto, además de otras muchas, hablan del interés de unas jornadas en las que hasta se puede hablar de una oferta sobredimensionada y de la constante necesidad de renovación.

REPERTORIO BIBLIOGRÁFICO CONQUENSE

JOSÉ LUIS GALERO LÓPEZ DE AYALA



Portada de 'Repertorio Bibliográfico Conquense' recientemente presentado.

Libros

José Luis Calero y su bibliografía conquense

En dos tomos y un CD ha recogido el académico José Luis Calero López de Ayala casi 7.000 publicaciones de conquenses o sobre Cuenca y su provincia. Un magno trabajo imprescindible para todo el que quiera investigar sobre nuestra cultura.

Tras los trabajos de Antonio Herrera García y Paloma Alfaro, José Luis Calero completa el inventario de lo publicado en nuestra tierra recogiendo diversidad de autores conquenses y de obras e impresos del más diverso carácter en un trabajo merecedor de todas las alabanzas porque supone que a partir de ahora los investigadores que se preocupen por los más diversos de la historia, litera-

tura y cultura en general, van a encontrar aquí un referente imprescindible.

En este repertorio bibliográfico se encuentran publicaciones de cartografía, catálogos, tesis de licenciatura y doctorales, además de boletines y revistas con lo que disponemos de un panorama amplio y variado además de exhaustivo.

La obra de Calero López de Ayala se convierte en imprescindible.

PINTURA ESPAÑOLA DEL SIGLO XIX

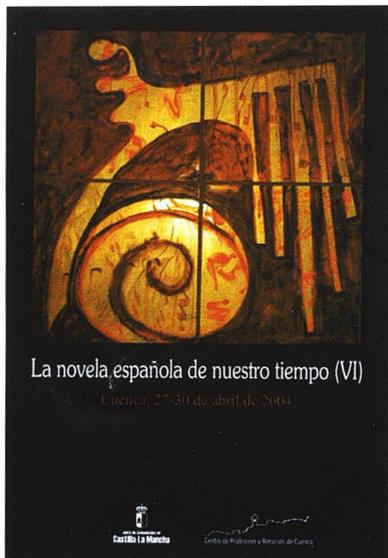


SALA EXPOSICIONES MUSEO CASA ZAVALA
PLAZA DE SAN NICOLAS s/n
CUENCA

DEL 31 DE MARZO AL 28 ABRIL 2004



HORARIO: De Lunes a Sábado: de 11 a 14 y 17 a 21 horas
Domingos: de 11 a 14 horas



La novela española de nuestro tiempo (VI)

Cuenca, 27-30 de abril de 2004

CONSEJO DE CASTILLA-LA MANCHA
CENTRO DE PROFESORES Y RECURSOS DE CUENCA

El ciclo sobre novela española de nuestro tiempo tendrá lugar en La Hípica el próximo mes de abril.

Literatura

VI Encuentro con la novela española de nuestro tiempo

Un año más el Centro de Profesores y Recursos de Cuenca organiza sus encuentros con la narrativa española contemporánea. Creadores, críticos y lectores volverán a encontrarse alrededor de las historias.

En el contexto de los actos de la Feria Regional del Libro 2004, y por tanto desplazándose al recinto de La Hípica, por sexto año consecutivo tendremos ocasión de encontrarnos con algunos de los más importantes narradores actual y con algunas de las opiniones más caracterizadas y actualizadas en este campo.

Este año el ciclo discurrirá entre los días 27 y 30 de abril y ofrece un plantel de intervenciones que, cuando menos iguala en interés al de anteriores ediciones. El cantautor, poeta

y pintor Luis Eduardo Aute será el encargado de abrir este ciclo. Le seguirán Espido Freire, Luis Antonio de Villena, Joaquín Leguina, Vicente Molina Foix, Jesús Marchamalo, José María Pozuelo Yvancos, Paula Izquierdo y Fernando Arrabal en un plantel en el que las distintas ópticas y géneros literarios nos darán ocasión de conocer más de cerca lo que se 'cuece' en el panorama literario español de ahora mismo.

Para más información dirigirse al CPR de Cuenca (tlf. 969 231218/19).

Actividades

Nueva cita con los francófonos conquenses

Por decimosexta ocasión la Asociación de Profesores de Francés de Cuenca ha convocado durante una semana a los amantes de la lengua de Molière.

Desde el 23 de marzo y hasta el 1 de abril, diversos actos y actividades, desde los más serios a los más divertidos, tendrán lugar en distintos lugares de nuestra ciudad para llamar la atención sobre la lengua francesa, esa que dicen que es la el lenguaje del amor y que en cualquier caso se inscribe entre las grandes de la civilización occidental.

Tras la inauguración en el Salón de Actos del IES Alfonso VIII y de la entrega de premios de Concurso 'Chez moi, on fait la fête' tuvo lugar la apertura de la exposición del mismo título recogida en la Biblioteca Pública. A partir de ahí y

hasta el próximo día 30 se sucederán las proyecciones (en los Multicines Cuenca) de los filmes: 'La Fleur du mal', de Chabrol, 'Comment j'ai tué mon père', de Fontaine; 'Le Vélo de Ghislain Lambert', de Harel. En la celebraciones no faltará el karaoke (en francés, claro).



Nueva colección de novias

Ilusionados contigo

Centro Moda
C/ Jose Cobo 9
Cuenca

NOVIAS





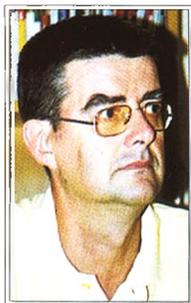
Greguerías apócrifas

- Pocas veces nos paramos a considerar la tragedia personal del toro devuelto al corral.
- Ese pesado que siempre nos está recordando que la vida es breve resulta la mejor demostración de que no lo es tanto.
- Cuando nos sentimos mareados es porque nos da vueltas ese sacacorchos o escalera de caracol que, según los bioquímicos, todos llevamos dentro.
- Profecía: Los irrigadores han de dejado de anunciarse y ya nadie hace caso de ellos. Terminarán por ser abandonados.
- La mayor ilusión de un elefante sería que le permitieran pertenecer al cuerpo de bomberos.
- Los celos son un sentimiento pasado de moda.
- El desmañado nadador tragaba tanta agua que todos los días se ahorra el aperitivo.
- Nos faltan unas lentillas para el corazón que permitan ver la vida de color de rosa.
- Aquella noche tenía algo de extraño: se notaba que habían colgado la luna al revés.
- La jaculatoria es una oración en lonchas.
- Aquel anciano destinado a una residencia geriátrica, puesto a elegir, prefirió ser ingresado en un hotel para perros de lujo.
- Descubría su condición de hombre-lobo por sus aullidos al tomar el chocolate demasiado caliente.
- Era tan ordenada que disponía de pañuelos distintos para lágrimas tristes y para lágrimas alegres..
- Lo más admirable en el ama de casa es que sabe distinguir siempre -sin equivocarse- cuales son las ropas de invierno y cuales las de verano.
- Alarma entre los tristes de profesión: «¡Que viene la música barroca!».
- Aquel eco mal educado contestaba con eructos.
- La gran traición de Cervantes para con D. Quijote fue el considerarle loco.
- RAMON, una palabra breve pero que incluye los nombres de los dioses egipcios AMON y RA. (Además de contener las letras de NORMA).
- La democracia en Atapuerca: «Cada hombre, una maza».
- El trabajo de una arpista es de los más difíciles porque consiste en sacarle notas musicales a un sommier.

Carlos Flores



El Auditorio de Cuenca reunió a numeroso público para asistir a los actos programados con motivo de la conmemoración del Centenario de la Hermandad de 'El Prendimiento'. Allí se presentó el libro escrito por Luísmá Calvo sobre este periodo de tiempo. Hizo la introducción Pedro Cerrillo. Posteriormente hubo un concierto de la Joven Orquesta de Cuenca.



Enrique Buendía

En el Teatro Auditorio de Cuenca

Día inolvidable para la Hermandad de 'El Prendimiento'

Hay días que quedan unidos al recuerdo imborrable, Para la vida de la Hermandad de 'El Prendimiento', popularmente conocida como 'El Beso de Judas', lo ocurrido el sábado pasado, con la presentación del libro sobre sus cien años de existencia le dejará profunda huella emocional y de cariño.

El sábado pasado será un día que quedará marcado como una fecha importante en los anales de la Hermandad de 'El Prendimiento' (Beso de Judas), pues se cumplen los Cien años de su participación en los desfiles procesionales de la Semana Santa de Cuenca. Tal hecho ha quedado reflejado en la realización de un libro por parte de nuestro compañero

Luísmá Calvo.

Es cierto, que conforme se van acercando los días de la Semana de Pasión en nuestra ciudad, todos aquellos que en ella participamos, de una u otra manera, vamos desgranando, por propia inercia, fechas importantes en nuestro caminar hacia la Pascua, pero esta es una intensidad puntual, diferente a la que están viviendo los componentes de la

Hermandad del Beso de Judas a la que me estoy refiriendo.

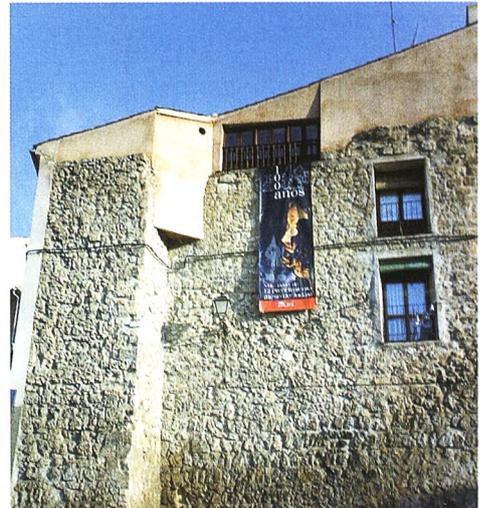
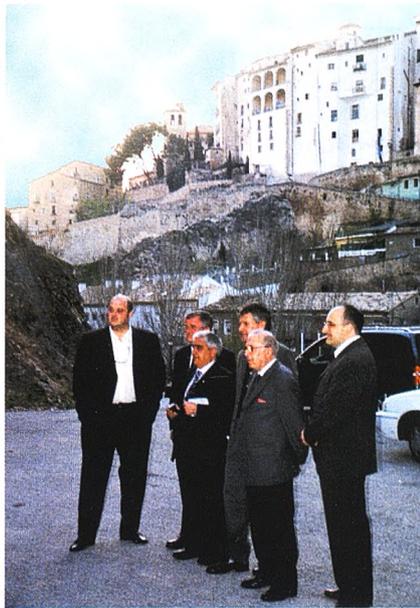
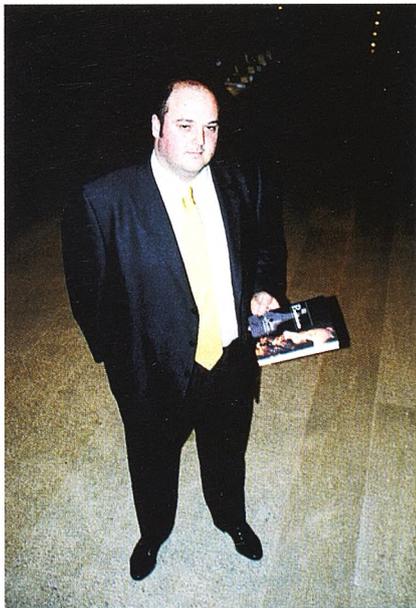
Este hecho conmemorativo de tal Centenario ha hecho reavivar, gratamente por cierto, la siempre ilusionante presencia masiva de nazarenos de la ciudad en el Teatro Auditorio de Cuenca. Ha sido como el pórtico natural que se abre para el último 'empuje' de cara la Semana Grande de

Cuenca, anterior al día del Pregón de la Semana Santa de este difícil año del 2004.

La tarde del sábado venía casi a llenarse las butacas de la Sala Principal del Auditorio Municipal para estar en la presentación de un Libro sobre la Hermandad de 'El Prendimiento', escrito y trabajado por Luísmá Calvo por encargo de la directiva y hermanos del Beso de Judas.

«Es una experiencia satisfactoria la conseguida al escribir las líneas de este libro que me ha permitido conocer en profundidad diversos aspectos de la vida de mi Hermandad e igualmente, me he sentido enriquecido en mi sensibilidad nazarena al haber charlado con algunos miembros de más edad de ésta y así poder saber, no sólo la historia real, llena de curiosidades y anécdotas, sino también algo más de la propia historia de la Semana Santa de Cuenca».

Comenzaba el acto con las palabras del académico



La directiva de la Hermandad ha estado implicada en la elaboración de los actos que se han programado, contenidos por conforme se han ido desarrollando estos días tan cercanos ya al comienzo de la Semana Santa.

Pedro Cerrillo que hacía de introductor del Libro y que destacó el trabajo realizado por el autor, «fruto de horas de leer documentación, escuchar a los mayores de la hermandad y definir aquello que era más importante para formar parte de la historia viva del periodo temporal que se buscaba recoger». En otro momento diría, «que no han faltado ni las precisiones al de-

sarrollo puntual de los datos obtenidos en cuanto la vida de la Hermandad, ni la temporalidad de los acontecimientos que se relatan, ni en determinados momentos la 'chispa' necesaria para agilizar la lectura del libro...».

Tomó la palabra después Luisma Calvo, que de una manera eficaz fue contando a los presentes como había dispuesto la estructu-

ración del libro: «El punto de partida es la figura de Judas, con apuntes históricos y otros detalles, que se refieren a leyendas que sobre su vida y las razones que le impulsaron a 'vender' a Jesús de Nazaret se han escrito... Después he dispuesto la periodización encabezada de los diferentes datos entresacados de actas y escritos que la Hermandad y que otros parti-

culares han puesto en mis manos. El libro termina con la relación de los hermanos mayores desde 1942 a fecha de hoy y con los Estatutos actuales de 'El Prendimiento como cofradía penitencial conquense».

Terminó con frases de agradecimiento a aquellos que le habían permitido escribir el libro, y nos dijo a los presentes, «que deseaba, que aquellos que leen el

libro, saquen algún provecho; con eso, yo me quedaría muy satisfecho». Fue muy aplaudido.

La proyección del audiovisual 'El Prendimiento de Jesús' realizado por Zoom-3000, dio paso a un breve descanso y al Concierto del Centenario con la participación de la Joven Orquesta de Cuenca, bajo la dirección de Miguel Ángel Serrano Sánchez; también participó el Coro Capilla de Música de la Catedral de Cuenca, bajo la dirección de José A. Fernández Moreno.

El concierto reunía en el programa la posibilidad de escuchar marchas procesionales en clave orquestal, al mismo tiempo que efectuar una valoración muy personal del proceso de crecimiento en calidad de la Joven Orquesta.

No defraudaron, consiguiendo entusiasmar a los asistentes que con sus continuos aplausos transmitieron a los músicos y director de la orquesta, su emoción y complacencia por el repertorio escuchado, aumentado por la presión de los asistentes en la obra La Madrugá de Abel Moreno.

Mater Mea, Virgen del Valle, Santísimo Cristo con la Cruz a cuestas, Requiem por un músico, Mektub y La Saeta, fueron las marchas elegidas, escuchadas en un hermoso silencio, resuelto con aplausos llenos de fuerza y cariño en la finalización de cada tema.

Han transcurrido 13 años desde que fuera fundada en 1981. En ella se encuentran alumnos del Conservatorio de Cuenca en su gran mayoría. El objetivo es apoyar la preparación profesional de estos jóvenes músicos y fomentar la cultura musical en nuestra sociedad. La renovación de sus componentes no es obstáculo para la mejora de la calidad interpretativa, por el esfuerzo que prestan a la consecución de los fines que contempla su actividad.

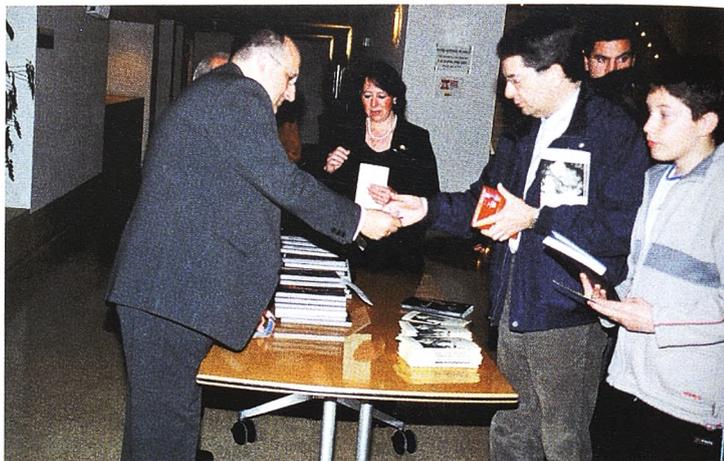
No quisiera dejar sin reseñar la actuación del Coro Capilla de Música de la

Catedral de Cuenca, una formación coral joven y que puso la voz al Oratorio que el compositor Julián López Calvo estrenó dedicado a la Hermandad objeto de la conmemoración, al igual que al Miserere de Cuenca.

El libro Historia de la Hermandad de Luismi Calvo, fue visto y no visto a la hora de poder comprarlo. Espero que la Hermandad tenga a bien una vez cumplidos sus compromisos con los hermanos ponerlo en las librerías a disposición de todas las personas que deseen tenerlo.

La exposición

Continúan los visitantes acercándose a las Salas de Exposiciones de CCM de Cuenca en Carretería y en Gil Carrillo de Albornoz.



Allí y dentro del título genérico, 'Los artistas y la Semana Santa de Cuenca' está abierta a su observación y disfrute la gran exposición de pintura y modelado sobre el 'Beso de Judas'. 54 temas que expresan

el deseo de pintores, ceramistas y escultores por aportar su granito de arena a esta especial conmemoración, que venimos comentando en estas líneas.

Las diferentes composiciones expuestas muestran



El libro de la Hermandad, el concierto de la Joven Orquesta de Cuenca y la Exposición de artistas con el tema del 'Beso de Judas' confluirán este fin de semana con la Junta General y la Función litúrgica en honor de la imagen titular.

la validez de planteamientos creativos que se han presentado y que Antonio Garrote, alma mater de la misma, valoraba de forma muy positiva, no solo por el número de obras conseguidas, sino también por la calidad de las

mismas. Finalizo, señalando que el año 2004 quedará marcado en la Hermandad de 'El Prendimiento' con letras de oro. Su Centenario y la conmemoración realizada, entonces habrá merecido la pena.

Hermandad de 'El Prendimiento'

Esta Hermandad da origen a la procesión del Silencio en la noche del Miércoles Santo de 1905.

Queda constituida mediante la aprobación de sus Constituciones el 27 de octubre de ese mismo año, designándose los siguientes miembros de su primera Junta Directiva en las personas de Carmelo Arroyo, Joaquín Parra, Camilo López, José Carretero y Florentino Sánchez.

En los comienzos del siglo pasado, sacaba la Hermandad cuatro pasos en procesión: 'El Prendimiento', 'Jesús en el Pretorio', 'Arrepentimiento de San Pedro' y, durante algún tiempo, 'Jesús Orando en el Huerto', grupos escultóricos donados por D. Mariano Catalina, que desaparecen para siempre en los tristes sucesos del año 1936.

Tras la Guerra Civil, se reorganiza la misma a partir de la creación de la Junta General un 5 de enero de 1941, recibiendo de la Junta de Cofradías su actual imagen titular en el año 1942, obra del laureado conqunense Luis Marco Pérez.

Ese año la nueva talla desfila en las andas de Jesús Nazareno de 'El Salvador'. Se cuen en el libro que fueron éstos, años difíciles en los que se trabajó duramente para engrandecer el desfile y también quedó configurado el recorrido que la Hermandad realizaría. Así ocurrió el 17 de abril de 1946, cuando a las nueve de la noche comenzaba el caminar procesional desde la iglesia de San Esteban.

En 1987 'El Pretorio', obra del escultor Javier Barrios volvía a las calles de Cuenca, fruto del deseo de la Hermandad por recuperar los 'pasos' que anteriormente poseyeron. La talla, como bien dice Luisma, no dejó indiferente a nadie. El año 1990 fue el último en el que el paso citado salió a la calle en procesión, siendo vendida al pueblo de Casas de Fernando Alonso en el 95.

Son Hermanos honorarios de la Cofradía la Banda Municipal de Música de Cuenca desde 1947, y la Banda Municipal de Horcajo de Santiago desde 1985, y en fechas recientes -1995- la Joven Orquesta de Cuenca.

Tiene dedicada dos marchas procesionales de Julián López Calvo (1946 y 2004) y una de Juan Carlos Aguilar (2004).

El trabajo en equipo te lleva a Europa

¡Que no te lo cuenten!

CCM REÚNE A 500 PARTICIPANTES EN SU CONCURSO "EL TRABAJO EN EQUIPO TE LLEVA A EUROPA".

La convocatoria anual que la Obra Social y Cultural de Caja Castilla La Mancha viene realizando a los institutos y colegios de la región se consolida como uno de los certámenes para estudiantes de ciclos formativos de grado medio, de más repercusión en Castilla-La Mancha.

En esta ocasión, 103 equipos han optado a los 14 premios, consistente en un viaje por Europa con todos los gastos pagados, valorado cada uno en 10.000 euros, lo que sitúa a estos premios entre los más dotados económicamente a nivel nacional.

Los viajeros premiados, profesores y alumnos, recorrerán las ciudades de Amsterdam, Bruselas, París y Londres y visitarán los Museos y lugares más importantes de estas capitales europeas. La salida está prevista el próximo día 1 de abril y el regreso el día 8, coincidiendo casi en su totalidad con las vacaciones escolares de Semana Santa.

Los equipos y trabajos premiados pertenecen a los siguientes institutos:

"RAMÓN GIRALDO" de VILLANUEVA DE LOS INFANTES. Título: **"De Villanueva de los Infantes a Bruselas"**
(Análisis de las instituciones locales, autonómicas y europeas).

"HERMÓGENES RODRÍGUEZ" de HERENCIA. Título: **"Memorias: Libro de la Casa Piro"**
(Fabulación histórica en diferentes momentos europeos).

"LA HONTANILLA" de TARANCÓN. Título: **"Crónica Continental"**.
(Periódico europeo que recoge los principales sucesos de un día de verano de 1812).

"FERNANDO MENA" de SOCUÉLLAMOS. Título: **"Mil y una Caras de Europa"**.
(Estudio estadístico sobre el nivel de conocimiento de personajes relevantes europeos entre estudiantes de la ESO y elaboración de un CD interactivo sobre el tema para ser utilizado a nivel educativo).

"VALDEHIERRO" de MADRIDEJOS. Título: **"La idea de Europa en la Filosofía"**.
(Inspiración para una Constitución europea).

"FRAY LUIS DE LEÓN" de LAS PEDROÑERAS. Título: **"Las energías renovables en Europa"**.

"MELCHOR MACANAZ" de HELLÍN. Título: **"Navidades en Europa"**.
(Documental sobre como se celebran en los distintos países de Europa las Navidades).

"JOSÉ CONDE GARCÍA" de ALMANSA. Título: **"Europa ante la inmigración"**.
(Documental que intercala teatro y entrevistas explicando la situación de los inmigrantes en Europa).

"ESCULTOR JOSÉ LUIS SÁNCHEZ" de ALMANSA. Título: **"Don Juan Conquista Europa"**.
(Las distintas perspectivas que ofrecen tanto músicos como escritores de la figura de Don Juan).

"CAÑADA DE LA ENCINA" de INIESTA. Título: **"Eurovitis"**.
(Conocimiento de la realidad del sector de la vid en Europa a través de un juego de preguntas).

"CAÑADA REAL" de VALMOJADO. Título: **"Todas las calzadas conducen a Europa"**.
(Historia y técnicas de construcción de las calzadas y otras estructuras romanas).

COLEGIO SAINT LOUIS FRANÇAIS de POZUELO DE ALARCÓN. Título: **"Movimientos migratorios en Europa"**.

"PUERTA DE CUARTOS" de TALAVERA DE LA REINA. Título: **"Las lenguas de Europa"**.
(Origen del latín, lenguas y dialectos de Europa).

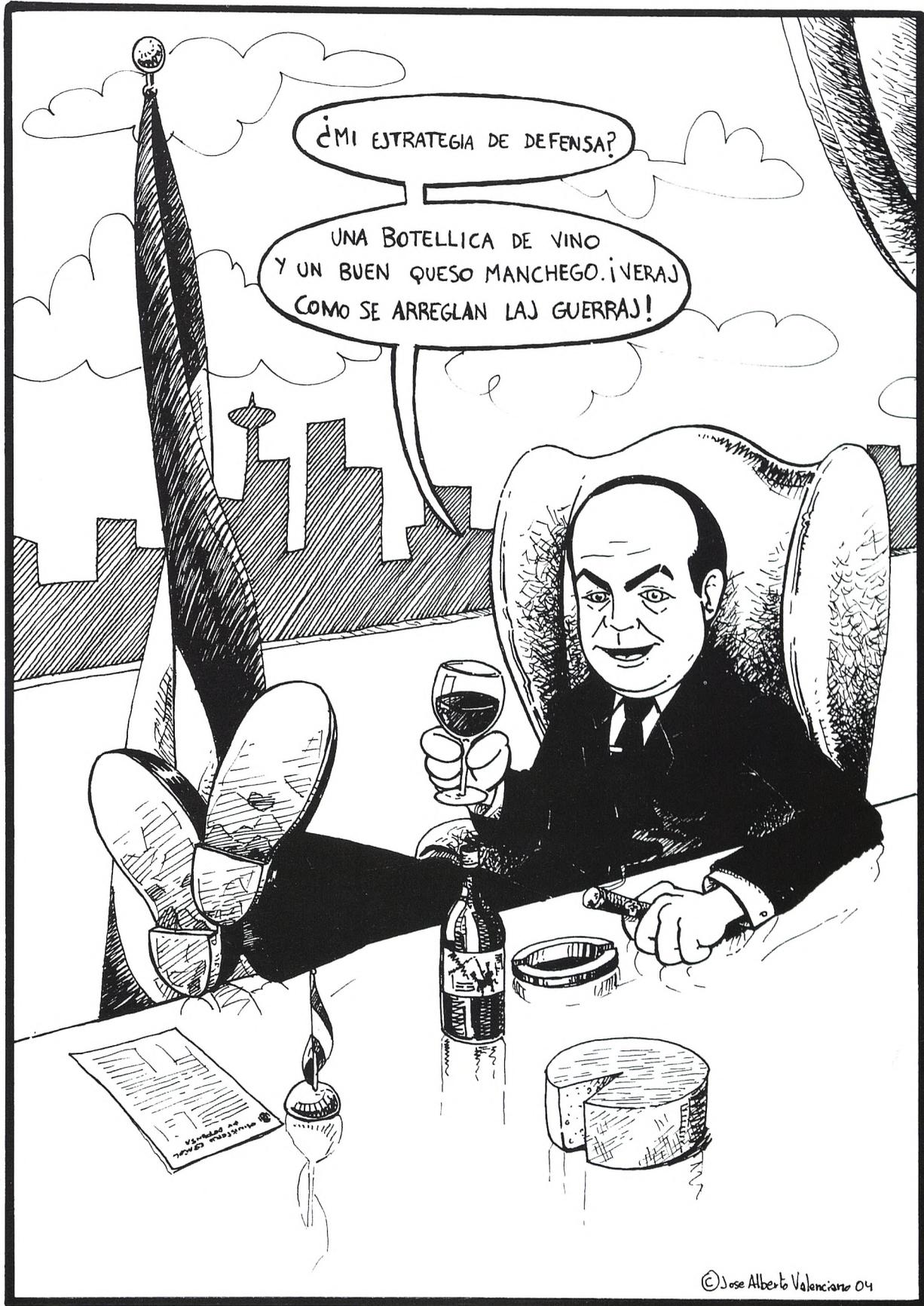
"YUNQUERA DE HENARES" de YUNQUERA DE HENARES. Título: **"Europa en la red"**.
(Conversación ficticia entre jóvenes de distintos países europeos a través de Internet).

El jurado que ha realizado la selección de los trabajos, compuesto por profesionales de la enseñanza, ha querido poner de manifiesto tanto el alto nivel de participación como la variedad, brillantez y calidad de los trabajos realizados por los estudiantes, quedando muy notoria la utilización de todo tipo de material de presentación: maquetas, vídeos, CD y DVD, entre otros.

Caja Castilla La Mancha quiere agradecer la participación y colaboración de todos los alumnos y profesores en este proyecto educativo, que por cuarto año consecutivo se viene desarrollando desde la Obra Social y Cultural.


CCM Caja
Castilla
La Mancha







Hoy les sugerimos....

En Cuaresma

En otros años, llegados a esta época que precede a la Semana Santa, esos cuarenta días que condicionan las costumbres alimenticias, convirtiendo la gastronomía en penitencia, con ayunos y abstinencias, en la que, si bien los primeros niegan la propia esencia y sentido de ese arte del comer, las segundas sólo restringen ciertos alimentos, los cárnicos, del consumo; ya hemos hablado con largueza del tema. Pero si recapitulamos, nos convencemos de que nunca es bastante, siempre hay matices, platos individuales, aspectos tratados de pasada sin el rigor ni la extensión precisas; en fin, que, de vez en cuando, hay que volver sobre nuestros pasos para aclarar detalles en los que no nos detuvimos con suficiente énfasis.

La Cuaresma, como ya hemos dicho, es tiempo de penitencia especialmente dedicada al sacrificio de los placeres cárnicos en la mesa. En origen, tenía un carácter más estricto y afectaba más a una sociedad que identificaba el placer con el instinto carnívoro del hombre. Hoy, esa servidumbre está desfasada, pues los hábitos alimenticios han cambiado mucho y el lujo gastronómico, se fija en otros productos, antes despreciados y depreciados, como es el caso del bacalao, antiguo protagonista indiscutible del periodo cuaresmal. Por razones de valor, abastecimiento y conservación, el bacalao, era la solución única que las gentes del interior alejadas del mar, para comer pescado, y dadas las condiciones socioeconómicas, la posibilidad más asequible para integrar las proteínas en el puchero sin tener que recurrir a la carne. Como todos los productos, la bacalada, también tiene unas partes más apreciadas que otras, y la valoración económica hace distinguos entre las categorías de su carne. Los lomos, gruesos y sabrosos, constituyen el *summum* culinario de este pez ceccial; la cola y flancos, son casi el deshecho, las partes menos consideradas que se dejan para integrarlas en los guisos más pobres. Vamos a fijarnos hoy en esta parte menos noble, para confeccionar un guiso que, dentro de su parquedad, puede sorprender a los paladares más refinados, ya cansados de valorar su *status* por el lujo desplegado a la hora de la comida.

Patatas y bacalao, dos ingredientes que no fal-

tan ni de las despensas más humildes, un maridaje perfecto para estimular la creatividad en la cocina. Con ellos como base, y la colaboración de los fundamentos más clásicos de nuestra cocina, tendremos la intendencia necesaria para conformar nuestro guiso: Patatas en Ajovirón.

Ajovirón, una palabra que no sabemos exactamente de dónde viene, pero sobre la que podemos lanzar una hipótesis razonada, quizá aventurada, por lo que no queremos asegurar nada, pero que es plausible. El primer término que compone la palabra, "ajo", nombra a un ingrediente fundamental en la cocina española -denostada por su uso para los extranjeros y alabada por los indígenas que lo han hecho seña de identidad de la misma-, que entra en la designación de muchos de sus platos: Ajoarriero. Ajo Cabañil. Ajomojo. Ajo Matacero... Del segundo término es del que no estamos seguros, ni siquiera si se escribe con "b" o con "v", por ello, y acomodándola a nuestra hipótesis, hemos preferido la segunda. "Virón", que puede derivar de "virar", "gírar", que es lo que se hace en la cazuela para rematar el guiso, removerlo girando el cucharón cuando se ha incorporado el huevo y así distribuirlo en hilos por todo él. Damos receta demostrativa.

Patatas en Ajovirón

-Ingredientes para 4 personas: 1 kg. de patatas. ¼ kg. de bacalao remojado y desmenuzado. 1 diente de ajo. 2 huevos. ½ taza de aceite de oliva. Cominos, azafrán, agua y sal.

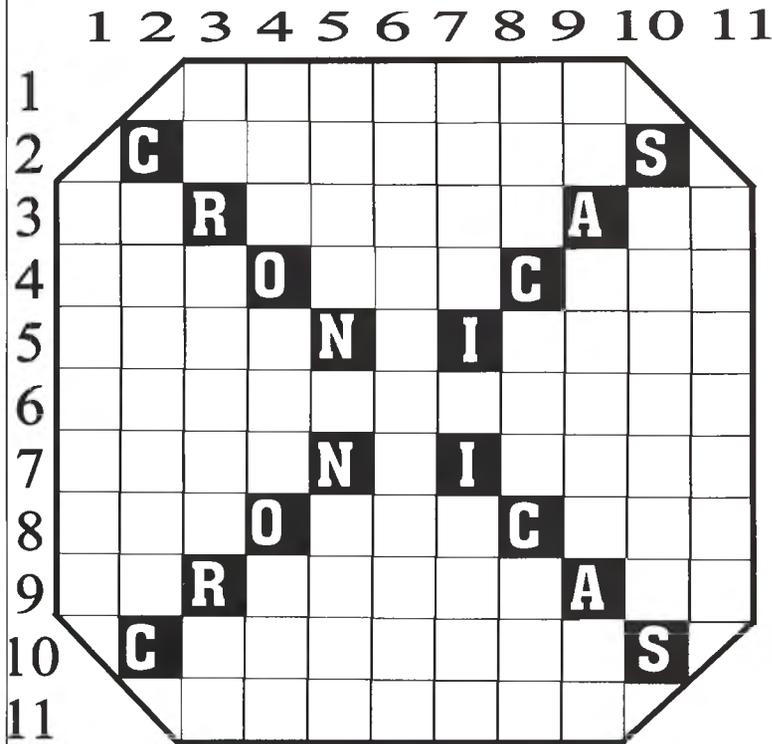
-Preparación: Pelar las patatas y trocearlas por el procedimiento del escachado (del tamaño de una nuez).

Poner a cocer las patatas junto con el bacalao y un chorritón de aceite de oliva, en una cacerola cubriéndolas de agua. Cuando falten veinte minutos para que estén cocidas, añadir un majado en el mortero del ajo y los cominos, el azafrán tostado y la sal. Se acaban de cocer y en el último momento se añaden los huevos, girando con el cucharón para que se distribuya bien formando hilos. Dejamos cuajar y servimos muy caliente.



llenas

CRUCIGRAMA



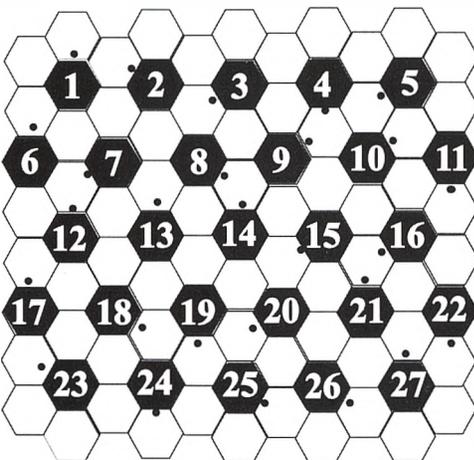
HORIZONTALES.- 1:Máscaras.- 2:Nombre de varón.- 3:Docientos. Imagen venerado en las iglesias orientales. Campeón.- 4:Adverbio de lugar. Antigua medida de longitud Ansar.- 5:Fam., Matilde. Vocal. De cierta manera, orate. - 6:Obsequioso, dulce.- 7:Piedra. Conjunción. Tuestan.- 8:Autillo. Vital.... Rece.- 9:Símbolo químico. Natural de la antigua Persia. Existe.- 10:Atascada.11:Cinturones de los cazadores.-

VERTICALES.- 1:Pequeño crustáceo decápodo. 2:Burla.- 3:Antes, Cádiz. Itacense. Antes de cenar.- 4:Ave trepadora del Brasil. Enojo. Aeta.- 5:Acaudalada. Vocal. Aro de tres o cuatro metros de diámetro.- 6:Ahorrara.- 7:Carlos... Crítico musical. Este. Canción de cuna al revés. - 8:Lio con cuerdas. Onda. Mal de la cabeza.- 9:Soria. Puesta de un astro. Campeón.- 10:Doblaré en forma de codo.- 11:Piezas principales de una casa.-

EL PANAL

Los resultados se escriben en el sentido de las agujas del reloj, empezando por el punto.

1:Relativo al perro. 2:Ponen mote o apodo. 3:Cierto juego de mesa. 4:Hacer su nido las aves. 5:Arteria inferior de la lengua. 6: Helecho filipino. 7:Cierto recipiente vinícola. 8:Sajado. 9:Parte importante en los coches de carreras. 10:Afilan. 11:Paz que piden los moros que se someten. 12:Sal de ácido tánico. 13:Juega, 14: Apaña, recompone. 15:Bola, esfera. 16:Ingerirá. 17:En Chile, cierto armadillo. 18:Pequeña hendidura. 19:Carear. 20:Afeitada. 21:Filete, trozo de carne. 22>Lastimar. 23:Doctrina o sistema halagüeño, pero irrealizable. 24:Minorar, reducir. 25:Detuviera. 26:Pliegue cutáneo en el borde inferior del cuello, en algunos animales. 27:Purgante muy enérgico.-



SOLUCIONES

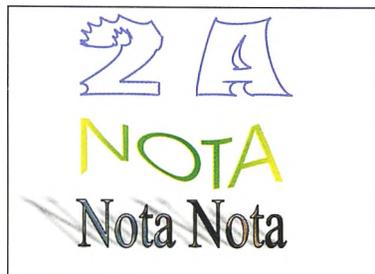
AL CRUCIGRAMA-HORIZONTALES (solo).- 1:Caracas.- 2:Anticeto.- 3:Ca. Icono. As.- 4:Atl. Anh. Oca.- 5:Matl. O. Ocol.- 6:Acaramelado.- 7:Roca. L. Asan.- 8:Oto. Aza. Ore.- 9:Na. Iranl. Es.- 10:Atorada.- 11:Caracas.
AL PANAL.- 1:Camino. 2:Apodan. 3:Domino. 4:Antidar. 5:Ranina. 6:Nito. 7:Tinjaja. 8:Rajado. 9:Alción. 10:Amolar. 11:Amun. 12:Tanato. 13:Cozana. 14:Repasa. 15:Pelota. 16:Tomara. 17:Taña. 18: Cozana. 19:Acera. 20:Rapado. 21:Tajada. 22:Ajar. 23:Utopia. 24:Apocer. 25:Parra. 26:Papada. 27:Jalapa.-
AL SALTO DE CABALLO.- Buena es la tardanza que hace el camino seguro.-
AL JEROGLÍFICO.- Par.- A.- Mi.- Dos.- Para ml. dos.-

SALTO DE CABALLO

Z	A	LA	BUE
N	A	S	DAN
T	A	R	QUE
E	S		
N	O	E	L
G	U		
H	A		MI
C	A	R	O
C	E		

Empezando por la sílaba que más resalta y siguiendo los movimientos del caballo, encontrarás un refrán.-

JEROGLÍFICO



¿Cuántos libros os reservamos?

fumar se paga



Fumar tiene un precio
muy alto: tu salud,
¿estás dispuesto a pagarlo?

déjalo y gana

QVI-
XOTE

IV Centenario Don Quijote de La Mancha



Castilla-La Mancha



Ya a la venta

Pisos de 2 y 3 dormitorios de primera calidad y zonas comunes.

Haga ahora su reserva en la zona más deseada de Cuenca.

Financiación hasta el 90%

Alameda

Residencial

Memoria de Calidades:

- ◆ Fachada en ladrillo caravista.
- ◆ Cocina amueblada con encimera de duropal, horno, placa vitrocerámica y campana extractora.
- ◆ Armarios empotrados en todos los dormitorios vestidos con estante divisor, barra de colgar y cajoneras.
- ◆ Tarima flotante de primera calidad.
- ◆ Baño principal dotado de lavabo encastrado con encimera de mármol, espejo decorativo y mueble de baño.
- ◆ Calefacción y agua caliente individualizada con caldera estanca de gas.
- ◆ Urbanización privada con piscina, gimnasio, vestuario, aseos, zonas verdes y pista polideportiva.

INFORMACIÓN Y VENTA

Fermín Caballero, 7-1º - Cuenca

Tel. 969 226 211 - 969 226 212

www.grupogv.com



GRUPO
INMOBILIARIO

Hogares de Calidad