

CRÓNICAS

de Cuenca

CUENCA - 12 ABRIL 2008 - AÑO XII - Nº 584 - 1,80 EUROS



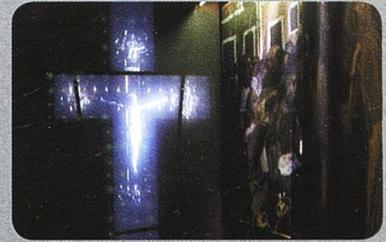
Publio López Mondéjar

Historiador de fotografía y miembro de la R. A. de Bellas Artes



Otra Catedral

Una mirada diferente para redescubrir la Catedral



Recorriendo Caminos

Imágenes del Museo de la Semana Santa

XVI Concurso-Presentación
'Vinos de Cuenca'

Vino
vidi
vinci

VICERRECT.COMUNIC-F
C/ ALTAGRACIA 50
13071 -CIUDAD REAL
*Fraq.Con. 16/21

Adquiere tu **plaza de garaje** en
Residencial Alameda desde **12.000 €**



PLAZAS DE GARAJE



Residencial
Alameda



INFÓRMATE DE OTRAS
ZONAS LLAMANDO A
NUESTRAS OFICINAS

Ahora GV Grupo
Inmobiliario te ofrece
la oportunidad de
conseguir tu plaza de
garaje en la zona más
actual de Cuenca,
en Residencial
Alameda.

INFORMACIÓN Y VENTA

Fermín Caballero, 7-1º • 16004 Cuenca

969 226 211 · grupogv.com



GRUPO
INMOBILIARIO

Hogares de Calidad

NO LE DES MÁS VUELTAS, AHORA LO TIENES MUY FÁCIL

Sumario



AÑO XII - Nº 584 - 12 ABRIL 2008



'Vinos de Cuenca 2008'

pág. 6

El mejor escaparate para los caldos de la provincia

El Hotel Westin Palace de Madrid acogió una de las citas anuales más importantes para el sector vitivinícola de la provincia conquense: el Concurso-Presentación 'Vinos de Cuenca', que en su decimosexta edición batió todos los records de participación con 28 bodegas y más de un centenar de caldos a competición.

Entrevista con Publio López Mondéjar

pág. 22

Miembro de la R. A. de Bellas Artes de San Fernando

Se topó con la fotografía cuando sólo era un niño, en Casasimarro. Y ahora, después de treinta años rebuscando y recuperando archivos perdidos, la Real Academia de Bellas Artes ha reconocido su trabajo cediéndole, a él y a la fotografía popular, el hueco dejado por el filósofo Julián Marías.



Otra mirada sobre la Catedral de Cuenca

pág. 26

Reliquias, templarios y luces

El ciclo de conferencias 'Histocuenca II' plantea un recorrido alternativo por la construcción más emblemática de la ciudad. Reliquias ocultas, señales templarias y vidrieras abstractas devuelven a la Catedral su estatus de edificio vivo. La exposición fotográfica 'Manto de Luz' completa esta nueva mirada.

Recorriendo el Museo de la Semana Santa

pág. 34

Imágenes de la Pasión

Casi un año después de su inauguración, el museo de nuestra Semana de Pasión se afianza como un centro de referencia religiosa y turística para la ciudad. De hecho, fue visitado por más de mil personas la pasada Semana Santa. Un amplio y cuidado recorrido por sus instalaciones nos dan la clave de este éxito.



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: Carlos Martínez Osma, Juan García Agudo. Colaboradores: Ángel Luis Mota, Carlos Flores, Enrique Buendía, Aurora Duque, Pedro Lahuerta, Roberto de Saint Lagú, José Alberto Valenciano, 'El Kike'.

Departamento comercial: Angeles Escudero, Carmen Soria. Fotografía: Carlos Res

Administración: Alberto Quílez Martínez, Sergio Cuesta Mares.

Diseño: ta-art®/ www.estudio-taart.com

Edición, fotocomposición e impresión: LINCE Artes Gráficas. 926 27 10 84. Distribuye: Districuen S.L.D.L.: C.R.-98/97.

CORREO ELECTRÓNICO: cronicas@cronicasdecuenca.es

CRÓNICAS de Cuenca/3

Tejados de Cuenca

■ Cuan

do el alba se inicia, empiezan a asomarse los tejados de la Cuenca antigua. Estas cubiertas sobresalen de los grises de las rocas que las rodean y, sobre todo, de los verdes que a su alrededor y en su fondo las acompañan. Son tejados más o menos singulares, pero que se ven enriquecidos por esos marcos únicos que amparan a la ciudad. Desde el aire, una estela multicolor señala caminos de historia, de vicisitudes y de vida. De cuando en cuando, unas nubes se acercan a disfrutar, desde su altura, de este puzzle de tejados y de almas. Por ello...

Esta mañana,
cuando el alba,
pasó una brisa
dejando huellas
en tus tejas rojas,
en tus grises tejas.

A tu lado, esas rocas
que dibujan verdes,
y esas hoces que acompañan
a tus lares y tus almas.

Esta mañana,
cuando el alba,
un rocío acarició tu cara,
y los cielos se miraron
en tus tejas y tus aguas.

Por la noche,
regresó la brisa
con aromas de montaña,
con suspiros de la sierra,
con deseos de otra alba.

■ Antonio J. L. Contreras Lerín

**VIVEROS
LA MEZQUITA**



Primavera en La Mezquita

Abrimos de 9,00 a 14,00 y 16,00 a 21,00 horas.

Sábados tarde de 17,00 a 21,00 horas

Domingos mañana de 10,00 a 14,00 horas.

Pol. SEPES. - c/ Prado Cuenca nº 53-54 - Cuenca

Tel. 969 21 00 90 - Fax. 969 21 00 91 - www.viveroslamezquita.com

Lo Verde se lleva



Vinos de Cuenca. Calidad y buen precio en el mejor escaparate

El hotel Westin Palace de Madrid, a escasos metros del Congreso de los Diputados, donde en esos momentos se estaba celebrando el debate de investidura del Presidente del Gobierno, fue el escenario elegido para la celebración de la décimosexta edición del Concurso-Presentación Vinos de Cuenca. Este veterano evento, cita ineludible marcada en rojo en el calendario del Patronato de Desarrollo Provincial de la Diputación conquesa desde hace 16 años, volvió a servir para poner en valor uno de los productos agroalimentarios bandera de nuestra provincia. La evolución que en este tiempo han tenido nuestros caldos es palpable y el desarrollo cuantitativo, y lo que es más importante, cualitativo, de los vinos de Cuenca ha ido acrecentándose con el paso de los años.

En el año 1992 fueron ocho bodegas y 23 vinos los que acudieron al primero de los concursos, mientras que en este 2008, las cifras nos hablan de 28 bodegas y 115 vinos representados.

A lo largo de esos dieciséis años la industria vitivinícola conquesa ha experimentado un cambio en positivo que han colocado a nuestros caldos en lo más alto del escalafón y hoy podemos sentirnos orgullosos al poder afirmar sin temor a equivocarnos que a día de hoy la relación calidad precio de los vinos de Cuenca puede ser una de las mejores del mercado nacional. Pero, ojo, al igual que los conqueses, el resto de los 'rivales' también han apostado por la profesionalización, por la experimentación y por el trabajo bien hecho, con lo que estamos hablando de un mercado muy competitivo, ante el que no vale la relajación ni la autoconplacencia, porque sin duda esto nos haría entrar en una dinámica muy peligrosa, en la que pese a la calidad y lo ajustado del precio, podríamos vernos abocados al fracaso.

Cuando un producto es bueno y barato es más fácil promocionarlo, y en eso los vinos conqueses tienen mucha ventaja. No obstante, hay que reconocer que en la actualidad, no sólo es importante la calidad del producto, sino que entran en juego otros parámetros ineludibles como las estrategias de mercadotecnia y

el saber 'adornar' el vino para que además de por el paladar, entre por los ojos. Aquello de que "el buen paño en el arca se vende" no vale ni para los vinos ni para cualquier otro producto que hoy en día quiera ser competitivo. Por ello, es vital que a nivel privado, cada bodega, cada cooperativa, sepa jugar sus piezas en este aspecto y destine una buena partida presupuestaria destinada al marketing para introducirse en un mercado que sólo a nivel nacional ya cuenta con una variedad y una calidad muy elevada. Afortunadamente, cada vez más los profesionales del sector saben 'leer' la importancia que las estrategias de venta tienen y son conscientes de que además de producir algo bueno, a un precio ajustado, hay que darlo a conocer e, incluso, hacerlo desear. Si a nivel privado es crucial el trabajo en este sentido, también lo es a nivel público e institucional. No podemos olvidar que estamos hablando de un sector que tanto a nivel provincial como regional es un auténtico motor de la economía y son muchas las familias que directa o indirectamente, viven de los vinos. Por eso consideramos necesarias las iniciativas que desde las instituciones se realizan para ponderar la calidad de nuestros vinos. Así lo hace, por ejemplo la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha con sus premios Gran Selección o la propia Diputación conquesa a través del Patronato de Desarrollo provincial, con estos concursos cada vez más ricos en participación y en los que queda patente la enorme evolución de nuestros caldos.

Una vez pasada la tormenta de hace un tiempo con la polémica Ley del consumo de alcohol y la reducción del consumo del producto en España, parece que las cifras se están recuperando y hay algunas como las de exportación, con un aumento del 12% en el pasado año, que nos hacen ser optimistas. Lo mismo ocurre con la OCM del Vino, gracias a la cual, los productores españoles, y por ende, los de Castilla-La Mancha y los conqueses se van a ver muy beneficiados con recepción de ayudas directas y a la comercialización y a la promoción. El sector está en buen momento. Brindemos por ello. ■







Los Olmos
Residencial

Promoción Excepcional 76 Viviendas

Urbanización Cerrada con Garajes,
Trasteros, 2 Pistas de Pádel, Piscina Exterior,
Zonas Recreativas para Niños y
Amplias Zonas Ajardinadas y de Paseo.



C/ Colón 36 • 16002 Cuenca • info@grupoconca.es • Tel. 969 23 11 85 • Fax 969 23 15 65



¡AHORA!
2 PLAZAS DE GARAJE
Y 2 TRASTEROS
AL PRECIO DE
UNO

en portada



Vino, vidi, vinci

Por Juan García Ayudo
Fotos de Carlos Res

XVI Concurso-Presentación 'Vinos de Cuenca'

Un total de 18 premios divididos en seis categorías diferentes, 15 bodegas galardonadas de las 28 que concurren al certamen y más de un centenar de vinos presentados a concurso. Son las cifras record de una de las grandes citas anuales del sector vitivinícola de la provincia conquesa, el Concurso-Presentación 'Vinos de Cuenca', cuya decimosexta edición se celebró en el Hotel Westin Palace de Madrid.

Na menos que dieciséis años lleva celebrándose el concurso 'Vinos de Cuenca', un evento organizado por el Patronato de Desarrollo Provincial de la Diputación de Cuenca, que en su última edición ha batido todos los records de participación con 28 bodegas y 115 vinos a concurso, triplicando las cifras de la primera de las citas, allá por el 92, en la que se presentaron 8 bodegas y 23 vinos. Destacar que este año aumentó la presencia de blancos y tintos reserva, mientras que las demás variedades se mantuvieron con respecto a la edición precedente.

Una vez más las categorías en las que compitieron los caldos de nuestra tierra fueron seis: Blancos, Rosados, Tintos, Crianza, Reserva y Presentación. Un amplio abanico que posibilitó a los presentes disfrutar de una excelente representación de las variedades que se producen en la provincia conquense.

Por tercer año consecutivo Madrid volvió a ser la ciudad elegida para la celebración del evento, aunque esta vez el espacio elegido fue el Hotel Westin Palace, un marco incomparable para poner en valor la calidad de los vinos de Cuenca.

Al acto de presentación, además de representantes de las diferentes bodegas a concurso, acudieron el presidente de la Diputación Provincial, Juan Ávila; el consejero de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, José Luis Martínez Guijarro; el presidente del Real Patronato de Desarrollo Provincial, José Enrique Navarro; el delegado de Agricultura en Cuenca, José María Ayanz; y el director general de IVICAM (Instituto de la vid y del vino de Castilla-La Mancha), Alipio Lara.

Abrió el turno de palabra Juan Ávila, recordando que "en la provincia de Cuenca hace algunos años no había muchas posibilidades de trabajar y salir adelante, lo que hizo que muchos conquenses tuvieran que abandonar nuestra tierra para buscarse un futuro mejor. Curiosamente cuando ocurría eso no teníamos muchos ni buenos vinos en la provincia de Cuenca, por tanto la evolución de la provincia en los últimos años va unida a la evolución de sus vinos, en cuanto a cantidad y, sobre todo, en cuanto a calidad".

En opinión del presidente de la Diputación, "Cuenca ha avanzado mucho en los últimos años, fundamentalmente gracias al trabajo de los conquenses que, en el día a día, han ido sacando adelante importantes proyectos para el resto de hombres y mujeres de Cuenca. Ellos son, sin duda ninguna, los principales culpables de nuestro avance". Aunque tampoco quiso dejar de recordar el papel que ha jugado el gobierno regional en el desarrollo de la provincia, "creo que no falto a la verdad si digo que la ayuda del gobierno de Castilla-La Mancha ha sido importante, inestimable, para poder avanzar en el crecimiento".

Ávila se mostró orgulloso de los caldos generados en tierras conquenses, una cosecha cada vez más abundante gracias a que "en nuestra provincia en los últimos años han proliferado bodegas y cooperativas". Sin embargo, alentó a las empresas del sector a seguir trabajando pues "todavía queda mucho por hacer". Especial hincapié hizo en un reto de futuro que consiste en "darlos a conocer", principal razón, explicó, "por la que estamos aquí, en Madrid, para que no solamente los conquenses sino también para que la gente de otros lugares sepa que en Cuenca producimos unos magníficos vinos, que tienen una relación calidad-precio inigualable en el mercado".

No quiso el presidente de la Diputación de Cuenca dejar pasar la oportunidad para hacer del vino el mejor embajador de la provincia conquense. Y es que, a su entender, "a través de nuestros vinos tenemos un vehículo inmejorable para vender una imagen de calidad de nuestra provincia y, por tanto, para vender una imagen que haga que los posibles inversores de fuera creen en nuestras posibilidades".

Con todo, Ávila finalizó su discurso asegurando que el sector tiene un "futuro halagüeño". Es más, señaló con determinación, "el futuro de la provincia de Cuenca está unido al de sus vinos".

Por los mismos derroteros se expresó José Luis Martínez Guijarro, consejero de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, al incidir en la importancia del vino como un motor de desarrollo económico imprescindible para la provincia conquense, "a él están ligados seis mil trabajadores de manera permanente, casi un millón y medio de jornales al año y unas producciones de más de tres millones y medios de hectolitros de vino y mosto cada año".



Juan Ávila: "La evolución de la provincia en los últimos años va unida a la evolución de sus vinos, en cuanto a cantidad y, sobre todo, en cuanto a calidad"



Vinos ANTARES y VIÑANTARES

C/ Elías Fernández, 10
El Herrumblar (Cuenca)
Tel y fax. 96 231 32 32 - 96 231 30 29
laestrella@ucaman.es



Vino, vidi, vinci



Foto de familia de los premiados en la 16ª edición del Concurso-Presentación 'Vinos de Cuenca' celebrada en el Hotel Westin Palace de Madrid



José Luis Martínez Guijarro:
"Tenemos muy buenos vinos
y tenemos que ser capaces de
venderlos en el exterior".

Guijarro quiso valorar, sobre todo, el esfuerzo que se ha hecho "en mejorar la infraestructura de las empresas transformadoras de vino". No obstante, y apoyándose en el discurso de su predecesor en el turno de palabra, añadió que "de cara al futuro tenemos un reto que es apostar por la comercialización". No en vano, según las palabras del consejero, "tenemos muy buenos vinos y tenemos que ser capaces de venderlos en el exterior".

Además, el titular de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, hizo mención a la recientemente aprobada OCM del vino. Una reforma que, entiende, "va a ser una magnífica oportunidad para poder relanzar un sector trascendental para la economía de Cuenca y de Castilla-La Mancha". Así que, en este sentido, "tenemos, también, grandes oportunidades".

Ante el panorama que se avecina, el objetivo al que tiene que aspirar el sector vitivinícola de la región es, tal y como indica Martínez Guijarro "no sólo convertirnos en el mejor viñedo del mundo,

que ya lo somos, sino en los que mejor comercializamos los vinos del mundo".

Tras las palabras del consejero se procedió a desvelar el listado de premiados de este año, unos galardones otorgados en función de la calidad de unos caldos que fueron evaluados por medio de un análisis realizado por el Comité de la Cata del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM), que en esta ocasión tuvo más trabajo del habitual puesto que, recordemos, se presentaron a concurso 115 vinos de la provincia.

Y después de la parte 'teórica' llegó la práctica, en una exposición los caldos que, repartidos en los stands de las 28 bodegas participantes en el concurso, permitió saborear y disfrutar los diferentes vinos que se producen en la provincia conquense, así como aprender, de la mano de expertos del sector, un poco más sobre una ciencia, la del vino, cada vez más abierta al conocimiento general.

SAN SIDRO
S. COOP. DE CLM

3º Premio categoría Tintos

Ctra. Albacete-Cuenca
Tel. 967 495 052
Fax. 967 496 750
QUINTANAR DEL REY - Cuenca





Un buen compañero está ahí siempre,
para lo que necesites.

Y la Vito lo está por sólo 15.500 €*. De verdad.



Nunca bromeamos. Y si decimos que la Vito es la mejor compañera para tu trabajo, es que es la mejor compañera para tu trabajo. Y si afirmamos que es una garantía de seguridad para tu negocio, es que es una garantía de seguridad para tu negocio. Y si hablamos de que la Vito es etc etc etc, es que la

Vito es etc etc etc. Y si escribimos que puedes descubrirlo en cualquier concesionario Mercedes-Benz, es que puedes descubrirlo en cualquier concesionario Mercedes-Benz.
www.mercedes-benz.es

* Precio del modelo Vito 109 CDI Compacta Furgón. Transporte, impuestos y preentrega no incluidos. Oferta válida hasta el 31/12/08.

AUTOVILLAR, S.A.

Concesionario Oficial Mercedes-Benz

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

www.mercedes-benz.es/autovillar

Vino, vidi, vinci

Premios 'Vinos de Cuenca' 2008

Los 18 vinos galardonados fueron acreedores de un diploma acreditativo y la entrega de un trofeo realizado totalmente en metacrilato cuyo diseño surgió a partir de la idea original de la conquesa Ana Angélica Moreno.



Blancos

- 1º Viña Recreo Milenium macabeo 2007, de la S. Coop. 'San Isidro Labrador' de Las Pedroñeras.
- 2º Señorío de Iniesta sauvignon blanc 2007, de la S. Coop. 'U.C.I.' de Iniesta.
- 3º Verdinal verdejo 2007, de la S. Coop. 'Nstra. Sra. De Manjavacas' de Mota del Cuervo.

Rosados

- 1º Canforrales garnacha 2007, de la S. Coop. 'Nstra. Sra del Rosario' de El Provencio.
- 2º Perchel bobal 2007, de la S. Coop. 'Sta. María Magdalena' de Castillejo de Iniesta.
- 3º Villavid bobal 2007, de la S. Coop. 'Dulce Nombre de Jesús' de Villarta.

Tintos

- 1º Viña Recreo cencibel 2007, de la S. Coop. 'San Isidro Labrador' de Las Pedroñeras.
- 2º Airaz 'Colección' tempranillo, de la S. Coop. 'Purísima Concepción' de Casas de Fernando Alonso.
- 3º Zaino tinto tempranillo 2006, de la S. Coop. 'San Isidro' de Quintanar del Rey.

Tinto Crianza

- 1º Vitis Natura Platinum coupage 2006, de 'Vitis Natura S.L.' de Quintanar del Rey.
- 2º Roble Alto tempranillo crianza 2005, de la S. Coop. 'Inmaculada Concepción' de Motilla del Palancar.
- 3º Cañada Real tempranillo 2005, de la S. Coop. 'La Vid y la Espiga' de Villamayor de Santiago.

Tinto Reserva

- 1º Canforrales tempranillo reserva 2002, de la S. Coop. 'Nstra. Sra. Del Rosario' de El Provencio.
- 2º Realce bobal reserva 2003, de la S. Coop. 'U.C.I.' de Iniesta.
- 3º Varones tempranillo reserva 1998, de la S.A.T 'Santa Rita' de Mota del Cuervo.

Presentación

- 1º 5 Almudes tempranillo 2007, de la S. Coop. 'San Ginés' de Casas de Benítez.
- 2º Campos de Taranz tempranillo 2006, de Bodegas Palomar Sánchez S.L. de Tarancón.
- 3º Vega Moragona tem.-c.sauv. crianza 2005, de la S. Coop. 'La Magdalena' de Casas de Haro.


SOCIEDAD COOPERATIVA
SANTA MARÍA MAGDALENA


2º Premio Rosados
Concurso Vinos de
Cuenca 2008


Perchel

C/ Real, 5 - Tel y Fax. 96 218 75 08
16250 Castillejo de Iniesta (Cuenca)
smariamagd@ucaman.es

Ribera del Júcar

D.O. Ribera del Júcar, el reto de “enamorar con un vino que esté al alcance de todos”

En Castilla-La Mancha existen actualmente nueve denominaciones de origen, de las cuales cuatro alcanzan a localidades de la provincia conquense: D.O. La Mancha, D.O. La Manchuela, D. O. Ribera del Júcar, y la más joven de todas, la D.O. Uclés.

Todas ellas han estado presentes en la edición 2008 del Concurso-Presentación 'Vinos de Cuenca', en una competición que dio buena cuenta de la calidad y cantidad de los caldos elaborados en la provincia.

En este sentido la Denominación de Origen Ribera del Júcar fue una de las vencedoras de la noche con dos galardones, ambos referidos a la presentación –etiquetado y embotellado- del producto.

Distinciones que vienen a valorar el trabajo de una denominación que fue fundada hace cinco años y que se ha consolidado en el sector vitivinícola gracias a unos vinos “elegantes, suaves y carnosos”, explica Juancho Villahermosa, director gerente de la D.O.

Ribera del Júcar se creó “por la necesidad de diferenciar nuestros vinos respecto a los de la Denominación de Origen La Mancha de la que formábamos parte”. De modo que dentro del proceso de elaboración del vino entran en juego distintos elementos que otorgan a ese caldo una características especiales, “una serie de signos de identidad que nos diferencian como los guijarros (que además de servir de aislantes, reflejan la luz solar hacia las uvas, ayudando a su proceso de maduración), el cultivo en altura (los cultivos se asientan sobre una altiplanicie mesetaria con una altitud media que ronda los 750 metros), en un tipo de suelo característico (terrenos arcilloso-calcáreos)...”

En total, la D.O Ribera del Júcar aglutina ocho bodegas, que elaboran unas “veinte referencias de vino aproximadamente”. Un número reducido que permite mimar aun mas la producción.

Pero, ¿cómo son los vinos de esta denominación de origen? “Hay bastante similitud entre ellos, aunque todos mantienen una esencia especial y particular”, señala Juancho Villahermosa. Un contenido que, en términos vitivinícolas, marida a la perfección con el continente del caldo. Y es que, indica el director gerente, “estamos convencidos de que hay que atraer a los consumidores con unas imágenes atractivas y de acuerdo con nuestros tiempos. Evidentemente utilizar una etiqueta de un vino de quince años poco ayuda aunque el caldo sea magnifico”. Luego, además, como lo que hay dentro es de primera línea pues la gente queda muy

sorprendida”, puntualiza.

A pesar de ser una denominación de origen relativamente nueva, Ribera del Júcar no cesa en su empeño de continuar avanzando en un sector que no atraviesa su mejor momento, “para lo bueno y para lo malo todas las bodegas tenemos objetivos comunes, sobre todo enfocados en el mercado exterior. Pero también estamos trabajando en atraer a la gente joven de nuestro país porque el consumo de vino esta bajando mucho, sobre todo entre los más jóvenes”. Así, Juancho Villahermosa tiene claro que “nuestro reto es enamorar a los consumidores nacionales con un vino que esté al alcance de todos”.

Vinos elegantes, suaves, carnosos...

DEL RIBERA JÚCAR

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

www.vinosriberadeljucar.com do@vinosriberadeljucar.com

PLAZA DEL AYUNTAMIENTO S/N • 18708 POZOAMARGO (CUENCA) • TEL. 969 387 182 • FAX. 969 387 208

Vino,
vidi,
vinci

Palabra de premiado

Primer Premio 'Rosados' a Canforrales garnacha 2007
y Primer Premio 'Tinto Reserva a Canforrales tempranillo reserva 2002

Soledad López

Enóloga de la bodega Sociedad Cooperativa
'Nuestra Señora del Rosario' de El Provencio

No es la primera vez que la Sociedad Cooperativa 'Nuestra Señora del Rosario' se marcha de la gran cita de Madrid con las manos llenas de premios, pues ya el año pasado obtuvo el primer premio 'Tinto Reserva' con un Cánfora Tempranillo Reserva 2003. Distinción que, por cierto, ha repetido también este año, sumando un trofeo más, el del mejor rosado. Por eso a Soledad López, enóloga de la bodega de El Provencio no le sorprendió en exceso el éxito alcanzado, "año tras año siempre cae algún premio pero este año estamos muy contentos de haber conseguido dos primeros puestos".

Soledad quiso destacar del tinto reserva vencedor que se trata de "un tempranillo que ha estado catorce meses en barricas de roble pero que a pesar de haber pasado bastantes años en barrica y madera aún mantiene los tonos rojizos de la uva joven y sobre todo los aromas frutales, que no los ha perdido".

También quiso hacer mención al rosado premiado, "un vino del año, con una fermentación cuidada, a muy baja temperatura para que se puedan extraer mejores aromas y puedas elaborar mejor ese tipo de vinos".

El caso de la Sociedad Cooperativa de El Provencio es muy particular puesto que "es una bodega cooperativa que aglutina a unos seiscientos socios en una localidad de tan solo 2.300 habitantes, lo que puede dar una idea de lo que representa la agricultura y la cooperativa para la economía del pueblo", destacó la enóloga. La implicación de los habitantes de la localidad es, sin duda, uno de los secretos del éxito de 'Nuestra Señora del Rosario', pero también "el trabajo, el grupo de trabajo y el no estancarse, el querer siempre innovar, ir más allá".



**SDAD. COOP. AGRARIA
INMACULADA CONCEPCIÓN**

BODEGAS ROBLEALTO
Soc. Coop. Inmaculada Concepción
Ctra. de Campillo s/n 16200
Motilla del Palancar CUENCA (SPAIN)
TLF: +34 969 331 071
FAX: +34 969 331 680
e-mail: roblealto@fecmes.es



elaborado

Primer Premio 'Blancos' a Viña Recreo Milenium macabeo 2007
y Primer Premio 'Tintos' a Viña Recreo cencibel 2007

Félix Aguado Maqueda

Enólogo de la bodega Sociedad Cooperativa
'San Isidro Labrador' de Las Pedroñeras

Otra de los grandes triunfadoras de la noche fue sin duda la Sociedad Cooperativa 'San Isidro Labrador' de Las Pedroñeras, que se alzó con dos de los máximos galardones en liza, el del mejor vino blanco y el de mejor tinto. Un triunfo que, señaló el enólogo de la bodega, Félix Aguado Maqueda, "me ha sorprendido agradablemente". Aunque el experto no oculta que "tenía esperanzas de conseguir el del tinto". No obstante el representante de la bodega quiso destacar que para obtener un vino ganador, el mérito es, principalmente, "de los agricultores, que cuidan y miman la uva todo el año, mientras que en la bodega lo único que hacemos es tratar de sacar todas esas características posibles, el máximo aprovechamiento de la vid".

Del Primer Premio 'Blancos', el enólogo quiso destacar que "es de la variedad macabeo y corresponde en todos sus aromas, en todas sus características, a un vino muy típico de esa variedad, que tiene aromas de piña, cítricos, tropicales, y que luego al paladar se caracteriza por llenar mucho la boca y en el retrogusto vuelven a aparecer otra vez los aromas tropicales más densos".

Mientras que describía al tinto premiado de la siguiente manera: "es de la variedad cencibel, muy característico de su variedad. Tiene un color de vino muy joven, con algunas tonalidades azules y violáceas, que luego en la nariz da sus características de frutas rojas, mientras que también en el paladar acompaña el retrogusto a este tipo de características". Se trata de un caldo embotellado en enero del año pasado por lo que "este tiempo en botella también le favorece para conseguir sus propiedades".

La bodega de Las Pedroñeras no ha podido encontrar mejor colofón a la celebración del cincuenta aniversario de su fundación en la gran cita de los vinos de Cuenca. Una cita en la que se erigió protagonista después de vencer en dos de las seis categorías a concurso. ¿Y ahora qué? El enólogo lo tiene más que claro: "el reto que nos planteamos es el de la comercialización". ▶



Concurso Vinos de Cuenca 2008
1º Premio Blancos
1º Premio Tintos

San Isidro Labrador

Soc. Coop. de CIm - Las Pedroñeras

www.pedroheras.es



C/ La Mancha, 1
Telf. 967-16 01 51



Vino, vidi, vinci

Palabra de premio

▼ Primer Premio 'Tinto Crianza' a Vitis Natura Platinum coupage 2006

Antonio Soler

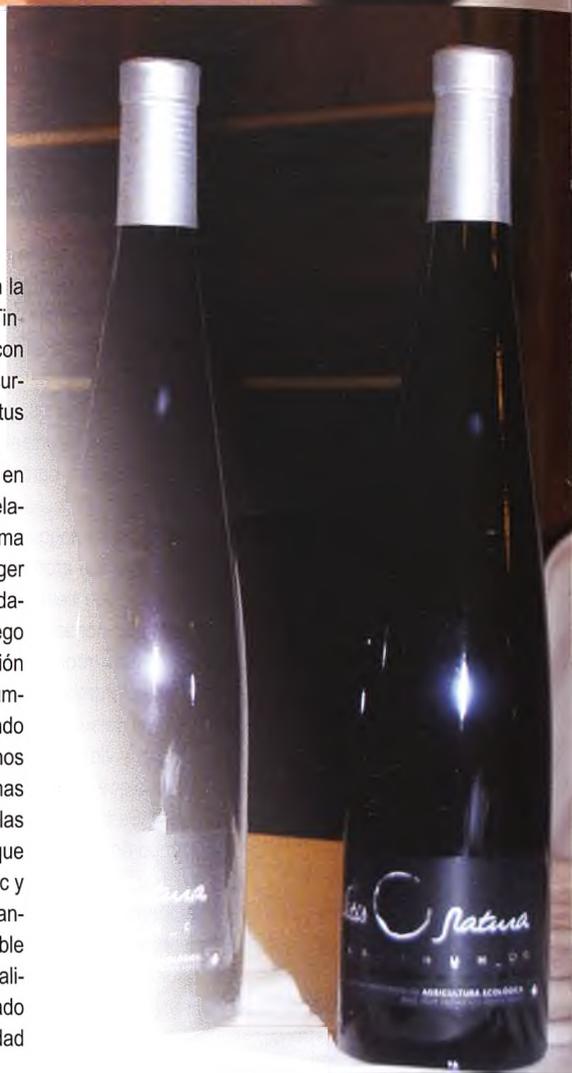
Agricultor, enólogo y fundador del proyecto 'Vitis Natura S.L.'

Este año ha supuesto la confirmación de 'Vitis Natura S.L.' como bodega de referencia en la provincia conquense. Y es que, si el año pasado obtuvo el segundo puesto en la categoría 'Tinto Crianza' con un Vitis Natura Roble 2005, este año se ha alzado con el máximo galardón con un Vitis Natura Platinum coupage 2006. Un salto de calidad que valoró Antonio Soler, precursor del proyecto, de la siguiente manera: "siempre tienes la incertidumbre de si alguno de tus vinos se va hacer con alguno de los premios y no es fácil porque aquí hay grandes vinos".

Para Soler, "la raíz para que un vino tenga la calidad como para ser premiado radica en



las uvas, principalmente, luego una elaboración con mucho sentido y de la forma más natural posible, buscando recoger los aromas de cada una de las variedades de una forma sencilla y que luego pueda verse reflejada en la degustación de los vinos". Características que cumple el caldo de 'Vitis Natura' destacado en la edición 2008 del concurso 'Vinos de Cuenca'. "Tiene una fineza en aromas dada por la complejidad que aportan las tres variedades que lo componen, que son cabernet sauvignon, cabernet franc y merlot, y aportada también por una crianza de doce meses en barrica de roble francés nuevo", explicó el enólogo. Cualidades que distinguen al líquido premiado por su "elegancia en boca y complejidad en aromas". ▶



Hipermercados



EROSKI

Cuenca

contigo

VEGA TOLOSA

BODEGAS Y VIÑEDOS VEGA TOLOSA, S. COOP.
Casas Ibañez - ALBACETE

CLOS LOJEN / P F / LA CASILLA

BODEGAS Y VIÑEDOS PONCE
Villagarcía del Llano - CUENCA

VILLAVID

DULCE NOMBRE DE JESÚS, S. COOP.
Villarfa - CUENCA

FINCA SANDOVAL / SALIA / SIGNO

FINCA SANDOVAL, S.A.
Ledaña - CUENCA

ROBLE ALTO

INMACULADA CONCEPCIÓN, S.C.L.
Motilla del Palancar - CUENCA

VIARIL

NTRA. SRA. DE LA CABEZA, S. COOP.
Casas Ibañez - ALBACETE

ALTO LANDON

PAGO ALTO ALDON, SAT
Landete - CUENCA

ALTOS DEL CABRIEL / VIÑAMALEA

SAN ANTONIO ABAD, S. COOP.
Villamalea - ALBACETE

MONTE MIRON

SAN GREGORIO MAGNO, S. COOP.
Navas de Jarquera - ALBACETE

ALTERÓN

SAN ISIDRO, S. COOP.
Alborea - ALBACETE

EL MARQUESADO / MAHORA

SAN ISIDRO, S. COOP.
Mahora - ALBACETE

ZAINO / MONTE DE LAS MOZAS

SAN ISIDRO, S.C.L.A.
Quintanar del Rey - CUENCA

PURPURA

SANTA CRUZ DE POZO LORENTE, S.C.L.
Pozo Lorente - ALBACETE

PERCHEL

SANTA MARÍA MAGDALENA, S.C.L.
Castillejo de Iniesta - CUENCA

POZO CASTILLO

SAN JORGE, S.C.L.
Graja de Iniesta - CUENCA

SEÑORÍO DEL JÚCAR/COVASYERMAS

SEÑORÍO DEL JÚCAR, S.L.
Casas - Ibañez - ALBACETE

REALCE

UNIÓN CAMPESINA INIESTENSE, S.C.L.A.
Iniesta - CUENCA

ARTESONES

VIRGEN DE LAS NIEVES, S. COOP. Del CAMPO
Cenizate - ALBACETE

VIÑALTABA / AZÚA

VITVINOS ANUNCIACIÓN, S. COOP.
Villamalea - ALBACETE

MONEGRILLO

ESTEBAN MALABIA RABADAN.
Iniesta - CUENCA



Vinos

D.O. Manchuela

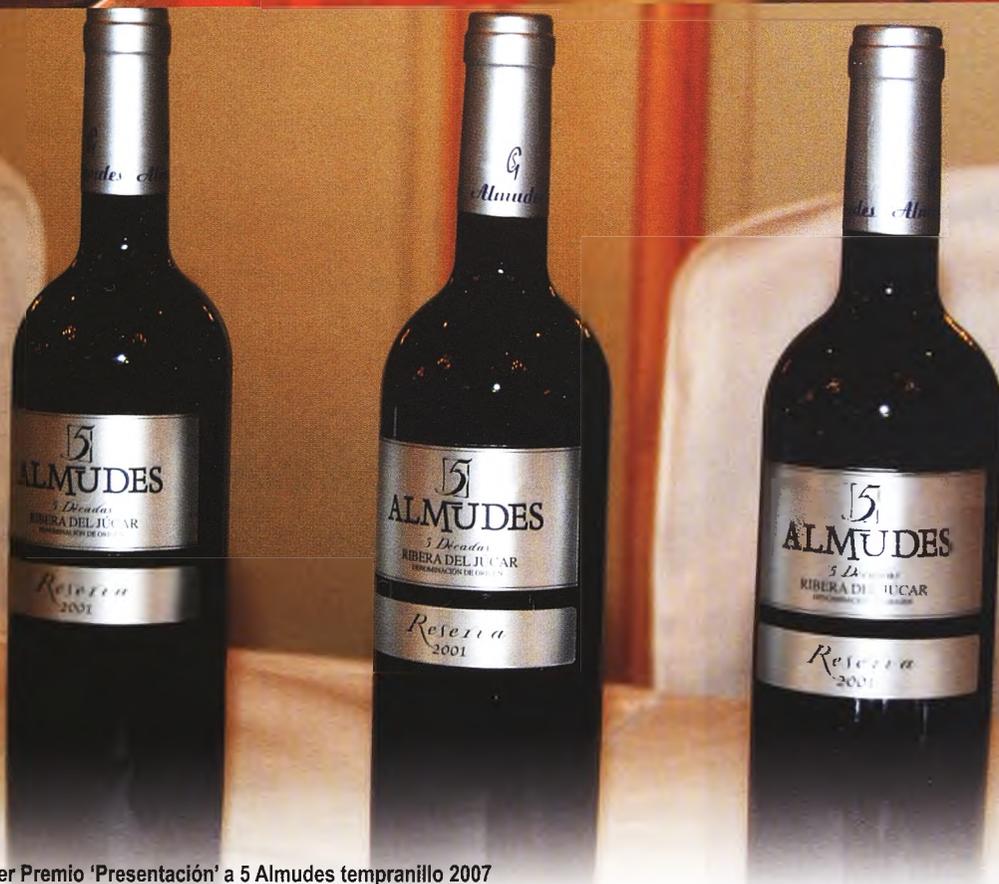
www.do-manchuela.com

Vinos para descubrir



Vino,
vidi,
vinci

Palabra de premiado



Primer Premio 'Presentación' a 5 Almudes tempranillo 2007

Juan Carlos Cabrero

Director comercial de Bodegas San Ginés

El premio con más glamour de la noche, el que tiene que ver con el aspecto estético del continente de los vinos recayó en la Sociedad Cooperativa 'San Ginés' de Casas de Benítez, por la presentación de uno de sus caldos, el 5 Almudes tempranillo 2007. Un galardón que, indicó Juan Carlos Cabrero, director comercial de la bodega, "no lo esperábamos porque el año pasado presentamos algo parecido y no lo conseguimos".

Pero, ¿cómo es y en qué consiste la belleza de la botella premiada? "Es moderna y clásica a la vez, con un etiquetado rectangular y con colores dorados y negros que son llamativos y que pueden vestir perfectamente una mesa", relató Cabrero.

Ante la creciente demanda y una cada vez mayor oferta que se traduce directamente en una palabra, competencia, el aspecto estético del embotellado del vino se antoja especialmente decisivo. "Está comprobado que la presentación influye muchísimo a la hora de adquirir un producto, se puede llegar a coger una botella hasta quince veces más que otra solamente por la imagen y si encima tenemos en cuenta que dentro hay un vino de calidad, pues obtenemos los resultados que hasta hoy estamos recibiendo en las ventas".

La bodega de Casas de Benítez se fundó en 1956 y lleva "doce o trece años comercializándose en el mercado". Ahora está empañada en abrir aún más las fronteras, por lo que, señaló el director comercial de 'San Ginés', "estamos trabajando en la provincia pero también en el resto de España, prestando especial atención a la exportación, que es donde verdaderamente están los números".





Asociación Provincial de Empresarios de Industrias Vitivinícolas de Cuenca



Asociación Provincial de Empresarios de Industrias Vitivinícolas de Cuenca (IVICU)

Primer referente provincial específico del sector del vino

Trabajamos incesantemente en beneficio del sector del vino conquense en general y de las bodegas como parte fundamental del mismo.

Aglutinamos los intereses colectivos del sector y los promovemos y defendemos ante administración e instituciones a todos los niveles.

Ofrecemos asesoramiento profesional especializado y soporte en la resolución de problemas.

Integrada en:



Más información:

Asociación Provincial de Empresarios de Industrias Vitivinícolas de Cuenca (IVICU).

C/ Cardenal Gil de Albornoz, 2- 5ª Planta • 16001- Cuenca

Tlf: 969 21 33 15 Fax: 969 22 96 16

www.ceoecuenca.org • info@ceoecuenca.org

Vino,
vidi,
vinci

Vino en la región

Los números del vino en la región

La producción vitivinícola de Castilla-La Mancha en la actual campaña 2007/2008 ha alcanzado la cifra de 20.837.000 hectolitros de vino y mosto, lo que supone un 10 por ciento menos que la campaña pasada, donde la producción superó los 23 millones de hectolitros.

Según los datos de la Consejería de Agricultura, si se compara esta cantidad con la media de las cinco anteriores campañas, de unos 23,5 millones de hectolitros, la diferencia es de un 11 por ciento menos.

Cifras que demuestran un descenso en la producción registrada durante esta campaña que, sin embargo, ha sido inferior al previsto inicialmente por algunas organizaciones, que anunciaron una producción un 20 por ciento inferior a la del año pasado debido a las lluvias torrenciales y el pedrisco registrado en la primavera del año pasado en algunas zonas de Castilla-La Mancha. Afortunadamente nuestra comunidad tiene una superficie de 567.338 hectáreas de viñedo, que suponen un 7,7% del viñedo mundial, un 17,8% del europeo y un 50% de la superficie vitícola española, por lo que, pese a los agentes destructores que puedan surgir, siempre consigue salvarse un importante número de hectáreas de cultivo.

La provincia con mayor producción de vino y mosto es Ciudad Real, con 9,3 millones de hectolitros, lo que supone el 45 por ciento, seguida de Toledo, con más de 4,4 millones de hectolitros (21 por ciento); Cuenca, donde se superan los 3,6 millones (18 por ciento); Albacete, con 3,4 millones (16 por ciento); y Guadalajara, con 31.100 hectolitros (0,15 por ciento).

El 78 por ciento de esta producción (casi 16,2 millones de hectolitros) se ha dedicado a la elaboración de vino, mientras que el 22 por ciento restante (unos 4,6 millones de hectolitros) se ha destinado a la fabricación de mosto.

En cuanto a la producción de vino, el 61 por ciento (12,6 millones de hectolitros) son vinos de mesa, frente al 67 por ciento (15,6 millones de hectolitros) de la pasada campaña.

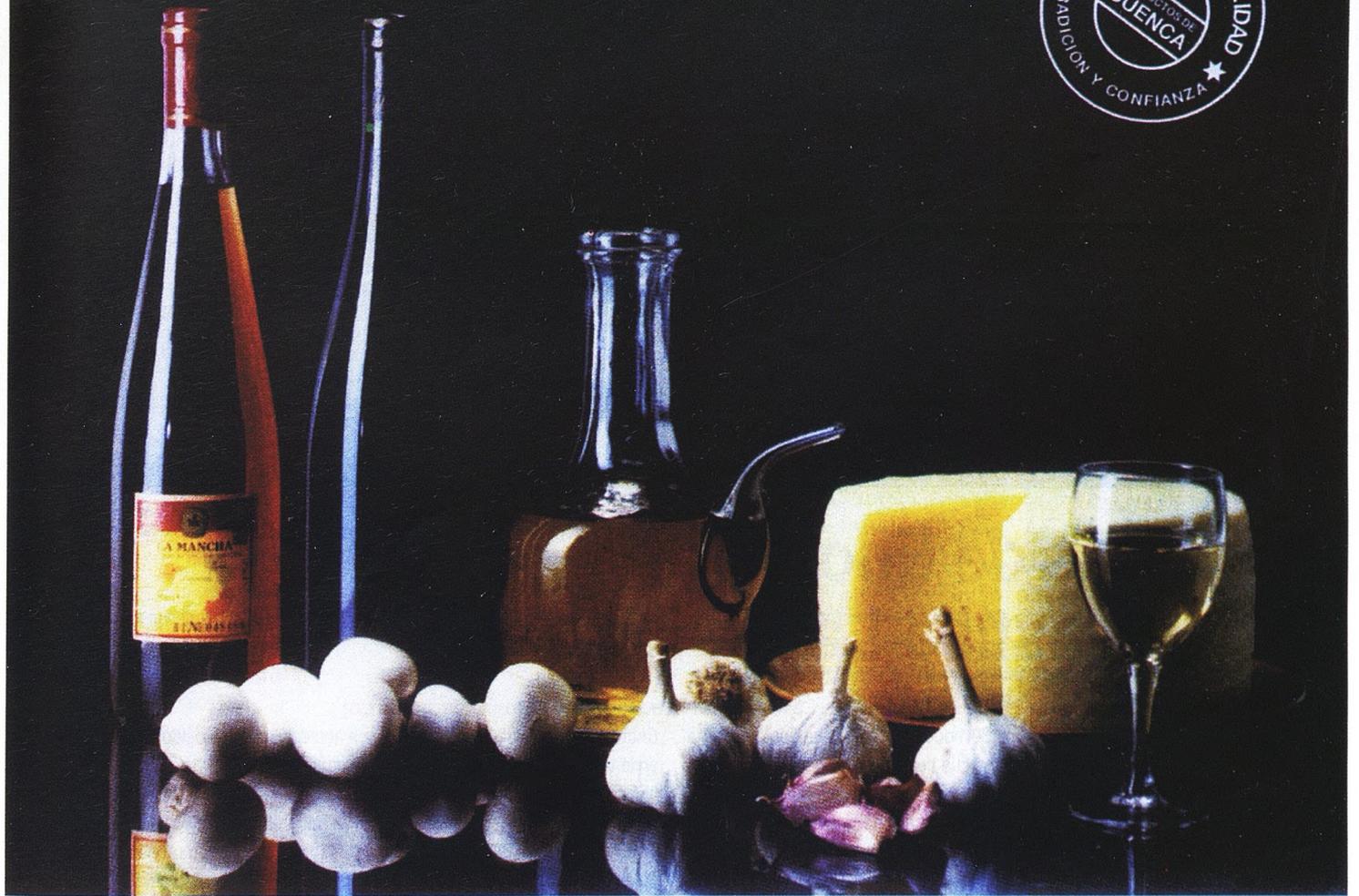
En vinos de calidad, se ha producido el 17 por ciento, frente al 14 por ciento de la anterior campaña, habiendo crecido más los vinos con denominación de origen, con el 9 por ciento (más de 1,8 millones de hectolitros), que los vinos de la tierra, con el 8 por ciento (1,69 millones de hectolitros).

Estos datos dan cuenta del importante esfuerzo que el Gobierno de Castilla-La Mancha, junto con el sector vitivinícola, está haciendo con el objetivo de dirigir las producciones hacia la calidad y hacia la diversificación.

Se calcula, además, que el cultivo de la vid afecta de forma directa a 70.000 familias y más de 117.000 agricultores en la región, lo que genera una cifra estimada de nueve millones de jornales y 38.000 puestos de trabajo fijos, o lo que es lo mismo, el 61% de la población ocupada agraria de Castilla-La Mancha. En este sentido la vid desempeña una labor fundamental a la hora de fijar población en el medio rural, pero, entre otras cosas, también es de destacar el valor medioambiental de un cultivo que, al mantener una cubierta vegetal que actúa como sumidero de CO₂, previene la erosión y frena el proceso de desertización de nuestros secanos.

En cuanto al número de bodegas, en la región hay contabilizadas 582, de las que 224 son cooperativas que producen el 65% del total de vino y mosto de la Comunidad Autónoma, además de 23 empresas dedicadas a la concentración de mosto y 16 destilerías. Asimismo, existen en Castilla-La Mancha más de 160 plantas embotelladoras que ponen en el mercado 150 millones de botellas de vino.





**Ha llegado la hora
de saber
lo que es bueno.**

**Consuma productos
conquenses.**



**CAJA RURAL
DE CUENCA**

¡Encantados de servirle!

Vino,
vidi,
vinci



Rutas de Enoturismo de Castilla-La Mancha

Impulsada por la Asociación Turismo Enológico de Castilla-La Mancha, que está formada por 30 bodegas de toda la región, se ha puesto en marcha un proyecto que tiene por finalidad la promoción del turismo relacionado con el vino de esta comunidad autónoma. Así se han fijado un total de nueve 'Rutas de Enoturismo' que recorren la geografía castellano-manchega a lo largo y ancho.

Cuatro son las bodegas conquenses que participan en el singular recorrido. De ellas, tres forman parte del mismo itinerario, el que comprende la ruta 'Viaje a las bodegas del sur de Cuenca', y la que resta es una de las paradas del recorrido 'Entre vinos y molinos', en el que comparte protagonismo con otras tres bodegas ciudadrealeñas.

Ruta 'Viaje a las bodegas del sur de Cuenca'

Situada en el sureste de la provincia de Cuenca, La Manchuela conquense esconde, entre valles, llanuras, desfiladeros, grutas, cuevas, bosques y viñedos, un patrimonio histórico heredado de los siglos de mayor esplendor, de la pertenencia a la Tierra de Alarcón y al Marquesado de Villena. Un carácter del que están impregnados los caldos de tres localidades -Villarta, Pozoamargo y Quintanar del Rey- representados en las bodegas Illana, Villavid y Vitis Nautra.

• Bodegas Villavid (Villarta)

En la localidad conquense de Villarta se encuentra la Cooperativa Vitivinícola Dulce Nombre de Jesús, que está compuesta por 670 socios que cultivan 1.900 hectáreas de viñedos. Las variedades que ha cultivado tradicionalmente son la bobal (autóctona de la D.O. Manchuela a la que se acogen sus vinos) y la cencibel, pero ahora también cuentan con nuevas plantaciones de cabernet sauvignon, syrah y graciano.

Sus vinos:

- Villavid - Rosado
- Villavid - Tempranillo
- Villavid - Crianza

• Bodegas Illana (Pozoamargo)

Entre los siglos XVII y XVIII, numerosos nobles fijaron su residencia en la villa de Pozoamargo, periodo en el cual nació Buenavista, una finca milenaria de más de 450 hectáreas, concebida como coto de caza. En el corazón de ella se alza hoy la bodega Illana, cuyo lema "Tradición, artesanía y un fuerte espíritu familiar" define su proceso de elaboración, que inicia su andadura en el año 1985 con la plantación de cepas en espaldera. Preparada para elaborar unos 150.000 kilos de uva y dotada de las últimas innovaciones tecnológicas, Illana trabaja sobre 100 hectáreas de viñedo que se asientan sobre una altitud de 750 metros. Mantener y respetar la tradición varietal de estas tierras con las uvas cencibel, bobal y moscatel de grano menudo, son principios de esta bodega, que también cultiva cabernet sauvignon, merlot, syrah, petit verdot, cabernet franc y sauvignon blanc, lo que revierte en una mayor complejidad de sus vinos.

Sus vinos:

- Casa de Illana - Selección
- Casa de Illana - Tredecimco
- Casa de Illana - Jóven

• Vitis Natura - Vinos y Viñedos Ecológicos (Quintanar del Rey)

Los promotores del proyecto Vitis Natura, el matrimonio formado por Conchi y Antonio, son herederos de una tradición enológica de más de 60 años. Concienciados desde siempre con la protección del medio ambiente y una vida saludable, las uvas que cultivan en un viñedo de cuatro hectáreas no sufren ningún tipo de tratamiento de plaguicidas, insecticidas y herbicidas y se abonan únicamente con estiércol.

Su convencimiento ecológico lo combinan con prácticas vitícolas concretas para obtener caldos de calidad, tales como la baja producción, la vendimia en verde, la recolección o la descarga manual en cajas de 15 kilos.

El vino que obtienen es un ensamblaje de seis variedades: cabernet



sauvignon, cabernet franc, syrah, merlot, petit verdot y la autóctona bobal, para garantizar al consumidor un producto no sólo saludable, sino también placentero.

Sus vinos:

- Vitis Natura - Joven
- Vitis Natura - Roble 7

Ruta 'Entre vinos y molinos'

En el corazón de La Mancha, en la tierra que tantas evocaciones remite a nuestra historia, transcurre una ruta enológica que tiene su punto de partida en la localidad conquense de Monreal del Llano.

• Bodegas MontReaga (Monreal del Llano)

Entre Belmonte y Mota del Cuervo, se alza Bodegas MontReaga, que trabaja sobre una finca de 83 hectáreas de campo en las que se cultivan las variedades cabernet sauvignon, merlot, syrah y tem-

pranillo. El viñedo, formado en espaldera y con 2.400 cepas por hectárea, se ha estudiado para lograr la mejor exposición y ventilación posibles. La crianza se realiza en barricas de roble francés de 300 litros y después se envejece también en tinajas de madera francesa de 100 y 50 hectolitros.

Sus vinos:

- Blanco
- La Esencia
- Tempo
- Isola - Maceración Carbónica
- Isola - Rosado
- Viña Aranzazu

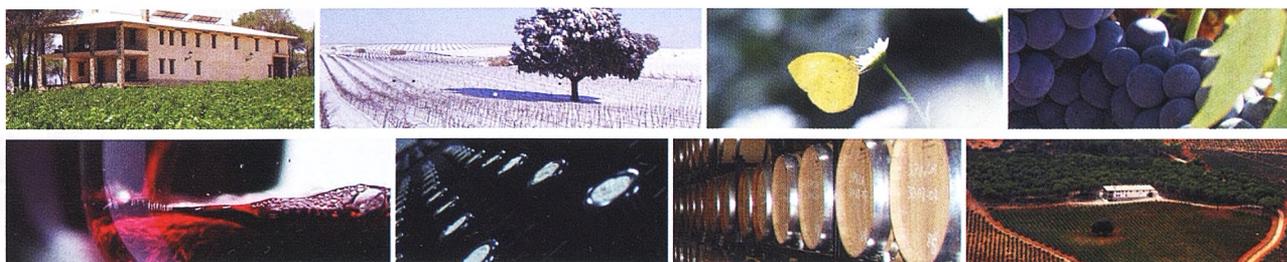
Nota: Todas las bodegas conquenses organizan visitas guiadas, catas, comidas, etc. Más información en la página web www.enoturismocastillalamancha.com

1º Premio Tinto Crianza



vinos y viñedos ecológicos

Sabores, olores y colores que enamoran...
donde naturaleza y bodega van siempre unidas.



www.vitisnatura.com Visitas a bodega: 659 962 922 - CASAS DE SANTA CRUZ (Cuenca) - www.enoturismocastillalamancha.com

Publio López Mondéjar

Historiador de fotografía y miembro de la Real
Academia de Bellas Artes de San Fernando



“Yo no he conocido nunca ningún verdadero artista que vaya dándose las por la vida de artista. Normalmente, quien lo hace es un idiota. Es un presuntuoso. Y eso es algo que no me interesa.”



Su pasión por la fotografía surge de un bote de 'Cola Cao' repleto de viejos retratos de familiares. Entonces sólo era un niño curioso de Casasimarro que se encontraba, de sopetón, con sus raíces y las de su tierra. Ahora, después de 30 años rebuscando entre la basura de los archivos olvidados de la fotografía española, la Real Academia de Bellas Artes le ha cedido una de sus butacas para que la comparta con esos humildes artesanos que inmortalizaron con su cámara la vida y la historia de nuestro país.

por Carlos Martínez Osma / fotos de Crónicas de Cuenca y Real Academia de Bellas Artes de San Fernando

Acaba de leer su discurso de ingreso en la Academia (el pasado 30 de marzo), pero su nombramiento se remonta a mediados de 2006. ¿Por qué ha esperado tanto tiempo?

Bueno, leer un discurso supone perder un tiempo en escribirlo, ir asumiendo que te tienes que vestir de 'pingüino', en mi caso, y nunca terminas de ver el momento. Es curioso que también le pase a otro manchego, Antonio López (*pintor*), que es académico electo porque todavía no ha leído el discurso. Si le preguntas porqué, seguramente te dirá que porque le gusta más pintar. Y esa es un poco la razón por la que yo he ido demorando la lectura de mi discurso.

¿Y qué le pareció el acto después de tanta 'demora'?

Ha sido bastante más venial, bastante más llevadero y bastante más divertido de lo que yo imaginaba.

Cumplido el protocolo, ¿qué supone para usted este reconocimiento?

Es un nombramiento que reconoce una trayectoria profesional, pero en mi caso, que no soy un artista, yo creo que es también un reconocimiento al trabajo de todos esos fotógrafos que he ido rescatando del olvido, escudriñando en las cajas de 'Cola Cao', en los archivos familiares donde aparecen viejos autobuses de entonces y fotografías de padres y abuelos. Hay algunos que me gusta citar, como Luis Escobar, que era un hombre sencillo que iba haciendo sus fotografías por los pueblos, por Villanueva de la Jara, por Casasimarro, por Villalgordo del Júcar, pero que al final se mostró como el mejor. Y

francamente, cuando encontré su archivo sentí una emoción enorme por poder hacer algo para que fuera conocido. Por eso digo que para mí fundamentalmente fue el reconocimiento al trabajo de todos estos fotógrafos sencillos, anónimos, sin pretensiones artísticas, pero que tenían un recio dominio de su trabajo y lo hacían desde el cariño y la honestidad. Si me siento orgulloso de haber entrado en la Academia es porque conmigo entran ellos.

¿Es también una forma de reconocimiento para este tipo de fotografía en contraposición a la fotografía 'artística'?

Qué duda cabe. De hecho, la próxima fotógrafa que tiene propuesto su ingreso en la Academia es Cristina García Roderó, que es seguramente la fotógrafa española más conocida en el mundo y la más insigne representante de ese tipo de fotografía que muchos han querido ningunear, pero que se ha erigido como una base importante no sólo entre los fotógrafos, sino también en el mercado. Porque no hay que olvidar que es el mercado el que sanciona la calidad. Tenemos fotógrafos absurdos, cuyo trabajo no merece la pena, pero que el mercado lo ha puesto en valor. Antonio Machado decía que el precio y valor no tienen nada que ver.

¿El siguiente paso para esta fotografía pasa por ese Centro Nacional de Fotografía que reclamaba en su discurso de investidura?

Yo creo el actual Ministro de Cultura, antes de tomar posesión, anunció la creación de este Centro. Es decir, que lo que veníamos

“Es un nombramiento que reconoce una trayectoria profesional, pero en mi caso, que no soy un artista, yo creo que es también un reconocimiento al trabajo de todos esos fotógrafos que he ido rescatando del olvido, escudriñando en las cajas de ‘Cola Cao’”



demandando desde hacía años por fin está anunciado. Además, en Cuenca, la Diputación lleva como cuatro o cinco años perfilando un centro de fotografía que no sabemos si va a ser provincial o regional y que creo que se está a punto de inaugurar en Huete. De hecho, ese centro, todavía no nato, está haciendo ya cosas interesantes, como por ejemplo ‘Cuenca en la mirada’, que ya lleva tres años con tres exposiciones con autores como Castro Pietro, Ramón Massat, Isabel Muñoz y este año Jean-Marie del Moral. Y luego, la Diputación también ha comprado la exposición de Luis Escobar, con lo que la puede pedir cualquier ayuntamiento. O sea, que ahora mismo hay señales que a mí me hacen ser optimista.

Hablando de la fotografía en Cuenca. Este año PhotoEspaña vuelve por segundo año consecutivo...

Me parece magnífico. Me parece que es una manera de dar a conocer Cuenca. Por ejemplo, esa exposición de Jean-Marie del Moral que comentaba antes, también va a formar parte de PhotoEspaña. A mí me parece estupendo.

¿Cuándo decidió emprender la aventura de reconstruir la historia a través de la fotografía?

Aquí la fotografía antigua se despreciaba, no había nada, en Castilla-La Mancha sólo veíamos algunas colecciones particulares. Pero, de pronto, yo intuí que con eso se podía armar algún discurso, algo importante. Yo vivía en Holland Park, y vi una exposición de fotografías antiguas del barrio, y vi cómo la gente se acercaba a mirarlas y se emocionaba, cómo yo mismo, que sólo era un recién llegado a Londres, me emocionaba al ver esos mismos sitios hace cien años. De ahí nació esa obsesión. Y al volver a España en el 75, me puse a rebuscar en esas fotos de las cajas de los hilos de mi abuela y veía siempre el mismo nombre: Luis Escobar. Y bueno, yo también soy periodista, así que me propuse encontrar a ese hombre. Y finalmente encontré a su hijo, que también era fotógrafo y que entendió que aquel barbudo medio hippy que era yo en aquellas épocas lo que quería era dar a conocer el trabajo de su padre. Así que también fue una casualidad que el primer fotógrafo que encontré fuera Luis Escobar, que es el mejor fotógrafo popular.

La fotografía de Luis Escobar centró además su primer libro, sin el cual quizá no hubiera llegado a culminar su trilogía sobre

la historia de España, ‘Las Fuentes de la Memoria’.

Bueno, todo comienza a partir de ‘Retratos de la vida’, que publiqué en 1980. Aquello funcionó muy bien, pero quiero recordar especialmente el apoyo de dos personas que en mi vida han tenido una gran importancia: Fernando Zobel y Antonio Saura. Los dos vinieron a ver la exposición a Madrid, los dos me animaron, los dos me prestaron fotos y los dos me regalaron sus consejos. Y aquel trabajo que era tan duro y tan extravagante no habría sido posible sin el apoyo moral de aquellas dos personas que para mí eran muy importantes.

En alguna ocasión ha mencionado que hay estamentos a los que les incomoda el poder de la fotografía como documento. ¿Por qué?

Sí. De hecho las dictaduras siempre han sido muy enemigas de la fotografía. Son célebres las manipulaciones del régimen soviético, de la dictadura franquista, de la dictadura nazi... Quiero recordar también la actual guerra de Ikaq. Cuando las tropas norteamericanas apuntan al Hotel Palestina, sabían lo que hacían, estaban matando a un testigo, porque los fotógrafos son testigos. El poder norteamericano, en este caso, ha tratado de hacer desaparecer a los testigos y no es ninguna casualidad que haya treinta fotógrafos y cámaras de televisión muertos en esta guerra.

También ha dicho que “la fotografía puede ayudar a que el mundo sea menos horrendo”...

Yo creo que quienes conocen su pasado tratan que no se reproduzca. Y la fotografía es un instrumento muy eficaz para conocerlo. A mí me emocionan mucho las fotos de la Guerra Civil, pero no las de los combates, sino las de la retaguardia; a mí me interesa la foto de la gente que se ha quedado sin casa, la niña que está llorando porque un bombardeo ha matado a su padre. Esas son las fotos que nos enseñan que el pasado español ha sido una desgracia y es la fotografía la que nos lo muestra con una mayor eficacia, porque tienes que leer muchos libros para comprender eso que la fotografía nos dice en un instante. Por eso pienso que la fotografía puede hacer que el mundo mejore: porque nos enseña mejor que ningún otro lenguaje lo que hemos sido.

Algunos medios de comunicación han calificado su discurso



de investidura como "nada complaciente". ¿Es usted igual de inconformista que esa fotografía de la realidad?

No era complaciente, no. Porque en la propia Academia yo estaba denunciando el olvido de la fotografía por parte de las instituciones, las autoridades culturales y la propia Academia. La fotografía se da a conocer al mundo en 1839, cuando la Academia de Bellas Artes ya tenía un siglo de vida. Y ella fue la primera que no prestó atención a un invento que revolucionó la comunicación. Así que, de alguna manera, son responsables de que la fotografía no sea valorada en este país y consecuentemente se pierda. La gente que tiene archivos fotográficos los destruye porque nadie les dice que eso es importante. Claro, decir eso en la Academia de Bellas Artes no es complaciente, pero yo creo que la obligación de la gente que cree en una verdad es decirlo, y me he limitado a eso, fundamentándola, con todo el respeto y sabiendo además que ahora en España estamos en la vanguardia. Aquí hay más fotógrafos que en la Academia de Francia.

Dentro de ese listado de académicos, en la sección de Nuevas Artes, hay dos conqueses de ocho académicos. Cruz Novillo y usted. Este dato habla bien de Cuenca, ¿no?

Pepe Cruz Novillo (*logotipos de RENFE o CORREOS*) es sin duda el diseñador más prestigioso que hay en España. En Cuenca tenemos a los mejores de España, Cruz Novillo y Roberto Turégano. Yo no soy nacionalista, ni localista, pero es de justicia decirlo. Y estamos esperando todos a que Cruz Novillo lea su discurso, pero creo que es tan tímido como extraordinario.

¿Cuál es el futuro de la fotografía con la 'democratización' que parece que ha traído la fotografía digital?

La fotografía es un medio absolutamente democrático. Produce el milagro de que muchas personas que no tienen una especial preparación técnica, aunque yo sea de la opinión de que un fotógrafo se hace a los seis años de trabajo, puedan hacer una gran foto. Por ejemplo, alguien que capte el hundimiento del puente de San Pablo habrá conseguido un testimonio imborrable. Al final, el tiempo va elevando la fotografía al nivel del arte. La visita de Alfonso XIII a la plaza mayor es una fotografía de Jesús Higuera llena de carromatos, de coches, de militares... Y luego miras la plaza mayor actual y encuentras una emoción del tiempo, de la melancolía. Y eso la fotografía te lo dice perfectamente. Las técnicas digitales son bienvenidas porque cualquier avance técnico ayuda al arte. La Kodak fue una revolución como ahora lo es la cámara digital.

Las aplicaciones digitales pueden ampliar el espectro de 'foto artistas'. ¿Qué opina acerca de ellos? Porque le hemos escuchado decir que "le indignaban".

No. Es que yo creo que toda persona debe ser humilde. Y el artista suele ser una persona pretenciosa que se cree que es más que los demás. Y a mí mis padres y mis abuelos me enseñaron que no hay nadie más que nadie, ni nadie menos que nadie. Yo no he conocido nunca ningún verdadero artista que vaya dándose por la vida de artista. Normalmente, quien lo hace es un idiota. Es un presuntuoso. Y eso es algo que no me interesa. En realidad lo que pretende es entrar en el mercado porque lo que quiere es vender.

Le pedimos que escudriñe la ingente cantidad de fotografías que ha recuperado para destacar las dos imágenes que más le gusten, una de un fotógrafo español y otra de un fotógrafo internacional.

“La fotografía puede hacer que el mundo mejore porque nos enseña mejor que ningún otro lenguaje lo que hemos sido”



Una de las que a mí más me gusta es la 'Agrupación socialista de Villalgordo del Júcar', de Luis Escobar. Y luego hay una foto extraordinaria de Martín Chambi, que es una imagen de 'El gigante de Paruro', que fue la portada de un libro que hice con Mario Vargas Llosa.

En mi casa, como en la suya, no había álbumes, y las fotos se amontonaban en cajas. ¿Recuerda cuándo se topo por primera vez con esos tesoros?

Yo creo que de muy niño. Siempre he sentido una gran fascinación por la imagen. Y luego he ido comprobando que la fotografía y la literatura son dos lenguajes muy similares, y que además son los lenguajes que más nos sirven para realizar un ejercicio de rememoración para crear esa memoria común que es la única que nos puede garantizar una convivencia en paz. Recuerdo una frase preciosa de Roland Barthes que decía: "miré y miré esa fotografía, y encontré por fin a su madre". Ahí encontramos todos a nuestras madres, y a nuestros padres, y a nuestros abuelos. Y cuando te das cuenta de eso y sientes ese desprecio de las curias, los expertos, las autoridades de los museos, que no se dan cuenta de ese valor que tiene la fotografía como lenguaje que nos hermana a todos y desprecian ese componente de memoria, me da mucha pena. Porque ellos contraponen a esta fotografía la que llaman "artística", y a esta la acusan de ser una fotografía "alimentaria", una fotografía que ellos despectivamente dicen que la hace la gente "para vivir", como si eso no fuera lo más noble del mundo, como si Miguel Ángel o Velázquez o Goya no hubieran hecho también cuadros por encargo.

¿Fotógrafo además de historiados de la fotografía?

Sí, yo soy fotógrafo. Pero la verdad es que a partir del año 80 empezó a ocuparme cada día más tiempo la historia y pensé que no se podían hacer dos cosas a la vez. Y la verdad es que yo muy buen fotógrafo no hubiera sido (*sonríe*). Creo que merecí la pena abandonar la fotografía para ser historiador. Al fin y al cabo, no soy ni Cristina García Rodero ni Ramón Massat.

reportaje

Redescubriendo

La Catedral

825 años después de comenzar a erigirse, la Catedral de Cuenca continúa viva, inconclusa, acumulando tras sus gruesos muros el testimonio de cada época, recogiendo las muestras de todos los movimientos artísticos de la historia y encerrando, al amparo de la sobrecogedora luz teñida por sus vidrieras, misterios que todavía están por descubrir.

Texto y fotos de Carlos Martínez Osma

Huir de la postal, la foto del "yo estuve aquí, frente a esta fachada", para perderse por su deslumbrante vida interior. Es la propuesta del ciclo de conferencias "Historia II", con el que la Obra Social de CCM y la Universidad de Castilla-La Mancha pretenden seguir despertando el interés del curioso por la construcción más emblemática de la cristiandad. Una invitación a descubrir los entresijos de la Catedral de Cuenca.



La catedral y el templo

"La Catedral de Cuenca es la única cien por cien templaria". Así de contundente es el Doctor en arquitectura Rodrigo de Luz al referirse al edificio catedralicio. Con su ponencia, de Luz nos ofrece un recorrido alternativo en busca de las señales que los templarios fueron dejando a su paso "a su regreso de Palestina, desde la Orden de Santiago a la Orden de Calatrava". "En mis investigaciones he observado que había bastante huellas del esoterismo al que eran tan aficionados los templarios", describe el historiador conquense. La simbología templaria que presenta la Catedral, explica, "está relacionada con la búsqueda de la nueva Jerusalén que anunció San Juan en el Apocalipsis". En este sentido señala a "la simbología del triforio, refrendada por los lienzos de los Apóstoles que hay en la Sala Capitular y que tiene sus nombres en los pedestales de las columnas". Es más, según relata, "esos lienzos fueron encargados para ponerlos debajo del triforio, en los huecos de los arcos del piso inferior, y en Semana Santa se colocaban y se escenificaba allí la nueva Jerusalén". Pero aquí no acaban las referencias, porque también "entre la Capilla de Muñoz y la Capilla de los Caballeros está la tumba del cura Chirino que fue el artífice del milagro de Caravaca", apunta de Luz.

Sin embargo, Rodrigo de Luz continúa considerando que todavía queda por resolver el misterio del origen de la Catedral. Supuestamente construida sobre una antigua mezquita, su origen podría remontarse, según el historiador, "a varias visitas realizadas por el apóstol Santiago a Cuenca para construir una iglesia paleocristiana". Para confirmar esta teoría sería necesario acometer una excavación que, según de Luz, podría situar nuestra Catedral por encima de la de Santiago de Compostela.

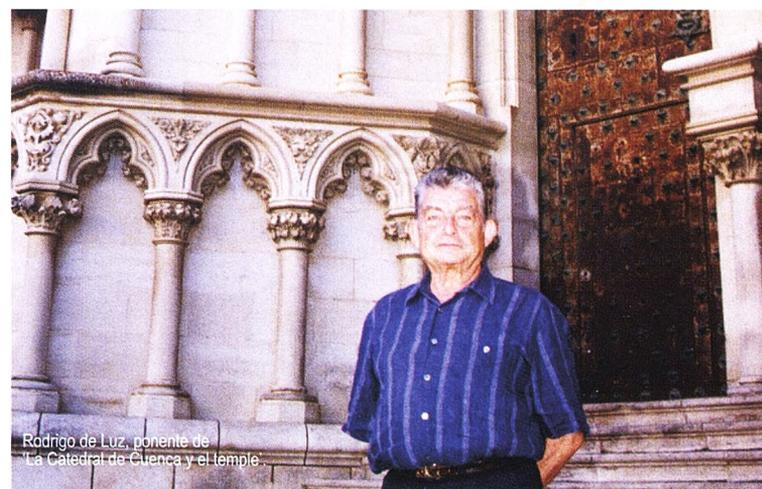
Reliquias ocultas

En 'Los Pilares de la Tierra', Ken Follet describía la sociedad inglesa del siglo XII a través de las vicisitudes que rodeaban la construcción de la catedral de Kingsbridge. En ella descansaban los restos de San Adolfo, una reliquia que, como la de San Julián en Cuenca, centraba la devoción de los fieles. Los tiempos han cambiado, y aunque "estemos en un momento un poco bajo respecto a ellas, por un espíritu crítico acerca de su autenticidad", explica Santos Sáiz, las reliquias siguen despertando una gran devoción entre los fieles, al tiempo que mantienen su valor como documento histórico de la evolución de la cristiandad.

El párroco de El Salvador, que ha terminado recientemente un trabajo de documentación y catalogación de las reliquias de la catedral, arrancó el ciclo de conferencias proponiendo un recorrido guiado por sus naves y capillas en busca de las reliquias que atesora. "No son reliquias ocultas", explica Sáiz, "están ahí, lo que pasa es que no se pueden manipular porque pierden autenticidad". Quizá por eso permanecen 'ocultas' a los ojos de los profanos. Santos Sáiz guía al curioso por algunas de las más importantes, como el 'Díptico Bizantino', que alberga 28 reliquias custodiadas en el Museo Diocesano; el 'Báculo de San Julián'; la reliquia de Santa Teresa, con un autógrafo de la Santa; o los relicarios de San Inocencio, San Saturnino y San Valentín.

Pero en el año jubilar de San Julián, que se conmemora el 13 de abril con una procesión por las calles de la ciudad y una solemne misa pontifical, los 37 fragmentos óseos del Obispo y patrón de Cuenca cobran aún más protagonismo.

Gracias a esta conferencia, descubrimos los entresijos de la reliquia, que pasó del altar de Santa Águeda, donde estuvo 242 años, "al altar 'transparente' —en la imagen—, junto a la girola, donde permanece desde finales de 1700".



Rodrigo de Luz, ponente de "La Catedral de Cuenca y el templo".



María y Laura Lara, historiadoras.
Foto: La tribuna de Cuenca.

Luz de cristal

Deterioradas, pobres e inservibles. Era el estado en el que se encontraban las vidrieras de la Catedral cuando a mediados de los años noventa se decidió sustituirlas. El proyecto involucró a la Consejería de Cultura, el Cabildo Catedralicio, el Obispado y un grupo de artistas vinculados con Cuenca desde la creación del Museo de Arte Abstracto Español en 1966. La combinación, teología y arte de vanguardia, parecía arriesgada, pero el resultado no deja lugar a dudas. Así lo explica una de las ponentes del ciclo de conferencias, la historiadora Laura Lara: "era lógico que las nuevas vidrieras tuvieran relación con el arte contemporáneo porque Cuenca es una ciudad muy volcada con lo abstracto".

Los trabajos recayeron en el arquitecto Majín Ruiz de Albornoz, en el maestro vidriero Henri Dechanet y en los artistas Gustavo Torner, Bonifacio y Gerardo Rueda.

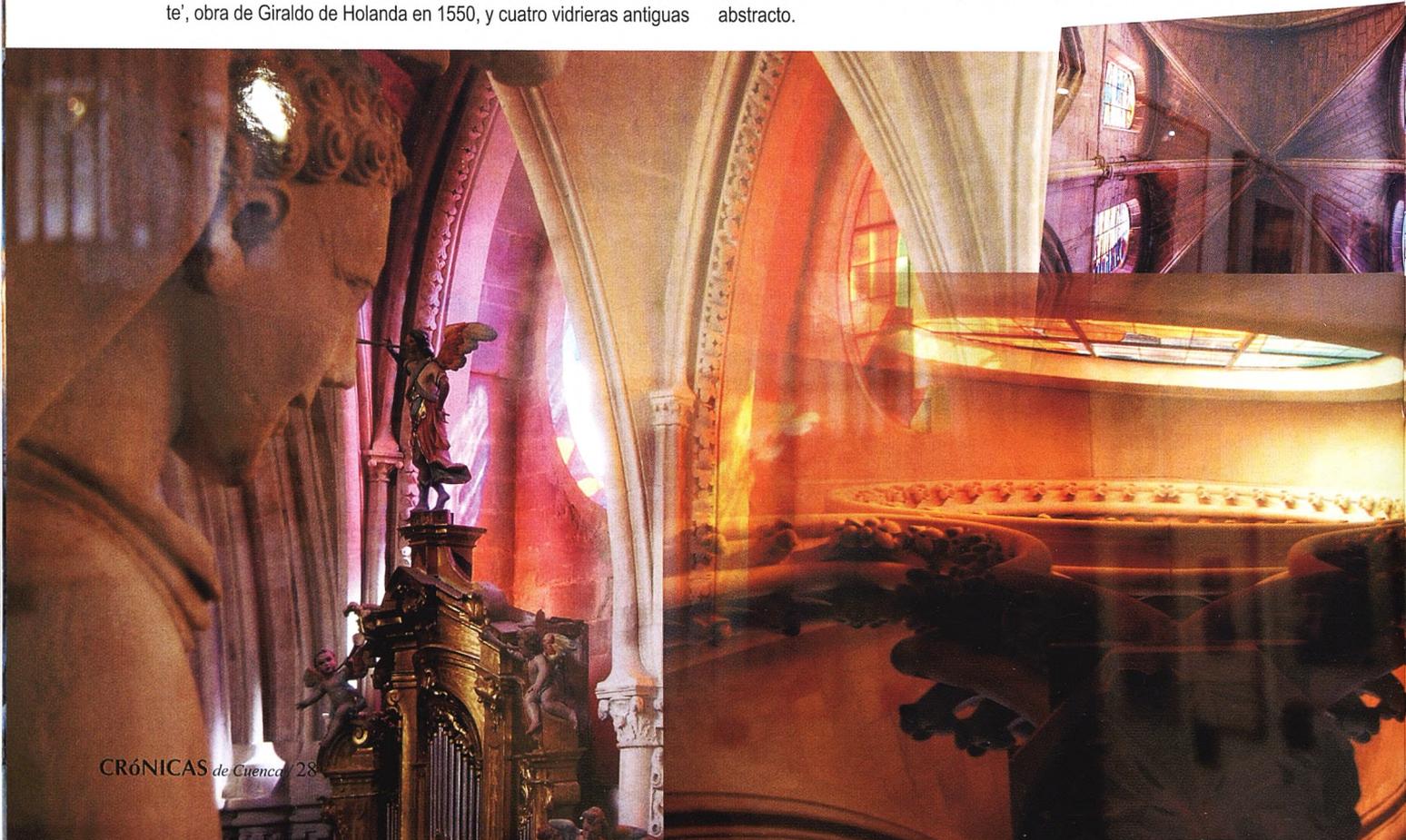
Sus trabajos combinaron la técnica artística con la temática religiosa indicada por el Obispado, de tal modo que Gustavo Torner, explica Laura Lara, "reflejó una combinación de un programa iconográfico basado en el Génesis del Antiguo Testamento con aportaciones científicas del siglo XX, como fue el descubrimiento del ADN y el origen del mundo, el Big Bang". Bonifacio también adaptó el Génesis a las técnicas abstractas y Gerardo Rueda, explica Lara, "utilizó referencias alegóricas a poemas de Dante".

Con ellas todavía conviven en perfecta sintonía cinco de las viejas vidrieras: el rosetón que se encuentra encima del 'arco de Jame-te', obra de Giraldo de Holanda en 1550, y cuatro vidrieras antiguas



de tipo suizo (finales de la Edad Media) que permanecen en la 'capilla de los Caballeros'.

Aunque existen antecedentes históricos de la incorporación de elementos artísticos modernos a templos religiosos (el Art Nouveau de Matisse se coló en las vidrieras y la decoración de la 'Capilla del Rosario' en Niza), la instalación de las nuevas vidrieras de la Catedral despertó ciertas controversias. Ya olvidadas, sólo queda la perfecta armonía de éstas con el espacio arquitectónico antiguo, que, según explica la historiadora María Lara, "enriquece la catedral creando un torrente de luz y de color que contribuye a crear esa atmósfera mágica en su interior". Pero va más allá al afirmar que estas vidrieras abstractas "la mantienen como un elemento vivo desde el punto de vista teológico y artístico". Y es que a los distintos elementos aportados a lo largo de los siglos por los movimientos artísticos (gótico, renacimiento, barroco y neoclásico), se suma ahora el arte abstracto.



Manto de Luz

El ciclo de conferencias tiene su continuidad en la exposición 'Manto de Luz', que alberga el Centro Cultural CCM hasta el próximo 30 de abril. La muestra exhibe el fruto de cuatro años de trabajo del profesor José María Rodríguez en su búsqueda de la mitología que encierra la luz de la catedral.

Partiendo de una sencilla premisa: "ofrecer una visión distinta de la catedral", Rodríguez regala al visitante un amplio espectro de imágenes con un mismo hilo conductor: el impacto de los efectos provocados por la luz natural en las distintas épocas del año. Y es que, argumenta, "estamos acostumbrados a contemplarla con luz artificial, con lo que perdemos los efectos reales de la arquitectura". Es un auténtico descubrimiento que permite al espectador sobrecogerse de nuevo con los grandiosos efectos ideados por los arquitectos de la época; aquellos que diseñaron los templos como casas de Dios. Por

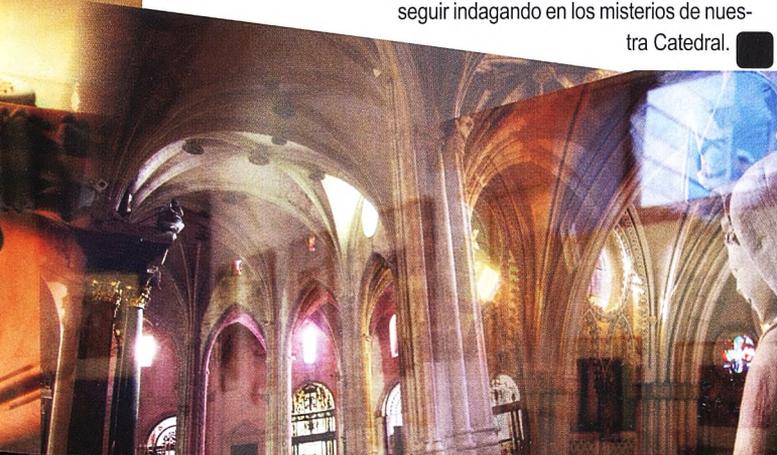
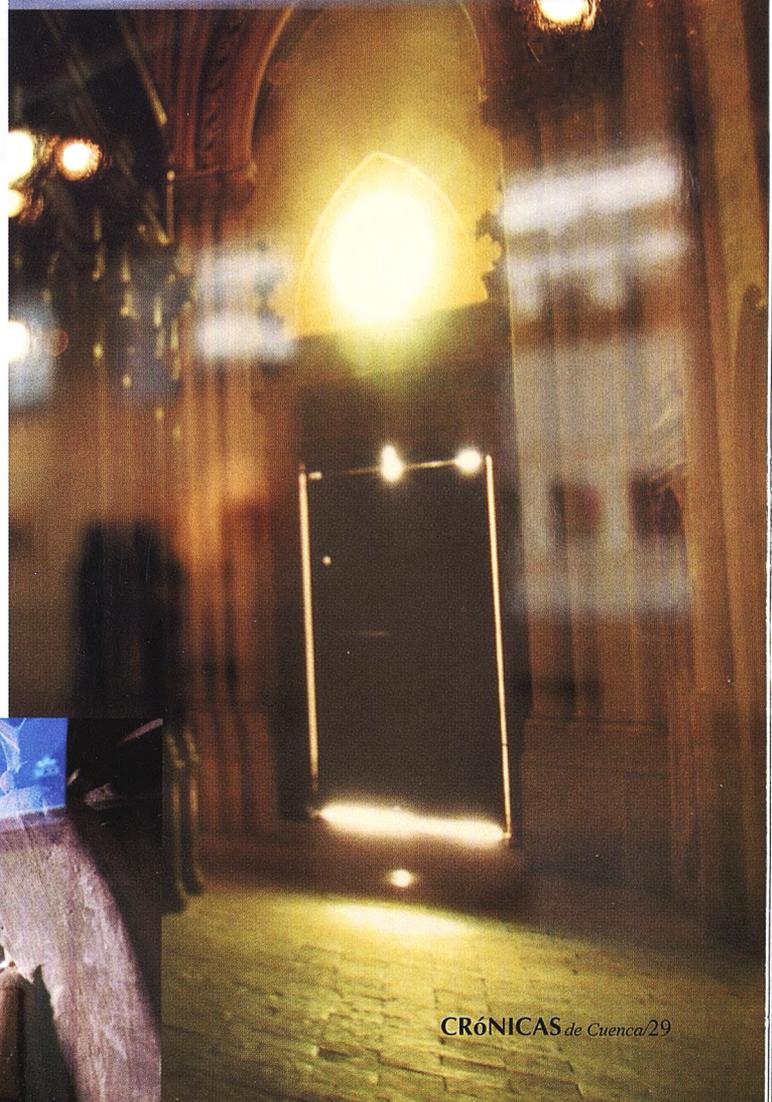
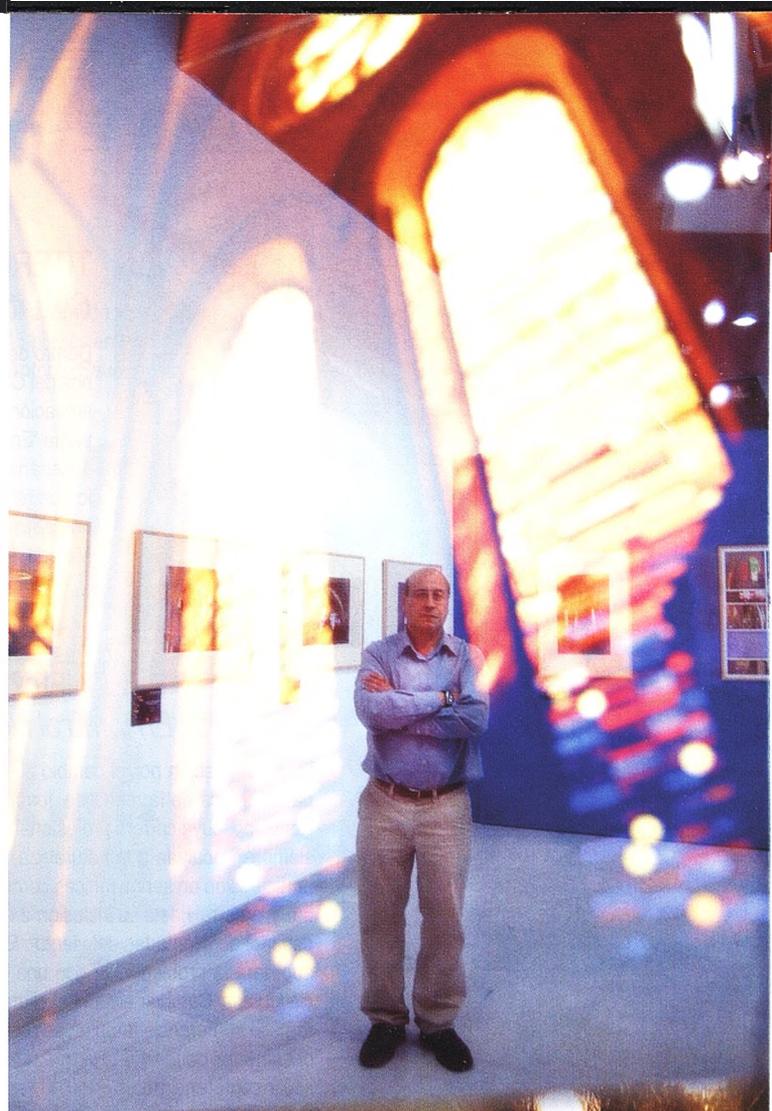


José María Rodríguez, autor de la exposición 'Manto de Luz'.

eso, las fotografías han sido tomadas, tanto en formato digital como analógico, sin la presencia de otra luz que no fuera la que regala el Sol en cada época del año. En el solsticio de invierno, explica José María Rodríguez, "la luz va recorriendo todos los muros, pero nunca toca el suelo, mientras que en el de verano, pasea por los suelos y apenas roza los muros. Y en los equinoccios, la luz no llega a entrar, da reflejos, pero no son tan fuertes, es una luz más sencilla pero que aporta tonalidades distintas".

El estudio realizado por el profesor Rodríguez no se detiene en la luz. También aborda la cábala y la gemetría (método que busca analogías entre números y palabras). Aplicando esta metodología surge el nombre de la exposición: 'Manto de Luz', que es el resultado de una transformación del número 484 surgido de las cuadrículas en que se divide la planta original de la Catedral de Cuenca.

En su próxima conferencia, esta vez en la Casa de la Cultura, descubrirá la fachada de una catedral "construida en 1116, que en sus medidas de crucero coincide exactamente con la nuestra. ¿Por qué no podría tener nuestra catedral la misma fachada? Otra invitación más a seguir indagando en los misterios de nuestra Catedral. ■





TÍTERES

Cultura en el Casco Antiguo

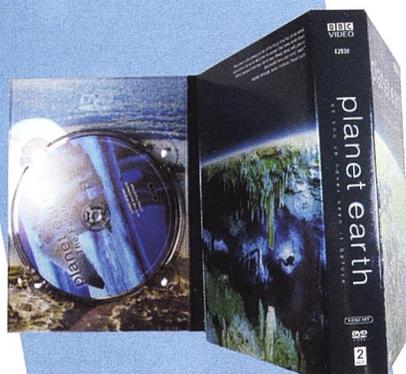
Dentro de su programación de actividades culturales 2008, la Asociación de Vecinos del Casco Antiguo organiza el domingo 13 de abril, a las 12 del mediodía, una actuación de títeres en la calle. La encargada de ponerla en escena será la compañía 'Engatos', que representará la obra 'MEEC', del colectivo. Una vez más, el escenario escogido por el movimiento vecinal será la Bajada de San Miguel, con lo que reivindica este espacio como núcleo de actividades culturales. En caso de que el tiempo no lo permita, la representación de títeres pasará a la Iglesia de la Merced.

CONFERENCIA

Aula abierta 'En torno al Hombre'

La preocupación por el cambio climático llega a Cuenca de la mano de Joaquín Araujo Ponciano, cuya carrera profesional ha estado siempre vinculada a la naturaleza, desde su participación en series míticas como 'El hombre y la tierra' hasta su inclusión en el equipo español de 'Nómadas del viento'. El ponente abordará la problemática con una conferencia titulada 'Cambiar el cambio climático'. Durante la conferencia también se proyectará el documental de la BBC 'Tierra'.

La conferencia será el 16 de abril, a las 19:30 horas, en el Centro Cultural CCM.



MÚSICA

Babylon Session

La sala de la Zona de la Estación cierra su exitoso ciclo de sesiones de baile con otro Dj de la provincia: Peluca Conexión. Residente del 'Abierto Bar' de Tarancón, viene con la maleta repleta de 'Músicas del Mundo', desde el flamenco al funk, pasando por el afro beat, el reggae y otros ritmos bailables. La cita es la noche del jueves 17 en la Sala Babylon.



EXPOSICIONES

Gran colectiva de primavera

La colectiva de Moxaika reúne las últimas creaciones, en pequeño y mediano formato, de diez pintores vinculados con Cuenca. Junto a ellos destaca también la presencia de la pintora argentina Lidia Buente y del escultor Vicente Marín. Los artistas que formarán esta completa muestra son: Ángel Pintado, Adrián Moya, Alberto Romero, Carlos Codes, Emilio MORAles, Grau Santos, Jesús Lozano, Miguel Ángel Moset, Lidia Buente y Vicente Marín.

Colgarán de las paredes de Moxaika Gallery (C/ San Pedro) hasta el próximo 31 de mayo. Horario: de lunes a sábado, de 11:00 a 14:00 horas y de 17:30 a 21:00 horas. Entrada gratuita.



ANGEL LUIS MOTA

Mi atril

HINCHADOS Y ESTRELLADOS

El crack del momento, recién duchado, acicalado y atildado para la ocasión, como suele corresponder en aquellos que tienen más dinero que gusto, compareció en una rueda de prensa donde rutinariamente seguía contando las mismas historias de siempre.

- Esto es fútbol y, a veces, la pelota entra, a veces no entra. Nosotros nos hemos esforzado, pero no siempre salen las cosas como uno quiere y, aunque hoy nos haya empatado en casa el último de la clasificación, no quiere decir que haya que desesperar, sino que seguimos manteniendo todas las ilusiones.

Los periodistas toman nota de esas mismas frases escuchadas ya en mil ocasiones mientras afuera persisten los ecos de los seguidores del equipo que todavía siguen mostrando su irritación porque los supermillonarios no sean capaces de ganar a un equipillo de andar por casa.

Finalmente, el crack marcha hacia el vestuario, donde le esperan para llevarlo mullidamente a su casa sin mayores complicaciones.

Mientras, los hinchas se dirigen como pueden al parking, se tropiezan una vez más con el atasco del día y hacen acopio de paciencia para volver a casa lo antes posible sin que el embotellamiento les resulte excesivo.

El uno es la estrella, el que cobra millones por luego filosofar a lo tonto sobre la pelota. Los otros son los hinchas, ansiosos de animar y seguir a su equipo. Al uno le importan sus millones. A los otros su afición al fútbol, su equipo, el compañerismo y, cuando lleguen a casa tras un largo atasco, cansados y agotados de día y encima sin haber ganado, intentarán compensar su frustración con la idea de que su equipo y el crack millonario alguna vez empezarán a remontar.

Ésta es la historia de unos aficionados y de unos peseteros, historia que se repite cada fin de semana, cada día de partido, mientras hay un señor que habla del "fútbol".

El Catedrático de Dibujo de la Facultad de Bellas Artes, José María Lillo, ha rendido un homenaje a distintos profesores de universidad con su muestra 'Retratos de un grupo', una mirada personal que consta de 45 piezas entre las que se incluye su propio autorretrato.

En la Sala de Exposiciones de la Facultad de Bellas Artes del edificio Antonio Saura hasta el próximo 24 de abril. Horario: lunes a jueves, de 17 a 19 horas. Entrada gratuita. ■



TEATRO AUDITORIO

Música

La música de Ludwig van Beethoven, Bohuslav Martinu y Antonín Dvorak ateriza en la Sala de Cámara del Teatro Auditorio con la interpretación del 'Trío Kubelík' el próximo martes 15 de abril. Este trío de violín, violonchelo y piano se ha formado musicalmente en la escuela de Praga y ofrecerá un programa compuesto por el Trío en Si bemol mayor, op. 11, nº 4 "Gassenhauer" de Beethoven, el Trío en re menor nº 2 de Martinu y el Trío en fa menor, op. 65 de Dvorak.

El concierto dará comienzo a las 20:30 horas. Es gratuito y las invitaciones deben recogerse en taquilla. ■



Lírica

Se cumple el 150 aniversario del nacimiento de Giacomo Puccini y el Auditorio lo celebra con la gala lírica 'Las mujeres de Puccini'. La gala cuenta con la dirección de José Fabra, la adaptación de Susana Lozano, las voces de las sopranos Elisabete Matos, Ana María Sánchez y María José Moreno. La música estará a cargo de la Orquesta Ciudad de Torrent. La cita es el jueves 17 de abril a las 20:30 horas. El precio de las localidades es de 24 euros, 18 euros para el Club de Amigos del Auditorio y 15 euros en los anfiteatros. ■



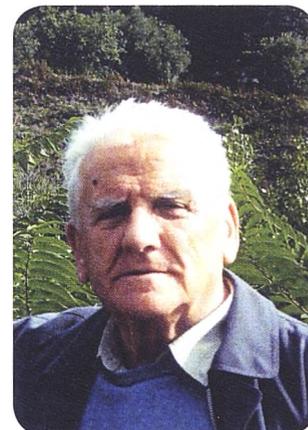
Danza

El ciclo 'Los Días de la Danza' trae al Auditorio a El Ballet del Kremlin con 'La Bella Durmiente'. Bajo la dirección de Andrey Petrov, con música de Piotr Chaikovski y coreografía de Marius Patipa, el Ballet dará vida al clásico cuento popular en dos actos.

La representación tendrá lugar el sábado 19 de abril a las 20:30 horas. El precio de las localidades es de 30 euros, 22,50 euros para el Club de Amigos del Auditorio y 18 euros en los anfiteatros. ■

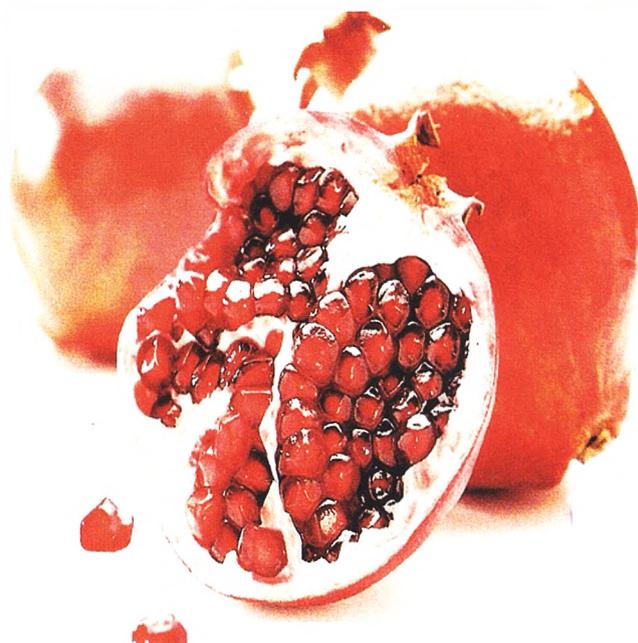


Greguerías apócrifas



CARLOS FLORES

- *En las noches de fuegos artificiales las luciérnagas del jardín piensan que, al fin, han llegado los suyos.*
- *Cada otoño retomaba su constipado allí donde lo había dejado la primavera anterior.*
- *Las focas se parecían notablemente a las suegras de antes, pero la culpa no era de las focas.*
- *Nadie es capaz de explicar qué pinta un tipo tan serio y circunspecto como el contrabajista dentro de un conjunto de jazz.*
- *La primavera fue la principal responsable de la invención del cine en color.*
- *Al contrabajo de la orquesta le encanta que tantos hijos suyos – violoncello, viola, violín,... - hayan seguido sus pasos y más aún verlos a todos tan bien colocados.*
- *Aquel matrimonio pasaba todas las noches entretenido jugando su partida de pin-pon de ronquidos.*
- *Al loro se le puede escuchar siempre que no nos creamos todo lo que nos diga.*
- *Aunque durante la conferencia conseguía disimular su tonillo de madrileño castizo le delataba el HE-DICHO, final.*
- *Benefactor Arquímedes: de no ser por su principio cada verano habría un número mucho mayor de ahogados.*
- *Los bizcos no están capacitados para apagar una vela soplando.*
- *La gran ilusión del lunes es dejarle todo el trabajo al martes.*
- *El machismo viene de antiguo: cuando en un edificio aparecen unos individuos que sostienen alguna zona de la parte superior se les llama “atlantes”; si son mujeres, solo “cariátides”.*
- *De no existir las ballenas nunca se hubieran inventado los ferrys.*
- *Ninguna acusación comparable, en una visita, a la de pedir un vaso de agua.*
- *En el campo, el cielo nocturno, parece un colador, agujereado de estrellas.*
- *Cuando a un faraón intentaban vendarle una pierna se resistía por todos los medios a su alcance.*
- *Aquel 13 supersticioso procuraba no caer nunca en martes.*



Antioxidantes: salud, bienestar y belleza

En esta sociedad tan industrializada, la contaminación, los productos químicos, los virus y las bacterias, la mala alimentación, el tabaco, los rayos UVA, etc., nos causan en el organismo un exceso de radicales libres que destruyen nuestras células y dañan el ADN, facilitando así el desarrollo de enfermedades degenerativas y el envejecimiento prematuro. A todo este proceso se le llama **ESTRÉS OXIDATIVO**.

Una forma de minimizarlo, además de evitar todo lo posible la acumulación de toxinas con una buena alimentación, hábitos sanos y curas depurativas varias veces al año, consiste en tomar de forma habitual alimentos y complementos antioxidantes.

¿Qué son los antioxidantes?

Son sustancias tales como algunas vitaminas, minerales y enzimas que neutralizan los radicales libres de nuestro organismo y, por tanto, nos protegen frente a sus efectos nocivos.

ZUMO FRESCO DE GRANADA:

Es un alimento rico en antioxidantes, vitaminas, taninos, etc., que nos ayuda a disminuir el riesgo de contraer enfermedades cardíacas, a bajar los niveles de colesterol LDL y a retrasar la formación de grasa en las arterias.

BAYAS GOJI:

Es el alimento más rico en antioxidantes que se conoce, incluidos los betacarotenos y la vitamina C. Ayuda a reforzar las defensas, la vista, regular el apetito y el sueño, etc.



NATURHOUSE
Nutrición y Dietética | C/ Cervantes, 8 - CUENCA
Tel. 969 23 70 14

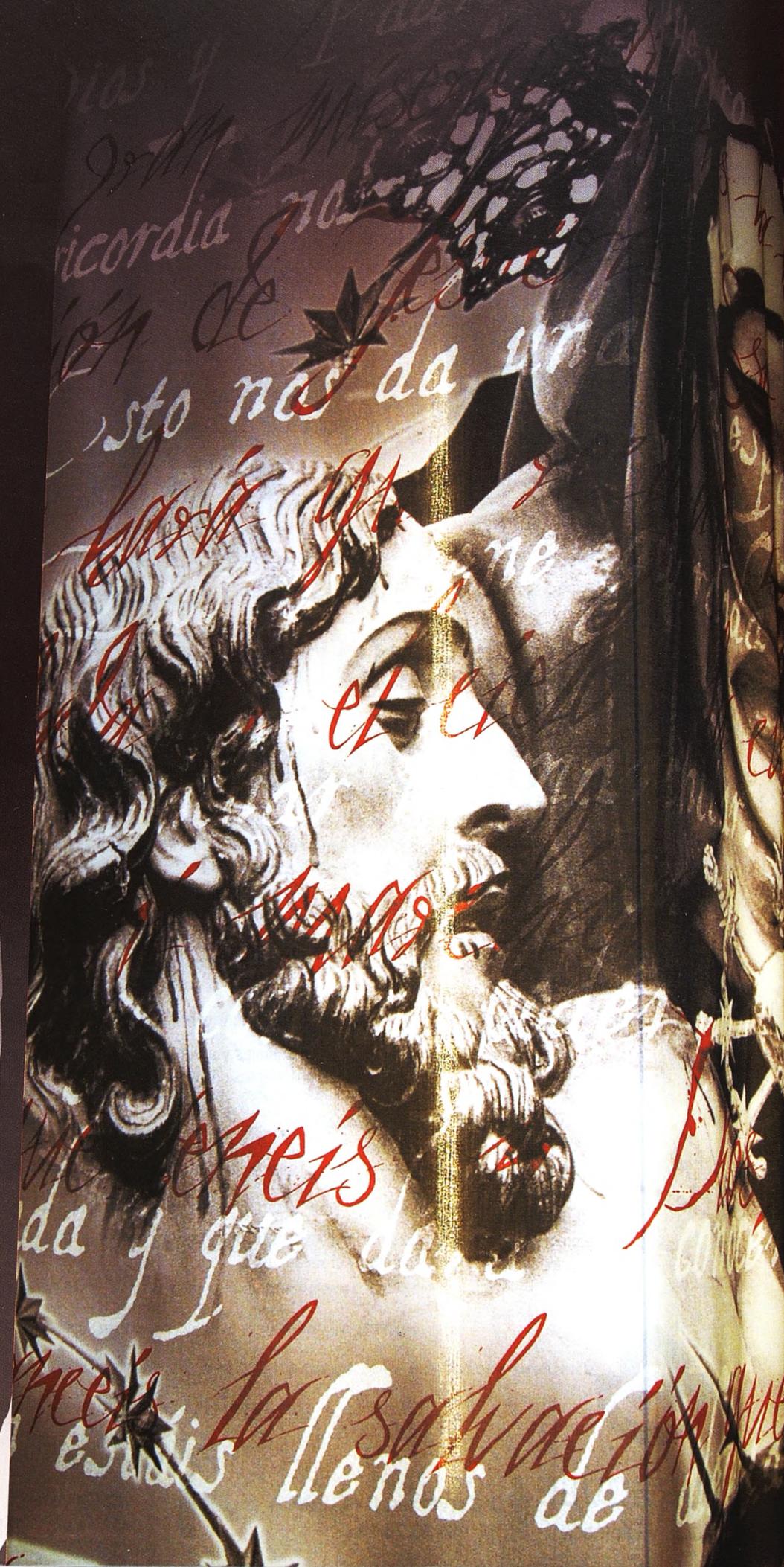


C/ Carretería, 11 - CUENCA
Tel. 969 22 87 99 | **MAURICE MESSEGUE**
HIERBAS SALVAJES
DE

recorriendo caminos



ENRIQUE BUENDÍA



MUSEO DE LA SEMANA SANTA DE CUENCA



su visita, sorprende e interesa

El Museo de la Semana Santa, inaugurado por el presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, el 21 de abril del año pasado, se encuentra en lo que se conoce como la Casa Palacio de Los Girón y Cañizares, antigua sede del Tribunal Tutelar de Menores ubicado el edificio en la Calle Andrés de Cabrera, a 30 metros del inicio de la barandilla de las hiedras, apenas a 70 metros de la iglesia de San Felipe Neri, o del acceso al túnel de aparcamiento de Mangana, si así se considera. También es sede de la Junta de Cofradías de la Semana Santa de Cuenca.



Verán

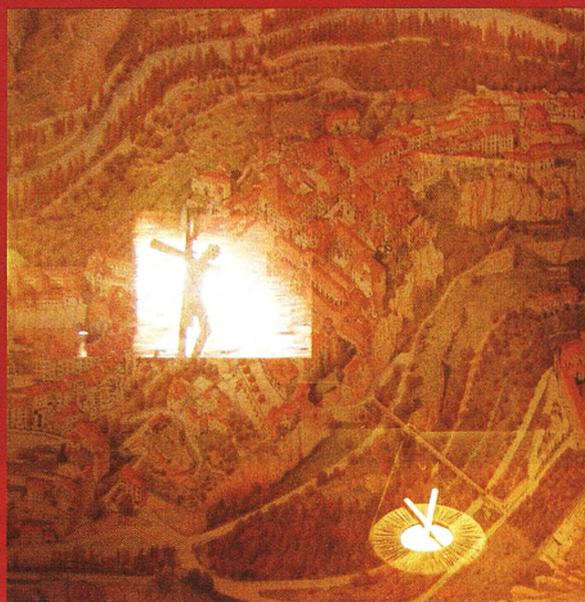
, este es un edificio muy familiar para mí. Al lado, en la casa que tiene en su fachada una texela representativa de la imagen de San Juan Bautista, viví junto a mi familia mi primera quincena de años. Años de juegos y estudios..., de barrio. Y en el edificio, al que hoy llevamos nuestra atención, encontré amistad y muy buena relación con quienes se ocupaban de su mantenimiento, el señor Eulogio y su señora, con sus hijos Mari Carmen y Emilio... Por ello, cuando hoy he venido a verlo y fotografiarlo, la nostalgia de la época en la que yo lo conocí, como Tribunal Tutelar de Menores, está todavía presente en mi memoria, y en las vivencias que en su interior y exterior guardo de aquellos años.

No les voy a contar nada sobre lo que es la actualidad de los acontecimientos próximos con la constitución de la 'Fundación' del Museo y sus patrocinadores, algo que se antoja del todo necesario

pues es lo que permitirá la organización presupuestaria del mismo. La realidad es que el edificio, y las dos plantas del mismo dedicadas a las labores museísticas, está funcionando como tal cerca del año de ser inaugurado.

Una vez que pasas el portón de entrada, te encuentras un espacio de recepción donde comienza el proceso de atención al visitante. Unos expositores y diferente material -videos, libros y cuadros y diversos objetos entregados por diferentes hermandades- se muestran con su precio colocado, por si deseas realizar su compra. Rubén es el guía que nos atiende. Está también José Ángel Palacios, gerente del Museo, charlando, despidiendo a un grupo de visitantes llegados desde Madrid en una visita programada. Escucho a una señora, "nos ha sorprendido. La Semana Santa de Cuenca aquí mostrada nos parece una maravilla, un complemento para la ciudad que en su casco antiguo nos ha impresionado..., muchos de nosotros volveremos a ella..."



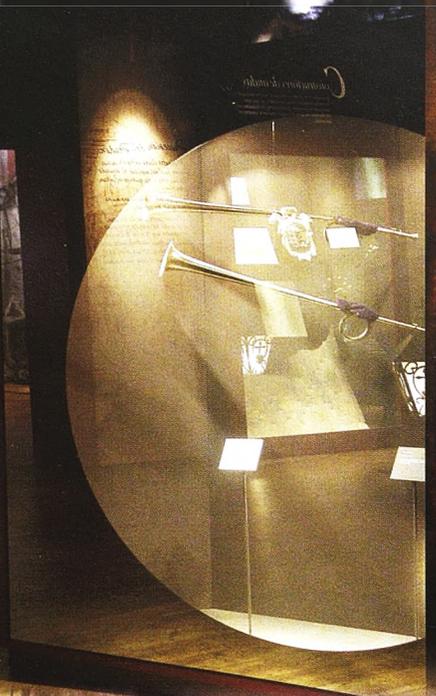


La puerta de entrada al Museo nos recibe con la imagen del Cristo de Marfil, del siglo XVI, que Palacios nos señala como "el buque insignia del Museo...", cedido por la Hermandad del Cristo del Agonía, y que sigue participando en el desfile "En el Calvario", en la Procesión de nuestro Viernes Santo."

Una colorista manifestación de columnas iluminadas se abre a nuestra mirada, a mi me pareciera un tanto difusa en un principio por la penumbra en la que se encuentra la sala: "En ellas están representadas todas las Hermandades participantes en los desfiles procesionales. La parte de arriba va en el color del capuz de cada una de ellas, en el centro, en ese círculo, va el cetro representativo y que porta su hermano mayor; y debajo, el color corresponde a la túnica..."

Mientras me hago a la penumbra, dos personas están mirando una pantalla interactiva que controlan con botones para conocer, en este caso, sitios emblemáticos de la ciudad en relación con la Semana Santa: iglesias, espacios callejeros interesantes... "Hay tres pantallas más, la primera narra un cuento alrededor de la procesión Camino del Calvario; la segunda, refleja en su contenido lo que han estado viendo la pareja anterior; la tercera visualiza a las Hermandades y a la tarea que realizan las personas con representatividad en ella, las imágenes procesionales en sus iglesias, la vestimenta de los nazarenos, las ropas que llevan las imágenes de vestir...; la cuarta, nos da a conocer las procesiones en la calle y sus diferentes recorridos..." me indica José Ángel.

Aprovechando un rincón de esta primera planta veo unos ban-



cos de iglesia y una pantalla grande de video funcionando. Me siento, observo y escucho... Hablan y cuentan sobre la Semana Santa numerosas personas, más de treinta, reflejando opiniones varias, mezcladas con imágenes procesionales antiguas y nuevas, con sonidos... Es ciertamente un modo muy íntimo de cómo ellos entienden las procesiones y como las viven... A los lados de este reducido espacio no más de 25 personas caben sentadas con comodidad. Se disfruta del audiovisual en un entorno en el que en uno de los laterales muestra una vitrina enmarcada en una ampliación del cartel de la semana santa del año 1996, perteneciente a Antonio Saura.

Respiro y cierro los ojos. Se está a gusto aquí. Se me ha pasado el tiempo volando en esta planta, y espero que este inicio emocional continúe en la siguiente, a la que me dirijo guiado por Rubén a través de una escalera que en su vano tiene una tela con forma prismática que lo recorre de arriba abajo con fotografías de rostros de La Pasión de Carlos Albendea.

"Tenemos en esta misma planta segunda dos interpretaciones de

la Semana Santa, -me dice-, la primera en total penumbra, en la que va a escuchar y entrever los sentimientos y espiritualidad de un nazareno, al mismo tiempo que pasando por los diferentes espacios dedicados a los días procesionales también escuchará diferentes cantos religiosos protagonizados por los Coros conquenses, y verá diferentes telas, pinturas, cedidas por el Obispado, con motivos de la Pasión de Cristo, además de otros objetos..."

Escucho. El misterio de la voz que subyuga, los flashes audiovisuales, y el entorno, mueven al deseo de conocer y saber. Son veintitantos minutos que se pasan deprisa, entre la emoción contenida, la sorpresa, y el deseo de conocer más sobre la Semana Santa de Cuenca... "Hemos acabado, Enrique, ahora es tu turno. En este segundo pase, las luces se encenderán y podrás ver parte de esa Semana Santa que tú tan bien conoces... Las diferentes salas tienen dedicación a los días procesionales. Con el marco de fondo de las telas pintadas por Miguel Zapata referidas a cada día, observarás diferentes monitores con secuencias de cada desfile, también



Procesión del Hosanna

Jesús fue procesado en Cuenca, como lo fueron en Jerusalén, y entre los dos reos de la ciudad, se forma un tercer y humilde dance para un Rey. Palmas y ramas de olivos se agitan al aire para recibirlo. Todos en este Domingo reformamos nuestra alma infantil y cerramos los ojos a la dolorosa evidencia que se ve. Es una mañana en la que, por norma no escrita en las peticiones, el sol debe brillar como una gigantesca tulipa sobre nuestros corazones.

verás en las vitrinas diferentes objetos que 'hablan' de nuestra Semana Santa igualmente. Son túnicas, guiones, faroles, trompetas, estandartes, vestidos, trajes, libros de actas, ..., todo cedido por las Hermandades. Hay más de cien piezas..."

Tomo aire para el paseo. Ramos, Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Resurrección... Música diferente para cada día. Pequeñas sorpresas audiovisuales. Objetos varios para contemplar. En el jueves está la escultura del sayón que acompaña a Jesús Amarrado en su camino del Jueves Santo..., la tela que parece se mueve con Jesús del Puente por el final de la calle Alfonso VIII. Carga audiovisual plena para el Viernes, 'donde conviven sus tres procesiones en el mismo espacio', y ya, casi sin querer, he vuelto al principio, donde ya me espera Rubén para acompañarme a la planta baja y a la salida.

Cerca de las dos horas ha durado mi visita, y coincido, en una rápida opinión, con otros compañeros visitantes, "poco espacio para tanto que decir y ver..., algo que sobre todo se manifiesta con evi-

dencia, para los que somos conquenses, tras visitar el espacio del Viernes Santo, donde coinciden las tres procesiones, aunque el tratamiento audiovisual sea muy innovador alrededor de La Cruz... También me han pasado casi desapercibidos los domingos..."

En la calle pienso y recuerdo lo que he visto. Tanto en tan poco que me sabe violento dar mi opinión al respecto. Entiendo lo importante que es el paso dado, en este dotar a Cuenca de una visión de su Semana Santa durante todo el año para que pueda servir de conocimiento de la misma, e igualmente añadir otro punto de apoyo al conocimiento de nuestra ciudad y sus detalles clave para entenderla.

José Ángel, antes de marchar, nos dejó conocer diferentes proyectos que mejorarán el contenido museístico. "Tenemos todavía para ser visitada una exposición temporal de diferentes artistas sobre la Semana Santa..."

Vayan y visiten el Museo. Les ayudará a 'entender' y valorar mejor nuestra, o su Semana Santa. De verdad.

Pecados, pecadillos y enjuagues

El Vaticano está convencido de que hace un tiempo está perdiendo la partida de la feligresía creyente, proclive a escapar a las redes de San Pedro, gran pescador oficial de almas para la religión católica. Ya ha reconocido que el Islam la supera en número de fieles. Para solventar el déficit, cogen los sabios de la Curia al toro por los cuernos y pretenden retorcerle al morlaco descreído su musculado cuello; a la manera de Hércules en sus excesivos esfuerzos, creen que lo mejor es la clásica huida hacia delante —nunca creí otra forma de huida, porque hacia atrás se corre menos— y endurecen sus códigos penales con una serie de nuevos pecados que estimulen la contrición de las masas, volviéndolas al redil. Craso error a mi parecer, porque querer enfrentarse a los poderosos, históricamente, ha demostrado ser una utopía de nefastas consecuencias para la Iglesia y esa adenda pecaminosa apunta a las fuerzas humanas más poderosas: el poder económico, la libertad sexual y el conocimiento científico.

De cualquier manera lo dicho de nuevo es pura reiteración de lo ya contenido en los antiguos códigos. Que enriquecerse obscenamente es pecado, ya estaba incluido en la antigua avaricia de los pecados capitales; todos sabemos que trabajando honradamente, nadie se hace rico, y que las grandes fortunas se obtienen o acrecentan mediante la especulación paralegal, un punto ilegítimo. Que contra el empuje del sexo y las ventajas tecnológicas que lo hacen más seguro, ya estaba la condena lujuriosa ancestral. Y contra la tentación científica de la suplantación divina, ya legislabla la consabida soberbia.

Juan Cueto, en su columna de El País Semanal, enfoca perfectamente el cambio de enemigo moral de la jerarquía eclesial. Antes las herejías venían del universo, de los macroespacios siderales en donde los astrónomos buscaban la ubicación de Dios sin encontrarlo. Ahora, parece ser, los pecados vienen de la mano del microscopio y los infinitos mundos ínfimos. Algo me suena de las viejas clases de ciencias que seducidas por la grandeza del mundo atómico, nos vendían a nuestra incredulidad ignorante, que en cada átomo estaba contenido un universo en negativo.

El empeño por el control social, puede llevar a la Iglesia al abismo de la soledad. En vez de interpretar en clave sincrónica, desde el positivismo, los avances de la sociedad y ponerse en vanguardia adaptando los dogmas al lenguaje de la modernidad, se ofuscan en vol-

ver al oscurantismo de la superstición en desigual batalla con lo evidente. Ya hay voces, desde la ortodoxia tradicional, que piden flexibilidad a la Iglesia en su lucha por los nuevos descubrimientos de la ciencia en el campo de la manipulación genética, en pos de soluciones a ciertos problemas de la salud. No entienden la crueldad con que condenan a los afectados por enfermedades terribles, muy próximos, al sufrimiento o incluso la muerte, por simples interpretaciones teológicas que ellos no alcanzan a comprender.

Es un acto de humildad humana, ayudar a la omnipotencia divina, con sus precarios medios en lo que pueda, ante el arduo trabajo que impone su propia actividad. Desterremos para siempre la soberbia de esa verdad incomprensible y acomodaticia, que se enroca en planteamientos antediluvianos haciendo un flaco servicio a la convivencia entre las distintas ideas que conforman el pensamiento libre y la vida. No hay mayor respeto por ella que la comprensión dentro del debate constructivo, sin imposiciones jerarquizadas.

Papas Arrugadas y Mojo Picón.

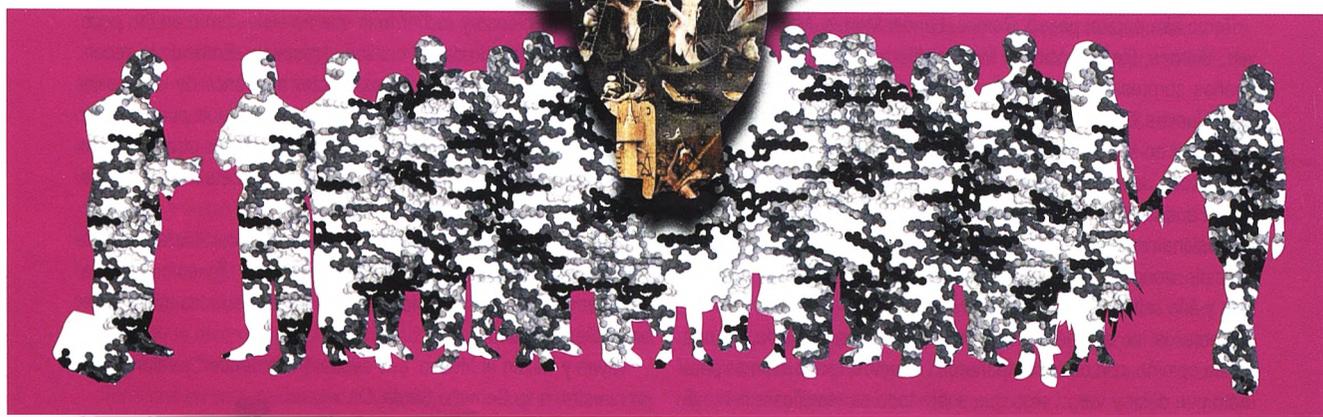
Empecemos a practicar lo que predicamos con este humilde plato de la cocina canaria, que supone un milagro para la alimentación desde antiguo, cuando la tierra es cicatera a la hora de ofrecer sus frutos.

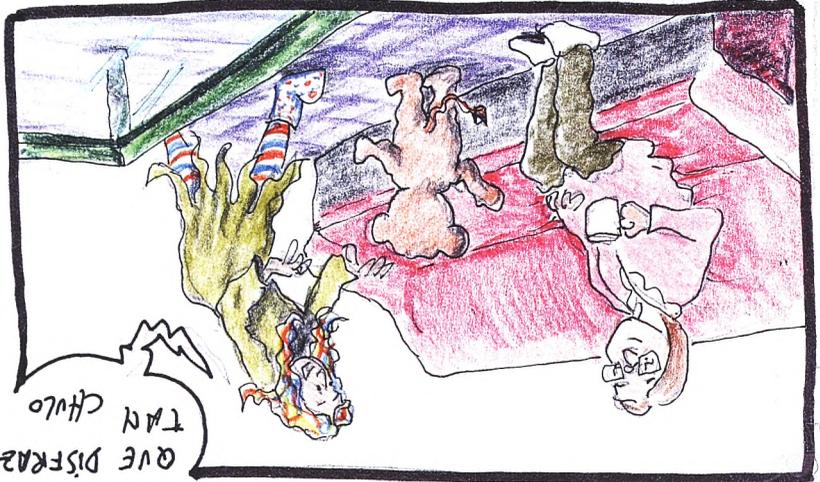
La preparación es similar según las cantidades que se precisen.

Se escogen unas patatas de tamaño pequeño, se lavan y se ponen en un puchero con la cuarta parte de su peso en sal. Se cubren de agua y se ponen al fuego, cuando hiervan, se cuecen a fuego suave, dejando evaporar el agua hasta que esta dinámica produzca que las patatas se arruguen al quedarse casi sin líquido.

Para el mojo picón de acompañamiento, se machacan en un mortero pimientos secos del tipo fiora o, mejor canarios picantes moderadamente, sin pedúnculos ni pepitas. Junto con ajos, cominos y sal. Cuando obtengamos una pasta, añadimos un poco pimentón y aceite y vinagre a partes iguales, acorde con la cantidad. Mezclamos bien hasta conseguir una fluidez media.

FINAL: La lectura de los textos sagrados, debe hacerse, para un resultado convincente, desde el lenguaje dominante en cada época. Querer negar lo evidente por motivos espurios, es un grave atentado contra esa misma verdad que se quiere divulgar. ■







El cacao (1)

Cuenta una antigua leyenda mejicana que un jardinero celestial abandonó el Edén en el que habitaban los hijos del Sol y se dirigió a la Tierra llevándose con él las semillas del árbol de cacao.

Es tan bueno que sólo pudo nacer en el paraíso, a este árbol Linneo lo llamó 'theobroma', 'alimento de los dioses'.

Quetzacoatl, dios fundador de la estirpe y la cultura precolumbina, tomaba gran cantidad de 'xocolatl'; esta bebida se conseguía tostando y machacando los frutos del cacao, eliminaba el cansancio y estimulaba las capacidades psíquicas y mentales. El valor de estos frutos era tal que las tribus conquistadas tenían que pagar con ellos un tributo a los representantes de poder imperial.

Quetzacoatl, dios balco de un pueblo moreno, hacía millones de años que había abandonado a su pueblo por otro rey, jurando que para vengarse algún día volvería por el mar.

Cuando en 1519, las naves de Hernán Cortés arribaron a estas tierras, los aztecas no tuvieron ninguna duda, ¡había vuelto por el mar el

dios blanco Quetzacoatl! El emperador Moctezuma recibió personalmente a Cortés y sus hombres, ofreciéndoles, entre otros presentes, aquella bebida oscura aromatizada con cayena y vainilla, el 'xocolatl'.

Los españoles llamaron a esta bebida chocolate, y Cortés, en una de sus cartas al Emperador Carlos V, declaraba: 'Es una bebida que aumenta la resistencia del organismo, lo prepara para las fatigas corporales y pone a un hombre en condiciones de soportar una jornada entera de marcha sin ningún otro alimento'. Como diríamos hoy en día, un excepcional 'doping'.

A partir de 1520, los envíos de semillas desde Méjico se hicieron regularmente, siendo dos las variedades cultivadas: el 'somasco' o 'real', sólo para el rey, cortesanos y guerreros, y el 'platax', más ordinario, para el pueblo. Entre los siglos XVI y XVII, por la sed de nuevos sabores, aromas desconocidos y bebida exóticas, el sensual, energético y voluptuoso chocolate fue el desayuno de príncipes, no faltó en aristocráticos refrigerios y llegó puntual a burguesas meriendas.

Soqui Xaire

Tarta de manzanas y chocolate

Poner en un molde desmontable una lámina de hojaldre o masa quebrada que ya venden refrigerada y cortada en redondo. Pinchar con un tenedor y hornear.

Pelar y freír con mantequilla y azúcar unas manzanas cortadas en gajos y ponerla en el fondo de la tartaleta. Dejar enfriar y añadir nata montada.

Fundir una tableta de chocolate fondant en el microondas con un poco de mantequilla, volcar sobre la tarta cuando esté fría (pero del tiempo) y con un tenedor dibujar la superficie. Enfriar en la nevera 24 horas. Desmoldarla y servir adornada al gusto (phisalis, uvas, kiwis, naranja, etc.).



Recetas de cocina de mis famosos preferidos: Tamara

Galletas al chocolate

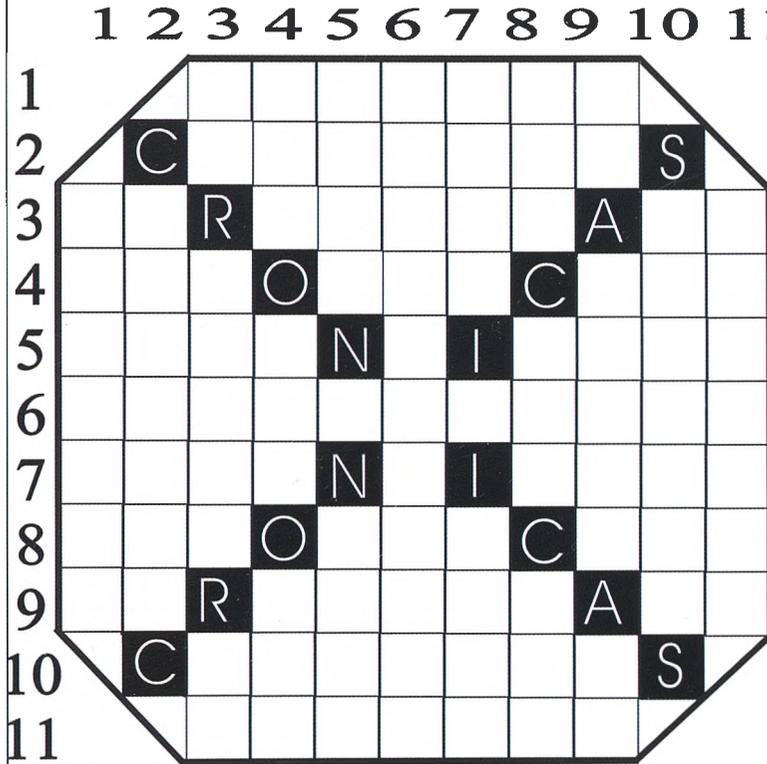


Comprar galletas cuadradas y hojaldradas, untarlas con mermelada al gusto (naranja, fambuesa, frutas del bosque, etc.) y unir una con la otra. Fundir una tableta de chocolate en el micro y dejar enfriar un poco.

Extender un papel de horno, coger con unas pinzas las galletas y mojarlas en el chocolate y colocarlas encima del papel. Meter en el frigorífico y servir cuando están frías.



CRUCIGRAMA



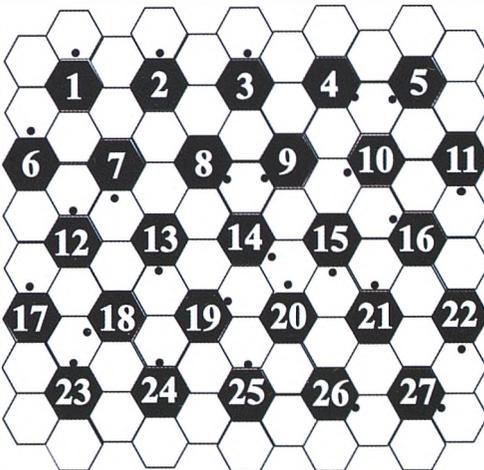
HORIZONTALES.- 1:Empezará a mostrarse.- 2:Molusco cefalópodo.- 3:Onomatopeya de la risa (rev.), Ensenadas. Siglas.- 4:Óxido de calcio. Santo. Necesidad de ingerir algún líquido.- 5:Espece de bisontes. Cien. Cuando es de lobo, se trata de un hongo, cuando es a secas, no veas como huele.- 6:Habitantes de Samaria.- 7:Relativo al ano. Tonelada. Piedra plana.- 8:Entregas. Hijo de Noé. Religiosa.- 9:Pronombre. Ciertas figuras geométricas. Conozco.- 10:Terreno plantado de camotes.- 11:Licor espirituoso.-

VERTICALES.- 1:Reo.- 2:En Honduras, deudas. - 3:Antes de comer. Anchuras pequeñas y prolongadas. Quiá.- 4:Al revés, apócope de casa. Ciento condimento. Perro.- 5:Ondas marinas. Consonante. Almorcé.- 6:Malagueños.- 7:Paz que piden los moros que se someten. Tonelada. Apodo.- 8:Nivel. Sistema de televisión. Pequeño yunque de platero (rev.).- 9:Voz de mando. Pechos. Pronombre. 10:Suaves, del tacto de la seda.- 11:Arrimaré por la espalda.-

EL PANAL

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

1;Cantinelas cadenciosas con que acompañan sus faenas los marineros. 2:Farol grande. 3:Desafiara. 4:En Colombia, biberón 5:Palpase. 6:Hito o mojón. 7:Arrecife de coral. 8:Grata y armoniosa. 9:Lugareño, palurdo. 10:Recipiente para servir infusiones. 11:Reces. 12:Que contiene tanino. 13:Piña. 14:Soldado del ejército ruso. 15:Poner cotas en un plano. 16:Aromatizar. 17:Llama al toro el torero. 18:Recipiente para guardar ricos caldos manchegos. 19:Pabellones auditivos. 20:Que vende caro. 21:Ladronzuela. 22:En cierto sentido, quito la vida. 23:valorada en su justo precio. 24:Que contiene jemas. 25:Reduce a términos breves. 26:Uniré con hilo. 27:Modelado previo que hacen los escultores.



SOLUCIONES

AL CRUCIGRAMA HORIZONTAL (solo).- 1:Asomara.- 2:Calamar.- 3:Aj. Calas. Sa.- Cal. San. Sed.- 5:Uros. C. Pedo.- 6:Samartanos.- 7:Anal. T. Losa.- 8:Das. Cam. Sor.- 9:Os. Conos. Se.- 10:Camotal.- 11:Anistete.-
EL PANAL.- 1:Saloma. 2:Farola. 3:Retara. 4:Tejero. 5:Tocease. 6:Moto. 7:Atolón. 8:Camora. 9:cateto. 10:Tejera. 11:Ores. 12:Tánico. 13:Ananá. 14:Cosaco. 15:Acotar. 16:Aromar. 17:Cita. 18:Timaja. 19:Orejás. 20:Carero. 21:Ratera. 22:Otam. 23:Tasada. 24:Jemoso. 25:Resume. 26:Cosere. 27:Boceto.-
AL SALTO DEL CABALLO.- En Casa del Jabonero el que no cae, resbala.-
AL JEROGLÍFICO.- Al Garra.- Al Garra.-

SALTO DE CABALLO

DEL	EN	BO
NE	QUE	SA
CA	JA	RO
EL	RES	NO
SE		LA
BA		CAE,

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

JEROGLÍFICO



Pueblo conquense

La semana

En tan solo ocho días la Balompédica afrontara tres partidos claves en su aspiración de jugar el play off de ascenso. Primero viajara hasta Irún para enfrentarse al Real Unión, después recibirá en la Fuensanta el Zamora para disputar el partido suspendido hace un par de semanas, y por ultimo, jugara en casa frente al Barakaldo. Equipos, todos ellos, inmersos en la misma guerra que el conjunto blanquinegro.

Después de otra exhibición de fuerza y casta frente a la Real Sociedad B —no hay que olvidar que el Conquense jugó en inferioridad numérica desde el minuto 35 por expulsión del capitán Santi López— que se tradujo en un valioso empate, el equipo balompédico afronta una semana que puede ser decisiva y que dictaminará si el conjunto de Cazalilla está preparado para luchar con los mejores de la competición.

No en vano, se enfrenta en ocho días a tres equipos de gran potencial que también aspiran a meterse entre los cuatro mejores para disputar la fase de ascenso a Segunda División: Real Unión de Irún, Zamora y Barakaldo.

El primero de los envites lo jugará lejos de su feudo para después regresar a la capital conquense y afrontar los dos siguientes. En teoría una circunstancia que beneficiaría a los hombres de

Antonio Cazalilla si no fuera porque éstos tendrán que hacer un esfuerzo físico extra.

El Estadio Gal, un fortín

El conjunto blanquinegro comenzará su semana más dura frente a un Real Unión que se ha mostrado intratable en su condición de local, con tan solo una derrota cosechada en el Estadio Gal. Si bien se trata de un equipo que no está atravesando uno de sus mejores momentos, y es que en los últimos cinco partidos ha obtenido un balance de tres derrotas, un empate y tan solo una victoria.

Los conquense albergan muchas esperanzas de obtener un resultado positivo frente al conjunto irundarra, sobre todo por la recuperación de su arsenal ofensivo. Volverán Martins y Javi Gómez en la línea de ataque y Cristian a la banda derecha, aunque, eso sí, tendrá la baja segura, baja importante, de Santi López por sanción.

Pos.	Equipo	PJ	PG	E	PP	GF	GC	Ptos.
6	UB Conquense	31	14	9	8	44	35	51
7	Real Unión	32	13	10	9	38	30	49



Vuelve el estandarte del equipo en ataque: Javi Gómez

Asamblea de 'saldos' en el Conquense

En otro orden de cosas el club blanquinegro celebró este jueves una Asamblea General Extraordinaria para repasar el capítulo financiero así como para discutir la situación actual de las categorías inferiores. Pero antes Ángel Pérez, presidente de la entidad, quiso valorar el buen papel que está jugando el equipo esta campaña. Tal es la euforia en la directiva que el máximo mandatario no dudó en afirmar que "quiero subir a Segunda División".

En lo económico, la diferencia entre los ingresos y los gastos es favorable a éstos últimos, por lo que el club ha calculado un déficit aproximado de 130.000 euros esta temporada. Cantidad que será sufragada en parte por el presidente de la entidad, que aportará unos 28.000 euros, y a través de otras medidas muy discutidas por algunos de los socios que acudieron a la Asamblea.

"AMUEBLA A LO GRANDE A PRECIOS PEQUEÑOS"
VISITENOS
Abierto Toda la Semana y Sábados Tardes
Exposición en:
POLÍGONO CAMPSA, NAVE Nº1 - CUENCA
TEL. Y FAX: 969 222 923 - MÓVIL: 606 631 834

Colección novias 2008

MODA
 MODA PARA LA MUJER

José Cobo, 9 - Cuenca
 Tel. 969 21 42 80/81
 Fax 969 21 42 90
 www.centro-moda.net
 info@centro-moda.net

más dura

Se aprobó que los socios del Conquense realicen tres pagos de 15 euros cada uno en los meses de mayo, junio y julio. El que no pague esta cantidad tendrá que hacerlo en la renovación del abono de la temporada que viene y además será penalizado con cinco euros por cada pago no realizado. Además se han planteado ofertas como que los socios puedan llevar a un acompañante a los partidos que quedan por disputarse en La Fuensanta por el módico precio de 5 euros (10 en el Día del Club frente al Barakaldo).

En cuanto a las categorías inferiores el presidente abogó por eliminar la gratuidad tanto del material deportivo como de la actividad, por lo que, a falta de elaborar un estudio más detallado, es muy probable que el año que viene estas categorías equiparen los gastos del club con los ingresos obtenidos.



Partido clave en La Coruña

Después de la derrota frente al Alcobendas, el Artepref Villa de Aranda ha recortado la diferencia con el Edenca Ciudad Encantada a tan solo cuatro puntos. Una distancia que se antoja corta si tenemos en cuenta que el conjunto azulón tiene que jugar dentro de unas semanas en la cancha del que se ha convertido en su máximo rival por el ascenso a Asobal. Por eso el partido de esta semana frente al OAR Coruña cobra una relevancia especial.



Pe se a luchar por eludir el descenso de categoría, el rival del Edenca de esta semana infunde, cuanto menos, respeto en el bloque azulón. Y es que el conjunto de Goran Dzokic no puede permitirse ni un resquicio de tranquilidad ni relajación en una recta final de campaña que se le ha complicado merced a los últimos resultados.

El Artepref. Villa de Aranda acecha, y ya se encuentra a tan solo dos victorias de alcanzar al Edenca. Un solo tropiezo de los azulones podría dejar en unos irrisorios dos puntos la diferencia entre

ambos, por lo que en este hipotético caso ambos se jugarían el ascenso en el partido que tienen pendiente el próximo 26 de abril.

El Edenca, sin embargo, sigue dependiendo de sí mismo. Una gran ventaja que tendrá que seguir manteniendo en las próximas jornadas ante rivales en teoría de menor potencial como el OAR Coruña y el Almoradí Mahersol. En este aspecto, más complicado lo tendrá el Aranda con un calendario que le enfrentará a Barakaldo y Frigorífico Morrazo Cangas antes de recibir a los hombres de Goran Dzokic.

Pos.	Equipo	PJ	PG	E	PP	GF	GC	Ptos.
13	OAR Coruña	25	7	5	13	717	749	19
2	Edenca Ciudad Encantada	25	18	2	5	747	656	38

Hoy les sugerimos...

Cítricos poco corrientes

Durante muchos años, debido al aislamiento gastronómico con tintes de autarquía que padecimos -salvo en las contadas fruterías de lujo de las grandes ciudades y los escasos restaurantes de alto copete o los pocos extranjeros que se asentaron en nuestra geografía-, los cítricos que llegaban a nuestras despensas eran de tres clases principales: naranja, mandarina y limón. Eso sí, dentro de ellas, de las diversas variedades en las que se dividían cada clase. Su uso más extendido de las dos primeras, tal cual, en piezas como postre, colocadas en el frutero en el centro de la mesa, que cada uno cogía y pelaba a su manera; la tercera, como condimento de cocina su zumo y ralladura, o el primero, medicina hogareña para combatir desarreglos digestivos y otras enfermedades leves.

Después ya fueron presentándose otras variedades cítricas de éxito muy restringido, como el pomelo o la toronja, cuyo nombre, por lo común, es asimilado a la misma fruta como sinónimo, aunque no es así porque son especies distintas; la toronja tiene la piel mucho más gruesa y contiene menos zumo. Este género frutícola, se emplea casi exclusivamente para zumo, aunque su especial sabor y acritud, no lo acredita como muy popular. Hay variedades de pulpa amarilla, anaranjada, rosa o roja, siendo el cítrico de mayor tamaño, alcanzando el cuarto de metro de diámetro y los seis kilos de peso.

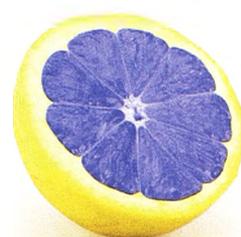
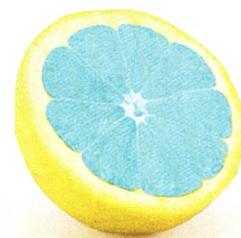
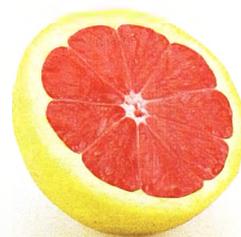
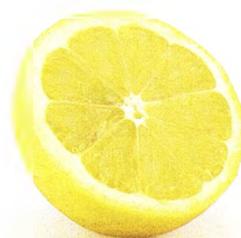
La lima se introdujo entre nosotros principalmente a través de la coctelería tropical y las cocinas antillanas y americana en general. Hay que distinguirla, por su aroma inconfundible y acidez moderada, a pesar de su parecido físico, del ácido limón verde americano, usado principalmente en su cocina. La lima, de reducido tamaño comparativo con otros cítricos, tiene una gran cantidad de zumo en proporción y la fragancia de la ralladura de su piel la hace insustituible en ciertos tipos de cocina sudamericana; en la peruana es imprescindible a la hora de preparar cebiches y tiraditos. En origen, procede del sureste asiático, en cuyas cocinas sigue tenien-

do una participación fundamental. Precisamente de esa zona, en particular en Tailandia e Indonesia, hay una variedad denominada *sambal* o *lima Kaffir*, cuya parte utilizable es la cáscara por su fragancia, en perfecta simbiosis palatal con el picante que caracteriza casi todos sus platos. También participa como saborizante de bebidas y es ingrediente singular de los *currys* autóctonos. Otras variedades menos conocidas son la lima dulce y la lima de almizcle, apenas exportadas fuera de sus zonas de producción.

Ya rozando los gustos más *snoobs* por lo exótico y raro, donde juega un papel exquisito la estética y la novedad, se consumen otra serie de cítricos muy del gusto del diseño culinario, y llegan hasta el campo de la perfumería. La bergamota, imposible de consumir en crudo por su áspero amargor, se usa para extraer su aceite esencial, muy apreciado por los británicos, que lo emplean con profusión para aromatizar el tabaco, para pipa especialmente, y sus tés; en concreto la variedad empaquetada bajo la denominación *Earl Grey*.

La cidra, conocida ya por los romanos, es un cítrico de desmesurada corteza, que es la que se usa confitada, llamada acitrón, en recetas de pastelería y en la industria de mermeladas y confituras. Su variedad dactilar, de piel monstruosamente arrugada en forma de dedos a lo largo, tiene su valor en su peculiar forma, pues es muy complicado trabajarla por la cantidad de hendiduras que la recorren, pues reúne todos los méritos a la virtud antes aludida. Es ideal para llenar un frutero decorativo para llamar la atención.

Por su valor testimonial de curiosidad más que de fruta, debido a su diminuto tamaño que lo hace casi un juguete, el *kumquat* o naranja enana y la gran cantidad de híbridos que lo acompañan, se ha abierto paso en las estanterías de las fruterías actuales para deleite de la vista. El bodegón de estas frutas va más allá de su uso alimentario y tiene la gran virtud de participar en las esencias de esa cocina visual, táctil y palatal tan de moda en los últimos tiempos.



Fiat Vehículos Comerciales.



FIAT
VEHÍCULOS
COMERCIALES

HUECAR MOTOR, S.A.

Avda. Cruz Roja, S/N - Tel. 969 23 55 12 - Cuenca.



SUSCRÍBETE

Recibe semanalmente toda la información en tu domicilio

CRÓNICAS
de Cuenca

Nombre:..... D.N.I./C.I.F.:.....
Apellidos:.....
Domicilio:.....
Población:..... Provincia:..... C.P.:.....
Teléfono:.....

Deseo suscribirme a CRÓNICAS de Cuenca por un año al precio de 75,13 Euros

CODIGO DE LA CUENCA				TITULAR DE LA CUENTA	
ENTIDAD	SUCURSAL	D.C.	NUMERO DE CUENTA	NOMBRE	FIRMA CONFORME

Realice su suscripción llamando al teléfono 969 24 00 33,
por e-mail a la dirección cronicas@citelan.es o enviando el cupón adjunto por fax al 969 23 48 52
o por correo a la dirección *Ramón y Cajal, 22 - 1º - 16004 Cuenca*

En Europa conseguir un poco es mucho, conseguir bastante es una victoria, pero conseguir lo que quieres es **un éxito total**

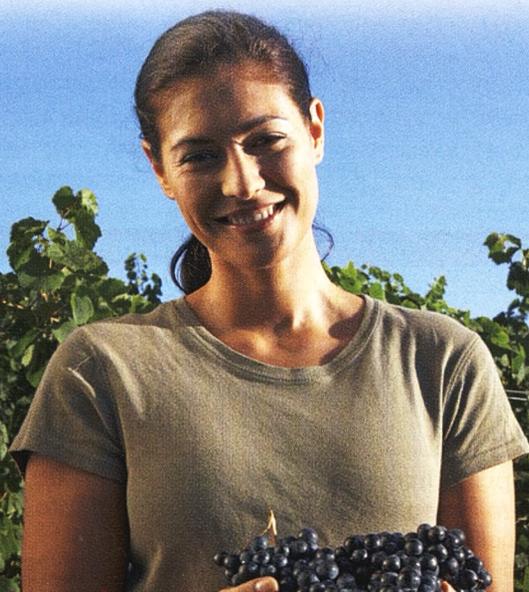


Con la reforma de la OCM, hemos ganado la partida del vino en Europa, porque España y nuestra región serán los primeros perceptores. Con **420 millones de euros anuales** nuestros viticultores recibirán, por primera vez, ayudas directas, tendremos ayudas para la promoción y comercialización en el exterior, hemos eliminado el arranque masivo de viñedo y hemos ampliado nuestros derechos de plantación hasta 2015. Y mucho más.

Es un éxito de todos, brindemos por ello.

Reforma de la OCM del VINO

CTORADO UC



Castilla-La Mancha