

CRÓNICAS

CUENCA - 5 JULIO 2003 - AÑO VII - Nº 335 - 1,80 EUROS

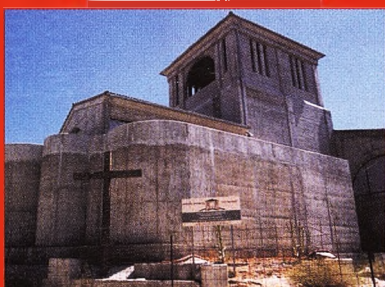
de Cuenca

ENTREVISTA



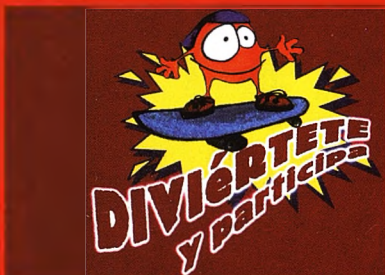
Curro Cebrián
Cocinero

SOCIEDAD



San Román: clasicismo y modernidad para un templo

SOCIEDAD



Aeróbic, guiñol y juegos
contra las drogas

Además

En marcha el aparcamiento
de la Plaza de España
Campicultura, modelo
de desarrollo integral

Proyectos para una legislatura

Muelas repite en la Diputación de Cuenca



Una gran ocasión para conseguir tu primera vivienda



**Obras de Urbanización
ya empezadas**

RESIDENCIAL
Nuevo
PARQUE
SOL

Tenemos para tí lo que estabas esperando, viviendas de protección oficial, de renta libre y viviendas unifamiliares con unas condiciones inmejorables.

¡Haz ya tu reserva!



Información y venta:

Tel. 969 226 211

**GRUPO
INMOBILIARIO**

www.grupogv.com

ALICANTE
Alfonso X El Sabio, 16-1º
Tel. 965 151 771

MADRID
Fernando el Santo, 9-1
Tel. 913 086 513

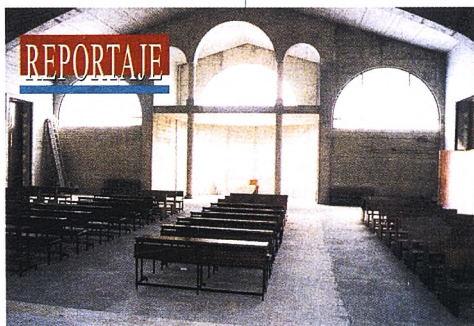
CUENCA
Fermín Caballero, 7-1º
Tel. 969 226 211 / 969 226 212



Luis Muelas repite en la Diputación de Cuenca

Por primera vez en la historia de la Diputación provincial de Cuenca, un presidente repite mandato en dos legislaturas consecutivas. El socialista Luis Muelas tomó posesión de su cargo el pasado día 27 de junio.

Pág. 6



La 'inminente' apertura de San Román

Aunque aún quedan ciertos detalles de importancia para que podamos dar por finalizadas las obras, la Parroquia de San Román está a punto de abrir sus puertas. Así nos lo confirmaba su párroco, Joaquín Novillo.

Pág. 10



Prevención y ocio en 'Comunidad Escuela de Salud'

Desde mayo a diciembre, un fin de semana al mes, los chicos y chicas de entre 10 y 14 años pueden disfrutar de un plan alternativo de actividades de ocio organizadas por el Plan Municipal de Drogas. El objetivo: prevenir.

Pág. 12



Curro Cebrián, cocinero; hacer arte de lo efímero

Curro Cebrián es cocinero profesional. Dice que siempre le gustó estar en los fogones y aprender de su madre los platos más exquisitos. Cree que cada cocinero tiene su forma de ver la cocina en función de cómo vive y ve la vida.

Pág. 18

CRÓNICAS

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 Gavilán. **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:** Javier Martínez Górriz, 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

Poco empleo, precario y de escasa calidad

Desde UGT Castilla-La Mancha tenemos que lamentar que, si bien el paro ha disminuido en 230 personas, los empleos que se están creando son eventuales y de baja calidad y tan sólo se deben a la estacionalidad derivada de la llegada de la época estival, esto es, un fuerte incremento de contratos. En UGT Castilla-La Mancha, no nos cansamos de repetir, una vez más, la reducción del paro no se consolidará mientras el Gobierno Central continúe sin adoptar medidas adecuadas para impulsar el empleo.

Los datos de paro durante el mes de junio han sufrido una disminución de 230 personas en Castilla La Mancha, situándose el total de parados registrado en las oficinas del INEM, en 72.842 personas, sólo 0,31% parados menos que el mes anterior.

Por tanto, la tasa de paro se sitúa en el 10,05% de la población activa. Sin embargo, se ha producido un incremento de 2.250 parados más en el último año, un 3,19% más.

A nivel nacional, la tasa de paro se sitúa en 8,60% de la población activa, un 0,47% parados menos que el mes anterior, cuando en el último año el número de parados ha aumentado en 33.282 personas, un 2,12% más. Por tanto, se ha producido un aumento de paro significativo en el último año.

Por provincias, son significativas las altas tasas de paro de Albacete y Ciudad Real con tasas que rondan el 12%.

A nivel regional, se ha producido un aumento de mujeres paradas en el último mes.

A esto hay que añadir el incremento significativo de la contratación temporal que ha aumentado en el último mes un 6,32%. Por tanto, del total de contratos realizados en junio sólo el 7,84% son contratos indefinidos y el 92,16% son temporales.

Las características de los datos nos muestran la gran estacionalidad de los datos ante la llegada de la época estival, con una disminución de paro en el sector servicios y un fuerte incremento de la contratación temporal.

La escasa creación de empleo y la poca estabilidad del mismo deben ser una de las preocupaciones principales del gobierno, analizar la calidad del empleo que se crea y las posibles repercusiones que la creciente precariedad del mercado de trabajo tendrá sobre el sistema de Seguridad Social. El importante crecimiento de la afiliación a la Seguridad Social en los últimos años ha sido tildado por la Administración como «récord histórico» y no pasa un mes sin que lo recuerden. Aunque es un importante crecimiento, esa información es irrelevante si no se acompaña de datos significativos sobre la calidad de los nuevos empleos creados.

La reducción del paro no se consolidará mientras el Gobierno Central continúe sin adoptar medidas adecuadas para impulsar el empleo.

Además desde UGT denunciábamos en la última reunión trimestral del Consejo General del Instituto Nacional de la Seguridad Social la ocultación de información relevante por parte de la Seguridad Social de afiliación y cotización de los trabajadores, lo cual, además de restringir la participación social legalmente establecida, se vuelve en contra de su propio interés.

Lo más grave de todo es, que hoy por hoy, existen escasas perspectivas de que estas deficiencias se reduzcan ante la nula predisposición del Gobierno Central para aplicar una política económica que consolide la recuperación de la economía y el empleo. Por lo cual es necesario que se apueste por un crecimiento del gasto en políticas activas de empleo, así como en protección social.

Comisión Ejecutiva Regional de UGT

MILES DE REGALOS DIRECTOS



Veranoski

Consigue  Puntos



EROSKI
Grupo Eroski
Saber comprar

DEL 26 DE JUNIO AL 23 DE JULIO

Muelas, nuevamente presidente

Luis Muelas vuelve a ser presidente de la Diputación Provincial. Y lo es por segunda legislatura consecutiva, un hecho que se produce por primera vez en la historia de la institución Provincial.

Como hemos realizado ya con el Ayuntamiento y las Cortes Regionales, esta semana les ofrecemos, en nuestro reportaje de apertura, los pormenores de la toma de posesión de Luis Muelas como presidente provincial. Explicamos los porqués de la distribución de escaños, y sobre todo, y más importante, hablamos de las líneas programáticas del equipo de Gobierno provincial para la legislatura actual.

Según la alocución del flamante presidente, su línea de trabajo estará estructurada en cinco principios básicos: transparencia, cercanía, colaboración con otras instituciones, diálogo y trabajo, unos pilares que según Muelas han sido la base y el secreto de la renovación de la confianza del electorado.

Otro asunto que tratamos esta semana es la que, esperamos, sea próxima in-

auguración del templo de San Román. Una iglesia que dotará al populoso barrio de Villa Román de los servicios religiosos que los católicos del barrio vienen demandando desde hace tiempo.

El centro de la ciudad ha vuelto a reencontrarse con un importante desahogo para el problema de aparcamiento. Desde primeros de mes ha vuelto a funcionar el remozado aparcamiento de la Plaza de España, al que se ha dotado tanto estética como técnicamente de lo que antes carecía y que le hacía hasta incumplir algunas ordenanzas de seguridad. El nuevo aparcamiento, junto a la remodelación de la propia plaza con un resultado más que satisfactorio, hacen de una zona tan céntrica un atractivo más para el disfrute de los ciudadanos.

Con la inminente inauguración de la 'cara nueva' del parque de San Julián, y si lo unimos a la futura peatonalización de Carretería, esperemos que el centro de Cuenca se vea revitalizado y por tanto, podamos ver resucitar una zona que últimamente había caído sobre todo a nivel comercial, de una manera peligrosa.

ACTIVIDADES DEPORTIVAS

11 de Julio. Viernes

Fútbol Sala, Squash, Frontenis

22:00 a 2:00 h. San Fernando

Aerobic, Escalada, Rappel

22:00 a 24:00 h. Poli. San Fernando

Voley-Playa, Tenis y Pádel

22:00 a 2:00 h. Poli. Luis Ocaña

NOCHE DE CINE

22:00 h. Plaza de Toros.

12 de Julio Sábado

Baloncesto, Squash, Frontenis

22:00 a 2:00 h. Poli. San Fernando

Voley-Playa, Tenis y Pádel

22:00 a 2:00 h. Poli. Luis Ocaña

Danzas

Taller de Ritmos Latinos

22:00 a 24:00 h. Poli. San Fernando

NOCHE DE CINE

22:00 h. Plaza de toros.

ESTA NOCHE TOCA...
UNA ALTERNATIVA DE OCIO PARA LAS NOCHES DE VERANO

AYUNTAMIENTO DE CUENCA
Ayuntamiento de Castilla-La Mancha
Ayuntamiento de Cuenca

COLABORAN

| | |
|---|--|
| <p>ASOCIACIONES</p> <p>NUOVO TENIS CUENCA</p> <p>CLUB CICLISTA EN RUTA</p> <p>ASOCIACION JUVENIL "ACORDE"</p> <p>JUVENTUD SOCIALISTAS</p> <p>CLUB DEPORTIVO "LAS GABAJAS"</p> | <p>CONSEJO LOCAL DE LA JUVENTUD</p> <p>ESCUELA ANIMACION JUVENIL "ACORA"</p> <p>ASOCIACION SOCIOCULTURAL GRUPO CINEFI</p> <p>CLUB DEPORTIVO "STALEFISH"</p> <p>ASOCIACION DE MORTIARA "BOLOMIA"</p> <p>ASOCIACION CONQUENTE DE AEROBIC Y FITNESS</p> |
|---|--|

INFORMACION

www.cuencajoven.org
juventud@cuenca.org
Servicio de Juventud
Plaza de España, (Edif. del Mercado 2º)
TF.: 969 24 00 53

Proyectos para una legislatura

Muelas repite en la Diputación de Cuenca

Por primera vez en la historia de la Diputación provincial de Cuenca, un presidente repite mandato en dos legislaturas consecutivas. El socialista Luis Muelas tomó posesión de su cargo el pasado día 27 de junio y en su discurso de investidura desgranó algunas de las líneas maestras que seguirá su nuevo equipo de Gobierno provincial.

LUISMA CALVO

Un mes después de los comicios electorales del 25 de mayo, la Diputación Provincial de Cuenca ha comenzado su andadura en la nueva legislatura con la toma de posesión de los 25 diputados que la componen y la elección de su presidente.

Desde finales de mayo hasta la formación definitiva del Pleno de la Diputación el camino ha sido largo. La elección indirecta de los diputados provinciales

hace que, hasta días antes de la fecha de constitución no se conozca el nombre de aquellos que van a ocupar uno de los 25 puestos que

componen el Pleno provincial.

Elección de Diputados

La provincia de Cuenca se divide en cuatro Partidos Judiciales y a cada uno de ellos le corresponde un número determinado de diputados. Así, el de Cuenca cuenta con diez y los tres restantes -Tarancón, Motilla del Palancar y San Clemente- con cinco cada uno.

Tras la constitución de todos los Ayuntamientos, la Junta Electoral de Zona confiere una relación con todos los partidos políticos, coaliciones, federaciones y agrupaciones de electores que hayan obtenido algún concejal dentro de

Transparencia, cercanía, colaboración institucional, diálogo y trabajo serán las líneas maestras del nuevo equipo de Gobierno encabezado por Luis Muelas



Luis Muelas promete su cargo como presidente de la Diputación Provincial de Cuenca tras recibir el apoyo de 14 de los 25 diputados.

cada uno de los Partidos Judiciales, ordenándolos en orden decreciente al de los votos obtenidos por cada uno de ellos.

A continuación, de igual manera que ocurre para la asignación de los diputados para el Congreso de los Diputados, se asignan los puestos que corresponden a cada partido en cada uno de los Partidos Judiciales. Para poder optar a un diputado, es necesario lograr al menos un 3% del total de los votos emitidos en la circunscripción.

Realizada la asignación de puestos de diputados, la

Junta Electoral convoca por separado, dentro de los cinco días siguientes, a los concejales de los partidos que hayan obtenidos puestos de diputados para que elijan entre las listas de candidatos avaladas, al menos, por un tercio de dichos concejales, a quienes hayan de ser proclamados diputados provinciales, eligiendo, además, tres suplentes para cubrir las eventuales vacantes. En la práctica, los Comités provinciales de los partidos son los que eligen la lista de diputados provinciales que, posteriormente, se presentará a la Junta Electoral



Arriba, el ya presidente de la Diputación leyendo su discurso de investidura. Abajo, el diputado José Carricondo, quien parece ser que pueda ocupar el puesto de vicepresidente.

para su aprobación definitiva por todos los concejales electos.

Tras este proceso, la Diputación Provincial se reúne en sesión constitutiva presidida por una Mesa de Edad integrada por los diputados de mayor y menor edad presentes en el acto. En Cuenca, esta sesión tuvo lugar el pasado 27 de junio. En este Pleno, tomaron posesión todos los diputados y se eligió al presidente.

Por segunda vez consecutiva, el socialista Luis Muelas fue elegido presidente de la máxima institu-

ción provincial gracias al apoyo de 14 de los 25 diputados.

Para Muelas, se trata de «un orgullo personal y una gran responsabilidad» y «una satisfacción que los compañeros y compañeras de mi partido me hayan propuesto para este cargo».

En sus primeras palabras como presidente, quiso agradecer «a los ciudadanos que, depositando su confianza en las candidaturas de todos los municipios, han hecho posible esta nueva mayoría en la Diputación».

Según Muelas, este resultado está basado en cin-

co principios básicos: transparencia, cercanía, colaboración instituciones, diálogo y trabajo, pilares que, como anunció, «deben seguir siendo la base de nuestra acción de Gobierno en los próximos años».

Para el presidente de la Diputación, la transparencia ha sido una de las características de «todos los sistemas de reparto de fondos destinados a los municipios, a través de los distintos planes y programas provinciales, de la forma más justa y equitativa posible, sin importarnos el color político de las personas que rigen los Ayuntamientos». También quiso destacar la transparencia en los procesos de selección de personal dependiente de la Diputación, lo que ha contribuido, a su forma de ver, «para crear una imagen totalmente renovada de esta Diputación».

En su alocución ante los asistentes a su toma de posesión, Muelas aseguró que «las puertas de esta institución seguirán estando permanentemente abiertas a los proyectos, ideas o sugerencias que contribuyan al progreso de desarrollo de esta provincia». Dentro del criterio de cercanía, manifestó su intención de seguir «haciendo gestión fuera de los despachos, conociendo la realidad de nuestros municipios mediante las visitas institucionales» buscando conocer «sus verdaderos problemas».

Tampoco faltará en esta legislatura que ahora comienza «el espíritu de colaboración institucional a todos los niveles: Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Administración Central, Obispado,

FAEC, Cámara de Comercio, Organizaciones Agrarias,... aunando voluntades y esfuerzos con el objetivo de seguir avanzando en proyectos de futuro».

El diálogo y el respeto serán igualmente piedra angular del nuevo equipo de Gobierno. «El dialogo y el respeto -dijo Muelas- seguirán presidiendo las relaciones con todos aquellos colectivos que representen a los ciudadanos y que nos transmiten todas sus necesidades e inquietudes, que van a marcar, en buena medida, nuestra gestión política». En este sentido, ofreció «de forma sincera» el diálogo al Grupo Popular en el convencimiento de que «el respeto y el diálogo son fórmulas que benefician a los ciudadanos, pues con la sinrazón y el enfrentamiento perdemos todos».

Por último, como pilar básico de la acción del nuevo equipo de Gobierno, Luis Muelas hizo referencia al trabajo, un trabajo que servirá para «solucionar los problemas de los ciudadanos y de la provincia».

Antes de entrar a desarrollar cuáles serán sus principales líneas programáticas para los próximos cuatro, el presidente hizo referencia a tres peticiones que realizó al presidente de la Junta de Comunidades, José Bono, en su discurso de investidura en el año 1999: la implantación de la LOGSE en la provincia de Cuenca, la parada en Cuenca del tren de alta velocidad (AVE) y la construcción de la autovía que nos comunicase con la actual N-III. «Hoy puedo decirles -dijo Muelas- que Cuenca, en el próximo curso escolar, va a ser la primera provincia de

Diputados Provinciales

PSOE

Luis Muelas Lozano (alcalde Montalbo)
 José María Toledo (alcalde Motilla del Palancar)
 María Jesús Martínez (concejal La Pesquera)
 Joaquín Saiz (alcalde El Picazo)
 M^a Camen García (alcaldesa Alberca de Záncara)
 Alfonso Escudero (alcalde Mota del Cuervo)
 Teresa Rus (concejal San Clemente)
 Yolanda Córdoba (concejal Tarancón)
 Raquel Checa (concejal Belmonte)
 Julia Gómez (concejal Cardenete)
 José Carricondo (concejal Mariana)
 José Luis Chamón (concejal Cuenca)
 Concepción Rodríguez (concejal Cuenca)
 César Ruiz (alcalde Villar del Humo)

PP

Lourdes Sanz (alcaldesa Alcantud)
 Pilar Martínez (alcaldesa Villalpardo)
 Amador Castellano (alcalde Villalba de la Sierra)
 Benjamín Prieto (alcalde Fuentelespino de Haro)
 Casilda Algarra (alcaldesa Sisante)
 Joaquín Peraile (alcalde Villanueva de la Jara)
 Juan Garde (alcalde de Osa de la Vega)
 M^a Ángeles García (concejal de Cuenca)
 Pedro Ruiz (alcalde de Arcas)
 Rosario Aguado (alcaldesa Valdeolivas)
 Samuel Luis López (alcalde Vara del Rey)

España en tener todos los centros de enseñanza adaptados tal y como exige la Ley». En cuanto al AVE y la autovía, recalco que se trata de «dos compromisos fundamentales, hechos realidad, gracias al esfuerzo, al trabajo y a la colaboración de instituciones, entidades, colectivos, etc.».

Nuevos proyectos

El primer compromiso adquirido por Luis Muelas de cara a la próxima legislatura es «el desarrollo de las comunicaciones», tanto terrestres como tecnológicas. En este sentido ofreció a «todas las instituciones lo-

cales, regionales, estatales y europeas las fórmulas necesarias para hacer realidad este objetivo».

Al igual que anunciase José Bono la pasada semana, desde la Diputación Provincial se tiene el compromiso de trabajar para desarrollar el Pacto Local «con el objetivo de que se determinen las competencias que debe prestar cada Administración, transfiriéndose en cada caso los servicios que correspondan con su correspondiente consignación presupuestaria».

Luis Muelas anunció que la Diputación ha firmado ya un protocolo de colabora-



Arriba, Luis Muelas recibe el encargo de presidir la Diputación Provincial durante los próximos cuatro años. Abajo, autoridades presentes en la investidura del nuevo presidente de la Diputación.

ción para iniciar las transferencias del Instituto provincial de Servicios Sociales a la Consejería de Sanidad y que es su intención poner en funcionamiento el Centro de Estudios Musicales 'Palafox' con la colaboración de la Consejería de Educación y Cultura, la Universidad y el Ayuntamiento de Cuenca.

Entre los grandes proyectos culturales para el futuro en los que la Diputación será parte activa, destacó la creación del Centro Regional de Fotografía, el Palacio de Congresos y Exposiciones y la consolidación de la Feria Regional del

Libro.

Dentro de los «retos importantes» Luis Muelas hizo mención a la puesta en marcha del Plan Provincial de Recogida de Residuos Sólidos Urbanos, «un ambicioso proyecto que nos incorpora al Plan Regional y que supondrá un tratamiento adecuado de los residuos, clave para mantener y conservar nuestro medio ambiente».

El recién elegido presidente hizo hincapié en la «colaboración constante con todos los Ayuntamientos», resaltando que «los ayuntamientos más pequeños, los que menos recur-



Arriba, el alcalde de la ciudad, José Manuel Martínez Cenzano, felicita a Luis Muelas ante la presencia de José Carricondo. Abajo, vista general del salón de Plenos de la Diputación Provincial durante la investidura del presidente.

Arriba, María Angeles García, portavoz del Grupo Popular, jurando su cargo. Abajo, varios diputados del Grupo Popular; de izquierda a derecha, María Ángeles García, Rosario Aguado, Amador Castellano y Pedro Ruiz.

«... sos tienen, serán quienes reciban el mejor trato».

Por último, mostró su compromiso en devolver a los ciudadanos el dinero de sus aportaciones mediante una «gestión eficaz, austera y transparente, desde la necesaria coordinación que evite el despilfarro y la ineficacia».

Luis Muelas Lozano

Industrial de profesión, el presidente de la Diputación tiene 44 años, está casado y tiene dos hijos. Su actividad política comenzó en 1983 siendo alcalde de Montalbo, cargo que ha revalidado en las últimas elec-

ciones municipales por sexta vez consecutiva.

En las legislaturas 1987-1991 y 1991-1995 fue nombrado diputado provincial, desempeñando el cargo de vicepresidente 2º y diputado de Obras, Hacienda y Recaudación.

Desde 1995 a 1999 fue diputado regional por la provincia de Cuenca en las Cortes Regionales.

Desde septiembre de 2000 ocupa el cargo de vicesecretario general en el Partido Socialista Obrero Español en Cuenca. Con anterioridad, desde 1994, había sido secretario de Organización de los socia-

listas conquenses.

Caras nuevas

De los 25 diputados que componen el Pleno de la Diputación, tan sólo siete ya ocuparon el puesto en la pasada legislatura.

En el seno del Grupo Socialista abandonan la Diputación Luis Peinado, Lucinia Moreno, Alfonso Zamora, Alfonso Plaza, María Ángeles Baleriola, José Julián Fernández, Rosa Sahuquillo, Vicente Obispo, Carmen Pavón y Marino Martínez Guijarro. Para estos dos últimos tuvo palabras de agradecimiento Luis Muelas en el último Pleno pro-

vincial.

Por parte del Grupo Popular, abandonan su puesto Antonio Flores, Carmen Piqueras, Gregorio Villamil, Eliseo Martínez, Miguel Ángel Gómez, Pedro Abilio Sevilla, Francisco Risueño y Jesús Mateo, quien también recibió palabras especialmente cariñosas del presidente de la Diputación.

Las siete diputados que conservan su puesto son, por parte del PSOE, el presidente Luis Muelas, María Jesús Martínez y José Luis Chamón. Por parte del PP, continúan Casilda Algarra, Rosario Aguado, Joaquín Peraile y Juan Garde.

San Román

Clasicismo y modernidad para un templo

La parroquia de San Román volvía a acoger esta primavera algunas celebraciones religiosas, entre ellas un bautismo por inmersión. Sin embargo, aún es pronto para hablar de apertura ya que como confirmaba el párroco de esta Iglesia aún quedan algunos detalles para dar por finalizadas las obras.

ESTHER ORTIZ

Dios influye en nuestras vidas y nos ayuda a salir adelante», afirmaba a nuestra revista Joaquín Novillo, párroco de San Román. «Por eso -matizaba- son tan importantes las Iglesias». Y es que para la Comunidad Cristiana son un signo, un referente, en definitiva, un punto de encuentro con Dios.

San Román, la nueva parroquia de Villarromán, aún sin finalizar, pretende ser eso y muchos más. «Es un proyecto necesario - explicaba el párroco- y, lo es, por muchos motivos». En primer lugar porque Villarromán es un barrio que crece a pasos agigantados (ahora son entre 4.000 y 5.000 vecinos y

dentro de unos años, serán muchos más) y, en segundo lugar porque en el barrio no hay ninguna otra parroquia. La más cercana, indicaba en este sentido Joaquín Novillo, es la de San Fernando y «ésta se encuentra ya demasiado alejada». «La gente se va enfriando -nos explicaba el párroco-. Al estar alejada de sus casas les cuesta más acercarse y, su fe, sus creencias, se van enfriando». Con una parroquia en el mismo barrio, Joaquín está convencido de que esto no sucedería.

Existen, además, otros motivos que hacen que en la construcción de San Román Joaquín Novillo haya puesto tantas esperanzas: los estrictamente religiosos, porque «desde San Román

El Templo alberga bajo su suelo una cripta-columbario. El objetivo es poder enterrar allí las cenizas de los fieles que así lo soliciten con la finalidad de atenderles también en su muerte



El templo combina tres estilos diferentes: el bizantino (estructura y planta), el herreriano (Torre de Campanas) y el románico (elementos ornamentales). Uno de sus lugares más emblemáticos es el Bautisterio (abajo). En él encontramos una pequeña joya: una Pila Bautismal románica.



vamos a poder atender en su fe a todas las personas desde que nacen hasta que mueren», pero, también, afirmaba, los de tipo pastoral: «proclamar el evangelio», catequetizar, etc., porque «el celebrar aquí, en el templo, la Fe, supone haberla recibido antes». Por eso, decíamos, que la Iglesia de San Román, no pretende ser sólo un templo, sino un completo complejo parroquial. Una cripta - columbario, ubicada bajo el suelo de la iglesia, daría sepultura a las cenizas de los fieles lo que «permitiría atender al cristiano no sólo desde el momento del bautismo sino

también en la muerte dando un sentido más global a su vivencia religiosa», mientras que un anexo a la construcción, concretamente en el ala norte, albergaría, entre otras dependencias (dos residencias para sacerdotes, etc.), diversas salas para desarrollar en buenas condiciones la labor pastoral que en la actualidad y según nos confirmaba el propio párroco, se encuentra «bastante desatendida» por falta de espacio físico. «Ahora utilizamos una leñera acondicionada de unos 40 m² y aparte de dar la misa poco más podemos hacer allí», explicaba en



Un sencillo cristo crucificado preside el aún desnudo altar. Delante de sus ojos, surge la nave principal del Templo, adornada ya con bancos cedidos por otras parroquias y colegios de la ciudad.

este sentido el sacerdote. «Mi idea es retomar e incrementar esta labor pastoral, sobre todo con los jóvenes este mismo año aunque el templo no esté terminado», concluía.

Entre todos

Aunque la construcción de San Román se ha convertido en un reto personal para Joaquín Novillo, el párroco de este templo afirma que San Román es 'de' y 'para' todos, de ahí que inste a los fieles y, a los no fieles, a que aporten su 'granito de arena'. Y es que, aunque la obra va muy bien (el templo volvía a acoger esta pri-

mavera algunas celebraciones religiosas, entre ellas un bautizo por inmersión) aún queda mucho por hacer. Un mucho por hacer que Novillo nos traducía a euros: «con unos 60.000 la obra podría concluirse prácticamente en su totalidad», afirmaba. «El problema -matizaba- es que aún adeudamos una importante cantidad resultante de acometer la primera fase, es decir, la de cimentación y estructura. Ten en cuenta que la obra es complicada, en parte por sus dimensiones y, en parte por el tipo de suelo sobre el que va ubicada que es muy arcilloso lo cual ha

exigido una fuerte cimentación».

Todo esto porque «queríamos algo que fuera digno y que respondiese a nuestro concepto particular de Iglesia» es decir, «un lugar que al entrar nos diera inmediatamente una sensación de acogida, de oración, que motivara para un encuentro con Dios», explicaba Novillo.

Aunque como decíamos las obras de construcción de la segunda fase están prácticamente finalizadas todavía es pronto, afirmaba el párroco de San Román para adelantar la fecha de apertura. «Personalmente a mí me gustaría poder estar celebrando ya aquí, pero vamos muy lentos en la ejecución, de hecho ahora prácticamente estamos parados porque estamos sujetos a donativos. Faltan, por ejemplo, las puertas, los accesos exteriores, los accesos al coro, que son escaleras de caracol, elementos de seguridad, etc., y de la cripta, a parte de lo que es la estructura pura y dura, que es octogonal, no se ha hecho todavía nada», explicaba.

Aún así, en San Román se respira ya algo especial. Un sencillo Cristo Crucificado preside el aún todavía desnudo Altar. Ante sus ojos, la nave principal de la Iglesia adornada con bancos cedidos por otras parroquias y, al fondo, un gran bautisterio que recupera la más antigua tradición religiosa. Sobre él, el primero de los

dos coros de los que gozará la Iglesia. Completan la estampa dos capillas laterales designadas, según confirmaba Joaquín Novillo para la celebración «del sacramento de la penitencia y de la reconciliación».

Detrás del Altar, un amplio Presbiterio que marca el final de una pequeña capilla, la capilla del Santísimo con una capacidad aproximada para unas 50 - 60 personas donde «se celebrarán habitualmente las eucaristías» y, sobre ella, el segundo de los coros al que se accederá por una magnífica escalera de caracol.

Además, el templo une estéticamente tres estilos artísticos, el bizantino (que podemos apreciar en su estructura y planta), el herreriano (en la torre de campanas) y el románico (en elementos decorativos: arcos de medio punto, etc.) y, alberga en su bautisterio una pequeña joya cedida por el Ayuntamiento conquesense: la Pila Bautismal Románica de la antigua Iglesia de

Santa Cruz. San Román es, pues, una gran obra de arte llamada a ser punto de referencia para toda la Comunidad Cristiana conquesense. Por eso, y por todo lo que les hemos contado anterior-

mente, merece la pena colaborar; es tan fácil como hacer un donativo, desde cualquier sucursal de la CCM, en el siguiente número de Cuenta:

2105-3003- 190010004449.

El templo une estéticamente tres estilos artísticos, el bizantino, el herreriano y el románico y, alberga en su Bautisterio una pequeña joya: una Pila Bautismal Románica

'Comunidad Escuela de Salud'

Aerobic, guiñol, y juegos contra las drogas

Un año más el programa de Prevención Inespecífica de drogodependencias del PMD, 'Comunidad Escuela de Salud', demuestra con su planteamiento de actividades y su programación que crear hábitos saludables de conducta en los niños y jóvenes pasa por ofrecerles alternativas de ocio reales.

ESTHER ORTIZ

Bajo el eslogan 'Diviértete y Participa' el Plan Municipal de Drogas (PMD), a través de su ya conocido programa 'Comunidad Escuela de Salud', propone un año más a todos los chicos y chicas de entre diez y catorce años una forma diferente de disfrutar de su tiempo libre. Aerobic Infantil, guiñol, malabares, cuentacuentos, así como diversos talleres para aprender a hacer marionetas, trenzas o rastas, son sólo algunas de las múltiples actividades que se incluyen en este amplio programa que después de seis años de existencia, se nos muestra ya como una iniciativa totalmente consolidada y, no sólo en nuestra ciudad, sino

Después de seis años, 'Comunidad Escuela de Salud' se consolida definitivamente como uno de los programas más importantes en la prevención inespecífica de drogodependencias

también en parte de la provincia (Villalba de la Sierra, Sotos, Mariana, etc.).

Este año además, se incorporan tres novedades, tal y como explicaba Concepción Rojas, técnico del PMD. La primera, la duración del programa que se alarga desde el mes de mayo hasta finales de año;

la segunda, la ubicación física de los talleres; y, la tercera, la introducción de actividades pertenecientes al programa de Prevención de Drogodependencias 'Alcazul', programa también de sobra conocido por los conquenses pero que se dirige más específicamente a los jóvenes de entre quince y dieciocho años.

Con respecto a la primera de las novedades, hay que señalar, como matiza-



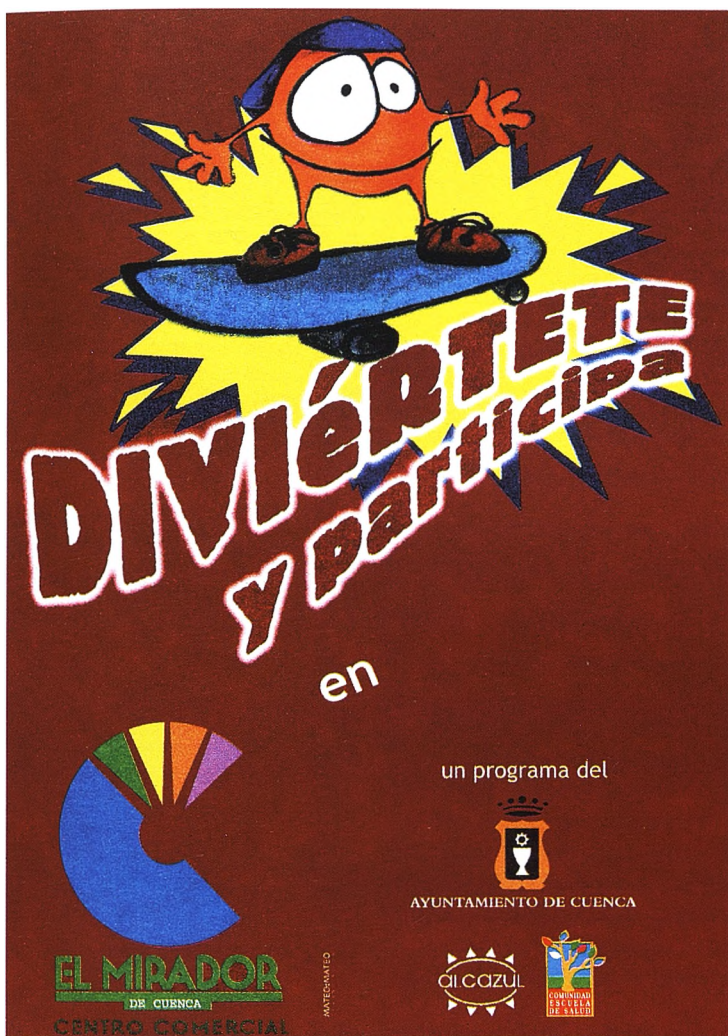
El aerobic infantil, los talleres de marionetas, rastas y trenzas, el guiñol, los cuentacuentos, etc., son algunos ejemplos de las actividades ofertadas desde 'Comunidad Escuela de Salud'.



ba Charo Rojas que este año se ha decidido alargar el programa por una razón fundamental que no es otra que la consecución del objetivo marcado por Comunidad Escuela de Salud: la prevención inespecífica de Drogodependencias a través de la creación de hábitos saludables, cuestión que sólo puede conseguirse ofreciendo a nuestros niños alternativas reales para su tiempo libre (deportivas, culturales, creativas, etc.). Esa oferta de ocio, pues, no debería limitarse a un sólo fin de semana (como se venía haciendo hasta ahora) sino que ha de ofrecerse a lo largo de todo el año. De

momento, en esta edición se van a cubrir diez meses (un fin de semana por mes), aunque la intención es ir poco a poco ampliando su duración hasta imprimirle un lógico carácter anual.

En este sentido, Charo Rojas, destacaba la importancia de este programa por la edad a la que específicamente va dirigido (10 - 14 años). «Es una edad en la que podemos afirmar que, verdaderamente, estamos desarrollando una labor de prevención ya que, se supone, que los niños a esos años aún no han tenido ningún contacto con las drogas. Además, a esa edad están muy receptivos por lo



El eslogan de este programa es 'Diviértete y Participa'. En esta ocasión se ha elegido el Centro Comercial 'El Mirador' para albergar las actividades y talleres.

que resulta más fácil crear en ellos nuevos hábitos de conducta que alejen o retrasen el consumo». «Todos los estudios indican -matizaba Charo Rojas- que los niños comienzan, por ejemplo, a fumar, a partir de los 13 años. Por ello, la prevención en esta franja de edad es fundamental».

La segunda de las novedades, es decir, la ubicación física de los diversos talleres y actividades viene, en parte, también condicionada por la duración del programa que al comenzar en primavera y finalizar en pleno invierno, exige la utilización de un lugar cerrado y acondicionado que permita

el desarrollo de las actividades al margen de las inclemencias meteorológicas. Por esta razón, y, porque se pretende que el programa 'Comunidad Escuela de Salud' sea un programa abierto y flexible a todos, se ha elegido como sede el nuevo Centro Comercial de la ciudad. Y es que, matizaba Rojas, desde el PMD se entiende que 'El Mirador' se ha convertido, hoy por hoy, en un punto de encuentro, de compras y de ocio para toda la familia. «Se trata de que el programa llegue al mayor número de chavales posible y creo que así lo conseguimos porque a 'El Mirador' acude

también gente de la provincia que se desplaza con sus hijos», explicaba en este sentido la técnica. Además, matizaba, «es una buena solución porque los niños pueden divertirse mientras los padres hacen sus compras y desconectan un rato».

Junto a 'Alcazul'

La tercera de estas novedades a las que hacíamos referencia es para Charo Rojas, tal vez, la más significativa porque «gracias a ella conseguimos llegar a una franja de edad complicada, concretamente la que hace de límite, es decir, los 13 - 14 años». «En muchas ocasiones las actividades de 'Comunidad Escuela de Salud' se quedan demasiado infantiles para ellos provocando que no participen. Al introducir actividades específicas del programa 'Alcazul', orientadas a chicos más mayores -explicaba Rojas- se palia esta situación a la vez que se optimizan los recursos». Las actividades 'Ciber Play Station' y 'Zona Internet' son claros ejemplos de esta unión de fuerzas entre los dos programas 'estrella' del PMD, 'Comunidad Escuela de Salud' y 'Alcazul'; unión que, por otra parte, se está notando en la asistencia de participantes. «Ha aumentado bastante con respecto a otros años», matizaba en este sentido la técnica.

Por otra parte y, en relación a las diversas actividades programadas Charo

Rojas indicaba que a la hora de seleccionarlas se han tenido en cuenta varios criterios. Así pues, a parte de la edad, se han pretendido ofrecer alternativas de ocio novedosas que, por un lado, llamasen la atención de los participantes y que, por otro, pudieran llegar a cubrir sus gustos y expectativas. Por ello vamos a poder encontrar actividades de carácter deportivo (aeróbic), cultural (guiñol) y, también otras de carácter eminentemente artístico (diferentes talleres sobre títeres, trenzas y rastas, pintura corporal, etc.), orientadas a despertar y cultivar la imaginación y la creatividad de los chavales.

Otra cuestión importante que también se ha tenido en cuenta a la hora de diseñar el programa ha sido la flexibilidad. «No son actividades cerradas que empiezan a una hora y que terminan a otra. Son actividades en las que los niños pueden ir incorporándose según vayan llegando. Este aspecto nos ha parecido interesante porque los niños a esa edad tienen que adaptarse a los horarios de sus padres quienes a lo mejor no pueden permanecer allí todo el tiempo que desearían», explicaba Rojas.

La próxima cita, tendrá lugar el viernes 11 (18:00 a 22:00) y el sábado 12 de julio (10:00 a 14:00 y 18:00 a 22:00) en la primera planta del Centro Comercial. Todas las actividades son gratuitas.

La próxima cita tendrá lugar el viernes 11 y el sábado 12 de julio en el Centro Comercial 'El Mirador'. En concreto, las actividades serán aeróbic infantil, guiñol, animación y juegos

Desde el 1 de julio

En marcha el aparcamiento de Plaza de España

Tras seis meses de obras, el aparcamiento de la Plaza de España ha vuelto a abrir sus puertas. múltiples mejoras técnicas han supuesto la adaptación a las normativas de este aparcamiento que viene a paliar el siempre problemático asunto de encontrar plaza para aparcar en el centro.

LUISMA CALVO

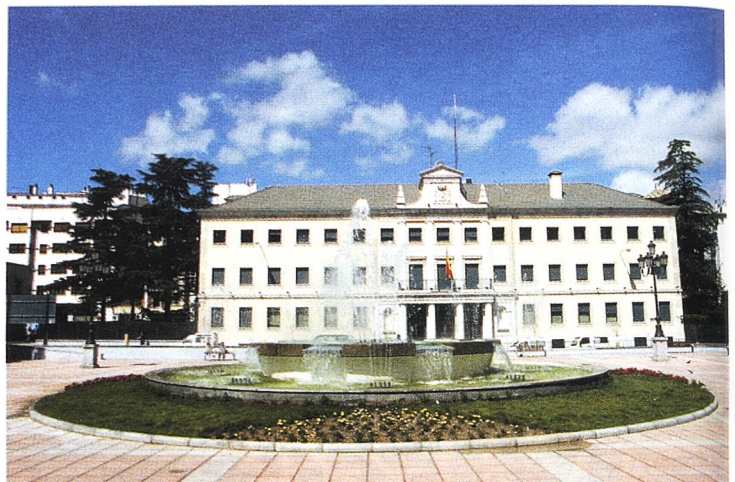
Tras seis meses cerrado al público, el aparcamiento de la Plaza de España ha vuelto a abrir sus puertas. Poco, apenas su estructura, queda del vetusto aparcamiento que pedía a gritos una remodelación y una adaptación a la legislación vigente.

Según comenta el aparejador Gerónimo Delgado, director técnico de Construcciones Júcar y coordinador técnico de las obras que se han realizado tanto en la Plaza de España como en su aparcamiento, éste «no cumplía prácticamente ninguna de las ordenanzas. Entre los trabajos realizados destacan las nuevas extracciones de aire, la instalación de detectores de incendios automáticos, un nuevo sistema automático de control de acceso y salida de vehículos, un nuevo suelo de asfalto que viene a sustituir el existente de cemento, la construcción de servicios para el público y un sistema

alternativo de generación de electricidad para que el aparcamiento pueda seguir funcionando en el caso de que hubiese un corte del fluido eléctrico.

El coste total de las actuaciones realizadas, incluido el remozamiento de la Plaza de España, ha superado los 78.000 euros -130 millones de las antiguas pesetas- y han sido realizadas por la Unión Temporal de Empresas Construcciones y Proyectos Júcar, S.L.-Tecprogesa, S.A. A diferencia de lo que ocurría con la gestión de este recurso, el nuevo aparcamiento ofrece 83 plazas únicamente en régimen

de rotación. Según el alcalde de Cuenca, José Manuel Martínez Cenzano, «ello nos permite orientar a las personas que tuviesen algún



En las imágenes superiores, la renovada imagen de la Plaza de España y el acceso al remozado aparcamiento subterráneo.

El coste total de las actuaciones realizadas, incluido el remozamiento de la Plaza de España, ha superado los 78.000 euros -130 millones de las antiguas pesetas-

tipo contrato con la empresa anterior hacia el aparcamiento del Parque del Huécar que está demostrando ser un mal aparcamiento de rotación y al que habría que incentivar como aparcamiento en uso continuo y en plazas de alquiler».

En el acto de inauguración, Martínez Cenzano destacó que «el costo para el Ayuntamiento de esta obra ha sido de cero euros ya que la gestión integral de los aparcamientos contemplaba entre los puntos en el pliego de

condiciones la recuperación de esta inversión que debería ser pagada, cosa que fue en efecto, por la empresa adjudicataria de los mismos».

Este nuevo aparcamiento se pone en marcha con la intención de que «sirva para oxigenar la deficiencia de aparcamientos en superficie de esta zona comercial de Cuenca», manifestó el alcalde.

La empresa 'Daorge S.A.' se hará cargo, y durante 25 años, de la explotación integral de todos los aparcamientos públicos de Cuenca, incluido, por supuesto, el de la Plaza de España. El acuerdo se tomó el pasado 3 de marzo en Pleno ordinario del Ayuntamiento, con la abstención del Grupo Popular. En con-



Arriba, entrada al aparcamiento. Abajo, el alcalde de Cuenca dialogando con responsables de la empresa constructora.



Entre las mejoras destaca un nuevo suelo de asfalto que viene a sustituir el existente de cemento.

creto, Daorge S.A. gestionará la explotación en régimen de rotación de los aparcamientos públicos subterráneos del Auditorio y Plaza de España, en régimen mixto (rotación y residentes) de los aparcamientos de Mangana y Parque del Huécar,

así como la conservación y mantenimiento integral de los de Caballeros, San Antón y Santo Domingo.

Los horarios de apertura estipulados en el pliego de condiciones dependerán según la ubicación de aparcamiento. Mientras que el

aparcamiento de Mangana, ofrecerá sus servicios 24 horas al día durante los 365 días al año, los ubicados en el Auditorio, Huécar y Plaza de España, abrirán de 7,00 a 22,00 horas durante 320 días. Estos últimos tendrán una ampliación de ho-

rario para adaptarse a la demanda ocasionada por actos puntuales como una representación teatral en el del Auditorio, o las fiestas de San Mateo, o Semana Santa en los tres aparcamientos anteriormente mencionados.

Zarzuela y Valera de Abajo, 6 de Julio
 Horcajo de Santiago y Priego, 13 de Julio
 Huerta del Marquesado y Huete, 20 de Julio
 Cuenca y Las Pedroñeras, 27 de Julio
 Aliaguilla y Motilla del Palancar, 3 de Agosto

Final: Cuenca, 10 de Agosto

Billa
 Boleo
 Calva
 Tángano
 Pelanca
 Pelota mano
 Bolos conquenses
 Barra castellana
 Reja

**XVIII COMPETICIÓN PROVINCIAL
 DE JUEGOS Y DEPORTES TRADICIONALES
 CUENCA 2003**

DIRUTACIÓN PROVINCIAL DE CUENCA

Mezcla lo lúdico y lo cultural

Campicultura, modelo de desarrollo integral

El Campichuelo conquense y su desarrollo y potenciación en el futuro son los objetivos esenciales que el programa Campicultura ha intentado marcarse desde que éste fuera creado. Campicultura 2003 fue presentado por sus coordinadores en una tarde plagada de sorpresas escénicas.

GEMA ORTEGA GAVILÁN

El Campichuelo conquense y su desarrollo y potenciación en el futuro es el objetivo esencial de Campicultura desde que se creara. Uno de los aspectos que han caracterizado al programa Campicultura ha sido sin duda ninguna la intervención de la población en las funciones de planificación y organización de una buena parte de las acciones emprendidas.

Campicultura ha servido hasta este momento para reflexionar sobre los objetivos que deben plantearse cada uno de los municipios de la zona para seguir adelante, así como no dejar de lado las nuevas oportunidades que aparecen en el campo del turismo rural. Profundizar en aquellos aspectos susceptibles de aportar un valor a la economía y el empleo de la comarca; la comercialización de productos locales y la revalorización de los recursos na-

turales, son aspectos implícitos en la oferta de actividades de Campicultura.

Para la mejora de la zona deben articularse nuevas estrategias que faciliten la percepción de las posibilidades que ofrece la comarca como lugar donde desarrollarse como personas sociales con aspiraciones de mejora económica.

El Teatro-Auditorio de Cuenca acogió una mesa redonda en torno a «Campicultura, un modelo de desarrollo en el Campichuelo» en la que intervinieron Enrique Buendía, profesor e investigador de las tradiciones populares, Francisco Javier Pérez Escalada, coordinador del programa Campicultura, Juan Ramón Fernández, también coordinador de Campicultura, y Rodrigo Molina Castillejo, gerente de Prodesa. Aprovechando la celebración de esta mesa redonda, tuvieron lugar diversas actuaciones y presentaciones. Asimismo se proyectó un audiovisual



Mesa en la que se encontraban los coordinadores de Campicultura y alcaldes de la zona. Abajo, intervención de Enrique Buendía, experto en tradiciones populares de nuestra provincia.



sobre las actividades del Programa Campicultura.

como senderos temáticos.

Actividades reinas

Las actividades reinas de este programa se centran en: el apoyo a la difusión de las artes escénicas, la música y el folclore popular; exposiciones y jornadas sobre los recursos del Campichuelo; recorridos por la comarca; y oferta de rutas PR-2003 con organización local por municipios. Asimismo, también entre los meses de julio y agosto se organizarán tres rutas temáticas. Estos paseos, de carácter etnográfico y natural del Campichuelo, están en proyecto de señalización

Las rutas

La primera 'Ruta ecológica del Júcar' partirá el 11 de julio a las 9,30 horas desde la báscula de Mariana. Un paseo por los parajes de la cañada real, La Torre y ribera del río Júcar, donde se ubicarán unos atriles informativos facilitando su interpretación ecológica.

La segunda ruta, denominada 'De las tres peñas', saldrá de Torrecilla a las 8 en dirección a los antiguos poblados y peñas que habitaron nuestros antepasados. Un paseo por Peña Los Moros, Peña La Encantá y



Telar de alto lizo. Una mujer muestra cómo se realiza una alfombra en un telar de estas características.

Peña El Moral.

La tercera ruta 'De la Fuente y Cuevas' se iniciará en la fuente-abrevadero de Villaseca a las 9.30 horas, recorriendo el casco urbano paseando por sus viejas casonas y cocederos. Sale al exterior para recorrer la ruta de las cuevas ya en la carretera y sigue hasta el paraje de la Fuente Vieja a unos 3 Km. de la localidad.

«En este certamen hemos querido que hubiera tanto una parte lúdica como una parte cultural, y hasta ahora está funcionando muy bien. Lo que se pretende es proyectar la provincia y más concretamente la

zona del Campichuelo. El programa Campicultura es un programa ambicioso, que funciona desde hace dos años con mucho éxito, en el que participan gentes de la zona que están ayudando a revitalizar sus tradiciones e intentan mantenerlas. Creo que están haciendo una labor muy profunda y a la vez muy exitosa», explicó Miguel Romero, historiador y coordinador del mencionado programa.

El enfoque de este año incluye como novedades rutas de senderismo, todas muy interesantes y estudiadas que ellos van a presentar. La sorpresa de esta presentación fue la interven-

ción del grupo de la Escuela de Teatro de Villalba de la Sierra que adornó la presentación del programa dándole un toque lúdico que divirtió a todos los que llenaban la sala de Música de Cámara del Teatro Auditorio.

Oficios de antaño

Otro de los atractivos de este amplio programa es el que se refiere a los oficios y tareas de antaño. El pasado mes de junio se realizaron tareas de teñido de lanas y telares de alfombras en Villalba de la Sierra. Asimismo y durante este mes se hizo un acercamiento a la persona de un 'luthier', que fabrica instrumentos musicales a mano. La recreación de la trashumancia, el esquila de ganado fueron también actividades que pudieron contemplarse en directo. A partir de este momento, los interesados podrán acercarse al laboreo agroecológico, observar la reconstrucción de un horno de cal en Castillejo de la Sierra, y labores de horticultura, jardinería artesanal, embellecimiento de fachadas y fuentes del Campichuelo. Para finalizar con la matanza y su elaboración casera.

«El enfoque de este año es diferente, ya que en el pasado certamen hubo actuaciones musicales, mientras que este año he intentado darle un enfoque más personal. Como responsable de la coordinación de los encuentros en la provincia estoy intentando destacar aquellas cosas de la provincia que sean merecedoras de recogerse; mezclar como he dicho antes lo cultural y lo lúdico», comentó Romero.

La Alvarada de Cañete

y la fiesta romana de Valeria son también puntos álgidos de este extenso Campicultura 2003. «La fiesta romana de Valeria se realizará en los jardines del Palacio Provincial. Todos se vestirán de romanos y será una delicia. El escenario ideal era éste y así lo hemos decidido. Habrá puestos con productos elaborados artesanalmente. Los días señalados para esta celebración serán del 6 al 8 de agosto.

A finales de año

En Noviembre se realizará el octavo encuentro en Uclés. Miguel Romero piensa en 'El Vítor' de Horcajo o Mitología para este encuentro. En diciembre aún no está previsto pero seguramente tendrá como protagonistas a los 'Moros y Cristianos' de Valverde o Valera.

Los cuatro certámenes anteriores se centraron en: el Arte Rupestre, 'La Veracruz y su tradición e historia', 'Los Mayos', y, el cuarto que tuvo como protagonista la ganadería.

«Campicultura 2003 plantea en su sexta edición un programa de actividades que viene a ser continuidad del que ya se ha estado ejecutando en años anteriores. Uno de los puntos fuertes de la programación de este año es la oferta de recorridos de senderos para conocer la comarca. Señalar los senderos era un viejo proyecto de Campicultura y realizar una red de senderos que comunicara municipios de la zona y ofertar a los vecinos y a los visitantes las excelencias paisajísticas y hacerlo de una manera natural y tranquila», apuntó Javier Pérez Escalada, coordinador de Campicultura.

Cocinero

Curro Cebrián

«La cocina es un arte efímero que siempre se recuerda»

GEMA ORTEGA GAVILÁN

Es bastante conocido desde que se dedicó ante las cámaras a televisión local a elaborar platos exquisitos, pero su vocación por la cocina le viene de cuando era chiquitito. Le gustaba estar en la cocina con su madre; era 'un cocinilla', y fue ahí donde aprendió a cocinar cosas simples aunque muy ricas. Nace en Cuenca un 22 de agosto de 1969 y dice que lo que más le gustaba en los años de su infancia era jugar y aprenderse los nombres de las calles de su ciudad. Estudió los primeros cursos de BUP, aunque luego se pasó a FP para poder acabar en donde a él más le gustaba. Estudió, pues, Hostelería y desde muy joven comenzó a hacer sus pinitos. Su primer trabajo de pinche

lo desempeñó en la cocina del desaparecido Mesón Los Claveles, donde aprendió lo más importante junto a María y Julián. Después, trabajó en diversos restaurantes de la capital conqense hasta que en su búsqueda por la cocina tradicional recaló en Huete. Allí estuvo alrededor de un año y, según cuenta, rescató del olvido ciertas recetas típicas de la Alcarria, como el queso frito, que aunque muy típicas, no se podían degustar en los restaurantes. De Huete a Madrid, donde aprendió mucho y dejó volar más su creatividad, y después vuelta a su ciudad natal donde se encuentra más relajado y más contento.

«Desde siempre fui cocinero vocacional. En mi casa estaba cerca de los fogones y empecé a hacer cosas fáciles. Yo nací con ese gusto por la cocina, igual que te puede gustar cualquier otra cosa»

tiene claro que quiere dedicarse a la cocina? - Desde muy pequeño. De hecho, aunque llegué a cur-

sar primero de BUP, convencí a mis padres para cambiarme a FP, demostrándoles que el título era similar al de BUP, sólo que me dirigía hacia lo que yo quería.

Por cierto que desde que era pequeño ya salía en prensa. No sé exactamente el por qué, pero debía gustarles a los periodistas... (risas).

- ¿Y de esa buena relación con los medios de comunicación le surgió posteriormente su trabajo en 'El Fogón de mis amigos'?

- Bueno, la verdad es que siempre me atrajo también esa profesión, pero este periodo trabajando en televisión me ayudó a aprender nuevas cosas, y, sobre todo y más importante, cosas de los cocineros a los que invitaba a mi programa. Es verdad que acabé haciendo otro tipo de programas además del que hacía sobre cocina, y lo recuerdo como una etapa de mucho trabajo pero muy buena y fructífera para mí a nivel personal.

Mi programa sobre cocina encantó a las amas de casa y tal vez de ahí surgió mi incursión en otros programas de entretenimiento.

- Nos ha dicho que le aportó mucho esa experiencia, pero ¿cómo lo vivió?

- A mí siempre me ha gustado tener contacto con la gente, y cuando me hicieron la propuesta me lancé sin pensar.

- ¿Fue cocinero antes que fraile? ¿en qué momento tomas la decisión de dedicarte a la cocina profesionalmente?

- Bueno, desde siempre fui cocinero vocacional. Lo de mi incursión de fraile fue



posterior...

Siempre me ha gustado la cocina. En mi casa estaba cerca de los fogones y empecé a hacer cosas fáciles. Pero yo ya nací con ese gusto por la cocina, igual que te puede gustar otra cosa.



Curro Cebrián, cocinero vocacional desde niño. Lo que más le gusta es experimentar con sabores y texturas.

- ¿Es comparable la sensibilidad de un cocinero a la hora de mezclar sabores e incluso texturas y colores, con la sensibilidad de un pintor, escultor, etc?

- Hay varias clases de co-

cineros, pero en la cocina en la que yo me muevo y en la que creo, es la cocina como vocación artística, desarrollando ese arte a través de la cocina. Lo que ocurre es que el arte culinario es más efímero que una escultura

de hielo. Realmente la cocina es un arte que se recuerda. Si te ha gustado algo que yo he hecho, lo recuerdas y vuelves a venir.

- Además de trabajar con los sabores y las texturas, ahora se trabaja con la estética de los platos, ¿verdad?

- La estética, las texturas, los sabores y además ahora la cocina de fusión, donde se intenta unir sabores muy diversos. Ahora nos encontramos con la posibilidad de poder acceder a cualquier sabor y olor, a materias primas de productos lejanos, y ésta es la tendencia actual: la mezcla de productos. Tendemos a una cocina más universal, pero como es tan extensa, se valora mucho la aportación de la cocina de autor.

Ahora además de la materia prima, tenemos unos maravillosos sistemas de conservación.

- Volviendo a sus comienzos, ¿Qué fue lo primero que hizo cuando tenía su título bajo el brazo?

- Hay cosas que considero muy importantes en mi carrera: los cursillos y los viajes. Empecé de pinche en el Mesón los Claveles con la señora María. Aprendí de ella esos sabores especiales de Cuenca que ella conseguía. Además siempre he creído, aunque me salga de la cuestión, que un cocinero creativo tiene que tener una base tradicional. Tienes que saber tratar los productos para después volverlos

«Hay cosas que considero muy importantes en mi carrera: cursillos y viajes. Empecé de pinche en Los Claveles con la señora María. Aprendí de ella esos sabores especiales de Cuenca que ella conseguía»

a tratar como tú quieres y cocinarlos de formas diferentes, pero si no sabes qué textura o punto tiene que tener una carne o cuál es el punto del pescado... no eres un cocinero de verdad. Si no sabes esas cosas desde el principio difícilmente se puede ser un buen cocinero.

- ¿Cuándo se dio cuenta de que necesitaba salir de la ciudad para buscar información sobre otras cocinas?

- Después del cursillo que impartí en el centro penitenciario de Cuenca y de mi aventura en televisión, me di cuenta de que necesitaba buscar en las raíces de la cocina provincial. Me interesó la cocina alcarreña. Me fui a Huete y pasé un tiempo inaugurando casas rurales y al mismo tiempo estudié la cocina de esta zona, es decir, mejor, la redescubrí, porque ni los mismos alcarreños sabían de su cocina.

Esto es algo muy habitual. Desde hace cincuenta años se han perdido bastantes platos tradicionales. Casi se habían olvidado de su cocina. Son las abuelas las que siguen cocinando al modo tradicional, y son las madres las que han ido abandonando lo tradicional.

- De todos los platos tradicionales de esa zona, ¿cuál es para usted el plato rey de La Alcarria?

- En este caso elijo un plato muy alcarreño: el queso frito. Es importante que tenga

una buena textura, que no se deshaga, y esto se consigue con quesos de la zona final de La Mancha y el principio de La Alcarria. Es un plato que no se elabora demasiado y que es delicioso y sabroso. En Huete enseñé cocina alcarreña a varios de los restaurantes y se volvió a recoger en las cartas ese exquisito plato.

- ¿Y después de su estancia en Huete?

- Me marché a Madrid. En Huete estuve estudiando en profundidad la cocina, impartiendo cursos, e intenté atraer al turismo a través de esa cocina. El futuro de

me impresionó bastante, porque las críticas me definían como cocinero joven, un creador junto a otros tantos de los que hay en Madrid. Yo pensaba que llegaría con imaginación, pero desde luego también sabía que había grandes creadores allí. Me dejaron expresarme y ser creativo.

- ¿Cuáles fueron sus platos más celebrados?

- Tengo muy buenas críticas del 'Foie con melocotón y ron negro', que está delicioso; es uno de mis estrellas. Al menos el que más ha gustado a la gente, aunque mi favorito es 'la ensa-

- La cocina mediterránea es muy equilibrada, pero no utilizamos este tipo de cocina. Ahora estamos conquistados por la comida rápida, por diferentes gustos que antes no se encontraban entre nuestras preferencias. Como dieta soy partidario del 'método de Montignac', que aboga por equilibrio entre proteínas, grasas e hidratos de carbono. No mezclando unas cosas con otras llegas a hacer una comida equilibrada que no engorda, que te mantiene desde los aminoácidos esenciales a muchas otras cosas, y que lo que obvia es

casi no puedo prescindir, es el gazpacho. No permito que lo cocine en mi casa nadie excepto mi padre. No me tomo un gazpacho en ningún sitio porque soy muy especial. Y es que como te pases en el sabor del pimiento ya no me gusta.

- ¿Gazpacho o salmorejo?

- Gazpacho. El salmorejo tiene casi la misma base pero me quedo con lo primero. En realidad es un gazpacho espeso a base de tomate, ajo, aceite y pan, que es lo que le hace espesar. Al fin y al cabo es una base para el gazpacho.

La verdad es que volviendo a lo que me preguntabas antes con respecto a las comidas que puedo hacerme en casa, en realidad casi me gusta comer 'de picoteo'. Es decir jamón, queso, lomo, etc. Y eso es lo que me agrada comer con los amigos.

Otra cosa que me gusta cocinar para mí son los huevos rellenos. Pero si estoy solo en casa prefiero salir por ahí y conocer la cocina de otro sitio.

- Supongo que un cocinero profesional tiene que tener también conocimientos sobre vino...

- Efectivamente. El maridaje entre las comidas y los vinos es fundamental. Actualmente en Castilla-La Mancha y más concretamente Cuenca están adquiriendo gran prestigio. Ahora mismo las bodegas más modernas están en nuestra región con lo que el vino manchego se está comenzando a conocer más allá de nuestras fronteras. Yo abogo siempre por utilizar los productos de la tierra. Antes pertenecía a una asociación en la que la utiliza-



Curro Cebrián es un cocinero que aboga por la utilización de los productos que proporciona la tierra de origen para conseguir una cocina con identidad propia.

Cuenca, desde luego, es el turismo, y por ello siempre he estado interesado en unir ambas cosas. Mi etapa en Madrid fue realmente interesante e impactante. Sales de una capital de provincia en la que te consideras cocinero nada más y según llego a Madrid y paso mis primeros meses trabajando empiezo a recibir críticas buenísimas sobre mi modo de cocinar. Estas críticas procedían de personas de gran renombre, que sólo conocía de oídas. Todo esto

lada de frutas y quesos con una vinagreta de miel y puerros'. Algo delicioso. Estos son platos de creación. Un cocinero acude a un restaurante con su carta de platos a los que luego se le añaden otros platos impuestos, que son más populares entre los comensales.

- Una cuestión importante: las dietas que todos hacemos por doquier con la llegada del verano. Como cocinero, ¿cuál es esa dieta idónea para gozar buena salud?

el trato de las calorías, que siempre se ha hecho. Según Montignac las calorías dan igual, la cuestión importante es saber mezclar los alimentos.

- Siendo cocinero como es, y haciendo referencia a ese famoso refrán que dice que en casa del herrero, cuchara de palo, ¿tiene usted algún plato preferido que se cocine, o por el contrario cuando está solo no cocina?

- Más bien lo segundo. Pero mi plato favorito, del que

ción de los productos de la zona de la que cada uno es origen es bandera. Un cocinero de Lyon, lo que debe utilizar es lo que pueda tener a su alcance. No debe estar esperando a que le llegue el tomate de Murcia, sino que le debe bastar con el tomate de Lyon. Al utilizar los productos de tu zona lo que cada cocinero consigue es un sabor genuino y único.

- Se ha referido al principio de la entrevista a la gran cantidad de posibilidades que tiene ahora un cocinero al poder acceder a gran variedad de sabores, ¿me podría decir cuál es el plato más exótico que usted ha preparado?

- Exótico, exótico..., un plato de texturas y sabores. Un postre denominado 'Texturas de chocolate' formado por diferentes clases de chocolates, procedentes de diferentes países, con aromas y texturas diversos. Lo que realmente consigues es como una paleta de sabores, igual que una paleta de pinturas. Pero si seguimos hablando de exotismo, tal vez lo más raro que he aprendido a cocinar es cuando estuve trabajando con un cocinero de Laos que me enseñó a cocinar los arroces de forma oriental, al vapor. Ya me pareció exótico y ahora está muy de moda.

- ¿Son los comensales agradecidos?

- Sí. Hay muchos comensales agradecidos. Si el plato ha gustado y la gente ha disfrutado, lo normal es que te feliciten y te den la mano. Hay otros que no. Algo que intenté en Cuenca mientras estuve trabajando en la tele fue enseñar a

«Abogo desde siempre por la utilización de los productos propios de cada zona. Así, cada cocinero consigue un sabor genuino y único. Un cocinero de Lyon no debe esperar a recibir tomates de Murcia, debe utilizar los de allí»



«Mi sueño es abrir un pequeño restaurante, con seis mesas, en un lugar bonito y recoleto de esta ciudad, donde pueda ofrecer mis platos en función de lo que yo quiera cocinar cada día. Espero conseguirlo y hacerlo realidad algún día»



«Lo más exótico que he cocinado es un postre denominado 'Texturas de chocolate', formado por diferentes clases de chocolates, procedentes de diferentes países y con texturas también diferentes. Lo que realmente consigues es como un paleta de sabores»



comer, enseñar a que se apreciaran los sabores. Hay personas que se consideran unas sibaritas en este terreno y que lo único que han probado son las gachas de su madre, y por tanto, no aceptan otras gachas que no se parezcan a las de su madre. Pero en general vuelvo a decir que sí son agradecidos.

- ¿Por qué vuelve a Cuenca?

- Porque realmente Madrid me mata como dice la frase, pero además de verdad. Madrid es para pasar unos días y para desarrollarte como cocinero o como profesional de cualquier cosa, pero para vivir es insufrible. Aquí todo es diferente empezando por el trato y terminando porque el tiempo, aunque aparentemente es el mismo, te da muchas más posibilidades. Además echaba mucho de menos desde el paisaje de mi tierra hasta las amistades y la familia. Mi idea ha sido siempre salir y entrar, y es lo que he hecho. En Cuenca estamos algo atrasados en lo que se refiere a hostelería y aunque hay grandes profesionales no hay ni la mitad de los que debería de haber. La hostelería aquí es un trabajo marginal al que se llega porque no hay otra cosa y se pierde la profesionalidad.

- Para terminar esta entrevista, suponemos que su sueño será abrir su propio restaurante...

- Sí, claro. Un restaurante pequeño, de seis mesas, en un lugar bonito y recoleto de la ciudad donde pueda ofrecer mis platos en función de lo que yo quiera cocinar cada día. Ese es un sueño que persigo y espero hacer realidad algún día.

Antonio Canales Taravilla

Magia sonora

Profesor Superior de Guitarra y Maestro de Música

Fue la casualidad, según el propio Antonio Canales Taravilla (Priego, Cuenca, 1962) reconoce, el verdadero desencadenante que le llevaría a arribar en el mundo de la música. Y es que, en 1988, en su localidad natal, que en ese momento era también su lugar de residencia, un gran acontecimiento musical tenía lugar, ya que daba sus primeros pasos una Escuela Municipal de Música. Tal posibilidad formativa haría que el joven, llevado por el interés que siempre había despertado en él todo lo relacionado con la magia de los sonidos, se viese empujado a intentar ver hecha realidad su vieja ilusión de llegar a tocar un instrumento, al tiempo que, sin duda, encontraría una inigualable ocupación para sus ratos de ocio. La decisión ya estaba tomada, pero lo que él mismo, en aquel momento, no imaginaba era la magnitud de las consecuencias últimas que se desprenderían de la voluntad entonces materializaba.

Pocas opciones

Iniciada la andadura de la Escuela Municipal de Música de Priego, serían profesores del Conservatorio conquense los que hasta dicha localidad serrana se trasladarían regularmente a fin de evaluar la formación que adquirirían los potenciales interesados en la música que, inicialmente y al margen del tradicional Solfeo, se concretaría exclusivamente en dos opciones instrumentales: guitarra y piano. “Dada la limitada oferta existente por aquel entonces, y puesto que yo disponía ya de una



FERNANDO J.
CABAÑAS ALAMÁN

guitarra que frecuentemente usaba de manera exclusiva para acompañar canciones, aunque con acordes fáciles”, la elección tenía pocas posibilidades de decantarse por otra opción que no fuese la guitarra, tal y como finalmente ocurriría. Dos años más tarde, animado por los importantes progresos que día a día experimentaba, “al tiempo que decidido a conseguir una formación musical profesional”, nuestro músico continuaría sus estudios en el Conservatorio Profesional de Música de Cuenca, recibiendo a partir de entonces

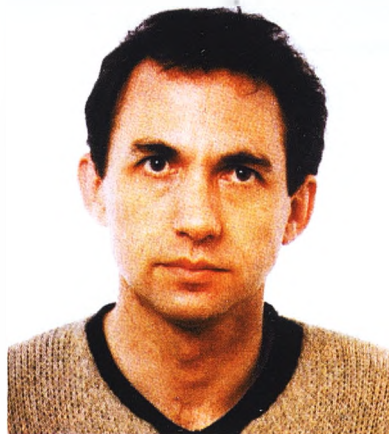
magisterio de guitarra de la profesora M^a. Carmen Bayón.

Años más tarde, como consecuencia de la aprobación de la LOGSE, que permitiría que la oferta educativa de los futuros maestros de Educación Primaria se viese incrementada con la especialidad de Música, y ofertando esta opción la Escuela de Ma-

gisterio conquense, Antonio se matricularía en ella, asentando así las más sólidas bases de su futuro profesional inmediato. “Por entonces, mi afición e ilusión hacia la música era creciente, ya que contaba con algunos conocimientos elementales y vi la oportunidad de convertir esa afición en mi profesión”.

La pasión de enseñar

Sería en 1995 cuando, tras la preceptiva formación, Antonio Canales viese concluidos sus estudios de Magisterio para, en 1997, comprobar que su esfuerzo se veía recompensado con el hecho de superar el proceso selectivo que le conver-



*Estudió en el Conservatorio Profesional de Música de Cuenca,
recibiendo clases de guitarra de M^a. Carmen Bayón*



tía en funcionario del cuerpo de maestros. Pero no por verse con la vida ya resuelta, desde el punto de vista laboral, se daría un respiro en lo que a su formación musical profesional se refiere. Así, continuaría con sus estudios profesionales, y más tarde superiores, llevados a cabo en el Conservatorio conquense, dándose el caso de que, en la recta final de éstos, en torno a 2001, se encontraba impartiendo clases en el Colegio Público "Virgen de la Loma" de Campillo de Altobuey, hasta donde se desplazaba diariamente. "Me considero docente porque, además de gustarme la música, disfruto enseñándola. Pero también me considero aprendiz de intérprete".

Su interés por la pedagogía y las nuevas tecnologías aplicadas a la música, así como su pasión por la interpretación, le empujarían regularmente a participar en cursos de formación complementaria, especializados en distintos ámbitos de la música e impartidos por profesores de la talla de W. Matthews, T. Marco, C. Díez, G. Brncic, C. Galán, E. Guzmán o J. Posada. De igual modo, como guitarrista participaría en diversas audiciones y conciertos benéficos que tendrían como escenario, tanto la capital como diversas localidades de la geografía conquense.

En relación a su futuro como músico, Antonio Canales es claro al indicar que "estoy abierto a las oportunidades que cada día se me puedan presentar", pues afortunadamente siempre hay tiempo para decidir. Actualmente sus objetivos se centran, lejos de ambiciones posiblemente fronterizas con la imaginación, en seguir trabajando en el campo de la docencia y en fomentar su faceta de intérprete, bien de manera individual o formando agrupaciones camerísticas.

Imaginación

Desde siempre sintió que algo especial recorría su cuerpo cuando de hablar de música, y especialmente de la enseñanza de ésta, se trataba. Y supo, que en relación al arte de los sonidos, lo que de verdad le hacía perder el sentido era pensar, hablar, soñar o compartir con los demás cualquiera de los múltiples aspectos relacionados con la tarea del docente.

Y descubrió que este aspecto, por no haber sido tratado tradicionalmente con el especial mimo que precisaba, al tratarse de un aspecto vital en la formación espiritual del ser humano, requería su mayor esfuerzo.

Y con su trabajo en el aula, cargado de imaginación y buenas voluntades, supo cómo compensar las carencias, físicas y temporales, contra las que le era imposible luchar.

Y soñó con que, un día, los responsables políticos diesen a la educación musical, profesional o simplemente lúdica, la importancia que requería, estando decidido a que, al menos en su aula y hasta que la situación cambiase, los alumnos disfrutasen aprendiendo música, tanto como él lo había hecho en su etapa formativa.



Sus objetivos se centran, sobre todo, en seguir trabajando en el campo de la docencia y en fomentar su faceta de intérprete

Premios

Premio de 'El País' para el 'Pedro Mercedes'

Tras conseguir el año pasado el segundo premio, el IES Pedro Mercedes ha logrado este año alzarse con el primer premio de 'El País de los estudiantes'. 'Las Noticias del Pedro Mercedes', coordinado por Miguel Angel Ortega han ganado así 6.000 € en material informático para el centro más 12.000 para que se lo gasten en el viaje que se les antoje. Los chavales y el profesor manifestaron que habían buscado hacer una publicación 'pegada' a

la actualidad y capaz de enganchar a los chavales.



Reporteros de última generación

El periódico del Instituto Pedro Mercedes, de Cuenca, ganador del programa 'El País de los estudiantes'.

Nueva colección
Nueva sección de Novias

MODA CENTRO
MODA PARA LA MUJER
JOSE COBO nº9 - CUENCA -
969 214 281 - 969 214 280

PLANTA SOTANO
CENTROMODA
www.centro-moda.net

tramontana
bar tapperia

LA CASA DE LOS MEJILLONES

C/ República Argentina, 2. Telf.: 969 214 065
Cuenca - www.tramontana.net

Libros impulsivos

Lo importante es editar y vender, lo demás es secundario

Si usted llega a cualquier gran superficie, a un hipermercado de esos en los que todos estamos pensando, donde el detergente se mezcla con las chuletas y los discos con las sombrillas y los televisores, descubrirá que los productos de precio más atractivo son aquellos que llevan la marca del propio establecimiento. Esto ocurre con las galletas, las sandías y, según parece, va a terminar ocurriendo hasta con los libros.



ANGEL LUIS MOTA

En Estados Unidos se ha iniciado un proceso que no deja de ser preocupante, y es que las grandes cadenas de librerías, con Barnes & Noble a la cabeza, tras barrer a los pequeños y modestos establecimientos, han iniciado una campaña orientada a vender sus propios productos, productos que, en esta ocasión, son libros. No existen los libros de marca, pero este elefante de los libros sí que está empeñado en vender sus propios libros, lo que supone atender a «sus» propios grandes éxitos (best-sellers de la señora Clinton o de Stephen King), a «sus» propios grandes clásicos (ni Cervantes ni Shakespeare cobran derechos de autor) y a productos diversos que bajo el calificativo de libros de autoayuda, u otros diversos, pueden servir para completar un catálogo en el que todo queda supeditado a la mercadotecnia.

La última colección de esta supercadena de librerías incluye bajo el denominador común de ¿Quién sabía? títulos como, y no es broma, *La historia cultural del pene*, *La historia cultural de los senos*, *La historia cultural de la masturbación* o *Historia cultural del pedo*, que lleva por subtítulo *Todo lo que que usted quisiera conocer sobre la flatulencia*. Estas obras (de autores reconocidos como Friedman, Yellen, Lacquer o Dawson) se han englobado en lo que designan como «compras impulsivas» y ocupan lugar central y destacado dentro de estas grandes superficies del papel impreso donde el placer del contacto con el librero, de la charla de rebotica han sido sustituidos por estas grandes promociones en las que el pobre Cervantes ha quedado condenado a convivir con las flatulencias. Todo sea por la historia y por la cultura, aunque esto nos empieza a oler mal.

... ANGELO - MARCELO - ...
... JUAN CARLOS - ...
... MAGDALENA - TELESFORO - IGNACIO - JULIANA - PURIFICACION - MARINO - BIENDE - PLACEL
ENJAMIN - SATURNINO - JUAN PEDRO - MODESTO - FRANCISCO PANORRICO - ANTONIO - ANGE
... URBANO - ORONDA - MARINO - TOMAS - HERMINIO - ANTONIO - DOMINGO - ANDRES - VICENTE
... ANDRES - FELIX - ...
... YEBAN - APOLONIO - ...
... DA - TEODILO - ELIA - ...
... BLANCA - BALDOVINO - ...
... NIVIO - ELENOR - ...
... IS - CRISTINA - ...
... GINIA - MAR - ...
... PALLINO - ROMAN - DIEGO - SALVADOR - FAVIO - ANTONIO - ENRIQUETA - JULIANO - GERARDO

Villarta

Tierra, Gentes y Tiempo



Notas para una aproximación histórica
... FLORENTINO - IGNACIO - VITORIA - BRESTA - ADRIACION - ...
... JUAN VICENTE CASAS CASAS
... JESUS HERMINIO PAREJA PEREZ
... FRANCISCO MANUEL GARCIA CLEMENTE

'Villarta. Tierra, gentes y tiempo', una obra de Juan Vicente Casas, Jesús Herminio Pareja y Francisco Manuel García, que nos da a conocer el pasado y el presente de esta localidad.

Libros

Visita en libro a la historia y a la vida de Villarta

Juan Vicente Casas, Jesús Herminio Pareja y Francisco Manuel García son los autores de 'Villarta. Tierra, gentes y tiempo', una obra que nos da a conocer el pasado y el presente de esta localidad.

Los aspectos más diversos de lo que fue la las Casas Alquería de Villaharta son abordados en esta publicación en la que se recoge la más diversa documentación tanto histórica como gráfica para ilustrar sobre el devenir de esta población.

Nacida en el siglo XVI, los autores abordan la historia y el medio natural de esta localidad deteniéndose en el proceso de villazgo y en la consolidación como

localidad independiente e incluyendo estudios sobre la demografía y apartados documentales sobre los más diversos temas relacionados con esta localidad en un detallado y minucioso recorrido que hará posible que a partir de ahora tengamos noticia fidedigna de qué ha sido y qué es esta activa población conquense.

Con esta publicación se enriquece el panorama de los estudios locales conquenses.

Publicaciones

Nuevo número del «Bartolomé de Cossío»

La Residencia Universitaria saca a la luz, coincidiendo con el final de curso, un nuevo número, el siete, de su revista, una publicación donde tienen cabida las más diversas colaboraciones de los chavales y chavalas que durante el curso encuentran alojamiento en esta institución y que compaginan sus trabajos estudiantiles con su dedicación esporádica a los papeles.

Todos salen fotografiados en la revista que además acoge temas históricos como el trigésimo aniversario del Patronato Gil de Albornoz o la Institución Libre

de Enseñanza, sin dejar de lado la actualidad o incluir un repaso por las actividades de la residencia o hacer sus pinitos poéticos o literarios.



Exposiciones

Manuel Terán expone en la galería Jamete

Durante este junio la Jamete cumple su sexto aniversario con más de 100 exposiciones a sus paredes y plenamente consolidada no sólo a nivel local sino también con una amplia repercusión nacional.

Para celebrar esta media docena de años, la Jamete nos ofrece la obra del chileno Manuel Terán, que compagina sus dedicaciones docentes con las restauradoras y que cuenta con una amplia y consolidada trayectoria en la que se incluyen diversas exposiciones en Chile, España e Italia.





Greguerías apócrifas

- *La amistad entre dos personas solo es posible cuando cada una se sabe superior a la otra pero no lo da a entender.*
- *Es muy gratificante haber sido inmortal ... al menos durante unos pocos años.*
- *La piel de los viejos está cubierta por laberintos de los días perdidos.*
- *En la época de los dinosaurios es cuando resultaría verdaderamente difícil mantener las aceras limpias.*
- *La badila como la piruleta del brasero.*
- *Metáfora antimatrimonio: Mujer que retuerce la hebra de hilo y la hace pasar después por el ojo de la aguja.*
- *Era muy activo: ser perezoso le costaba demasiado esfuerzo.*
- *Los minutos son fragmentos de tiempo de usar y tirar.*
- *La naturaleza tenía su día tonto cuando inventó el arco iris.*
- *En la vida todo puede esperar; y la muerte, si por mi fuera, también.*
- *Hay quienes se empeñan en no creer que dentro de su cabeza se esconde una calavera.*
- *Record Guinness: lengua de glaciador con sabor a menta.*
- *El pecado original solo fue tal durante muy poco tiempo.*
- *Nunca pretendas ir mas rápido que tu propia sombra.*
- *No volvió a levantar cabeza desde el día en que se decidió a ser sincero consigo mismo.*
- *El punto sin retorno del dictador asesino es ese momento en que el asesinato se le convierte en rutina.*
- *Buscaba un reloj con los números de las horas trastocados, acorde con su libre y desordenada forma de vivir.*
- *Aquel tocador de castañuelas tenía las puntas de sus otros tres dedos siempre amoratadas.*
- *No consiguió hacerse joven hasta llegar a una edad muy avanzada.*
- *La riqueza no depende de la cantidad de dinero que se posee. Demostración: ¿Quién es más rico, el que posee mil millones o el que posee 100.000 millones?*

Carlos Flores

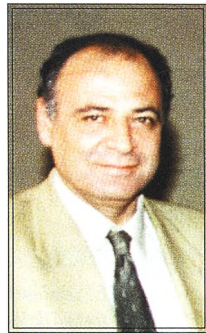
¿Es posible otro mundo?

La fuerza del lugar

En múltiples puntos del Planeta se está forjando un claro movimiento de choque contra la globalización y sus efectos perniciosos. Los sucesos de Seattle, Davos, Génova, etc., han sido las manifestaciones violentas más representativas de una reacción defensiva más amplia por parte de un gran cuerpo social. Numerosos tratadistas, Organizaciones No Gubernamentales y otras instituciones y organismos internacionales están postulando por un cambio cualitativo y liderando una apuesta alternativa por lo local.

Frente al macroespacio de lo global, sólo nos queda el microespacio de lo local: el reducto del territorio como lugar compartido, en la cercanía y el encuentro, en la vivencia y la convivencia. Es el regreso al mismo lugar de siempre, anónimo, donde las personas, anónimas también, encuentran sus afectos y autoestimas, sus referentes de identidad, de pertenencia y de diferenciación. Es la vuelta al escenario natural de "lo nimio y lo cotidiano", o de "la intrahistoria", que ya defendieran, respectivamente, Azorín y Unamuno hace un siglo.

Lo local es el ámbito donde se pueden practicar, con plena legitimación, la autonomía, la participación y la democracia descentralizada, en un plano horizontal, de igualdad entre personas y territorios. También es el campo donde los ciudadanos pueden actuar con cualificación, y ejercer la creatividad y la imaginación. En fin, es el espacio propio para la valorización de las personas, donde puede darse la batalla a la mundialización, la resistencia a la mimetización de lo global, y desde donde es posible imprimir a la conducta humana los valores de tolerancia



Juan Vicente Casas
Abogado
ex-senador y
alcalde de Iniesta

y solidaridad, haciendo fluir unas relaciones más armónicas de equilibrio y sostenibilidad.

El nuevo desarrollo, asentado sobre la fuerza del lugar, no se concibe como un sentimiento moderno de topofilia, ni de neorruralismo romántico, ni es un simple deseo de retorno a la Arcadia feliz. Es algo más profundo: un proceso de estímulo y dinamización, que sintonice a las personas con sus territorios y que armonice los paisajes con los paisajes sobre la base de estos nuevos valores para sus relaciones.

Para conseguir esta pretendida solución ética, regeneradora y vitalizadora de los espacios locales, ha de hacerse un desarrollo endógeno, integrado, diversificador, territorial, vertebrado, participativo, cooperativo, democrático, solidario y sostenible. Se trata de que los ciudadanos de cada territorio permanezcan en su propio ámbito natural, gocen de plena confianza en sí mismos y, como activos reales, protagonistas y artífices, construyan su propio futuro.

Es, precisamente, la escala local nuestro ámbito de referencia para la reflexión y de preferencia para la acción de propuesta y de respuesta innovadoras. Es en el espacio local donde podemos hacer un verdadero desarrollo a la medida del hombre: el desarrollo a escala humana. Ésta puede ser la fórmula para romper las disfunciones que produce el monosistema de la mundialización. Frente a la Nueva Economía, la alternativa es un Nuevo Desarrollo Local: el de las personas-protagonistas, en convivencia y apegadas al territorio como espacio sentido, compartido y vivido desde la solidaridad activa.

Programa *en marcha*

Por pequeños
que sean,
nuestros clientes
se merecen
algo grande.

Si tus hijos tienen entre 0 y 13 años, elige para ellos el Programa *en marcha* y podrás cubrir todas sus necesidades de hoy y prever las de mañana.

en marcha
n.º de inscripción: 535
BELEN HIDALGO VILA
CASA RURAL

CASA RURAL DE CUENCA

Cursos de Verano de la UCLM

El turismo y la violencia sexual, primeros debates

El vicerrector del Campus de Cuenca y de Extensión Universitaria, J. I. Albentosa y la concejala de Turismo, Concepción Rodríguez, fueron los encargados de inaugurar los Cursos de Verano que la UCLM impartirá en Cuenca en este 2003. El turismo y la violencia sexual han abierto los debates.

ESTHER ORTIZ

El salón Clemente de Aróstegui del Seminario Conciliar de San Julián daba la bienvenida el pasado lunes al primero de los Cursos de Verano que la Universidad castellanomanchega impartirá en Cuenca en este 2003 pero, no sin antes acoger el acto formal de inauguración que corría a cargo del vicerrector del Campus de Cuenca y de Extensión Universitaria, José Ignacio Albentosa y de la recién nombrada diputada y concejala de Turismo, Concepción Rodríguez. Una elección muy acertada si tenemos en cuenta que el tema de este primer curso de verano versaba en concreto sobre los aspectos tanto negativos como positivos del fenómeno turístico conocido popularmente como turismo cultural y de ciudad del que son objeto, sobre todo, las ciudades catalogadas por la UNESCO como 'Patrimonio de la Humanidad' entre

las que se encuentra nuestra querida Cuenca. «Quiero felicitar a la organización de este curso, en este caso a la Universidad de Castilla-La Mancha y a la gerencia de la Fundación 'Cuenca Ciudad de Congresos' porque cuando vi el programa me pareció que era totalmente acertado y que estaba diseñado justo para el punto de partida en el que yo me encuentro como recién llegada a un puesto de toma de decisiones relacionadas con el turismo, como es una concejalía», manifestaba Concepción Rodríguez en su intervención, para afirmar posteriormente que prometía estar muy atenta a las conclusiones finales que sobre este aspecto extrajeran los profesionales e investigadores del sector asistentes al curso así como sus alumnos para basar en ellas esas importantes decisiones que han de llevar a Cuenca a obtener uno de los objetivos más anhelados: la perfecta gestión de su turismo de inte-



El Seminario Conciliar de San Julián acogió el pasado lunes día 30 de junio la inauguración formal de los Cursos de Verano que la UCLM impartirá en Cuenca en este 2003 (arriba). Abajo, el profesor Miguel Ángel Troitiño durante su intervención.



rior.

Por su parte José Ignacio Albentosa no quiso desaprovechar la ocasión para destacar la importancia de estos encuentros académicos que sirven para «crear debate y aumentar los conocimientos» a la vez que recordó que al margen de las aulas, los participantes en los Cursos de Verano pueden también participar de todas las actividades culturales y lúdicas que la UCLM ha programado como complemento en 'Cultura de Estío'. Actividades que, por otra parte, matizó el vicerrector, se encuentran también abiertas

a todos los conqueses y por supuesto a todos los turistas que nos visiten durante este período estival.

Un reto con 'reservas'

Miguel Ángel Gómez, profesor de Comercialización e Investigación de Mercados en la UCLM y Claudia Sevilla, gerente de la Fundación 'Cuenca Ciudad de Congresos' han sido los encargados de coordinar y diseñar 'Retos y oportunidades en la gestión del turismo cultural y de ciudad'. Para ellos el éxito de este curso ha recaído concretamente en que tanto los ponentes como los alumnos no



CUENCA

NATURALEZA
Y CULTURA



Ayuntamiento de Cuenca
Turismo
www.aytocuenca.org

El Turismo es un pilar básico en el desarrollo socioeconómico de algunas ciudades pero, no debe ser el único. Encontrar modelos de gestión que garanticen una correcta explotación del turismo controlando sus efectos negativos es el gran reto de este siglo.

sólo se han adentrado en el análisis del fenómeno del turismo cultural y de ciudad desde un punto de vista teórico sino también desde un punto de vista eminentemente práctico con ejemplos concretos.

Aunque el nivel de las ponencias y de los ponentes ha sido muy bueno, tal vez habría que destacar la intervención del catedrático de Geografía Humana de la Universidad Complutense, Miguel Ángel Troitiño quien recordó en su exposición que el turismo no sólo conlleva aspectos positivos para el desarrollo integral de una ciudad sino también

negativos que hay que conocer y saber controlar adecuadamente. Encontrar el equilibrio en la gestión del fenómeno turístico es, pues, para Troitiño un reto al que ninguna ciudad debe permanecer ajeno.

En este sentido, el catedrático recordó que disponer de un Patrimonio cultural importante no es suficiente ya que para que éste pueda convertirse en un recurso turístico real se deben crear en torno a él las infraestructuras necesarias y aquí es, justamente, cuando comienzan la complejidad del fenómeno turístico como tal.

Sexualidad, violencia y derechos humanos

Aunque la violencia sexual no es algo nuevo, sí es cierto que, en los últimos años, ha cobrado una nueva dimensión al convertirse en un problema que ya no sólo afecta al agresor y al agredido sino que trasciende la propia individualidad. Y es que, como manifestaba Agustín Bayot, profesor titular de Pedagogía de la UCLM y uno de los directores, junto a María José Navarro, profesora titular de Psicología Evolutiva y de la Educación de esta misma Universidad, del Curso de Verano que bajo el título 'Sexualidad, violencia y derechos humanos' se impartía en el Museo de las Ciencias de C-LM, en Cuenca, los pasados dos, tres y cuatro de julio, la violencia sexual y, sobre todo, el abuso a menores, es ahora, un problema de relevancia social que nos afecta a todos y que exige, por tanto, una mayor responsabilidad por parte de todas las Instituciones que son, en última instancia, las encargadas de velar por nuestros derechos más básicos. Por eso, matizaba Agustín Bayot, en este Curso se ha intentado analizar el problema de la violencia sexual desde un punto de vista multidisciplinar. Prueba de ello, es la variedad de profesionales que han compartido con los alumnos sus experiencias y conocimientos: Angel Luis Ortiz González, asesor del Defensor del Pueblo dentro del área de Justicia y Violencia Doméstica o Pablo Pereira Ramírez, inspector jefe de la Brigada de Investigación Tecnológica (B.I.T.) de Madrid son sólo algunos ejemplos.

En este Curso, se ha hablado mucho de las víctimas (cómo proteger sus derechos, las repercusiones sociales y psicológicas del abuso, etc.), pero, y, tal vez, sea lo más novedoso y polémico, también se ha hablado mucho de los agresores y de lo que a día de hoy parece una 'misión imposible': su reinserción total en la sociedad y la protección de sus derechos, porque aunque a veces nos cueste reconocerlo y según matizaba Agustín Bayot, los agresores «son personas».





Bascuñana de San Pedro es una pequeña localidad situada cerca de la ciudad junto a la Sierra de Bascuñana. Sus fiestas patronales en estos finales de Junio son en honor a San Pedro Apóstol. Con procesión y misa en honor al Santo, por calles limpias y cuidadas.



Enrique Buendía

Sus vecinos no olvidan al patrón

En Bascuñana de San Pedro fue fiesta en honor de su patrón

El domingo 29 una pequeña localidad en las estribaciones de la Sierra de Bascuñana rendía tributo de devoción íntima y festiva a su patrón, San Pedro Apóstol. En modo sencillo y con total familiaridad, las gentes de Bascuñana abrían las puertas de su iglesia para acompañar entre rezos y oraciones a la imagen de San Pedro.

El final de junio es como de relax para mí. Terminó el curso escolar, las notas ya las había entregado y una especie de tranquilidad interior empujaba a mi comportamiento viajero a ir a buscar espacios tranquilos con celebraciones festivas igualmente relajadas.

Por ello, decidí viajar

hasta la localidad de Bascuñana de San Pedro, población, apenas a 25 kilómetros y pico de la ciudad, en la que sus vecinos festejaban la figura de San Pedro Apóstol.

Conocía del bajo número de población existente, pero también sabía que sus moradores y aquellas familias que desde Cuenca re-

gresan cada día o en el fin de semana a la localidad, sienten un cariño muy especial por la figura del primer Papa de la Iglesia y mantienen firme su decisión de celebración festiva, aunque como me diría Raimundo, su alcalde, «en la que hay más gente es en la que en Agosto dedicamos a la Inmaculada Concepción,

que por el mismo motivo, hemos trasladado desde diciembre a las fechas del 15 de tal mes.

Pasado el desvío a Fuentesclaras en la carretera que va hacia Priego, otro, esta vez a mano derecha, me acerca entre pinares y anuncio de alcarrias hasta Bascuñana de San Pedro. Recorrido corto, estrecho, entre pinares a la derecha y campos de cultivos a la izquierda. Espacio en el que la mañana se inunda de ruidos y olores de la naturaleza cercana.

El pueblo parece dormido. No hay bullicio alguno que indique la festividad. A un señor que va a por agua, a una fuentecilla por donde paso, le pregunto por la familia Higuera, conocidos míos y con los cuales, años atrás estuve aquí, interesándome por el modo como sus gentes juegan, o jugaban a 'Los bolos'.

Me dice, que a las puertas de su casa ha visto a Félix Higuera hablando con Domingo. Allí me dirijo





La imagen de San Pedro pertenece a Pedro de Villadiego que es llevada procesionalmente en andas por sus devotos. Por delante no falta la Cruz Procesional que donara un hijo del pueblo, Juan Serrano.

y los encuentro charlando. Felix, viene de darles una vuelta a las viñas. Después de los saludos de rigor, charlo con ellos de la celebración festiva de hoy, San Pedro, y de otros asuntos relacionados con el pueblo, su vida, el paisaje que nos rodea...

Camino por las calles de Bascuñana como 'bicho

raro'. Voy hasta la ermita de San Isidro, que está en un pequeño altillo, para ver el pueblo en su conjunto; el entramado verduoso de los árboles cercanos, apenas me permite ver una pequeña parte de la iglesia, que como en cualquier localidad es el referente de sus edificios. Cambio pues de emplazamiento para mi foto de

conjunto, no sin antes observar el pésimo estado de las paredes del edificio que albergaría en su tiempo la imagen del Santo labrador.

Desde la otra vertiente las casas de la localidad y la propia iglesia se muestran sobre la ladera de la Sierra que da nombre al pueblo, Bascuñana. Desde allí sueñan en mis oídos el tañido

alegre de una de sus campanas advierten de la cercanía de la hora de la procesión del Santo Apóstol San Pedro.

En la placeta del pueblo, otra figura conocida encuentro, es la del cardiólogo Jesús Higuera, persona muy querida en Bascuñana e igualmente preocupada, como conocería después,

REPORTAJE

Recorriendo caminos

por todo aquello que tiene que ver con las señas de identidad del municipio.

«Nuestra procedencia en el tiempo determina un origen vasco, que ya se puede entender si piensas en el nombre de la localidad, Bascuñana, y que tiene que ver con la repoblación de estas tierras por aquellas gentes vascas, que ayudaron a Alfonso VIII en la conquista de Cuenca, y a los que el monarca cediera terrenos para que se establecieran. Lo 'de San Pedro' puede relacionarse con el santo patrón que tenemos, o y quizá sea esta la mejor explicación, con la dificultad de que la correspondencia llegara al sitio debido, pues como dicen mis vecinos se confundieran las direcciones con 'Gascuñana' por Gascuña, o por como entiendo yo, con otro Bascuñana de tierras de Castilla arriba...».

En este contexto andábamos, aprovechando un tranquilo paseo con Jesús, para además escucharle hablar de otras vicisitudes de la localización del municipio, aquí en la Sierra de Bascuñana: «Te diré como curiosidad que nos afecta, que nuestras dificultades con el agua provienen de la cercanía de lo que conocemos como El Puerto, entre las tierras de Noheda y Sacedoncillo, donde se encuentra un vértice geodésico, que empuja aguas hacia el Tajo o el Júcar, y que nos deja sin nada a nosotros...».

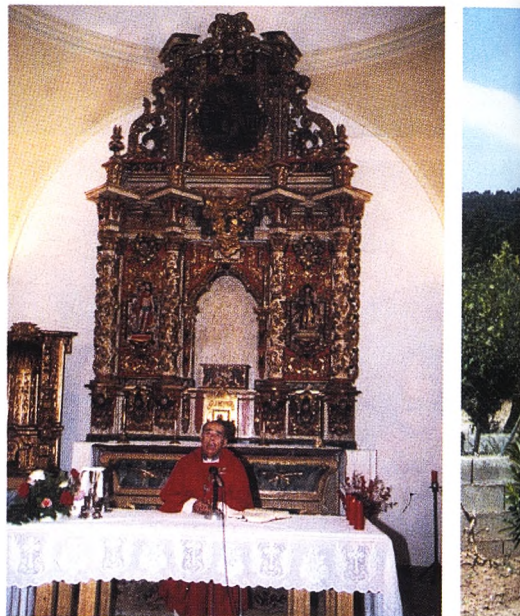
La campana de la iglesia sigue marcando el ritmo de los vecinos y visitantes de Bascuñana de San Pedro, que ya se acercan a las puertas del templo para la procesión, momento en el



que me asomo a su interior y saludo a Raimundo, su alcalde, del que tengo un grato recuerdo como un grandísimo jugador de bolos.

Es una iglesia de una sola nave, de tamaño reducido, que ya tiene a la imagen en andas de San Pedro dispuesta para iniciar la procesión. Una rápida mirada me permite conocer, que el conjunto estructural ha sido restaurado apenas un año o dos, y también observar desde la distancia el Retablo existente detrás del altar mayor, de construcción barroca, en el que falta la imagen procesional patronal, por cierto obra de Pedro de Villadiego, según me comenta Jesús Higuera.

El atrio está poblado del verdor del arbolado en este comienzo del verano. Un agujero en un ángulo lateral me recuerda del 'chaparro', del 'ramo' que para la



La imagen de San Pedro Apóstol es paseada por las calles de Bascuñana, entre rezos y cantos, cercanas las estribaciones de la Sierra de Bascuñana.





Después de la Misa y depositada de nuevo la imagen en el Retablo restaurado por la Escuela Taller de la Diputación Provincial, las gentes de la localidad se reúnen en una comida comunal.

acompañamiento multitudinario, hoy no es así, pero sí, que todas las familias presentes en la localidad están en el 'paseo' procesional presentes.

El recorrido me deja ver unas calles limpias y fachadas de casas con sabor a nuevo, envueltas en la cercanía de la naturaleza, que ofrece los inicios de la Serranía a la observación de los participantes en esta sencilla procesión mientras escucho desgranarse los cantos de los devotos acompañantes y la campanilla que anuncia el fugaz paseo de San Pedro a hombros de quienes lo llevan.

Por el camino, recuerdo y me viene a la memoria los comentarios generalizados en los pueblos ganaderos, sobre la importancia que tuvo en su tiempo la celebración de San Pedro, y que algunos viejos del lugar recuerdan. Era una fiesta para casados y mozos viejos, tiempo para cobrar diezmos, tiempos para convidar a la salida de misa a carne y limonada. No se olvida la costumbre existente del 'ajuste' entre amos y criados, jornaleros y también pastores, bien de palabra o por apretón de manos, para pasar al servicio de uno y otro por todo el año, «de San Pedro a San Pedro...».

Don Pedro nos lee en la homilía la pastoral del obispo sobre el Día del Papa y pide respeto y oraciones...

Es hora de comer y el pueblo lo hará de modo comunitario. En el Centro Social de Bascuñana de San Pedro ya se está preparando en la sartén la carne y los ajos, el aceite y el coñac para. Se charla y se comenta. Es mediodía.



Virgen de Agosto colocan los mozos allí, y posteriormente las mozas llenan de rollos que luego se irán subastando..., pero bueno ya se lo contaré en otras fechas, porque la procesión se ha puesto en marcha.

Por delante va la Cruz procesional de plata repujada, que lleva la inscripción de «La hizo Juan Serrano, hijo de este lugar», después la imagen sedente de San Pedro Apóstol, y más tarde el sacerdote rodeado de los devotos del pueblo.

Muchas veces he contado en estas líneas de





DONDE BRILLA GEMMA, BRILLA SU EQUIPO.

LA VENTANA ES EL PROGRAMA MÁS ESCUCHADO DE LA TARDE.

Javier Cansado, Juan José Millás, Boris Izaguirre, Terenci Moix, Rosa Regás, Rosa Villacastín, Carlos Carnicero, Jaume Figueras, Nativel Preciado, Los Niños, David Picó, Jesús Alvarado, Sol Alonso, Angel Orgaz, Xosé Hermida, Antonio Galeano, Juan Carlos Ortega, Roberto Sánchez, Gregorio Benítez, Santiago Carrillo, Miguel Herrero de Miñón, Pere Portabella, Javier del Pino, César Álvarez, Florenci Rey, Julio Seoane, Víctor Amela, Carles Flavià, Eduard Delgado, Ignasi Guardans, Rosa Aguilar, Juan Fernando López Aguilar, Esteban González Pons, Eduardo Haro Tecglen, y el equipo habitual de la Ventana, con la colaboración especial de Toni Marín. Así se hace la buena radio.

Cuenca 98.2 F.M.
CADENA
SER
cadenaser.com

Cervicalgias (I)

Definición

Las cervicalgias son dolores producidos en el cuello, en su cara posterior y caras laterales. Se origina normalmente como consecuencia de una patología ósea, articular, muscular, o bien por la combinación de varias de ellas. También debido a traumatismos.

Causas y tipos

Establecemos una clasificación en función de sus causas de origen:

- Agudas: producidas de forma repentina, sin causa inicialmente sospechada ni aparente, como por ejemplo, la torticolis.

- Crónicas: permanentes en el tiempo, si bien el dolor no es tan intenso como en las cervicales agudas, su resolución es más larga (artrosis cervical, dispatía vertebral, cifosis dorsal, giba de búfalo, fibromialgia ...)

- Psicosomáticas: producidas por estados propios de ansiedad debidos a problemas de salud o stress; o psicósomáticas propiamente dichas, en el que el paciente manifiesta muchos síntomas de esta patología.

- Traumáticas: por traumatismos directos, o indirectos tras accidente de coche en que tras un frenazo brusco la cabeza reacciona con un movimiento de vaivén violento (síndrome del latigazo cervical).

- Anomalías de la columna cervical: por rectificaciones o inversiones de la columna cervical.

- Síndrome de Barré-Liéou: aparece principalmente en mujeres menopáusicas, y se producen cefaleas occipitales, vértigo, náuseas, zumbidos de oídos, dolor en la parte superior de ojos y sienas.

- Neuralgia de Arnold: consiste en una neuralgia del nervio occipital posterior, irradiando el dolor desde dicho punto hasta la frente, por encima de los ojos. Debido a que dicho nervio se encuentra oprimido por las contracturas y tendinitis de la parte posterior del cuello (nuca).

- Cervico-braquialgia: dolor cervical irradiado a uno o ambos brazos, antebrazos o dedos, por compresión de

las raíces correspondientes a C5-C6-C7 y D1 (vértebras cervicales 5, 6, 7 y dorsal o torácica 1).

- Giba de búfalo: por acumulación de celulitis en C7 (vértebra cervical 7) que oprime las estructuras y raíces colindantes, produciendo así el dolor.

Causas y precauciones

- Sobrepeso corporal: unas mamas excesivamente grandes provocan cifosis dorsal (Hipercifosis) haciendo bajar la cabeza en exceso; unas veces por el peso en si y en muchas ocasiones para procurar esconder dicho volumen, se rectifica la posición anatómica.

- Los individuos de gran estatura son más propensos a los dolores cervicales.

- El estar mucho tiempo con la cabeza agachada aumenta la posibilidad de sufrir cervicalgias (secretarias con ordenadores, costureras, ...)

- También es frecuente en profesionales en que es preciso estar con la cabeza hacia arriba (jardineros en podas altas, yeseros, pintores, ...)

- Los ejercicios de cuello realizados con brusquedad (rotaciones completas de cuello en que se da un componente de flexión junto a uno de rotación) no deben hacerse, pues laxa o fractura las carillas articulares.

- Especial atención hay que dedicar a los ejercicios realizados en gimnasio donde se levantan grandes pesos sin saber con exactitud si dicha exigencia es soportada bien por nuestra musculatura.

- Cuando el médico especialista nos recomienda natación («pues va muy bien para la columna») no debe realizarse la técnica de braza, pues en vez de relajar, aumenta la tensión de la musculatura del trapecio y del cuello, encontrándonos con el objetivo contrario al que deseamos. Siempre es preferible repartir los esfuerzos nadando a crol o a espalda.

- Evitar el aire acondicionado en verano y las corrientes de aire en otras épocas del año.

- No cargar mucho peso.

**CENTRO DE MEDICINA DEPORTIVA
Y
REHABILITACIÓN**



VICTORIA



BENEFÍCIENSE DE NUESTRAS TARIFAS ESPECIALES:

- ◆ PRECIOS REDUCIDOS A: PENSIONISTAS Y JUBILADOS.
- ◆ PRECIOS ESPECIALES A: DEPORTISTAS FEDERADOS.
- ◆ IGUALS DEPORTIVAS PARA EQUIPOS.
- ◆ SOCIEDADES

PARA CUALQUIER CONSULTA NO DUBE EN VISITARNOS O LLAMARNOS POR TELÉFONO. ESTAMOS A SU ENTERA DISPOSICIÓN EN HORARIO.

DE LUNES A VIERNES: DE 10 A 14 H. Y DE 17 A 20,30 H.
SÁBADOS: 10,30 A 13,00 H.

C/ PRINCESA ZAIDA, Nº 8 - 16002 CUENCA
TEL. Y FAX: 969 23 68 25

TRATAMIENTOS:

- ARTROSIS
- CERVICALES
- COLUMNA VERTEBRAL
- RECUPERACIÓN DE LESIONES DEPORTIVAS Y POSTQUIRÚRGICAS
- LESIONES NEUROLÓGICAS
- LUMBALGIA
- CIÁTICA
- ESGUINCES
- CONTRACTURAS Y DISTENSIONES
- HOMBRO DOLOROSO
- ETC.



A manos



llenas

Hoy les sugerimos...

Sorbetes refrigerantes (II)

El calor y el frío, lo cálido y lo fresco, lo fluido y lo tieso, lo blando y lo duro, son atributos generalizados que nos acercan a diferenciar dos estados físicos de la materia a los que en menor o mayor grado afecta la temperatura para mantenerse en su estado. El calor condiciona el estado de los cuerpos de forma decisiva, aunque para alterar su estado en cuanto a la densidad —de lo sólido a lo gaseoso pasando por lo líquido— no todos los cuerpos se comportan igual y según la materia de la que están compuestos, la alteración de su estado requerirá de más o menos temperatura para alterarse y cambiar. Desde la fusión de los metales, que requieren temperaturas muy elevadas para modificar su estado, hasta el trozo de chocolate que empieza a ponerse maleable si no fundente en cuanto sube un poco la temperatura, por no llegar al agua que en cuanto baja de 0°C pasa del estado sólido del hielo al líquido de su estado natural.

La tecnología del frío ha avanzado de forma espectacular en los últimos años. Cada vez se crean aparatos más potentes y más baratos, por no hablar de su tamaño o la comodidad en su manejo. Sea la perfección de las instalaciones de aire acondicionado, tan pequeñas y silenciosas hoy, que aminoran la perversidad del clima, como los aparatos domésticos refrigeradores que tanto facilitan la vida y permiten vivir autónomamente a las familias acosadas por el vertiginoso ritmo laboral que se padece especialmente en las grandes ciudades. Estas posibilidades técnicas han permitido los avances que dormían largos años en el magín de los más osados creadores del universo culinario, simplemente porque no había tecnología que les permitiese ejecutar prácticamente sus ideas.

Los sorbetes, ya lo dijimos, son los más elementales de los helados —recuerdo con nostalgia el sorbete de horchata que todas las tardes esperábamos anhelantes los pequeños en un socarrado pueblo valenciano donde pasábamos las vacaciones, cada uno con su vaso de casa, porque el envase había que ponerlo—, los más fáciles y por lo tanto los más versátiles a la hora de ponerse a crear. Desde tiempo lejano, en las mesas señoriales y en las que querían parecerlo, el sorbete llamaba la atención particularmente cuando se usa-

ba como cortante a mitad de la comida. Era monotemático el sorbete de limón, más barroco en su elaboración,

con el aditamento de licores variados por la mano del hábil as de la coctelería, o más aristocrático al sustituir el vino blanco por cava, o ya el colmo, champagne; escalón refrescante que ponía bálsamo en las sufridas digestiones de esas comidas pantagruélicas de antaño. La delicadeza de los espíritus se ha ido afirmando en capas cada vez más amplias de la población y, ahora, ya se ven sorbetes de todo tipo de verduras, hortalizas y otros comestibles, usados como cortantes. Cuanto ni más en la sección clásica de los postres, donde reina una audacia tal, que en algunas ocasiones el entusiasmo por la originalidad del oficiante, lleva a los excesos más desafortunados e incompatibles. Hay sorbetes de dulces, postres, licores, hierbas y especias variopintas, toda especialidad está expuesta a ser víctima del afán de los histriónicos creativos, más riesgo cuando se trata de platos o productos típicos de una zona, en los que se vuelca el interés con la aspiración de hacer patria.

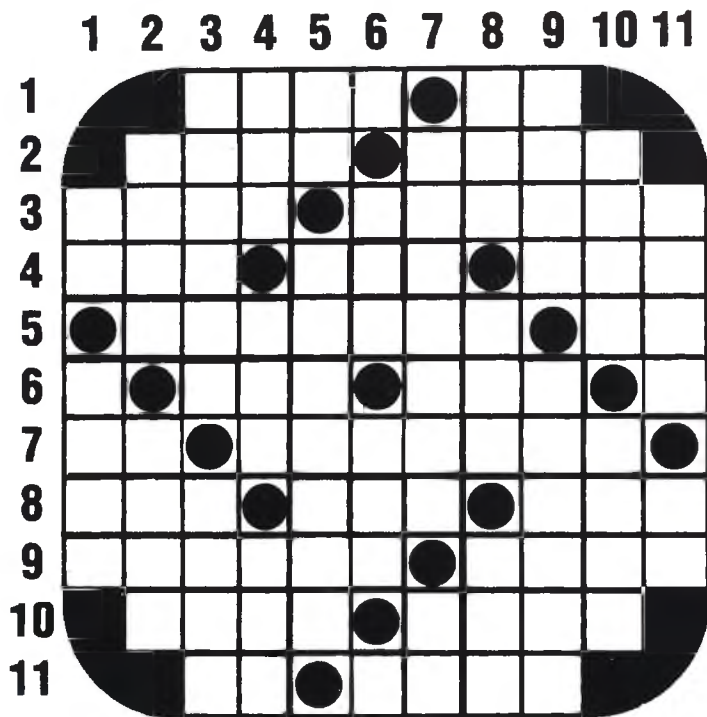
Los grandes cocineros de todas las latitudes han debutado en una u otra ocasión en este campo. Por nuestras latitudes, ya hemos visto, probado y por regla general aceptado estas preparaciones realizadas con productos emblemáticos de nuestra tierra: sorbetes de ajo, de champiñón, de alajú, de resoli... En otras geografías, semejante actitud: de gazpacho andaluz, de escalibada, de turroneos diversos, de licores macerados con toda la herboristería nacional, o, ¡pásmate!, de algún vino con D.O. reconocida.

Hoy vamos a poder dar receta.

Sorbete de Calvados

Disolver 200grs. de azúcar en 1/3 l. de agua y poner una vaina de vainilla. Cocer hasta obtener un jarabe. Filtrar. Agregar el zumo de 1 limón y un pellizco de canela y mezclar bien. Batir a punto de nieve firme, 3 claras de huevo e incorporarlas poco a poco al jarabe. Introducir en la sorbetera y cuando empieza a cuajar, añadir cuatro copas de calvados añejo; mezclar y terminar la congelación.

CRUCIGRAMA



HORIZONTALES

1: Cabezuela. Preposición.- 2: Desafía. En México, cualquier embarcación.- 3: Supremo. Apurar.- 4: Mal de la cabeza. Pronombre. Anillo.- 5: Que huele. Campeón.- 6: Vocal. Tueste. Nombre de letra. Matrícula de coche.- 7: Siglas comerciales. Llena de arena.- 8: Esfinter. Pasión del alma. Nombre de letra.- 9: Relativo al sadismo. Dueñas.- 10: Desfallecido. Ondas.- 11: Matrícula charra. Te atreves.-

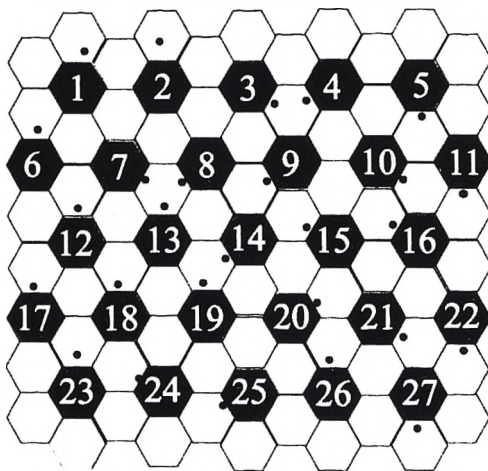
VERTICALES

1: Nota musical. Te atreves.- 2: Rural, toscano. Relativo al año.- 3: Pasta de harina que se usa para sopa. Composiciones poéticas.- 4: Autillo. Nombre de letra. Aire canario.- 5: Matrícula española. Relativo al edén.- 6: Vocal. Tueste. Anillo. Vocal.- 7: Mujer que vaticina algún mal por venir. Pronombre.- 8: Repetición del sonido. Ovación en los toros. Flanco de un ejército.- 9: Crema de la leche. Lavativas.- 10: El da un premio literario. Suegro de Caifas.- 11: Flor del rosal. Existe.-

EL PANAL

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

- 1: Pelo recogido en el cocote.
- 2: Cierta agrijo. 3: Tenaz y porfiado en conseguir algún propósito.
- 4: Manada de toros. 5: Cortejar.
- 6: Cierta madera. 7: Pásele casi tocando. 8: Componente de una embarcación a remo. 9: Taco de billar, más corto que los regulares.
- 10: carambolas seguidas. 11: Liar.
- 12: Armadura. 13: Cierta armario.
- 14: Que tiene poros. 15: Puestas de los astros. 16: Liaras. 17: Mendrugo de pan. 18: Cuenta alguna historia.
- 19: Apóyale algo. 20: Gruesos.
- 21: Llena el vaso hasta salirse el líquido. 22: Rezar. 23: Mellado.
- 24: Cairel. 25: Artesa para amasar. 26: Ingeriré un líquido. 27: Ibericos.-.



SALTO DE CABALLO

| | | |
|-----|------|-----|
| NO | RIA | LO |
| LA; | LO | HAY |
| FE | QUE | MA |
| TRO | PIER | GA |
| U | ■ | O |
| DE | NA | NO |

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

JEROGLÍFICO



Pueblo con quense.-

SOLUCIONES

AL CRUCIGRAMA.- HORIZONTALES (SOL.O): 1: Soma. In. 2: Reia. Acal. 3: Sumo. A. Agitar. 4: Ido. Fso. Aro. 5: Obedero. As. 6: O. Ase. Eic. A. 7: Sa. Enarcena. 8: Año. Ira. Enc. 9: Sádico. Amas. 10: Laso. Ollas. 11: Sa. Usas. AL PANAL.- 1: Colica. 2: Pomelo. 3: Temoso. 4: Torada. 5: Adamar. 6: Teca. 7: Rocela. 8: Reimero. 9: Retaco. 10: Tacada. 11: Aiar. 12: Orza. 13: Roero. 14: Foroso. 15: Ocasos. 16: Aitaras. 17: Airo. 18: Relata. 19: Posale. 20: Obesos. 21: Rebosa. 22: Orar. 23: Jarado. 24: Alamar. 25: Masera. 26: Heberent. 27: Iberos.- AL JEROGLÍFICO.- LA CIFRA.- La Cifra.-

KIOSKO SANTA ANA



- ARTÍCULOS PARA DESPEDIDAS DE SOLTEROS/AS.
- PRENSA, REVISTAS, CHUCHERIAS, REGALOS.
- SE PREPARAN BOLSAS PARA CUMPLEAÑOS.

Escultor Jamete, 3 bajo. Tel.: 969 22 12 27. CUENCA

Sólo había un motivo para hacer cambios en un BMW Serie 3:
la nueva Serie 3 Advance.



Serie 3 Advance
Berlina
Touring



¿Te gusta conducir?

Nuevo 320d Advance :

- 150 CV
- 6 Velocidades
- Llantas 16"
- Tapicería de Tela y Cuero
- Pintura metalizada
- Faros antiniebla
- Ordenador de a bordo
- Radio Business con CD frontal

Equipamiento Advance disponible en toda la gama de BMW Serie 3 Berlina y Touring. P.V.P. recomendado 320d Advance 32.000 €. Impuestos incluidos.
Emisiones de CO₂: 153 gr/km. Consumo promedio: 5,7 l/100km.

Tello Motor, S.A.

Avda. Cruz Roja, s/n.

Tel.: 969 23 02 00

Cuenca

www.bmw.es/tellomotor

Invierta con seguridad en el futuro



RESIDENCIAL
UNIVERSIDAD

**En la zona más joven de Cuenca
y en pleno Campus Universitario**

- Viviendas de 2, y 3 dormitorios.
Urbanización privada:
- Piscina,
 - Jardines,
 - Pista de tenis,
 - Zona de juegos para niños.

La vivienda de tus sueños



Residencial
Buenavista

Escápate de la monotonía.

Estamos construyendo para ti viviendas unifamiliares y en bloque de alta calidad con urbanización exclusiva, dotada de instalaciones de lujo:

- Piscina,
- Jardines,
- Pista de tenis,
- Club social privado,
- Zona de juegos para niños.

Una gran ocasión para conseguir tu primera vivienda



Obras de Urbanización
ya empezadas

RESIDENCIAL
**Nuevo
PARQUE
SOL**

Tenemos para tí lo que estabas esperando, viviendas de protección oficial, de renta libre y viviendas unifamiliares con unas condiciones inmejorables.

¡Haz ya tu reserva!

CONSTRUYE Y PROMUEVE:



MADRID
Fernando el Santo, 9-1 - Tel.913 086 513

CUENCA
Fermin Caballero, 7-1º - Tel. 969 226 211 / 969 226 212

ALICANTE
Alfonso X El Sabio, 16-1º - Tel. 965 114 070

www.grupogv.com

Información y venta:
Tel.969 226 211

GRUPO
INMOBILIARIO