

Lanza

Semanario de La Mancha

VIERNES, 5 DE NOVIEMBRE DE 2021

AÑO LXXVII - II ÉPOCA - N° 25.248

EJEMPLAR GRATUITO

PUBLICACIÓN CONTROLADA POR 

En vanguardia

EL SERVICIO DE OFTALMOLOGÍA DEL **HOSPITAL MANCHA CENTRO** HA LOGRADO QUE **ALCÁZAR DE SAN JUAN** SEA UN PUNTO DE REFERENCIA NACIONAL E INTERNACIONAL EN EL CAMPO OFTALMOLÓGICO. DESDE 1994, AÑO EN EL QUE ARRANCÓ MODESTAMENTE Y CON UNOS MEDIOS MUY LIMITADOS, ACUMULA UNA VEINTENA DE PREMIOS INTERNACIONALES. **FERNANDO GONZÁLEZ DEL VALLE**, JEFE DE ESTE RECONOCIDO SERVICIO, REPASA UNA LARGA TRAYECTORIA DE UN EQUIPO QUE ACTUALMENTE COMBINA EL PRAGMATISMO QUE APORTA LA EXPERIENCIA SIN OLVIDAR EL IDEALISMO QUE ANIMA A CONSEGUIR NUEVOS RETOS

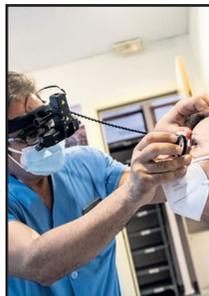
EXTRA EN EL INTERIOR
Enoturismo 2021

Esta semana

SOCIEDAD

4

**EXCELENCIA
OFTALMOLÓGICA
EN EL CORAZÓN
DE LA MANCHA**



SOCIEDAD

12

Arturo Azcorra: "En Castilla-La Mancha hay resultados y se observa un avance extraordinario en materia de telecomunicaciones"

CULTURA

16

Alicia Hervás: «La voz humana es el instrumento más bello»

SOCIEDAD

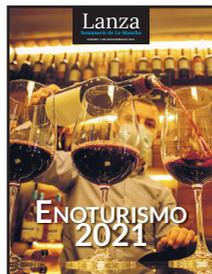
20

Entre la lectura y la escritura

ESPECIAL

CUADERNILLO
CENTRAL

**ENOTURISMO
2021**



CAMPO

43

ACTUALIDAD DEL SECTOR AGRÍCOLA

DEPORTES

50

Un gran impulso a la escalada en Ciudad Real

OPINIÓN

54

Diego Peris
Música en la catedral
Francisco Javier Soria
El tiempo

MOTOR

57

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

BELLEZA

61

Tatuajes de Henna, lo que quieres saber (I)

SERVICIOS

62

Cartelera de cine - Un cinéfilo compulsivo

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



@diario.lanza



@lanzadigital



@lanzadigital



Lanzadigital

Lanza
Semnario 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 firma de la directora



ELENA ROSA

Pasión por la medicina

La primera máxima que un futuro médico aprende al pisar la facultad es “**primum non nocere**”, una frase que se atribuye a Hipócrates, considerado el padre de la Medicina, y que trata de explicar que la principal misión de un galeno es no dañar con su intervención, antes, incluso, que curar.

Fernando González del Valle, el médico protagonista de nuestra portada de hoy, suma, tras 28 años en el **Servicio de Oftalmología de Alcázar de San Juan** -23 de ellos como jefe de servicio-, algunas máximas propias más al desempeño diario de su profesión, conceptos que se convierten para él en las columnas que sustentan la buena gestión de un servicio o de un sistema sanitario: **ofrecer al paciente lo que te gustaría que te ofrecieran a ti y no olvidar jamás que el paciente podrías ser tú mismo.**

González cuenta a Juan Carlos Chinchilla y Clara Manzano los primeros pasos de un servicio que nació en el Hospital Mancha Centro, uno de los últimos centros hospitalarios levantados por el antiguo Insalud, sustituyendo al que se llamaba popularmente “hospitalillo”. **Hasta él llegaron médicos jóvenes de toda la geografía española**, la mayoría con la residencia recién acabada, en una época complicada para los profesionales por la escasez de oferta laboral en los hospitales públicos.

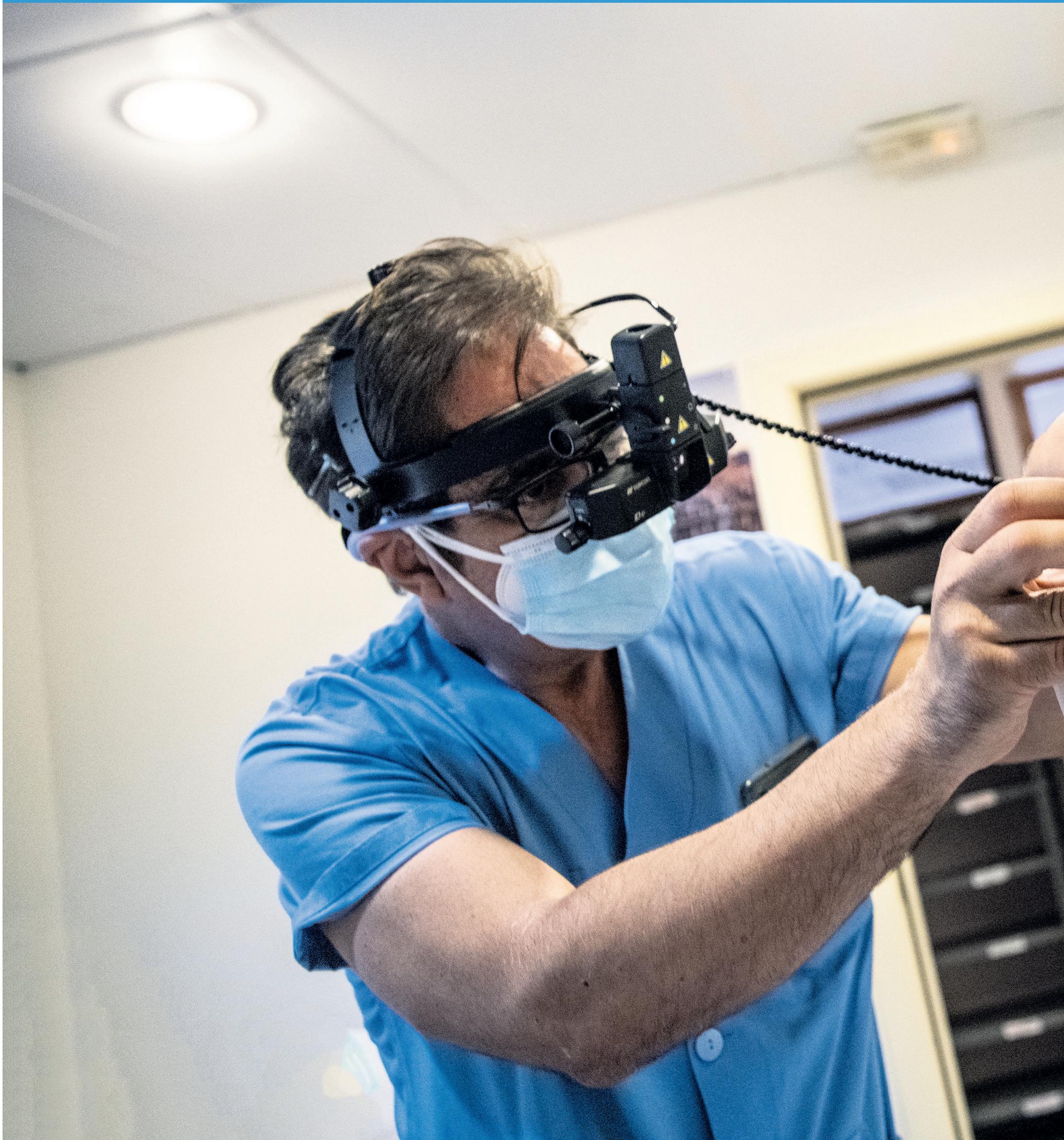
Desde ese momento y hasta hoy, a base de **pasión por la investigación y aplicando un espíritu creativo, pragmático y marcado por un profundo humanismo**, en el mismo corazón de La Mancha, se han hecho cosas como implantar, en el año 2000, la primera queratoprótesis de la región. Esta operación devolvió la vista a un paciente 42 años después de sufrir la explosión de un dosificador de anhídrido sulfuroso del vino, una noticia que dio la vuelta al mundo, en un servicio que acumula ya **decenas de publicaciones internacionales y una veintena de premios entre los que se encuentran ocho galardones en once años en los congresos de la Sociedad Americana de Catarata y Cirugía Refractiva**, un logro único en la oftalmología española.

Por todo ello, **su servicio es reconocido en todo el país, sin perder nunca de vista la importancia y el carácter singular de cada uno de los pacientes que atraviesan la puerta de su consulta cada día**, una filosofía que transmite a su equipo y que fue refrendada hace cuatro años cuando fue elegido como uno de los 25 médicos más influyentes del país, y todo ello siendo **uno de los pocos premiados que se dedica en exclusiva a la sanidad pública.**

Además de esta inspiradora entrevista, esta semana también te invitamos a leer **el reportaje de Raúl Fernández sobre el rocódromo El Plafón**, en Ciudad Real, donde niños y mayores pueden aprender y practicar la escalada, una auténtica oportunidad, alejados, como estamos, de cualquier gran pared de roca. También puedes echar un vistazo a **las páginas especiales de Enoturismo**, donde podemos comprobar cómo avanza en la provincia esta manera de viajar en la que deberíamos ser auténticos líderes, o el reportaje de Julia Yébenes, incluido en El Campo, sobre la campaña de azafrán y los avances que hay en la investigación de su adn para evitar el fraude en su comercialización.

Como cada semana, te deseamos una feliz y estimulante lectura.

Conchi Sánchez Hernández



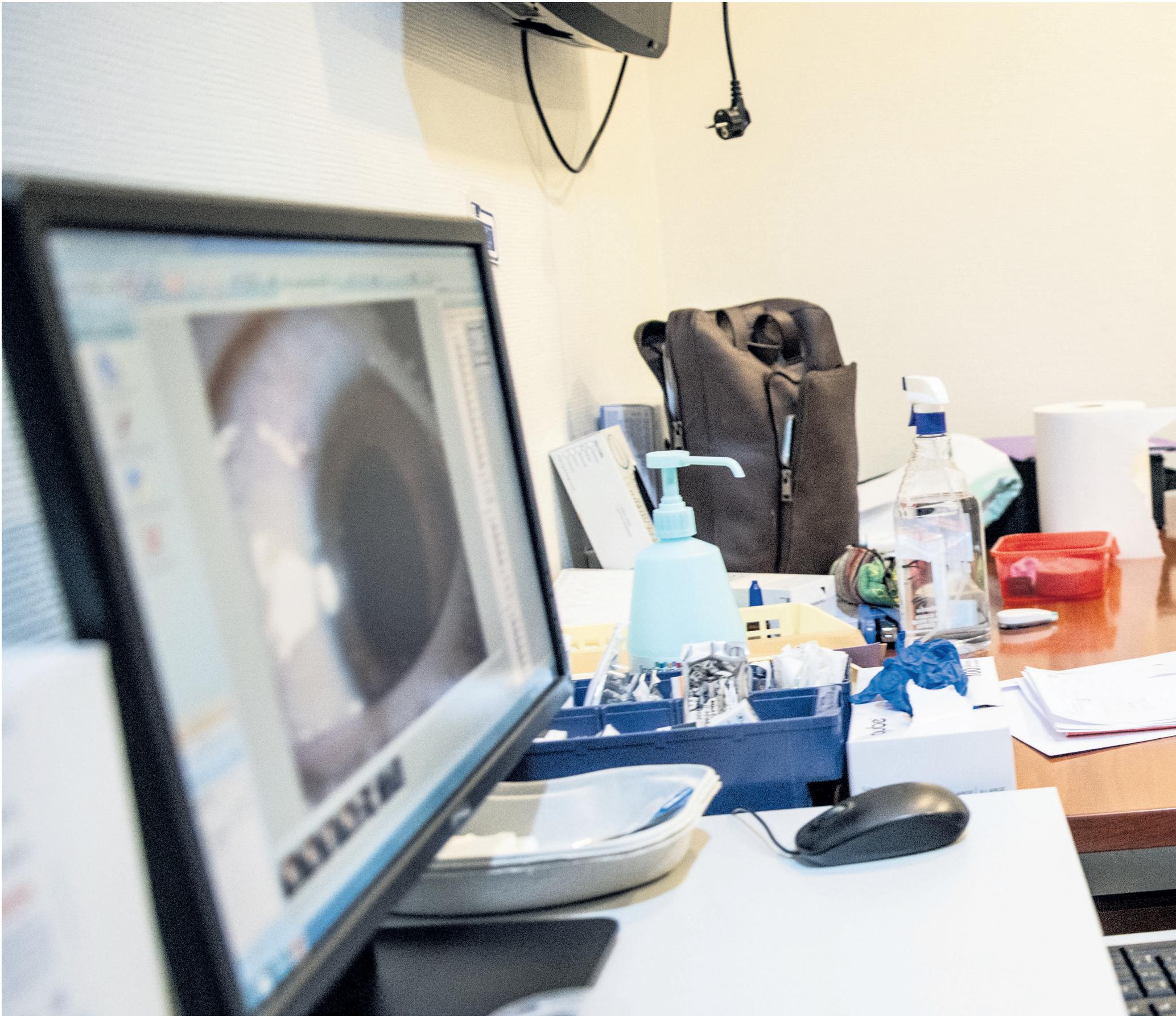


Excelencia oftalmológica en el corazón de La Mancha

Texto: **Juan Carlos Chinchilla**

Fotografías: **Clara Manzano**

Esfuerzo, ilusión, conocimientos, creatividad y riesgo son los motores del Servicio de Oftalmología del Hospital Mancha Centro, que ha logrado colocar a Alcázar de San Juan como un punto de referencia fundamental nacional e internacional en el campo oftalmológico. Su jefe de servicio, Fernando González del Valle, repasa la trayectoria de un equipo que combina el idealismo del Quijote con el pragmatismo de Sancho



Atender lo mejor posible a los pacientes. Bajo esta consigna básica crece desde 1994 un Servicio de Oftalmología del Hospital Mancha Centro que arrancó casi sin medios y que en la actualidad acumula una veintena de premios internacionales, colocando a Alcázar de San Juan como un punto de referencia fundamental nacional e internacional en el campo oftalmológico.

El jefe del servicio, Fernando González del Valle, recuerda esos inicios en los que no había en la consulta elementos tan básicos como oftalmoscopio o tonómetro y cómo las primeras intervenciones quirúrgicas se practicaron con una caja de instru-

“Al llegar nos dijimos: qué tenemos, nada. A qué aspiramos, a todo”. Un punto de partida en un camino de lucha por las nuevas técnicas, por las nuevas cirugías, por intentarlo todo y no tirar nunca la toalla con ningún paciente, aunque fuera desesperado y aunque estuviera desahuciado en otros servicios”

mental que él mismo había comprado en Estados Unidos.

Para González del Valle el Servicio de Oftalmología y el propio hospital alcazareño al completo surgió de un germen muy particular que solo podría brotar en aquel momento. El Mancha Centro es uno de los últimos centros hospitalarios levantados por el antiguo Insalud, sustituyendo al antiguo “hospitalillo”. En él recalaron decenas de médicos jóvenes de toda la geografía española, la mayoría con la residencia recién acabada, en una época complicada para los profesionales por la escasez de oferta laboral en los hospitales públicos.

Tras unos meses en los que González del Valle era el único oftalmólogo del centro, poco a poco fue-



ron incorporándose el resto de profesionales. Cinco al principio. Se conformó un grupo en el que la mayoría contaba entonces con entre 28 y 30 años y muchos de ellos también con pareja trabajando en el hospital, como en el caso del propio González, cuya esposa es dermatóloga en Mancha Centro. “Era como una filosofía de contratación para que la gente se quedara en el medio rural. Eso funcionó en aquella época. Si te quedas un número de años creas apego con la tierra, sus amaneceres, ves el paisaje de otra manera. Porque si estás poco tiempo predomina la idea de la gran ciudad y tiendes a volver a ella”. Esta peculiaridad llevó a que el hospital fuera llamado cariñosamente como “el Arca de Noé”.

Con el hospital recién inaugurado, el gerente del

“Personalmente creo que a veces tienes que ir hacia lo creativo y no seguir la línea prefijada, y eso valdría no solo para que la Medicina progrese, sino también para que nuestro sistema sanitario progrese”, subraya González del Valle

centro ofreció la jefatura de Oftalmología a un sorprendido González del Valle. “Pero si acabo de terminar y no sé nada de gestión”, le respondió, y “lo que propuse fue traer yo al jefe de servicio, lo traje de Melilla, Fernando Martínez. Fue un verdadero hito el que un adjunto trajera al jefe de servicio y no al revés”. Sería ya en 1998 cuando González del Valle asumiera la jefatura hasta la fecha.

El oftalmólogo recuerda la ilusión con la que arrancó su travesía el Servicio. “No nos importaba el horario. Aún me acuerdo de aquella época en que nuestra principal obsesión era acabar las consultas antes de que un celador, Julio, que tenía una voz especial de cantar mayos manchegos, dijera por el micrófono a las cinco de la tarde: ‘por haber finalizado el horario de visitas abandone este centro

hospitalario”.

“Al llegar nos dijimos: qué tenemos, nada. A qué aspiramos, a todo”. Un punto de partida en un camino de lucha por las nuevas técnicas, por las nuevas cirugías, por intentarlo todo y no tirar nunca la toalla con ningún paciente, aunque fuera desesperado y aunque estuviera desahuciado en otros servicios. Sin miedo afrontaron su labor con “ilusión, trabajo y esfuerzo diario para ofrecer todo lo disponible a los pacientes y si creemos que hay que hacer un diagnóstico distinto, vamos a intentarlo”, recuerda González del Valle que incide en que “eso todo lo intentamos nosotros, que estamos aquí, en un pueblo de Castilla-La Mancha. No vamos a hacer lo sencillo, que sería derivarlo a otro centro, porque quiero que mi área esté lo mejor atendida, porque sería lo que a mí me gustaría recibir. Eso en el fondo es lo más importante de todo para gestionar un servicio o un sistema sanitario: ofrecer al paciente lo que te gustaría que te ofrezcan a ti”.

“Mi única obsesión era que nuestro servicio creciera y eso redundara en nuestros pacientes”, subraya el jefe del Servicio de Oftalmología.

Resistir y empatía

Bajo dos lemas que le gusta recordar a González del Valle, el servicio ha funcionado desde su génesis. El primero: Resistir es vencer. “Porque empezamos resistiendo y hemos resistido en condiciones difíciles”.

El segundo es casi más importante: empatía. Aprender a mirar a los ojos a los pacientes antes que aprender a explorarlos. “Porque a veces a los médicos se nos olvida la parte emocional y esa es la más importante de todas, porque puedes tener un robot quirúrgico, puedes operar fenomenal, pueden darte premios, pero nunca tienes que olvidarte que el paciente podrías ser tú”.

Hitos y reconocimientos

Paso a paso, de manera imperceptible, en su afán por la mejor atención posible al paciente, el Servicio de Oftalmología trilló un camino de éxitos que premian su humanidad y excelencia médica. ¿Cuándo se dieron cuenta de qué en Alcázar de San Juan podían hacerse cosas importantes? Para González del Valle el primer hito del servicio fue una operación que dio la vuelta al mundo, saltando a todos los medios de comunicación y motivando incluso llamadas de profesionales de Estados Unidos. Fue en el año 2000. La primera queratoprótesis que se implantó en Castilla-La Mancha y que devolvió la vista 42 años después a un paciente que sufrió la explosión de un dosificador de anhídrido sulfuroso del vino.

Otro hito fue cuando recibieron el primer premio en el Congreso Europeo de Oftalmología. “No éramos conscientes de que lo que hacíamos podía tener repercusión fuera de nuestro país y podía ser premiado en el extranjero. Llevábamos diez años y me quedé sorprendido con el hecho de que mandáramos algo y nos dijeran que estaba muy bien”.

Ese fue el primer gran reconocimiento a un servicio que acumula ya decenas de publicaciones internacionales y una veintena de premios internacionales entre los que se encuentran ocho premios en once años en los congresos de la Sociedad Americana de Catarata y Cirugía Refractiva. Un hito sin precedentes en la historia de la oftalmología española.



En esta línea de éxito, hace cuatro Fernando González del Valle fue elegido como uno de los 25 médicos más influyentes del país: Embajador de la Medicina. “Lo recibí con mucho gusto, porque fue completamente inesperado y lo agradecí especialmente porque era de los pocos premiados que me dedicaba en exclusiva a la sanidad pública, a la que me dedico en cuerpo y alma. Lo consideré también un reconocimiento al propio sistema sanitario”. Innovación y creatividad

La inercia del trabajo y el esfuerzo diario han conformado una extensa y envidiable cartera de servicios en el servicio alcázareño: trasplantes endotiliales y lamerales, banco de corneas en caliente, vitrectomía por microesclerotomías, cirugía no perforante del glaucoma, cirugía de catarata por facoemulsificación con anestesia tópica, entre un largo etcétera.

En 28 años “casi sin quererlo hemos conseguido que Alcázar esté en el mapa de la Oftalmología española. Hemos estado en las juntas directivas de todas las sociedades científicas oftalmológicas españolas y pertenecemos a muchas sociedades internacionales”



Para González del Valle parte de las innovaciones y mejoras que ha aportado el servicio se deben a que nunca dan nada por perdido, aunando creatividad y riesgo al conocimiento. “Qué mejor sitio que La Mancha para combinar el idealismo del Quijote con el pragmatismo de Sancho”.

“Hay que mirar hacia arriba y con creatividad”. En este sentido, “aparte de las sesiones clínicas de Medicina, solemos hacer otras que no tengan nada que ver la misma, como de historia, de exploración, de humanismo, porque creo que la creatividad a veces no se basa en ejercicio continuo y repetitivo de los mismos textos que uno ha revisado y vuelto a revisar. En ocasiones hay una línea de pensamiento errónea y se sigue durante mucho tiempo porque está escrita previamente. Por eso a veces hay que romper”.

“Personalmente creo que a veces tienes que ir hacia lo creativo y no seguir la línea prefijada, y eso valdría no solo para que la Medicina progrese, sino también para que nuestro sistema sanitario progrese”, subraya González del Valle, que recalca que “nunca renunciamos a intentarlo, venciendo nuestros miedos y pensando que el paciente podría ser nuestro padre, nuestro hermano...”

Y es que para el jefe de servicio la Medicina sigue siendo un arte. “Puedes tener un robot, pero necesitas las manos del cirujano. Cuando deje de ser un arte será porque ocurrirán dos cosas: porque los pacientes sean robot o porque lo sean los médicos, o ambos. Sigue existiendo ese toque artesanal que es el que pide el paciente, el verdaderamente humano. Que nos hace ser lo que somos. Sigue siendo como hace 2.000 años”.

Piedras en el camino

Pero el camino del Servicio de Oftalmología no ha sido un camino de rosas y ha habido momentos en los que “estuvimos a punto de tirar la toalla”. González del Valle recuerda especialmente las dificultades con la crisis económica durante los años 2011-2012 y el cambio de ciclo político en Castilla-La Mancha. “Se quería estropear la idea que teníamos de servicio, la filosofía era distinta y fueron años muy duros”.

“Esos años fueron muy malos y a punto estuve de decir ‘lo dejo’, que no merecía la pena. No es que quieran tirar por la borda todos los años trabajados, sino mi propia concepción de la Medicina, con una gran discordancia entre lo que deseas y lo que se te impone”, rememora el oftalmólogo.

LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

[@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

A esta piedra del camino se suma ahora una pandemia que ha golpeado a todos los hospitales del país y que concretamente en el de Alcázar de San Juan “ha sido terrible”. Ha sido de los pocos centros hospitalarios en el que los servicios quirúrgicos han estado pasando planta. “Casi hemos perdido un año de cirugía y eso que todavía no nos habíamos recuperado por completo de los cuatro años nefastos de cambio de ciclo”. Solo queda seguir remando para alcanzar su deseo de ofrecer unos tiempos de espera razonables y mantener una atención de calidad y humana.

Ilusión y savia nueva

Para González del Valle en el futuro lo fundamental es no perder la ilusión, conseguir savia nueva y que el sistema no pierda lo que ya tiene, “que es algo fantástico”.

“La mayor parte de la población no es consciente de lo que tenemos y lo que hemos conseguido entre todos después de tantas décadas de lucha”. En este sentido considera que habría que cambiar algunos paradigmas para poder mantener lo construido. “Aparte de pensar en técnicas quirúrgicas, novedades diagnósticas, ahora es esa filosofía de aguantar y de seguir resistiendo lo que más me preocupa a día de hoy”.

“Tenemos más aparatos y alta tecnología que nunca, tenemos de todo. Lo que nos falta es que los nuevos profesionales sigan apostando por la Sanidad pública y que ésta siga apostando por esos profesionales”, apunta González del Valle.

Al respecto toma prestada una cita de su compañero Ramón Garrido, jefe de Pediatría en Alcázar: “Vivimos en la España no deseada, más que en la España vaciada”. Desde 2007 Oftalmología forma a un residente cada año y además, gracias a su prestigio, reciben residentes de todo el país para rotar durante meses por el servicio. “Han pasado cerca de cien residentes en total y sólo se han quedado dos en todo este tiempo”. Para González del Valle la escasez de profesionales y el cambio de ciclo generacional entre los jóvenes médicos han restado atractivo a la Sanidad Pública, a lo que se sumaría en Alcázar su localización geográfica y no ser un hospital, a priori, de renombre. “Antes cuando empezábamos no teníamos apenas opciones, pero ahora la gente cuando acaba tiene muchísimas y existe un problema de competencia por los profesionales entre las autonomías y entre los países. Todo el mundo compite por los especialistas”. Por este motivo considera que es necesario cambiar el sistema y no repetir lo que se hacía hace 30 años “cuando tenía cien currículums en mi despacho, mientras que ahora no hay ninguno”.

Por la mejor Oftalmología posible

En 28 años “casi sin quererlo hemos conseguido que Alcázar esté en el mapa de la Oftalmología española. Hemos estado en las juntas directivas de todas las sociedades científicas oftalmológicas españolas y pertenecemos a muchas sociedades internacionales. Alcázar de San Juan es reconocida y conocida en todo el ámbito oftalmológico de nuestro país”.

Para el doctor González del Valle es curioso cómo se ha granado de prestigio este pequeño hospital de La Mancha y lo “hemos conseguido con mucho esfuerzo, trabajo e ilusión, logrando que los grandes hospitales españoles sepan dónde estamos”. Todo con una premisa básica: hacer la mejor Oftalmología posible y resistir.





Ayuntamiento de
Ciudad Real



MÁS verde MENOS contaminante

El Ayuntamiento informa que han sido adquiridos TRES nuevos autobuses urbanos totalmente accesibles e impulsados por Gas Natural Comprimido dentro de la Estrategia de Desarrollo Urbano Sostenible Integrado "Ciudad Real 2022 Eco-Integrador" gracias al Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) y permite reducir los gases de efecto invernadero emitidos a la atmósfera en más de un 90%.

10,2 m. longitud
2,55 m. ancho

BUS PROPULSADO A GAS

PLAZAS
Sentado 19 De pie 53
Mampara de separación para el conductor

Motor OCo9 101
Potencia 280 CV
Depósito de 1460 litros de GNC

Neumáticos MICHELIN INCITY 275
Frenos ABS/ASR y EBS

Dos puertas
Vehículos de piso bajo integral
Rampa para personas con movilidad reducida
Sistema de inclinación lateral

4 cargadores USB
Anuncio sonoro y visual de próxima parada
Carteles LED para la identificación de la línea

Una manera de hacer Europa

FEDER
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Lanza. #25,248, 5/11/2021.

ARTURO AZCORRA: “En Castilla-La Mancha hay resultados y se observa un avance extraordinario en materia de telecomunicaciones”

Con motivo de la implantación del Telepuerto en Alcázar de San Juan, el primero que se instala en Castilla-La Mancha, Lanza ha entrevistado al director general de Telecomunicaciones y Ordenación de los Servicios de Comunicación Audiovisual de la Secretaría de Estado de Telecomunicaciones e Infraestructuras Digitales de España, Arturo Azcorra. El director general adelanta que, dentro de la provincia de Ciudad Real, y una vez que se completen las actuaciones ya adjudicadas, “esperamos llegar al 97% de la población en fibra”

Texto: **Fran Solís**
Fotos: **Clara Manzano**

Pregunta: Hace unos días tuvo lugar la presentación del Telepuerto de Alcázar de San Juan que se utiliza para la retransmisión de distintos servicios de televisión, voz y datos vía satélite. ¿Qué importancia tiene para el mundo de las telecomunicaciones y que puede suponer para este municipio manchego y su comarca?

Respuesta: Supone en primer lugar una inversión directa respecto a las instalaciones de telecomunicaciones que lleva consigo, pero luego tiene un efecto arrastre ya que esa instalación genera tráfico de datos provenientes de los sistemas satélite a su alrededor que normalmente producen que se instalen centros de datos, lo que a su vez genera desarrollo de Software. Por tanto, lo importante no es solo el Telepuerto en sí mismo sino el también efecto arrastre que genera a su alrededor.

Considero que es una noticia muy positiva el hecho de que se haya realizado esta inversión en la provincia de Ciudad Real, concretamente en Alcázar de San Juan, puesto que es muy competitiva y estas empresas valoran múltiples ubicaciones antes de determinar dónde instalarse.

P: Al proyecto del Telepuerto hay que sumar que el pasado verano Alcázar de San Juan se convirtió en la primera población española con cobertura 5G de Telefónica que usa la banda de 700 MHz. ¿Significa esto que Alcázar y la provincia de Ciudad Real son punte-



ras desde el punto de vista tecnológico o simplemente que se están haciendo bien las cosas dentro de este ámbito?

R: La banda de 700 MHz de Alcázar de San Juan es muy importante porque es la que proviene del segundo dividendo digital, es decir, se ha realizado un cambio de uso pasando de ser utilizada para televisión a hacerlo para telecomunicaciones. Es una banda muy adecuada porque tiene unas características de propagación muy buenas, por lo que tiene alcances y una capacidad de dar cobertura muy amplia. El hecho de que se hiciera en Alcázar de San Juan es un indicador de que tanto este municipio como la provincia de Ciudad Real y la Junta de Castilla-La Mancha están apostando por promover tecnologías de información en las comunicaciones y una transformación digital.

P: Una parte de Castilla-La Mancha es eminentemente rural. La inversión realizada para el despliegue de la banda ancha no deja de crecer en los últimos tiempos,

pero desde la España rural siguen demandando una mayor cobertura. ¿Considera usted que se está avanzando en este terreno?

R: Estamos avanzando, aunque aún queda mucho por hacer. El compromiso del Gobierno de España, que ha reiterado la vicepresidenta del Gobierno y ministra de Asuntos Económicos y para la Transformación Digital, Nadia Calviño, es que para el año 2025 el cien por cien de la comunicación podrá tener acceso a comunicaciones de 100 megabytes por segundo. Ese es el horizonte que nos hemos marcado y vamos a cumplir con ello. Evidentemente, para que eso sea posible hacen falta una serie de inversiones y despliegues de infraestructuras porque eso no puede improvisarse.

Durante los últimos años, en la provincia de Ciudad Real hemos financiado con 22 millones de euros desde el Ministerio la inclusión de 180.000 viviendas, en lo que suele llamarse unidades inmobiliarias, para que tengan banda ancha de 100 megabytes por segundo o más. Ahora mismo tenemos a punto de resolver una nueva

convocatoria del programa 'Único banda ancha', y cuando se completen todas estas convocatorias se llegará al 97% de la población de Ciudad Real con fibra óptica.

Para el 3% restante al que no le alcanza la fibra óptica llegaremos con acceso 5G fijo. Asimismo, tenemos un segundo plan llamado 'Único 5G redes' para el despliegue de 5G en poblaciones de reducido tamaño.

Y aquellas viviendas que se encuentren muy aisladas tendrán la opción de comunicar por satélite con servicios como el del GlobalStar, que ya dan unas características muy positivas que no tenían los sistemas de satélites tradicionales, pues ya empiezan a dar unas características excelentes para comunicación y que, aunque no son tan buenas como las de fibra o 5G, sí son comparables y podrán dar una capacidad para cumplir ese objetivo.

P: ¿Qué opinión le merece la Estrategia regional de Telecomunicaciones puesta en marcha por el Gobierno de Castilla-La Mancha para impulsar las conexiones con la innovación tecnológica?

R: Hay que remitirse a los resultados, pues las estrategias están muy bien, pero por desgracia en ocasiones no tienen el impacto que se había previsto. Lo que observo es que en Castilla-La Mancha realmente hay resultados puesto que se está mejorando mucho la penetración en banda ancha. De hecho, la consejera de Economía indicó durante el acto de presentación del Telepuerto de Alcázar de San Juan que el ritmo al que se ha incrementado la penetración de fibra óptica en la región castellano-manchega ha sido cuatro veces superior a la media nacional, lo que supone un avance extraordinario.

Dentro de la provincia de Ciudad Real, y una vez que se completen las actuaciones ya adjudicadas, esperamos llegar al 97% de la población en fibra. Y ello no solo conlleva dotar a la población, aspecto que es muy importante, sino que también lleva consigo actuaciones industriales. Con la inauguración del Telepuerto se proporciona un avance y una consolidación de la región como atrayente de inversiones en tecnologías de información, es decir, que se monten instalaciones productivas con el fin de que las Tecnologías de la Información y la Comunicación (Tic) no solo se usen aquí, sino que

“Considero que es una noticia muy positiva el hecho de que se haya realizado esta inversión en la provincia de Ciudad Real, concretamente en Alcázar de San Juan, puesto que es muy competitiva y estas empresas valoran múltiples ubicaciones antes de determinar dónde instalarse”

se produzcan. Y en este caso el hecho de tener un Telepuerto supone producir tecnologías de información puesto que están contribuyendo a la producción de servicios de telecomunicaciones por satélite.

Asimismo, el que se hiciera en Alcázar de San Juan la primera emisión de 5G en la banda de 700 MHz también es un claro indicador de la voluntad del Gobierno regional que se ve materializada con inversiones, pero sobre todo con captación y atracción de inversiones, es decir, no es tanto dar subvenciones, que siempre vienen bien, sino el hecho de tener una voluntad declarada y materializada de facilitar, informar y agilizar los procesos a las empresas que quieren venir.

Que un Telepuerto como el de Alcázar de San Juan se haya construido de la nada en un año es realmente difícil dentro de un entorno fuertemente regulado como nuestro país. Y en una economía moderna el tiempo es crítico. Por tanto, la agilidad, la voluntad y los resultados que está dando la Junta de Castilla-La Mancha, así como la Diputación provincial de Ciudad Real y el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan son claramente indicadores de los excelentes resultados que están obteniendo esos planes.

P: La tecnología también es importante para luchar contra el fantasma de la despoblación dentro de los

pequeños municipios. De hecho, el número de emprendedores que deciden irse a vivir a los pueblos para montar su negocio es cada vez mayor. ¿Qué papel desempeñan aquí las nuevas comunicaciones?

R: Las telecomunicaciones han sido desde el último siglo un gran elemento para combatir las diferencias entre las zonas más rurales y las más urbanas. Gracias al teléfono, gracias a la radio y gracias a la televisión hemos conseguido que tanto las personas que están en las zonas urbanas como las que están en las zonas rurales tengan un acceso a la información y al entretenimiento menos diferente.

Lo que buscamos es profundizar en esa capacidad que tienen esas tecnologías para acortar las distancias. Por tanto, lo que queremos es dotar a los ciudadanos de las zonas rurales de una infraestructura no solo de telecomunicaciones sino de servicios digitales que les permitan acceder a una educación, a una sanidad, a un entretenimiento y a una capacidad de desarrollar negocios muy similares a las oportunidades que les brinda el hecho de vivir en una zona urbana. Y gracias a la penetración de las comunicaciones de alta capacidad, todo eso vamos a lograrlo como parte del esfuerzo del Gobierno central.

P: Castilla-La Mancha es una de las regiones españolas punteras desde el punto de vista de la industria agroalimentaria. ¿Qué papel desempeña la digitalización dentro de este sector?

R: El sector alimentario se mueve por la tecnología específica, pero también por el corazón y el sentimiento. Por tanto, lo que requiere principalmente es una combinación de artesanía, cuidado y tradición combinada con una tecnología específica, puesto que se trata de procesos muy tecnificados, como pueden ser los de elaboración del vino, de los quesos e incluso de los cultivos.

En este sentido la tecnología de la información y de las comunicaciones nos aporta elementos para mejorar esa tecnología de producción y de elaboración de la materia prima y también del negocio en general. Por tanto, la tecnología de información puede entrar de lleno en lo que es producción de la materia prima, tanto en la ganadería como en la agricultura.

Este boli se convierte en un juguete

para que ningún niño o niña se quede sin jugar

5€ Cómpralo en unjugueteunailusion.com

UN JUGUETE una ilusión

rtve FUNDACIÓN CRECER JUGANDO

Colabora: Lanza Semanario de La Mancha

P: ¿Considera que la tecnología 5G está directamente relacionada con la inteligencia artificial?

R: Puede decirse que se encuentran muy relacionadas, pero son tecnologías diferentes. Y están relacionadas porque la inteligencia artificial va a ser utilizada para las telecomunicaciones, no tanto en 5G sino en 6G, que es la siguiente generación que ya estamos investigando. En 6G gran parte de los sistemas de control de red, de dimensionamiento y de gestión del espectro se van a utilizar con técnicas de inteligencia artificial. Y al mismo tiempo, la tecnología 5G va a ser una excelente plataforma para los servicios de inteligencia artificial siempre que necesiten tiempos de reacción cortos. 5G trae muchas ventajas, pero la principal es la baja latencia o retardo, lo que mejora mucho la posibilidad de aplicar la inteligencia artificial, no en este caso a la red en sí misma que sin duda se va a llevar a cabo, sino a multitud de aplicaciones de todo tipo como sanitarias, de seguridad, educativas y de entretenimiento.

Claramente hay un círculo virtuoso mutuo en el que 5G apoya a la inteligencia artificial y esta última hace lo propio con el 5G y al 6G en cuanto empezamos a desplegar la próxima generación.

P: Últimamente se está hablando del concepto de 'aula invertida', ¿En qué consiste exactamente? ¿Se van a poder beneficiar de él los alumnos de Castilla-La Mancha?

R: El 'Aula invertida' es un concepto educativo en el que el peso del esfuerzo recae sobre el alumno y no sobre el profesor. En un aula normal se basa en lo que se conoce como 'clase magistral' en la que el profesor comunica a los alumnos lo que él considera como lo más importante, siendo los alumnos principalmente receptores de un flujo de información.

Por su parte, el concepto de 'aula invertida' se centra en que son los alumnos los que demandan la información del profesor y, de alguna manera, pilotan, convenientemente guiados u orientados, el proceso educativo. Por tanto, lo que hacen es aprender y no ser educados.

Se trata de una técnica educativa muy potente cuando concurren ciertas circunstancias, pues para ello hace falta que el nivel de la clase sea razonablemente homogéneo porque si es disperso no es fácil de llevar a cabo. También es importante que el número de alumnos por grupo sea reducido. Este enfoque educativo requiere de muchos recursos por lo que no siempre puede ser llevado a la práctica para que funcione correctamente. La teleeducación nos puede ayudar al permitir hacer grupos más homogéneos, en el sentido de que, aunque los alumnos estén dispersos, puedes seleccionar a los que tienen un nivel más parecido y crear uno de estos grupos en cada clase de 'aula invertida'. Por todo ello, en ese sentido nos da un cierto apoyo. También puede proporcionar elementos de motivación y de mejorar el

material educativo. Por todo ello, las tecnologías sí que ayudan en este enfoque o en esta metodología docente.

P: Durante muchos meses de la pandemia se ha comprobado que España estaba suficientemente capacitada para la impartición de las clases de manera telemática. Sin embargo, uno de los peligros de la educación virtual es que se corre el riesgo de que aumente la brecha digital. ¿De qué manera puede contribuir la tecnología que no aparezca este problema?

R: Hay que ver las tecnologías de la información como un gran reductor de brechas. Si ahora se suprimiese la radio, la televisión, el teléfono e Internet, eso sí que generaría una brecha enorme entre las zonas rurales y las no rurales. Lógicamente la brecha se reduce en aquellas personas que son capaces de utilizar estas tecnologías. Y si la pandemia ha demostrado algo es la enorme capacidad de las personas para aprender y para familiari-



zarnos con cosas nuevas, movida en muchos casos por la necesidad.

Hemos visto como personas mayores de edad muy avanzada han empezado a utilizar sin ningún problema la teleconferencia para hablar con los nietos o como personas con un nivel de cualificación de estudios primarios se han familiarizado sin problema con las teleconferencias, con Internet y con los portales web. Por tanto, considero que la capacidad de las personas es enorme para absorber estas tecnologías, por lo que pienso que no va a ser un factor limitativo el que haga falta familiarizarse con ellas para poderlas utilizar, puesto que está al alcance de la inmensa mayoría de la población cuando existe un interés y una voluntad.

También hemos hecho esfuerzos de cursos. Desde el

Ministerio tenemos un programa de capacitación muy importante. Por todo ello estimo que el familiarizarse con estas tecnologías no supone una barrera importante, pues son mucho más fáciles de usar y de manejar de lo que muchas veces creemos.

P: ¿Qué nivel de digitalización tienen las empresas españolas y las de Castilla-La Mancha respecto a Europa y qué repercusión presentan desde el punto de vista del empleo?

R: En general Europa tiene un retraso en estas tecnologías pues tiene un problema y es que hemos apostado en otras tecnologías. Somos muy fuertes en aeroespacial, en automoción, en transporte ferroviario y en tecnología nuclear, por citar algunas de las más representativas, pero en tecnología de la información y de las comunicaciones Europa se ha descuidado y ahora observamos que tenemos un fuerte problema de dependencia exterior en múltiples sectores. Todo ello se ha visto materializado de una forma muy clara y patente en la escasez de circuitos integrados, conocidos coloquialmente como 'chips'. Y esto ha afectado a multitud de industrias porque el sector de la industria de la tecnología de la información y de las telecomunicaciones es muy horizontal, pues no solo aporta valor en sí mismo, sino que sirve de multiplicador para todos los demás sectores.

Europa debe hacer un esfuerzo enorme para consolidar y fortalecer una industria de tecnologías de la información y comunicaciones propia para aplicarla a otros sectores. En este sentido, Asia y Estados Unidos sin duda nos llevan la delantera en tener una mayor industria de tecnología de las comunicaciones y una mayor aplicación y uso de esas tecnologías en el conjunto de los sectores.

En España no somos una excepción. Pienso que estamos por encima de la media europea, pues tenemos

unos indicadores de penetración de fibra y de 4G bastante altos y que son mucho mejores que los de la media europea, siendo comparables a los principales países del mundo dentro del ranking y estando en la línea de países como Japón o Suecia en cuanto a infraestructuras. Por tanto, en lo que respecta a la disponibilidad de infraestructuras estamos muy bien, pero en la utilización profesional no estamos tan bien, pues nos encontraríamos dentro de la media europea. Tenemos las posibilidades y las herramientas para mejorar mucho en transformación digital, así como la necesidad. Y debemos hacerlo. España no se encuentra en una mala posición, pero no puede conformarse con estar por detrás de países como Corea del Sur, Japón, Singapur, China o Estados Unidos. Hay que avanzar mucho pues es imprescindible para poder permanecer competitivos.

ESCAPES DE GAS

My 112 MÁS CERCA DE TI

 **MY112** nos envía tu ubicación precisa para una mayor rapidez en la resolución de las emergencias.

- Agiliza la comunicación con el servicio de Urgencias y Emergencias
- Alcanza cualquier punto de la región
- Fácil de usar y con geolocalización
- Envío de avisos sobre situaciones de alerta
- Adaptada para personas mayores y personas con problemas de visión

112 Accesible

PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD



Solicita tu clave de acceso en CERMI CLM

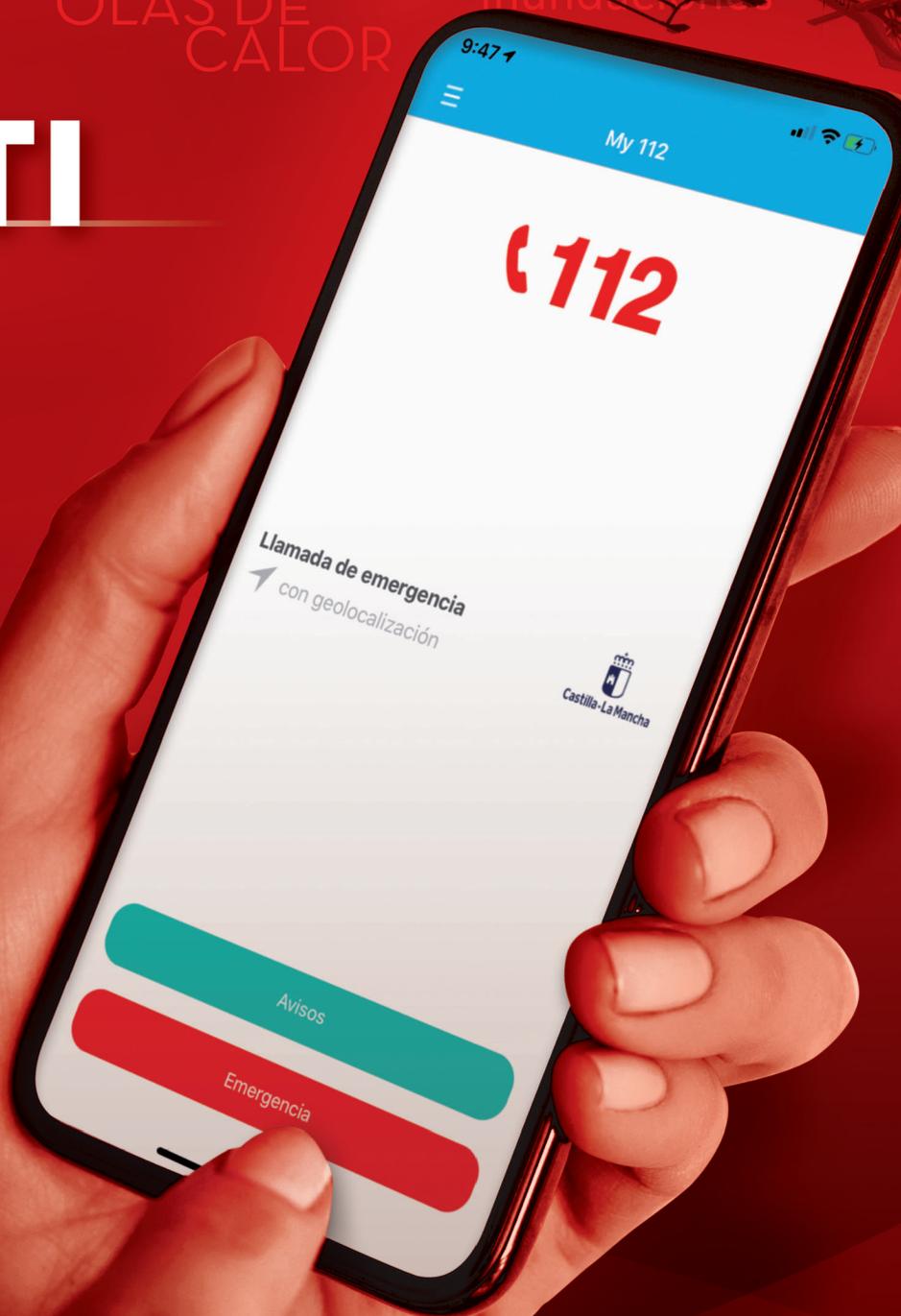
Disponible en App Store



DISPONIBLE EN Google Play



¡ DESCÁRGATELA YA !



Castilla-La Mancha

112



Castilla-La Mancha



ALICIA HERVÁS

«La voz humana es el instrumento más bello»

Hablamos con la cantante en el Museo de Antonio López Torres. Los fabulosos cuadros del pintor manchego son testigos de la entrevista. Platicamos con Alicia Hervás del Réquiem de Mozart, una obra fascinante y rodeada de misterio, de la interpretación de esa misa que vimos el domingo y de su carrera como cantante. Hervás se muestra simpática y cercana con el periodista, sorprende su sincera humildad en una profesión de grandes egos.

—¿Quiénes se subieron al escenario del Teatro Marcelo Grande este domingo?

— La Orquesta Filarmónica de La Mancha, la OFMAN, con la que colaboramos muchas veces. En el coro hay integrantes de Quercus Robur, de Villarrobledo y del Coro Femenino de Tomelloso. También nos van a acompañar algunos amigos de la zona. La orquesta la dirige Francisco Antonio Moya y el coro, Javier Benito.

Los solistas fuimos Antonio Alonso, que es el bajo y canta habitualmente en el coro del Teatro de la Zarzuela. Cesar Arrieta, tenor, del Coro de RTVE. Beatriz Lanza, es la mezzosoprano, es una cantante conocidísima, que viene de cantar en Argentina y en Las Palmas acaba de hacer “La casa de Bernarda Alba”, de Miquel Ortega... Y yo.

—Es una producción en la que también participa AMAO, asociación de la que usted forma parte.

—No es exactamente así, AMAO propuso hacer el Réquiem el año pasado, pero con la pandemia no se pudo. Este año el Ayuntamiento de Tomelloso ha recogido la idea y la ha llevado a la Red de Teatros de Castilla-La Mancha, no lo presentamos directamente, pero ahí estamos.

—¿Se va a representar sólo en Tomelloso?

El Réquiem de Mozart sonó este domingo en el Teatro Marcelo Grande de Tomelloso.

El concierto fue en una fecha muy propia para la última obra del genio de Salzburgo, la víspera de Todos los Santos. La Orquesta Filarmónica de La Mancha interpretó esta archiconocida misa de difuntos junto al Adagietto de Sinfonía Número 5 de Mahler. La función, que fue un completo éxito, nos sirve de excusa para charlar con Alicia Hervás, la soprano fue una de las voces solistas del Réquiem

Texto: **Francisco Navarro**

Fotos: **Lanza**

—No, no... Aunque con otro elenco, ya hemos estado en Valencia y en Ciudad Real. Como todo se esta reactivando, se prevé que lo llevemos a localidades de la zona, como Socuéllamos y Villarrobledo y después por toda la geografía española.

—El Réquiem es, sin duda, la obra coral más conocida, ¿qué lo hace tan especial?

—Sobre todo el misterio que rodea a la obra. Además, la vamos a poner en escena el día propicio, antes de los Santos. Mozart dejó el Réquiem inconcluso y está envuelto de unas circunstancias peculiares. De hecho, el director suele parar en mitad del “Lacrimosa” para que el público sea consciente de que fue hasta ahí lo que compuso Mozart antes de morir.

Además, Mozart me chifla y la interpretación que hace Francisco Antonio, el director, (yo le llamo Paco, porque ya hay confianza) me gusta mucho.

Entiende muy bien el sentido que le da a la música el texto en latín de la obra.

—El Réquiem de Mozart es una garantía de éxito...

—Del Réquiem hay tantas interpretaciones y versiones que es muy difícil saber lo que el compositor pretendía. A mí, particularmente, la versión que hacemos me gusta mucho. En algunos pasajes, la interpretación de Paco Moya puede parecer lenta, pero el director quiere transmitir la solemnidad de la obra. El público. Como se vio por los aplausos que recibimos, disfrutó mucho, quien no conociera esta misa salió sorprendido del teatro y quien la conociese encontró algo que le volvió a sorprender.

—¿Hay alguna parte del Réquiem que le guste a usted especialmente?

—Curiosamente, el final, que es lo mismo que el principio. El “Lux aeternan” del final es igual que el “Requiem aeternam” del Introitus. No sé si es que me relajo porque ya acaba el concierto, pero me parece una frase tan bonita, tan etérea que la disfruto mucho.

—Usted es soprano, ¿qué es eso?

—Es la voz más aguda de las mujeres. A partir de ahí hay muchas categorías, las hay más ligeras, líricas, dramáticas, spinto...

—¿Y dónde entraría Alicia Hervás?

—Clasificarse una misma es muy difícil, pero yo diría que soy una soprano lírica. Cuando era más joven tenía la voz más ligera y va madurando y evolucionando. Nunca se deja de cambiar ni de aprender nuevas técnicas y nuevos recursos.

—¿Es la voz humana, cómo decía Richard Strauss, el instrumento más bello y el más difícil de tocar?

—Supongo que eso irá en gustos. Yo empecé a tocar el cello y me gusta más cantar porque expresas con tu cuerpo entero. El instrumento lo ejecutas con las manos, como era mi caso con el violonchelo, o con la boca, o con ambos. Hay una parte corporal,

sí, pero al cantante le influye todo. Es la palabra, la emoción o la interpretación... Para mí, sin lugar a dudas, la voz es el instrumento más bonito.

—¿Pasó del violonchelo a cantar?

— (Se ríe) No, no fue así de sencillo. Es una historia muy larga.

—Pues cuéntemela.

—Yo tuve un abuelo tenor que también fue director de coros. En mi casa se escuchaba mucha música pero, pese a lo que pudiese parecer, no era música clásica. Siempre he sido una persona muy tímida y la música era mi forma de expresión. Yo no sabía nada entonces, pero como el único instrumento que tenía a mano era la voz, era lo que utilizaba. Le pedí a mi padre que me apuntase al conservatorio y me dijo que no. Ahora, a mis 41 años, he descubierto que me quiso apuntar en Ciudad Real pero que no había plazas, pero toda la vida he pensado que no me dejó.

Aún así, se empeñó en que estudiara, fui al instituto y le dije que cuando acabase me iba a apuntar al conservatorio, me daba igual flauta, violín o pandeleta. Se empeñó en que tenía que estudiar una carrera e hice Historia del Arte, lo más parecido que encontré a lo que me gustaba. Era una carrera de cinco años y la hice en cuatro para poder estudiar música.

—Y entonces ya se pudo matricular a un conservatorio.

—Pues todavía no. Tuve que encontrar trabajo para poder pagarme la matrícula. En ese momento salieron oposiciones, me presenté y empecé a trabajar como profesora en el García Pavón. Tenía que trabajar por la mañana y preparar las oposiciones por la tarde, así que hasta que no las aprobé no me pude apuntar al conservatorio, ya tenía yo 28 años. Hice el elemental de cello y después todo, todo, ha sido formación autodidacta. Aprovechaba los veranos para hacer cursos con buenos profesores. Mi maestra es Celia Alcedo, muy conocida en Tomelloso porque ha venido a cantar muchas veces. He hecho cursos con José Julián Frontal, con Manuel Bruguera, el pianista de Montserrat Caballé y con Teresa Berganza. Tuve la suerte de estar entre las diez personas seleccionadas en todo el mundo porque mi marido echó los papeles por mí. Y sigo formándome y aprendiendo todo lo que puedo.

—El canto se empieza desde pequeño, ¿el hecho de que usted comenzase talludita la ha perjudicado?

—Pero yo he cantado siempre. Empecé en el coro de la iglesia gracias a mi abuela. Estuve sin cantar toda la adolescencia hasta que llegué a la universidad y una amiga me empujó a entrar en la Coral Universitaria. Ya en Tomelloso, Agustín Pradillos me animó a ser la cantante de un grupo hecho por profesores. Alguien grabó nuestra actuación en vídeo. Años después me mandaron a trabajar a Herencia y un compañero de allí, que formaba parte de un grupo de música folk, Espliego, al que se fue la cantante, me pidió que me uniese para grabar un disco. Me conocía por el vídeo de Tomelloso, grabé varios discos con Espliego.

—Y luego la Coral del Conservatorio de Tomelloso...

—Sí, hice un primer intento, pero no necesitaban gente. Afortunadamente la segunda vez sí pude formar parte de la Coral. Ahí, gracias a Marieli, crecí muchísimo; me fue dando la oportunidad de



cantar papelitos y, poco a poco, fui para adelante. Nos apuntábamos en los veranos los miembros del coro a cursos de canto y empecé a conocer a los profesores con los que luego me dediqué a estudiar canto solista. Y hasta ahora.

—El mundo del canto es muy competitivo, pero usted parece que vaya a otro ritmo.

—Es muy duro y competitivo, no se puede vivir del canto a no ser que seas una primerísima figura. Durante mucho tiempo le estuve dando vueltas porque mi profesora me animaba a irme a Madrid ya que allí tendría más oportunidades. Pero ya lo tenía que compaginar con mi vida familiar y mi sustento. Así que decidimos quedarnos en Tomelloso. Cada persona tiene su camino, lo del canto siempre se me negó y al final salió.

Esa fue, además de por promocionar a los músicos de la zona, uno de los motivos de fundar AMAO. Poder cantar, poder conocer gente para seguir formándonos y estar en ese mundo.

—¿Y está contenta con esa elección?

—Sí, siempre. El pianista de la Caballé me decía “tú podrías ser primera figura”. O Berganza me recomendaba que no lo dejase nunca, pero estoy muy contenta. Creo que quien tiene mucha ansia al final no llega a nada. Soy muy feliz cuando canto en una boda o cuando veo la emoción de las señoras mayores que hay en la iglesia. Para mí eso es igual que recibir los aplausos de un teatro con mil personas. Siempre he sido muy tímida, me costaba mucho subir a un escenario, me ha llevado mucho tiempo poder disfrutar y ahora lo hago. Mi madre me dijo “haces algo que mucha gente no puede hacer y eso tienes la obligación de ofrecerlo”. Todos los dones que uno tiene debe ofrecerlos a los demás. Para mí cantar es dar más que recibir.

—¿Se siente reconocida?

—Me siento reconocida y muy querida en Tomelloso. Hay mucha gente que no conozco y que me para por la calle y me habla con mucha familiaridad y cariño.

VACUNARSE FRENTA A LA GRIPE, MÁS IMPORTANTE QUE NUNCA



LA VACUNA TE PROTEGE

- Mayores a partir de 60 años
- Personas de cualquier edad con condiciones de riesgo

LA VACUNA PROTEGE A LOS DEMÁS, SI FORMAS PARTE DE ESTOS GRUPOS

- Profesionales sanitarios y sociosanitarios
- Servicios públicos esenciales

**LAS VACUNAS FRENTA
A LA GRIPE Y LA COVID-19
disminuyen los riesgos
en las personas más
vulnerables.**

Más información

sanidad.castillalamancha.es



facebook.com/sanidadclm



[@SanidadCLM](https://twitter.com/SanidadCLM)



SANIDAD



Castilla-La Mancha

Sociedad





Entre la lectura y la escritura

Texto: **Pedro A. González Moreno**

Fotos: **Pepe J. Galanes**

A pesar de que muchas librerías se encuentran en vías de desaparición o, en el mejor de los casos, en fase de adaptación a unos nuevos tiempos marcados por la revolución digital, ha de reconocerse que el fenómeno de la literatura continúa existiendo, y si ello es así, es indiscutiblemente porque el lector existe, aunque se trate de una especie peligrosamente amenazada.

Aquel lector al que los clásicos llamaban juicioso, atento o discreto, sin duda sigue existiendo hoy, aunque quizás anda un tanto distraído entre unas y otras redes sociales. Ya analicé diversos tipos de lectores en mi libro

de ensayo *La musa a la deriva*, y me referí al lector esquivo y mudo como el más característico de la lírica. Pero la tipología de lectores es muy amplia y variada: los hay tan desorientados que –según han confesado ellos mismos– no leen para no contaminarse o contagiarse de lo ajeno; otros, mucho más pragmáticos, leen por pura reciprocidad (valiéndose del *quid pro quo*, es decir, del yo te leo si tú me lees).

Hay quienes usan la lectura como somnífero, otros que leen por necesidad profesional, y otros que a cierta edad ya no leen, sólo releen (bien a los clásicos o bien a los amigos o a sus compañeros de generación). También son dignos de recordar aquellos lectores sobrevenidos del mundo de las redes, mucho más abundantes de

lo que se cree, a los que Ignacio Echeverría satirizó en un artículo titulado “Yo no leo, yo escribo”. Y hay por fin otros que se confiesan lectores, aunque se sabe que mienten.

En cualquier caso, la figura del lector es la columna vertebral del edificio literario y, si ella falla, el edificio se derrumba. Entre todas esas y otras posibles modalidades, hay una que, desde mi propia experiencia, considero esencial pues representa al lector en estado puro. Es ese que se encuentra, sobre todo, en los clubes o en los talleres de lectura de bibliotecas y asociaciones semejantes; o bien aquellos otros lectores (mucho más jóvenes) con los que uno se topa en los centros escolares. Ahí es donde en verdad debe cimentarse el edificio de la literatura. A este lector sí hay que mimarlo y protegerlo, incluso ilusionarlo. Porque, de lo contrario, se corre el peligro de que desconecte de los libros y se quede enganchado para siempre a las redes.

Pero la parte más frágil y desasistida de este ecosistema no son las librerías, ni tampoco los lectores: es, inconcebiblemente, la del autor. Tras pasar por varias manos, la del editor, la del distribuidor y la del librero, el libro puede acabar, con suerte, entre las manos del lector. Pero no nos engañemos. En términos de rentabilidad, dados los porcentajes que se reparten entre unos y otros, ese circuito parece perversamente diseñado para que los escritores abandonen su oficio. Mientras que el editor, el distribuidor y el librero se reparten, por partes alicuotas, el 90 % del negocio, al autor le queda el 10 %, o incluso a veces menos. Eso, por no hablar de los casos de autoedición, donde el propio autor ha de correr con los gastos...

Esta desproporción en el reparto de beneficios resulta incomprensible y es la que ha llevado a muchos autores a dejar algunas frases lapidarias al respecto. Así, ante la pregunta “¿Qué espera usted de la literatura?”, Francisco Umbral respondió: “sólo el 20 %”. Más conocida es aquella otra sentencia de Larra en la que afirmaba que en España “escribir es llorar”; y el no menos genial Valle-Inclán, a través de Max Estrella, proclamó que “la literatura es colorín, pingajo y hambre”.

Pese a todo y paradójicamente, el número de escritores no deja de crecer en España, y la asociación CEDRO podría aportar estadísticas de cómo la cifra se ha duplicado, sorprendentemente, en los últimos años, en los que se ha pasado de quince mil a más de treinta mil asociados. Y sería interesante estudiar las razones o las circunstancias que puedan haber contribuido a fomentar el oficio.

En cuanto a mis primeros encuentros con la literatura, debo confesar que se produjeron durante mi primera adolescencia. Comencé a escribir a partir de los doce años, y lo hice sobre una vieja arca que había en el deván de mi casa. Sobre esa cámara y sobre el mundo destruido que simbólicamente representaba, escribí años después un libro titulado *El desván sumergido*. Y a aquella arca le dediqué en

El ruido de la savia, un poema precisamente titulado “El arca”.

Allí, sobre ese extraño e improvisado escritorio, a la luz del día o a veces por la noche y a la luz de una vela, casi furtivamente, escribí mis primeros poemas. Llegué a reunir un centenar, pulcramente caligrafiados, que aún se conservan en un cuaderno de anillas y pastas verdes. Poemas de iniciación, formalmente muy diversos, influidos por las lecturas de muchos autores, entre ellos Bécquer y Machado.

Además de ese cuaderno, que también incluía diez narraciones en prosa, fui escribiendo simultáneamente, desde los trece a los quince años, dos novelas autógrafas con ilustraciones propias: una, titulada *El pueblo fantasma*, que imitaba a aquellas novelitas del oeste que cambiábamos en los quioscos; y otra, *Los tres aventureros*, que recogía mu-

que constituyeron para mí, sin ninguna duda, las vacaciones más provechosas de toda mi vida.

Con esos precedentes, una vez terminado el bachillerato, mi inclinación literaria no ofrecía dudas, por eso no fue casual que eligiera la carrera de Filología Hispánica, que cursé primero en Ciudad Real y después en Madrid. Y como casi sin buscarlas también, con mucha naturalidad, vinieron las tertulias literarias, que me proporcionaron una imagen real y viva de la literatura y de los poetas. Tertulias como la del grupo “Guadiana”, que se reunía en la antigua cafetería Alarcos; o más tarde las míticas del Café Gijón en Madrid, o las de la Tertulia Hispanoamericana presidida por Rafael Montesinos.

También, como por azar, llegaron otras tertulias, encuentros poéticos y homenajes como los que, tras la muerte en 1987 de Gerardo Diego, organicé



chas influencias de los autores rusos y franceses que yo había leído hasta entonces.

Ese desván fue mi primer “taller de escritura”, aunque en vez de libros a mi alrededor sólo había trastos viejos y cosas de mis antepasados; allí sólo se oía algo parecido al ruido de los recuerdos. Nunca hubo libros en mi casa; tan sólo rodaba por allí un viejo ejemplar de la Enciclopedia Álvarez, donde me aprendí algunos poemas de memoria.

Pero mi taller de lectura favorito, donde verdaderamente me forjé como futuro escritor, fue la inmensa biblioteca que había entonces en el parque de Calzada. Allí, desde los nueve años, leí avariciosa e indiscriminadamente todo lo que pude: clásicos y contemporáneos, españoles y extranjeros, prosas y versos. Incluso llegué a ser bibliotecario allí durante dos veranos, los del 76 y el 77. Dos largos veranos, rodeado de aquellos miles de volúmenes

en Pozuelo de Alarcón a través del Aula Literaria que llevaba su nombre. Mientras tanto y poco a poco, se fueron convirtiendo en letra impresa algunos de mis primeros libros, y se habían hecho realidad, igualmente, algunos que otros premios. Para entonces, aunque no fuese demasiado consciente de ello, yo estaba ya metido de lleno en un mundo, el literario, donde me había quedado encerrado, sin saberlo, muchos años antes.

Fueron el desván de mi casa y aquella inmensa biblioteca de mi pueblo los escenarios donde nací y crecí literariamente. Fueron aquellos primeros poemas y aquellas dos novelas autógrafas escritas sobre el arca, lo que me hizo creer que el camino de la literatura era un destino lejano y soñado, pero posible. Y tal vez todo lo que he escrito o he publicado después haya sido sólo por fidelidad a esos orígenes, por mantener vivas las ilusiones o los sueños de aquel adolescente que fui.

Lanza

Semanario de La Mancha

VIERNES, 5 DE NOVIEMBRE DE 2021

ENOTURISMO 2021



AGUSTÍN ESPINOSA, DELEGADO PROVINCIAL DE ECONOMÍA, EMPRESAS Y EMPLEO

“La cultura del vino se convierte en la motivación del turismo con las Rutas del Vino”

El delegado provincial de Economía, Empresas y Empleo habla del desarrollo del enoturismo en la provincia de Ciudad Real. “No te puedes ir de La Mancha sin conocer el vino”, destaca Agustín Espinosa, que insiste en el papel que tiene dentro de la gastronomía. Consciente de los atractivos de este nuevo tipo de turismo, la Junta de Comunidades está implicada en la puesta en marcha de las Rutas del Vino de Valdepeñas y La Mancha

Texto: **Noemí Velasco**
Foto: **Elena Rosa**

PREGUNTA-. El mundo entero celebra el próximo 8 de noviembre el Día del Enoturismo y Ciudad Real es uno de los territorios vitivinícolas más relevantes, ¿el turismo relacionado con el vino ha llegado a la provincia?

RESPUESTA-. El enoturismo como tal es más un producto comercial que un sector específico del turismo, es decir, estamos hablando de una especialización dentro del turismo cultural o el turismo gastronómico. Aquí no está todavía muy desarrollado, sectorializado o especializado, pero es verdad que existe y que ha tenido un crecimiento.

Podemos decir que el turismo enológico empezó su desarrollo en la provincia a partir del año 2016, cuando la Junta de Castilla-La Mancha empezó a trabajar con la asociación Caminos del Vino para el impulso de las Rutas del Vino. La primera fue la Ruta del Vino de Valdepeñas y al año siguiente la Ruta del Vino de Alcázar de San Juan. Ambas coinciden con

las denominaciones de origen.

Ya se puede decir que estas dos rutas existen, una vez firmado el convenio entre la Consejería de Economía, Empresas y Empleo, que es la competente en turismo, con la Consejería de Agricultura y Caminos del Vino de España. Las rutas tuvieron su stand específico en la Feria Internacional del Turismo (Fitur) en 2019, 2020 y 2021, y pese a la pandemia hemos seguido trabajando en ellas. Ambas tienen una página web específica, existe un convenio de colaboración de 12.000 euros para gastos de gestión y además llevamos a cabo acciones promocionales.

Está prevista la edición de guías en papel, se han realizado videos promocionales, se ha creado un paquete turístico a través de un convenio con Logi Travel, se han organizado actividades específicas dirigidas a agentes turísticos y prensa, y además están presentes en las ferias. Aparte de Fitur, las Rutas del Vino estarán en Fenavin y en la feria de Valladolid,



con un stand específico, mientras que antes siempre estaban dentro del de Castilla-La Mancha.

P.- ¿Qué pueblos comprenden y qué tipo de empresas están implicadas en las Rutas del Vino de Valdepeñas y La Mancha?

R.- La Ruta del Vino de La Mancha afecta en Ciudad Real a Alcázar de San Juan, Campo de Criptana, Tomelloso y Socuéllamos. Aparte, también incluye Villarrobledo en Albacete y El Toboso en Toledo. Por su parte, la Ruta del Vino de Valdepeñas incluye Valdepeñas, San Carlos del Valle y Moral de Calatrava.

En las dos rutas tenemos empresas adheridas de diversa índole, no solamente bodegas, sino también hoteles, restaurantes, guías turísticos y agencias de viaje. Entre las dos hay 21 bodegas adheridas, 2 queseras, 12 restaurantes, el Museo del Vino de Valdepeñas, los museos de Alcázar de

San Juan, y diversos alojamientos de diferente categoría, tanto hoteleros como extrahoteleros. Por supuesto, cada ruta tiene un órgano gestor específico, ligado al territorio, por lo que cualquier empresa puede adherirse siempre que cumpla con los requisitos.

Lo importante es que la cultura del vino se convierte en la motivación del turismo con las Rutas del Vino. Los caldos, que hasta ahora eran un elemento más dentro de una visita cultural, se convierten en el centro en torno al que se configura la ruta. Ese es el cambio sustancial que se produce con el enoturismo.

P.- ¿Qué actividades encontramos dentro del paraguas del enoturismo? ¿Se puede vendimiar?

R.- Sí, hay gente que hasta vendimia. Hay una variedad enorme de actividades que se pueden realizar, pero las podemos empaquetar en tres tipos de productos. Primero, el conocimiento de la crianza de la vid, porque las características del terreno, el clima y las condiciones de producción afectan al vino. Sobre todo, las fincas pequeñas tienen actividades para que la gente conozca el producto en la tierra. Después está la visita al sistema de producción, a la bodega, las variedades y cómo se puede hacer una tipología del vino u otra. Y en tercer lugar está el turismo de la cata, con o sin maridaje gastronómico, que es una de las cosas que más éxito tiene, desarrollada por las bodegas, las Rutas del Vino, ayuntamientos o empresas privadas.

P.- ¿Quién hace enoturismo en Ciudad Real?

R.- Cuando empezaron este tipo de rutas en torno al año 2019, los que solían asistir eran grupos. Venían a visitar la zona e incluían una visita a una bodega o actividades relacionadas con la gastronomía. Por culpa de la pandemia, los grupos han decaído bastante, por lo que de momento tenemos un turismo de grupos de amigos, de eventos específicos en tor-

Siete pueblos de Ciudad Real forman parte de las Rutas del Vino de La Mancha y Valdepeñas, que implican a una veintena de bodegas, aparte de restaurantes, queseras, agencias de viaje y museos

“El visitante tiene que probar las distintas variedades en sus denominaciones de origen. Y lo puede hacer comiendo o tapeando”

no a la cultura del vino y turismo familiar, porque siempre el tratamiento que tiene el vino es de alimento.

El conocimiento de las propiedades del vino, el vino como alimento y la cultura del vino, desde la vendimia a la producción final, incumbe a las familias. Resulta llamativo que gente de edad muy variada, y mucha gente joven, se está introduciendo en la cultura del vino. Eso es importante, porque quieren conocer la producción, características, variedades y el valor que aporta el vino a la gastronomía.

P.- Durante el fin de semana ayuntamientos como el de Valdepeñas y Alcázar de San Juan han organizado una amplia programación de actividades relacionadas con el enoturismo, ¿cómo valora la Consejería de Economía, Empresas y Empleo la implicación de la Administración local?

R.- En todo lo relacionado con el turismo, la implicación de la Administración local es fundamental, porque la mejor manera de promocionar cualquier producto es que la población local lo conozca y promocio. Normalmente son los ayuntamientos los que empiezan a tirar del carro y los que consiguen movilizar a las empresas de la zona. Alcázar de San Juan, Tomelloso o Valdepeñas son un ejemplo.

P.- En lo peor de la pandemia se habló mucho del turismo de interior, pero ¿cómo va el sector en la provincia?

R.- Estamos en fase de recuperación, pero con mucho optimismo. Al turismo hotelero le está costando todavía porque no tenemos grupos y se nota, más a nivel de Castilla-La Mancha. Pero, por otra parte, tenemos el turismo rural que ha sido una válvula de escape muy importante. Además, hay que destacar la implicación del turismo rural con el enoturismo, pues son los establecimientos rurales los que tienen más contacto directo con el producto local.

El otro día nos decía el presidente de la Asociación de Hosteleros que estaban alcanzando en restauración y hostelería niveles que incluso superaban a los de 2019. En alojamientos todavía cuesta, porque

hace falta más movimiento y porque nos queda una parte de turismo que no se ha movido. Pero si arrancamos con un producto en desarrollo, porque hemos seguido trabajando en él, evidentemente tendremos nuevas opciones para atraer visitantes.

Según los datos de pernoctación, existe una clara recuperación. En septiembre, Ciudad Real contabilizó 8.045 pernoctaciones en turismo rural, lo que supone un incremento del 46 por ciento con respecto al año anterior, marcado por el Covid. Estamos un poco por debajo de septiembre de 2019, aunque el dato está por encima de la media de los septiembrés del periodo 2015-2019. En hoteles, ha habido 52.000 pernoctaciones en septiembre, lo que supone un 10 por ciento por debajo de la media de los septiembrés del periodo 2015-2019. Al comparar los acumulados entre enero y septiembre, ya se han recuperado los niveles previstos. En lo que va de año, en Ciudad Real hemos sumado 330.000 pernoctaciones en hoteles y 53.600 en turismo rural.

P.- ¿Qué recomendarías al turista que va a pasar unos días en Ciudad Real?

R.- La provincia de Ciudad Real tiene dos características: es muy grande y muy variada, pero es muy fácil de recorrer porque tenemos muy buenas carreteras. Por tanto, hay que recomendarle que, aparte de ver los monumentos y disfrutar de nuestra cultura, en materia gastronómica el vino es un eje fundamental. La fama del vino de La Mancha viene por su gran producción, pero también por sus características específicas e innovadoras.

La gastronomía hay que comprenderla en torno a la cultura del vino, por lo que el visitante tiene que probar las distintas variedades en sus denominaciones de origen y conocer sus características. Y lo puede hacer comiendo o tapeando, porque es algo que aquí se hace. Y puede tomar vino como aperitivo, comida, postre o en la tarde, porque tenemos variedad de vinos para todo.

No te puedes ir de La Mancha sin conocer el vino, aparte del queso, por supuesto. Parece un tópico, pero es que es así. Aparte de los vinos de Denominación de Origen Valdepeñas o La Mancha, también existen otros vinos de pagos específicos que merecen la pena. Tenemos un gran producto que forma parte de nuestra gastronomía, que además es fácil de asimilar, reconocible, muy exportable y es abundante. Nadie se puede ir sin conocer esto. Y además quien se va bien comido, y bien bebido con la moderación correspondiente, repite y habla bien.

P.- ¿En qué otros ámbitos trabaja la Delegación de Economía, Empresas y Empleo para incentivar el enoturismo en la provincia?

R.- Aparte de las novedades que ya hemos introducido de participar específicamente en ferias con las Rutas del Vino, también queremos formar a los profesionales en la materia. De hecho, en la Delegación Provincial de Economía, Empresas y Empleo de Ciudad Real, que tenemos un centro de referencia nacional de vino y de aceite, estamos diseñando formación específica para el sector turístico en torno al vino. Estamos abiertos a las necesidades de formación del sector hostelero, con la intención de que cuando el turista se siente en una terraza y pida un vino el camarero le pueda recomendar.



García Carrión lanza una edición especial de vino Pata Negra 'Fauna Ibérica': Toro, La Mancha y Rioja

Texto y Foto: Lanza

La marca de vino Pata Negra, la más premiada en los concursos nacionales e internacionales, lanza Pata Negra Rioja Crianza. Ambos vinos se unen al ya conocido Pata Negra Toro, uno de los vinos más aclamados y mejor valorados por los expertos de todo el mundo. Pata Negra ha sido uno de los movimientos más revolucionarios en el mundo del vino en España al utilizar una marca única para varias Denominaciones de Origen diferentes. Siempre bajo la insignia de la máxima calidad, el pasado año la marca Pata Negra superó las 200 medallas.

La constante innovación, la calidad y la sostenibilidad son máximas de la empresa familiar, valores con los que ha conseguido que los vinos españoles sean reconocidos y disfrutados en cualquier rincón del mundo. Gracias al trabajo de una familia y el apoyo de más de 40.000 agricultores, GARCIA CARRION puede decir con orgullo que es la primera bodega de Europa y la cuarta del mundo.

La marca de vino Pata Negra, la más premiada en los concursos nacionales e internacionales, lanza Pata Negra Rioja Crianza. Ambos vinos se unen al ya conocido Pata Negra Toro, uno de los vinos más aclamados y mejor valorados por los expertos de todo el mundo. Pata Negra ha sido uno de los movimientos más revolucionarios en el mundo del vino en España al utilizar una marca única para varias Denominaciones de Origen diferentes. Siempre bajo la insignia de la máxima calidad, el pasado año la marca Pata Negra superó las 200 medallas.

La constante innovación, la calidad y la sostenibilidad son máximas de la empresa familiar, valores con los que ha conseguido que los vinos españoles sean reconocidos y disfrutados en cualquier rincón del mundo. Gracias al trabajo de una familia y el apoyo de más de 40.000 agricultores, GARCIA CARRION puede decir con orgullo que es la primera bodega de Europa y la cuarta del mundo.

La constante innovación, la calidad y la sostenibilidad son máximas de la empresa familiar, valores con los que ha conseguido que los vinos españoles sean reconocidos y disfrutados en cualquier rincón del mundo. Gracias al trabajo de una familia y el apoyo de más de 40.000 agricultores, GARCIA CARRION puede decir con orgullo que es la primera bodega de Europa y la cuarta del mundo.

PATA NEGRA

La marca más premiada



EL VINO DE LA GENTE PATA NEGRA

www.vinopatanegra.com

Valdepeñas contará con cerca de 40 actividades para celebrar el Día Europeo del Enoturismo

Texto y Foto: Maite Guerrero

Del 4 al 7 de noviembre habrá visitas a bodegas y yacimientos arqueológicos relacionados con el vino como la bodega romana de El Peral o el Cerro de las Cabezas, catas, exposiciones o maridaje de vino y arte, entre otras

La teniente de alcalde de Cultura y Turismo Vanessa Irla, ha presentado este miércoles en rueda de prensa las actividades que se llevarán a cabo en Valdepeñas con motivo del Día Europeo del Enoturismo (7 de noviembre), que serán cerca de 40 y se desarrollarán del 4 al 7 de noviembre.

Irla ha explicado que el objetivo de esta iniciativa es difundir y promocionar el turismo enológico y acercar la cultura del vino a la ciudadanía, a la vez que se ayuda a las bodegas y entidades que quieran participar, que son diez en este caso: la Antigua Bodega Los Llanos, la Bodega de las Estrellas, Bodegas J. Mejía e Hijos, 11 Ánforas, Bodegas Félix Solís, Bodegas Navarro López, Bodegas Arúspide, la Cooperativa Vinícola de Valdepeñas, el Museo del Vino y el Ayuntamiento de Valdepeñas. De ellos, ocho forman parte de la Ruta del Vino de Valdepeñas.

“Queremos apoyar y potenciar el enoturismo en la localidad y dar a conocer el patrimonio enológico de Valdepeñas, así como potenciar la cultura del vino y proyectar al exterior lo que tiene que ofrecer la localidad, que es mucho”. “También queremos resaltar la calidad de los vinos de Valdepeñas”. “El ayuntamiento hace una apuesta clara por el enoturismo, no solo con el Día Europeo del Enoturismo, sino también con otras iniciativas como las Notas del Vino o Jóvenes y Selectos, y la administración local forma parte de la Ruta del Vino de Valdepeñas”.

Actividades

Entre las actividades del Día Europeo del Enoturismo en Valdepeñas organizadas por el ayuntamiento están la exposición ‘Rincones del vino’ de Chema del Fresno, que se inaugurará el día 4 a las 20 horas y podrá visitarse hasta el 8 de diciembre en el Museo Municipal; ‘Maridaje, arte y vino’, una cata comentada de tres vinos acompañada de tres cuadros, con un precio de 5 euros la entrada, también en el Museo Municipal el día 5 a las 20.30 horas; la visita ‘El aliento de las cuevas a través de sus lumbreras’ el sábado 6 a las 11 y las 12.30 horas, que correrá a cargo del equipo de investigación de las Cuevas de Valdepeñas, en colaboración con la Asociación Orisos, para hacer un recorrido por varias calles de Valdepeñas en las que se irán descubriendo las lumbreras de las



históricas cuevas de la localidad; y una cata de mosto para los más pequeños también el sábado a las 11 horas en el Auditorio Inés Ibáñez Braña, con un precio de la entrada de 3 euros.

Destaca la actividad ‘Cella vinaria: Visita a la bodega romana de El Peral’, que se realizará el sábado a las 16 y a las 17 horas y domingo a las 10, 11, 12 y 13 horas. Irla ha explicado que “la actividad nos propone una visita guiada por los responsables de la excavación, con la colaboración de los socios y socias de la asociación ORISOS, al yacimiento de El Peral donde se han localizado y se está excavando una de las bodegas más importantes de la época romana en Hispania, siendo la más antigua evidencia directa de la elaboración de vino en la comarca de Valdepeñas”.

Bodegas A7 acogerán el sábado la actividad ‘Valdepeñas, vino y versos’ con el Grupo Artístico y Literario ‘El Trascacho’, con pases a las 18.30

19.30 y 20.30 horas.

El domingo 7 de noviembre a las 12 horas el yacimiento Íbero Cerro de las Cabezas se convertirá en el marco de la ‘Cata de vinos íberos’, cuyas entradas tendrán un precio de 5 euros.

Por último, a las 12.30 horas, a cargo del grupo de poesía Oretania, con la colaboración de Savia y Compás, se ofrecerá la actividad ‘Palabras de vino’ en el Centro Cultural “La Confianza”.

Las inscripciones para estas actividades pueden realizarse en la Oficina de Turismo o llamando al 926 31 25 52.

El programa completo de las actividades, que también incluye las actividades a desarrollar en las bodegas y otras entidades participantes como catas y visitas, se difundirá por redes sociales y a través de carteles con un código QR.



enoturismo



Día Europeo del enoturismo

Valdepeñas, del 4 al 7 de noviembre de 2021



Ayuntamiento de
Valdepeñas
CONCEJALÍA DE CULTURA
Y TURISMO



PLAN DE IGUALDAD
MUNICIPAL DE
VALDEPEÑAS



· RUTA DEL VINO ·
de Valdepeñas



RUTAS
vinodESPAÑA



Gran peso del sector agroalimentario en el tejido productivo manzanareño

Texto y Foto: Lanza

El sector agroalimentario tiene un gran peso en el tejido productivo manzanareño. Concretamente el sector vitivinícola destaca con 4 bodegas que apuestan por la calidad y cuyo trabajo comercial ha situado a nuestros vinos en mercados tan importantes como el chino o el estadounidense. Los grandes premios y reconocimientos obtenidos en por los vinos de Manzanares en los grandes concursos nacionales e internacionales de vinos son el reflejo de el trabajo bien hecho. Sin duda, el esfuerzo y la inversión en la modernización de las instalaciones de estas empresas han contri-

buído a que los vinos que se lanzan al mercado desde estas bodegas manzanareñas sean cada vez más redondos y apreciados por los consumidores más exigentes.

El Ayuntamiento de Manzanares reconoce, valora y respalda el trabajo realizado por sus bodegueros, programando cada año distintos eventos para promocionar los vinos locales con el objetivo de fomentar un consumo responsable. En los primeros días de diciembre, se celebrarán en la localidad las jornadas "Manzanares, Tierra de Vinos", cuyo objetivo es dar a conocer los vinos de la nueva añada. Para ello se organizan catas dirigidas por los enólogos de Bodegas Yuntero, Bodegas Isidro Milagro, Pago Casa del Blanco y Vinícola de Castilla, quienes se encar-

garán de presentar al público las novedades de la campaña 2021.

El sector de la hostelería, tan castigado por la pandemia que venimos sufriendo, también cuenta con el apoyo continuo del equipo de gobierno y otro de los atractivos de este evento es la celebración del concurso de maridaje, donde los hosteleros manzanareños ofrecen sus propuestas gastronómicas en forma de tapa maridadas con los vinos recién estrenados.

Desde aquí invitamos a todos aquellos que quieran disfrutar del buen hacer de las bodegas y la hostelería de Manzanares a que nos visiten y participen en los actos programados con motivo de Manzanares Tierra de vinos.

MANZANARES TIERRA DE VINOS

PRESENTACIÓN DE VINOS JÓVENES CATAS CONCURSO DE MARIDAJE

Del 2 al 5 de Diciembre de 2021

D.L. C 633-2021 Imprenta Provincial, Ciudad Real

Organiza



Colabora



FOTOGRAFÍA: FERNANDO LABIÁN



Ciudad Real, un paseo entre mares de viñedos

Hablar de bodegas y cooperativas en Ciudad Real es también hacerlo de enoturismo. La provincia, además de ser la principal productora de vinos de Castilla-La Mancha y del conjunto del país, también es uno de los territorios donde las bondades del néctar de Baco alcanzan su máxima expresión ligadas al mundo del vino

Texto: Fran Solís

Fotos: Lanza

Una de las bodegas que tradicionalmente se dedican al enoturismo, actividad que se vio truncada durante el periodo de pandemia, es Bodega Casa de La Viña (<http://bodegas-casadelavina.com/>), situada en la carretera que une La Solana con Infantes, dentro del término municipal de Al-

hambra. Durante la visita al recinto se podrá conocer de primera mano como se elaboran los vinos, a la vez que se podrán contemplar los viñedos y las magníficas instalaciones de la bodega, que alberga una casa señorial con varios siglos de vida bajo una arquitectura típicamente manchega.

Cerca de allí, en Valdepeñas, está Bodegas Dionisos, denominada también como La Bodega de las Estrellas (<http://labodegadelasestrellas.com/es/>), que propone una completa oferta enoturística a los visitantes y que incluye una visita a esta bodega familiar y una cata de vinos. Durante la actividad se explicará la esencia de la cultura del vino, enseñando desde la tierra hasta cómo se cultivan los viñedos, pasando por la forma en la que los ciclos de la Luna y estrellas modelan el metabolismo en la viña y actúan sobre los procesos naturales de fermentación, decantación, maduración etc.

Dentro del término municipal de Montiel se erige Bodegas Real, en la Finca Marisánchez, que cons-

tituye el lugar ideal para disfrutar del enoturismo, en una magnífica masía del siglo XVII adaptada a la época y que respeta las paredes encaladas y el paisaje de la construcción original.

Se trata de un proyecto abierto a nuevos visitantes de este siglo que ofrece una oferta turística por el mundo del vino muy cerca de Valdepeñas y en la campiña de Montiel, según informa la bodega en su página web.

Otro lugar para disfrutar de la cultura del vino es Bodegas La Hoz (<http://www.bodegaslahoz.com/enoturismo.htm>) de Socuéllamos.

La oferta enoturística de Bodegas La Hoz ofrece una visita a la bodega en la que se explica cómo es el proceso de elaboración y la crianza del vino. El recorrido finaliza en el salón de degustación.

En Tomelloso se alza Vinícola de Tomelloso (<https://vinicolatomelloso.com/enoturismo/>), que oferta un

paquete dedicado al enoturismo donde el visitante podrá realizar un recorrido guiado por la bodega.

La visita enoturística también contempla una cata de dos vinos de la bodega. Otra de las opciones que ofrece Vinícola de Tomelloso es la visita a los viñedos durante la vendimia, así como un maridaje.

Virgen de las Viñas (<https://vinostomillar.es/>) es otra bodega de Tomelloso que apuesta por la actividad enoturística y donde los visitantes podrán conocer todos los aspectos relacionados con la bodega y la elaboración del vino.

En Virgen de las Viñas también está el Museo de Arte Contemporáneo 'Infanta Elena' destinado a albergar la colección permanente de la Bodega y Almazara Virgen de las Viñas.



Bodega Casaquemada, (<https://www.casaquemada.es/>) se presenta como una alternativa donde se ponen a prueba los cinco sentidos y en el que los elementos involucrados en el proceso de elaboración formar parte de una experiencia inolvidable.

En Bodega Casaquemada puede realizarse desde una visita a la bodega hasta conocer la manera de elaborar los vinos para, posteriormente, probar algunos de sus caldos.

En Argamasilla de Alba está Bodega Hacienda Albae (<https://www.haciendaalbae.com/>), que tiene una oferta de enoturismo que ofrece recorridos guiados por la vid hasta la propia bodega, pasando por los lugares de elaboración de los vinos. Dentro de los servicios, también existe la posibilidad de hacer una cata guiada de iniciación.

Desde Bodegas y Viñedos Castiblanque ([https://](https://www.bodegascastiblanque.com/)

www.bodegascastiblanque.com/), en Campo de Criptana, también han decidido apostar por el enoturismo. Aquí el visitante podrá optar por numerosos paquetes de enoturismo.

Chateau Viñasoro (<https://www.bodegasvinasoro.com/es/>) ha realizado una decidida apuesta por el enoturismo en todos sus niveles. Este complejo, de Alcázar de San Juan ofrece la posibilidad de realizar una visita guiada a la bodega.

Muy cerca de Ciudad Real capital está el complejo enoturístico de Pago del Vicario (<https://pagodelvicario.com/>) que tiene la posibilidad de hospedarse en el hotel, comer en el restaurante, comprar en la tienda o realizar una visita a la bodega.

Situada en Bolaños de Calatrava, la Bodega Amancio Menchero (<https://bodegamenchero.com/>) también apuesta firmemente por el enoturismo, para lo

cual ofrece visitas guiadas a la bodega y una degustación de sus vinos. El visitante podrá contemplar la esencia de esta bodega familiar donde se elabora el vino de una manera tradicional.

Pago Dehesa del Carrizal (<https://www.dehesadelcarrizal.com/>) es otra de las apuestas por el enoturismo en la provincia de Ciudad Real. Dehesa del Carrizal, que es un Vino de Pago, abre sus puertas a los visitantes para mostrar la esencia y el proceso de elaboración de sus vinos, desde el suelo, los viñedos, la bodega, así como el equipo de profesionales que desarrollan su actividad.

Desde la Bodega Pago Casa del Blanco (<http://pagocasadelblanco.com/>) también le dan una gran importancia al enoturismo, ofreciendo un variado abanico de posibilidades para poder conocer in situ sus instalaciones y poder degustar y catar sus magníficos vinos, que gozan de una identidad propia.

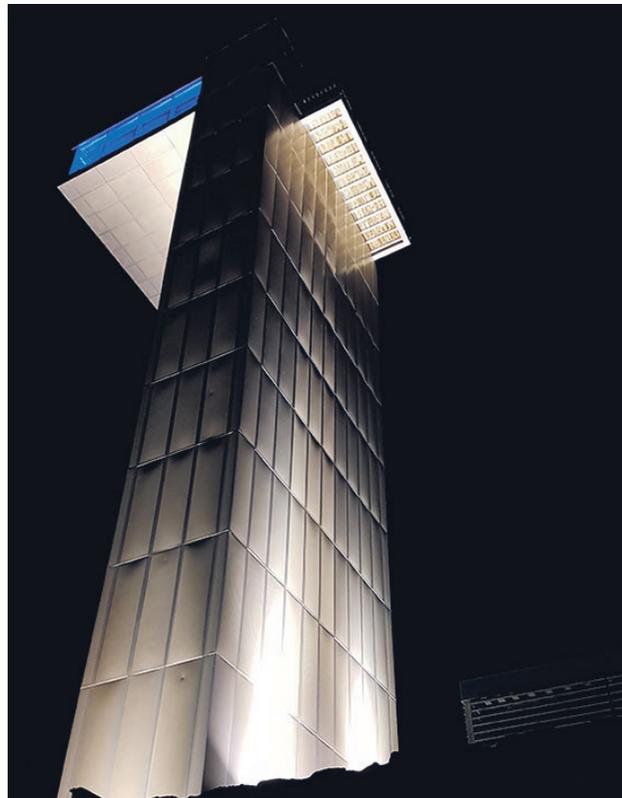
Socuéllamos celebra el Día Mundial del Enoturismo con varias iniciativas

Texto y Foto: Lanza

Desde 2009, por iniciativa de RE-CEVIN (Red Europea de Ciudades del Vino), se instaura el segundo domingo de noviembre la celebración del Día Europeo del Enoturismo, celebración que desde 2019 ha pasado a ser Día Mundial del Enoturismo, al unirse a ella varios países de Latinoamérica, lo que demuestra el interés que suscita en todo el mundo el turismo del vino.

Para conmemorar este día tendrán lugar múltiples eventos en los municipios de ACEVIN (La Asociación de Ciudades del Vino de España) y en las Rutas del Vino de España. De esta forma se pretende promocionar la cultura del vino, el patrimonio vitivinícola, así como los territorios productores de vino y las rutas de Enoturismo.

Socuéllamos, integrante de ACEVIN, y vicepresidenta de La Ruta del Vino de la Mancha, no podía faltar a esta cita, por lo que ha elaborado un com-



pleto programa de actividades durante estos días, que se complementan las que se celebran a lo largo del año en sus numerosas bodegas y en el Museo Torre del Vino y que se extenderá a lo largo de todo el mes con actividades, como visitas guiadas, catas, actuaciones musicales, talleres infantiles, etc...

Durante el fin de semana del 14 de noviembre y empezando ya el viernes, las bodegas celebrarán jornadas de puertas abiertas, en las que tras inscribirse en el museo, el público podrá visitar de forma gratuita las bodegas socuellaminas, y a las que se unirá también el Museo Torre del Vino, con catas a ciegas, visitas guiadas tematizadas, con degustación final, y, sin olvidar al público infantil, talleres tan atractivos como un taller de gominolas y mosto.

Con estas iniciativas Socuéllamos apoya la promoción de las zonas vitivinícolas como vertebradoras de un territorio y generadoras de riqueza, cultural y patrimonial entorno al mundo del vino.

Para más información
www.socuellamoturismo.es

VEN VÍVELO VISÍTALO

SOCUÉLLAMOS
Patria del Vino

ENOTURISMO en SOCUÉLLAMOS

#ViveSocuéllamos

www.socuellamoturismo.com

Socuéllamos AYUNTAMIENTO | SOCUÉLLAMOS Patria del Vino

Programa VIII Jornadas Vino y Bautismo Qervantino

VIERNES 5

18:00 Consejo Regulador D.O. La Mancha. MAESTRO DEL VINO: descubre tu potencial como catador. Gratuito, previa inscripción.

19:00 Inauguración de la Exposición EL QUIJOTE EN EL CÓMIC del Centro de Estudios de Castilla-La Mancha (UCLM). Capilla del Museo Municipal. Hasta el 5 de diciembre. Gratuito.

20:00 Danza a cargo de NOLINOLEUM ¿Se puede bailar en espacios no convencionales? En el Museo Municipal. Gratuito hasta completar aforo.

SÁBADO 6

10:30 MOLIENDA TRADICIONAL. Cerro de los Molinos. Gratuito, previa inscripción.

11:00 Inauguración de la Exposición LOCO POR LOS LIBROS de Andrés Escribano. Galería de la Casa de Cultura. Hasta el 13 de noviembre. Gratuito.

11:00 Inauguración de la Exposición COMIX UNDERGROUND 60s - 70s. de Antonio Real. Sala Luisa Alberca Lorente de la Casa de Cultura. Hasta el 4 de diciembre. Gratuito.

12:00 CABALGATA CERVANTINA. En la Plaza de España. Itinerario: Plaza de España - Doctor Bonardell - Juan de Austria - Plaza de Palacio - Pintor Sánchez Cotán - Plaza de Santa María- Jesús Romero - Santo Domingo - Plaza de Cervantes - Calle de la Independencia - Plaza de España

12:00 Consejo Regulador D.O. La Mancha. GALERÍA DEL VINO. Degustación de vinos y visita al Centro de Interpretación del Vino. Gratuito, previa inscripción.

14:00 JORNADAS GASTRONÓMICAS. Menús Cervantinos. En los establecimientos hosteleros de LA SONRISA DEL QUIJOTE y de ASECEM.

21:00 Ruta Literaria TEATRALIZADA sobre el Quijote, a la luz del Candil. Gratuito, previa inscripción.

21:00 Concierto de REVÓLVER 30 años. En el Teatro Emilio Gavira. Entradas a la venta en taquilla e Internet.

DOMINGO 7

12:00 Recital poético: "Poesía actual. Poesía joven". Grupo Poético Ateneo de Alcázar. En el Museo Municipal. Gratuito hasta completar aforo.

12:00 Ruta cervantina "Alcázar de Cervantes". Sociedad Cervantina El lugar del Quijote. Gratuito, previa inscripción.

14:00 JORNADAS GASTRONÓMICAS. Menús Cervantinos. En los establecimientos hosteleros de LA SONRISA DEL QUIJOTE y de ASECEM.

MARTES 9

19:00 Jornadas Cervantinas. En el Museo Casa del Hidalgo. Intervenciones a cargo de:

- Fran Fernández: "Descubriendo el Quijote".
- Francisco Javier Escudero: "Personas y personajes del Quijote".
- Luis Miguel Román: "Lepanto 1571-2021. Auxilio de los Cristianos".

Gratuito hasta completar aforo.

JUEVES 11

20:00 Cata comentada y cena de aperitivos en BODEGAS ALORT. Precio: 15,00€.

VIERNES 12

21:00 TEATRO Emilio Gavira. "BODAS DE SANGRE" de Federico García Lorca. Entradas a la venta en taquilla e internet.

SÁBADO 13

11:00 Ruta cultural por ALAMEDA DE CERVERA y visita con degustación de vinos y gachas en la COOPERATIVA SAN LORENZO. Inscripción previa. Precio: 10,00 €.

12:00 Ruta cultural por CINCO CASAS y visita con degustación de vinos, quesos, embutidos y vegetales de la BODEGA VINTOPÍA. Inscripción previa. Precio: 10,00 €.

12:00 Visita y cata a pie de depósito en BODEGAS LA UNIÓN. Regalo de catavinos y pañuelo de hiervas. Inscripción previa. Precio: 5,00 €.

17:00 Ruta guiada "Historia y cultura del vino en Alcázar de San Juan" (Entorno Palacial, Museo Formma y Museo Casa del Hidalgo) y degustación de vino. Gratuito, previa inscripción.

17:30 SUNSET WINE. Contemplación de la puesta de sol y degustación. En los molinos del cerro de San Antón. Don Quixote Tours y Bodegas DCOOP-BACO. Gratuito,

previa inscripción.

DOMINGO 14

11:30 VISITA, CATA Y TAPA DE JAMÓN Y QUESO. En la BODEGA LA TERCIA. Precio: 9,00 €.

12:00 Ruta guiada al CONJUNTO ARQUEOLÓGICO DE PIÉDROLA. A cargo de la Asociación de Arqueología de Castilla-La Mancha. Gratuito, previa inscripción.

14:00 JORNADAS GASTRONÓMICAS. Menús Cervantinos. En los establecimientos hosteleros de LA SONRISA DEL QUIJOTE y de ASECEM.

#ESALCÁZAR

Turismo para el Reencuentro




[@turismoalcazar](https://www.instagram.com/turismoalcazar)

NOVIEMBRE

DEL 5 AL 14 NOVIEMBRE

Jornadas vino y bautismo Qervantino

Rutas turísticas, visitas a bodegas, catas de vino, gastronomía, presentación de libros y exposiciones de arte.

27 Y 28 NOVIEMBRE

Guiso de las bodas de Camacho

La práctica totalidad de establecimientos hosteleros de Alcázar de San Juan ofrecerán el guiso a sus clientes.

12 NOVIEMBRE

Teatro "BODAS DE SANGRE"

Teatro Initinere a las 21:00 h en el Teatro Emilio Gavira

19 NOVIEMBRE

Teatro "EL ÚLTIMO QUE APAGUE LA LUZ"

Birocos S.L.-Emma Ozores, escrita y dirigida por Antonio Ozores. A las 21:00 h en el Teatro Emilio Gavira.











Representantes del turismo vitivinícola español creen que hay una “falta de posicionamiento” del sector del vino

Texto: Europa Press / Foto: Elena Rosa

Representantes del sector del turismo vitivinícola han expresado que en España hay una “falta de posicionamiento” del vino español con respecto al de países como Italia y Francia, y consideran que hay camino por recorrer para aumentar el valor de este producto en el extranjero.

Lo han dicho en una mesa redonda sobre el turismo vitivinícola y el desarrollo rural en el marco del Future of Tourism World Summit, celebrado estos días en la Llotja de Mar de Barcelona.

En esta mesa han participado el presidente de Cajamar Caja Rural, Eduardo Baamonde; el presidente de honor de Freixenet y presidente de la Cámara de Comercio de España, José Luis Bonet; el presidente de González Byass, Mauricio González-Gordon Byass, y jefa de Mercado Inteligente de la Organización Mundial del Turismo (OMT), Sandra Carvao.

Baamonde ha explicado que están trabajando para aportar valor al vino español porque considera que hay “un problema de posicionamiento”, y ha defendido que el enoturismo es la mejor palanca para posicionar los vinos españoles y que los consumidores sepan apreciar y pagar más por ellos.

Por su parte, Bonet ha coincidido con Baamonde en que España “está muy lejos de alcanzar lo que merece” en cuanto a la exportación de vino, y ha asegurado que hay una asignatura pendiente y un camino por recorrer para situar el vino español, para lo que ha apuntado a los fondos europeos como oportuni-



dad para resolver esta situación.

Carvao ha asegurado que se debe tener una visión más holística del enoturismo, que “vaya más allá de la visita a la bodega”, y ha explicado la importancia de las políticas públicas y la medición en los países sobre los visitantes, que muchos provienen del turismo doméstico, ha puntualizado.

González-Gordon ha reclamado que haya una coordinación entre las diferentes rutas vitivinícolas en España, para “hacer paquetes, nuevas rutas y comunicación conjunta”, así como una inversión en señalización y tecnología de la comunicación, como el 5G, que cree que es importante para el enoturismo que llegue a las zonas rurales.

MOSTOS ESPAÑOLES, S.A.

MOSTOS CONCENTRADOS DE UVA - EXPORTACIÓN

Avda. Virgen de las Viñas, 48 - Apartado 32 - Tlf.: 926 51 06 47 - 50 50 26 - 51 45 18
Fax: 926 51 38 54 - Télex: 47940 - PMCT - E - 13700 TOMELLOSO (C. Real)

Montes Norte apuesta por su Esencia

El Grupo Montes Norte lanza sus vinos Esencia, creados en las bodegas de este reconocido grupo cooperativo, “de los viticultores y viticultoras de aquí”, comenta María Amores, responsable de Marketing y Comunicación de este grupo

Texto y Foto: Lanza

Cuando una empresa siente de verdad su razón de ser, cuando se implican desde el primer eslabón de la cadena hasta el último, cuando a pesar de todos los baches que encuentra el sector agroalimentario en contra sigue en su lucha diaria por obtener precios justos para los agricultores y productos de calidad para los consumidores, los resultados sólo pueden ser productos cuidados de inicio a fin, así es el Grupo Cooperativo Montes Norte.

Los orígenes de sus cooperativas datan en 1915, cooperativas que ni si quiera en época de conflictos civiles han dejado de funcionar. Su interés por garantizar a sus agricultores y agricultoras un lugar donde entregar su producto les ha llevado a no renunciar nunca a sus objetivos: mejorar la renta agraria de sus socios y socias, transformando los productos del campo en productos terminados de calidad.

Son conocidos sus aceites de oliva virgen y virgen extra y poco a poco también sus vinos, que se abren camino tras un importante aprendizaje y evolución y que lanzaron al mercado bajo la marca ESENCIA.

Esencia es el resultado de las bodegas de este reconocido grupo cooperativo, Esencia es su naturaleza, carácter, alma... “el de los viticultores y viticultoras de aquí”, comenta María Amores, responsable de Marketing y Comunicación de Grupo Montes Norte.

Con su nueva campaña animan, como siempre hacen, a descubrir la gran cantidad de productos “tan



nuestros y tan buenos” con los que cuenta Ciudad Real, afirman. En este caso conquistan a sus clientes con los vinos Esencia que ya han sido reconocidos en varios certámenes y que aseguran gustan y sorprenden desde el primer trago “por su sabor y precio, el cliente repite, seguro”, comenta sin duda Amores.

Siguiendo siempre un consumo responsable, el consumidor podrá elegir entre tintos, blancos y un espumoso ideal más aún para las fechas que se acercan. Además de sus vinos, cuentan con un mosto parcialmente fermentado denominado Espíritu Libre, para aquellos clientes que buscan una bebida más fresca y dulce. Por supuesto vermut, mistela y un sin fin de productos directos del campo a la mesa.

Con sus habituales catas hacen un trabajo divulgativo muy interesante y a las que animan a participar: desde sus catas dinámicas de 20 minutos por tan sólo 5 euros y que no necesitan reserva previa (las próximas son el sábado 6 y 20 de noviembre), además de catas-encuentros algo más extensos y diferentes como la del 26 de noviembre o el curso de nutrición que impartirá un profesional de la materia (18 de noviembre). Estas actividades las realizarán en la tienda Montes Norte de Paseo del Prado 2 y las inscripciones pueden realizarse desde la misma tienda o también online www.grupomontesnorte.com/tienda.

Ya puedes descubrir los vinos Esencia y ser cómplice de los productos que ofrece nuestra tierra porque... Me pido lo nuestro. Yo, me pido un Esencia.

grupo cooperativo
Montes Norte

“Yo me pido un vino...”

esencia

TINTOS · BLANCOS · ESPUMOSOS



Ultrasonidos para reducir el tiempo de maceración del vino

La empresa Agrovín, con sede en Alcázar de San Juan, ha desarrollado Ultrawine Perseo, un novedoso sistema para extraer el máximo potencial de la uva mediante ultrasonidos de alta potencia y baja frecuencia, gracias al que es posible anular los efectos provocados por el cambio climático, controlar el grado alcohólico y conservar la calidad de la materia prima en un vino de calidad

Texto: Julia Yébenes
Fotos: Lanza

Aumentar el control del proceso de la elaboración del vino y generar más valor añadido a la industria vinícola es el objetivo de los proyectos de investigación del grupo Agrovín, con sede en Alcázar de San Juan. La compañía, según Ricardo Jurado, su director técnico, tiene a varios equipos involucrados en grandes investigaciones de I+D+i junto con las bodegas, los centros de investigación y las universidades más relevantes del sector. El fin es optimizar el proceso de transformación de la uva en vino y obtener caldos más competitivos en los mercados nacionales e inter-

nacionales.

Son desafíos de una empresa de más de 60 años de trayectoria que convierte en soluciones y recursos para la industria vinícola, como es el caso del proyecto 'Ultrasonidos en procesos de Esterificación', galardonado recientemente por la DO Mancha.

Se trata de una metodología, explica Jurado, que agiliza el procedimiento de elaboración del vino, conservando todas las propiedades organolépticas de cada variedad de la uva. Ultrawine Perseo es "un novedoso sistema para extraer el máximo potencial de la uva mediante ultrasonidos de

alta potencia y baja frecuencia, gracias al cual es posible anular los efectos provocados por el cambio climático, controlar el grado alcohólico y conservar la calidad de la materia prima para obtener un vino de gran calidad”.

El resultado son unos caldos “con más cuerpo, más aroma y mejor ‘boca’”, además de ser “una alternativa sostenible” para el entorno. Jurado explica que con los ultrasonidos consiguen reducir en un 50% los tiempos de maceración y gasto energético, así como posibilitan el procesado de diez toneladas de uva a la hora sin la necesidad de aplicar sistemas de calentamiento ni refrigeración. “Es una tecnología limpia y respetuosa con el medio ambiente”, incide el directivo.

El proyecto se inició en el año 2012 con la intención de cubrir “la necesidad” planteada por los enólogos en las bodegas para poder rebajar el tiempo y el nivel de energía empleados en los procesos transformadores de la uva.

Partiendo de la metodología “tradicional”, con procesos “muy largos”, los investigadores de Agrovín iniciaron el estudio de los ultrasonidos, en primera instancia desde la propia compañía y, posteriormente, en colaboración con la Universidad de Murcia (Grupo de Investigadores de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos). Pero el proyecto tomó una dimensión “de calado”, saltó las fronteras y optó a ayudas del Programa Marco de Investigación e Innovación de la Unión Europea -Horizonte H2020-.

Recibieron una subvención de 1,2 millones de euros, el 70% a fondo perdido, que permitió a los científicos desarrollar al completo el sistema de ultrasonidos Ultrawine Perseo entre los años 2015 y 2017 en lo que ha sido un proyecto “muy completo e interesante”. Así, además de los desarrollos tecnológicos, contempla las fases “de comunicación, formación comercial y márketing”.

La Unión Europea también financió, celebra el investigador, las patentes nacional e internacional de la metodología y del equipo que aplica el sistema en el mundo de la enología. De igual



Ricardo Jurado, director técnico de Agrovín

TOMILLAR

Arte, tradición y vino.

*Tomillar, es el reflejo de la experiencia,
que traslada su esencia a los vinos que elabora.
Es el respeto por nuestra tierra, por los valores primarios del fruto,
por la búsqueda de la excelencia.
Equilibrio, expresión y emoción junto con el tiempo
para alcanzar la perfección.*



VIRGEN DE  LAS VIÑAS



vinostomillar.com     @vinostomillar



modo, el proyecto cuenta con la aprobación de la Organización Internacional del Vino (OIV) para hacer uso de la tecnología de ultrasonidos como práctica en las bodegas.

Proceso de esterificación

En el proyecto también ha colaborado la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM), a través del programa Innova Delante de la Junta de Comunidades, en concreto para la realización del proceso de esterificación. Consiste en “aplicar ultrasonidos en vino terminado”. Los ésteres, informa el investigador, son compuestos orgánicos “muy bien recibidos por el consumidor de vino”, dado que “aportan aromas a fruta como la banana o la manzana”.

Estos compuestos aromáticos pueden formarse

por vía biológica, generados por la levadura, o por el ultrasonido, que “provoca una transformación química entre ácidos orgánicos y alcoholes o ácidos grasos y alcoholes”.

Es el denominado proceso de cavitación, por el que “se forman de forma sistemática pequeñas burbujas, que al implosionar liberan energía y aceleran esas reacciones químicas”.

Comercialización del proyecto

El proyecto está terminado y ahora los equipos de Agrovín están centrado en su comercialización. De hecho, cuentan con equipos de aplicación de la técnica en Estados Unidos, Canadá y Nueva Zelanda, además de otros con presencia en bodegas españolas que “poco a poco van conociendo el sistema”.

Pionero en Castilla La Mancha ha sido el grupo cooperativo ‘Virgen de las Viñas’, que lleva colaborando con estas investigaciones de Agrovín “varias vendimias” y ya cuenta con vinos elaborados con esa práctica.

Ultrasonidos en el aceite

Anterior a esta importante herramienta, la compañía, que tiene una plantilla de 160 personas, el 50% en sus instalaciones de Alcázar, implementó hace cinco años otras investigaciones relacionadas con esta novedosa tecnología en el sector de aceites de oliva vírgenes.

El objetivo fue aplicar Ultrasonidos de Alta Potencia (UAP) para “mejorar la capacidad aromática del producto y para aumentar su rendimiento graso”, con el fin de obtener una alta diferencia-

ción con el resto de los aceites del mercado.

Jurado señala que éstos y otros proyectos de I+D+i del grupo, que desarrolla en colaboración con distintas universidades forman parte de la amplia cartera de investigaciones de Agrovin, que conforman una de las dos ramas “diferenciadas” de la compañía.

Fabricación y distribución de productos enológicos

La otra línea de actividad de Agrovin es la fabricación y distribución de productos enológicos y maquinaria para bodegas, almazaras y cerveceras. “Nuestra gama de productos para la elaboración de vinos, su conservación y embotellado, es enorme”.

“No vendemos botellas, ni tapones, ni corchos”, puntualiza el directivo de la empresa, que destaca la oferta que tienen de levaduras, nutrientes, alternativos de roble y toda una serie de productos para la transformación vinica. Es una cartera de artículos “que nos hace ser referentes en el mercado nacional”, y que les está ayudando a nivel internacional a ganar posiciones para “ser líderes”.

La distribución de productos se realiza con su propia logística, mientras que en terceros países trabajan “con otros canales”.

Jurado, que lleva en la empresa más de ocho años, valora el presente exitoso de Agrovin, gracias a su trayectoria de más de seis décadas, y su futuro prometedor, en coalición con la industria vinatera, uno de los sectores económicos pilares en Castilla-La Mancha.

La empresa tiene siete delegaciones en España y a nivel europeo filiales propias en Portugal, Francia, Italia y Rumanía. También cuenta con sede en Estados Unidos y trabaja en Chile, Argentina, Australia y Nueva Zelanda a través de distintos distribuidores. En total, da servicio a más de 5.000 bodegas.



MENOS COSTES Y MÁS ECOSOSTENIBLES

El ultrasonido “es una herramienta muy completa para el enólogo”, explica Ricardo Jurado, director técnico de Agrovin, pues comparada con la fermentación tradicional en la vinificación, ahorra tiempo, reduce los costes de producción y emplea menos energía. “Es una técnica ecosostenible”, remacha el investigador.

Aplicado el sistema a uvas que presentan un “desajuste en la maduración” por los efectos del cambio climático, obtienen unos vinos “muy mejorados”, subraya el científico, pues “son más aromáticos y tienen una mayor capa de color”.

Jurado destaca el grupo Agrovin como líder en innovación. Cuenta con un área propia de I+D+i y con el laboratorio más grande de España, formado por un equipo de profesionales muy cualificados. El desarrollo de soluciones y sistemas patentados, destaca la empresa, permiten facilitar el control de los procesos de elaboración del vino, apostando por la eficiencia energética, la digitalización y la tecnología 4.0.

S O M O S  F U T U R O

GRUPO
VIDASOL
WINE PRODUCERS

Bodegas EL PROGRESO · Bodegas LOS POZOS · Bodegas CRISTO DEL PRADO · OLEOVINÍCOLA CAMPO DE CALATRAVA

Lanza

Diario de la Mancha

LANZA, EL FUTURO DEL PERIODISMO EN CIUDAD REAL



Encuétranos todos los días en
www.lanzadigital.com



‘El oro rojo’ de La Mancha, una cuestión de familia

Varias productoras de La Solana y Membrilla ya han empezado su recolección con la recogida de la flor del azafrán, en una campaña que, según estiman, superará al volumen cosechado en 2020. También esperan que se mantengan los precios de mercado, entre los 3.500 y 4.000 euros el kilo de especia deshidratada para consumir

Texto: Julia Yébenes
Fotos: Elena Rosa

El cultivo del azafrán, de gran tradición en la comarca de La Mancha, es un asunto de familia. Desde la extracción y posterior soterrado de los cormos (bulbos) entre junio y septiembre, hasta la floración a mediados de octubre, el ‘oro rojo’ se cultiva y se recoge en pequeñas fincas por parte de los productores y familiares de distintas generaciones.

Son tareas “muy laboriosas” en la que la mano

femenina tiene un gran protagonismo, sobre todo en la habilidosa separación de las tres hebras de los pistilos -la prestigiosa especia- de los estambres y los pétalos de la rosa.

La campaña se ha iniciado los días previos a la celebración del Día de Todos los Santos en la zona geográfica de La Mancha, que incluye parte de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, y la floración en la primera semana de noviembre está tiñendo las distintas explotaciones del intenso y típico color lila de

CAMPO

la flor de *Crocus Sativus*.

María Santos y Juani Baeza (La Solana)

Es el caso de la finca de 2.500 metros cuadrados de María Santos, agricultora solanera de 60 años que junto a su hija Juani Baeza, de 33, acuden desde bien temprano a la plantación para, cesta en mano, recoger una a una las flores abiertas con los primeros rayos de luz.

Es una labor lenta y manual, que requiere esfuerzo físico (hay que pasar horas con el cuerpo doblado) y paciencia, y precede al transporte inmediato de la cosecha a un lugar para su monda.

Santos y Baeza llevan su azafrán 'vivo' a una nave donde la familia, encabezada por la matriarca Juana Jiménez, de 89 años, madre y abuela de las titulares, se encargará de pelar el producto fresco. Es una delicada labor en la que también colaboran las vecinas y otros allegados, para acabar bien entrada la madrugada, "hasta las 3 o las 4", con el tostado, es decir, con el proceso de deshidratación del azafrán que secan en cantidades de 100 gramos sobre un cedazo al calor de una estufa. "Estamos pensando comprar un horno eléctrico, en el que se pueden poner varias bandejas", comentan a los periodistas desde su superficie de varios celemines (unos 550 metros cuadrados).

Terminada la tarea, al día siguiente vuelta a empezar "porque si no se pierde", sostienen las agricultoras, que insisten en que la cosecha del azafrán se desarrolla en un puñado de días, "pero muy intensos y trabajosos".

Madre e hija, junto al marido y padre, recorren los surcos de esparto y rosas, en un día en el que además de los informadores acuden a su finca un grupo de alumnos de 5º de Primaria del colegio solanero 'Romero Peña'.

Santos, que es agricultora cotitular de las explotaciones familiares de viña y olivo, estima sobre el terreno una producción al alza respecto al año pasado. "Creemos que tendremos más" y, según apunta, "si sale bien", obtendrán entre tres o tres kilos y medio de azafrán ya seco. La calidad, apunta, es máxima, con "un clavo (el estigma) estupendo que tiene porretas".

Es un buen punto de partida para esperar que los precios del 'oro rojo' alcanzados el pasado año, entre los 3.500 y 4.000 euros por kilo, se mantengan, pues, al menos, garantizó su rentabilidad.

Las ventas se inician nada más acabar la recolección, "no como antiguamente, que se guardaba para otros años".

En el caso de Santos y su familia, además, ges-



tionan una envasadora de azafrán, adscrita al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida La Mancha, que les permite vender parte de su producción como producto cualificado.

Disponen el producto con la marca 'Azafrán María' en pequeños tarros de entre 0,2 y 5 gramos, y lo distribuyen por distintas vías de comercialización dentro del mercado interior ante la "demanda constante y creciente".

También dan salida a su 'oro rojo' a granel con la venta directa al público, en tiendas gourmet, con su participación en ferias gastronómicas, o incluso preparado como regalo de boda.

Las productoras de azafrán celebran la certificación de un producto tan valorado como el azafrán a través de la DOP La Mancha. "Está muy bien", aseguran, a la vez que se muestran a favor de las modificaciones legislativas para que las etiquetas del azafrán sin DO recojan el origen del producto. "Pone envasado en España pero no es español", subrayan.

El cultivo

El cultivo, explica Santos, se inicia con el desenterrado de la cebolla (cormo) a finales de la primavera, y sigue con su limpieza y posterior sembrado en el verano en unos surcos que ya abren las mulas mecánicas sobre los que tiran los bulbos desde una tolva. También utilizan el arado para voltear y sacar la cebolla a la tierra, pues antes "toda era a mano y con el azadón".

Recuerda que es un cultivo que necesita pocas aportaciones de agua, pero sí una tierra porosa que filtre la lluvia para alcanzar un grado de humedad necesario para el enraizamiento, ya que el ciclo vegetativo del *Crocus Sativus* se desarrolla en invierno. En caso de sequías veraniegas, sí hace falta algún riego.

María Santos celebra la presencia de escolares en su azafranal, al menos para que se acerquen momentáneamente a una actividad con pocos jóvenes adeptos. "Les inculcamos y enseñamos cómo se recoge la rosa, se van muy contentos, pero de ahí a que luego lo trabajen es otra cosa", lamenta.

En su caso, la tradición se impone porque nació pegada al cultivo, tanto por parte "de mis abuelos, como de mis padres y luego por mis suegros". Sus cinco hijos lo conocen y la "más interesada" es Juani, que aunque es profesora de Infantil, trabaja con la madre en la recolección y al frente de la envasadora. "Antes, extraña la agricultora, todas las familias tenían azafrán".

Vicen Jiménez y su familia (Membrilla)

Y de La Solana a Membrilla. En esta localidad



pegada a Manzanares otra familia encabezada por Vicen Jiménez, de 34 años, también está en plena recogida con las cestas atadas a la cintura. Con una buena capa de manto morado por cortar en su media fanega -3.300 metros cuadrados-, esta productora refiere las fases de un cultivo que tiene ciclos de producción de tres o cuatro años. El año de plantado de los bulbos apenas tienen vigor, narra a los periodistas, mientras que en las tres siguientes campañas, dan su máxima producción.

Jiménez, junto a su marido y su hijo, comenta que aseguran la fuerza de la planta con la rotación de la tierra y con riego por goteo. "además lo cultivamos en ecológico, sin ningún abono".

También esta familia pasa las mañanas de estos días en el azafranal con el lomo doblado y luego, en casa, inician la monda junto a otras personas de confianza. Posteriormente, el se

cado hasta dejar en un 5% el nivel de humedad los mantendrá despiertos hasta la madrugada, para volver a empezar todo el proceso a las 24 horas.

La proporción es mareante pues se necesitan casi cinco kilos de estigmas frescos para hacer un kilo de azafrán seco e utilizable como especia al menos durante tres años sin perder propiedades -el color, el aroma, y el sabor-.

El marido de Vicen, Luis, es uno de los 253 productores adscritos a la DOP Azafrán de La Mancha. Los agricultores, al igual que las envasadoras que trabajan en el marco regulado de la marca, se someten a controles para revisar los procesos de siembra y recolección, este año llegarán a 45 agricultores. Se trata de "una evaluación de riesgo para dar más seguridad y cumplir las condiciones de trazabilidad", explica el gerente del CRDO, Pedro Pérez.



Investigan el ADN del azafrán y la mejora genética de los cormos

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegido Azafrán de La Mancha

Texto: Julia Yébenes
Fotos: Elena Rosa

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegido Azafrán de La Mancha colabora con varias investigaciones para certificar la autenticidad de esta especia de gran prestigio y calidad.

La entidad participa, por un lado, en un proyecto centrado en el análisis del código genético del azafrán manchego que permitirá su diferenciación ante posibles casos de fraude, como la operación policial desarrollada hace seis meses contra la comercialización de la especia iraní como cultivada en La Mancha. El objetivo, según el gerente de la DOP, Pedro Pérez, es que el ADN que obtengan los científicos sea puesto a disposición de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado para prevenir la venta engañosa del valorado condimento.

La proporción del perfil químico permitirá comparar e identificar la huella genética de la variedad manchega con otras, tras el análisis de 350 muestras en los próximos dos años.

Las estafas, aclara Pérez, se registran fuera del marco de la DOP, dado que esta entidad está dotada con un mecanismo de control que garantiza la trazabilidad del producto desde el azafranal al consumidor. Por ello, espera que la Administración modifique la ley de etiquetado alimentario, para que sea obligatorio plasmar el país de procedencia en productos como el azafrán.

Por ahora, las leyendas que inducen a error en los productos comestibles son indicaciones legales, “una salvajada” desde el punto de vista “de los consumidores”.

De igual modo, el CRDO Azafrán de La Mancha está inmerso en otra investigación junto al Gobierno castellano-manchego para garantizar la máxima calidad sanitaria de los cormos, el material vegetal de reproducción del *Crocus sativus* que “escasea” y que puede enfermar por el ataque de patógenos.

Titulado ‘Sanidad de los Cormos’, el proyecto



CAMPO

ha sido recientemente presentado y será realizado a través del Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha (IRIAF), el Instituto Técnico Agronómico de Albacete (ITAP) y la propia DOP Azafrán de la Mancha.

Pérez celebra la investigación de I+D+i que persigue lograr recursos genéticos “en condiciones” que neutralicen posibles infecciones de los bulbos, a tenor de “las importantes inversiones que hacen los productores” en la plantación. Otro “reto” es elaborar un protocolo para la adaptación del cultivo al cambio climático, y así evitar efectos como los recortes de producción por las altas temperaturas de final de verano, tal y como ocurrió en la campaña de 2020.

“Son líneas importantes”, subraya Pérez, en relación al “crecimiento” de la demanda de azafrán en los mercados “en los últimos cinco años”.

Por encima de los 600 kilos

Precisamente, la cosecha estimada por la DOP Azafrán de La Mancha para este año será superior a los 600 kilos, una previsión “espectacular” frente a los 454 kilos registrados en la temporada de 2020.

La estimación corresponde a la “superficie que participará en el circuito -134 hectáreas, 15 más que en 2020-, y a los rendimientos medios de las producciones más recientes”.

Los datos son muy esperanzadores, señala Pérez, dado que el 85% (213 de 253) de los productores de los 335 municipios adscritos al consejo regulador podrá optar a vender azafrán bajo el marchamo DO, frente a una participación del 50% en cosechas precedentes.

El azafrán con DO se comercializa en hebra y envasado en cantidades no mayores a 100 gramos netos.

El CRDO, explica su gerente, es un organismo de gestión para “la promoción de la marca”, mientras que una empresa independiente es la encargada de velar por el cumplimiento de los requisitos que marca el pliego de condiciones para productores y envasadores.

A su vez, los agricultores interesados en comercializar su azafrán con DO La Mancha en los mercados tienen que dirigirse a alguno de los 16 envasadores inscritos en el CRDO, con el fin de obtener la certificación y las contraetiquetas que lo validan como alimento cualificado.

“Sólo el azafrán envasado con marca de conformidad es azafrán DOP”, remacha Pérez, que aclara que no todo el azafrán que se produce en La Mancha se vende bajo esta figura.



Campañas divulgativas

Pérez destaca la importancia de las campañas divulgativas del Azafrán DOP La Mancha, ralentizada en 2020 por la pandemia con la celebración de sólo una decena de convocatorias. Este 2021 se cerrará con 30 actividades, a la espera de “recuperar la normalidad” en 2022 y alcanzar los 60 eventos celebrados en 2019 en distintos canales, desde la hostelería a la universidad.

Uno de los principales objetivos con estas citas es “demostrar que el azafrán de la Mancha no es caro”, pues el empleo de 34 hebras en un

arroz para cuatro personas cuesta 60 céntimos. Da mucho de sí, dado que un gramo tiene entre 400 y 500 hebras.

También aporta cualidades a los platos: “da color amarillo y es potenciador del sabor que hace que los alimentos sean más apetitosos”.

El CRDO también forma parte de la Asociación ‘Los Caminos del Azafrán’, una entidad recién estrenada que persigue “poner en valor” varias rutas con el azafrán como eje y vínculo entre la población, el clima, el territorio, la historia y la etnografía de Castilla La Mancha.



AZAFRÁN, PRODUCTO VERSÁTIL PARA TODA LA CARTA

José Luis Adán, jefe de cocina del Parador de Manzanares, defiende el azafrán como un ingrediente que da personalidad a todo tipo de platos, desde los entrantes a los postres. “El azafrán es tan variopinto y versátil que se puede utilizar en cualquier elaboración, desde snacks a platos principales, y pastelería”.

Adán, especialista en maridar la especia con productos de caza en la reproducción de platos típicos manchegos, celebra la combinación del condimento con carnes como la perdiz. En una de las creaciones que presentó en Fercatur sustituyó el pimentón por el azafrán y “explotó en la cabeza” a los comensales por el equilibrio de sabor. “Si nos pasamos está amargo”, puntualiza.

El cocinero encabezó la presentación del menú elaborado hace unos días para periodistas y divulgadores gastronómicos con todos

los platos tocados por el ‘oro rojo’.

Estuvo compuesto por los entrantes flor de almortas de La Mancha, croqueta melosa de jamón ibérico, buñuelo de galianos e infusión de caza, los platos principales guiso de trigo negrilla de Palazuelos con codorniz escabechada, bacalao, piperada y holandesa de azafrán; y los postres azafrán gin y flan de leche de oveja manchega.

“Es un producto delicatessen, sostiene Adán, que exportamos a todo el mundo y cuya mejor referencia está en la novela de Don Quijote, un libro que ha movido a todo el mundo”.

El azafrán, explica el cocinero, forma parte “de la gran despensa” de Castilla-La Mancha “que no tiene nadie”, con comino, hierbas silvestres, legumbres, caza, o cereales. “Hay que vivir Castilla-La Mancha y también hay que comérsela”, sostiene el chef.

Refranes de Menchén

Dicho el mes que empieza con los Santos y acaba en San Andrés

Noviembre húmedo te hará rico

A la viña floja, en noviembre la poda

El tiempo, a todos da gustos y a todos da sustos

Cuando el grajo vuela bajo, hace frío de espanto, cuando el grajo sube, no se ve ni una nube

A principios de noviembre, tu fuego enciende

Por San Severo, los primeros hielos (día 6)

Por San Eugenio las castañas al fuego

Quince días antes de los Santos y quince después, sementera es

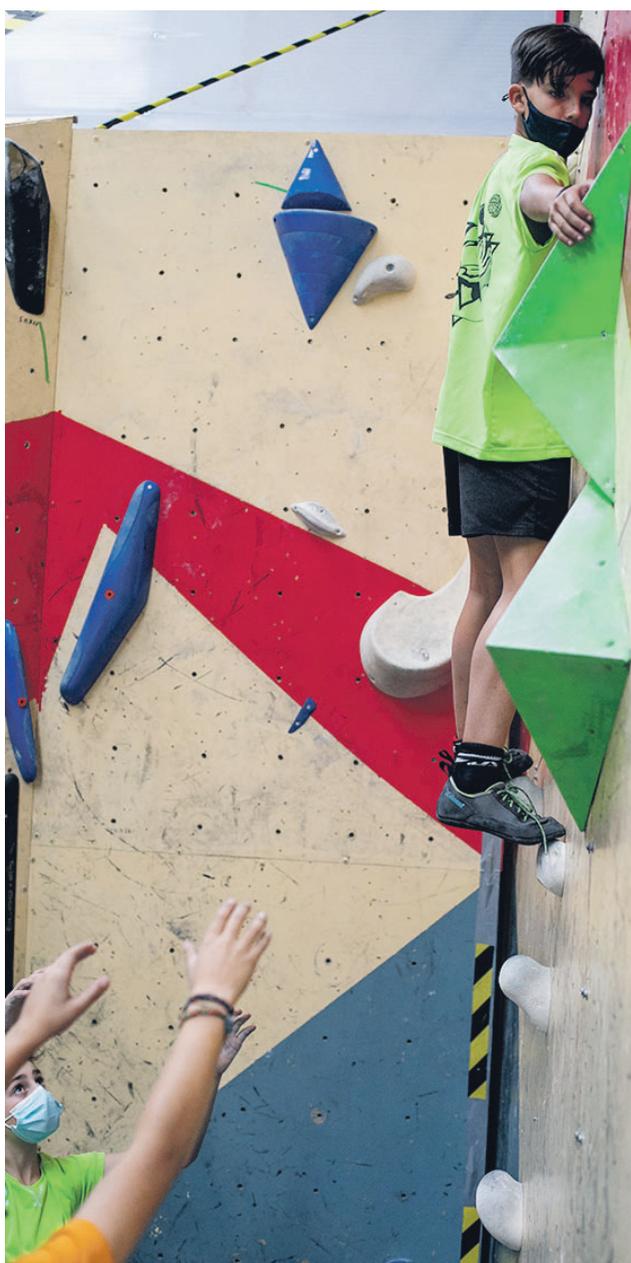
Por Santa Catalina la nieve por la rodilla

Luna blanca cobertor y manta

Noviembre si las flores dan coge el azafrán

Del archivo particular de Lorenzo Menchén y de la Agencia AEMET





Un gran impulso a la escalada en Ciudad Real

El CD El Plafón fomenta y enseña este deporte a sus socios de todas las edades a través de los talleres y competiciones que organiza en su rocódromo

Texto: **Raúl Fernández**
Fotografías: **Elena Rosa**



Socios del CD El Plafón de todas las edades participan en los talleres organizados en el rocódromo



Un joven escalador asciende a través de la pared del rocódromo que el CD El Plafón tiene en una nave del Polígono Industrial Larache de Ciudad Real

En Ciudad Real es posible practicar la escalada. Una nave ubicada en el Polígono Industrial Larache acoge un rocódromo en el que aquellas personas que lo deseen pueden disfrutar con esta modalidad deportiva, gracias al CD Elemental El Plafón, club presidido por Miguel Rojas y con Francisco Heredia como secretario.

“Ofrecemos un ambiente diferente, un ambiente deportivo en toda regla en una actividad que tiene mucha tradición, muchos años, pero es verdad que de unos años aquí sí que ha tomado un carácter más internacional y más representativo, sobre todo en los medios públicos”, explica Adolfo Pinés, uno de los técnicos deportivos especialista en Escalada y monitor, junto a Iván López.

Desde 2006 lleva en activo esta entidad El Plafón, que comenzó entonces por iniciativa de un grupo de escaladores y montañeros de Ciudad Real con el objetivo de promocionar este deporte en la capital. Entonces, crearon un rocódromo en un local de la calle Cigüela, para trasladarse en el 2011 al nuevo en la calle La Solana.

“Un rocódromo es una sucesión de presas, que son los agarres donde se escala. Esas presas imi-



El técnico especialista en escalada, Adolfo Pinés, junto a varios jóvenes en uno de los talleres

tan a problemas de movimientos para el cuerpo y hay que resolverlos, tanto en la cuerda como en bloque”, cuenta Pinés sobre la instalación existente, con una parte dedicada a la escalada con guías y cuerdas y otra en bloques.

En ella, varios niños de corta edad aprenden y ejecutan las órdenes del monitor con una gran agilidad y conocimiento. Después llegan los adultos, incluso veteranos, para a través de esas presas con y sin cuerdas, según la modalidad, tratar de escalar lo más alto y rápido posible. “En cuerda hay más altura, hay unas técnicas y más material como el casco, los arnés, los pies de gato (zapatillas especializadas) o una bolsa de magnesio, para que la mano no sude tanto y el agarre a las presas sea mejor. En bloques solo hace falta unos pies de gato y una bolsa de magnesio, además de un grupo de amigos para resolver ese problema que se plantea”, señala el técnico.

Todos esos alumnos y alumnas son participantes de los talleres que ofrece el Club El Plafón a sus aproximadamente 300 socios y socias con los que cuenta actualmente. Unas actividades para todas las edades (hay desde pequeños hasta algunos con 63 años) y llevadas a cabo con el objetivo disfrutar de este deporte, a la vez que se forman y progresan en él. “Hay grupos muy interesantes; el club tiene ganas de hacer las cosas bien y generar un proyecto súper bonito a nivel formativo”, apunta Adolfo Pinés.

Adolfo Pinés: “La trepa es una cosa innata que tenemos, aunque a veces la tenemos dormida. Venir aquí al rocódromo sirve para intentar despertarla y empezar a jugar. No es más escalador el que más escala, sino el que más disfruta”

¿Qué hace falta para ser escalador? Para el técnico de El Plafón lo principal es “ganas, motivación y alegría a la hora de hacer esta actividad deportiva. Escales más o menos, lo importante es disfrutar”. Porque Pinés deja claro que no hay que tener unas habilidades imprescindibles para subir por las paredes del rocódromo: “No es más escalador el que más escala, sino el que más disfruta. La trepa es una cosa innata que tenemos, aunque a veces la tenemos dormida. Venir aquí sirve para intentar despertarla y empezar a jugar. Ganas de jugar es lo que más hay que traer, de resolver los problemas de cuerda o bloque”, reitera y recuerda que todos pueden escalar, incluso ya hay campeonatos para discapacitados de para-escalada “que son una pasada”, asevera.

Todos tenemos la imagen de la escalada en las grandes montañas, con el escalador ascendiendo muros y paredes de roca verticales que parecen inaccesibles y en las que uno se queda sorprendido de cómo se puede ascender a través de ellas. Una imagen que tiene relación con un rocódromo, “ya que antiguamente nos veníamos al rocódromo para acercarnos con más soltura a la roca”, señala



Varios momentos de escalada de participantes de corta edad en el CD El Plafón

el técnico, pero ahora afirma que “el rocódromo es una disciplina toda regla”.

“Hay muchas variantes en lo que es el mundo de la escalada y la montaña es como el cúlmén de un escalador, el poder ir al medio natural a poder disfrutar de esta actividad es mucho más bonito. Pero lo que se necesita son ganas y rodearte de esa gente para ir al medio natural con seguridad”, describe.

Precisamente, el rocódromo de El Plafón ya ha sido escenario de varios campeonatos de escalada indoor, al margen de que varios de sus socios, algunos muy jóvenes, participan en diferentes competiciones, entre ellas Campeonatos de España. “El Plafón es un punto de referencia, una punta de

lanza a nivel competitivo y, sobre todo, a nivel de instalación está cogiendo un auge bastante importante”, asegura Pinés, que subraya que en Ciudad Real el nivel es alto y recuerda que el club quedó noveno de España en el 2016. “Hay tradición en Ciudad Real desde hace años, no es nada nuevo, aunque sí que ahora se está viendo más, hay más gente que lo practica”.

Unas ganas de la gente y un auge de la escalada que invita al Club El Plafón a seguir promocionando este deporte y a ayudar a practicarlo a todo aquel que quiera hacerlo. Un impulso importante hacia arriba en Ciudad Real que se está dando en una gran nave, abierta para las personas de cualquier edad.

El oro olímpico de Alberto Ginés ha dado un auge a la escalada española

El pasado mes de agosto, un español, Alberto Ginés, logró la medalla de oro en la escalada de los Juegos Olímpicos de Tokio. El cacereño de 18 años puso así este deporte en la primera plana de los medios de comunicación nacionales y ese éxito “se ha notado en todo”, tal y como explica Adolfo Pinés, del CD El Plafón de Ciudad Real. “La escalada está teniendo un auge cada vez mayor en todos los sentidos. Entre la motivación de los socios, de los deportistas, de la federación por invertir dinero en esto... Todo suma y sí que estamos viendo que está cogiendo un auge importante tras el oro”, dice.

Eso sí, a la vez reconoce que profesionalmente no se puede vivir mucho de esto, pero también afirma que la tendencia está cambiando, “ya que se está cogiendo la corriente del norte de Europa y se está mejorando. Sí es verdad que también nos lo tenemos que creer. Si no nos lo creemos, seguiremos navegando como entre dos aguas. Pero poco a poco se está profesionalizando, lo estamos viendo con el cambio de tendencia que están teniendo las instalaciones a nivel de indoor, y a nivel profesional a un técnico se le ve mucho más representativo, la gente se está formando continuamente y eso es importante porque este deporte es muy nuevo, está creciendo y va por el buen camino”.



La iglesia católica ha desarrollado una actividad musical intensa para acompañar sus celebraciones religiosas litúrgicas. Y junto a ello numerosos compositores han realizado obras de música religiosa para las celebraciones o bien simplemente utilizando motivos religiosos como objeto de estas

Música en la catedral

DIEGO PERIS SÁNCHEZ



Y así a lo largo de los siglos se han realizado composiciones de especial calidad que quedan como testimonios de la cultura musical de diferentes períodos. La sencillez del canto gregoriano con sus peculiares características de composición y una forma singular de acompañamiento de las celebraciones litúrgicas, de la eucaristía, de las horas conventuales y de oficios de diferentes momentos de la vida ha producido obras de una calidad excepcional. Composiciones especiales para momentos también especiales como los oficios de Semana Santa o el canto pascual.

La música y sus espacios

La música necesita un ámbito en el que se escucha. Es una actividad que pide la atención de todos nuestros sentidos. El oído va a recibir las melodías, los ritmos y los tonos de su composición. Pero el ambiente en el que lo escuchamos es también esencial en esa percepción. La música afecta a nuestra vista y por ello la música en directo añade un plus esencial a esa sensación. Afecta también a nuestra sensibilidad háptica conformando así una sensación global. Cada música requiere espacios adecuados para disfrutar de ella. Espacios que pueden ser diversos pero que añaden algo esencial a la escucha de la composición.

Composiciones de la etapa de la música barroca como las de Antonio Vivaldi, Johann Sebastian Bach, George Frederic Handel requieren espacios singulares ya sean los religiosos como las grandes catedrales o los grandes auditorios con cualidades no sólo acústicas sino espaciales singulares. Varios compositores han escrito composiciones de la música instrumental cristiana, con un repertorio de órgano conocido como Olivier Messiaen, Louis Vierne, Maurice Duruflé, y Jean Langlais. Composiciones que requieren ese ámbito especial que acoge su sonoridad y su ambiente.

La música contemporánea tiene aportaciones como las de Gorecki con su sinfonía nº

3, Arvo Pärt con su Litany, Penderecki con el Sueño de Jacob o su Dies Irae. Composiciones de especial sensibilidad y patetismo que resuenan en nuestro interior en lugares que asociamos a sus contenidos y a sus sugerencias.

Nuevas músicas

La música que ha adoptado ciertos sectores religiosos plantea el uso de estilos musicales considerados seculares como el rock, pop, jazz, rap, blues, hip-hop, reggae, punk, música country y western. Estilos y formas que vemos en muchos países americanos y a los que se incorporan en diferentes culturas las músicas tradicionales locales como el merengue, la salsa, la cumbia, el reggaetón, la bachata y otros muchos. Un intento de incorporar elementos tradicionales a las celebraciones religiosas con referencias musicales de la vida cotidiana. Y así, poco a poco, se han incorporado a las celebraciones religiosas aportaciones musicales de muy desigual calidad y sentido.

Celebraciones y referencias musicales diferentes en culturas y formas sociales diversas que se entienden de manera distinta según las visiones de la vida religiosa de las diferentes comunidades. Y celebraciones de calidad muy desigual con aportaciones positivas y otras de nula o escaso interés como composición artística.

Iglesias abiertas a las celebraciones musicales

Las iglesias y, en general, los espacios religiosos con sus características arquitectónicas singulares son espacios en los que la música encuentra unas condiciones singulares, por sus condiciones acústicas y por el simbolismo del espacio. Muchos espacios religiosos se han abierto a las celebraciones musicales como una forma de abrirse a la sociedad, como ámbitos de reunión y celebración, aunque no sea estrictamente litúrgica. En muchos países europeos hay una tradición ya consolidada de celebraciones musicales en determinadas fechas con resultados claramente positivos para la propia



iglesia y para la comunidad.

En Castilla-La Mancha, cuando la Junta de Comunidades organizaba grandes conciertos, tuvimos ocasión de asistir a celebraciones especiales con grandes orquestas sinfónicas en espacios emblemáticos religiosos que añadían un valor más a la celebración cultural. Una forma de hacer que el espacio religioso se acerque a la comunidad y se entienda como espacio que, además de cumplir su función esencial litúrgica, se integra en la vida cultural de la sociedad. Y un ámbito que puede y debe estar abierto a la actividad musical plural, no estrictamente religiosa en determinadas ocasiones. Pero entendiendo que ese espacio religioso tiene un sentido especial para la comunidad que celebra allí su actividad litúrgica como elemento esencial del mismo. Y por ello pidiendo el respeto que desde una forma de pensar determinada se reclama desde sus convicciones.

Sala capitular

La sala capitular de la catedral de Toledo es un espacio arquitectónico singular del conjunto catedralicio. Creado en tiempos del cardenal Cisneros cuando decide dedicar la



primitiva sala a capilla mozárabe surge como un añadido al espacio catedralicio, diseñado con una especial calidad en todos sus elementos: pinturas de los paramentos, pavimentos y artesanado especialmente rico. Todo ello configura un espacio, ligeramente apartado de la zona de celebraciones, pero que forma parte del conjunto catedralicio.

La cesión de este espacio para la grabación de un video de un grupo musical para promocionar su actividad constituye un error, probablemente por desconocimiento de la actividad que se iba a desarrollar o por el interés excesivo del incentivo económico propuesto. La primera consecuencia de ello es el cese del deán responsable de la autorización. Sería bueno que en otros ámbitos de la vida social y política un error llevase a dimisiones tan aceleradas como esta.

Pero hay dos reflexiones diferentes: no todo espacio es adecuado para cualquier actividad y sería fácil poner ejemplos de ámbitos en los que no propondríamos determinadas actividades. Pero junto a ello también son buenas otras reflexiones: La sociedad española sigue teniendo excesos respecto de la religiosidad. Grupos de personas aferradas

a una tradición que se sienten ofendidos ante cualquier afirmación antirreligiosa y que organizan sus manifestaciones contrarias o reacciones incluso legales. No sólo no contribuyen a resolver el tema, sino que dan argumentos a aquellos que utilizan su actividad como provocación. Porque junto a aquellos con una visión conservadora y anticuada de la religiosidad también siguen existiendo en nuestro país grupos de personas con pensamientos anticlericales basados en una dosis de ignorancia de la religiosidad y de sus implicaciones sociales. Para muchos de ellos la provocación es un sistema de publicidad y de notoriedad que no tendrían por otros caminos.

Sería bueno que Gorecki y Penderecki puedan sonar en las fábricas o que Philip Glass o la música sinfónica contemporánea resonase en nuestras catedrales con el respecto de la calidad de los espacios que los acogen, con una capacidad de dialogar, de expresar las opiniones sin la voluntad de herir al que piensa diferente, sino simplemente con el deseo de expresarlas libremente y poder confrontarlas con aquellos que piensan de otra manera y a los que respetamos por ello.

EL OJO CLÍNICO

El tiempo

FRANCISCO JAVIER SORIA RUIZ

El cambio horario nos afecta a todos los seres vivos. El por qué es muy sencillo. Se genera una alteración en la producción de la melatonina, hormona responsable del descanso que interviene directamente en los ciclos de sueño y vigilia. No perdamos de vista este detalle que es muy importante. Cualquier alteración, en este caso, por relación directa con la luz y el tiempo de inicio del biorritmo de sueño, genera un stress en tu actividad que ya habías normalizado con anterioridad, por lo que has de adaptarte nuevamente a una nueva situación. La manera artificial de manejarnos no tiene que ver nada con nuestra salud emocional o física. Más bien viene determinada por otros intereses, y no es de ahora. Algo en lo que antaño no habíamos reparado, ahora, en la actualidad si se pone de manifiesto con total claridad y no pasamos por alto.

A ello hay que añadir que el horario de nuestro trabajo no ha cambiado, por lo que rompemos la rutina del sueño y no se descansa lo necesario. Las consecuencias son inmediatas, cansancio e irritabilidad de las personas.

Niños y personas mayores tienen una mayor sensibilidad a estas circunstancias.

Pese a los muchos estudios realizados hay algunas cuestiones

que no tenemos bien definidas...

Ahora observamos más problemas de salud emocional que vemos en consulta quizá más agudizados en esta época. Personas muy sensibles que a nivel preventivo han de adaptarse a estas circunstancias.

Debemos prepararnos para tales cambios y prevenir esa serie de síntomas tan molestos que pueden acabar de cierto, con nuestra salud.

El método de prevención constaría de un primer momento en el que nos adaptaríamos a levantarnos un poco más pronto y en el cambio de hora, no modificar nuestras costumbres en la calidad del descanso a nivel individual.

Finalmente, mentalizarnos que son varios días en los que notarás un estado de fatiga y malestar que poco a poco irás superando sin problema alguno.

Mantente activo y toma alimentos ricos en triptófano, frutas, proteínas y comidas saludables. Consulta a un profesional si necesitas suplementación de melatonina y mejorar ese estado de cansancio. Por la noche, amigos... hay que descansar... a ver si nos dejan!!

No es productivo preocuparse, por lo que es importante actuar y ocuparse también de uno mismo.



Lanza

Diario de La Mancha

Más de 75 años informando de toda la actualidad de la provincia





NUEVO DS 4, REFINAMIENTO TECNOLÓGICO

Las instalaciones de CIUDAUTO en Ciudad Real han sido testigo de la puesta de largo en absoluta primicia dentro de Castilla-La Mancha del DS 4, cuarto modelo de la segunda generación de vehículos DS tras el DS 7 CROSSBACK, DS 3 CROSSBACK y el DS 9

Texto: Fran Solís y Fotos Elena Rosa

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
Tfno.: 926 22 22 33

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

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

Pol. Alces, parc. 2 y 3 - 13600 Alcázar de San Juan
Tfno.: 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

SEAT
AUTO EMOCIÓN

TOYOTA CIUDAD REAL

TOYOTA CIUDAD REAL
TRESA MOTOR
www.toyotaciudadreal.toyota.es

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

www.toyota.es
f t y



El DS 4 supone una auténtica revolución dentro de la marca en cuanto a diseño, ya que presenta nuevas líneas exteriores y un rediseñado interior, que lo convierten en un modelo único dentro del segmento C-Premium. En definitiva, el DS 4 se encuentra a la vanguardia de la excelencia.

Se trata de un compacto que ha sido diseñado para reescribir las reglas de dicho segmento, y es el resultado de la alianza entre el Savoir-faire francés y la última tecnología. Un vehículo innovador por su diseño, calidad de construcción, prestaciones, habitabilidad y conducción, así como por su gama de motores y versiones.

El DS 4 es un compacto Premium de 4.40 metros de longitud, que destaca tanto por su diseño vanguardista como por su refinamiento exclusivo, la atención por los detalles y por poseer un equipamiento tecnológico avanzado con funcionalidades exclusivas en su segmento.

Durante la presentación en Ciudad Real ante los medios de comunicación, Manuel Muñoz, CEO de CIUDAUTO ha mostrado su satisfacción por la puesta de largo del DS 4, en especial dentro de un periodo en el que se viven momentos "convulsos y complejos para el sector de la automoción y el de la electricidad. Y la presentación del DS 4, cuyas primeras unidades se empezarán a comercializar a partir del mes de diciembre, supone, sin duda, una buena noticia".

Por su parte, Antonio Torres, director comercial del grupo, ha señalado que el nuevo vehículo "complementa toda la gama de DS, siendo la marca premium del grupo CIUDAUTO".

Posteriormente, Javier Sánchez Garijo, delegado de ventas de DS, ha puesto en valor que el principal objetivo del DS 4 es el de ofrecer "la última tecnología" combinándolo con "el diseño y el lujo francés". A este respecto ha apuntado que el coche cuenta con equipamiento "que no tienen otras marcas de su competencia", y ha destacado que el DS 4 sobresale por tener una línea de diseño "futurista y moderna, que se sale de lo convencional, pues las marcas Premium normalmente suelen ser conservadoras, sin ser este el caso del DS 4".

En cuanto a la tecnología, Sánchez ha aclarado que el DS 4 "se engloba dentro del segmento C, pero al tener la gama Cross permite también acceder al C-SUV, circunstancia que hace que pueda competir sin complejos por datos técnicos, tecnología y plataforma con el Lexus UX y el BMW X2".

Dentro de los datos de longitud, ha matizado que el DS 4 "es el más grande junto con el Clase A, y es líder en anchura junto con el Audi A3, teniendo además una distancia entre ejes de las más grandes. Cuenta además con el mayor maletero respecto a sus competidores, lo que permite una versatilidad y habitabilidad interior superiores".

Innovaciones que no tiene la competencia

En cuanto a las innovaciones que no tiene ningún coche de la competencia, el delegado de ventas de DS ha indicado que la tecnología DS Extended Head Up Display, es un primer paso hacia la realidad aumentada. A través de un efecto óptico, los datos se muestran a cuatro metros por delante del parabrisas para acompañar la mirada del conductor en una diagonal de 21 pulgadas, nunca antes visto en el segmento. Las informaciones esenciales como la velocidad, las ayudas a la conducción, la navegación y los mensajes de advertencia, o incluso la canción que está escuchando o la llamada que recibe, se encuentran proyectadas en la carretera.

Asimismo, el DS 4 dispone de una suspensión activa por cámara, siendo también única en el segmento, y que bajo el nombre de DS Scan Suspension establece un estándar en términos de confort en carretera, con su sistema de amortiguación variable controlado por una cámara que escanea y adapta la suspensión en tiempo real del DS 4, en función de las irregularidades de la superficie de la carretera.

Otras de las ventajas del DS 4 es que los cristales del vehículo son acústicos y laminados, siendo también pionero en esta materia, ventaja que permite una insonorización total durante la conducción.

Distintos modelos del DS 4

El modelo que ha sido presentado esta mañana en



Ciudad Real es el DS 4 CROSS, que cuenta con un diseño exterior SUV COUPE para un estilo más aventurero, y que destaca por unas DS WINGS cromadas; calandra en negro brillante; tener parachoques delantero y trasero CROSS en negro brillante con carcasa en color aluminio; barras de techo en negro brillante; marcos de las puertas en negro brillante; monograma "CROSS" en las puertas laterales delanteras; protectores laterales de los umbrales de las puertas en negro brillante y llantas de 19" específicas.

Pero el DS 4 incluye a su vez, como novedad y dentro de su oferta, la disponibilidad de otras dos versiones con dos diseños exteriores diferentes.

Además del DS 4 Cross, este modelo dispondrá de una versión enfocada al confort y al lujo, que destaca en su diseño exterior por DS WINGS cromadas; calandra en negro con elementos cromados en forma de diamante en los acabados Trocadero y Rivoli; moldura cromada entre pilotos traseros y llantas de 19" específicas.

Por su parte el DS 4 Performance Line es una berlina que conjuga diseño deportivo y refinado al mismo tiempo y sobresale por Monograma específico en el capó y en el portón trasero; DS WINGS y calandra en negro brillante; marcos de las puertas en negro brillante; asientos deportivos en alcántara/cuero, moldura entre pilotos traseros en negro brillante y llantas de 19" con centro de rueda en rojo carmín.

Dependiendo del tipo de versión, el DS 4 cuenta con hasta 6 acabados disponibles. En la versión estándar, comienza por el acabado BASTILLE como entrada de gama finalizando en el acabado RIVOLI como acabado superior. Mientras que en la carrocería CROSS está disponible solo en dos acabados, Trocadero y Rivoli.

Motorizaciones

El DS 4 tiene, dentro de su oferta motorizaciones de alto rendimiento, unos consumos y emisiones ajustados que satisfacen las necesidades de todos los clientes, con ofertas térmicas gasolina y diésel y una motorización híbrida enchufable, todas ellas disponibles en caja de cambios automática EAT8.

De esta manera, en motores gasolina PureTech, están disponibles 3 opciones: 130, 180 y 225 CV. Dentro de la gama diésel está el BlueHDi 130 CV, mientras que en los híbridos enchufables se encuentra la gama E-Tense con el E-Tense 225.

Diseño exterior

El diseño exterior del DS 4 evoluciona rediseñando la firma luminosa delantera, presentando a su vez unas proporciones impresionantes: ancho y compacto con las ruedas más grandes del segmento.

Diseño interior

En cuanto al diseño interior, el DS 4 rediseña el in-

terior de la marca, con un diseño limpio y fluido, que unido a los materiales de alta calidad utilizados para vestir el interior, como el cuero Nappa o molduras en madera de fresno, dan como resultado un refinado interior Premium, nunca visto en la competencia.

El puesto de conducción del DS 4 es la perfecta combinación entre estilo y tecnología, permitiendo al conductor centrarse en la carretera gracias a disponer al alcance de la mano todas las herramientas necesarias para un viaje confortable.

Modos de conducción

El DS 4 E-TENSE 225 dispone de 4 modos de conducción con los que el cliente podrá exprimir al máximo sus cualidades. Así, puede ser Eléctrico, con un modo predeterminado para el arranque del vehículo, que permite recorrer hasta 50 kilómetros en modo eléctrico en ciudad y con el que se pueden alcanzar hasta 135 km/h; híbrido, con modo seleccionable a través del mando de modos, que otorga un consumo de 1,3 l/100 km y con el que los clientes pueden llegar ahorrar hasta un 40% en carburante; Sport, ofreciendo un modo que otorga el máximo rendimiento de los 225 CV y una aceleración de 0-100 km/h en 7,7 segundos; y Confort, con un modo que activa la DS ACTIVE SCAN SUSPENSION para un óptimo confort en largos viajes o para los desplazamientos diarios.

Iveco presenta el S-Way Special Edition, homenaje

IVECO ha presentado el IVECO S-WAY TurboStar Special Edition durante el Gran Premio de Italia del Campeonato Europeo de Carreras de Camiones (ETRC) 2021 de la FIA. Esta edición especial está dedicada al legado del TurboStar, uno de los camiones más icónicos, legendarios e innovadores jamás fabricados, que hizo historia y que ahora está dispuesto a dejar su huella en el futuro. Este superventas de prestaciones inigualables fue el orgullo y la alegría no sólo de la marca, sino también de todos aquellos que han tenido el placer conducir de una leyenda como ésta.

Alessandro Massimino, Jefe de Marketing y Gestión de Producto Unidad de Negocio de Camiones, declaró: "Esta edición especial del IVECO S-WAY rinde homenaje a un verdadero icono del pasado, el TurboStar. Con su potente gama de motores que incluía un motor V8 de 420 CV, el TurboStar fue el vehículo elegido por más de 50.000 clientes en la década de 1980. Dejó su huella en las carreteras de toda Europa y fue



uno de los primeros camiones en competir en las 24 horas de Le Mans. Llevar a nuestros clientes esta rica herencia combinada con la inigualable capacidad de innovación de nuestra marca encarnada en el IVECO S-WAY, y da testimonio del espíritu de equipo que siempre nos ha distinguido."

El IVECO S-WAY TurboStar Special Edition está equipado con un motor Cursor 13 de 570 CV, un nuevo chasis completamente rediseñado y construido para ofrecer robustez y versatilidad, una caja de cambios automatizada HI-TRONIX de 12 marchas, alerones superiores y laterales,

faros Full LED, sistemas de Evaluación del Estilo de Conducción y Apoyo a la Atención del Conductor, control de la presión de los neumáticos (TPMS) integrado, climatizador regulado automáticamente y refrigerador de aparcamiento. La edición especial se beneficia de la avanzada conectividad del IVECO S-WAY, que cuenta con un sistema de infoentretenimiento con navegación por satélite e IVECO Driver Pal, una caja de conectividad 4G y el IVECO Hi-Cruise. El estilo del icono de los ochenta se ha reinterpretado y modernizado, utilizando los colores bicolor rojo TurboStar y gris metálico. A lo largo de la cabina, los colores clásicos de IVECO de la época - amarillo, rojo y azul - se han utilizado con un efecto evocador, adaptados a la forma del IVECO S-WAY.

Una serie de accesorios disponibles en los vehículos de la época del TurboStar original han recibido una nueva vida para rendir homenaje a la gama Turbo. Incluyen barras cromadas en las partes traseras de la cabina y debajo de los bajos de la carrocería.

508 Peugeot Sport, 360 CV de sensaciones



Desarrolladas por los diseñadores e ingenieros de PEUGEOT SPORT, uno de los departamentos de competición más laureados, los 508 y 508 SW PEUGEOT Sport Engineered son el primer paso de una gama de vehículos deportivos propulsados con tecnología eléctrica que llevan toda la experiencia en aerodinámica, componentes mecánicos y prestaciones desarrolladas en competición a los vehículos de serie. Tanto la berlina como la silueta shooting brake de esta nueva versión llaman la atención tanto por su diseño afilado y atlético como por sus prestaciones.

El placer de conducir forma parte de las señas de identidad de PEUGEOT. La electrificación abre nuevas oportuni-

dades para ofrecer nuevas formas de disfrutar del automóvil pensadas para clientes que buscan conjugar sensaciones deportivas con bajas emisiones. Los ingenieros de PEUGEOT Sport han trabajado a fondo para lograr una combinación perfecta entre nuevas energías, máxima potencia y comportamiento en carretera impecable. La cadena de tracción Plug-In Hybrid del 508 PEUGEOT Sport Engineered no sólo permite la actuación combinada de su motor gasolina PureTech 200 y sus dos mecánicas eléctricas, situadas, respectivamente, en el eje delantero y trasero, logran una potencia total de 360 CV, con 4 ruedas motrices, sino que también hace posible poder elegir cuatro modos de conducción diferenciados: Sport, Electric, Confort, Hybrid y 4WD.



Nuevos colores para la Suzuki V-Strom 650

Las Suzuki V-Strom 650 y V-Strom 650 XT estrenan gama cromática. La trail de cilindrada media por excelencia ofrece así una imagen renovada, manteniendo intactos el resto de elementos que se han convertido en una de las motos de referencia de su segmento.

La V-Strom 650 ha ido evolucionando con el paso de los años para convertirse en una ruta de referencia por sus buenas maneras hacia el conductor, su adaptación a todo tipo de uso, la gran fiabilidad que proporciona y su excelente compromiso entre prestaciones y consumos. La trail media de Suzuki se adapta a la perfección a los conductores con poca experiencia, así como aquellos más exigentes. Gracias a la puesta a punto de su chasis, se muestra muy ágil en carreteras viradas y transmite un gran aplomo en zonas más abiertas. Ese carácter se combina con una capacidad elevada para rodar por pistas para los que quieran llevar a cabo su experiencia más allá del asfalto, especialmente con la versión 650XT.

Tatuajes de Henna, lo que quieres saber (I)

Los tatuajes de henna se han usado para adornar el cuerpo de las mujeres desde la Edad de Bronce para celebraciones y ritos, que se han conservado, sobre todo, en la zona de Oriente Medio y de la India.

El nombre de henna proviene del árabe.

Los egipcios la usaban con fines medicinales, en infecciones e inflamaciones contra las mordeduras de serpientes y escorpiones. Incluso la usaban para pintar las uñas de las momias antes de ser enterradas.

El arte de aplicar henna en manos y pies se conoce como mehndi.

Pero, ¿cómo se hacen los tatuajes de henna? La henna es una pasta hecha de ramas y hojas machacadas de la planta de henna o *Lawsonia inermis*, que es un pequeño arbusto con flores. La pasta también puede hacerse a partir de las hojas secas de la planta con agua calenté.

Dependiendo de quien lo realice, se suele tardar desde 5 minutos un simple tatuaje de pequeño tamaño como en la palma de la mano hasta horas, sobre todo, si es un diseño de novia. Después de puesto, se rocía con jugo de limón y azúcar para que se diere mejor el color.

Tenemos que dejar que la pasta de henna se seque, por lo que mínimo tardará unos diez minutos en secarse. Pero se puede dejar horas, cuanto más tiempo se deje, más tiñe la piel y más tiempo nos va a durar sobre la piel. Puede durar entre 7 y 14 días sobre nuestra piel.

Cuando ya esté seca, después de esos diez primeros minutos, podemos poner un film transparente para que no se emborrone.



Nos preguntan algunas veces en el herbolario cuando se la llevan si pueden obtener el color negro con este tipo de tatuajes, y siempre les decimos lo mismo. NO, JAMAS ES NEGRA. Si te dicen en algún sitio que te lo hacen de ese color o te lo venden de ese color, es probable que usen algunos pigmentos que ya no son naturales y pueden provocar muchas alergias, no dicho por nosotras,

sino por la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (AEMPS), que depende de Sanidad, que avisa de que la henna negra lleva un colorante prohibido para su aplicación directa sobre la piel de las personas.

Los tatuajes de henna no hacen daño, ni son dolorosos, ya que no se inyecta tinta debajo de la piel, sino que el dibujo se realiza siempre sobre la misma.

En principio, no supone ningún riesgo para la salud. Pero puede haber la posibilidad de una reacción alérgica, por lo que se recomienda hacerse una pequeña prueba unos minutos para ver si hay picor, enrojecimiento, manchas, ampollas, decoloración permanente y dermatitis de contacto. Lo mejor es aclararlo rápidamente y no seguir haciendo el diseño y acudir al médico.

La oscuridad dependerá de tu piel y de la parte del cuerpo en la que te apliques la henna. Pero nunca te va a quedar negra.

Para quitarlo es fácil, lavarlo con agua y jabón de forma reiterada y se va eliminando poco a poco.

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

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

A graphic banner with a dark background. At the top, there are four circular icons for social media: Facebook (blue), YouTube (red), Twitter (light blue), and Instagram (purple/pink). Below the icons, the text '¡Síguenos!' is written in a large, white, stylized font. Underneath that, in a smaller white font, it says 'en nuestras redes sociales y sé parte de nuestra comunidad'. To the right of this text, the word 'Lanza' is written in a large, white, serif font, and below it, 'Diario de La Mancha' is written in a smaller, blue, sans-serif font.

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

Lanza
Diario de La Mancha

Cines - Servicios

LAS VIAS
PARQUE DE OCIO LAS VÍAS

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



ETERNALS

CINE Mancha
Alcázar de San Juan

MULTICINES CINEMANCHA

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



EL ÚLTIMO DUELO

Multicines Ortega

MULTICINES ORTEGA

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

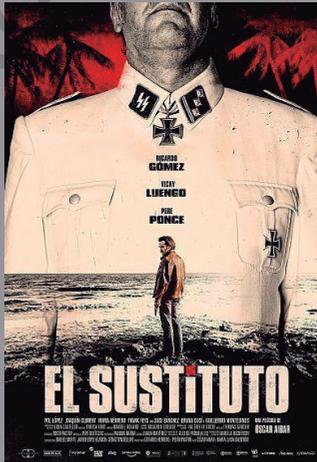


EL ESPÍA INGLÉS

CINES LA DEHESA

CINES LA DEHESA TOMELLOSO

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



EL SUSTITUTO

Multicines Valdepeñas

MULTICINES VALDEPEÑAS

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



VENOM
HABRÁ MATANZA

TELÉFONOS DE INTERÉS

Hospital General Ciudad Real 926 278 000
Hospital Quirón Salud Ciudad Real 926 255 008
Hospital Mancha Centro Alcázar 926 580 500
Hospital Santa Bárbara Puertollano 926 421 100
Hospital Gutiérrez Ortega Valdepeñas 926 320 200
Hospital V. Altagracia Manzanares 926 646 000
Hospital General Tomelloso 926 525 800

Centro de Salud Pío XII 926 214 114
Centro de Salud Torreón 926 230 035
Centro de Salud Puerta Toledo 926 231 731
Centro de Salud Alcázar 1 926 588 011
Centro de Salud Alcázar 2 926 546 413
Centro de Salud Manzanares 1 926 647 316
Centro de Salud Manzanares 2 926 610 412
Centro de Salud Puertollano 1 926 441 613
Centro de Salud Puertollano 2 926 411 901
Centro de Salud Puertollano 3 926 432 314
Centro de Salud Puertollano 4 926 432 350
Centro de Salud Tomelloso 926 505 530
Centro de Salud Valdepeñas 1 926 325 091
Centro de Salud Valdepeñas 2 926 347 981
Centro de Salud La Solana 926 633 900

Alcohólicos Anónimos 985 566 345

Violencia de Género 016

Policía Nacional 091
Guardia Civil 062
Policía Local 092

Emergencia 112

HORARIO DE MISAS ARCIPRESTAL octubre 2021 - marzo 2022

Días laborables, sábados y vísperas de festivos

Mañana

| | |
|-------|---|
| 8:30 | Carmelitas |
| 9:00 | Catedral |
| 12:00 | Hospital (de lunes a viernes, excepto 1º y 3º miércoles de mes) San Pablo San Pedro |
| 12:30 | San Ignacio, Salesianos |

Tarde

| | |
|-------|--|
| 18:00 | El Salvador, Picón Capilla de María Inmaculada para la Pastoral universitaria (lunes) |
| 18:30 | Ntra. Sra. del Pilar San Juan Bautista (martes, jueves y viernes) San Martín de Porres (miércoles y sábados) |
| 19:00 | Parroquia de Pozuelo de Calatrava (martes, jueves y sábados) San Ignacio, Salesianos San Juan de Ávila (excepto los jueves) San Pablo Santa María del Prado (La Merced) Santo Tomás de Villanueva |
| 19:30 | Ntra. Sra. de los Ángeles San José Obrero Santa María Magdalena, Poblete (sólo los sábados) Santiago |
| 20:00 | Catedral San Pedro |

En el horario no aparecen las misas celebradas en las capillas de algunas comunidades religiosas, por no estar abiertas al público.

ARCIPRESTAZGO DE CIUDAD REAL

Domingos y festivos

Mañana

| | |
|-------|--|
| 8:30 | Carmelitas |
| 9:00 | Catedral Santiago |
| 9:30 | Capilla de los Remedios Ntra. Sra. de los Ángeles Parroquia de Pozuelo de Calatrava San Pablo |
| 10:00 | Hospital Santo Tomás de Villanueva |
| 10:30 | San Ignacio, Salesianos San Pedro Santa María del Prado, (La Merced) |
| 11:00 | Inmaculada Concepción, Valverde |
| 11:30 | Ntra. Sra. del Pilar San Juan de Ávila San Pablo |
| 12:00 | Catedral El Salvador, Picón Parroquia de Pozuelo de Calatrava San José Obrero San Pedro Santa Catalina, Las Casas Santiago |
| 12:30 | Marianistas (periodo escolar) Ntra. Sra. de los Ángeles San Ignacio, Salesianos San Juan Bautista San Juan de Ávila San Pablo Santa María del Prado (La Merced) Santa María Magdalena, Poblete Santo Tomás de Villanueva |
| 13:00 | San Pedro Santiago |
| 13:30 | San Pablo |

Tarde

| | |
|-------|---|
| 18:00 | San Pablo |
| 19:00 | San Ignacio, Salesianos Santa María del Prado (La Merced) Santo Tomás de Villanueva |
| 19:30 | Santiago |
| 20:00 | Catedral San Pedro |

‘El buen patrón’: librémonos de las aguas mansas...



POR JOSÉ LUIS VÁZQUEZ

“Esfuerzo, equilibrio, fidelidad” es la máxima que rige en la empresa que lleva aparentemente con enorme amabilidad y comprensión el patrón al que alude el título de esta excelente producción española, la mejor autóctona que llevo vista en lo que va 2021. El podio lo compartiría con MAIXABEL y LAS LEYES DE LA FRONTERA. Esta película se podrá ver en Los Jueves al Cine con Cine Club Mancha este jueves 4 de noviembre a las 20:45 en Las Vías, con la co-presentación de Daniel Chamorro, actor y director ciudadrealeño presente en su reparto, y el crítico de cine José Luis Vázquez.

Pero hay que ver tras esta premisa casi beatífica, la cual dado ese carácter inicial -casi parece un Frank Capra- acaba provocando aún mayor sorpresa según va discurrendo la historia, la mala baba, leche, ironía, incluso por momentos vitriólico y contundente humor, que acaba desplegando. Sorprende, a mí al menos.

Y es que se ha vuelto a afinar por parte de su máximo responsable -dirige y escribe a la vez, ahora iré con él- en la descripción del personaje central, de quienes revolotean a su alrededor y del pequeño tapiz que hace de una situación ni mucho menos tan satírica como pudiera parecer. Solo que, en el cine, en el arte en general, se tiene la posibilidad de estirar el chicle, y aquí ello se lleva a cabo ejemplarmente bien.

Esa balanza que preside y rige la seña de identidad



de este mediano emporio, es utilizada por León de Aranoa con escuadra y cartabón que se decía antes, como símbolo de un equilibrio falso que en realidad jamás se produce, en la relación entre empresario y trabajadores. Su radio de acción a la hora de describir la realidad circundante abarca y cuestiona muchos arcos, que van de lo familiar a lo meramente laboral, pasando incluso por lo político. Y en ciudades de provincias, en cualquier sitio aclaro, se van a entender muy bien ciertas actitudes y pautas de conducta. No especificaré más por no chafarles propias conclusiones.

Por supuesto lo que van a ver es cine social, sí, sin duda alguna, pero trufado de una envoltura de comedia que le sienta en esta ocasión como un guante. Y si me apuran, ahora que atravesamos fechas halloweenianas, hasta se podría contemplar como sutil exponente de terror. En cualquier caso, vuelve a poner el dedo en la llaga en la eterna y ancestral relación de mandar y ser mandado, en los vasallajes que conlleva el poder. Y su enfoque, sin ser del todo novedoso, destila un indudable punto de vista propio, aderezado con muchísimo talento. Conviene matizar que la munición disparada pillará a prácticamente todos, no se queda en la mera y sutil caricatura de arremeter solo contra el de arriba, contra el poderoso que evidentemente es el ma-

yor “damnificado”, cada cual, cada personaje tiene su cuota de responsabilidad. Y eso genera que no caiga en maniqueísmos ni dogmatismos. Es ligera y entra fenomenal, como una bebida caribeña que encima sacude y se apura hasta el último trago. Y deja el poso suficiente para desear más.

Mucho moderno cinéfilo describirá al personaje de Javier Bardem como poliédrico, y por una vez definirán bien. Posee todos los rostros que imaginarse puedan: humano, preocupado, depredador sutil, pragmático, cínico, vil, paternal... en fin, casi mejor coger toda la distancia que se pueda y evitarlo como jefe, casi preferible los vocingleros. Pero ustedes mismos saquen sus propias conclusiones.

Una magnífica secuencia, en la que se utiliza extraordinariamente la representación del ballet ROMEO Y JULIETA de Prokofiev, sirve para ejecutar un virtuoso ejercicio de montaje paralelo, en el que el protagonista parece émulo del Vito Corleone de EL PADRINO, al no mostrar la más mínima emoción ante lo que es capaz de originar. Y no cuento más para no caer en spoilers, pero a buen entendedor...

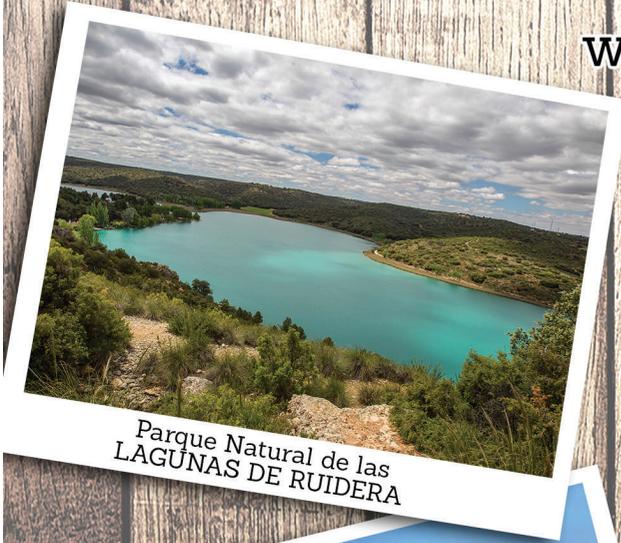
Javier Bardem, veinte años después de su encuentro con Fernando León de Aranoa, en el que considero hasta la fecha el mejor trabajo -bueno, ahora a la par con el que me ocupa- de este brillante guionista y cineasta madrileño, en otra muestra de verdadero funambulismo cinematográfico nos ofrece el reverso de aquel reivindicativo y por momentos indignado Santa con este peculiarísimo Julio Blanco. El trabajo de los dos quedará como sendos referentes en la filmografía de ambos, y como constancia también de la capacidad que tienen de abordar diferentes registros, cada uno de ellos en sus respectivos cometidos delante y tras las cámaras. Y, claro, confiriéndole ese inequívoco punto social anteriormente mencionado como sello de distinción.

JÚPITER
JUEGOS

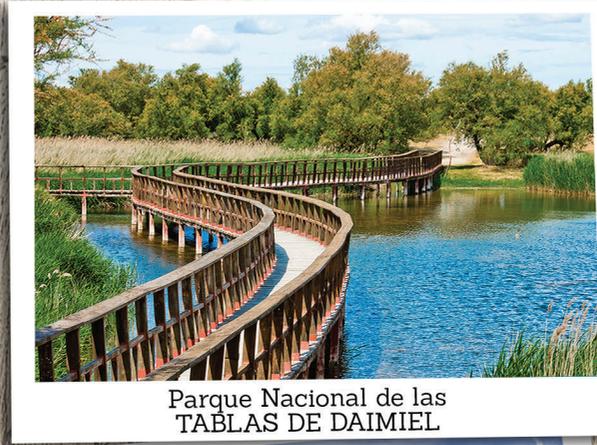
C/ GENERAL REY, Nº 10 · 13001 Ciudad Real
Tfno.: 688 797 067 - 926 924 008

EL LUGAR QUE SIEMPRE RECORDARÁS...

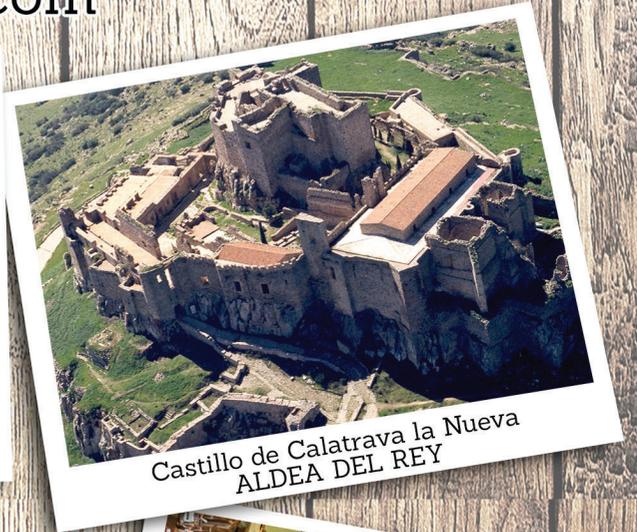
www.turismociudadreal.com



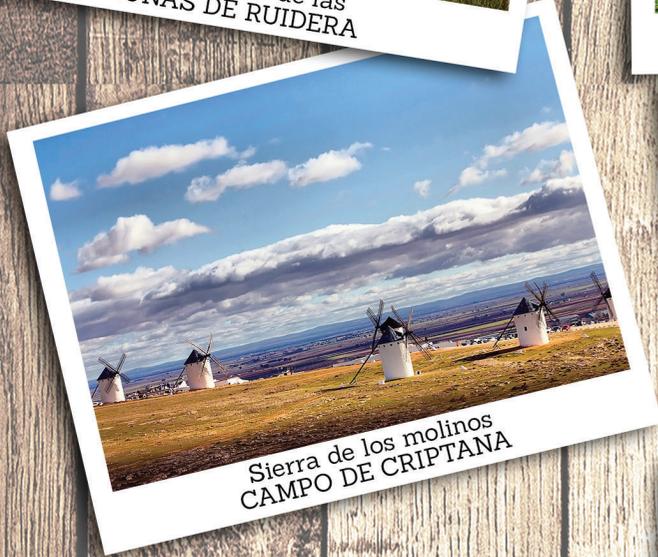
Parque Natural de las
LAGUNAS DE RUIDERA



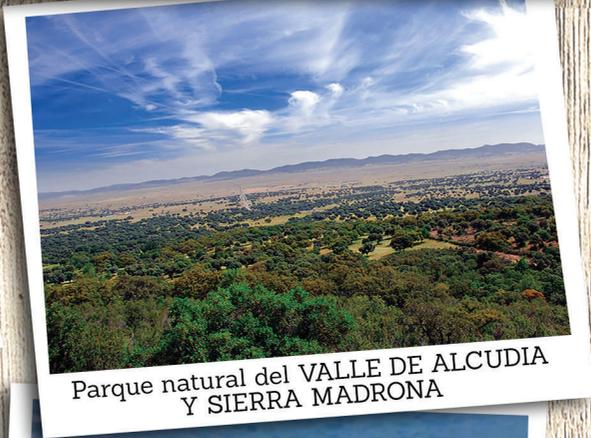
Parque Nacional de las
TABLAS DE DAIMIEL



Castillo de Calatrava la Nueva
ALDEA DEL REY



Sierra de los molinos
CAMPO DE CRIPTANA



Parque natural del VALLE DE ALCUDIA
Y SIERRA MADRONA



Sabores del Quijote



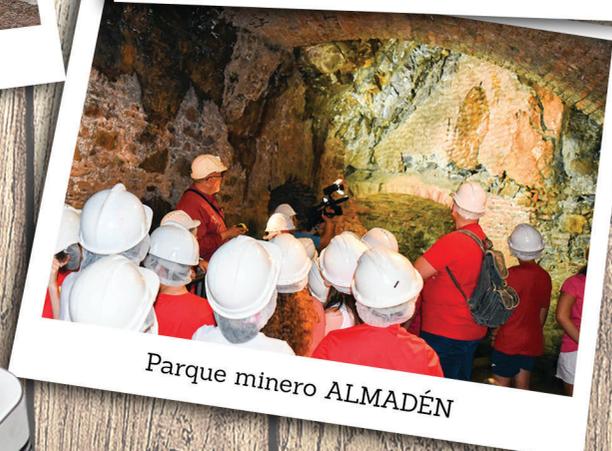
Plaza Mayor de ALMAGRO



Parque Nacional de CABAÑEROS



Laguna volcánica PROYECTO GEOPARQUE
VOLCANES DE CALATRAVA CIUDAD REAL



Parque minero ALMADÉN



Plaza Mayor de VILLANUEVA DE
LOS INFANTES



**EL CERRO DE LAS CABEZAS
PODRÍA SER DECLARADO PARQUE
ARQUEOLÓGICO A FINALES DE
NOVIEMBRE**

EL GOBIERNO REGIONAL COMENZARÁ LA INCOACIÓN
DEL EXPEDIENTE



**BONIFICACIONES EN EL IBI Y
ACABAN LAS EXENCIONES EN
LAS TASAS DE BASURA Y
TERRAZAS**

EL PLENO TAMBIÉN APRUEBA EL INCREMENTO DEL IPC EN LA TASA DE AGUA Y POR SERVICIO DE DEPURACIÓN Y PRESENTA EL INFORME PARA MEJORAR CIERTOS SERVICIOS MUNICIPALES

"CELLA VINARIA", VISITA A LA BODEGA ROMANA Y YACIMIENTO ARQUEOLÓGICO DE EL PERAL

LA ASOCIACIÓN ORISOS ES LA ENCARGADA DE REALIZAR ESTA ACTIVIDAD EL SÁBADO Y EL DOMINGO, DENTRO DE LOS ACTOS DEL DÍA EUROPEO DEL ENOTURISMO



**LA FERIA DE LA TAPA TENDRÁ LUGAR DEL
11 AL 21 DE NOVIEMBRE**

ORISOS PROPONE CONOCER PARTE DE LA HISTORIA DE VALDEPEÑAS A TRAVÉS DE LOS RESPIRADORES DE LAS CUEVAS

EL SÁBADO HABRÁ UNA RUTA POR LA HISTORIA DE LA CIUDAD CON EL TÍTULO "EL ALIENTO DE LAS CUEVAS A TRAVÉS DE SUS LUMBRERAS" CON MOTIVO DEL DÍA DEL ENOTURISMO

El Cerro de la Cabezas podría ser declarado séptimo parque arqueológico de la región a finales de noviembre

El Gobierno regional comenzará la incoación del expediente, tal y como anunció Rosa Ana Rodríguez en una visita al recientemente declarado Parque Arqueológico de Libisosa (Lezuza)

LANZA
VALDEPEÑAS

La consejera de Educación, Cultura y Deportes, Rosa Ana Rodríguez, anunció el miércoles que el Gobierno de Castilla-La Mancha comenzará la incoación del expediente para declarar, probablemente antes de finalizar el mes de noviembre, al Cerro de las Cabezas de Valdepeñas como séptimo Parque Arqueológico de la región.

Rodríguez lo anunció en una visita que realizó al recientemente declarado Parque Arqueológico de Libisosa (Lezuza). En la misma, estuvo acompañada del delegado de la Junta en la provincia de Albacete, Pedro Antonio Ruiz; del alcalde de Lezuza, Alfonso Avedaño; y de la viceconsejera de Cultura, Ana Muñoz, entre otras.

Durante su intervención, Rosa Ana Rodríguez destacó que con la incoación del expediente se reconocerá la protección patrimonial de toda el área que incluye la delimitación geográfica del parque.

El Cerro de las Cabezas de Valdepeñas, que presenta una secuencia cronológica que abarca desde el siglo VII a. de C. hasta el siglo III a. de C., es un punto de referencia en la cultura ibérica por la monumentalidad de sus sistemas defensivos, la excelente conservación de sus restos y por ser una de las pocas ciudades ibéricas conservadas en su integridad dentro del panorama peninsular. Fue declarado Bien de Interés Cultural con la categoría de Zona Arqueológica el 21 de abril de 1998.

El espacio se sitúa en un cerro de 805



EL YACIMIENTO DEL CERRO DE LAS CABEZAS / LANZA

metros sobre terrenos primarios y se extiende a lo largo de su ladera hasta el río Jabalón. Tiene una extensión de 1.600 metros lineales, estructurados por tres anillos amurallados, que dividen el poblado en tres partes: acrópolis, recinto intermedio y recinto exterior. La extensión total del poblado es de 140.000 metros cuadrados.

El Cerro de las Cabezas es un referente dentro de la arqueología del mundo ibérico peninsular, y es, en la actualidad, el espacio que está aportando todos los datos sobre urbanismo y sistemas defensivos de los siglos V-III a. de C.

Como restos más destacados, el visitante puede encontrar dos santuarios: uno de entrada, de clara influencia del

mundo fenicio y púnico, y otro de clara connotación indoeuropea; varios almacenes comunitarios, hornos de pan y alfareros; y un sistema defensivo con una extensión de 1.600 metros lineales, torres y bastiones cada 35 metros.

Felicitación al Ayuntamiento de Lezuza

En otro orden de asuntos, Rosa Ana Rodríguez felicitó al Ayuntamiento de Lezuza y al conjunto de la provincia de Albacete por la reciente declaración del yacimiento de Libisosa como Parque Arqueológico. "Una medida que viene a constatar la apuesta de este Gobierno regional por la protección del patrimonio artístico y cultural de la provincia", indicó.

La Guardia Civil investiga al conductor de un vehículo implicado en un accidente en Valdepeñas por dos delitos contra la seguridad vial

LANZA
VALDEPEÑAS

La Guardia Civil ha investigado al conductor de un automóvil que sufrió un siniestro vial en el término municipal de Valdepeñas del que resultó herido de carácter leve. El siniestro vial se produjo sobre las 8.55 horas del 30 de septiembre a la altura del punto kilométrico 184700 de la Autovía del Sur A-4 (Madrid-Cádiz), en el término mu-

nicipal de Valdepeñas, cuando la furgoneta que conducía el ahora investigado, colisionó por alcance contra un vehículo articulado, resultando como consecuencia herido leve el conductor de la furgoneta, ileso el conductor del vehículo articulado y daños materiales en los vehículos implicados.

Realizadas las pruebas de verificación de alcoholemia y drogas a ambos conductores, se detectó que el conductor de la furgoneta conducía con

una tasa de alcoholemia de 0'87 y 0'81 mg/l de aire espirado en primera y segundas pruebas, respectivamente, arrojando igualmente un resultado positivo a cocaína, tetrahidrocannabinol y anfetaminas en la prueba de drogas que le fue practicada, por lo que fue investigado por sendos delitos contra la seguridad vial por conducción temeraria y por hacerlo bajo la influencia de bebidas alcohólicas, drogas tóxicas y sustancias psicotrópicas.

7 años y medio para el cómplice del robo con rehén en el compro oro Las Perlas

BELÉN RODRÍGUEZ
CIUDAD REAL

La sección primera de la Audiencia Provincial de Ciudad Real ha condenado a 7 años y medio de prisión a Victoriano C.J., veinteañero de Puertollano, por su participación en el robo del compro oro Las Perlas de Valdepeñas, en el que, junto a tres jóvenes más (dos de ellos menores), tomaron como rehén a la propietaria y lograron un botín de más de 200.000 euros en joyas y dinero.

El tribunal considera probado que Victoriano participó en la detención ilegal de la dueña del negocio, a la que abordaron en su coche la mañana del 3 de agosto de 2020, poco antes de abrir. Con ella como rehén consiguieron las llaves y las claves del local, al que accedió Rachid E.B., el principal acusado (lo reconoció todo en el juicio), que desvalijó el establecimiento. Después huyeron con la víctima a la que abandonaron en Carrión de Calatrava, por la intervención de este acusado, al que ella reconoció en el juicio como "el chófer" del vehículo.

La defensa va a recurrir

A Victoriano lo incrimina en los hechos tanto Rachid, como la víctima, aunque él insistió en el juicio que no conoce a nadie en Valdepeñas ni participó en esto. "Vamos a recurrir", confirmó a Lanza su abogado Miguel López, que cree que en este caso se vulneró la tutela judicial efectiva durante la investigación. Se enteró en el juicio que uno de los dos menores implicados (en paradero desconocido) también identificó al chico de Puertollano.



El Pleno aprueba bonificaciones en el IBI y quita las exenciones de las tasas de basura y terrazas

La tasa de agua y por servicios de depuración se incrementa el IPC y se presentó el informe de intervención sobre la valoración de medidas propuestas para mejorar ciertos servicios municipales

M. G.
VALDEPEÑAS

El Pleno de noviembre celebrado el martes aprobó bonificaciones en el IBI (Impuesto de Bienes Inmuebles) para familias numerosas que se encuentren en situación de vulnerabilidad. También aprobó quitar las exenciones en las tasas de basura y terrazas que tenían algunos establecimientos de la localidad debido a la situación derivada de la COVID-19.

La novedad en la ordenanza del IBI mejora la tributación respecto de las clases más necesitadas o desfavorecidas, otorgando una bonificación sobre la cuota de los titulares de familia numerosa de categoría especial del 80% y la familia numerosa de categoría general del 50%, previa solicitud del beneficiario.

Además, la modificación también establece una bonificación del 95% en la cuota íntegra del impuesto para los bienes inmuebles de uso residencial destinados a alquiler de vivienda con renta limitada por norma jurídica. Una bonificación siempre que el propietario que ponga en el mercado esa vivienda la destine y limite su renta.

Para obtener las bonificaciones las familias numerosas deberán además reunir una serie de condiciones que acrediten su situación, como ostentar el título de familia numerosa expedido por la Junta de Comunidades, que se trate de un bien urbano que constituya el domicilio habitual del contribuyente y su familia, que estén empadronados en él y cuyo valor catastral no supere los 60.000 euros. Además, las rentas familiares brutas no deberán superar los 40.000 euros anuales.

Los Grupos Municipales Popular y de VOX señalaron que les gustaría una mayor bajada del IBI y el PP criticó que no se conozca a cuantas familias beneficiará la modificación de este impuesto.

El alcalde de Valdepeñas, Jesús Martín, dijo que el IBI en Valdepeñas está en líneas generales por debajo de la media, al tener en cuenta que la ponencia se bajó a la mitad.

PP y VOX también pidieron que se mantengan las exenciones para empresas que se hicieron con motivo de



EL PLENO DE NOVIEMBRE DE VALDEPEÑAS / LANZA

la crisis por la COVID-19 o que, al menos, si se vuelve a poner la tasa, tenga una rebaja para ayudar a las empresas que tienen que hacer frente a muchos gastos y aún no se han recuperado del todo ante la pandemia.

El portavoz del Equipo de Gobierno, Francisco Delgado, señaló la tasa de basura no se refiere a la doméstica, que no se cobra, sino a la industrial, y dijo que la recuperación está siendo evidente, con la vuelta a la normalidad de muchos establecimientos, por lo que hay que mirar el interés general en lugar del particular y volver a poner las tasas como estaban en 2019 a partir del 1 de enero de 2022, algo que apoyó IU con el fin de que se puedan dar mejores servicios públicos.

Podemos comentó que algunos vecinos de El Peral pagan la tasa de basura, cuando la doméstica en el caso urbano no se paga. El alcalde, Jesús Martín aclaró que lo que dichos ciudadanos pagan, al igual que los propietarios de casas de campo, no es el coste del servicio, sino el sobrecoste que este supone al estar la vivienda fuera del casco urbano.

Agua y depuración

El Pleno aprobó la modificación de la ordenanza fiscal 7 reguladora de la tasa por servicios de depuración de aguas residuales, incorporando el incremen-

to del IPC (3,3%).

IU propuso sentarse con Aguas de Castilla-La Mancha y revisar el convenio para que se adapte al coste real del servicio en lugar de vincularlo con el IPC.

El Grupo Popular comentó que se dijo que el campo de golf iba a pagar la depuradora y que ésta se ha hecho para 100.000 personas, cuando la ciudad tiene 30.000 habitantes. “La depuradora es tres veces más grande de lo que necesita Valdepeñas”.

El primer edil explicó que tiene que ser más grande para poder depurar los residuos de las grandes empresas de la ciudad pues, aunque dichas empresas realizan una predepuración, deben pagar según los residuos que depositan. También señaló que otras localidades han emulado la ordenanza de Valdepeñas.

Delgado indicó que se podrá renegociar el contrato, pero que mientras tanto, hay que cumplir el contrato actual.

Otro punto fue la modificación de la ordenanza fiscal 11 reguladora de tasas por prestación de servicios o realización de actividades administrativas sobre el agua potable y la tenencia de animales, subiendo el IPC.

En estos puntos se abrió un debate sobre lo que cobran la portavoz del Grupo Municipal Popular, Cándida Tercero, y el alcalde.

Otros puntos

Otros puntos del Pleno fueron dar cuenta del informe de intervención sobre la valoración de las medidas propuestas en el plan de acción formalizado por la alcaldía, que suscitó un intenso debate.

Este informe indica las medidas a adoptar ante las anomalías detectadas en algunos servicios, aunque hay medidas que se darán a conocer en otro pleno, como las relativas al Museo del Vino, según indicó el alcalde.

Grupos de la oposición como VOX o PP señalaron que las correcciones deberían haberse realizado antes, a lo que el portavoz del Equipo de Gobierno, Francisco Delgado, respondió que el informe se basa en una normativa de 2017, por lo que no se podían haber tomado medidas antes y es necesario un tiempo para llevar a cabo los cambios. “Siempre se ha actuado respetando la normativa que imperaba en cada momento”.

Entre las medidas está que el servicio de Deportes no cobre dinero en metálico y lo custodien los trabajadores en su domicilio o que los centros educativos estén exentos de contratar a vigilantes para el uso del auditorio.

También se dio cuenta de la información económica y financiera y presupuestaria a 30 septiembre de 2021. IU señaló que pedirá más información al respecto, a lo que el alcalde indicó que digan en concreto sobre qué solicitan más información para no paralizar a intervención.

Se aprobó también la derogación de la ordenanza fiscal 16 por prestación de servicios o realización de actividades administrativas, una corrección de errores del Plan de Ordenación Municipal, el desistimiento del procedimiento de adjudicación del contrato de concesión del servicio de transporte urbano colectivo de viajeros, la desafectación de tramo de camino que discurre entre las parcelas 107 y 111 del polígono 142, y los días no lectivos escolares para el curso 2021-22, que serán el 7 diciembre de 2021 y el 30 mayo de 2022.

Asimismo se ratificó un decreto de alcaldía para ampliar el plazo del concurso para la adquisición de un crédito.

El Pleno también contó con una moción contra la violencia de género, dada la conmemoración de ese día el próximo 25 de noviembre, presentada por el PSOE e IU y que apoyaron todos los grupos municipales, a excepción de VOX.

IU preguntó por las medidas que el ayuntamiento va a adoptar ante la falta de cumplimiento de Cespa de las mejoras que presentó para obtener el contrato de limpieza.

“Cella vinaria”, visita a la bodega romana y yacimiento arqueológico de El Peral

La Asociación Orisos es la encargada de realizar esta actividad el sábado y el domingo, dentro de la conmemoración del Día Europeo del Enoturismo

LANZA
VALDEPEÑAS

Las excavaciones que se llevan a cabo en el yacimiento arqueológico de El Peral, de Valdepeñas, están proporcionando información interesante y muy novedosa, y es por ello que desde la Asociación Orisos y con la colaboración de los responsables de la excavación y el Ayuntamiento de Valdepeñas, a través de su Concejalía de Cultura, se ha previsto realizar varias visitas guiadas a este lugar para darlo a conocer a todas aquellas personas interesadas. Para ello, y con motivo del Día Europeo del Enoturismo, se ha previsto realizar varias visitas el sábado, 6 de noviembre, por la tarde y el domingo, día 7, por la mañana.

Durante el recorrido se mostrarán las zonas de interés de este yacimiento, en el que se llevan a cabo actualmente labores de excavación y estudio de estructuras y materiales arqueológicos. También se dará a conocer a los participantes un edificio de considerables dimensiones, que albergó durante bastantes años una bodega romana, una de las mayores documentadas a nivel peninsular. Esta bodega supone la más antigua evidencia arqueológica directa de la elaboración de vino en la comarca



YACIMIENTO DE EL PERAL DE VALDEPEÑAS / LANZA

de Valdepeñas, algo que ya resulta de mucho interés debido, sobre todo, a la tradición vinícola de Valdepeñas.

En este recorrido los participantes podrán contemplar también los restos arqueológicos de otras construcciones romanas localizadas en este lugar, pertenecientes, posiblemente, a una villa romana, con diversas fases de ocupación.

Las visitas se han previsto en dos turnos para la tarde del sábado (a las 16

y a las 17 horas) y cuatro turnos para la mañana del domingo (a las 10, 11, 12 y 13 horas). En todos los turnos habrá tres grupos de un máximo de 20 personas.

Para participar en estas visitas gratuitas, es necesario la inscripción previa en la Oficina de Turismo de Valdepeñas.

El punto de encuentro será el aparcamiento municipal que se encuentra a la entrada de El Peral, frente al obelisco de la fuente.

La Asociación ‘Orisos’ propone conocer parte de la historia de Valdepeñas a través de los respiraderos de las cuevas

LANZA
VALDEPEÑAS

El Equipo de Investigación de las Cuevas de Valdepeñas y la Asociación ‘Orisos’, en colaboración con la Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Valdepeñas, han organizado para este sábado, 6 de noviembre, con motivo del Día Europeo del Enoturismo, una ruta por la historia de Valdepeñas a través de sus calles y sus “lumbreras” o respiraderos de cuevas: “El aliento de las cuevas a través de sus lumbreras”.

La propuesta pretende mostrar algunos aspectos más llamativos de la historia de las calles de la ciudad vinatera, tomando como puntos de referencia los respiraderos de las cuevas que se



RESPIRADERO DE UNA CUEVA / LANZA

pueden observar en el exterior de las fachadas de las casas y bodegas, tras-

ladándonos así a otras épocas, desde el siglo XVI hasta la actualidad.

El recorrido, que partirá de la plaza de España, mostrará edificaciones de interés de la calle Real, entorno de la plaza San Marcos, calle Constitución, paseo de la Estación y calle Pintor Mendoza, entre otras, en un breve viaje al pasado de esta ciudad, de sus gentes y de sus edificios.

La actividad es gratuita y estará coordinada por los miembros de la Asociación ‘Orisos’. Contempla dos turnos: a las 11 y a las 12.30 horas, y en cada uno de los turnos se organizarán tres grupos con un máximo de 20 participantes. Es necesaria la inscripción previa en la Oficina de Turismo de Valdepeñas.

Los poetas del noveno Encuentro Oretania descorcharán ‘Palabras de vino’

LANZA
VALDEPEÑAS

Los poetas del noveno Encuentro Oretania descorcharán ‘Palabras de vino’ en Valdepeñas, dentro de la celebración del Día Europeo del Enoturismo.

El conocido comunicador gastronómico José Fernando Buitrón Gijón, tras la presentación del libro ‘Palabras de vino’ en Aldea del Rey, comentaba en su web, www.elem-parrao.es, que los poetas “recitaron versos, cada uno desde su perspectiva”. En aquella ocasión, Aldea del Rey albergó la novena edición de los ‘Encuentros Oretania de Poetas’, donde se presentó el libro ‘Palabras de vino’ y la exposición fotográfica del rabanero “Vhserrano”, que forma parte del libro. Veintidós fueron los compositores de la palabra que se dieron cita para declamar, ante un selecto público, lo mejor que su arte retórico ha decantado en torno a uno de los productos santo y seña de la tierra manchega, los caldos que rezuman de sus viñedos.

Posteriormente dieciséis de esos veintidós sumillers de la palabra elogiaron, en el Museo de Ciudad Real y durante la exposición ‘Vinum vita est’, cómo el vino, producto “muy manchego, mediterráneo y europeo”, alimenta y reconforta cuerpo y alma.

El acto

Ahora en Valdepeñas el domingo, 7 de noviembre a las 12.30 horas, en el Centro Cultural ‘La Confianza’, en el contexto de la programación que el ayuntamiento valdepeñero ha preparado con motivo de la celebración del ‘Día Europeo del Enoturismo’, tendrá lugar el recital ‘Palabras de vino’, coordinado por el poeta solanero Luis Díaz-Cacho, donde doce poetas más: Alfredo Jesús Sánchez Rodríguez, Antonia Piqueras, Diana Rodrigo Ruiz, Elisabeth Porrero Vozmediano, Isabel Villalta, Juan José Guardia Polaino, Luis Romero de Ávila Prieto, Natividad Cepeda Serrano, Nieves Fernández, Pilar Serrano de Menchén, Teresa Sánchez y Tomás Megía, “nacidos en la madre tierra manchega”, recitarán versos, “cada uno desde su perspectiva”, del libro ‘Palabras de vino’, acompañados por la Asociación de Foclore “Raigambre” y la presencia de la teniente de alcalde de Cultura y Turismo, Vanessa Irla.

La Feria de la Tapa tendrá lugar del 11 al 21 de noviembre

El evento contará con once establecimientos participantes y tanto el jurado oficial como el popular elegirán las mejores tapas, habiendo más de 30 premios para los ciudadanos que voten

MAITE GUERRERO
VALDEPEÑAS

La Feria de la Tapa de Valdepeñas tendrá lugar del 11 al 21 de noviembre, tal y como presentaron el martes la teniente de alcalde de Cultura y Turismo, Vanessa Irla, y la concejala de Desarrollo Empresarial y Comercio, Julia Cejudo.

Irla señaló que se trata de la decimoquinta edición de esta iniciativa que busca apoyar a la hostelería en un mes que tradicionalmente es más flojo, como es noviembre, ser un reclamo turístico, fomentar el consumo y promocionar nuestra gastronomía y nuestros vinos.

El año pasado la Feria de la Tapa no se celebró por la pandemia.

La teniente de alcalde dio las gracias a los once establecimientos participantes que han querido apostar por la feria y a las bodegas que han mostrado su apoyo anunciándose en la guía de mano que estará disponible en los establecimientos participantes, hoteles, la Oficina de Turismo, el ayuntamiento y los edificios públicos municipales.

También dio las gracias a los esta-



TAPA DE UNA DE LAS EDICIONES ANTERIORES DE LA FERIA / LANZA

blecimientos que han colaborado para que esta edición cuente con más de 30 premios entre catas, cenas, comidas y estuches de vino, para los ciudadanos

que voten sus tapas preferidas como jurado popular, que se suma al jurado oficial.

Para acceder al sorteo de los pre-

mios, deberán contar con al menos ocho sellos de establecimientos en los que hayan consumido tapa y entregar esa hoja de la guía del 24 de noviembre al 15 de diciembre.

Irla animó a participar a los ciudadanos de la localidad y de la provincia apoyando a la hostelería local y destacó lo elaboradas que son las tapas de este año.

En este sentido, Julia Cejudo, comentó que el jurado oficial, formado por un profesor de hostelería del IES Gregorio Prieto y un integrante de la Asociación Cultural y Gastronómica "Duelos y Quebrantos", destacó el "alto nivel de creatividad y originalidad de las tapas".

También dio las gracias a restaurantes y bares participantes por su esfuerzo y a las bodegas, indicando que los establecimientos participantes de este año son el Bar Sebastián, el Hostal Posada Entreviñas, Exqysito Bistró, Jamón Spain, el Hostal Restaurante Valdepeñas, La Antigua Bodega Los Llanos, El Mesón Restaurante La Viña, el Restaurante Los Viñedos 186, el Restaurante San Antonio, el Restaurante Sucot y La Tasquita de Carla, con tapas elaboradas con salmón, rabo de toro, anchoa, crema de perdiz, cordero...

Se mantiene el precio de 3 euros por tapa y vino u otra bebida y el horario de la feria será por las mañanas de 13.30 a 16 horas y por las tardes de 20.30 a 23.30 horas.

Algunos establecimientos participan todos los días y otros no participan los fines de semana.

Los premios se darán a conocer en la segunda quincena de diciembre.



HOY ABRE SUS PUERTAS EL SALÓN DE VEHÍCULO NUEVO Y DE OCASIÓN

Valdepeñas celebrará este fin de semana del 5, 6 y 7 de noviembre de manera simultánea el 25 Salón del Automóvil y el X Salón de Vehículos de Ocasión. Una cita con el motor que la pandemia provocó su anulación el pasado año tras el primer día de apertura y este año vuelve unificándose la oferta de vehículos nuevos y los de ocasión, en este caso de km 0 y seminuevos, totalmente revisados y garantizados. En total habrá doce los expositores que van a ocupar 14 stands, cinco de vehículo nuevo y siete de vehículo de ocasión, en un espacio en los 4.000 metros cuadrados de exposición, ocupados en su totalidad, dentro del Pabellón Ferial Esteban López Vega. Estarán presentes en la feria las marcas Audi, Peugeot, Citroën, DS, Opel, Renault, Dacia y Nissan, que presentarán también unidades ya matriculadas o seminuevas.



UNA TREINTENA DE EMPRESARIOS ASISTIÓ A LA I CATA SINERGIA EMPRESARIAL DE FECEVAL

La Federación de Empresarios de las Comarcas de Valdepeñas, Campo de Montiel y La Solana (Feceval) celebró el jueves, 28 de octubre su I Cata de Vino de Sinergia Empresarial, a la que acudieron una treintena de empresarios, la cual tuvo lugar en la casa del propietario de La Pará Rociera. Los asistentes disfrutaron de la cata y degustaron tres vinos de la bodega asociada Quinta de Aves. La cata estuvo dirigida por el sumiller Paco López de Lerma. Cándido Simarro, presidente de Feceval, mostró su agradecimiento a los empresarios reunidos y se sintió satisfecho por generar un punto de encuentro entre sus asociados con el fin de crear una sinergia empresarial entre ellos.

El Granaíno y Rancapino Chico protagonizan el Festival Flamenco de Valdepeñas

Las entradas se pueden adquirir al precio de 12 euros en el Centro Cultural "La Confianza", en el Café-Bar Penalty o en la taquilla del teatro antes del espectáculo

LANZA
VALDEPEÑAS

El Teatro-Auditorio Francisco Nieva de Valdepeñas volverá a acoger una nueva edición del Festival de Arte Flamenco de Valdepeñas este viernes, 5 de noviembre a las 21 horas.

Pedro El Granaíno y Rancapino Chico, dos de las voces más importantes del panorama flamenco actual, serán los protagonistas de la cuadragésimo segunda edición de este histórico evento organizado por la Asociación Cultural Flamenca Virgen de la Cabeza con la colaboración del Ayuntamiento de Valdepeñas y la Diputación Provincial de Ciudad Real.

Pedro Heredia Reyes, El Granaino, está vinculado al flamenco desde su nacimiento. Sus primeros pasos profesionales fueron de la mano de la familia de Los Farrucos con la que recorrió el mundo. Tras el éxito en su debut en solitario en el Festival de Jerez en 2012, su carrera asciende de forma vertiginosa, consiguiendo conquistar a público y crítica para ser considerado uno de los cantaores fundamentales en los circuitos flamencos. En los últimos años ha conseguido galardones en el Concurso de Arte Flamenco de Córdoba o Giraldirillo al cante en la Bienal de Sevilla 2020.



PEDRO HEREDIA REYES, EL GRANAINO / LANZA

A destacar sus últimas colaboraciones con artistas como Vicente Amigo, Estrella Morente o Alejandro Sanz. Estará acompañado por su guitarrista habitual, Patrocinio Hijo, destacado discípulo de la escuela cordobesa.

Alonso Núñez, Rancapino Chico, hijo del gran Rancapino y de Juana Fernández, representa el penúltimo eslabón de la cadena de una saga familiar legendaria. Cantaor desde niño, artista fiel a sus principios y continuador de los cantes de su tierra, Alonso se ha convertido en uno de los cantaores im-

prescindibles del flamenco. Su cálida voz, un enorme sentido del ritmo y una afinación prodigiosa le han llevado a ocupar un lugar privilegiado del cante. Lo acompañarán el relevante guitarrista jerezano Antonio Higuero, la joven bailaora del Puerto de Santa María Aitana de los Reyes y las palmas de Luis El Pijote y Edu Gómez.

Las entradas se pueden adquirir al precio de 12 euros en el Centro Cultural La Confianza, en el Café-Bar Penalty o en la taquilla del teatro antes del espectáculo.

VALDEPEÑAS CERRÓ OCTUBRE CON 2.375 DESEMPLEADOS

Valdepeñas tuvo en octubre 2.375 desempleados (788 hombres y 1.587 mujeres), 117 más que en septiembre, cuando los parados fueron 2.258 (707 hombres y 1.551 mujeres). Al mirar los datos interanuales, se puede comprobar que el número de desempleados ha descendido en 483 personas, pues en octubre de 2020 los parados contabilizados eran 2.858. Por sectores, Servicios contó en octubre de este año con 1.557 parados, siendo el sector con mayor número de desempleados, seguido de Agricultura con 274 parados, las personas sin empleo anterior, que fueron 231, el sector de la Industria con 225, y la Construcción con 88. Respecto a la edad, hubo 180 desempleados menores de 25 años, 928 de entre 25 y 44 años y 1.267 mayores de 45 años.



EL PRESIDENTE DE LA AGRUPACIÓN DE HERMANDADES DE SEMANA SANTA JURÓ SU CARGO

El nuevo presidente de la Agrupación de Hermandades y Cofradías de Semana Santa de Valdepeñas, Francisco José Peñalver, juró su cargo ante los Evangelios en el transcurso de la misa que acogió días pasados la parroquia de la Asunción de Nuestra Señora, mientras que el resto de su junta directiva y también la asamblea de fieles hicieron profesión de Fe.

EL PASAJE DEL TERROR 'CIRCO DE LOS HORRORES' TENDRÁ LUGAR ESTE SÁBADO TRAS HABERSE APLAZADO

La previsión del tiempo para el fin de semana pasado empañó alguna de las actividades de Halloween en Valdepeñas. La concejalía de Juventud informó de que el Pasaje del Terror 'Circo de los Horrores' quedaba aplazado a una nueva fecha, ante la imposibilidad de instalar los equipos de sonido e iluminación debido a la previsión de lluvia. Así el pasaje del terror tendrá lugar este sábado, 6 de noviembre a partir de las 22 horas en la Plaza de Toros. Las entradas ya adquiridas valdrán para esa fecha y han seguido realizando inscripciones en el Centro de la Juventud, con la entrega de una compra valorada en 5 euros en alimentos no perecederos y productos de higiene a beneficio de Cruz Roja.

LA ALEGRÍA DE LA HUERTA MANCHEGA CELEBRA UN MERCADO DE LA TIERRA EL SÁBADO

El Grupo de Consumo Agroecológico "La Alegría de la Huerta Manchega" cumple diez años de andadura y, por ello, celebra un Mercado de la Tierra este sábado, 6 de noviembre en el paseo de la Estación a partir de las 11 horas. En él habrá productos agroecológicos, artesanos y locales: quesos, chocolates, frutos secos, miel, artesanía, verduras, legumbres, jabones, fruta, cestería... Además, se podrá tapear en algunos puestos de productores, siempre acompañado de un vino de la zona y amenizado con música en directo a cargo del guitarrista y cantante Stefan. También habrá catas de productos y actividades infantiles (juegos tradicionales, talleres, animaciones...) a cargo de monitores de Quijote Ocio.

EL CONSEJO SOCIAL DE LA UNED RECONOCE CON UN ACCÉSIT UNA BUENA PRÁCTICA DE GESTIÓN IMPLANTADA POR EL CENTRO ASOCIADO

El Pleno del Consejo Social de la UNED aprueba la propuesta acordada por el jurado con fecha 20 de octubre de 2021 en su reunión de 25 de octubre, por la cual se concede el Accésit a la "Buena Práctica" puesta en marcha por el Centro Universitario Asociado a la UNED de Ciudad Real con el título "Diálogos con la UNED", que es un programa de televisión de difusión de contenidos de interés general, tratados bajo un enfoque universitario, pero abiertos a cualquier tipo de público interesado en los temas expuestos.

Gran éxito de la Feria Internacional de Defensa y Seguridad en la que participa Tecnobit

FEINDEF celebra su segunda edición en el Recinto Ferial de IFEMA del 3 al 5 de noviembre y cuestiones como robótica, inteligencia artificial y ciberseguridad forman parte del evento

LANZA
VALDEPEÑAS

FEINDEF 21, la segunda edición de la Feria Internacional de Seguridad y Defensa organizada por Fundación FEINDEF, en la que participa Tecnobit-Grupo Oesía, empresa con instalaciones en Valdepeñas, celebró el miércoles su primera jornada en IFEMA (Madrid), que contó con la presencia de la ministra de Defensa, Margarita Robles.

El acto de inauguración estuvo presidido por la secretaria de Estado de Defensa, Esperanza Casteleiro Llamazares, y el presidente de Fundación FEINDEF, Julián García Vargas. También contó además con la presencia telemática del ministro de Exteriores, José Manuel Albares; de la ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, y del Alto Representante de la UE, Josep Borrell.

Durante más de dos horas la ministra visitó un importante número de stands, como el de EEUU, país invitado de esta edición. Además, la ministra pudo ver de cerca los vehículos de combate sobre ruedas VCR 8x8 y el proyecto de Base Logística en Córdoba, que pretende ser pionera en la incorporación



CELEBRACIÓN DE LA FERIA INTERNACIONAL DE SEGURIDAD Y DEFENSA / LANZA

de tecnologías de última generación, sostenibilidad y eficiencia.

Las Fragatas F-110 y los submarinos S80 también fueron grandes protagonistas durante su visita al stand de la Armada, además del stand dedicado al futuro avión de combate europeo FCAS (NGWS), una colaboración entre España, Francia y España.

FEINDEF21 cuenta con más de 300 stands de exhibición, ubicados en más de 28.000 metros cuadrados. Es la principal Feria internacional de la industria española, donde las principales compañías españolas e internacionales muestran sus novedades tecnológicas.

La primera jornada de FEINDEF 21 estuvo repleta de conferencias, mesas

redondas y foros en los que las figuras más relevantes del ámbito de la defensa y la industria debatieron sobre los retos en Europa y regiones adyacentes, abarcando alianzas y cooperación internacional.

Ponencias de alto nivel

Ricardo Domínguez, presidente de Navantia, presentó la conferencia "Navantia y la industria de Defensa, construyendo en futuro seguro". Otra ponencia fue "Master Conference: Hacia el entorno operativo 2035", a cargo del Jefe de Estado Mayor de la Defensa (JEMAD), Almirante General, Teodoro Esteban López Calderón.

También se celebró la mesa redonda "El futuro sistema aéreo español: oportunidades y retos para la industria española", centrada en la segunda fase del programa NGWS/FCAS en el que participan España, Francia y Alemania. La ponencia contó con el Tte. Coronel Javier Martínez Rodríguez como moderador y con la participación de 8 ponentes clave en el marco industrial del programa: el Coronel Luis Villar, Jefe de la Oficina Nacional del Programa NGWS; Manuel Rodríguez Cerezo, director del programa NGWS en Indra, coordinador nacional; Miguel Ángel Morín, Jefe del Programa NGWS en Airbus; Tte. Coronel José Manuel Chaves, Jefe de Oficina de Seguimiento Industrial SDG INREID; Rubén García Marzal, director del Programa NGWS en Tecnobit; José Prieto, jefe del proyecto en SATNUS; Marta Gimeno, jefa de programa en ITP aero y Tte. Coronel Pedro Luis Pablo Asensio, Oficial de la División de Planes del Estado Mayor del Ejército del aire.

Todos subrayaron la importancia de la soberanía nacional en este sistema de sistemas que creará muchos puestos de trabajo altamente cualificados.

Valdepeñas estrenará nueva pista de atletismo el próximo verano

LANZA
VALDEPEÑAS

El Complejo Deportivo de La Molineta de Valdepeñas estrenará el próximo verano su nueva pista de atletismo a través de una remodelación integral, que se llevará a cabo en los próximos meses con el objetivo de lograr su homologación y adecuación.

El concejal de Deportes, David Sevilla, presentó el miércoles el proyecto, que se encuentra en fase de licitación y que renovará por completo esta instalación que hace 30 años fue inaugurada. "30 años después, esta concejalía va a invertir 120.000 euros, que serán sufragados íntegramente por el ayuntamiento, para poder hacer la obra civil necesaria con el fin de que la pista tenga la distancia requerida para

ser homologada por la Federación de Atletismo y poder acoger competiciones", destacó Sevilla.

En este sentido, indicó que primero comenzará la obra civil para luego llevar a cabo las actuaciones que serán más visibles y que se ejecutarán en primavera, debido al material sintético de la pista, que será de color azul añil, y que debe asentarse a alta temperatura. Además, se llevarán a cabo otras mejoras que no solo homologarán para competiciones la instalación, sino que la preparará para su uso diario.

Sevilla explicó que "vamos a reducir la curva sur del anillo para que mida 400 metros y, además, vamos a preparar las dos medias lunas para poder albergar otras competiciones que tampoco se podían hacer, como com-



EL CONCEJAL DE DEPORTES EN LA PISTA DE ATLETISMO / LANZA

peticiones de salto vertical como altura y pértiga, y la zona de lanzamientos como peso, disco o martillo en la media luna norte. De igual forma vamos a preparar los dos fosos de salto de longitud y triple".

Por último, el concejal recordó que

la actual pista de atletismo ha visto correr por sus calles a destacados atletas valdepeñeros como Paqui Crespo, Cesar Díaz, Juan José Gualo o Federico García Toledo 'Fede', del que recientemente se han cumplido 16 años de su fallecimiento.

EL DEPORTE

Edu Sousa: “Tenemos que dar el máximo en cada partido”

El portero del Viña Albali Valdepeñas realizó un gran partido ante Cartagena donde los vinateros lograron la victoria por 3-1 con gol incluido del guardameta portugués. Además, entró en el equipo ideal de la jornada que designa la LNFS

CRUZ J. CORCHERO / CIUDAD REAL

El Viña Albali Valdepeñas volvió a sumar de tres la jornada pasada en su duelo ante Cartagena correspondiente a la cuarta jornada de liga en Primera División. Un duelo que terminó 3-1 y en el que tuvieron que remontar el gol inicial de Mínguez a los dos minutos de partido con tantos de Catela, Chino y Edu Sousa, que llegaron en los minutos finales de la segunda parte.

Uno de los protagonistas del partido fue el portero del equipo valdepeñero, Edu Sousa, que salvó a los suyos en numerosas ocasiones gracias a sus intervenciones y, además, al tercer gol que marcó desde su portería para dar tranquilidad. Esto le valió para ser incluido en el equipo ideal de la jornada que designa la Liga Nacional de Fútbol Sala (LNFS).

En este sentido, Sousa considera fundamental el triunfo ante Cartagena. “La verdad es que el triunfo era muy importante para nosotros. Al final sabemos que tenemos que hacer de casa un fortín, que no podemos dejarnos puntos en casa y menos ante un rival directo como es Cartagena. Estamos muy contentos por ganar en un partido bastante duro que se decidió al final”.

Para el cancerbero portugués fue “un partido muy duro, donde ya conocíamos de la calidad de sus jugadores. Sabíamos que iba a ser complicado sacarlo adelante porque al final somos dos equipos que estamos luchando prácticamente por lo mismo, pero estamos muy contentos por la labor del equipo y que esos tres puntos se quedasen en casa”.

A nivel personal, el guardameta asegura que “he empezado la temporada con mucha ilusión. Ya dije desde el principio que venía con muchas ganas, con mucha confianza de poder ayudar al equipo este año que la liga está tan igualada y creo que lo estoy consiguiendo. Estoy a un nivel bastante bueno. Sé que tengo cosas que mejorar y cosas que seguir aprendiendo, así que estoy deseando mejorar cada vez más, deseando aportar cada vez más al equipo y ayudar en todo lo que pueda”.

En cuanto a la afición, Edu Sousa comenta que “una vez más nos quedamos sin palabras. Nos hacen ser mucho mejor jugadores y la verdad que un día más me quedo sin palabras ante ellos. Se vio en el momento que empatamos a uno, se vio que nos dan un empuje increíble y nos ayuda a meter ese 2-1, aparte de que están todo el partido animándonos y eso es de agradecer y ojalá podamos seguir dándoles alegrías”.

Por último, este viernes, el Viña Albali Valdepeñas visitará a Palma Futsal (20:30 horas), otro de los rivales duros de la categoría, en la quinta jornada del campeonato liguero. El equipo balear ocupa la



EDU SOUSA CELEBRANDO EL TERCER GOL DEL PARTIDO / AURELIO CALATRAVA (ACP-FSV)



EDU SOUSA DISPARA DESDE SU PORTERÍA PARA ANOTAR EL TERCER GOL ANTE CARTAGENA / AURELIO CALATRAVA (ACP-FSV)

séptima posición con siete puntos en su haber tras cuatro partidos disputados. “Toca otro partido de ‘nuestra liga’ en el que hay que estar al 100% porque sabemos que Palma tiene unos jugadores muy buenos en calidad individual, así que habrá que estar muy atentos. Habrá que dar el máximo de cada uno y será un partido muy difícil porque este año

jugar fuera de casa ya sabemos que va a ser complicado sacar puntos y pienso que va a ser un partido que se va a decidir por pequeñas cosas, el equipo que más errores cometa o más regalos de al rival, creo que va a ser el que se lleve la derrota. Así que tenemos que estar 100% concentrados y dar nuestro máximo”, indica Sousa.