


Lanza

Semanario de La Mancha

VIERNES, 1 DE OCTUBRE DE 2021

AÑO LXXVII - II ÉPOCA - N° 25.243

EJEMPLAR GRATUITO

PUBLICACIÓN CONTROLADA POR 



Somos lo que comemos

LANZA ENTREVISTA AL ANTROPÓLOGO ALMODOVEÑO JULIÁN LÓPEZ, QUIEN HACE UN ANÁLISIS DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS HOGARES COMO REFLEJO DE LOS CAMBIOS SOCIALES EN LAS SOCIEDADES OCCIDENTALES CONTEMPORÁNEAS. COMO MUESTRA DE ESA EVOLUCIÓN, SEIS FAMILIAS DE CIUDAD REAL NOS ABREN SUS NEVERAS PARA MOSTRAR QUÉ COMEN Y, POR TANTO, QUÉ ELECCIONES HACEN CADA DÍA PARA LLENAR SU DESPENSA

Esta semana

CULTURA

4 DIME LO QUE COMES Y TE DIRÉ QUIÉN ERES



EDUCACIÓN

10 Comienza el curso en la Escuela Oficial de Idiomas de Ciudad Real con más de 1.300 solicitudes de alumnos

CULTURA

12 García de León: "Pardo Bazán fue una élite discriminada"

SALÓN DEL AUTOMÓVIL DE MANZANARES

14 Camacho: "El Salón del Automóvil de Manzanares se ha convertido en una referencia a nivel provincial"

16 Día Mundial del Docente

CAMPO

20 ACTUALIDAD DEL SECTOR AGRÍCOLA

DEPORTES

26 Sufrimiento extremo con final feliz en Islandia

OPINIÓN

30 Diego Peris
La mano que dibuja: bocetos de Miguel Fisac
Francisco Javier Soria
Hijos perfectos, otro capítulo
María Antonia García de León
Rural / Urbano. ¿Y ahora qué? (II)

MOTOR

33 Últimas novedades del sector de la automoción. Coches, motos y camiones

BELLEZA

37 Aceite del árbol del té

SERVICIOS

38 Estrenos, teléfonos de interés y horarios de misa

Síguenos y compártenos en www.lanzadigital.com y en:



@diario.lanza



@lanzadigital



@lanzadigital



Lanzadigital

Lanza
Semana de La Mancha

Edita: Entidad Pública Empresarial Diario Lanza. DEPOSITO LEGAL: CR 595-2017. DIRECTORA: Conchi Sánchez Hernández. GERENTE: Mónica Pereira Hierro. ADJUNTOS A LA DIRECCIÓN: Raúl Gratacós y Carlos Muñoz de Luna. REDACCIÓN: Laura Espinar, Belén Rodríguez, Aurora Galisteo, Arsenio Ruiz, Juan C. Chinchilla, Julia Yébenes, Raúl Fernández, Cruz J. Corchero, Graci Galán (Puertollano)

y M. Guerrero (Valdepeñas). Fotógrafos: J. Jurado, C. Manzano y E. Rosa. Técnico de Redacción: Antonio Luengo. DEPARTAMENTO COMERCIAL: Ronda del Carmen, s/n. 13002 Ciudad Real. Telf. 926 274696. Exclusiva publicidad nacional: EDITIN S.L. Exclusivas. C/ Esmeralda, 14 local. 28026 Madrid. Telf: 915770355. REDACCION y ADMINISTRACIÓN: Ronda del Carmen s/n. Telf: 926 274690.13002 Ciudad Real. redaccion@lanzadigital.com

La vida reflejada en nuestra nevera



ELENA ROSA

Alimentarse no es una opción. Forma parte de nuestras necesidades básicas, junto con el sueño, pero no por necesidad es una actividad intrascendente. Es mucho más que un gesto cotidiano.

Llenar la nevera hoy casi se ha convertido en un acto político en algunas casas, donde

se eliminan las carnes con convicción absoluta; no entran los productos que no proceden de granjas ecológicas, los que han sufrido cualquier tipo de proceso o manipulación, o aquellos que proceden de lugares en los que suponen que hay explotación de trabajadores...La foto de cualquier nevera es, en realidad, una imagen de las elecciones que hacemos cada día y que nos definen hoy, pero ya lo hacían hace siglos. Y de ello habla el almodoveño Julián López, antropólogo social y cultural especializado y catedrático de la UNED, con Noemí Velasco e imágenes de Elena Rosa.

López toca en su entrevista muchos asuntos que giran alrededor de esas neveras que se han ido adaptando a los tiempos. En Ciudad Real, nuestros abuelos y bisabuelos, la mayoría, trabajaban en el campo. El trabajo físico requería de alimentos contundentes: las legumbres, la grasa, el pan y la verdura -en menor medida-, formaban parte del núcleo de unas elecciones limitadas, además, por las propias épocas de carestía, pero también es cierto que conocíamos el origen de cada comida, probablemente porque se había conseguido por manos propias o en el entorno inmediato.

Como afirma López, **hoy, “por primera vez en la historia de la humanidad, podemos afirmar tajantemente que los españoles no sabemos lo que comemos”:** porque no sabemos quién lo ha recolectado, aunque sí dónde, por las etiquetas, pero desconocemos el proceso que ha seguido para llegar hasta nosotros.

Por esta razón, como defiende López, **la lucha contra la despoblación no sólo es una cuestión de volver a vivir al campo, sino también de conocimiento: es importante saber qué comemos y cuáles son los caminos que han traído esos alimentos hasta nuestro plato.** Y es que no puede ser que el primer contacto que un niño tenga con un animal sea a través de una foto o directamente antes de darle un bocado.

Pero en esta entrevista que muestra lo profundas y sorprendentes que son las raíces de un gesto tan habitual como comer, también queda clara, por fin, “la superación del fantasma del hambre”, pues los españoles, como explica López, han dejado de comer por necesidad y ahora tam-

bién comen por placer, es decir, ha aparecido “el hedonismo culinario”.

Sobre esto también hay otras miradas, como la del filósofo sueco Johan Norberg, quien ha subrayado esta semana en una entrevista para el diario el Mundo, que **durante miles de años, el ser humano vivía en la malnutrición hasta que, de repente, surgió el problema contrario en Occidente: teníamos un exceso de comida,** así que la gente se puso a devorar grasa y azúcar hasta enfermar de obesidad. Ahora, estamos controlando la situación y la gente cuida más su dieta”, un cuidado que él extiende como imprescindible a otros campos donde también se vive el exceso, como es el de las redes sociales, que deberíamos usar con moderación...Pero eso ya es otro asunto que trataremos en otro semanario.

La democratización de la alimentación, en definitiva, también permite marcar diferencias entre otros tiempos y estos, pues si “un rey del siglo XVII vivía en otro planeta respecto a sus vasallos, Jeff Bezos -el fundador de Amazon- vive en un mundo bastante parecido al nuestro”. También es una afirmación de Norberg, una idea que conecta con la de López de que “las clases altas quieren seguir distinguiéndose por lo que comen, pero se está estrechando la franja de la diferencia”.

Y seguimos hablando de alimentación en el reportaje que abre nuestras páginas de Campo, donde **Julia Yébenes visita una pequeña explotación agraria de Fernancaballero, en plena vendimia, en la que trabajan 8 temporeros, “pero deberían hacerlo 12”**, como le explica el veterano productor fernanduco Juan Aparicio Honrado, quien apela a “todos los políticos en general” para “que cuando haya recolecciones no saquen planes de empleo”, y los titulares agrícolas puedan contar con trabajadores suficientes. Las fotos en este reportaje son de J. Jurado.

Y a las páginas de la sección de Deportes **vuelve el ciudarrealense César Sánchez ‘Ultraviviente’, un amante de las situaciones en las que los músculos y la adrenalina se ven comprometidos con una exigencia máxima.**

En este caso, comparte con Raúl Fernández su experiencia en Islandia, donde ha participado en la Jimbee Volcano Ultramarathon, una prueba extrema en la que ha logrado una buena clasificación, pese a sufrir una hipotermia en la tercera etapa que estuvo a punto de hacerle abandonar.

Como siempre, feliz lectura.

Conchi Sánchez Hernández

Sociedad





Dime lo que comes y te diré quién eres

Texto: **Noemí Velasco**

Fotos: **Elena Rosa**

Las palabras del filósofo francés Jean Anthelme Brillat-Savarin sirven para contextualizar el análisis de la alimentación como reflejo de los cambios sociales en las sociedades occidentales contemporáneas que realiza Julián López. El antropólogo almodovareño afirma con rotundidad que los españoles están “más alejados que nunca de la comida y de la cocina”. Introduce conceptos contemporáneos como los ‘food contacts’ y los OCNIS - objetos comestibles no identificados-, además de abordar problemáticas como la obesidad infantil y el debate en torno al consumo de carne

“**P**or primera vez en la historia de la humanidad podemos afirmar tajantemente que los españoles no sabemos lo que comemos”. Julián López, antropólogo social y cultural, afirma

con rotundidad que la alimentación en las sociedades occidentales contemporáneas está en una “encrucijada”. La causa principal es que “estamos más alejados

que nunca de la comida y de la cocina”.

El famoso aforismo que pronunció en el siglo XIX el filósofo francés Jean Anthelme Brillat-Savarin, ‘Dime lo que comes y te diré quién eres’, resulta recurrente. “Si no sabemos lo que comemos, no sabemos quiénes somos, y realmente ese es uno de los dramas de la alimentación contemporánea”, afirma el catedrático de la Uned, que antes lo fue de las universidades de Córdoba, Castilla-La Mancha y Extremadura.

El alejamiento progresivo de la población de la producción, la distribución y la preparación de la ali-



Cecilia López y César Díaz con sus hijas Vega y Gala

mentación a lo largo de los últimos siglos está detrás. López explica que, “hasta hace no mucho tiempo, conocíamos perfectamente dónde y quiénes producían lo que comíamos”, los campos, las pequeñas granjas, e incluso “parte de nuestra comida nacía en nuestras casas”.

Además, los españoles sabían las formas de distribución, cómo se movían los productos “de la granja y de la huerta a la pequeña tienda”, y conocían a los tenderos, aparte de las manos que preparaban las comidas, “las de nuestras madres, nuestras abuelas, y también las de las personas que trabajaban en los bares y en los restaurantes más cercanos”.

En el siglo XXI no. Esas tres formas de “proximidad” han desaparecido. Los supermercados indican de forma general en las etiquetas la procedencia, como que los plátanos vienen de Ecuador, pero los consumidores no conocen “ni quiénes son los dueños de las plantaciones, ni sus intereses, como tampoco saben de las lógicas de las cadenas de distribución”, algo que para Julián López, “se convierte en una compra totalmente desafectiva”.

El paso de sociedades eminentemente rurales a sociedades urbanas trajo consigo esta gran transformación. La revolución industrial ha marcado distancia en los dos últimos siglos, no solo topográfica, sino simbólica, entre el campo y la ciudad, y al mismo tiempo,

entre los trabajadores de servicios y los agricultores, “estigmatizados siempre y más aún cuanto más desconocidos son”.

Cuando se plantea el debate de llenar la España vacía, Julián López considera que “el retorno al campo

no siempre necesariamente tiene que ser real, pero por lo menos simbólico, que implique al conocimiento”. El profesor considera que “no puede ser que el primer pollo que vea un niño de la capital sea muerto y envasado, o que se confunda el ruido de un tractor con un helicóptero”.

“No solamente porque es necesario para nuestra salud mental, sino porque es básico para nuestra supervivencia como especie”, apostilla.

Pero es que, al mismo tiempo, “cada vez comemos más precocinados y productos cocinados previamente por manos ajenas”. Solo hay que darse una vuelta por el supermercado más moderno para enganchar pizzas, tortillas y gazpacho, aparte de croquetas, albóndigas o cuscús preparados para calentar y comer. Así, desaparece también “la cercanía y la empatía con los cocineros”, que fortalecen el sentido de comunidad.

Adiós a la cena; bienvenida a los ‘food contacts’

No son las únicas tendencias que caminan en contra del valor “socializante de la comida”. Y aquí hay que poner el punto de mira en los jóvenes occidentales,

que son “los que marcan la tendencia hacia el futuro” y los que “hoy en día están contribuyendo a la desestructuración del proceso alimentario”. Para entender todos estos conceptos solo hay que fijarse en la última moda: la desaparición de la cena.

“Lo que está sucediendo es que la cena está en un proceso de adelgazamiento tal que va camino de perder su significado. Nuestros jóvenes cada vez cenan menos”, expresa Julián López. Si antes la comida y la cena tenían “una duración de unos 30 minutos y una sobremesa de 15”, ahora “las cenas no duran más de 20 minutos por término medio”.

Los jóvenes no comen menos, sino que, “en vez de distribuir su comida en tres momentos importantes al día, la distribuyen en múltiples”. El sociólogo francés Claude Fischler habla de que “en Occidente los jóvenes tienen una media de 20 food contacts” a lo largo del día, 20 ingestas, y Julián López cree que “ya incluso pueden ser más”. La mayoría no son por hambre, sino que la comida se considera “como momento de descanso, de contrapunto: me estudio un tema y voy al frigorífico”.

El antropólogo narra que “cuando un adolescente se levanta come un poco de desayuno, a media mañana va al frigo y toma una fruta o una galleta, al cabo de un rato coge una chuchería, y al cabo de otro puede tomar un trago de zumo”. Son 20 tomas, “aunque sean muy pequeñas” y, según destaca, “si hay muchos momentos pequeños, los momentos grandes necesariamente pierden valor”.

Estómagos individuales y sociedad líquida
¿Y qué más da si desaparece la cena? La antropología



Antonia Rico Rico

explica que la pérdida de los valores centrales de las comidas, de su gramática, repercute en la socialización. “Si nos ha costado siglos inventarnos situaciones que nos obliguen a juntarnos en torno a un plato, ahora avanzamos en dirección contraria”, señala López.

La última comida ha sido siempre el momento para hablar de cómo había ido el día, del trabajo o la escuela, y si desaparece también lo hará esta forma de comunicación y de compartir. Estos tiempos de comida “han sido fundamentales en la evolución del ser humano y nos diferencian del resto de animales”, que buscan comida cuando tienen hambre. “Si nos guiásemos por los estómagos individuales comeríamos individualmente y eso anularía las posibilidades de compartir que tiene una comida”, añade.

Así, la desaparición de la cena es fiel reflejo de la individualidad y la refuerza. “Son evidencias del individualismo propio de la modernidad y de la sociedad líquida, donde las normas estructurantes propias de las dinámicas sociales y culturales tienden a la disolución”, explica el antropólogo, que también está es-

pecializado en memoria social, derechos humanos e identidades indígenas de América Latina.

Otra de las consecuencias más interesantes de los múltiples ‘food contacts’ es el fin de las lógicas culinarias. Hasta ahora, los españoles sabían que “se podía desayunar leche con galletas, pero no cerveza con gambas”. A las lentejas se les podía echar “un poquito de vinagre, pero aliñarlas con kétchup era un despropósito”.

En tiempos recientes, no solo es que los jóvenes experimenten y den lugar a “todo tipo de guarrerías”, sin ningún tipo de lógica para los mayores, sino que la misma forma de comer muchas veces y en pocas cantidades les lleva a crear todo tipo de combinaciones. “Uno puede tomar un yogur antes de comerse un pedazo de chorizo”, comenta Julián López.

En este “guirigay” o “cacofonía” culinaria, los cocineros que elaboran hamburguesas “se vuelven locos”, porque cada chaval “se inventa la suya propia, que tiene que tener: sí pepinillo, pero no cebolla, sí beicon, pero no lechuga”. Quizás por eso, sociólogos y antropólogos los llaman OCNIS, “objetos comestibles no identificados”. “Es una metáfora potente de la individualización frente al valor colectivo de la comida comunitaria”, señala el profesor.

El hedonismo culinario: Occidente ya no come por necesidad

Lejos de adoptar una postura “excesivamente negativa”, Julián López advierte que la alimentación en las sociedades occidentales contemporáneas también tiene aspectos muy positivos y el más importante tiene que ver con la superación del fantasma del hambre. Los españoles han dejado de comer por necesidad y ahora también comen por placer, es decir, ha aparecido “el hedonismo culinario”.

“El placer culinario se está entronizando y yo creo que es bueno, porque aunar cualquier forma de satisfacción, de bienestar, es bueno para la salud mental de cualquier sociedad”, señala. El antropólogo destaca que “la comida ahora no solo llena nuestro estómago sino nuestra mente, nos alimenta espiritualmente aparte de fisiológicamente”.

Mercados y restaurantes amplían el abanico de productos para degustar y Julián López considera que “por primera vez en la historia se ha producido una ampliación de los sentidos implicados en el acceso a la comida”. Cuando la comida era por necesidad, el sentido del gusto primaba, pero cuando se come por placer entran en juego “todos nuestros sentidos y emociones”.

Siempre se dijo que “nos gusta comer por los ojos”, pero ahora mucho más. Subir fotografías de platos a las redes sociales está de moda y, destaca López, “comentar las imágenes a veces nos alimenta tanto como la propia comida”. El olfato siempre estuvo ligado al gusto, pero a partir del siglo XXI el sentido de la vista cobra más protagonismo. Incluso, los comensales están preocupados por las texturas y los sonidos, como refleja el atractivo de los crujientes.

La revolución femenina en la cocina

Si en el pasado los privilegios culinarios eran de clase, de sexo y de edad, López señala que la modernidad ha tendido además a la “igualación”. “Está muy claro en el sexo”, destaca el antropólogo, porque las mujeres a lo largo de la historia estuvieron marcadas a la hora de comer por tres elementos negativos: “menos, después y peor”. Menos en cantidad, después en los repartos y peor en calidad. En un día de pollo asado, “el muslo era para el padre, la pechuga para los niños y para la madre quedaban los alones”.

La revolución femenina ha llegado a la comida y “las mujeres asimilan que un dominio que siempre han tenido ellas, casi mágico, el de preparar la comida,

tiene valor político”. Arjun Appadurai, antropólogo estadounidense, habla de la gastropolítica. Cuando hay un enfrentamiento de género en una casa, “la mujer es capaz de poner sus cartas sobre la mesa y modificar situaciones a través de la comida”.

Con la “democratización” de la comida, las mujeres han dejado de estar marcadas por la trilogía de “menos, peor y después”, y el hedonismo culinario ha llegado a las clases populares

Distinciones se mantienen entre clases sociales. Al abrir un frigorífico “vemos a distancia” cuando en una casa entran 3.000 euros al mes o tan solo 1.000”. Sin embargo, el profesor de la Uned advierte que “las clases altas quieren seguir distinguiéndose por lo que comen, pero se está estrechando la franja de la diferencia”. El concepto de hedonismo culinario ya no solo está presente en los ricos, sino que “se está democratizando”.

Menos precocinados, más verduras y dos productos gourmet

Desde 1998, Julián López manda a sus alumnos un trabajo que consiste en fotografiar frigoríficos de familias conocidas justo después de realizar una compra, que luego intercambian para intentar dilucidar cómo son las personas que están detrás. “La comida da mucha información de cómo somos”, de si en una casa viven más hombres, hay niños o personas que no son naturales de España, y en los últimos años han sido un claro reflejo de todas estas transformaciones sociales de las que habla la antropología.

Menos precocinados y más verdura. Las conclusiones extraídas de estos trabajos en los últimos años son muy interesantes. Los productos globalizados aumentan su presencia, pero, por ejemplo, Julián López detecta que “la presencia de los precocinados fue muy fuerte a finales del siglo XX y principios del siglo XXI, pero menos en la actualidad entre familias jóvenes, a pesar de que trabajen los dos padres”.

Todo no queda ahí, pues en la propia configuración de las neveras, donde normalmente hay un estante para carne, otro para jamón y quesos, y otro para frutas y verduras, este último ha aumentado. “El volumen que ocupan las frutas y verduras está creciendo, no solamente en familias vegetarianas, sino en general”, señala, lo que apuntaría a una alimentación más saludable.

Los productos gourmet y las bebidas hedonistas, como el vino embotellado, también colonizan ya las despensas. López señala que “antes siempre estaba el vino Don Simón para cocinar, pero ahora, incluso los frigoríficos de las clases populares, tienen vinos de hasta 5 euros”. También hay cervezas artesanas, pues “cada vez que se hace la compra en la cesta entra una cosa o dos gourmet”. ¿Quién define lo gourmet? López apunta que “fundamentalmente el precio”.

Frigoríficos “amorfos”

Por supuesto, las neveras reflejan el proceso “de convergencia y de igualación” de las sociedades occidentales. Para Julián López, el resultado más nefasto de esta homogeneización, “esta tendencia alienante que avanza poco a poco” sobre todo en el hemisferio norte, es “que todos los frigoríficos sean absolutamente iguales: amorfos, sin distinción y sin nada que diferenciar”.

Con respecto a la supervivencia de las características propias de las comidas autóctonas de cada región, como La Mancha, Julián López admite que “los procesos de migración de los años 60 hacia Barcelona, Madrid, Suiza o Alemania”, aparte de “la generalización de los medios de comunicación, de la televisión y la visualización de comidas globalizadas”, han hecho mella.

También empujó al olvido, según señala el profesor, “la idea de muchas madres jóvenes en los años 80 que querían la modernidad de sus hijos y que la encontraron a través de la globalización culinaria, a través



Julián Mohino

por ejemplo de los precocinados”. Así, los manchegos “salieron del siglo XX con una situación de casi desaparición”, pero, junto a esto, “el siglo XXI ha traído el interés por los procesos de reapropiación, redescubrimiento y rescate”.

La recuperación de los platos típicos

En el pasado las comidas definieron territorios y, “aunque no se puede hablar con precisión de una comida manchega”, López destaca que “por la configuración territorial, la transmisión de recetas y el tipo de campo, se desarrolló un perfil propio”, que no solo

Antropólogos aluden a la vinculación de la carne con la “fiesta”, aunque detectan un aumento del vegetarianismo, y relacionan la obesidad infantil con el progreso social de los más pobres en Occidente

se tradujo en platos típicos, sino en maneras de comer. Las migas no son de Ciudad Real, pero las migas manchegas tienen sus particularidades frente a las andaluzas o extremeñas. También hay platos totémicos, emblemáticos.

Restaurantes especializados en rescatar y ofrecer comida tradicional han empezado a gotear en cada localidad. Julián López considera que es enriquecedora la búsqueda de las “recetas de la abuela”, a pesar de que considera que hay que tener cuidado con “recrear o inventar con la excusa de que se está rescatando algo del pasado”, pues eso solo puede dar lugar a artificios folclorizantes, como ocurre en otros ámbitos como la arquitectura.

El consumo de carne, en la diana

Siempre que habla de comida, Julián López se refiere

a las sociedades occidentales contemporáneas, y se refiere a estos contextos cuando aborda dos temas que marcan la actualidad: el problema de la obesidad infantil y el debate sobre el consumo de carne. El antropólogo insiste en que “no hay que olvidar que en el mundo hay 800 millones de personas que pasan hambre”, que “sigue aumentando y que ocupa los primeros puestos en los objetivos de desarrollo sostenible marcados por la ONU”. “Los debates locales de Occidente en torno a la alimentación son de otra dimensión”, aclara.

El veganismo y el vegetarianismo han puesto el consumo de carne en la diana, aunque, como expresa López, “para un vegano es exactamente igual un vaso de leche que un chuletón”. El antropólogo advierte que “el debate se plantea en Occidente porque está resuelta la disponibilidad”. Si no, aclara, “jamás se hubiera planteado un debate sobre si comer carne es bueno o malo. Nos podemos permitir eso e incluso darle un tinte moral”, añade.

La cuestión ya no es si una persona come carne porque no le gusta o porque es malo para su cuerpo, sino porque “es moralmente malo que los seres humanos maten animales para comérselos”. Ese es el planteamiento, a juicio de López, “una posición culinaria que discrimina a través de la comida a los carnívoros”. En otros ámbitos, los expertos detectan señales de convergencia, pero “ésta es una clara divergencia”, que ha tendido en los últimos años a ideologizarse y a radicalizar posiciones enfrentadas.

Es verdad que el número de personas que no comen carne se multiplica de forma exponencial. López señala que “todavía en las encuestas del CIS no hay datos para dilucidar qué porcentaje de la población española es vegana o vegetariana”, pero él detecta en su entorno “que en torno al 25 por ciento de los jóvenes de entre 20 y 30 años” adoptan estas posiciones.



Juan Carlos Chinchilla, con sus dos hijas

El debate está servido y los antropólogos, como estudiosos de los aspectos biológicos, sociales y culturales de hombres y mujeres, tienen argumentos que aportar. Por ejemplo, Julián López afirma que “la carne ha servido a lo largo de la historia para definir el concepto de fiesta” y “los seres humanos no podemos entender nuestra vida sin la carne”. Al menos por ahora.

El profesor señala que “es curioso ver cómo algunos restaurantes veganos imitan hamburguesas y chuletones”, y también hace referencia al sumatorio de la carne y el sexo como placer. Los informes dan lugar a opiniones encontradas, de hecho, una historiadora americana estudió los rituales de los novios después de cenar según la comida que ingerían, y no eran iguales si comían ensalada que una chuleta.

“Sin desconocer lo que está pasando en algunas granjas que habría que volar, donde están miles y miles de vacas sin moverse y gallinas estabuladas en jaulas ínfimas, es importante conocer la historia de los valores simbólicos de la carne”, señala Julián López. De mo-

mento, “no es lo mismo contribuir a la sostenibilidad reduciendo el consumo que su radical negación para evitar el sufrimiento animal” y el conflicto no ha llegado a los órganos de representación.

La obesidad infantil y su vinculación con las clases populares

En cuanto a la obesidad infantil, la antropología analiza sus orígenes. El catedrático señala que “tiene que ver con creencias heredadas difíciles de diluir sobre las bondades del azúcar” y “con la idea de progreso social que han tenido muchas familias populares y que tiene reflejo en la comida”. En el siglo XVIII y XIX, quien comía más azúcar tenía mejor posición social, de ahí que se agasaje al niño con refrescos y bollería. “Que a mi niño no le falte algo que está rico y es deseable”, era la frase.

La otra lógica tiene que ver con la cantidad, “comer hasta hartarse es una forma de expresar el progreso social”. Por eso, destaca el profesor, “es curioso que los países donde hay más tasas de obesidad infantil son los que están en vías de desarrollo o los grupos más pobres de sociedades desarrolladas”. En Estados

Unidos, “las mayores tasas de obesidad infantil las tienen las familias de negros e hispanos inmigrantes”.

Al mismo tiempo se da el proceso contrario. Julián López señala que en las sociedades modernas “se ha generalizado entre las élites la visión de que la delgadez no solamente es bonita, sino que es buena y símbolo de distinción”. Esto lleva, según sus palabras, “a otra aberración, igualmente de lacerante o incluso más, porque esta otra es elegida, que es todo lo que tiene que ver con la anorexia y la bulimia”.

Entonces, ¿comemos mejor?

Para concluir la pregunta es clara, ¿los españoles comemos mejor? Julián López considera que es una cuestión “central”, pero la respuesta “es complicada”. Aquí entran en juego dos posturas: la opinión de los expertos en nutrición y en medicina, que diferencian entre buenas y malas comidas, y la subjetividad individual, que determina lo que es bueno y malo para las emociones de cada uno.

Poco tienen que hacer los médicos cuando a una persona se le ponen “los pelos de punta” porque una comida le recuerda a su abuela y “hay algo que pasa por su cuerpo y su mente que le hace disfrutar”. Lo cierto es que, según indica el antropólogo, “esta cuestión es de los últimos 50 años, ni siquiera se dio antes entre las clases altas, pues siempre se pensó que lo bueno para la mente era bueno para el cuerpo”.

En el pasado, los seres humanos se guiaron siempre por necesidad y criterios emocionales, tradición, herencia, implicaciones corporales, al margen de restricciones puntuales ligadas normalmente a la religión. Por eso ahora, “nos revelamos contra la infinidad de dietas, contra las maneras correctas de comer. Todos conocemos a gente que dice que se las saltan, aunque les genere mala conciencia”, señala.

De manera global, Julián López diría que “comemos mejor”, porque hay “un espectro mucho mayor de productos para elegir, hay más disponibilidad para gastar y tenemos la posibilidad de romper fronteras”, pero sin duda, “es difícil conjugar placer y salud”, cuando las tendencias alimenticias son reflejo de los cambios sociales y también motores de transformación.

Con motivo de este reportaje, Silvia de Nova, Cecilia López, César Díaz, Antonia Rico Rico, Julián Mohino y Juan Carlos Chinchilla han abierto para Lanza sus neveras (descúbre las en lanzadigital.com)

El Origen del VINO

[@vinosdelamancha](https://www.facebook.com/vinosdelamancha)
[@vinodelamancha](https://twitter.com/vinodelamancha)
[@vinodelamancha](https://www.instagram.com/vinodelamancha)
www.youtube.com/vinodelamancha
[es.pinterest.com/vinodelamancha/](https://www.pinterest.com/vinodelamancha/)

www.lamanchawines.com

Unión Europea
 Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
 Europa invierte en las zonas rurales

Castilla-La Mancha
 MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



Comienza el curso en la Escuela Oficial de Idiomas de Ciudad Real con más de 1.300 solicitudes de alumnos

Texto: Arora Galisteo
Fotos: Elena Rosa

Por primera vez se impartirá en todos los idiomas ofertados, alemán, italiano, francés, inglés y español como lengua extranjera, el nivel más alto de competencia que es el C2. El plazo de matrícula continúa abierto hasta finales de octubre y aún quedan plazas libres en algunos grupos

El miércoles 29 de septiembre dio comienzo un nuevo curso en la Escuela Oficial de Idiomas de Ciudad Real. Hasta el momento, el plazo de matriculación continúa abierto hasta finales del mes de octubre, más de 1.300 personas han solicitado una plaza para aprender alguno de los idiomas ofertados: alemán, italiano, francés, inglés y español como lengua extranjera. Este año, como novedad importante, en todos los idiomas se impartirá, por primera vez, el nivel más alto de competencia, el C2.

Así lo ha indicado a Lanzadigital la directora de este centro, Celia de Diego, quien ha añadido que la cifra de matrículas, de momento, es similar a la del año anterior, un curso, el pasado, que estuvo marcado por la pandemia y, en algunos grupos, se tuvo que optar por la semi presencialidad. “Este año los alumnos vienen mucho más tranquilos aunque seguimos observando todas y cada una de las medidas sanitarias para la prevención del contagio del Covid-19 y las clases serán totalmente presenciales”, ha señalado.

“Hay grupos que ya están llenos pero todavía quedan algunos con plazas”, ha añadido la directora del centro “Prado de Alarcos”, quien ha animado a matricularse en una enseñanza de excelencia, “estamos preparando ciudadanos muy competentes en lenguas extranjeras”, ha reiterado.

Dos cursos monográficos para preparar el examen del C1 de inglés

Otra importante novedad, de cara al curso escolar 2021/22, es la puesta en marcha de un curso monográfico para la preparación de exámenes del C1 de inglés. De Diego recuerda que este es el último año para que los profesores de los centros educativos bilingües y trilingües acrediten ese nivel. “Ha habido bastante demanda y hemos decidido poner en marcha un monográfico para preparar el examen de certificación del C1”, ha explicado.

En concreto, se van a poner en marcha dos cursos, de 50 horas lectivas, que se van a desarrollar de octubre a febrero, el primero, y de febrero a mayo, el segundo.

El inglés abarca el 65% de las matrículas

En cuanto a la mayor demanda, la también profesora de Alemán explica que el inglés abarca casi el 65% de las matrículas realizadas en la escuela. Por detrás, el francés, con un elevado porcentaje, y el italiano y alemán, con menor demanda.

Y en cuanto a los niveles más demandados, para inglés y francés son el B1 y B2 y para italiano y alemán, los más básicos, A1 y A2.



24 profesores

En la Escuela Oficial de Idiomas de Ciudad Real cuentan con un total de 24 profesores y decenas de grupos de alumnos, muy heterogéneos, en un horario muy amplio, de 9,00 a 14,00 horas y de 16,00 a 21,00 horas. “Mayoritariamente nuestros alumnos vienen por la tarde. Por las mañanas es gente de mayor edad aunque también hay estudiantes que tienen las clases por la tarde”, añade.

Desde 1982 impartiendo una enseñanza de calidad La Escuela Oficial de Idiomas “Prado Alarcos” de Ciudad Real lleva desde el año 1982 impartiendo enseñanzas de idiomas con un nivel de calidad muy elevado. Desde entonces, más de 40.000 personas han pasado ya por sus aulas.

Celia de Diego recuerda que cada curso cuenta con 120 horas lectivas al año y el precio, al tratarse de una enseñanza pública, es muy reducido. En concreto, los alumnos nuevos abonarán una tasa de 84,76

euros y los antiguos, 61,33 euros. La edad mínima para poder matricularse es de 14 años en alemán e italiano y de 16 para el resto de idiomas ofertados.

Obras de mejora en el centro

Por último, la directora de la Escuela Oficial de Idiomas de Ciudad Real ha indicado que, a lo largo de este curso escolar, se van a llevar a cabo varias obras de remodelación externa del centro.

En concreto, se va a arreglar el pavimento y la fachada, el acceso de los alumnos y, también, se va a poner en marcha un plan de eficiencia energética. Las aulas también se van a dotar con más tecnología con el objetivo de mejorar la competencia digital.

“Los proyectos están ya en la delegación provincial de Educación”, ha indicado De Diego quien ha añadido que aunque aún no hay fechas concretas sí se llevarán a cabo en los próximos meses.



García de León: “Pardo Bazán fue una élite discriminada”

La investigadora ciudarrealeña María Antonia García de León ha participado en La Coruña en el “Congreso Internacional Emilia Pardo Bazán en su Centenario. Literatura y vida en los siglos XIX, XX y XXI” donde ha dado a conocer el ensayo que sobre la célebre escritora realizó durante la pasada primavera y que le ha llevado a “enamorarse del personaje, de la persona” que, asegura, “es fascinante” y cuyo legado, humano y literario, sigue siendo actual

Texto: Arora Galisteo
Fotos: Lanza

La Coruña ha acogido esta semana, desde el martes 21 y hasta el sábado 25, el Congreso Internacional de Primer Centenario del fallecimiento de Emilia Pardo Bazán en el que ha participado la investigadora, y escritora, ciudarrealeña María Antonia García de León.

Bajo el título Congreso Internacional Emilia Pardo Bazán en su Centenario. Literatura y vida en los siglos XIX, XX y XXI, se han reunido en su ciudad natal, A Coruña, profesores de universidades españolas, europeas y estadounidenses, ha indicado García de León a Lanzadigital.

La también escritora ciudarrealeña ha presentado en el congreso un ensayo sobre Pardo Bazán, escrito durante la pasada primavera, al que ha dedicado muchos meses de investigación y trabajo, y que ha sido publicado en la revista Claves que dirige Fernando Savater.

“Pardo Bazán fue una élite discriminada”
“Emilia Pardo Bazán se adelantó a su época en muchos sentidos”, ha explicado García de León quien ha asegurado que fue “una élite discriminada”. Añade que ella tenía muchos medios “y con esos mismos medios un hombre se hubiera hecho presidente de la Real Academia Español-



la y hasta presidente del Gobierno; Pardo Bazán tenía una potencia económica, social, simbólica y social enorme y fue tres veces vetada para entrar en la citada academia, además, de una manera abiertamente machista como refleja la frase de Juan Valera ‘que no había sillón para albergar su culo’, Valera se vistió de grosería por ella”, ha expresado.

García de León se adentra también en la biografía de la célebre escritora. “Hija única, muy querida de su padre que le enchufó una energía, un capital emocional tremendo que la llevó a atreverse con todo. Era una mujer de una vitalidad y una inteligencia mayúscula”.

El ensayo que María Antonia García de León ha elaborado sobre la figura de Pardo Bazán, un amplio trabajo de investigación desarrollado durante la pasada primavera, le ha llevado a “enamorarse del personaje, de la persona, porque es fascinante, no acabas de abarcarla, es como las 20 caras de un diamante hermosísimo”.



La también escritora ciudarrealeña ha presentado en el congreso un ensayo sobre Pardo Bazán, escrito durante la pasada primavera, al que ha dedicado muchos meses de investigación y trabajo

Una personalidad compleja

Al hilo de esta cuestión, la investigadora y escritora ciudarrealeña reflexiona sobre la idea de que vivimos en un mundo muy plano, un mundo de robots, de algoritmos, “y descubrir la personalidad compleja de Pardo Bazán me ha encantado. Las personas no tienen por qué ser de una sola pieza como los robots, se puede ser, como dijo ella, ferviente cristiana y feminista radical, por ejemplo”.

Para elaborar este ensayo, García de León ha indicado que ha tenido, como libro de cabecera, la biografía de 750 páginas de la gran historiadora Isabel Burdiel que, además, ha sido también la comisaria de la gran exposición “Emilia Pardo Bazán. El reto de la modernidad” que ha acogido la Biblioteca Nacional de España, en Madrid, desde el pasado mes de junio

y hasta el pasado domingo, 26 de septiembre.

“Además he trabajado muchísimo en la hemeroteca; se ha hablado muchísimo de ella, con motivo de su centenario, en los medios de comunicación y en las redes sociales, y no había día que no tuviera que leer tres o cuatro artículos de fondo, ha sido un fenómeno social”, añade.

Rescatar y acercar la figura de Pardo Bazán al lector actual

Subraya que con la celebración de este centenario han sido muchos los que la han querido rescatar y acercar la figura de Pardo Bazán al lector actual y al momento presente, para comprobar que su legado humano y literario sigue siendo actual y su mensaje vital no ha perdido vigencia.

“Antes no la entendían, es ahora cuando su tiempo ha llegado. Era una ultramoderna y los de su época no la podían entender”, ha concluido María Antonia García de León.

En este año 2021 se celebra el primer centenario del fallecimiento de la escritora coruñesa Emilia Pardo Bazán, extraordinaria escritora que se adelantó a su época en hechos, ideas e intereses. Personalidad poliédrica, dotada de una cultura enciclopédica y viajera infatigable, su vida y su obra han sido abordadas con rigor y amplitud de miras en este Congreso Internacional.



Imagen de la inauguración del Salón del Automóvil de Manzanares en 2019

Camacho: “El Salón del Automóvil de Manzanares se ha convertido en una referencia a nivel provincial”

El Recinto Ferial de Manzanares albergará del 8 al 10 de octubre el X Salón del Automóvil, una feria en la que estarán representados todos los segmentos del sector y en la que participarán las marcas más importantes. Lanza ha entrevistado al concejal de Ferias Comerciales, Pablo Camacho, para conocer los aspectos más destacados de este evento comercial

Texto: Fran Solís

Foto: Ayto. Manzanares

Pregunta: ¿Qué importancia tiene el Salón del Automóvil de Manzanares?

Respuesta: El Salón del Automóvil cumple su décima edición y desde su inicio ha tenido mucha importancia. En Manzanares tenemos a muchas empresas del sector del automóvil, y esta muestra se ha convertido en toda una referencia provincial en cuanto a la exposición de vehículos nuevos, seminuevos y de kilómetro 0.

Este año además es muy importante, porque supone recuperar una feria que el año pasado no se pudo hacer como consecuencia de la pandemia. Además, será la primera feria de estas características que se celebre en la provincia de Ciudad Real dentro de su ámbito de negocio.

A lo largo de 2020 nos reunimos con los expositores y, en dos ocasiones, tuvimos prácticamente diseñada y preparada la feria, pero por motivos del confinamiento y de la evolución de la Covid-19 no la pudimos hacer.

Por tanto, nos encontrábamos deseosos de po-

der celebrar el X Salón del Automóvil y estamos convencidos de que va a marcar el paso. Prácticamente van a estar representadas todas las marcas, circunstancia que va a traer consigo que el visitante disponga de una magnífica oportunidad para comparar y comprar el coche que mejor se adapte a sus necesidades.

P: ¿Cuál es el principal objetivo del Salón?

R: Todas las ferias comerciales se organizan con el objetivo prioritario de que los expositores vean recuperado su esfuerzo con un buen nivel de negocio, de ventas y de contactos comerciales. Y ese es el objetivo que nos hemos marcado tanto desde

la organización como desde las empresas que van a estar representadas. Queremos que el X Salón del Automóvil sea una feria de negocio, donde los expositores puedan vender vehículos y en donde puedan generar contactos para que, después de la muestra, puedan cerrar las operaciones que tengan pendientes.

P: El salón cumple su X edición, por lo que ya se encuentra totalmente consolidado. ¿Ha alcanzado ya su techo o aún le queda camino por recorrer?

R: Se trata de una feria que está en continua evolución. De cara a este año vamos a tener a un total de 12 expositores que representarán a las marcas más importantes entre las que se encuentran Seat, Opel, Renault, Citroën, Nissan, Ford, Hyundai, SsangYong, Honda y Mitsubishi. Pero también habrá marcas de ocasión, multimarca y vehículos seminuevos.

Desde el Ayuntamiento de Manzanares, que ha organizado el Salón del Automóvil, estamos convencidos de que la feria está en continuo crecimiento. Y estamos abiertos a que expositores de otras localidades se puedan incorporar a la misma.

Si comparamos los expositores que vamos a tener con los que tienen otras ferias de la provincia dedicadas al mismo segmento, podemos comprobar como las otras muestras tienen muchos menos expositores que la nuestra. Y es que el Salón del Automóvil de Manzanares está muy bien marcado en el calendario, a la vez que Manzanares se encuentra muy bien ubicado geográficamente, circunstancia que hace que seamos una referencia a la hora de celebrar este tipo de eventos comerciales.

P: ¿Qué importancia tiene el hecho de que estén representados todos los segmentos del automóvil?

R: Hemos querido hacer una feria diversa, amplia y en la que el visitante cuando se acerque al Recinto Ferial de Manzanares pueda observar muchos vehículos en los que fijarse y valorar su posible compra. Vamos a tener una amplia exposición de vehículos nuevos (que se realizará en el interior del pabellón de muestras), pero también habrá una gran exposición de vehículos de ocasión, seminuevos y de kilómetro 0, que tendrá lugar en el exterior del pabellón de muestras.

Las propias empresas nos han confirmado que están preparando buenas ofertas para los tres días de feria.

P: ¿De dónde proceden las empresas que van a estar presentes en el Salón?

R: Aproximadamente la mitad de las empresas son de Manzanares, pero también van a mostrar sus vehículos concesionarios de Valdepeñas, Ciudad Real o de Membrilla.

P: ¿Cuál es el presupuesto del X Salón del Automóvil de Manzanares?

R: Este año la feria tiene un presupuesto de 13.000 euros, que fue aprobado en Junta Local de Gobierno. Prácticamente la totalidad del mismo

se ha dedicado a la difusión y organización del evento, con el fin de contar con vigilantes de seguridad, así como para que se cumplan todas las medidas sanitarias y de seguridad estipuladas.

Hay que destacar que en esta feria los expositores pagan muy poca tasa por participar, por lo que prácticamente todos los gastos son sufragados por el Ayuntamiento de Manzanares.

P: ¿Qué importancia tiene el sector del automóvil en Manzanares?

R: El sector del automóvil se encuentra muy implantado en Manzanares y genera muchísimos puestos de trabajo, pues hay muchas personas que trabajan en empresas relacionadas con el sector como son los talleres, concesionarios, etc. Por tanto, para Manzanares es muy importante. Con la puesta en marcha de este Salón queremos estar al lado del sector, que en la actualidad lo está pasando mal por la no fabricación de vehículos ante la ausencia de microchip, circunstancia que está provocando que todo esté un poco ralentizado.

10ª EDICIÓN

SALÓN DEL AUTOMÓVIL 2021

EN EL RECINTO FERIAL DE FERCAM, MANZANARES

FECHA:	INAUGURACIÓN:	HORARIO:
8,9 Y 10 DE OCTUBRE	VIERNES A LAS 17 H.	DE 11 A 14 H. DE 17 A 21 H.

ORGANIZA:
CONCEJALIA DE FERIAS COMERCIALES



AYUNTAMIENTO DE MANZANARES



FERNANDO VILLALBA, COORDINADOR REGIONAL DEL SINDICATO STE-CLM Y REPRESENTANTE DEL CONSEJO ESCOLAR DEL ESTADO

“Hay que apostar por una educación de calidad y también equitativa, que dé igualdad de oportunidades”

El sindicato STE-CLM ensalza en el Día del Docente el compromiso de los profesores y profesoras y reclama un incremento en el presupuesto destinado a Educación para garantizar una educación de calidad

Texto: Juan Carlos Chinchilla

Foto: Lanza

Pregunta.- ¿Cómo se presenta el curso escolar que ha comenzado hace tres semanas?

R. Respuesta.- El curso, como el anterior, es un poco atípico, porque no se sabe cómo va a evolucionar la pandemia. En principio parece que bien, que va remitiendo, y por ahora no hay problemas, ni focos en las escuelas. Hace un año hacíamos asambleas del profesorado y desde entonces la verdad es que el profesorado está volcado. Pensamos que nos iban a decir incluso de cerrar los centros y hacer todo telemático por el riesgo que corrían. Pero no fue así y eso que el profesorado está muy envejecido, y se podría considerar que es un colectivo casi vulnerable. En unos años se jubila casi la mitad de la plantilla y sin embargo en las asambleas que hicimos nos decían que no querían nada telemático. Querían clase presencial con el alumnado, pero eso sí con medidas de seguridad, bajando ratios, la ventilación cruzada y toda la seguridad que le pudiéramos proporcionar.

Para este curso afortunadamente se han mantenido los refuerzos covid, mientras que en otras comunidades se han bajado. Nosotros siempre pedimos medidas estructurales y aunque está sea de carácter coyuntural, estamos satisfechos. De momento el curso arranca con la ilusión de que remita la pandemia.

P.- ¿Cómo cree que ha sido tratado el docente durante la pandemia?

R.- El docente es muy vocacional. En general se le ha tratado bien. Las familias creo que están agradecidas. Veían que iban a hacer cualquier trámite a la administración y tenían que pedir cita y eso lo llevaban muy mal. Sin embargo llevaban a sus hijos al colegio y veían que las clases empezaban a las nueve y a las nueve menos cuatro ya estaba la maestra con la puerta abierta atendiendo. Creo que por parte de la sociedad en general se ha valorado muy bien la labor del docente. De lo que no quejamos un poco es de la Administración que, por ejemplo, hablando de Secundaria



en Castilla-La Mancha nos encontramos a la vanguardia de la retaguardia. Tenemos de las peores condiciones laborales de toda España. Aquí las horas lectivas en Secundaria son veinte semanales, mientras que en casi todas las comunidades autónomas han bajado. Luego también hay que lamentar que de los 30.500 docentes que hay en la región, más de 6.000 es interino y cuentan con unas condiciones laborales muy precarias con el peor acuerdo de interinos de España.

P.- Ha apuntado algunas ya, ¿qué reivindicaciones reclama el sindicato?

R.- Sobre todo lo que queremos es que se acaben todos los recortes que hubo en la época de Cospedal, que todavía no se han recuperado todos los derechos perdidos entonces. Fueron despedidos 6.000 docentes y no se ha recuperado aún todo ese profesorado. En horas lectivas tampoco se ha recuperado, ni en Secundaria, con 20 cuando el Real Decreto dice que tienen que ser 18, así como en Primaria, donde hay 25 horas lectivas y se recomiendan 23.

Tampoco se han recuperado todos los centros de la escuela rural. Se cerraron 70 y se abrió solo unos pocos. Los pueblos mueren lentamente si se cierra la escuela. Otra cosa también sangrante



en la época de Cospedal fue la eliminación de los apoyos en Educación Infantil. Antes estaba la tutora y había maestros de apoyo para las clases de los niños de 3 a 6 años. Fue una de las acciones más inauditas en esa época y todavía no se han recuperado todos los apoyos de Infantil necesarios.

En definitiva el problema que tenemos realmente es de presupuesto. El presupuesto que se destina a Educación en España es poco más del 4 por ciento del PIB. Y claro no se puede comparar con los presupuestos que hay en nuestro entorno dentro de la Unión Europea. Se hablaba, incluso en la Ley de 2010, que iba a ser del 6 por ciento,

pero estamos muy lejos. Y si no hay presupuesto en Educación con lo importante que es, pues ocurre que falta por todos los sitios. En nuestra campaña 'Calidad y equidad' mostramos desigualdades como, por ejemplo, el menor acceso a la banda ancha en hogares mileuristas. Esto provoca que no haya igualdad de oportunidades. Y si se empieza de joven con desequilibrios y desigualdades, al final se mantiene toda la vida.

P.- Por último, ¿qué mensaje lanza a los profesores y profesoras en el Día del Docente?

R.- Sobre todo darles las gracias por lo que han hecho. Fue muy emocionante cuando hicimos las asambleas. Piensa hace un año cómo estaba la situación, y como de manera unánime en todas las provincias manifestaron no querían sesiones telemáticas, que querían clases presenciales, porque saben que en aquellos sitios que ha habido que cerrar la escuela se ha perdido mucha calidad. Un mes de clase equivale a un mes de desarrollo cognitivo en edades pequeñas y si lo unimos a gente que tenemos pocos recursos se generan importantes atrasos. Por eso apostamos por una educación de calidad, eso todo el mundo lo quiere, pero también equitativa, que dé igualdad de oportunidades, independientemente de sus circunstancias personales.



CALIDAD Y EQUIDAD EN LA EDUCACIÓN

STE-CLM
INTERSINDICAL

CSIF: “El Día Mundial del Docente es un reconocimiento a la ‘labor esencial’ del profesorado”

Con motivo del Día Mundial del Docente, Lanza ha entrevistado a la responsable del sector de Educación de CSIF en Ciudad Real, Rocío Romero, quien ha expuesto una serie de reivindicaciones del sindicato para mejorar las condiciones de los profesores

Texto: Fran Solís
Foto: Elena Rosa



La responsable del sector de Educación de CSIF en Ciudad Real, Rocío Romero, indica que el Día Mundial del Docente supone “un reconocimiento a la labor que realizan los profesores”, la cual “es esencial en nuestra sociedad”.

A este respecto considera que “si el curso pasado salió adelante fue gracias a la labor de los docentes y de las docentes, así como de los equipos directivos de los centros, que fueron los que se adaptaron a las circunstancias de la pandemia”.

Aprovechando el Día Mundial del Docente, Romero ha indicado a Lanza que desde CSIF solicitan la necesidad de “dignificar la labor del profesorado”, una petición que constituye una reivindicación histórica del sindicato. También piden la carrera profesional para los docentes, para que “no haya tantas diferencias salariales y laborales entre las distintas comunidades, así como un estatuto docente que regule sus

condiciones profesionales”.

Otra de las demandas que CSIF ha trasladado a la Administración pasa por un cambio en la forma de acceso a la función pública del profesorado, porque “no es de recibo que ahora que apenas estamos iniciando el curso falten profesores, sobre todo en algunas especialidades de Educación Secundaria, por ejemplo en Matemáticas y Física y Química, y en especialidades de Formación Profesional, cuando acaba de finalizar un proceso de oposición donde han quedado plazas desiertas en Castilla-La Mancha”.

También consideran necesario que la Consejería reduzca la “enorme carga burocrática que tienen” y piden que les “facilite” lo que “es realmente importante, como es educar”.

Respecto al tema de personal, desde CSIF reclaman

la figura del profesor de apoyo de Educación Infantil “que desapareció hace unos años y que no se ha vuelto a recuperar”, a la vez que solicitan “más docentes que permitan bajar las ratios, especialmente en estos años en los que con la COVID algunas aulas tienen muchos alumnos y alumnas”.

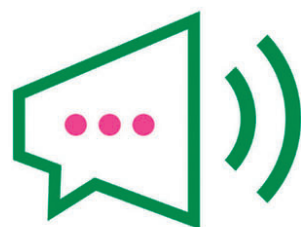
Nueva ley de educación

En cuanto a la Nueva ley de educación, Rocío Romero, sostiene que desde CSIF “tenemos la sensación de que ha habido cierta improvisación en algunos aspectos, circunstancia que ha generado mucha inseguridad dentro del profesorado, porque hay muchos temas que se están abordando sin un estudio previo y sin contar con la opinión de los docentes, que son los que conocen la realidad de las aulas, lo que constituye el primer gran fallo de toda ley educativa”.

“Hay otros asuntos que nos parecen importantísimos y a los que hay que darle forma normativa, como sucede, por ejemplo, con los profesores técnicos de FP donde existe bastante controversia ya que hay cambios sustanciales en su situación laboral que deben ser regulados”.

Desde su punto de vista, “el hecho de arrastrar cambios en una ley educativa legislatura tras legislatura y según el Gobierno que haya en el momento, va en detrimento de la calidad de la enseñanza. Por este motivo, desde CSIF pedimos una ley de educación consensuada y que se prolongue en el tiempo”.

¿A qué estás esperando? Afílate ya



**tienes la
palabra**



por ti, contigo

Estamos en C/ Bernardo Mulleras, 1 Entrepant Ciudad Real
Tlfnos: 926 200440 - 926 215046 ciudadreal.web@csif.es

Sánchez de la Nieta: “Es necesario que se dignifique la profesión del docente como un pilar fundamental en la sociedad”

Con motivo del Día Mundial del Docente, la presidenta de ANPE Ciudad Real expone algunas de las principales reivindicaciones del sindicato para mejorar las condiciones del profesorado con el fin de que, entre otras cuestiones, “recupere sus condiciones económicas, laborales y sociales”

Texto: Fran Solís

Foto: Carlos Díaz



La presidenta de ANPE Ciudad Real, sindicato independiente mayoritario en el ámbito de la enseñanza pública, Mónica Sánchez de la Nieta, reivindica la necesidad de que “se dignifique la profesión del docente como un pilar fundamental dentro de la sociedad” a la vez que considera necesario que el profesorado “recupere sus condiciones económicas y laborales, y el estatuto docente para que marque todos los aspectos desde que ingresamos a la Función Pública hasta que nos jubilamos”.

Sánchez de la Nieta, que con motivo del Día Mundial del Docente ha repasado los principales asuntos que afectan al colectivo, recuerda que desde ANPE “llevamos mucho tiempo haciendo esta exigencia para que se nos reconozca como una de las profesiones más importantes y para que se dignifique a los docentes, pues poco a poco en la sociedad se ha ido denostando nuestra profesión, perdiéndose el respeto al profesorado. Durante el año y medio de pandemia hemos demostrado que verdaderamente somos profesionales y que sin vocación nuestro trabajo es muy difícil de llevar. Por todo ello pensamos que nuestra profesión debería dignificarse año tras año y tener ese reconocimiento social. En cualquier caso, nos sentimos agradecidos porque desde algunos secto-

res sí nos han reconocido la labor que hemos llevado a cabo durante la pandemia”.

La presidenta de ANPE Ciudad Real también considera necesario que el Gobierno “aborde la situación del profesorado”, pues aprovechando la Nueva ley educativa, “no paramos de recordar que uno de los compromisos de esta norma es el de desarrollar nuestra carrera profesional y el famoso Estatuto de la Función Pública Docente que desde ANPE siempre hemos reivindicado”.

Según indica Sánchez de la Nieta “la Nueva ley educativa se compromete a que en el plazo de un año se aborde este asunto. Y es muy importante que se actualice y que se contemple desde el principio, es decir, desde que iniciamos la vocación y empezamos nuestra carrera como docentes hasta que la terminamos”.

Respecto al acceso a la Función Pública opina que, “aunque es importante seleccionar a los mejores docentes para que formen a los niños y a los jóvenes, también debe cambiarse el modelo y analizar los te-

marios porque se encuentran totalmente desfasados. El real decreto por el que se basan las oposiciones de maestros viene del año 2007, mientras que los temarios de esa oposición son de 1993. Por tanto, considero que hay que actualizar y buscar un modelo que se ajuste a la realidad, que sea más objetivo del que tenemos ahora y que ayude a seleccionar a los mejores”.

Por otra parte también considera trascendental el hecho de que los profesores “recuperemos nuestras condiciones sociales y recuperemos las condiciones económicas que teníamos antes, porque no hemos vuelto a las retribuciones que teníamos con anterioridad a la crisis ni a las mismas condiciones laborales”.

En cuanto al proyecto de real decreto por el que se regula la evaluación, la promoción y la titulación en ESO, Bachillerato y Formación Profesional, y que contempla la eliminación de las recuperaciones, la presidenta de ANPE Ciudad Real indica que “nos mostramos en desacuerdo con el mismo” ya que “lo que se está haciendo es desmotivar a nuestro alumnado y no valorar el esfuerzo y el trabajo de los profesores. Y por el hecho de anular esas evaluaciones extraordinarias no estamos mejorando ni ayudando a mejorar el fracaso o el abandono escolar. Por tanto, lo que se debe intentar es mejorar el rendimiento de aprendizaje de nuestros alumnos. Hay que motivar a los estudiantes y premiar el esfuerzo”.

Con motivo del Día Mundial del Docente, ANPE va a celebrar el próximo sábado 2 de octubre en Ciudad Real capital esta efeméride que se complementará con un homenaje a los funcionarios en prácticas que han aprobado la oposición este pasado verano. Asimismo, con motivo de la II segunda edición del Premio de Innovación educativa ‘Paco Diestro’, dos centros de la provincia recibirán un premio de 300 euros, uno para un centro de Infantil y Primaria y otro para Enseñanzas Medias.

En este barco cabemos todos.
Yo, en la pública

5 octubre
DÍA DEL DOCENTE

C/ Tinte, 19 · 1º A 13001 Ciudad Real

anpecastillalamancha.es
ANPE SINDICATO DE PROFESORES

926 27 41 41

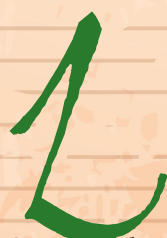
anpecr@anpecr.com



La vendimia de Juan Aparicio, rendimiento y calidad “superior”

La recogida de uva comenzó con las variedades más tempranas y ahora está dando los últimos coletazos con la corta de la airén. En general, el fruto tiene un buen estado sanitario y los precios han subido y tienen más rentabilidad

Texto: Julia Yébenes
Fotos: J.Jurado



Se trata de una recolección iniciada en la provincia a mediados de agosto con la recogida mecanizada de las blancas tempranillas chardonnay,

a campaña de vendimia de 2021 en Ciudad Real encara los últimos días con la corta de la uva airén, la variedad blanca tradicional del territorio manchego, que está registrando una calidad “superior”.

verdejo o sauvignon blanc, y de las tintas merlot, macabeo y cencibel desde primeros de septiembre.

Sobre el terreno, los agricultores confirman la disminución media de la producción, prevista en más del 25%, aunque hay zonas tremendamente afectadas por las DANAS de finales de agosto y primeros de septiembre. La temporada podría cerrarse en 22 millones de hectolitros a nivel re-

gional, según la Consejería de Agricultura -cerca del 50% en Ciudad Real-, aunque habrá que esperar a mediados de octubre hasta anotar el aforo total.

En la actualidad, las cuadrillas que atomizan las viñas provinciales en las jornadas del 'veranillo de San Miguel' están agilizando los trabajos para mantener el "buen" rendimiento y prevenir ser víctimas "de podredumbre y pérdida de fruto" por fenómenos tormentosos.

Falta de mano de obra

Es el caso del productor fernanduco Juan Aparicio Honrado, propietario de varios plantíos y un total de 70.000 cepas, 20.000 de ellas en espaldera. Aparicio, de 76 años y miembro de una familia de tradición agrícola, destaca la buena recolección de uva de este año, aunque se queja de la falta de mano de obra y de unas políticas laborales, a su juicio, inoportunas.

En plena vendimia en sus fincas, junto a ocho trabajadores (cuatro espuelas, aunque debería tener como mínimo 12, asegura), el veterano productor apela a "todos los políticos en general" para "que cuando haya recolecciones no saquen planes de empleo", y los titulares agrícolas puedan contar con trabajadores suficientes.

Es un fenómeno que arrastran desde hace varios años, y que les obliga a contar mayoritariamente con temporeros extranjeros. En su caso está haciendo que "quite el vaso y ponga más espalderas", con el fin de asegurar la recogida puntual a través de la mecanización.

En concreto, sus previsiones son plantar 7.000 cepas emparradas de tinto tempranillo y cencibel, tras arrancar otras tantas tradicionales de blanca, con el fin de que "no se solape con el airén". Señala que ésta es la variedad "que más rinde", pero la competencia es menor porque "hay mucha". Por algo, recuerda, las administraciones "dan subvenciones". El objetivo de esta normativa es diversificar las variedades y apostar por las de ciclo más corto.

De igual manera, coincidiendo con las conversaciones para ultimar el acuerdo estratégico nacional de la Política Agraria Comunitaria (PAC), una cuestión ajena a Aparicio, éste da en la diana y reclama un punto fundamental para la reforma, como es "que miren mejor el campo" porque "todo sale de ahí".

Desde principios de septiembre

Aparicio Honrado inició la temporada de vendimia el 8 de septiembre y calcula que finalizará la recogida a primeros de octubre, aunque si tuviera más temporeros podría acabarla mucho antes. Se muestra satisfecho por la cuadrilla que lleva, "chicos jóvenes, del pueblo, muy trabajadores", a los que paga el salario que recoge



CAMPO

el convenio provincial del Campo, a 6,60 euros la hora.

Trabajan desde las 8 a las 14 horas, con media hora para almorzar, y de 15 a 17 horas por la tarde.

En la cuadrilla está también su hijo, Juan Aparicio Fernández, quien es el encargado de vaciar la pala llena de uva a los remolques y de trasladar sus cosechas diarias a la Cooperativa Espíritu Santo, de Malagón, matriz del Grupo Montes Norte. La familia Aparicio también lleva a esta sociedad, como socios, la aceituna de sus 8.000 olivos -3.500 de picual y 500 de cornicabra con sistema tradicional y otros 4.000 en intensivo-.

Buen rendimiento

Aparicio padre destaca la calidad de su producción porque “les doy todo lo que hay que darle”, como la aportación de agua y basura, y otros tratamientos “a su debido tiempo”. Así, la planta “está agradecida” y está respondiendo “bastante bien”, con un rendimiento de entre 11 y 11,5 grados, y un promedio de 10.000 kilos de uva por hectárea. En un día como el que El Campo visitó su plantación recogió unos 18.000 kilos de uva cortada, unos 3.000 kilos por persona.

De esta manera, la rebaja de producción calculada en la provincia y la región, será menor en sus propiedades, y apenas alcanzará una merma del 20 por ciento.

Cooperativas

Aparicio Honrado también celebra el funcionamiento de industrias de carácter cooperativo, que en su caso agradece porque, de lo contrario, “habría que arrancar las parras”. Se refiere, en este sentido, a los precios bajos que “imponen” los propietarios de grandes plataformas vinícolas a la hora de recoger la uva de los agricultores particulares.

Con todo, el veterano agricultor reconoce que los precios están “un poquillo más altos” y, de alguna manera van a equilibrar el enlace de campaña. “Se oye que Italia tiene bastante menos producción, al igual que Francia y España”, indica, por lo que “esperemos que todos tengamos rentabilidad”. Son picos de sierra que, a juicio del propietario agrícola, “no debieran existir”. El escenario “más justo”, agrega, sería el que tuviera precios invariables, “hubiera poca o mucha cosecha”.

Al menos, la campaña de comercialización vinícola 2021-22 se prevé “buena” en los mercados nacionales e internacionales, a tenor de la óptima “graduación” de la uva, al igual que su estado sanitario, que repercutirá en la cualificación de los vinos nuevos.

Relevo generacional

Respeto a otras de las necesidades de la agricultura moderna, la falta de renovación, Aparicio se muestra tranquilo porque su hijo, “a quien le gusta mucho el campo”, le dará el relevo genera-



cional. Desde adolescente, el joven, de 39 años, se dedica a trabajar en sus explotaciones al calor de las explicaciones y enseñanzas de su padre.

Su incorporación al sector ha sido natural por el ambiente familiar en el que vive, si bien la Política Agraria Común (PAC) que se negocia dedica recursos para atraer a los jóvenes agricultores y facilitar el desarrollo empresarial en las zonas rurales.

Medio ambiente

Respecto a otro de los ejes de la reforma de la Política Agraria Europea más allá de 2020, como es la sostenibilidad y el medio ambiente, a través de los ecoesquemas, Aparicio Honrado certifica el “gran respeto” de los “campesinos”, a la vez que insiste que los criterios para trabajar el campo han de tener un reflejo positivo en la “rentabilidad”. “Todo sale de ahí, es de donde nos alimentamos, y hay que mirar más por ellos”, reitera, en referencia a los criterios para tener acceso a recursos como el agua y de tener más apoyos públicos. Sólo de esta manera, “esto irá para arriba”.

Explica, como regante, que “aquí se riegan cuatro leñosos, nada de hortícolas”, y cada año tienen el peso del recorte sobre la actividad. “No es un destrozo de agua porque regamos cuatro viñas”, sostiene, la única vía para tener un margen de ganancias.

“Las fincas de secano no valen nada”, asegura, a la vez que espera que las obras que van a realizar en la canalización de la comunidad de regantes del pantano Gasset, se aborden cuanto antes, pues, de lo contrario “será la perdición de la Vega de Fernán Caballero”.

Una explotación de regadío, en su opinión, “multiplica el valor de la venta” y “crea trabajo” porque en agricultura “el agua es oro”.

Para Aparicio, “no deberían existir las amenazas (de la Confederación Hidrográfica del Guadiana -CHG-) a las dotaciones que tienen porque “se riega poco y no estamos haciendo ningún crimen”.

En este sentido, el productor apela a la actividad agrícola como herramienta contra la despoblación y el fenómeno de la ‘España vaciada’. Los jóvenes, según dice, se podrán sentir atraídos por este oficio si ven que tiene rentabilidad para poder vivir y desarrollarse, un margen intrínsecamente vinculado al agua.

Con todo, Aparicio, junto a la pala donde los vendedores vacían las espuelas llenas de uva, y orgulloso de su fruto, con cepas “bien cargadas”, insiste en enviar un mensaje a “todos los políticos, sean del color que sean”, para que “cuiden al campo”, un sector básico para cualquier población. “Comemos tres veces al día, recuerda, y todo sale de aquí”.



MERCADO EXTRAORDINARIAMENTE ACTIVO

En los últimos coletazos de la vendimia, una de las grandes campañas agrícolas de Castilla-La Mancha, el mercado del vino está “extraordinariamente activo”. Así lo ha dicho esta semana el titular de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, dado que en este año “los productos están vendiéndose muy rápidamente”.

La menor producción, -con más de 6 millones de hectolitros menos de vino y mosto que en 2020- y los operadores del sector han contribuido a que los precios estén “muy bien” y eso esté repercutiendo en que haya precios justos en toda la cadena. “Tenemos una expectativa muy positiva”, apostilló.

En el juego de la oferta y la demanda, al haber menos producción, hay menor presión de los compradores y las cotizaciones registran un alza.

Por otro lado, las previsiones de vendimia fueron muy equilibradas al inicio de la campaña, con un ligero descenso de producción con respecto al año pasado.

En términos generales, el estado sanitario de los viñedos ha sido bueno, salvo algunas zonas lastradas por las tormentas de pedrisco, como en la comarca de La Mancha.

De la misma manera, y como en años anteriores, la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha estado vigilante para que se cumplan los requisitos de la Ley de la Cadena Alimentaria. Según contempla, es obligatoria la formalización de un contrato por escrito antes de la entrega de la uva de vinificación y que el viticultor conozca previamente el precio, que debe ser abonado en el plazo máximo de un mes desde la fecha de entrega.

Del paté de aceituna a la crema de cacao con AOVE: Montes Norte apuesta por catas dinámicas

El grupo agroalimentario celebrará 16 catas en cuatro sábados de octubre y noviembre, cada una de 20 minutos, con el fin de atraer a nuevos consumidores. Las citas se enmarcan en el programa de promoción de su amplia gama de productos

Texto: Julia Yébenes
Fotos: Elena Rosa

El grupo agroalimentario Montes Norte comenzará el nuevo curso promocional con dieciséis catas comentadas de 20 minutos cada una y un carácter más abierto.

Se trata, explica María Amores, responsable de Márketing y Comunicación de la cooperativa, de acciones divulgativas dirigidas a todo tipo de público, con el fin de atraer a nuevos consumidores.

La novedad es la reducción del tiempo, “de una hora y media o dos hora a 20 minutos” y cada día “con un producto diferente”. Se trata, según Amores, de catas “dinámicas” para clientes que disponen de poco tiempo, con el objetivo de “ser más ágiles” a la hora de dar a conocer su amplia gama de alimentos.

Así, han concentrado las catas en cuatro sábados, con tres convocatorias cada día, a las 12,30 horas, 13 horas y 13,30 horas, en la tienda del Paseo del Prado de Ciudad Real, y grupos reducidos de ocho personas cada uno.

La inscripción vale cinco euros y podrá reservarse en la propia tienda, a través de la web (enlace en la BIO) o apuntarse sobre la marcha antes de empezar las degustaciones.

“Lo más interesante, destaca Amores, es que no hay que hacer planes previos, sino tomar la decisión en el momento y acudir”.

Se celebrarán por las mañanas los días 2 y 16 de octubre y el 6 y 20 de noviembre, “cada día con un producto diferente” bajo las explicaciones del sumiller José Fernando Buitrón ‘El emparrao’.

Este próximo sábado se catarán vermú y mistela, el 16, algunos de los vinos del grupo, el primer fin de semana noviembre, aceites, y el 20, mostos parcialmente fermentados y espumosos.

Amores recuerda que siguen activas las catas concertadas para grupos “en exclusiva”, para lo que los interesados sólo tienen que llamar al grupo.



Refranes de Menchén

Octubre, echa pan y cubre

De octubre a primeros repón los arados

En invierno y en verano, ganadero y hortelano

Octubre vinatero, padre del buen cuero

La arada y el arado, requieren hombre bien alimentado

Por el Pilar, todos a vendimiar

Suelen dejar recuerdos espantosos, octubres que principian tormentosos

Si el labrador pensase en la sequia, no labraría

En octubre podarás, mas la encina dejarás

La otoñada más segura, San Francisco la asegura

Arreboles al ocaso, a la mañana cielo raso

En octubre de la sombra huye; pero si sale el sol cuida de la insolación

Del archivo particular de Lorenzo Menchén y de la Agencia AEMET

Amores destaca la oferta que hacen bajo pedido de cajas de frutas y verduras ecológicas de temporada, pensada para favorecer el comercio de circuitos cortos y para “respetar el ciclo de las plantas y evitar emisiones de CO2”.

Igualmente, dentro de “esta apuesta” por los productos de origen español, incorporarán a sus lotes la sidra natural que elaboran en San Sebastián, ciudad donde el grupo tiene un punto de venta abierto, con “una gran acogida”.

Respecto a los vinos, Amores destaca los de la variada línea ‘Esencia’, blanco o tintos, además de espumosos como el Esencia Brut, “ideales para toda la comida, desde entrantes a primeros platos y postres”, además de su vermú y mistela, el mosto parcialmente fermentado ‘Espíritu libre’.

El grupo, con más de 100 años de historia, está formado por más de 7.500 familias y seis cooperativas (con secciones de vinos y aceite), surgidas de más de 30 fusiones en las provincias de Ciudad Real y Badajoz.



El grupo también incluirá en su programa de acciones promocionales un curso de etiquetado nutricional con una experta.

CAOVE, como la nutella

Precisamente, la compañía cooperativa está preparando el catálogo de Navidad de cestas, que estarán formadas por sus productos tradicionales y otros más novedosos.

Uno de los más llamativos es el CAOVE, crema de cacao para untar con aceite de oliva virgen extra. “Es como la Nutella, pero 100% ecológica”, ilustra la comunicadora, que explica que también lleva leche de almendra, miel y cacao.

También comercializan Olivamole, una composición alimentaria vegetal natural a modo de paté, que sustituye al aguacate del tradicional guacamole por la aceituna. “Aprovechamos los productos de la región”, y también lleva tomate natural, cebolla, pimienta negra, zumo de lima, jalapeños, sal y cilantro.

Entre los lotes, se podrán encontrar, igualmente, caviar de aceite, mermelada de aceite, o picos y regañas con aceites de oliva virgen extras.

Habrà hueco, igualmente para los frutos de cáscara, como pistachos, nueces, almendras tostadas, y hasta frutas naturales. En este sentido,

Sufrimiento extremo con final feliz en Islandia



César 'Ultraviviente', durante una de las etapas de la Jimbee Volcano Ultramarathon de Islandia sobre un terreno desértico de arena negra

César Sánchez 'Ultraviviente' completó una nueva prueba de gran dureza, la Jimbee Volcano Ultramarathon del país islandés, logrando una buena clasificación pese a sufrir una hipotermia en la tercera etapa que estuvo a punto de hacerle abandonar

Texto: **Raúl Fernández**
Fotografías: **Lanza**

César Sánchez Expósito, 'Ultraviviente', volvió a marcarse un gran reto. Y logró también superarlo. El ultramaratoniano ciudarrealeño dio continuidad al desafío en Costa Rica que finalizó el pasado mes de abril con una nueva prueba dentro del mismo Circuito Jimbee Volcano Ultramarathon Extreme Race, esta vez en otro país muy distinto: Islandia o en inglés Iceland (la tierra del hielo).

Allí, César 'Ultraviviente' completó un recorrido de 280 kilómetros divididos en seis etapas, cinco de ellas con una distancia media de unos 40 kms, para acabar con una sexta y definitiva ultra de 66 kilómetros. Finalizó así las cinco que se disputaron, ya que la quinta fue suspendida por un temporal, consiguiendo a la vez unos buenos resultados para un deportista que deja claro que es "amateur". "Mi objetivo solo es acabar las carreras", apunta.

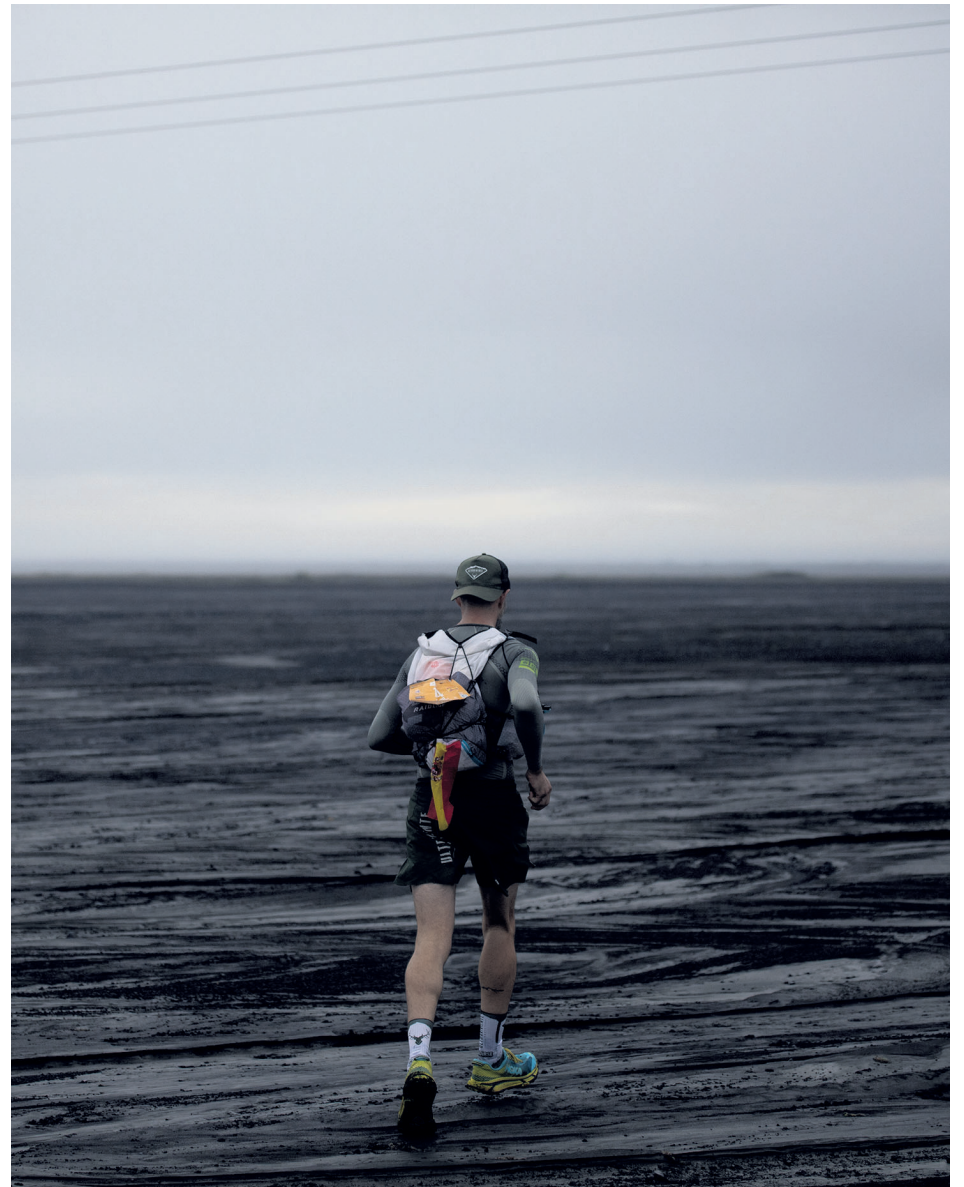
Fue quinto de la general y cuarto masculino en esta última y larga etapa, a solo 45 minutos del ganador, el gran Chema Martínez. En la general conjunta entre las carreras de Costa Rica y de Islandia quedó tercero de una clasificación que ganó también Chema Martínez.

"En la tercera etapa sufrí una hipotermia. Se me quedó paralizada toda la parte izquierda del cuerpo y me tuvieron que atender. Pensé en abandonar, pero recuperé bien y al final decidí salir al día siguiente"

Con satisfacción finalizó así esta durísima prueba el ciudarrealeño, a la que califica como "la más dura que he corrido". Una dureza que para César 'Ultraviviente' no solo estuvo en las distancias o en el régimen de autosuficiencia que al igual que en Costa Rica se desarrollaban las etapas. Lo que peor llevó fue la climatología y, concretamente, el frío que no puede entrenar y que estuvo a punto de costarle la retirada.



César Sánchez 'Ultraviviente' celebra a lo grande el haber finalizado la dura carrera de Islandia



Varios momentos de César Sánchez 'Ultraviviente' en la prueba

“Toda la carrera ha sido muy dura. Pero lo peor lo pasé en la tercera etapa. Me dio una hipotermia, me tuvieron que atender porque se me quedó paralizada la parte izquierda del cuerpo. No cerraba bien el ojo izquierdo, en la mano izquierda la motricidad no la llevaba bien, me caí dos veces en la bajada llegando a meta. Al pasar por una arista todo el aire pegaba del lado izquierdo, había una pequeña llovizna que hizo que se enfriase más ese agua que me mojé. También comes poco, no calientas bien”, recuerda.

El ciudarrealeno logró cruzar la línea de meta y fue atendido y reanimado inmediatamente por los servicios médicos de la organización, un apartado en el que destacó el evento, con ocho médicos del Reino Unido especialistas en montaña. En cualquier caso, César asegura que estuvo muy cerca de abandonar: “Hablé con mi mujer y un amigo y les dije que no iba a salir al día siguiente, porque mi vida es mucho más que una carrera. Esa tarde tomé bastante té caliente, el cuerpo se calentó, me metí en el saco y generé calor. Me recuperé un poco, con la sopa de la cena recuperé también y el desayuno me sentó bien. Decidí entonces salir al día siguiente y ese cuarto día se me dio muy bien, llegué quinto de la general a meta en una etapa al principio en montaña, pero los últimos 20 kms fue por un desierto negro en donde no había nada, no veías nada ni a nadie. La pasé solo, piensas en las pequeñas cosas de motivación que puedas tener: entrenamientos jodidos que he pasado, el tiempo que le quitas a la pareja y a la familia para entrenar...”, asegura sobre lo vivido entonces en tierras islandesas.



No podía dejar atrás con una retirada lo que le quedaba por vivir de la carrera en Islandia y lo que ya había experimentado previamente. Mientras corría casi en solitario, con una mochila a cuestas de más de 8 kilogramos con comida liofilizada (en sobre a la que se le echa agua hirviendo aportada por la organización, que en esta prueba también daba una bolsa con material para el campamento como ropa de abrigo y saco de dormir), pudo también disfrutar de un paisaje único como el de Islandia. “Es un gran contraste, puedes tener alta montaña o intensidad plana. Las montañas son muy verdes, pero los valles son de arena negra. Hemos pasado por cascadas de 80 ó 90 metros, por volcanes inactivos, por espumareas por las que sale vapor y azufre que hemos respirado corriendo. También por un glaciar con nieve que nos cubría el gemelo”.

“Todo aquello es espectacular y correr por allí es indescriptible”, asegura, a la vez que subraya “los atardeceres y amaneceres”, e, incluso, “se difuminó una aurora boreal, aunque no se vio porque estaba muy nublado”.

Al margen de esos increíbles paisajes en el recorrido que pueden llevar a aminorar la extrema dureza de la carrera, para César Ultraviviente su mejor momento en la prueba “es cuando ves la meta desde lejos”. “Cuando después de unos 40 kilómetros corriendo ves una carpa azul ya sabes que lo tienes”, dice.

Unas llegadas a las metas de las distintas etapas que suponían cada día para él un paso más en la con-



El ultramaratoniano ciudarrealense, durante una de las etapas de la carrera islandesa

secución del reto. Cuando lo completó al cruzar la línea de llegada en la última etapa, la emoción que sintió fue muy grande: “Te pones a llorar, porque te ha costado mucho. Te emocionas un montón. Te acuerdas de quien no está allí para verte. En este tipo de carreras nos gustaría que te acompañaran las personas a las que quieres. Llegas y estás con los compañeros, con el staff y la organización, pero no están los que quieres. Es duro, has cumplido un sueño solo. Te emocionas porque lo has pasado muy mal, porque has pensado en abandonar, has sufrido hipotermia, por la noche no descansas del aire, pasas frío y la tienda se mueve con el viento”, confiesa ya en Ciudad Real, con orgullo y todavía con emoción días después de ese increíble momento final.

Atrás quedan ya esas ‘penurias’, como él califica, sufridas durante la prueba extrema de Islandia. Por eso, a la pregunta de si merece la pena pasar todo eso, no duda en responder: “Lo haces por superación personal. Eso te hace buscar un nuevo reto para superarte”.

Una superación que César Ultraviviente tiene cada vez en un listón más alto. Pero el ultramaratoniano ciudarrealense ya tiene en mente más retos de este tipo o, incluso, de mayor calibre. De hecho, desvela que para el año que viene ya tiene uno de ellos, una carrera Non Stop por la selva negra de Alemania de 663 kilómetros. Un desafío más que se impone, que quiere correr y que, por supuesto, espera también poder superar aunque para ello tenga que hacer frente a mucho sufrimiento.

A POR LAS 100 MILLAS DEL PRIVILEGIO

Atrás quedó para César Ultraviviente este año la prueba de Costa Rica y la reciente de Islandia. En este 2021 todavía tiene un objetivo más, una fecha marcada en el calendario a la que casi le da más importancia que esta última carrera en tierras islandesas. Se trata de las 100 millas del Privilegio, carrera que será del 19 al 21 de noviembre con 160 kilómetros, con salida en el Castillo de Montalbán (Toledo) y llegada en la Puerta de Toledo de Ciudad Real.

Se trata de una carrera que surge de revivir la historia de Ciudad Real, vinculada al Castillo de Montalbán y al devenir del Golpe de Tordesillas perpetrado contra el rey Juan II de Castilla hace poco más de 600 años. “Los entrenamientos los tengo orientados a esa fecha, no los tenía a Islandia. Quiero llegar en mi mejor pico de forma a esta carrera. Es la única de 100 millas en España que termina en una capital de provincia, todas terminan en pueblos. Tenemos esa gran posibilidad, ya que vendrán muchos medios de comunicación nacionales de este tipo de deporte y yo intentaré aportar mi granito de arena para que se conozca”, señala el corredor.



En el Archivo de la Fundación Miguel Fisac, que conserva el patrimonio documental del arquitecto, hay una serie de bocetos, dibujos previos, perspectivas... que explican el proceso de desarrollo de sus proyectos o su visión final del mismo. Estos croquis, seleccionados, conforman la exposición *La mano que dibuja. Bocetos de Miguel Fisac* que se presenta en el Colegio de Arquitectos de Ciudad Real desde el 4 de octubre

La mano que dibuja: bocetos de Miguel Fisac

DIEGO PERIS SÁNCHEZ



El arquitecto proyecta en un doble sentido: pone en imágenes su pensamiento que después se convertirá en elemento construido y adelanta el futuro pensando lo que será la obra realizada. Por ello este proceso de pensamiento, plasmado en imágenes, los bocetos iniciales son elementos importantes para entender la arquitectura. En la obra de Miguel Fisac hay numerosos bocetos, dibujos que explican su obra. Muchos croquis que reflejan el pensamiento previo de sus proyectos y dibujos de diferentes características que explican la obra proyectada.

“Hacer bocetos y dibujar constituyen ejercicios espaciales y hápticos que fusionan en entidades singulares y dialécticas la realidad externa del espacio y de la materia y la realidad interna de la percepción, del pensamiento y de la imaginación mental... En realidad, cada acto de hacer un boceto o dibujar produce tres juegos diferentes de imágenes: el dibujo que aparece en el papel, la imagen visual registrada en mi memoria cerebral y una memoria muscular del acto de dibujar en sí” dice Pallasmaa.

En el Archivo de la Fundación Miguel Fisac, que conserva el patrimonio documental del arquitecto, hay una serie de bocetos, dibujos previos, perspectivas... que explican el proceso de desarrollo de sus proyectos o su visión final del mismo. Estos croquis, seleccionados, conforman la exposición *La mano que dibuja. Bocetos de Miguel Fisac* que se presenta en el Colegio de Arquitectos de Ciudad Real desde el 4 de octubre.

La exposición ‘La mano que dibuja’

La exposición recorre cuatro aspectos diferentes: el proyecto del Espacio Religioso como ámbito de la máxima libertad en el que se produce una evolución a lo largo de

los años, la estructura de los “Huesos” con sus formas y dimensiones, la definición por Elementos presente en algunas actuaciones singulares y finalmente la Imagen final de la propuesta y su inmersión en el medio.

Los proyectos de arquitectura religiosa son uno de los ámbitos más ricos de la obra de Miguel Fisac. Y un conjunto de proyectos en los que las posibilidades abiertas que presentan los mismos en su concepción generan actuaciones plurales y diversas. En 1952 su obra del Colegio Apostólico de Arcas Reales ya planteaba la solución de la planta convergente. El proyecto supuso para Fisac un reconocimiento internacional con la concesión de la medalla de Oro en la exposición de arte sacro de Viena. En la obra de Fisac hay valores que perdurarán a lo largo de toda su obra como es el sentido del lugar, que aprendió de la arquitectura popular y su definición de arquitectura como “un trozo de aire humanizado”.

Para el proyecto del Teologado de los Dominicos de Alcobendas realiza numerosos croquis previos del conjunto y de detalles como la torre de la iglesia. Un proceso similar, con soluciones diferentes, se plantea para la iglesia de la Coronación de Vitoria de 1958 donde proyecta el muro dinámico que envuelve la iglesia en sus laterales con una cubierta también curvada. Un interés de Fisac por dotar aquel espacio sacro de un fuerte contenido espiritual. Su proyecto de 1965 para la iglesia de santa Ana de Moratalaz es una búsqueda de un espacio más participativo como propuesta del Vaticano II. Soluciones de formas libres que repite en Oleiros o en el colegio de la Asunción de Cuestas Blancas.

El conjunto de proyectos realizados por Miguel Fisac para el espacio religioso permite seguir una evolución a lo largo de los años que deja patente un cambio en su concep-

ción del espacio. Las diferentes ideas en la mentalidad religiosa, especialmente derivados del Concilio Vaticano II y de la sensibilidad religiosa de la sociedad van demandando modificaciones en el espacio que acoge la liturgia cristiana.

Las estructuras. Los huesos

Uno de los hallazgos de Miguel Fisac para resolver las estructuras de cubiertas de grandes luces es el de las llamadas “vigas hueso”. Una estructura de hormigón hueco en su interior que tiene un gran momento de inercia y por ello permite cubrir importantes luces. La primera vez que utiliza estas piezas es en los laboratorios MADE en 1960 en una marquesina con proyecto de Javier Lahuerta y Bulsems. Para su cálculo realiza unos dibujos coloreados en los que mide las superficies y las distancias para obtener el centro de gravedad y los momentos de inercia.

En 1960 para poder cubrir las importantes luces de la Nave de Modelos del Centro de Estudios Hidrográficos necesita recurrir a los sistemas de postensado diseñados por el ingeniero Barredo con cálculos de Pliego, González Montesinos y Corsán. Está cubriendo luces de 22 metros y utilizando espesores de 60 mm. En las marquesinas de este edificio está utilizando vuelos de 4,60 metros con piezas postensadas de 20 mm. Pero las vigas hueso no son sólo el elemento de cubierta, necesita resolver los problemas de iluminación cenital para lo que estudia detenidamente la forma que le permite salvar las luces e introducir elementos transparentes en los espacios entre piezas. Y, por otra parte, este elemento establece una imagen estructural en el interior del edificio de especial belleza.

La agregación como sistema. Arquitectura popular

En diferentes proyectos, Miguel Fisac explica el proceso de definición del resultado final como agregación de elementos definidos por sus funciones y dimensiones.

Dos proyectos en los que Miguel Fisac explica este proceso: el Instituto Laboral de Daimiel, con un proceso que repetirá de forma genérica en la documentación que presenta para el Concurso de Institutos Laborales y el Edificio de Oficinas Vega, en sus primeros bocetos. Dos proyectos que muestran un proceso singular de diseño basado en la suma de partes.

La exposición recorre en un apartado final denominado Paisajes proyectos de restauración como los que realiza en Ciudad Real en la torre de la Asunción de Almagro o en los castillos de Calatrava la Vieja en 1981 y Calatrava la Nueva en 1980. Proyectos de viviendas en los que se hace patente su



la mano que dibuja BOCETOS DE MIGUEL FISAC

interés y conocimiento de la arquitectura popular como en sus propias viviendas de Canfranc, de Almagro o de Mallorca. La exposición muestra en un panel los diferentes croquis que Fisac realizó para su ponencia sobre la arquitectura popular manchega en su discurso de ingreso en el Instituto de Estudios Manchegos.

La inserción en el paisaje

Tres proyectos que pueden ser ejemplos del trabajo de Fisac como dibujante tratando de presentar sus proyectos y su ubicación en el entorno: los apartamentos de Santa Ponça son un conjunto de pequeñas edificaciones que Fisac quiere integrar en el territorio. Para ello construye pequeños edificios de forma sencilla, de color blanco que se van acomodando a la topografía. Un dibujo a lápiz con zonas que marcan el nivel del mar,

la montaña en verde y el cielo superior, con las edificaciones subrayadas en negro. Los hoteles que construye en la Costa en Punta Rotja o en Fuenteventura son motivo de preocupación por su inserción en el medio y el impacto que producen.

El recorrido por algunos de los proyectos de Miguel Fisac, con la variedad de croquis, bocetos, apuntes, acuarelas, etc., que realiza para cada uno de ellos, nos permite otra forma de conocer a Miguel Fisac. "Dibujar es un proceso de observación y de expresión, de recibir y dar al mismo tiempo... un dibujo mira simultáneamente hacia dentro y hacia fuera... Todo boceto y todo dibujo contienen una parte del creador y de su mundo mental, al tiempo que representa un objeto o un panorama del mundo real o de un universo imaginado".

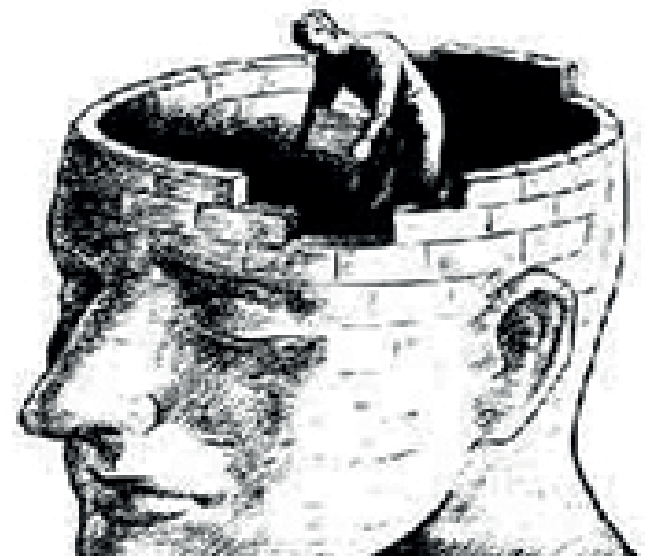
EL OJO CLÍNICO

Hijos perfectos, otro capítulo

FRANCISCO JAVIER SORIA RUIZ

Normalmente queremos unos hijos casi perfectos, por no decir otra cosa. Intentamos darles todo y de todo, incluso más de lo que podemos. Pero esto puede resultar bastante peligroso a la larga, por lo que nos estamos jugando a nivel educativo. Nosotros, como padres, seguimos siendo los primeros que no aceptamos las frustraciones de nuestros hijos. Lo llevamos bastante mal. Cualquier problema de nuestros hijos lo hacemos nuestro y nos afecta en nuestro orgullo y autoestima. La historia de cada uno de nosotros es que deseamos que nuestro hijo debe ser siempre el mejor, porque nuestra autoestima, la nuestra, es muy importante. Sus triunfos y sus fracasos los hacemos muy propios y evidentemente, nos afecta tanto en lo bueno como en lo malo. El miedo nos invade cuando van a explorar zonas que, a nuestro juicio, son peligrosas e intentamos advertirlos de los problemas que podrían encontrarse. Miedo, insatisfacción, frustración, falta de autoestima. Nuestros hijos

nacen con una serie de potencialidades y capacidades que tenemos que favorecer con la iniciativa de su búsqueda, asumiendo sus errores y aciertos siendo responsables de sus acciones y el proceso de toma de decisiones en sus vidas. Por lo tanto, hijos perfectos nunca, es un espejismo. Los miedos y las frustraciones son nuestras proyecciones y vivencias mentales que nos afectan directamente. No es bueno sobreprotegerlos, estar constantemente encima de ellos, generando tensiones y no facilitando la buena comunicación interpersonal. Tenemos hijos y los educamos para que sean felices e independiente. Tienen que aprender los límites y las reglas de la vida, pero ellos tendrán que descubrir otras cosas que no dependen de nosotros. Es verdad y los resultados siempre nos darán la razón. En la educación, la clave es la creatividad y el respeto fácil de aprender y directamente relacionado con la libertad individual. No todo vale, y para eso estamos nosotros. La capacidad para canalizar y guiar esa capacidad de cada uno de ellos.



Sobre lo rural, la hibridación campo-ciudad, la molición urbanística y otros pecados sociales.

Lo rural se ha convertido hoy en un espacio de ficción, en un mundo virtual, sobre el que la pretendida sociedad urbana proyecta la ilusión de su pasado. Es una ficción no del futuro, es historia ficción.

Lloramos su ocaso como prístino espacio rural, con sus saludables y apacibles habitantes, buscamos su salvaguarda como 'gen', genético y gentil, como lugar de la 'gens'. Esta acelerada preocupación por la preservación de la 'sociodiversidad' no es sino sintomático reflejo del ocaso de lo urbano. La sociedad urbana también desaparece. Nunca más sociedad urbana y rural, nunca más (L. Camarero).

Las ideas de globalización y de mestizaje tan en boga en todos los ámbitos, gravitan sobre el espacio rural y urbano, ya hibridados, y en proceso de construcción de nuevos espacios sociales. Consideramos que el espacio (como hábitat humano) no es un mero espacio físico, es un espacio social, histórico, intelectual, etc., dependiendo de dónde pongamos el énfasis. ¿No es un creador el yupi que se goza en su huerto (lanzándose laboralmente al ciberespacio) de un nuevo espacio, con todas las connotaciones de la globalización? ¿No son tipos del mestizaje estos empleados de la banca, agricultores de fines de semana? Y quienes teletrabajan en sofisticadas empresas desde el agro, o su granja ¿qué nuevos tipos sociolaborales son?

Este intenso cambio social lo ha analizado lúcida-mente el sociólogo L. Camarero. Transcribo esta expresiva cita: Hace tan solo unos años lo rural se consideraba un espacio en extinción, un residuo en la conquista de la modernidad que sería urbana e industrial, hoy por el contrario lo rural pasa de residuo a ser una valiosa reliquia. En tan sólo décadas sale desde el más absoluto ostracismo para convertirse en objeto de vitrina. Quienes han profetizado el ocaso de lo rural se han equivocado, y quienes se empeñan en preservarlo como museo, bodegón de naturaleza muerta, también yerran. Lo rural no es 'otra sociedad' sino que es parte fundamental de esta nuestra alocada sociedad ya definitivamente multicultural, multilingüe, multirracial, multimediática y quizás también multiuso.

La tensión rural-urbano

La tensión rural-urbano reflejada en la pintura, la literatura, o el cine, parece que se hubiese aflojado o relajado en la actualidad, habiendo sido, no obstante, una confrontación tradicional, o casi endémica.

La polémica entre la bondad de lo no urbano, y en particular del campo, y la insania de las ciudades, y por ende de la civilización, tiene un momento sumamente significativo a fines del siglo XIX, en el momento en que industrialización y urbanización avanzan sin tregua. El debate literario plasmó aquella contradicción secular. En los sofisticados ambientes intelectuales parisinos se estaba cultivando la artificialidad plena, asimilada al máximo grado de la urbanidad civilizada.

Opuestos personajes literarios

El novelista Joris-Karl Huysmans en su obra En rada

Rural / Urbano. ¿Y ahora qué? (II)

MARÍA ANTONIA GARCÍA DE LEÓN



EDUARDO MENCOS VALDES

atacará expresamente al mundo de los campesinos, presentándolo plagado de mezquindades. En esta novela, donde da rienda suelta a su odio anticampesino, los protagonistas buscan en el campo la paz ideal para tonificar sus nervios maltrechos por la vida urbana, y encuentran en cambio un mundo hostil, de rústicos que malhablan y traman de continuo en su contra. Al final, la conclusión del anticampesino Huysmans es tajante: Ellos me consuelan de abandonar esta miserable rada en donde estaba yo casi al abrigo -pensaba-, pues, canallas por canallas, prefiero, a pesar de todo, tratar a los más acerados y más flexibles. Es decir, sin lugar a dudas, a los parisinos. Con la misma radicalidad contesta a Huysmans el también novelista finisecular José María Eca de Queiroz, en su obra La ciudad y las sierras, donde narra la trayectoria de un noble portugués, desde la refinada París hasta las sierras lusas. Desengañado de la vida urbana, el protagonista, podrá exclamar al despedirse de París (al contrario del personaje de Huysmans): ¡Adiós, y hasta nunca más! ¡Ya no volverás a cogermé en el barro de tus vicios ni en el polvo de tu vanidad! ¡Lo que tienes de bueno, que es tu genio elegante y claro, ya lo recibiré en la sierra, por correo! ¡Adiós! (He extraído estas citas del trabajo realizado por J.A. González Alcantud, catedrático de antropología).

La ciudad difusa

La tajante antinomia campo-ciudad de la edad clásica que perdura nítida hasta el S. XIX, como acabo de glosar, es sustituida hoy por lo que podríamos llamar "la ciudad difusa", esos vastos (y bastos) espacios huérfanos de un modelo de urbe. A lo más, son volúmenes de viviendas alineadas y tal vez caldo de cultivo de una civilidad alienada.

Igualmente, se registra en la actualidad la orfandad de un mundo rural sin estilo arquitectónico ni urba-

nístico, con sus viviendas salidas de catálogo (anglosajón, nórdico, y siempre adosado, etc.). Son las casas-catálogo. Viviendas y urbanización sin las raíces culturales del hábitat, de esta especie de marasmo urbanístico acelerado.

Lamentos de hemeroteca

Al preparar esta columna, he leído bastantes artículos de prensa sobre el amplio tema que trato. La alarma viene de lejos, cito algunos titulares:

- El satélite que diviso el ladrillo. (El País 13-04-2005) Suenan las alarmas sobre el hormigonado de gran parte de España y el estropicio causado.

- Territorio enladrillado (El País 08-01-2005) El carácter abrupto e incontrolado del crecimiento urbano ha desfigurado el rostro del país.

- Políticos, cómplices necesarios. (El País 07-07-2021).

(Ahora, el abuso llega por el desmedido entusiasmo de las energías verdes, más explotaciones mineras a cielo descubierto, buscando el nuevo oro de las tierras raras, el litio, para los móviles y otras tecnologías. Y la construcción de plantas solares en miles de hectáreas. Es el descomunal poder del capital.

La España vacía

Vacía es el nuevo adjetivo en boga, la nueva etiqueta para nombrar lo rural. De ello se habla continuamente. Los políticos gobiernan contra ella (J. Llamazares dixit). Los datos cantan: a más población más votos, y a más votos más poder.

María Antonia García de León es Profesora de Sociología (UCM), escritora y poeta. antonieta006@gmail.com



SE ACEPTAN PEDIDOS DEL NUEVO CUPRA BORN en su versión de lanzamiento de 150 KW (204 CV) y batería de 58 KWH

El CUPRA Born inicia los pedidos de su versión de lanzamiento, y también con el equipamiento estándar. Está disponible desde 38.610 euros, precio de lista, y puede acogerse al descuento de hasta 7.000 euros del Plan MOVES III. Esta versión de 150 kW (204 CV) de potencia y 58 kWh de capacidad neta de la batería de alto voltaje, ofrece una autonomía de hasta 424 km (WLTP). Próximamente completará la oferta mecánica con diferentes rangos de potencia y baterías, y con el pack opcional e-Boost como tope de gama, que alcanza hasta 170 kW (231 CV) y estará disponible a finales de año

PASA A LA PÁGINA SIGUIENTE ►►►

Tresa Automoción

Volkswagen

c/ Segadores, 24 - Pol. Ind. "La Estrella"
 13170 MIGUELTURRA - Tel. 926 272 160 - Ciudad Real

Pol. Ind. de Manzanares, Vía principal Parcela 57A
 13200 MANZANARES - Tel. 926 614 075 - Ciudad Real

AUTOTRAK

Mercedes-Benz
 The best or nothing.
 www.autotrak-mercedes-benz.es

Ctra. de Carrión, 21 - 13005 Ciudad Real
 Tlfno.: 926 22 22 33

Avda. Príncipe Alfonso, s/n - 13700 Tomelloso
 Tlfno.: 926 53 81 20

P. I. de Manzanares "Nueva Actuación"
 13200 Manzanares
 Tlfno.: 926 64 72 62

Pol. Alces, parc. 2 y 3 - 13600 Alcázar de San Juan
 Tlfno.: 926 58 89 67

Tresa Automoción

Audi

**Pol. Ind. La Estrella
 Segadores, 24
 13170 Miguelturra
 Tel. 926 27 21 64**

COMATUR, S.L.
Concesionario Oficial
 Ctra. de Carrión, 108
 Teléfono: 926 27 47 27
 13005 - Ciudad Real

TOYOTA CIUDAD REAL

 CIUDAD REAL

**TOYOTA
 CIUDAD REAL
 TRESA MOTOR**

www.toyotaciudadreal.toyota.es

Ctra. de Carrión, Km. 312
 13005 Ciudad Real
 Tlfno.: 926 272 166

www.toyota.es

CUPRA lanza al mercado su primer vehículo 100% eléctrico, el CUPRA Born, un modelo que combina electrificación y deportividad, y que se plantea como la gran apuesta hacia una nueva era. Ya se aceptan pedidos de la versión de 150 kW (204 CV) con la batería de 58 kWh de capacidad neta, que le otorga un amplio rango de autonomía de hasta 424 km. Está disponible con el equipamiento estándar y con la versión de lanzamiento 'Launch Edition', que incorpora llantas de 51 cm (20"), Head-Up Display con realidad aumentada, techo panorámico, y multitud de asistentes de seguridad, entre otros equipamientos. Asimismo, también dispone de tres packs de equipamiento opcional muy completos.

CUPRA es una marca desafiante y alejada de lo convencional. El nuevo CUPRA Nace desafía el statu quo del momento actual, y sorprende por su diseño emocional; la tecnología vanguardista que implementa, principalmente en cuanto a seguridad y conectividad; y su marcado carácter deportivo, tanto en la respuesta instantánea de su motor eléctrico, como en un comportamiento dinámico que marca la diferencia entre los vehículos de su segmento.

Asimismo, es el primer modelo de la marca que responde a un concepto de producción neutral de CO₂, mediante el cual la energía procedente de fuentes renovables se utiliza en la cadena de suministro. Las emisiones restantes se compensan con inversiones en proyectos ambientales certificados. Asimismo, la tapicería y los guarnecidos del CUPRA Born emplean materiales completamente sostenibles que, además, se complementan con materiales reciclados provenientes de residuos plásticos obtenidos en el Mar Mediterráneo, gracias a la iniciativa de SEQUAL®, presente en los asientos de serie.

Además de las fórmulas de adquisición tradicionales, se ofrecerán contratos de suscripción para dar acceso al CUPRA Born mediante una tarifa mensual que incluirá el uso del vehículo y otros servicios relacionados. Con este movimiento, CUPRA desafiará al mercado.

El nuevo CUPRA Born marca el inicio de una nueva era para la marca, y se une a una familia que, junto con las variantes híbridas enchufables del CUPRA León, CUPRA León Sportstourer y CUPRA Formentor, utilizan la electricidad para optimizar prestaciones y eficiencia. Diseñado y desarrollado en Barcelona, en la sede de Martorell, el CUPRA Born entrará en producción en la planta de Zwickau (Alemania) este mes de septiembre. Propulsor eléctrico de 150 kW (204 CV) y batería de 58 kWh

El nuevo modelo de CUPRA integra la tecnología de propulsión eléctrica más avanzada. El sistema se compone de un motor eléctrico de 150 kW (204 CV), y un paquete de baterías de iones de litio de alto rendimiento con una capacidad neta de 58 kWh, que proporciona una gran autonomía de hasta 424 kilómetros, y acelera de 0 a 100 km/h en solo 7,3 segundos —2,9 segundos para pasar de 0 a 50 km/h—.

El CUPRA Born es el primer modelo de la marca que ofrece cero emisiones netas de CO₂ en su proceso de fabricación. Así, el enfoque de CUPRA hacia la conciencia ambiental no tiene que ver solamente con la energía que impulsa a sus vehículos. Para la carga de la batería, se puede conectar a redes de carga de corriente alterna (CA) y corriente continua (CC), por lo que, tanto en casa como en los desplazamientos por carretera.



MG EHS: el SUV Híbrido enchufable más asequible (c/p)

Con un imparable aumento de ventas en España y en Europa, MG sigue dando pasos en su expansión con una gama de vehículos electrificados al alcance de todos los conductores. El MG EHS híbrido enchufable se ha convertido en el superventas de la marca gracias a su combinación de dinamismo al volante y equipamiento tecnológico. Un modelo redondeado con un precio de acceso de tan solo 27.599 euros que le convertiría en el SUV híbrido enchufable con la mejor relación calidad precio del mercado.

Ha pasado algo más de medio año desde que MG regresara al mercado español, tiempo suficiente para que la marca de origen británico pueda confirmar el éxito de ventas de sus modelos. De hecho, se ha convertido en una de las marcas que acumula un aumento mayor en su cuota de mercado. Basta mirar los datos del mes de julio, cuando consiguió incrementar en un 338% sus matriculaciones en comparación con el mes anterior. Todo ello después de



cerrar un primer semestre con récord de ventas en Europa incluido.

Gran culpa de este rotundo éxito la tiene el MG EHS, el SUV híbrido enchufable con el que MG está dejando claro que su filosofía de #ElectricForEveryone es una apuesta

en firme. Y es que, tanto la que ofrece el MG EHS Plug-in Hybrid ofrece una excelente experiencia de conducción junto con un completo equipamiento tecnológico por un precio de salida de 27.599 euros, lo que le convierte en la mejor opción del segmento de los SUV híbridos enchufables.

El Plug-in Hybrid de MG ofrece un sensacional calidad de conducción gracias a la combinación de alto rendimiento que existe entre el motor eléctrico (90 kW / 122 CV y 230 Nm) y el de combustión, un motor turbo de 1,5 litros (119 kW / 162 CV y 250 Nm). Entre ambos desarrollan una potencia máxima de 190 kW / 258 CV que se traducen en un inmenso placer de conducción gracias al perfecto equilibrio del chasis del MG EHS.

Una experiencia dinámica que no repercute en la eficiencia del vehículo, ya que la entrega de potencia se optimiza gracias a su ingeniosa transmisión de 10 velocidades ya la nueva unidad de control inteligente del vehículo. De esta forma, el MG EHS cuenta con una autonomía totalmente eléctrica de 52 km (WLTP), sus emisiones medias son de 43 g / km (WLTP) y ofrece un consumo de únicamente 1,8 litros cada 100 km (WLTP). Unos magníficos datos de eficiencia para hacer de la conducción una experiencia sostenible además de emocionante.

Nuevo Opel Grandland: con el lenguaje puro y atrevido de la marca



Elegantemente deportivo, con intuitivos mandos de control e innovadoras tecnologías, así es el nuevo Opel Grandland. Con el 100% digital Pure Panel, el nuevo modelo ofrece al conductor una experiencia diferente en su puesto de conducción. El buque insignia de los SUV de Opel también estrena tecnologías y sistemas de asistencia a la conducción hasta ahora reservados a vehículos de segmentos superiores. Especialmente con la iluminación matricial IntelliLux LED @Pixel completamente adaptativa, con un total de 168 diodos LED. Esta tecnología, que procede del modelo más alto de la gama de Opel, el Insignia, se estrena en el SUV más importante de la marca alemana y establece nuevos niveles en la categoría del Grandland. Lo mismo ocurre con la visión nocturna Night Vision, que se estrena en la

marca. El sistema detecta peatones y animales en la oscuridad a una distancia de hasta 100 metros y avisa al conductor de su presencia. El asistente de posición en carretera semiautomático mantiene al Grandland en el centro de su carril y guarda la distancia con el vehículo que le precede. Diseñado y producido en Alemania, el nuevo Grandland también incorpora el Opel Vizor, el nuevo frontal de la marca. Opel mantiene su estrategia de electrificación con el nuevo Grandland. Además de los motores económicos de gasolina y diésel, los clientes pueden elegir potentes versiones híbridas enchufables de alta eficiencia con tracción delantera o eléctrica a las cuatro ruedas. El nuevo Grandland saldrá de la línea de montaje de la planta de Eisenach (Alemania) para ser entregado a los primeros clientes a finales de otoño.



Peugeot 208 Allure: eficiencia, tecnología y equipamiento

La palabra francesa "Allure" tiene una traducción difícil al castellano ya que, dependiendo del contexto, puede querer decir aspecto o velocidad. Por este motivo, el acabado Allure en el PEUGEOT 208 pone de manifiesto tanto el diseño único de este modelo como sus cualidades dinámicas, con elementos de estilo y equipamientos que permiten disfrutar al máximo de sus prestaciones. Si el PEUGEOT 208 es una apuesta por la libertad de movimientos y un placer de conducir sostenible, su gama de motores gasolina PureTech destaca por su eficiencia y su bajo nivel de emisiones. Dos características que están muy presentes tanto en la mecánica PureTech 75, con caja manual, con un consumo de 5,3 l / 100 Km y unas emisiones de 119 g / Km de CO₂, como en las versiones manual y automática del motor PureTech 100, con unas cifras que arrancan en los 5,1 l / 100 Km y los 115 g / Km. La oferta comercial de este acabado se completa con una versión diésel BlueHDi 100 y el PEUGEOT e-208 Allure, 100% eléctrico. El acabado Allure se ubica en el centro del segmento. Incorpora climatizador automático, encendido automático de faros, freno de mano eléctrico, limpiaparabrisas delantero con activación automática, y retrovisores térmicos con regulación y plegado eléctrico.

Nueva colección de merchandising Abarth

El estilo y las prestaciones, los valores que conforman el ADN de Abarth, han inspirado la nueva colección de merchandising del Escorpión: desde ropa deportiva y para el tiempo libre, hasta accesorios.



Se ha creado una gama de artículos para hombre, mujer y niños con la marca del Escorpión: desde camisetas hasta gorras que nunca se pasan de moda, desde las legendarias sudaderas hasta joggers, sin olvidar el cronógrafo deportivo y el personalizado bolígrafo futurista.

La colección combina hábilmente los valores de la marca con las últimas tendencias en moda. Las prendas están pensadas hasta el más mínimo detalle, con un corte y un ajuste moderno, que las prendas en piezas exclusivas. Asimismo, los accesorios también se han rediseñado de acuerdo con las nuevas tendencias, para hacerlos más interesantes y funcionales.

Desarrollada en colaboración con Audes Group, una empresa líder en el diseño y producción de colecciones personalizadas, la gama completa está disponible online en la nueva página web <https://abarthstore.com/> y en los principales concesionarios que forman parte de la red oficial. El Escorpión sigue picando, para deleite de todos sus fans.

El sistema Focal Electra: la última tecnología sonora para el DS 9 y el DS 4

El expresivo DS 9 combina potencia, confort y motorizaciones híbridas de hasta 360 caballos: el lujo francés al servicio del placer de viajar. Un viaje en primera clase, enzalado por el placer acústico gracias al sistema Premium de alta fidelidad FOCAL Electra.



Concebido para el SUV DS 7 CROSSBACK del fabricante francés, la versión de 14 altavoces del sistema FOCAL Electra ha sido la elección natural de los ingenieros y diseñadores de ambas marcas para la opción Hi-Fi del DS 9. Los equipos de ambas compañías han colaborado estrechamente todos para definir una medida cada uno de los emplazamientos de los altavoces, con el fin de brindar a los ocupantes una inmersión sonora increíble.

Opéra, Rivoli, Bastille... si el DS 9 cuenta con diferentes interiores extremadamente refinados y de materiales nobles –cuero granulado, relojería, toques de cristal...-, el confort acústico no se queda atrás. Vidrios acústicos, carrocería con uniones de adhesivo-soldadura para eliminar las vibraciones, nuevas rejillas de diseño con la marca de FOCAL Electra... la calidad acústica del DS 9 ha estado en el centro de atención desde su concepción. Gracias a un tratamiento sonoro específico y al uso de canales traseros de dos vías, el entorno sonoro es envolvente, estable y preciso, con especial atención a los ocupantes de los asientos traseros.

La importancia de llevar las escobillas de los limpiaparabrisas en buen estado

Carglass® España pone en marcha una nueva campaña en la que regala un juego de escobillas Bosch en cada reparación o sustitución de parabrisas. Esta acción, que Carglass® realiza desde el año 2013, estará vigente del 12 de septiembre al 10 de octubre, época en la que comienzan las precipitaciones otoñales en toda España.



Fiel al compromiso de Carglass® España con la seguridad vial, esta campaña la fomenta por partida doble. Por un lado, unas escobillas en mal estado de estado a la visibilidad en caso de lluvia y pueden provocar un accidente. Por otro lado, se promueve que todos los coches circulen con el parabrisas en perfecto estado.

Hay tras grandes grupos de factores que explican cómo la lluvia afecta a la visibilidad en la conducción. En primer lugar, cuando llueve hay menos luz ambiental y las gotas de agua en el aire reducen la visibilidad horizontal. En segundo lugar, la lluvia modifica drásticamente el entorno visual de los conductores, especialmente de noche. Pero el efecto más importante es que afecta la capacidad del conductor para ver a través del parabrisas. La visibilidad reducida bajo condiciones de lluvia se debe principalmente a la perturbación visual en el parabrisas, más que al efecto atmosférico en sí.

El Range Rover Sport SVR se prepara para impactar en la gran pantalla

Martes, 14 de septiembre de 2021: El Range Rover Sport SVR se enfrenta a superficies todoterreno para perseguir a James Bond en las últimas imágenes del rodaje de Sin tiempo para morir, que llegará a los cines a partir del 1 de octubre.



Los especialistas y vehículos de acción de la nueva película de James Bond exprimieron al máximo las capacidades del Land Rover más potente hasta la fecha. En el nuevo vídeo, muestra la acción a gran velocidad mientras el equipo explica los motivos por los que el Range Rover SVR resulta perfecto para esta secuencia.

Durante la persecución, el SUV de lujo de alto rendimiento se convierte en el protagonista gracias al ganador de un Oscar® Chris Corbould, supervisor de efectos especiales y vehículos de acción, ya Lee Morrison, coordinador de acrobacias.

Lee Morrison, coordinador de acrobacias, declaró: “Me hacía mucha ilusión grabar una secuencia de persecución de Bond en condiciones todoterreno que supusieran todo un reto, y el Range Rover Sport SVR era el vehículo ideal para esta parte de la película. de verdad, así que aprovechamos al máximo lo que nos ofrecía. Por ello, la persecución promete ser una de las secuencias fijas más memorables de la película”.

Aceite del árbol del té

El árbol del té es un árbol que procede de Australia. Procede de la destilación al vapor de agua de las ramas de la especie “Melaleuca alternifolia”, utilizada medicinalmente por los aborígenes australianos por sus propiedades antisépticas.

En la actualidad, gracias a recientes investigaciones, se le atribuyen también propiedades antifúngica, antibacterianas, antivirales, es decir, que actúa como un antimicrobiano de amplio espectro.

Se puede usar de muchas maneras. Se puede usar de forma pura, es decir, directamente del bote. De esa manera podemos aplicar de 1 a 5 gotas en una pequeña cantidad de una crema base, como de karité, porque puro es muy fuerte para ponerlo directamente sobre la piel, o en un aceite vegetal, como es el de almendras, y se aplica sobre la piel afectada de microbios, hongos o heridas, ya que tiene también un poder cicatrizante.

Se puede aplicar con un pincel en las uñas de los pies si se tiene hongos. O si se va a la piscina o gimnasios, como preventivo también nos vale.

Sobre una piel descarnada, en talones agrietados, para hidratar manos o cuerpo se puede mezclar, como hemos visto anteriormente, con una buena crema de manteca de karité.

Como uso estético es maravilloso



si se usa como peeling. Algunas casas cosméticas ya lo tienen en su composición y, después del peeling, una mascarilla también a base de ácido hialurónico (que nos ayuda a cicatrizar y reparar) y árbol del té (antibacteriano) es un buen tratamiento para pieles acneicas.

Para nuestros adolescentes poner una gota pura en ese granito doloroso favorece a eliminarlo.

Agregar una gota de árbol del té al champú nos ayuda a equilibrar la flora del cuero cabelludo, regula el sebo y calma el picor. Es aconsejable en la dermatitis seborreica.

Uno de sus usos es como desodorante. Se aplicaría sobre toda la superficie de la axila con la piel limpia y bien seca.

Y en la época que estamos, una gotita en las patillas y a lo largo del cuello de nuestros peques a diario ayudan a mantener a los piojos lejos de los que más queremos.

Para más información, puedes ponerte en contacto con nosotras en el correo herbolarionaturvida@hotmail.com o pasar a visitarnos.

Por Belén Díaz-Tapia Arroyo,
gerente del Herbolario
Naturvida, de Valdepeñas

¡Síguenos!
en nuestras redes sociales y sé parte de nuestra comunidad

Lanza
Diario de La Mancha

Cines - Servicios



PARQUE DE OCIO LAS VÍAS

C/ Eras del Cerrillo, 1
13004 Ciudad Real
T. 926 21 06 67
www.cineslasvias.es

Dispone de 14 modernas salas de cine, todas en formato digital y 3 de ellas en formato 4K, lo último en innovación en tecnología.

Lunes, Martes y Jueves, se suprimen los primeros pases de tarde.

Miércoles día del espectador.

Precio entradas: 7,00 E
Día del espectador: 5,50 E
Sesión golfa: 5,50 E



Sinopsis: Maixabel Lasa pierde en el año 2000 a su marido, Juan María Jauregui, asesinado por ETA. Once años más tarde, recibe una petición insólita: uno de los asesinos ha pedido entrevistarse con ella en la cárcel de Nanclares de la Oca (Álava), en la que cumple condena tras haber roto sus lazos con la banda terrorista. A pesar de las dudas y del inmenso dolor, Maixabel accede a encontrarse cara a cara con las personas que acabaron a sangre fría con la vida de quien...



MULTICINES CINEMANCHA

Avda. Constitución
Alcázar de San Juan
www.cinemancha.com

Los Martes se cierra por descanso, excepto días festivos. Miércoles y jueves día del espectador. Los jueves se realiza un pase de una película en V.O.S.E.

Precios entradas:

Laborables: 5,50 E
Sábados, Domingos, Festivos y Vísperas: 6,00 E
Día del espectador: 5,00 E
Dtos. días laborables (excepto día del espectador) de 0,5 E para niños menores de 9 años, jubilados mayores de 60 años y discapacitados



Sinopsis: Un futuro lejano, en el que las familias de nobles se disputan el dominio del árido planeta Arrakis, también conocido como Dune por su geografía compuesta por desiertos de dunas. Arrakis es el único lugar donde se encuentra la especia, la sustancia más codiciada y valiosa del universo que producen gigantes gusanos de arena. Debido a su rareza, y a su arriesgada extracción, quien controla la producción de la especia, controla el destino no sólo del Imperio, sino de toda la humanidad...



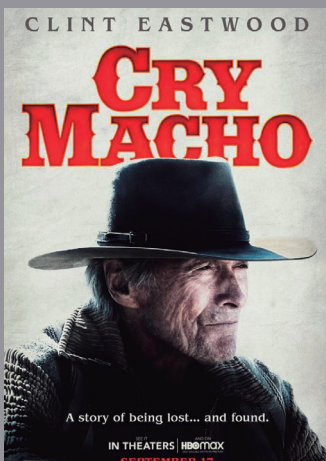
MULTICINES ORTEGA

C/ Cañas 8-12
Puertollano
T. 926 428 637
www.multicinesortega.com

Disponemos de 6 modernas salas de cine, todas en formato digital con Sony Digital Cinema 4K, lo último en innovación en tecnología.

Los lunes se suspende el pase de las 18.00 horas. Martes cerrado por descanso. Miércoles y jueves día del espectador.

Precio entrada: 6,50 E
Día del espectador: 4,50 E



Sinopsis: Texas, 1978. Una ex estrella de rodeo y criador de caballos retirado (Eastwood) acepta un encargo de un antiguo jefe: traer a su hijo pequeño desde México de vuelta a casa para alejarlo de su madre alcohólica. En el viaje, ambos se embarcarán en una inesperada aventura.



CINES LA DEHESA TOMELLOSO

Ctra. de Villarobledo, S/N
Tomelloso
www.cinesladehesa.com/
tomelloso

Dispone de 6 modernas salas de cine.

Martes cerrado por descanso.

Precio entrada: 6,50 E
Miércoles al cine (no festivos): 4,00 E
Jueves última oportunidad: 3 E en las películas seleccionadas.
Carnet joven / Círculo de lectores: 4,50 E



Sinopsis: Años después de la invasión mortal de su hogar, Norman Nordstrom vive tranquilo y cómodo hasta que sus pecados del pasado lo alcanzan.



MULTICINES VALDEPEÑAS

Avda. del Sur, s/n
Valdepeñas
T. 926 347 274
www.multicinesvaldepenas.es

Dispone de 14 modernas salas de cine.

Los Martes se cierra por descanso, excepto días festivos. Miércoles día del espectador.

Precios entradas:
Viernes, Sábados, Domingos, Festivos y Vísperas: 6,50 E
Día del espectador: 4,50 E
Lunes y Jueves: 5,00 E



Sinopsis: Adaptación cinematográfica del héroe creado por Steve Englehart y Jim Starlin en 1973, un personaje mitad chino, mitad americano, cuyo característico estilo de combate mezclaba kung-fu, nunchacos y armas de fuego.

Para más información sobre las carteleras y horarios de todos los cines pueden visitar la agenda de Lanza Digital

www.lanzadigital.com/servicios

Estrenos Cine - Servicios

SIN TIEMPO PARA MORIR



Año: 2021
País: Reino Unido
Director: Cary Joji Fukunaga
Reparto: Daniel Craig, Rami Malek, Ralph Fiennes, Naomie Harris ...
Género: Thriller. Acción. Aventuras

SINOPSIS

Bond ha dejado el servicio secreto y está disfrutando de una vida tranquila en Jamaica. Pero su calma no va a durar mucho tiempo. Su amigo de la CIA, Felix Leiter, aparece para pedirle ayuda. La misión de rescatar a un científico secuestrado resulta ser mucho más arriesgada de lo esperado, y lleva a Bond tras la pista de un misterioso villano armado con una nueva y peligrosa tecnología. Estreno en Reino Unido y parte de Latinoamérica...

MEDITERRÁNEO



Año: 2021
País: España
Director: Marcel Barrena
Reparto: Eduard Fernández, Dani Rovira, Anna Castillo, Sergi López ...
Género: Drama

SINOPSIS

Otoño 2015. Dos socorristas, Oscar (Eduard Fernández) y Gerard (Dani Rovira), viajan hasta Lesbos (Grecia) impactados por la fotografía de un niño ahogado en las aguas del Mediterráneo. Al llegar descubren una realidad sobrecogedora: miles de personas arriesgan su vida cada día cruzando el mar en precarias embarcaciones y huyendo de conflictos armados. Sin embargo, nadie ejerce labores de rescate. Junto a Esther (Anna Castillo), Nico...

BENEDETTA



Año: 2021
País: Francia
Director: Paul Verhoeven
Reparto: Virginie Efira, Lambert Wilson, Daphne Patakia, Charlotte Rampling ...
Género: Thriller. Drama

SINOPSIS

Italia, siglo XVII. Benedetta Carlini llega al convento de Pescia, en la Toscana, y asegura ser capaz de hacer milagros desde que era joven... Adaptación de la novela "Immodest Acts: The Life of a Lesbian Nun in Renaissance Italy (Studies in the History of Sexuality)" de Judith C. Brown, que gira en torno a la sexualidad en un convento y la homosexualidad de una de sus monjas, que desde joven comenzó a tener visiones sin conocer el...

ESTRENOS



Castilla-La Mancha

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANUNCIO DE 8-9-2021, DE LA DELEGACIÓN PROVINCIAL DE DESARROLLO SOSTENIBLE DE CIUDAD REAL, POR EL QUE SE SOMETE A INFORMACIÓN PÚBLICA LA SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO EN CONCRETO DE UTILIDAD PÚBLICA DE LA PLANTA DE ENERGÍA SOLAR FOTOVOLTAICA DENOMINADA "PUERTOLLANO CENTRAL 1" E INFRAESTRUCTURAS DE EVACUACIÓN, PROMOVIDA POR DESARROLLOS FOTOVOLTAICOS IBÉRICOS 16 S.L.U. (NÚMERO DE EXPEDIENTE 13270209183)

A los efectos previstos en el título IX de la Ley 24/2013, del Sector Eléctrico, y el artículo 22 del Decreto 80/2007, de 19 de junio, por el que se regulan los procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica a tramitar por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (D.O.C.M. nº 131 de 22/06/2007), se somete a información pública la solicitud de reconocimiento en concreto de utilidad pública de instalación eléctrica que se cita de la planta de energía solar fotovoltaica denominada "Puertollano Central 1" y sus infraestructuras de evacuación, siendo los bienes y derechos afectados por la misma los que se insertan en este anuncio:

Promotor: Desarrollos Fotovoltaicos Ibéricos 16 S.L.U.

Domicilio: Calle Velazquez, 4 1º, Madrid

Características principales: Planta fotovoltaica de 2.613,465 kW de potencia instalada, formada por 1 bloque de Potencia de 2200kW con 2 inversores de 1100kW. El campo generador estará formado por 6.453 módulos fotovoltaicos de 405 Wp, agrupados en series de 27 unidades. El sistema completo se compone de 239 series de paneles orientadas al este-oeste, y estarán formadas por un conjunto de 27 paneles en serie. El generador fotovoltaico completo estará constituido por un total de 6.453 módulos fotovoltaicos de la marca JAM72S10 405/PR, con potencia pico total de 2.613,465 kWp. Los inversores y la configuración seleccionada permitirán la conexión de 119 y 120 series de 27 paneles cada una, por cada uno de los 2 inversores. Dispondrá de un centro de transformación de 2340 kW, el cual se conectará con una única línea en media tensión 15 kV con un tramo aéreo de 300 m y dos subterráneos de 8 y 15 m al centro de protección, medida y control del parque, el cual se conectará al centro de seccionamiento a través de otra línea subterránea de 5 m. Dicho centro de seccionamiento se conectará a la red en un nuevo apoyo entre los existentes 54 y 55 de la línea CTV703-VILLAR a través de una línea subterránea de 35 m.

Situación: Polígono 14 parcela 196, 197 y 198 del término municipal de Puertollano. El total de la superficie ocupada por la central solar fotovoltaica (perímetro del vallado) es de 4,83 ha.

Lo que se hace público para que pueda ser examinado el expediente durante el plazo de veinte días desde la publicación del presente anuncio en el Servicio de Industria y Energía de esta Delegación Provincial, sita en Ciudad Real, calle Alarcos, número 21, 1ª planta, de lunes a viernes en horario de 9:00 a 14:00, así como de forma electrónica en el siguiente enlace <https://www.jccm.es/sede/tablon>. Durante el citado plazo los interesados podrán formular las alegaciones que estimen oportunas.

Ciudad Real, a 8 de septiembre de 2021. El Delegado Provincial. Fausto Marín Megía

Tramo aéreo

Término Municipal	Núm. orden	Pol.	Par.	Referencia Catastral	Apoyos	Superficie Apoyo (m²)	Longitud (m)	Servidumbre permanente (m²)	Ocupación temporal apoyo (m²)	Servidumbre de acceso a apoyos (m²)	Naturaleza del terreno	Propietario
Puertollano	1	14	354	13071A014003540000XX	2	3,68	220,00	1.992,00	360,00	404	Agrario	Esteban Arias López
Puertollano	3	14	120	13071A014001200000XL	-	-	19,00	204,00	0,00	0	Agrario	Esteban Arias López
Puertollano	4	14	119	13071A014001190000XF	1	1,44	45,00	354,00	180,00	8	Agrario	Agromosan Inversiones del Ojalien S.L.

Tramo subterráneo

Término Municipal	Núm. orden	Pol.	Par.	Referencia Catastral	Centro de Protección, Maniobra y Control (m²)	Centro de Seccionamiento (m²)	Servidumbre de paso (m²)	Longitud zanja (m)	Superficie zanja (m²)	Naturaleza del terreno	Propietario
Puertollano	1	14	119	13071A014001190000XF	8,00	4,00	153,00	17	40	Agrario	Agromosan Inversiones del Ojalien S.L.
Puertollano	2	14	122	13071A014001220000XF	0	0	0	17	63	Agrario	María de los Angeles López Caballero Fernando Cejudo Buitrago Antonia López Caballero Julián Mozos Mena

Conciertos en Espacios y Lugares Emblemáticos 2021

ROSARIO + LES BASTIAN
Auditorio La Granja CIUDAD REAL 27 agosto | 22:00 h.

CELTAS CORTOS + LOS ELEMENTOS
Parque Los Arenales VILLARTA DE SAN JUAN 28 agosto | 22:00 h.

DVICIO + LAVIDA
Campo de Fútbol VILLAHERMOSA 3 septiembre | 22:00 h.

INDIA MARTÍNEZ + THE VÍBORAS
Plaza de Toros SOCUÉLLAMOS 4 septiembre | 22:00 h.

CAMELA + LAS BANDERAS DE INÉS
Verbena Municipal CHILLÓN 10 septiembre | 22:00 h.

BLAS CANTO + DESPACITO Y AL COMPÁS
Recinto Ferial CARRIÓN DE CALATRAVA 11 septiembre | 22:00 h.

JUAN VALDERRAMA + AMIGOS DE JAVIER SEGOVIA
Campo de Fútbol BALLESTEROS DE CALATRAVA 17 septiembre | 22:00 h.

LOS REBUJITOS + TRASTE4
Recinto Ferial PUEBLA DE DON RODRIGO 18 septiembre | 22:00 h.

SEGURIDAD SOCIAL + MOBY DICK
Campo de Fútbol MONTIEL 24 septiembre | 22:00 h.

DEMARCO FLAMENCO + MAR DEL NORTE
Plaza de Toros CASTELLAR DE SANTIAGO 25 septiembre | 22:00 h.

FUNAMBULISTA + MEJOR KALLAOS
Laguna del Rey RUIDERA 1 octubre | 22:00 h.

MANUEL BLANCO Auditorio Municipal DAIMIEL 2 octubre | 22:00 h.

EN MARCHA UNA CAMPAÑA DE EXCAVACIÓN PARA INVESTIGAR EL PATRIMONIO ARQUEOLÓGICO DE LA BODEGA DEL PERAL

IRLA VISITÓ EL YACIMIENTO ROMANO Y DESTACÓ LA APUESTA POR CONSERVAR EL PATRIMONIO



VALDEPEÑAS AHORRARÁ ENERGÍA CON 1.000 PANELES SOLARES EN EDIFICIOS PÚBLICOS

LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CIUDAD REAL FINANCIA ESTA ACTUACIÓN GRACIAS AL PROYECTO IDAE FOTOVOLTAICAS

TRIGO SUCIO, CARMEN Y UN TRIBUTO A QUEEN, EN LA PROGRAMACIÓN CULTURAL DE OCTUBRE

LA CIUDAD TAMBIÉN ACOGERÁ VARIAS EXPOSICIONES Y VUELVE EL TEATRO INFANTIL CONCERTADO CON LOS CENTROS EDUCATIVOS DE LA LOCALIDAD



CABALLERO VISITA LAS OBRAS DE LA CALLE TORRECILLA

VALDEPEÑAS RINDE HOMENAJE A LOS COLECTIVOS QUE LUCHARON CONTRA LA PANDEMIA EN PRIMERA LÍNEA

MARTÍN LES DIO LAS GRACIAS Y EL DIRECTOR-GERENTE DEL ÁREA DE SALUD DIJO QUE HABÍAN SIDO UN EJEMPLO DE LUCHA Y FORTALEZA

Trigo sucio', 'Carmen' y un tributo a Queen, en la programación cultural de octubre

La ciudad también acogerá varias exposiciones y vuelve el teatro infantil concertado con los centros educativos

M. G.- LANZA
VALDEPEÑAS

La teniente de alcalde de Cultura y Turismo de Valdepeñas, Vanessa Irla, presentó el lunes la programación cultural de la ciudad para el mes de octubre, que incluye comedia, ópera, música, teatro infantil y exposiciones. Destacan la obra 'Trigo sucio', el clásico 'Carmen' y un tributo a la mítica banda británica Queen a cargo de Queenuendo.

Irla indicó que el Teatro Auditorio Municipal 'Francisco Nieva' levantará el telón en el mes de octubre el día 8, a las 21 horas con la comedia 'Trigo sucio' de David Mamet. Explicó que "en la meca del cine, el jefe de un estudio cinematográfico dedica su tiempo a seducir a artistas guapas y a la prensa, hasta que una joven aspirante a actriz se resiste a ponerle precio a su carrera, lo que precipitará la caída del magnate".

Dentro del reparto de esta obra se encuentra el actor valdepeñero Nanchito Novo, que fue pregonero del Carnaval 2020", a quien se suman Eva Isanta, Norma Ruiz y Fernando Ramallo.

Por otro lado, la ópera 'Carmen' llegará a Valdepeñas de la mano de Solistas, Coros y Orquesta de la Compañía Lírica Opera 2001 y con la participación del Ballet Español de Murcia. Será el viernes, 22 de octubre a las 20.30 horas en el Teatro Auditorio Municipal. Una ópera en cuatro actos de Georges Bizet que presenta a 'Carmen', una obra maestra del arte lírico de todos los tiempos, actual y vanguardista. La puesta en escena de Roberta Mattelli, presenta una historia atemporal con mucho movimiento.

Esta ópera llega a Valdepeñas a través del Programa Platea 2020.

La revolución de Queen podrá verse el viernes, 29 de octubre a las 21 horas en el Teatro Auditorio 'Francisco Nieva' con 'Queen Revolution', que ofrecerá un tributo internacional a Freddie Mercury y a la mítica banda Queen a cargo de Nix Mercury, recordando a Freddie Mercury; Vito Dematteis, en el papel de Brian May; Bolettieri en Roger Taylor y Luigi Bolettieri como John Deacon.

Queenuendo llega a España con el mismo descaro con el que Queen lo

CARTEL DE LA PROGRAMACIÓN CULTURAL DE OCTUBRE / LANZA

hacía en cada uno de sus conciertos. Un show que lidera Nix Mercury (Nino), representando al mismísimo Freddie, apoyándose en las teclas de un piano, arropado por tres grandes músicos, y cantando en tonos originales cada uno de los éxitos de Queen.

Teatro infantil

Por otro lado, concertado con los colegios de la localidad, el martes 5 de octubre se ofrecerá a alumnos de 3º de educación Infantil la obra 'Pipo Pat, el patito feo', a cargo de la compañía Dubby Kids. Se trata de una representación que ahonda en una historia como ejemplo de aceptación para reforzar la autoestima, que, además de divertir, educa y ayuda a los niños a crecer sanos y felices, y es que en esta ocasión, el patito no se transformará en cisne.

Con esta obra se retoman los teatros infantiles organizados junto a los centros educativos de la ciudad tras la pandemia de la COVID-19.

Las entradas para las funciones se pueden adquirir a partir de este martes, 28 de septiembre en el Centro Cultural "La Confianza" y en la web ht-

[tps://entradas.liberbank.es/](https://entradas.liberbank.es/), excepto las entradas para el tributo a Queen que vía on-line se podrán adquirir en la web www.bravoentradas.es.

Exposiciones, libro y Día de la Biblioteca

La programación se completará también con exposiciones. La teniente de alcalde de Cultura señaló que "del 21 de octubre al 12 de noviembre la sala de exposiciones del Centro Cultural 'La Confianza' acogerá la exposición '160 años de la llegada del ferrocarril a Valdepeñas', ya que como saben este año se conmemora ese aniversario", explicó Irla, recordando además que "en el Museo Municipal continuaremos, hasta el 24 de octubre, con la exposición dedicada a Óscar García Benedí".

El 2 de octubre a las 19.30 horas el Centro Cultural "La Confianza" acogerá la presentación del libro 'Desde este silencio que habito', de Teresa Sánchez Laguna.

Irla adelantó que el 25 de octubre, Día de la Biblioteca, se conmemorará con diferentes actividades que se darán a conocer próximamente.

Piden 11 años para cada uno de los 2 acusados de secuestrar y robar a la dueña de un 'compro oro' de Valdepeñas

LANZA
VALDEPEÑAS

La Sección Primera de la Audiencia Provincial de Ciudad Real juzgó el miércoles y el jueves a los acusados R.E.B. y V.C.R., para los que la Fiscalía pide 11 años para cada uno por secuestrar y robar a la dueña de un 'compro oro' de Valdepeñas.

Según el escrito de acusación, los hechos se remontan al 3 de agosto de 2020 cuando los acusados, junto a otros dos menores de edad, aboradaran a la dueña de un 'Compro oro' de la localidad cuando trataba de bajar de su vehículo.

Según el fiscal, la arrastraron y la obligaron a sentarse en la parte de atrás de su coche, entre los dos menores de edad, que la amenazaron poniéndola dos cuchillos de grandes dimensiones en el cuello, inmovilizándola manos y pies con bridas de plástico.

R.E.B. y V.C.R. se subieron seguidamente a la parte delantera del coche y se dirigieron al establecimiento mientras amenazaban a la víctima diciéndole que habían secuestrado a su marido y a su hija en Daimiel, con el fin de que les diera las llaves y las claves de la alarma de su negocio, diciéndole además que si acudía a la policía matarían a su familia.

Accedió así la víctima y los acusados aparcaron frente al establecimiento. Una vez allí, V.C.R. se quedó con los dos menores en el coche amenazando a la mujer mientras R.E.B. fue al 'Compro oro' accediendo al mismo apoderándose de numerosas joyas y 17.000 euros en metálico.

Los acusados huyeron del lugar con la víctima en el coche y la dejaron en las proximidades de Carrión de Calatrava, apoderándose además de su móvil y un reloj de oro, y huyendo en el coche de la secuestrada.

El Ministerio Público pide seis años para cada uno por un presunto delito de retención ilegal y otros cinco para cada uno por un presunto delito de robo con violencia.

MUERE UN HOMBRE DE 44 AÑOS ATROPELLADO POR UN VEHÍCULO EN LA A-4

Un hombre de 44 años perdió la vida tras ser atropellado por un vehículo en el kilómetro 191 de la A-4, sentido Madrid, a la altura de Valdepeñas. Los hechos tuvieron lugar sobre las 21.51 horas del pasado sábado.

Valdepeñas contará con 1.000 paneles solares en edificios públicos con los que ahorrará energía

La Diputación financia esta actuación gracias al proyecto IDAE fotovoltaicas

MAITE GUERRERO
VALDEPEÑAS

Cuatro edificios públicos de Valdepeñas (Valcentro, el pabellón de pelota de la Ciudad Deportiva “Virgen de la Cabeza”, el Complejo Deportivo “Ciudad de Valdepeñas” (Los Llanos) y la ampliación del Pabellón Ferial “Esteban López Vega”) contarán en total con 1.000 paneles solares, que supondrán el 60% de ahorro del consumo actual de dichos edificios. La iniciativa fue presentada el miércoles en rueda de prensa por el presidente de la Diputación Provincial de Ciudad Real, José Manuel Caballero; el alcalde de Valdepeñas, Jesús Martín; y el teniente de alcalde de Obras y Urbanismo y diputado provincial, Manuel Martínez.

La administración provincial es quien financia esta iniciativa dentro del proyecto IDAE (Instituto para la Diversificación y Ahorro de la Energía) fotovoltaicas, aportando cerca de un millón de euros en total (923.831 euros).

Caballero declaró que Valdepeñas es la primera ciudad en la que se presenta este proyecto, que se llevará a cabo en todos los municipios de la provincia con una inversión de más de 34 millones de euros cofinanciados con fondos



PRESENTACIÓN DEL PROYECTO DE PANELES FOTOVOLTAICOS / M. G.

Europeos y de la Diputación, de los que ya están en ejecución 21 millones de euros para 60 localidades de la provincia. “Somos la provincia de España que más recursos ha solicitado para desarrollar en sus pueblos” dentro de este proyecto con el objetivo de reducir la emisión de CO2 a través de plantas fotovoltaicas o con el cambio de luminarias. “En el caso de Valdepeñas, fue el primer ayuntamiento de la provincial

en realizar el cambio de las luminarias de su alumbrado público, por lo que se ha inclinado por los cuatro proyectos de plantas fotovoltaicas”, apuntó Caballero.

En total las placas solares ocuparán 2.000 metros cuadrados en los tejados de edificaciones municipales de la ciudad del vino. “Reducimos el consumo energético y el coste en energía, así como reducimos las emisiones de CO2 a la

atmósfera” y “dinamizamos a sectores empresariales importantes en la provincia”. “Apostamos por la sostenibilidad”.

El presidente de la administración provincial indicó que en 15 días se aprobará la licitación para los proyectos de Valdepeñas, después se adjudicará la obra, que se ejecutará en cinco meses, con lo que para mayo o junio podrían estar en funcionamiento las cuatro plantas fotovoltaicas.

Adelantó que en la convocatoria de fondos europeos 2021-2026 la Diputación quiere acudir con un proyecto ambicioso para transformar los modelos de consumo eléctrico en la provincia.

Por su parte, el alcalde de Valdepeñas agradeció a la Diputación esta inversión en la ciudad en energía verde, así como la sensibilidad del presidente de la administración provincial con los ayuntamientos. También le dio las gracias por otras aportaciones para la ciudad como para la reforma de la calle Torrecilla o para la contratación de 11 personas, a las que se suman cinco contratadas por el ayuntamiento, para el refuerzo de limpieza en los centros educativos ante la COVID-19, siendo este el segundo año que se realiza este refuerzo de limpieza.

Martínez explicó los cuatro proyectos de instalación de paneles solares indicando que la orientación de dichos paneles hace que varíe el rendimiento de cada uno. Destacó que en el caso del de Valcentro se podrá aprovechar la energía sobrante para el Centro Cultural “La Confianza”, el ayuntamiento y el colegio Lorenzo Medina.

El ayuntamiento invertirá 80.000 euros para arreglar la cubierta del pabellón ferial para la instalación de los paneles.

Caballero visita las obras de la calle Torrecilla y destaca la gran transformación que ha experimentado la ciudad en los últimos 20 años

Caballero visitó también el miércoles junto a Martín y Martínez las obras que se están llevando a cabo en la calle Torrecilla y destacó la gran transformación que ha experimentado la ciudad en los últimos 20 años. Señaló que la obra de la calle Torrecilla es un proyecto que tiene que ver con la movilidad urbana, pensando en la sostenibilidad y en hacer el espacio accesible para el peatón. Elogió que “en Valdepeñas las obras se hacen con mucho gusto. Es una referencia y un ejemplo para el resto de la provincia”. Comentó que sabe mantener un equilibrio entre sus orígenes vitivinícolas y la modernización. “Es la ciudad de las grandes poblaciones de la región que más ha cambiado su imagen en los últimos 20 años”. Por su parte, el alcalde señaló que la calle Torrecilla supone un eje de la localidad, que no se había tocado en 50 años. Recordó que hubo que talar los olmos que tenía, que afectaban con sus raíces a las viviendas de la zona y que ahora se está haciendo una gran actuación para separar las aguas pluviales y residuales, hacer la canalización de electricidad, agua, gas, fibra...

hacer unos bulevares con anchura en las aceras y colocar mobiliario urbano y árboles, que serán naranjos. Todo con casi un millón de euros de inversión, financiando la Diputación el 33%. El primer edil adelantó que los solares abandonados de la calle deben poner un cerramiento adecuado a la nueva ordenanza municipal y que el ayuntamiento tiene intención de hacer un trampantojo en lo que era la Cooperativa La Invencible sobre el cine mudo. Manuel Martínez explicó que la urbanización de la calle Torrecilla se está realizando en dos fases, que supondrán una inversión de 900.000 euros, de los que 600.000 los aporta el ayuntamiento y 300.000 euros la Diputación. De la primera fase, que va de la calle Constitución a la calle Peinados, falta el asfaltado, con lo que en 15-20 días podría finalizarse esta fase y abrirse a mediodía o finales de octubre. Luego se hará la segunda fase, “que es más complicada de ejecutar porque llega hasta la estación de autobuses y habrá que buscar vías alternativas para los autobuses”. La segunda fase podría estar finalizada en verano de 2022.



Valdepeñas incorpora a su patrimonio nuevo legado del artista Óscar García Benedí

Jesús Martín destacó la importancia del nuevo material, que se puede contemplar en el Museo Municipal en una muestra bajo el nombre 'Óscar García Benedí: Legado de Ignacio de Juan'

LANZA
VALDEPEÑAS

Valdepeñas ha incorporado a su patrimonio municipal nuevas obras del artista Óscar García Benedí. Cerca de un centenar de dibujos, cuadros, fotografías, bocetos y documentación personal que conservaba su compañero Ignacio de Juan, y que puede contemplarse en el Museo Municipal hasta el 24 de octubre, en una muestra titulada 'Óscar García Benedí: Legado de Ignacio de Juan'.

Durante la firma de la cesión de material, el alcalde de Valdepeñas, Jesús Martín, señaló que aunque el Museo Municipal ya contaba en su pinacoteca con casi la totalidad de las obras del artista, fallecido en 1990, ahora suma su "cuaderno de bitácoras" con partes más personales e íntimas de Benedí.

"Esto que nos trae hoy aquí es un acto de justicia y hace mejor a Valdepeñas, y desde luego le incorpora un valor patrimonial que si no hubiese sido por la generosidad de una persona, que es Nacho, amigo, compañero, amante de un valdepeñero, que se puede decir con esta naturalidad ahora", manifestó el alcalde, recordando que Benedí "es ilustre para valdepeñas y hubiera podido ser si la mierda de la droga no lo hubiera conducido al averno en su juventud, en un momento en el que un artista alcanza su grado de madurez más notable".

Martín recordó que el Museo Municipal, que cuenta con la colección de



LA FIRMA DE CESIÓN DE MATERIAL DE ÓSCAR GARCÍA BENEDÍ A VALDEPEÑAS / LANZA

arte contemporáneo más importante de Castilla-La Mancha, añade con esta cesión dibujos que reflejan fielmente la 'movida madrileña', "cuando este país se sintió libre, donde se respiraba aire de libertad más que nunca, allá por los 80 y 90".

De esta manera, se cumple el deseo de Nacho, algo que atestiguaban sus hermanos durante el acto. "Hoy 24 de septiembre, los hermanos de Juan García, damos por concluidos los deseos que nuestro hermano, Ignacio de Juan 'Nacho', nos dejó indicado a su fallecimiento ocurrido en Madrid el 24 de febrero de 2020. Y lo hacemos aquí, en Valdepeñas, en la sede del Museo Municipal con la firma de la cesión de di-

bujos, cuadros y diverso material gráfico original de Óscar Benedí", suscribió Ángel de Juan García, afirmando que "Nacho y Óscar, Óscar y Nacho, fue una especial relación que hoy aquí en Valdepeñas cierra su círculo con esta exposición".

Recordó cómo la casa de Nacho era un centro cultural al que iban artistas y personas destacadas de la época y pidió al primer edil que el Museo Municipal tenga el nombre de Oscar García Benedí.

Carlos Tarancón, amigo de Óscar, leyó unos textos de Nacho que hablan de la obra del valdepeñero y de las fotografías de Tarancón, algunas de las cuales, mostró en el acto.

EL ALCALDE ASISTIÓ A LA CONMEMORACIÓN DEL 50 ANIVERSARIO DEL EDIFICIO DEL COLEGIO PÚBLICO JESÚS BAEZA

El alcalde de Valdepeñas, Jesús Martín, acompañado del concejal de Educación, Antonio Antonaya, asistió el pasado viernes al acto de celebración del 50 aniversario del edificio del colegio público Jesús Baeza. El centro preparó para este curso una serie de actividades que incluyeron un repaso por la historia del centro y anécdotas, además de ensalzar la figura de Jesús Baeza. El regidor municipal aplaudió que "los colegios, dentro de las actividades educativas extraescolares, rememoren a aquellos que fueron los que antes que ellos llegaron, porque en la medida que conservemos la memoria es en la medida en la que podemos construir un mejor presente". En este sentido, añadió que con estas actividades "se incentiva al colectivo educativo que, sin lugar a dudas, es el único futuro que le queda a esta ciudad, a esta provincia, a esta comunidad y a este país". Jesús Martín destacó la importancia de seguir "formando en valores, con una educación que los recreen, los incentiven y los acrecienten desde el humanismo". Por su parte, la directora del centro Rafi Álvarez apuntó que con los actos del 50 aniversario se pretende además demostrar que "juntos podemos saltar todos los obstáculos", haciendo referencia a las medidas sanitarias para hacer frente al coronavirus. "Se nota la tranquilidad, seguimos cumpliendo las medidas, los niños ya están habituados y estamos más tranquilos respecto al año pasado", apuntó. Hay que recordar que Jesús Baeza nació en 1882 y falleció en 1937 y fue a principios del siglo XX cuando dio clase en este centro educativo que lleva su nombre. Junto a su mujer, fue pionero ejerciendo la enseñanza del lenguaje de personas sordomudas y también fueron los primeros logopedas en la localidad.

ÉXITO DE PARTICIPACIÓN EN LAS ACTIVIDADES CELEBRADAS CON MOTIVO DEL DÍA DEL TURISMO EN VALDEPEÑAS

Desde el Ayuntamiento de Valdepeñas señalaron que las actividades organizadas con motivo del Día Mundial del Turismo para poner en valor los recursos con los que cuenta la localidad, contaron con éxito de participación. Dichas actividades comenzaron el viernes, 24 en el Museo Municipal con una visita guiada a la exposición de las obras de Óscar García Benedí. El sábado y el domingo en el Centro Cultural "La Confianza", hubo un recorrido sonoro a través de la 82 Exposición Internacional de Artes Plásticas con "La percusión en las Artes Plásticas", a cargo del valdepeñero Sergio Astasio. Además, en esta misma exposición se celebró una visita guiada el sábado. El domingo a las 12 horas en el Museo de los Molinos de Gregorio Prieto y de la Ciudad de Valdepeñas hubo una visita guiada por "la Historia de Valdepeñas a través del legado de Eusebio Vasco". Las actividades también tuvieron presencia en las redes sociales dando a conocer los BIC (Bien de Interés Cultural) de Valdepeñas como la Iglesia de la Asunción, la Iglesia del Santo Cristo, el Auditorio de Inés Ibáñez Braña y el Yacimiento Íbero del Cerro de las Cabezas y se invitó a quienes visitaran la localidad estos días a subir a las redes sociales sus fotografías con el hashtag #DMT2021Valdepeñas. Por otra parte, el Museo del Vino también celebró dos actividades para conmemorar el Día Mundial del Turismo: una cata maridada de vino y helado y una visita guiada.



En marcha una campaña de excavación para investigar el patrimonio arqueológico de la bodega romana de El Peral

La teniente de alcalde de Cultura y Turismo visitó el martes el yacimiento romano y destacó la apuesta del ayuntamiento por conservar y proteger el patrimonio

M. G.
VALDEPEÑAS

La teniente de alcalde de Cultura y Turismo, Vanessa Irla, explicó el martes que los trabajos dentro de la campaña de excavación para la investigación del patrimonio arqueológico en la bodega romana de El Peral de Valdepeñas se vienen realizando desde el 20 de septiembre y se desarrollarán hasta el 19 de octubre, durante un mes en total. Estos trabajos son fruto de la convocatoria anual de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha para la investigación en yacimientos arqueológicos.

Irla recordó que el Ayuntamiento de Valdepeñas presentó un proyecto para seguir investigando en este yacimiento que surgió con motivo de los trabajos en 2020 para construir una rotonda en El Peral, cuando apareció una villa romana.

“Tras los trabajos realizados gracias a las consejerías y delegaciones de Cultura y Fomento, realizados con prospecciones y geo radar para ver la dimensión del yacimiento, se pudo ver que se trataba de una villa romana de la época Tardorromana”.

La teniente de alcalde puso en valor el interés y la preocupación del ayunta-



VISITA A LOS TRABAJOS DE LA CAMPAÑA DE EXCAVACIÓN EN LA VILLA ROMANA / M. G.

miento por conservar, proteger y cuidar el patrimonio, como puede verse en la recuperación de diferentes edificios y en los trabajos que realiza en el yacimiento ibero del Cerro de las Cabezas y ahora en este yacimiento romano, que alberga una bodega romana, así como por favorecer la investigación para conocer más sobre nuestros antepasados

y nuestras raíces.

Comentó que trabajan durante estos meses en el yacimiento romano Tomás Torres y Domingo Fernández, así como el arqueólogo municipal, Julián Vélez, con el objetivo de datar cerámicas, frutos y semillas de la época, investigar sobre el uso de la madera...

La Junta de Comunidades y el Ayun-

tamiento de Valdepeñas financian estos trabajos con una inversión de 13.000 euros.

Por su parte, el arqueólogo Tomás Torres explicó que los trabajos de 2020 se completaron con investigación con geo radar y que dejaron ver numerosas estructuras del siglo I al siglo V antes de Cristo (época Tardorromana). “Con la convocatoria de ayudas de la Junta para patrimonio arqueológico y con el apoyo del ayuntamiento se planteó continuar con las investigaciones en un área más reducida para conocer el edificio de la bodega, dejando los edificios residenciales para campañas futuras”.

La idea ha sido estudiar el espacio interior del recinto de la bodega, que tiene una extensión de 350 metros cuadrados, con el fin de hacer una excavación arqueológica en la zona para conocer el tipo de construcción, el material, las técnicas empleadas, hacer análisis arqueobotánicas, analíticas para conocer la relación que tenían los habitantes con el medio ambiente, conocer cómo aprovechaban el entorno, hacer análisis arqueométricos para conocer los usos de la estructura interior, saber más sobre la tipología del vino que elaboraban...

Para ello están eliminando la capa de escombros.

Explicó que las bodegas romanas distribuían las tinajas de dos maneras. Una era enterrándolas en el suelo y otra dejándolas en la superficie, siendo ésta última el caso de esta bodega.

Torres comentó que los resultados de los trabajos de esta campaña se conocerán a posteriori.

Este yacimiento es uno de los más importantes de Castilla-La Mancha y un conjunto único en la provincia de Ciudad Real, siendo la primera evidencia clara de elaboración romana de vino en la provincia.

El Gobierno de Castilla-La Mancha espera que a mediados de noviembre finalicen las obras de la rotonda de los Baños del Peral

LANZA
VALDEPEÑAS

El Gobierno de Castilla-La Mancha calcula que a mediados de noviembre finalizarán las obras de la rotonda que está construyendo en la CM-3109 a la altura de los Baños del Peral y en la que está invirtiendo más de 325.000 euros.

Las obras comenzaron en verano del año pasado pero se interrumpieron a los pocos días tras el hallazgo de restos arqueológicos que pertenecen a una villa y a una bodega romanas. La trascendencia del hallazgo hizo que la Consejería de Educación, Cultura y Deportes determinara la necesidad de preservarlos y que se desestimara el

proyecto inicial y redactase uno nuevo.

El delegado de la Consejería de Fomento en Ciudad Real, Casto Sánchez, estuvo la semana pasada visitando las obras de la glorieta, que se levanta más cerca de Valdepeñas, a 250 metros del emplazamiento inicialmente previsto, ubicación que ha permitido la preservación de los restos arqueológicos.

La nueva rotonda se sitúa en el punto kilométrico 49,180 haciendo uso del espacio de dominio público existente entre la CM-3109 y la actual vía de servicio que discurre por su margen izquierda y que da acceso a los Baños del Peral.

En la glorieta confluyen cuatro ramales, dos correspondientes a sendas conexiones con la carretera en dirección



LA ROTONDA DE LOS BAÑOS DEL PERAL EN LA CM-3109 / LANZA

Valdepeñas y La Solana y otros dos que conectan con las vías de servicio actuales de la urbanización.

La nueva obra contempla un anillo central circular de 13,5 metros de radio y un borde exterior de forma ovalada que posibilita una calzada de ancho va-

riable, con un mínimo de siete metros para el movimiento de vehículos que transitan por la carretera y una anchura mayor en la dirección perpendicular a la vía principal, con el fin de facilitar el acceso de los vehículos pesados a los Baños del Peral.

Se abre el plazo de matrícula para los 34 Talleres de Artes Plásticas ‘Daniel de Campos’

Las inscripciones se pueden realizar del 24 de septiembre al 8 de octubre y está previsto que los talleres comiencen en la segunda quincena de octubre

LANZA
VALDEPEÑAS

Los Talleres de Artes Plásticas “Daniel de Campos”, que este año cumplen su trigésima cuarta edición, abrieron el viernes, 24 de septiembre su plazo de matrícula hasta el día 8 de octubre, tras un año de parón motivado por la pandemia.

Las modalidades a impartir, con plazas limitadas, serán las de Dibujo, Pintura, Grabado y Escultura adaptados al nivel que cada alumno requiera, además de un Taller Infantil para alumnos entre 6 y 12 años.

El precio de la matrícula es de 20 euros y la cuota mensual de 10 euros para los menores de 16 años y mayores de 60 años, 15 euros para alumnos de entre 16 y 21 años y 20 euros para los alumnos mayores de 21 años y menores de 60. Además, se pueden beneficiar de una bonificación aquellas personas desempleadas que acrediten que todos los miembros de la unidad familiar se encuentran en situación de desempleo y/o cuya renta sea inferior o igual al IPREM mensual, así como las que acrediten una discapacidad en grado igual o superior al 33%. Estas bonificaciones no serán acumulables.

Los interesados pueden formalizar



TALLERES DE ARTES PLÁSTICAS “DANIEL DE CAMPOS” / LANZA

la matrícula en las oficinas del Centro Cultural “La Confianza”, de lunes a viernes de 10 a 13 y de 17 a 20 horas, y su inicio está previsto para la segunda quincena del mes de octubre.

Historia

Los Talleres de Artes Plásticas nacían en el año 1987 cuando el entonces catedrático de dibujo del Instituto de Bachillerato “Bernardo de Balbuena”, Daniel de Campos, le propuso al entonces alcalde de Valdepeñas, Esteban López

Vega, la creación de estos. Con ellos se pretendía llenar un hueco que existía, que era el de la formación artística de todos aquellos que elegían la pintura o el dibujo como forma de expresión, o de aquellos que lo hacen sin ninguna pretensión, sino como una forma más de actividad lúdica o de ocio.

Muchos de estos alumnos, tras su paso por los talleres, cursaron estudios superiores de Bellas Artes y otros se llegaron a consolidar como artistas de reconocido prestigio a nivel nacional.

Arroyo afirma que la vendimia tiene una expectativa de 22 millones de hectolitros en Castilla-La Mancha y que los precios están «muy bien»

LANZA
VALDEPEÑAS

El consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, manifestó el martes que la campaña de vendimia de este año en la región tiene una expectativa de unos 22 millones de hectolitros, después de ser recortada «ligera-mente» a la baja. Sin embargo, esto está haciendo que los precios estén «muy bien», matizó. Así lo explicó contestando a preguntas de los medios, donde destalló que la campaña de este año ya está «claramente por debajo» de la del pasado ejercicio, un descenso que «previsiblemente» estará cerca del 25%.

El consejero especificó que este año la campaña «va a ser muy corta» no solo en Castilla-La Mancha sino en toda España y en países como Francia, donde la vendimia va a ser «históricamente baja», o Italia. Esto ha hecho, comentó el titular de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, que el mercado esté «extraordinariamente activo», ya que las compras suelen activarse una vez finalizada la vendimia y este año «los productos están vendiéndose muy rápidamente». Así, añadió, se ha conseguido que los precios estén «muy bien» y eso esté repercutiendo en que haya precios justos en toda la cadena. «Tenemos una expectativa muy positiva», apostilló.

Por otra parte, el consejero aseguró que el Gobierno regional no tiene conocimiento de que se estén produciendo fraudes en el sector vitivinícola de la región, después de que Asaja pusiera sobre la mesa el pasado viernes sus «sospechas» en torno a este asunto y demandase más controles a todos los niveles. Francisco Martínez Arroyo explicó que desde la Administración autonómica están en contacto y colaboran «permanentemente» con la Guardia Civil para evitar fraudes en el sector agroalimentario, un sector que, añadió, «cumple mayoritariamente la norma». Además, recordó, la Junta cuenta con un plan de trazabilidad que ha hecho que «a pesar de las enormes dificultades» la DO Valdepeñas sea la que mayor garantía de trazabilidad tiene en toda España. «Estamos comprometidos con la trazabilidad de todos los productos agroalimentarios. Se han conseguido resultados muy importantes».

EN BREVE



ROSAE PIDE EL VOTO PARA EL PROYECTO “LA VOZ DEL PACIENTE” DE CINFA LABORATORIOS

La Asociación de Mujeres Afectadas de Cáncer de Mama “Rosae” se ha presentado al proyecto solidario de CINFA “La Voz del Paciente” con el proyecto “Salud Mental y Cáncer de Mama” y pide a los ciudadanos su voto para apoyar su causa. En el caso de que gane, conseguirá 2.500 euros para investigación.

GRUPO OESÍA RESPONDE AL RETO DE LA GESTIÓN DE FONDOS EUROPEOS EN UN WEBINAR ENFOCADO A LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL

La compañía tecnológica Grupo Oesía celebró el jueves un webinar online gratuito con el objetivo de dar a conocer en profundidad su novedosa plataforma Interpública Ayudas y Fondos, además de dar respuesta a los desafíos que deben afrontar las Administraciones Públicas para impulsar los proyectos de transformación digital mediante la gestión de los fondos europeos. La sesión contó con la participación de expertos de la casa en administración pública y con la presencia de Gabriel Navarro.



AURORA CID PRESENTÓ EN VALDEPEÑAS SU LIBRO “FORMA Y COLOR”

Aurora Cid presentó el pasado viernes en “La Confianza” su libro “Forma y color”, que repasa su trayectoria artística. La teniente de alcalde de Cultura, Vanessa Irla, destacó que Aurora inicia su trayectoria a raíz de participar en los Talleres de Artes Plásticas “Daniel de Campos”.

Valdepeñas rinde homenaje a los colectivos que lucharon contra la pandemia en primera línea

Con la palabra “gracias” pronunciada por el alcalde de Valdepeñas, Jesús Martín, finalizaba el acto. “Habéis sido un ejemplo de lucha y fortaleza”, señaló Damián Aranda, director-gerente del Área de Salud de Valdepeñas, quien habló en nombre de todos los homenajeados

LAURA ESPINAR
CIUDAD REAL

En las Bodegas A7 se celebró el domingo el acto de homenaje del Ayuntamiento de Valdepeñas a los colectivos que han luchado contra la pandemia de la COVID-19 en primera línea. El acto se desarrolló sobre un escenario presidido por un gran escudo de Valdepeñas con lazo negro, a cuyos pies se encontraba una llama votiva sobre flores en blanco y verde en recuerdo y homenaje a las víctimas mortales de la pandemia.

De fondo, las tinajas distintivas de la bodega y las banderas de Castilla-La Mancha, España y Europa situadas a la derecha, conformaban un escenario austero, pero cargado de simbolismo al que fueron subiendo los representantes de los 14 colectivos homenajeados para recoger su reconocimiento de manos de representantes municipales.

En nombre de todos los colectivos habló el director-gerente del Área de Salud de Valdepeñas, Damián Aranda Luna, quien en una exposición pormenorizada de los méritos de cada uno de los colectivos agradeció su trabajo y recordó los primeros días y meses de la pandemia y su dureza y así como el trabajo realizado desde el Hospital de Valdepeñas donde los propios profesionales crearon unos protocolos específicos.

Solidaridad, compromiso y generosidad

En su intervención, tuvo palabras de reconocimiento para la sociedad valdepeñera por su solidaridad, compromiso y generosidad, señalando que “habéis sido un ejemplo de lucha y fortaleza” así como para su alcalde, Jesús Martín, quien siempre estuvo interesándose por la situación de los enfermos que estaban ingresados. “Me llamaba todas las noches y también al día siguiente para interesarse por los pacientes y enfermos por Covid-19”, recordó.

Tras agradecer la celebración de este acto, Aranda Luna, se mostró positivo porque ahora estamos “en el camino de la esperanza” con más de 50.000 personas vacunadas con la pauta completa en este área sanitaria, animando a todos a seguir haciéndolo. “Valdepeñas es grande. Enhorabuena”, dijo.

Reconocimientos

El primero en recibir el reconocimiento fue Carmelo Sánchez Martín, técnico



FOTO DE FAMILIA DEL ACTO DE HOMENAJE A LOS COLECTIVOS QUE LUCHARON CONTRA LA PANDEMIA EN PRIMERA LÍNEA / LANZA

de riesgos laborales del Ayuntamiento, en nombre del Personal Municipal.

En nombre de los Medios de Comunicación de Valdepeñas, imprescindibles durante la pandemia, lo recogió María Luisa Villafranca, de Valderec.

El diploma al Profesorado (centros públicos y concertados, institutos, centro de educación especial y de adultos, escuela de música y danza, escuelas infantiles, la escuela de idiomas y el centro asociado a la UNED) lo recogió Rafaela Álvarez González, directora del centro Jesús Baeza.

El sector de la Distribución (transporte y gasolineras, reparto de mensajería, correos y pedidos a domicilio) estuvo representado por Alfonso Martínez Núñez.

El grupo de los voluntarios y voluntarias particulares y pertenecientes a diferentes colectivos que, coordinados por el taller de costura de la Universidad Popular, elaboraron más de 30.000 mascarillas para el hospital de Valdepeñas y centros de mayores también tuvo su diploma que fue recogido por María del Carmen Álvarez.

El trabajo del sector de las Comunicaciones y nuevas tecnologías también recibió su homenaje y recogió José Manuel Patón, de la empresa Tecno-bit-Grupo Oesía.

La desinfección y limpieza de espacios y calles más transitadas fue una de las primeras medidas que se desarrollaron en aquellos primeros días de la pandemia. Su labor fue indispensable

como la del personal de CESPAS, RSU, personal municipal y el GEACAM. Recogió en nombre de todos Jesús del Fresno.

Colectivos y ONGs de Valdepeñas también tuvieron su homenaje ya que su trabajo durante la pandemia los hizo más notorios que nunca. En nombre de todos recogió el diploma Jesús Merlo.

En el sector de los Servicios destacan los hombres y mujeres que trabajan en supermercados como cajeros, reponeadores, además de las fruterías, pescaderías, carnicerías, fontaneros, ópticos, electricistas, autónomos...el pequeño comercio. Hostales y hoteles asociaciones como Feceval, Valdepeñas Comercial y Jóvenes Empresarios de Valdepeñas. En nombre de todos recogió Emilio Robles Sevilla.

Teresa López en nombre de quienes han atendido a los colectivos más vulnerables como son los trabajadores y educadores sociales y los psicólogos recogió el diploma.

Del ámbito de la Seguridad (Protección Civil, Policía Nacional y Local, Guardia Civil y UME) recogió el diploma Adrián Araque.

En nombre de quien prestó un trato cercano y humano y acompañó a muchos en la fe, el párroco del Lucero, Rubén Martín de la Leona, recibió el diploma.

La labor del sector sociosanitario estuvo representado por María José Rodríguez Rabadán.

Por último, el alcalde de Valdepeñas,

Jesús Martín, entregó el reconocimiento concedido al personal sanitario y los donantes de sangre al director gerente del Área de Salud de Valdepeñas, Damián Aranda.

El alcalde se refiere a los sanitarios

Jesús Martín se ha dirigido a todos los colectivos reconocidos señalando que «todos ustedes son los que han hecho que este pueblo no sea víctima de la COVID-19, gracias a un colectivo de personas que son los sanitarios», con un recuerdo especial «para los que estando en primera línea del frente cayeron».

Se mostró agradecido al artista Manuel de la Mata, por los retratos que ha realizado de personalidades que murieron por la COVID-19, como el Marqués de Griñón, y que ha elegido Valdepeñas como el único municipio de España para realizar una de estas obras y retratar a don Julián, quien fuera párroco de la Asunción, fallecido a los 89 años tras padecer COVID-19.

El artista reconoció que «en Bruselas me recomendaron esta ciudad y la escogí también por su alcalde. Me hablaron del padre Julián, al que no conocía, pero he recibido tantos mensajes de tanta gente que lo he hecho con mi mayor afecto», dijo en su intervención.

El acto comenzó con un minuto de silencio en memoria de las víctimas de coronavirus y finalizó con la interpretación de David Olivares del ‘Canto a los pájaros’, del grupo Manchelos.

EL DEPORTE

María Laderas y Pablo Caballero, en el Campeonato de España sub-16 por Federaciones Autonómicas

Ambos atletas del Valdepeñas Athletics Club competirán en salto con pértiga y Caballero también lo hará en el relevo de 4x100 metros lisos. Dicho campeonato se celebrará el 9 y 10 de octubre en Cuenca

LANZA / CIUDAD REAL

Siete atletas del Sistemas Valcom – Valdepeñas Athletics Club participaron este pasado sábado en Cuenca, en la remodelada pista de atletismo “Luis Ocaña”, en la prueba de Selección de atletas que participaran con la selección de Castilla-La Mancha el Campeonato de España Sub16 por Federaciones Autonómicas que se celebrará el próximo 9 y 10 de octubre en la capital conquense.

Los atletas valdepeñeros que compitieron fueron, María Laderas, vencedora en la prueba de salto con pértiga con una marca personal de 2 metros y 31 centímetros, puesto que le otorga su presencia con la selección castellano manchega en el nacional por autonomías sub16. Carla Moliterni, segunda en el salto con pértiga con marca personal para ella de 2 metros y 31 centímetros, gran actuación para Carla tras 1 año de lesión. Laura Artesero también participó en el salto con Pértiga ocuparon la tercera plaza y mejorando su marca hasta dejarla en 2 metros y 11 centímetros.

Nerea de Lamo en lanzamiento de Disco era segunda clasificada con una marca de 18 metros y 98 centímetros, a tan solo 26 centímetros de lograr la plaza para el Campeonato de España.

Arturo Castellanos en el Salto de Altura ocupó el cuarto puesto igualando su marca personal de 1 metro y 60 centímetros.

Jaime Tofiños y José Daniel Jiménez participaron



MARÍA LADERAS, PRIMERA POR LA IZQUIERDA, Y PABLO CABALLERO EN EL CENTRO DE LA IMAGEN

en los 3.000 metros. Tofiños era octavo con un buen registro de 10 minutos y 31 segundos y Jiménez tuvo que retirarse por molestias en el glúteo.

Pablo Caballero, el otro atleta del Valdepeñas Athle-

tics Club – Sistemas Valcom que estará con la selección en el relevo 4x100 metros, se ganó su plaza gracias a la gran pasada temporada realizada, en la que estuvo entre los mejores velocistas regionales sub16.

Los equipos federados del CD VivELA Quijote continúan con su preparación

El C.D. Vivala Quijote sigue con su preparación de cara al inicio de liga de sus equipos federados. El último episodio ha tenido lugar este pasado fin de semana, con los entrenamientos y encuentros amistosos celebrados por los Quijotes y las Dulcineas. El equipo femenino disputaba el domingo por la mañana su segundo partido de pretemporada. Lo hacía en Valdepeñas con el Salesianos Puertollano FSF cosechando un empate a dos. Por su parte, el equipo juvenil se desplazaba el sábado a La Solana para entrenar con el C.D.F.S. La Solana y el C.D. Torralbeño. Los juveniles se desplazaban a la vecina localidad de La Solana para realizar un entrenamiento típico de pretemporada con el C.D. Torralbeño y el F.S.La Solana. El equipo de los Quijotes brindó una gran sesión, donde los chicos lucharon y dieron todo en cada momento. Las féminas del C.D. Vivala Quijote se medían en la mañana del domingo 26 de septiembre al filial del Salesianos Puertollano FSF, en lo que era su segundo partido de pretemporada. El partido se celebró con la presencia de público en el Pabellón Polideportivo “La Molineta”, en Valdepeñas. Las Dulcineas tuvieron un partido complicado ante un trabajado equipo como es el Salesianos Puertollano B. El equipo rojillo conseguía colocarse por delante del marcador en dos ocasiones logrando mantener la portería a cero hasta los últimos momentos del partido. Finalmente, el equipo visitante lograba el empate. En resumidas cuentas, buen fin de semana de los Quijotes y las Dulcineas que siguen trabajando y preparando el inicio de temporada.

