



# Aromas marroquíes en La Mancha

LANZA ENTREVISTA A SAMIR BIGHARASSEN Y SU MUJER, BOUCHRA LAMAMRI, QUE LLEGARON HACE 14 AÑOS DESDE EL BENIDORM DE MARRUECOS, AGADIR, A PIEDRABUENA. ALLÍ VIVEN CON SU FAMILIA Y REGENTAN LAS CUEVAS DE ALÍ BABÁ, EL ÚNICO RESTAURANTE MARROQUÍ DE LA PROVINCIA, EN EL QUE LOS OLORES Y SABORES EXÓTICOS ATRAEN AL VIAJERO



# Esta semana

## SOCIEDAD

4 **VIVIR LA FIESTA DEL CORDERO DESDE EL ÚNICO RESTAURANTE MARROQUÍ DE LA MANCHA**



## ACTUALIDAD

10 ¿Quién es quién en la nueva Diputación provincial?: catorce mujeres y once hombres conforman la nueva Corporación

## SOCIEDAD

13 Golpes de calor, la dolencia veraniega que más sube en las consultas

## SOCIEDAD

16 **MISIÓN HUMANITARIA CUMPLE UNA DÉCADA MARCADA POR LA SOLIDARIDAD**

## ACTUALIDAD

18 **AGUA DE LA MÁXIMA CALIDAD PARA EL CULTIVO AGRÍCOLA, SIN CONTAMINANTES NI TRAZAS DE FÁRMACOS**

## CAMPO

22 **ACTUALIDAD DEL SECTOR**

## SERVICIOS

26 Cartelera, Teléfonos de interés y Horarios de Misas

## BARRERA DE CORAL

27 Espina clavada

## DEPORTES

28 **ALBERTO RUIZ CRECE EN LA 'FÁBRICA' DEL REAL MADRID**

## OPINIÓN

32 Diego Peris  
*Patrimonio industrial*  
Francisco Javier Soria  
*Control emocional*

## READY PLAYER CLUB

34 **EL ANILLO ÚNICO HA SIDO HALLADO. REVOLUCIÓN EN EL MUNDO DE LAS CARTAS MAGIC**

## MOTOR

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

## UN CINÉFILO COMPULSIVO

39 *'La sirenita'... una Ariel luminosa, una producción no cuajada*

Síguenos y compártenos en [www.lanzadigital.com](http://www.lanzadigital.com) y en:



@diario.lanza



@lanzadigital



@lanzadigital



Lanzadigital

# Lanza

Semanario de La Mancha

LANZA NO SE HACE RESPONSABLE DE LAS OPINIONES VERTIDAS POR SUS COLABORADORES

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, Noemí Velasco, Fran Solís, Héctor Peco, 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](mailto:redaccion@lanzadigital.com)



# La firma de la directora

## Descubrir muy cerca lo lejano



CARLOS DÍAZ

**A**poco que encontramos tiempo y el dinero suficiente -ambas cosas son fundamentales y no siempre abundan- cogemos un billete para marcharnos lejos. **Nos gusta lo exótico, lo diferente** y, para compartirlo con otros, hace unos años sentábamos a los amigos delante de nuestros álbumes de fotos de las vacaciones; después ya lo proyectábamos en la pantalla de televisión del salón y, ahora, lo que ‘mola’ es permitir que quien lo desee se asome a nuestros viajes a través de las redes: que sepan por dónde nos movemos, qué hemos visto, qué hemos comido y los olores o sabores que han despertado el paladar cada día. Pero, a veces, no es tan difícil acercarnos a lo desconocido, a todo eso que ignoramos o no hemos tenido el tiempo suficiente de descubrir porque lo tenemos justo al lado. Y también a lo próximo podemos aplicarle la mirada del viajero.

Y eso es lo que ocurre aquí cerquita, **en medio de un pulmón natural de la provincia como es Piedrabuena, donde esta semana hemos entrado en la Cueva de Alí Babá. Así se llama el restaurante que regentan Samir Bigharassen y Bouchra Lamamri, que llegaron hace ya 14 años** a este pueblo de casi 5.000 habitantes, pero que cuenta con instituto propio e ITV, desde uno mucho más grande, Agadir, la que llaman ‘la puerta al sur de Marruecos’, con medio millón de habitantes y mucho más parecido a Benidorm que a cualquier otro lugar, sólo que allí se habla bereber.

Esta pareja osada, con unos conocimientos culinarios acreditados y la orientación de la oficina de empleo y de la Cámara de Comercio de Ciudad Real, decidieron apostar por el autoempleo y **un negocio en el que es posible descubrir a qué sabe el tajín de ternera con ciruelas y albaricoques, la pastela de pollo con almendras, el kofta de ternera picada con huevos rotos o el pastel de pistacho.** ¡Ah! y los batidos de frutas y verduras, tan típicos de la comida árabe que ellos disfrutaban habitualmente en sus casas, pero que aquí ha resultado ser un descubrimiento de la comida saludable. Y sigo listando placeres, porque me parece que las conexiones de las especias o el aceite de argán con nuestros sentidos son autopistas directas al disfrute máximo. **En definitiva, tradiciones y sabores de allí que están aquí, justo en la puerta de al lado.**

Hay que recordar que, en 2019, Marruecos recibió a dos millones y medio de turistas españoles y que en 2021 fue el país no europeo más visitado por nosotros, por lo que es un auténtico lujo a nuestro alcance saber que tenemos a veinte minutos de la capital o a poco más de una hora de Toledo un pedacito de Marruecos en las faldas de los montes de Toledo. **Te invito a leer el reportaje de Noemí Velasco y Clara Manzano, donde también queda claro que esta invitación a vivir lo lejano en la proximidad no es tan fácil como pueda parecer.** Nuestros protagonistas son vecinos de un pueblo pequeño, donde la población migrante es aún pequeña, y han tenido que convivir, especialmente al principio, con los prejuicios y el racismo, aunque, al final, el contacto constante ha acabado facilitando la convivencia. Como recuerda el escritor Günter Grass, **“Europa no debería tener tanto miedo de la inmigración: todas las grandes culturas surgieron a partir de distintas formas de mestizaje”.**

Y en este número también hablamos de cambios políticos. **La Diputación de Ciudad Real vive su primer Gobierno de coalición de la historia de esta institución, con el popular Miguel Ángel Valverde al frente.** Él ya es el segundo presidente del Partido Popular en la Corporación provincial desde la democracia, con el voto de sus 11 diputados y las 2 diputadas de Vox, frente a los 12 del PSOE. En nuestras páginas podrás conocer quiénes son los diputados provinciales de los tres partidos que forman el Pleno.

Y en estas páginas también compartimos contigo la historia de **Alberto Ruiz-Santa Quiteria, un chaval de 12 años que rompe su rutina diaria en La Solana mientras vuela en el AVE hasta Valdebebas, dos veces a la semana, para entrenar en el lugar de sus sueños, el Real Madrid.** Raúl Fernández te cuenta cómo este niño tiene todas las ilusiones y la voluntad intacta de seguir haciendo del fútbol su máxima diversión, una idea en la que sus padres le apoyan mientras sigue sacando buenas notas.

Como siempre, te deseo una feliz semana de lectura reposada en tu sombra favorita.

Conchi Sánchez Hernández





Texto: **Noemí Velasco**  
Fotos: **Clara Manzano**

El tajín de ternera con ciruelas y albaricoques es la estrella de la carta en las Cuevas de Alí Babá de Piedrabuena, aunque Samir Bigharassen y Bouchra Lamamri preparan brochetas de cordero, tortas con miel, batido de aguacate y dulces típicos con frutos secos para celebrar con sus seres queridos el Eid al-Adha, una tradición que se remonta a la historia de Abraham, hace miles de años





# Vivir la Fiesta del Cordero desde el único restaurante marroquí de La Mancha



**L**a llamada a la oración no suena desde ningún alminar en Piedrabuena en el Eid al-Adha, pero Samir Bigharassen no necesita escuchar al almuédano de la mezquita en esta tierra que todavía conserva vestigios de la conquista árabe para hacer el salat junto a su hijo Othmane minutos después de salir el sol. Es 28 de junio, el día de la Fiesta del Cordero, una de las grandes celebraciones del año musulmán, y una tradición que, al igual que representa el pasado común de las principales religiones monoteístas, sirve en estos tiempos de excusa para compartir y convivir entre culturas en el único restaurante marroquí que existe en La Mancha.

### Abraham y el sacrificio del cordero

En la historia de Abraham está el origen de la celebración, hace miles de años. “Dios en el Corán nos dijo que siguiéramos los pasos de Abraham, al que pidió que sacrificara a su hijo para expresar su lealtad y respeto”, explica Samir. Justo cuando lo iba a sacrificar, añade su mujer, Bouchra Lamamri, Dios perdonó la vida a su hijo y “le mandó un cordero”. Por eso, desde entonces “los musulmanes matamos en este día, 2 meses después de finalizar el Ramadán, un cordero, por nuestros hijos y como regalo a Dios”. Aunque los musulmanes creen que el hijo que iba a ser sacrificado era el vástago de la esclava egipcia Agar, Ismael, y no de su esposa Sara, Isaac, el pasaje coincide en el Corán musulmán y en el Génesis, primer libro de la Torá judía y parte del Antiguo Testamento cristiano.

A las nueve de la mañana Samir ha hecho el sacrificio. A primera hora le ha llevado el cordero un hombre del pueblo, “que lo ha criado en el campo”, y después ha realizado el ritual, junto con su hijo de 14, que ha participado por primera vez en la vida. “El cordero tiene que estar orientado hacia el lugar donde se levanta el sol”, a la Meca, el santuario que Dios mandó construir a Abraham y a Ismael, lugar sagrado de peregrinación. Y el cuchillo tiene que estar “muy bien afilado”, hay que hacer un corte limpio y es muy importante que salga toda la sangre del animal. Del resto se aprovechará prácticamente todo para comer. “Es importante seguir esta tradición musulmana”, señala.

La música árabe suena en el interior de las Cuevas de Alí Babá y en la cocina, donde siempre se puede contemplar desde la puerta a Samir en los fogones, humean unas brochetas. Lo primero que se aprovechan son las vísceras, “el hígado, el pulmón y el corazón”, y el resto de la carne se deja para comer “24 horas después”, explica, vestido con la chilaba típica de su tierra en este día de fiesta. De la casquería están hechas las brochetas, que han macerado durante cuatro horas “con un adobo típico de Marruecos, formado con pimienta negra, comino, azafrán, orégano, ajo, perejil y aceite de argán”, añade Bouchra, que lleva dibujos de henna en las manos. En la Fiesta del Cordero, los musulmanes lo suelen comer en el desayuno, pero esta familia que llegó hace once años a Piedrabuena y que puso en marcha este restaurante hace cuatro lo deja siempre para la comida. “Yallah, yallah, vamos, vamos, a la mesa”, gritan.

### Del Jardín d'eau en Agadir a Piedrabuena

Proceden de Agadir, “la ciudad que llaman la puerta al sur de Marruecos”, advierte Samir, que habla de que hoy es uno de los principales destinos turísticos de playa del país, además de su origen bereber. “Los bereberes fueron los primeros habitantes de Marruecos y los árabes nos conquistaron, como me han conquistado a mí”, bromea el chef, que dice que su mujer



es de origen árabe, de Casablanca. Se conocieron en Jardín d'eau (en francés, Jardín de Agua): los dos habían estudiado cocina, Samir era el jefe y Bouchra la encargada de las ensaladas y la repostería. Llevan 19 años casados y 14 en España, país al que llegaron con un contrato de trabajo en una gran cadena de restauración en Madrid y con un niño de 12 meses. Nassim, de 8, y Rayan, de 5, llegaron después, cuando vivían en Ciudad Real.

Las peripecias que les llevaron a Piedrabuena se merecen un buen “madre mía” con exclamación. El deseo de superación de Samir le llevó a dejar la cadena de restauración, en la que “más que cocinar, calentaba comida congelada”, y después entrar a trabajar en una empresa multiservicios. “No me faltaba trabajo, pues hacía de todo: que necesitaban un cocinero, pues era cocinero, que necesitaban un limpiacristales, pues limpiacristales, que barrendero pues barrendero...”, explica. Y así fue cómo una noche, mientras trabajaba de conserje en un edificio de plaza España, un hombre le dijo que tenía una finca en Piedrabuena, que necesitaba una familia que guardara la casa y que pretendía poner en marcha un centro de convenciones y eventos donde hacía falta un cocinero. Así fue como Samir, Bouchra y su familia llegaron a La Mancha.

Pero la “aventura” no quedó ahí. El proyecto en la finca prometía, ambos estaban contratados, tenían casa, coche, no pagaban ni luz, ni agua, pero no salió como esperaba su jefe. Aguantaron nada más y nada menos que siete años, pero en todo ese tiempo Samir reconoce que trabajó de todo menos en la cocina. Cortaba hierba, vigilaba el terreno, supervisaba las alarmas y apenas cocinó para dos o tres grupos. Vista la situación, acordaron el despido y a los pocos meses de cobrar el paro decidieron poner en marcha su propio negocio en Piedrabuena, un pueblo del que nunca habían escuchado hablar y al que llegaron “por casualidad”. Samir, que tiene doble nacionalidad marroquí y española, aprovecha para dar las gracias a Germán, el director de la Oficina de Empleo, que les orientó junto a la Cámara de Comercio para que apostaran por el emprendimiento. “Éste es el fruto”, apostilla.

### Tajín, pastela y cuscús entre otros platos internacionales

Una mesa repleta de comida es el centro del jaleo en el interior de la cueva, pues este lugar no adquiere el nombre por cuestión de marketing. Además de los pinchos morunos, hay unas tortitas gruesas a las que untar miel, unos apetitosos batidos de mango y aguacate, salsa de almendras, dulces árabes, té de hierba-





buena y mil cosas más. “En Marruecos, cuando matas el cordero, te reservas un cuarto y el resto lo repartes entre la gente pobre. En el Eid al-Adha nadie se queda sin comer carne”, explica Bouchra, después de inaugurar la mesa con un “bismillah” (en castellano, en el nombre de Dios). Es un día de convivencia, para compartir en familia. En 2022 lo celebraron en Marruecos después de una pila de años sin ir a sus raíces, y este 2023 han decidido invitar a sus “seres queridos españoles”, a sus amigas Marian Chacón, María Ángeles Sierra y Sara Hayar.

El tajín de ternera con ciruelas y albaricoques es sin duda la estrella de la carta, aunque también los platos de cuscús, la pastela de pollo con almendras y el kofta de ternera picada con huevos rotos. “Tenemos comida marroquí tradicional 100 por cien, somos especialistas en nuestra comida, pero también hacemos platos internacionales, para así dar varias opciones al cliente”, indica Samir, que también cocina crep de pollo y helado de almendras francés, y pasta italiana día y noche, que son espaguetis negros con gulas. Al chef le gusta cocinar todo lo que incluye la carta y hasta aconsejaría comer el crep, “aunque no sea marroquí”. Eso sí, lo que más le absorbe el tiempo es cocinar el tajín, “en recipientes de barro y a fuego lento”, que tarda en estar a punto 2 o 3 horas. Por eso es tan im-

portante reservar antes de acudir al restaurante.

Trabajan el pollo, el cordero, pescados como la merluza y la dorada, y todo tipo de verduras, “normalmente de temporada”. Calabacín, berenjena, tomate, pimiento, cebolla, calabaza, zanahoria, apio, guisantes o nabos son habituales en sus platos. También ingredientes como el aceite de argán, “elaborado con el fruto que dan árboles que han podado las cabras durante siglos y siglos en Marruecos”, y las especias, tan características de su comida. Bouchra explica que las traen de su país, “se compra el fruto al natural y se machaca para sacarle el polvo, por ejemplo, con los palos de cúrcuma, el jengibre, el comino, la pimienta negra o el azafrán”, que se planta en la región de Taliouine, al sur de Marrakech. Así consiguen “más olor y más sabor”.

Y al respecto de las especias, Samir reconoce que “la marroquí en general es una comida fuerte”, pero advierte que a lo largo de estos cuatro años en el restaurante de Piedrabuena han adaptado sus recetas “al gusto español”. Por algo será que la mayoría de sus clientes son españoles e incluso extranjeros, pues por el bar han pasado holandeses, franceses, belgas, ingleses, estadounidenses y chinos, dicen fascinados. “No sabes cuántos tajines tengo que hacer. ¡Madre mía! Los fines de semana me paso todo el día metido en la cocina, hasta 14 horas, desde las 11 de la mañana hasta el cierre, que puede ser a las 3 o las 4 de la madrugada”, cuenta.

### El rey de los dulces de Bouchra es el fruto seco

Los frutos secos son los reyes en los dulces y la repostería de Bouchra. El despliegue es total en el Eid al-Adha: ha elaborado pastel de pistacho, que tiene sésamo, almendra y cacahuets, además de un pastel de fideos que parece un nido. “Elaborar la masa es difícil, porque te tienen que salir los hilos en la sartén sin ningún molde”, explica. También llevan nueces, almendra y pistacho. Y luego está el baklava típico de Turquía. La chef explica que “allí lo suelen elaborar con pistacho, porque tienen mucho, pero aquí, como hay menos y es muy caro, se rellena con almendra o nuez”.

Ingrediente fundamental de la repostería árabe en general, Bouchra comenta que el fruto seco está tan presente por dos motivos, “porque hay mucha planta” y “porque tiene mucho omega 3”, una sustancia que ayuda a bajar la presión arterial, reduce el colesterol malo, favorece el correcto funcionamiento del cerebro, proporciona energía y previene enfermedades. “Es muy bueno para el cuerpo”, insiste. Los marroquíes lo comen “con el té, el café, con el desayuno y la merienda”.

Muchos de estos dulces los aprendió cuando estudió repostería, aunque “todos los marroquíes los hacen en casa”. “Si tienen mantequilla, aceite y almendra, empiezan a mezclar y hacen un pastel”, explica. Bouchra recuerda los pasteles de coco que comía con su familia durante el Ramadán, y explica que también hacen pasteles con harina, aceite, mantequilla natural y azúcar glas. En su país, forma parte de la tradición ofrecer a cualquier invitado que llegue a cualquier casa “una tetera con dulces o bizcocho”, pues el té siempre tiene que estar a mano, “como la cerveza o la Coca Cola aquí”, también durante las comidas.

### Los batidos de frutas con dátiles y la primera idea de negocio

Y otra curiosidad, Bouchra y Samir hablan de la po-

pularidad en los países árabes de los batidos de frutas y verduras, que acompañan con nueces, almendras y pistachos. De hecho, confiesan que antes de abrir el restaurante pensaron en poner en marcha un negocio donde vender bebidas refrescantes, dulces y tartas, que son muy comunes en Marruecos. “Son locales pequeños, con 2 o 3 mesas, donde coger un vaso de batido con fruta, que acompañan de miel, galletas oreo, dátiles, pasas y un montón de cosas más, que se comen con la cuchara”, explica Samir. El consejo de un amigo les echó para atrás, pues en España no es habitual este tipo de establecimientos, más allá de cafeterías, teterías o heladerías, ni tampoco es tan frecuente el consumo de fruta fuera de casa. De hecho, tienen en carta el rico batido de aguacate que han elaborado para la fiesta y “apenas lo ha vendido 2 o 3 veces”. Según sus amigas, “eso es que la gente no lo ha probado”.

### Vivir “entre dos mundos”

La fascinación por descubrir otra cultura, separada por los apenas 14 kilómetros de mar del Estrecho de Gibraltar, marcan la comida. Sara, María Ángeles y Marián preguntan continuamente a sus amigos sobre su país, su ciudad y sobre esta Fiesta del Cordero que Samir y Bouchra comparan con la Nochebuena o la Nochevieja española. Samir habla de que “en Marruecos han cambiado mucho las costumbres por la modernización” y Othmane comenta que Agadir es una ciudad “muy turística, llena de hoteles, restaurantes y comercios” en torno a una gran playa, con paseo marítimo y puerto, donde veranean alemanes y franceses, y que puede recordar a cualquier población del Levante español. Para trabajar en hostelería allí es necesario controlar varios idiomas, por eso sus padres hablan francés, inglés y alemán.

Once años han pasado ya desde que Bouchra conoció a Marian, su primera amiga en Piedrabuena. “Era la conductora del autobús donde iba mi hijo a la escuela. Lo recogía en la puerta de la finca, pero hablábamos poco. Hasta que un día la invité a tomar el té y empezó a venir todas las tardes”, cuenta. Un “salaam” (saludo en árabe que significa paz) sirvió para tejer la relación con Sara. “Pasaba delante de la tienda, cuando vi que Sara estaba fuera fumando y me saludó. Yo me quedé sorprendida de que alguien hablara árabe en Piedrabuena. No sabía que tiene padre marroquí”, añade.

El primer día que entró Sara al bar se quedó reparada. “Ella toma cerveza. La pregunté qué quería tomar y al principio no respondió. Cuando dijo que una cerveza, respondí: pues haberlo dicho antes”, cuenta entre risas Bouchra, que le ha regalado a su bebé recién nacido el traje tradicional. La última vez que fue Sara a Marruecos tenía 16 años, entiende árabe, aunque no lo habla a la perfección, y reconoce que “siempre” ha vivido “entre dos mundos”. “Es un poco extraño”, añade.

Cuenta que Jorge, su pareja, lo primero que preguntó en la apertura del bar fue que ¿cómo se les había ocurrido la idea? La palabra “valientes” se repite en la conversación. “En Toledo no estoy seguro, pero en Ciudad Real no hay ningún restaurante marroquí. El único restaurante está en Piedrabuena, calle Tercia 18”, dice Samir a la cámara. Han abierto en un pueblo de 4.000 habitantes, donde la población migrante es pequeña y donde, según confiesan, no ha faltado los prejuicios, ni los insultos racistas hacia ellos, su negocio y sus hijos, para los que hasta el triunfo de Marruecos frente a España en el Mundial fue un problema. Está claro que la “interculturalidad” todavía se



resiste a algunas personas.

## Mónico Sánchez utilizó como almacén la cueva

Los fines de semana las Cuevas de Alí Babá son todo un reclamo y se han hecho muy populares. Se enfrentaron a una pandemia, seis meses después de la apertura, pero el “boca a boca” les ha funcionado a las mil maravillas. También han hecho mucho las redes sociales, y el Google Maps, donde aparecen entre los lugares para comer de Piedrabuena y son, según apuntan, “el restaurante mejor valorado”. El sitio, antes llamado las Cuevas de Sancho Panza, se usó en el pasado como bodega para guardar vino y el inventor de la máquina portátil de rayos X, Mónico Sánchez, “lo utilizó como almacén” a principios del siglo XX. “Aquí mismo guardaba sus cosas. Es un orgullo tener esto en Piedrabuena”, dice Samir, que al mismo tiempo avisa que al lado del restaurante “van a hacer un



museo”.

La pega que ponen es la falta de clientes entre semana, entre lunes y miércoles, que les obliga a abrir el restaurante a partir de los jueves. La falta de un volumen importante de clientes del pueblo les hace depender demasiado de las familias y parejas que salen a disfrutar de la oferta gastronómica del entorno durante los fines de semana. Si el negocio funciona, aseguran que se quedarán en Piedrabuena, aunque “si sigue así” barajan la posibilidad de emigrar de nuevo, y no a otro punto de España, sino a Canadá, donde tienen familiares. “¿No me digas Bouchra que me vas a abandonar?”, salta una de sus amigas. Samir Bigharassen y Bouchra Lamamri animan a los piedrabueneros, manchegos y a todos los viajeros que pasen por este pueblo de la comarca de los Montes a que prueben su comida. “Van a oír de ella a través de sus amigos, de sus familiares. Si no vienen ahora, vendrán después”.



Castilla-La Mancha

# INFORMACIÓN PÚBLICA

**RESOLUCIÓN DE 26/06/2023, DE LA DELEGACIÓN PROVINCIAL DE FOMENTO EN CIUDAD REAL, POR LA QUE SE SEÑALAN FECHAS PARA EL LEVANTAMIENTO DE ACTAS PREVIAS A LA OCUPACIÓN DE LOS BIENES Y DERECHOS AFECTADOS DE EXPROPIACIÓN FORZOSA POR LAS OBRAS COMPRENDIDAS EN EL PROYECTO DE TRAZADO “CONEXIÓN PEATONAL Y CICLISTA ENTRE CIUDAD REAL Y MIGUELTURRA SOBRE LA AUTOVÍA A-43 (CIUDAD REAL)” EXPEDIENTE: @2022/000475. [2023/5176]**

A iniciativa de la Consejería de Fomento y en cumplimiento con lo expuesto en los artículos 17, 18 y 19 de la Ley de Expropiación Forzosa, de 16 de diciembre de 1954 y en el artículo 56.1 del Reglamento de la citada Ley, de 26 de abril de 1957, mediante Resolución de 03/02/2023, de la Secretaría General, que fue publicada en el D.O.C.M. de 15/02/2023 y en el B.O.P. de Ciudad Real de 7/02/2023, se acordó someter a información pública los bienes y derechos afectados de expropiación forzosa por la ejecución de las obras del proyecto indicado en el encabezado, que comprendía la relación de los bienes y/o derechos afectados de expropiación.

Finalizada dicha información Pública y por Resolución de la Secretaría General de la Consejería de Fomento de fecha 01/06/2023, se resolvió la información pública y se aprobó el citado proyecto, que fue publicado en el D.O.C.M. de 29 de octubre de 2021.

La aprobación del mismo, implica la declaración de utilidad pública y la necesidad de urgente ocupación de los bienes y derechos afectados, a efectos de expropiación forzosa, ocupación temporal e imposición de servidumbres, según determina el artículo 16.1 de la Ley 9/1990, de 28 de diciembre, de Carreteras y Caminos de Castilla-La Mancha, en la redacción dada por la Ley 7/2002, de 9 de mayo.

La tramitación del correspondiente expediente expropiatorio se ha de ajustar, por tanto, al procedimiento de urgencia previsto en el artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa y concordantes de su Reglamento.

En consecuencia, en virtud de lo dispuesto en el Decreto 85/2019, de 16 de julio, por el que se establecen la estructura orgánica y las competencias de los distintos órganos de la Consejería de Fomento, y en base a punto Quinto de la Resolución de 26/09/2019, de la Secretaría General sobre delegación de competencias en las personas titulares de las delegaciones provinciales y del servicio de presupuestos de los servicios centrales (D.O.C.M. Núm. 42001 de 9 de octubre de 2019), he resuelto:

Convocar a las personas titulares de los bienes y/o derechos afectados que figuran en la relación adjunta (y que no pertenezcan al dominio público), para que comparezcan al levantamiento de las actas previas a la ocupación y, si procediera, las de ocupación definitiva en el Ayuntamiento de Ciudad Real, en el día y horas que se señalan en el Anexo.

Además de las publicaciones antes citadas, se dará cuenta del señalamiento a las personas interesadas mediante citación individual.

A dicho acto deberán asistir las interesadas por sí, o representadas por persona debidamente autorizada para actuar en su nombre, aportando los documentos acreditativos de su personalidad (Documento Nacional de Identidad, original y fotocopia) y de la titularidad de los bienes y derechos afectados (Escritura Pública original y fotocopia, en su defecto Cédula Catastral emitida por el Ayuntamiento), así como el último recibo del Impuesto sobre Bienes Inmuebles, pudiendo ir acompañados a su costa, si lo estiman oportuno, de Perito y Notario.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 56.2 del reglamento de Expropiación Forzosa de 26 de abril de 1957, las personas interesadas, así como aquellas cuyos derechos o intereses legítimos se hayan omitido en la relación de afectados adjunta, podrán formular por escrito ante esta Delegación Provincial, hasta el día de levantamiento de Actas Previas, cuantas alegaciones estimen oportunas, a los solos efectos de subsanar los posibles errores que se hayan padecido al confeccionar la relación de bienes o derechos afectados.

La presente Resolución se notificará a la Alcaldía-Presidencia de los Ayuntamientos donde radiquen los bienes y a las personas interesadas mediante citación individual y será publicada en el DOCM, en el BOP de Ciudad Real, en los Tablones de Edictos de los correspondientes Ayuntamientos, en diario/s de la provincia y en el BOE, sirviendo esta última de notificación para titulares de bienes y derechos afectados que sean desconocidos y aquellos de los que se ignore su paradero a los efectos previstos en el artículo 44 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Para mayor información, las personas interesadas tendrán a su disposición los planos parcelarios de expropiación en la Delegación Provincial de la Consejería de Fomento en Ciudad Real, sita en C/ Alarcos 21, 5ª Planta, en horario de oficina.

Los datos personales provienen de fuentes públicas y se engloban en un fichero “Expropiaciones” creado bajo la responsabilidad de la Consejería de Fomento con la finalidad de tramitar el expediente de expropiación para lo que será necesario comunicar datos al Ministerio de Justicia. El tratamiento de dichos datos es necesario para tramitar el expediente; aun así, las personas afectadas podrán ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición contemplados en la normativa vigente sobre protección de datos (Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y legislación de desarrollo) mediante comunicación escrita a la Delegación Provincial de la Consejería de Fomento en Ciudad Real.

En Ciudad Real, a la fecha de la firma digital. EL DELEGADO PROVINCIAL. Fdo.: Casto Sánchez Gijón.

**Conexión peatonal y ciclista entre Ciudad Real y Miguelturra sobre la autovía A-43 (Ciudad Real), expediente: @2022/000475**

N.º Orden	Polígono	Parcela	Titular	Calificación	Tipo de afectación			Día	Hora
					Pleno dominio	Servidumbre	Ocupación temporal		
1	21	36	Lateral Inversiones AL ANDALUS S.A.	Pastos	301 m2	0 m2	1.651 m2	26/07/2023	10:00
2	21	9001	Ministerio de Transportes, Movilidad y Agencia Urbana	Dominio público	3.205 m2	888 m2	1.808 m2	26/07/2023	10:30
3	21	37	Araceli Pilar Gomez Herguido	Labor regadío	1.167 m2	0 m2	3.094 m2	26/07/2023	11:00
4	4	9005	Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha	Dominio público	140 m2	0 m2	0 m2		
5	21	38	Vicente Gomez Romero	Residencial	115 m2	0 m2	0 m2	26/07/2023	11:30
6	21	54	Vicente Gomez Romero	Industrial agrario	101 m2	0 m2	0 m2	26/07/2023	11:30



Una película de Castilla-La Mancha Film Productions

# CASTILLA -LA MANCHA

EL DESTINO MÁS ESPERADO DE LA TEMPORADA



“Una sensacional historia  
de amistad y aventura”

Secuencia Press



“Emocionante y fascinante”

Crítica Film



Disfruta del viaje de Tere y Luisa en:

[www.castillalamanchadecine.com](http://www.castillalamanchadecine.com)



CASTILLA-LA MANCHA DE CINE

[www.turismocastillalamancha.es](http://www.turismocastillalamancha.es)



EN UN LUGAR  
DE TU VIDA



Castilla-La Mancha





## ¿Quién es quién en la nueva Diputación provincial?: catorce mujeres y once hombres conforman la nueva Corporación

Texto: **Héctor Peco**  
Fotos: **Carlos Díaz**

**El primer Gobierno de coalición de la historia de la institución (PP-VOX) es también el primero que contará con mayoría de representación femenina**

**L**os 25 representantes de los tres partidos que conforman desde el pasado sábado, 1 de julio, la nueva corporación de la Diputación de Ciudad Real (PP, PSOE y Vox), ya han tomado posesión como nuevos diputados provinciales.

El Gobierno que estará al frente de la institución, durante los próximos cuatro años, presenta once diputados del Partido Popular y dos de Vox y en él ostentará la presidencia Miguel Ángel Valverde. Los concejales elegidos como diputados provinciales por el PP son: Sonia González, Benjamín de Sebastián, Miguel Ángel Valverde, María Antonia Álvaro, Carlos Villajos, Adrián

Fernández, Miguel Ángel Ruiz, Maribel Mansilla, Encarnación Medina, Carlos Martín de la Leona y Rocío Zarco. Por Vox, figuran dos mujeres para ocupar su espacio en la Diputación provincial: la edil de Ciudad Real, Milagros Calahorra, y la concejal de Alcázar de San Juan, María Jesús Pelayo.

En cuanto al partido con mayor representación en la Diputación provincial éste es el PSOE, que ocupará doce asientos en la corporación, presentando una lista donde figuran los nombres de: José Manuel Bolaños, María Elena García, Mariano Ucendo, Luis Alberto Lara, Gema García, Juan Carlos Moraleda, Begoña Martín, Irene Ruiz, María Esther Mora, Jesús Manuel

Ruiz, Vanessa Irla y Ángel Cano.

### **¿Quién es quién en esta nueva corporación de la Diputación provincial?**

Para esta nueva legislatura el PSOE ha presentado una completa renovación de sus listas. De los diputados provinciales designados en la última legislatura sólo repetirá Mariano Ucendo. Los once compañeros de partido que formarán parte de la corporación entran por primera vez en la Diputación para ejercer de oposición, donde no estaban desde el año 1999. Según los datos facilitados a Lanza por los partidos políticos y, en algún caso, por los propios diputados, estos son sus curriculum.





**MIGUEL ÁNGEL VALVERDE**, que es el nuevo presidente provincial, ha ejercido durante durante la última legislatura como senador en la Cámara Alta, cargo que ha desempeñado al mismo tiempo que el de alcalde de Bolaños de Calatrava, donde el pasado mes de mayo revalidó su posición como regidor municipal por cuarta legislatura consecutiva. Es licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales, con especialidad en Organización, Dirección y Financiación.



**SONIA GONZÁLEZ** es una de las cuatro populares que repite cargo en la Diputación en representación de la comarca de Alcázar de San Juan. El pasado 28 de mayo hizo historia al convertirse en la primera alcaldesa de Argamasilla de Alba. Es licenciada en Derecho por la Universidad de Castilla La Mancha (UCLM).



**ENCARNACIÓN MEDINA**, que ya fue alcaldesa de Villarrubia de los Ojos entre 2011-2019, recientemente ha sido reelegida como regidora del municipio. Es administrativo, casada, con dos hijos, y ha trabajado en la empresa privada y pública. Es también vicepresidenta de Afammer en Villarrubia de los Ojos y miembro de varias hermandades y asociaciones de la localidad.



Uno de los rostros nuevos en representación del PP en la Diputación de Ciudad Real es el de **BENJAMÍN DE SEBASTIÁN**, portavoz municipal del Partido Popular en Tomelloso, licenciado en Derecho y con trayectoria en la gestión de su propia empresa como autónomo.



**CARLOS MARTÍN DE LA LEONA** repite en las listas populares, pues es diputado provincial desde el año 2015. Es licenciado en Derecho y funcionario del Ministerio del Interior. Ha sido secretario general del Partido Popular de Membrilla, así como miembro del Comité Ejecutivo Provincial del Partido Popular.



También llega de nuevo a la Diputación **CARLOS VILLAJOS**, que, por tercera legislatura consecutiva, ha tomado posesión como alcalde de Porzuna. Antes fue concejal de la oposición entre los años 2003 y 2007. Desde el 2015 está al frente del Ayuntamiento. Nacido en 1972, es técnico especialista en informática.



También repite **ADRIÁN FERNÁNDEZ**, ex-alcalde de Malagón. Ha sido miembro de la Comisión Informativa de Hacienda y Promoción Económica y miembro de la Comisión Informativa de Infraestructuras en la Diputación. Diplomado en Magisterio en la especialidad de Educación Física (1993-1996) por la UCLM, ha ejercido como profesor de Educación Física y Primaria en el C.E.I.P Santa Teresa de Malagón.



Tras hacer historia, convirtiéndose en el primer alcalde del Partido Popular en Puertollano, **MIGUEL ÁNGEL RUIZ** asumirá su cargo como diputado provincial de Ciudad Real. Ruiz es ingeniero de Caminos, Canales y Puertos. En 2018 comenzó su carrera pública al ser nombrado presidente de la Federación de Empresarios de Puertollano (FEPU), donde sustituyó a Delia Ruiz Zorrilla.



La que regresa a la Diputación es **ROCÍO ZARCO** donde ya estuvo en el año 2015 representando a la comarca de Valdepeñas. Es técnico superior en Administración y Finanzas, profesión en la que ha desarrollado parte de su currículum profesional.



La alcaldesa de Agudo, **MARIBEL MANSILLA**, ocupará asiento en la Diputación. En 2017 se convirtió en la primera mujer que gobernó en su localidad en toda su historia. Desde que sustituyera a Rafael Muñoz, ha ejercido como regidora del municipio. Su trayectoria laboral ha estado ligada a la explotación ganadera de la que ha formado parte.



**MILAGROS CALAHORRA** es licenciada en Derecho y ejerce como coordinadora de Vox en Ciudad Real. Por primera vez accede con su formación a la Diputación provincial.



**MARÍA ANTONIA ÁLVARO** también estará esta legislatura en la Diputación Provincial de Ciudad Real, donde ha ejercido como diputada desde el año 2019. La alcaldesa de Torralba de Calatrava tiene experiencia como empresaria en negocios familiares durante más de 20 años, con formación en estética y educación familiar.



**MARÍA JESÚS PELAYO** es licenciada en Administración y Dirección de Empresas y máster en Gestión de Cooperativas. Ha ejercido como directora de marketing y ventas en el sector vitivinícola y ha sido directora financiera de una empresa del sector de telecomunicaciones. Fue candidata del partido en las elecciones de 2019 y es la actual portavoz municipal de VOX en el Ayuntamiento de Alcazar de San Juan.





**JOSÉ MANUEL BOLAÑOS VISO**, concejal de Herencia, donde lleva ejerciendo diferentes cargos desde el año 2011, es el nuevo portavoz del PSOE en la Diputación. Durante la última legislatura ha sido senador, siendo ponente del estudio de las consecuencias derivadas del Brexit, así como del Proyecto de Ley de Cooperación para el Desarrollo Sostenible. Es ingeniero Técnico de Obras Públicas.



**LUIS ALBERTO LARA CONTRERAS**, alcalde de Poblete, revalidó el 28 de mayo su condición por otros cuatro años, con mayoría absoluta, por lo que afronta su cuarto mandato. Además, es presidente del grupo de desarrollo rural Entrepárques y estudiante de Antropología, en la actualidad. En cuanto a su carrera profesional, tras ser asesor jurídico y comercial en Madrid y Ciudad Real, comenzó su carrera política.



**GEMA GARCÍA RÍOS**, alcaldesa de Calzada de Calatrava. Ha asumido su segunda legislatura como regidora en la localidad, donde ha mejorado los resultados de 2015. García es licenciada en Biología por la Universidad Complutense de Madrid (UCM), especializada en Biología Ambiental. Del 2006 al 2019, ha ejercido como profesora de Matemáticas y Ciencias en diversos centros de formación de las comunidades autónomas de Madrid y Castilla-La Mancha.



**JUAN CARLOS MORALEDA HERRERA** es alcalde de Ballesteros de Calatrava, donde ha sido el único candidato a asumir el mando en su municipio, sumando un concejal más que en el año 2019. Llega por primera vez a la Diputación de Ciudad Real, donde será el diputado más veterano con 64 años. Desde los 14 años lleva trabajando en empresas familiares. Actualmente tiene dos empresas en propiedad; una dedicada a las estructuras metálicas y otra a la maquinaria agrícola.



**MARÍA ELENA GARCÍA ZALVE**, concejal de Socuéllamos. Ha sido alcaldesa de la localidad durante la última legislatura. Procuradora de los Tribunales de profesión, es licenciada en Derecho por la Universidad Complutense de Madrid.



**MARIANO UCENDO DÍAZ PINTADO**, concejal de Campo de Criptana, donde ha sido secretario general del partido desde el año 2018. Nacido en 1972, estudió Magisterio por la Universidad de Castilla-La Mancha. Ha sido concejal en Criptana desde el año 2011.



**BEGOÑA MARTÍN-MORENO URDA**. La concejal de Villarrubia de los Ojos asumirá por primera vez un papel en la Diputación, donde es la miembro más joven. Tiene un doble grado en Periodismo y Comunicación Audiovisual y máster en Protocolo, Comunicación Corporativa y Organización de Eventos. Su carrera laboral comenzó en una agencia de comunicación y relaciones públicas. Actualmente, es editora y responsable multimedia en Interactvty.



También se estrenará en la Diputación de Ciudad Real **IRENE RUIZ CAMACHO**, que es alcaldesa de Villarta de San Juan. Profesora de Educación Primaria y Secundaria de formación, durante estos próximos cuatro años, ejercerá su segunda legislatura al frente del Ayuntamiento villarteño.



**MARÍA ESTHER MORA MENESES**, concejal de Puertollano, asume el testigo de Petra Sánchez en la Diputación. Es Ingeniero Técnico Agrícola en explotaciones agropecuarias. Antes de ejercer como concejal en el Ayuntamiento de Puertollano, donde ha sido titular de Cultura y Portavoz del gobierno municipal durante la última legislatura, ha trabajado para grandes compañías energéticas como Iberdrola.



Por la comarca de Puertollano también ha sido designado **JESÚS MANUEL RUIZ VALLE** por el PSOE, alcalde de Argamasilla de Calatrava, electo por segunda legislatura consecutiva. Es Ingeniero Técnico Informático. Desde el año 2007 ha sido gerente informático en el Ayuntamiento rabanero y durante los últimos cuatro años ha desempeñado su cargo como regidor en la localidad.



**VANESSA IRLA URIARTE**, concejal de Valdepeñas, llega a la Diputación como doctora en Comunicación, periodista, publicista y politóloga. Es máster en Comunicación Corporativa y en Comunicación y Marketing Político; posee un postgrado en Comunicación y Liderazgo Político. Durante casi once años ha sido directora de la televisión local de Valdepeñas. Como edil, ha sido titular de Cultura, Turismo, Feria y Fiestas y Participación ciudadana.



Finalmente, el PSOE ha designado por la Comarca de Villanueva de los Infantes a **ÁNGEL CANO NIETO**, alcalde de Villahermosa, donde ya fue elegido en el año 2019. Tiene 44 años, es comercial de profesión y cuenta con un título como Técnico Administrativo.

# PUBLIQUE

# CON NOSOTROS SUS EDICTOS Y ANUNCIOS OFICIALES

Recepción de anuncios de Lunes a Viernes de 9:00 a 15:00 h. y de 17:00 a 19:00 h.

📞 926 27 46 96

✉️ [publicidad@lanzadigital.com](mailto:publicidad@lanzadigital.com)

Si es usted abogado, procurador, gestor o empresa y necesita publicar sus edictos o anuncios oficiales de juntas ordinarias y extraordinarias, fusiones, disoluciones, liquidaciones, cambios de domicilio, reducciones y ampliaciones de capital, escisiones, cesiones, absorciones, concursos, adjudicaciones, expropiaciones, o de cualquier otro tema mercantil o judicial, póngase en contacto con nosotros.

Presupuestos sin compromiso (para ayuntamientos, instituciones, profesionales, juzgados, notarías, registros, empresas, particulares..) para la publicación de su anuncio en:

**SEMANARIO LANZA (los Viernes) o en [www.lanzadigital.com/anuncios](http://www.lanzadigital.com/anuncios)**





## Golpes de calor, la dolencia veraniega que más sube en las consultas

Texto: **Belén Rodríguez**  
Fotos: **Carlos Díaz**  
**Clara Manzano / Lanza**

El enfermero Luis Cabezas (Villarrubia) y la médica residente Teresa Fernández (Puertollano) piden tomarse en serio los consejos de hidratarse y evitar la actividad al aire libre en las horas centrales del día. Síntomas como torpor mental, desorientación o dolor de cabeza son el primer aviso: “Un golpe de calor no te mata en dos horas, atentos a los síntomas leves”



**N**o llevamos ni dos semanas de verano y ya ha debutado (25 de junio) la primera ola de calor de la temporada en Ciudad Real, con la peor tarjeta de visita posible: un muerto por “golpe de calor”. Un jornalero de 47 años de Tomelloso que se desvaneció el 26 de junio -el día de más calor de este episodio con máximas de 40°-, cuando trabajaba en el campo en Cinco Casas a las tres de la tarde. Murió después en el Hospital General de Ciudad Real.

Este caso y lo que podría venir este finde es un ejemplo de la poca broma que cabe con el calor y sus consecuencias para la salud. La muerte es lo extremo de un padecimiento que no deja de aumentar en las consultas de los centros de salud de la provincia y las urgencias hospitalarias, como confirman los profesionales sanitarios.

La mortalidad por calor lleva dos décadas subiendo “Desde que empezamos a hacer protocolos, hace unos veinte años, la estadística refleja un aumento claro de la mortalidad asociada al calor”, asegura el enfermero Luis Cabezas Vallejo, especializado en enfermería pediátrica en el centro de salud de Villarrubia de los Ojos.

Con treinta y seis años de ejercicio profesional este sanitario no tiene dudas de cómo el cambio climático afecta a la salud, “es una evidencia científico-sanitaria”, dice, y recomienda no confiarse por tontas o sentido común que parezcan las advertencias. “Uno se muere en dos horas de un golpe de calor”, remarca; antes de llegar a ese extremo el cuerpo de lanza mensajes, síntomas, a los que hay que prestar atención y ponerles remedio.

“No vemos un golpe de calor a diario en la consulta, pero sí problemas de salud desencadenados por el calor, la sobreexposición al sol y las altas temperaturas”.

Teresa Fernández, médica residente en medicina familiar y comunitaria este verano en un centro de salud de Puertollano también recomienda reaccionar rápido ante un síntoma leve: “El golpe de calor es un trastorno ocasionado por un exceso de calor en el cuerpo, por una exposición prolongada a altas temperaturas. Hablamos de ‘golpe’ para referirnos a la fase extrema de una dolencia en la que suelen aparecer primero dolores de cabeza, mareo, cansancio. Si esto lo dejas pasar al final tu organismo pierde la capacidad para compensar ese exceso de temperatura”.

### Un golpe de calor puede pasar inadvertido

¿Podemos sufrir un golpe de calor y no darnos cuenta?, la respuesta del enfermero Cabezas es “sí”. Le pasó hace unos días, un niño sin desayunar que hizo gimnasia en el sótano de su casa -ni siquiera al aire libre- y se mareó por una bajada de tensión. “Esto está provocado por las altas temperaturas y puede pasar a cualquier edad, aunque lo aconsejable es prestar más atención a los grupos de riesgo, mayores, mujeres gestantes y personas con enfermedades cardiovasculares”.

Los síntomas más comunes son torpor mental, desorientación, dolor de cabeza, vómitos, temperatura muy alta en la piel, piel seca, boca seca, “el primer síntoma puede debutar con un desfalleci-



El enfermero Luis Cabezas (Villarrubia) (arriba) y la médica residente Teresa Fernández (Puertollano) (abajo)

**“Desde que empezamos a hacer protocolos, hace unos veinte años, la estadística refleja un aumento claro de la mortalidad asociada al calor”**

**“Al primer síntoma hay que abandonar la exposición a las altas temperaturas. Y si pasa en el campo, retirarnos de ahí. Quitar alguna prenda, hidratar pero no de forma rápida”**

miento”, comenta.

### Abandonar la exposición a las altas temperaturas

“Al primer síntoma hay que abandonar la exposición a las altas temperaturas. Y si pasa en el campo, retirarnos de ahí. Quitar alguna prenda, hidratar pero no de forma rápida o con agua muy fría, el contraste puede ser peor. Mejor que el enfermo beba agua a sorbitos. Lo siguiente sería acudir a un centro o servicio sanitario”, refiere la doctora.

Ya ha visto ‘enfermos de calor’ este año, “hace poco vino a urgencias un paciente que había estado trabajando en el campo y llegó con un golpe de calor, “lo derivamos al hospital”.

Agua, cero alcohol y cafeína y bebidas azucaradas. El consejo para no llegar a esto es tomar precauciones “lógicas” que no todo el mundo sigue. Beber líquido, agua, nada de alcohol, cafeína o refrescos azucarados es el mejor medicamento preventivo.





Todos debemos hacerlo en verano, pero en especial las personas mayores que pierden la sensación de sed y se deshidratan. “Las bebidas muy dulces o la cafeína afectan al sistema de autorregulación.

También hay que estar encima de los niños pequeños que no te piden agua, pero hay que preocuparse de que beban. “Los niños son grupo de riesgo porque su sistema de termorregulación es más inmaduro, además su piel no hace filtro, no hay que exponerlos de forma directa al sol”.

### Exposición solar en el coche

El enfermero recuerda hace muchos años un caso de ni niño al que sus padres llevaban atrás en el coche protegido del sol con parasoles, que sufrió quemaduras graves, “lo tuvimos que mandar al Hospital de La Paz en Madrid”.

Evitar salir a la calle en las horas centrales del día (entre doce de la mañana y seis de la tarde, dependiendo de las temperaturas) es de primero de prevención del golpe o el padecimiento por calor, y por supuesto no hacer ejercicio al aire libre en esas horas, una imprudencia que persiste entre la población, muchos consejos que se den cada verano. En cuanto a los trabajos al aire libre recomienda adecuar los horarios a esas tareas, con políticas que lo regulen, “como ya se está haciendo”. Cabezas también llama la atención de los deportistas, corredores, “gente supersana que comete imprudencias en las carreras populares; en verano deben ser nocturnas y que haya servicio de médico de urgencias”.

**Ropa holgada, colores claros, manga larga**  
Lo mejor para protegerse de las altas temperaturas

no es ir exponiendo carne. “Lo suyo es vestir ropa holgada, colores claros, y mejor de manga larga, para protegerse la piel. Si expones mucha piel al sol se calienta y la temperatura corporal se regula peor. Las gafas de sol también son recomendables, las gorras y los sombreros”.

### Buscar entornos de sombra

“Estar en entornos de sombra”, es de las recomendaciones que parece de cajón. Pero en verano no se cumple, más bien se busca el sol en piscinas o playas, “el sol deshidrata la piel, mejor tomarlo poco y refrescarla a menudo”.

### Aire acondicionado, mejor el ventilador

El aire acondicionado, sin el que muchas personas no pueden vivir en verano no es satanás, pero tampoco lo ideal. “El abuso del aire acondicionado tiene sus riesgos, es preferible para nuestra salud usar ventiladores”.

### Los diez pasos para evitar golpes de calor

Beber agua y líquidos con frecuencia, aunque no se tenga sed.

Evitar las bebidas con cafeína, alcohol y muy azucaradas.

Presta especial atención a bebés, menores, lactantes, mujeres gestantes, mayores o personas con enfermedades que pueden agravarse con el calor (cardíacas, renales, diabetes, hipertensión, cáncer, patologías que dificultan la movilidad, demencia y otras enfermedades mentales).

Permanece el mayor tiempo posible en lugares frescos, a la sombra o climatizados.

Procura reducir la actividad física y evita realizar deportes al aire libre en las horas centrales.

Usa ropa ligera, holgada y que deje transpirar.

Nunca dejes a ninguna persona en un vehículo estacionado y cerrado (especialmente menores, mayores o enfermos crónicos)

Consulta a tu profesional sanitario ante síntomas que se prolonguen más de una hora

Mantén tus medicinas en un lugar fresco (el calor puede alterar su composición y efectos)

Haz comidas ligeras que ayuden a reponer las sales perdidas por el sudor (ensaladas, frutas, verduras, zumos, etc.

### Pasa la primera ola de calor pero julio será «asfixiante»

La primera ola de calor del verano (días consecutivos de temperaturas máximas y mínimas más altas de lo normal que varía según la situación geográfica) ha pasado. Al menos lo más crudo. No es que pase el calor, sino que este fin de semana habrá un pequeño respiro en la provincia de Ciudad Real y casi toda España. De todas formas portales meteorológicos como el tiempo.es y la Aemet ya han pronosticado un julio con temperaturas más altas de lo normal, con una canícula (del 15 de julio al 15 de agosto) de calor «asfixiante».

Las recomendaciones para protegerse del calor y del sol se pueden consultar también en la web del Ministerio de Sanidad: <https://www.sanidad.gob.es/ciudadanos/saludAmbLaboral/planAltasTemp/2023/home.htm>



## Misión Humanitaria cumple una década marcada por la solidaridad

Este 2023, la ONG Misión Humanitaria cumple diez años. Lo que nació como una iniciativa solidaria con la vocación de varios amigos de Ciudad Real, ha ido tomando cuerpo a lo largo de estos años, interviniendo en numerosos países de América Latina y África, que han servido para contribuir a que centenares de personas hayan podido tener un futuro más digno gracias a “sus pequeños gestos”

Texto: **Héctor Peco**  
Fotos: **Clara Manzano**

**S**er solidario, como el que estudia periodismo u oposita para Guardia Civil, tiene algo en común y necesario, la vocación y quizás un poco de bohemia. Uno no se juega el tipo por los demás si no cree que con lo que hace contribuye a dejar un mundo mejor para los que vayan a precederlo en el tiempo.

Con ese objetivo y con la única pretensión de poner un pequeño grano de arena allí donde fuese necesario, nació Misión Humanitaria hace diez años en Ciudad Real, revocada de otra ONG, donde los integrantes dejaron de sentirse identificados y que a la postre les obligó a cambiar el camino, recuerda ahora José Antonio Morales, una década después.

“Cuando decidimos fundar Misión Humanitaria nuestra única intención era ayudar al prójimo, hacer proyectos de cooperación; sin medallas ni méritos personales”. Los primeros pasos se dieron en República Dominicana y Bolivia, donde conservaban contactos de la anterior aventura, casi siempre ligados a la Iglesia católica.

Aunque es uno de los momentos más cercanos en el tiempo, Morales confiesa que uno de los lugares que más le han marcado ha sido Ucrania. “Cada vez que sale algo del conflicto ucraniano en la tele se me ponen los vellos de punta”, obligado por un recuerdo todavía muy presente. “Los primeros días cuando empezó la guerra nos desplazamos a la frontera con Rumanía para ver cómo podíamos ayudar. Toda la ayuda internacional iba a Polonia, los almacenes estaban saturados. Contactamos con gente de Rumanía que estaban en la frontera y nos dijeron que allí no tenían casi ayuda, que si podíamos desviar parte de la ayuda a ese territorio y así lo hicimos”.

“Aquella era una zona restringida, no se podía entrar, pero cuando veías a chavales jóvenes de 18, 20 años entrando un convoy, yo pensaba: “yo Guardia Civil de España no me voy a quedar aquí viendo esto sin hacer nada y acabamos entrenando y aportando nuestra solidaridad”.



Uno de los grandes retos de las acciones humanitarias es perdurar en el tiempo y hacer que la conciencia social no sea algo pasajero. A veces, influida por las noticias, la sociedad prioriza una preocupación hasta que deja de aparecer bajo los focos, lo que no significa que el problema se haya solventado. “Nuestro trabajo no se enfoca sobre problemas pasajeros. Por desgracia intervenimos en países muy necesitados, azotados por permanentes crisis y problemas sociales, donde la ayuda debe ser constante”.

En este sentido, este Guardia Civil de carrera, recuerda el terremoto que hubo hace unos meses en Siria y en Turquía, del que “ya nadie se acuerda”. “Estamos todavía ayudando a familias que fueron víctimas del terremoto de Haití en 2010 y hace unas semanas hubo otro que, de nuevo, ha afectado a muchísimas personas”.

**“El ser humano levanta la cabeza aunque se la corten veinte veces”**

La palabra “resiliencia” es hoy una de las que más se

tatúan en los brazos, como un recuerdo que invita a resistir todo lo que venga. De ahí que Morales repita como un mantra una idea: “El ser humano levanta la cabeza aunque se la corten veinte veces”.

Y eso lo ha aprendido simplemente observando lo que ocurre en otros países. “Te quedas alucinado de cómo se sobrevive en países donde la pobreza es la única realidad y no están lamentándose todo el día; lo aceptan, viven el día a día y ya está. En otros, como el nuestro, aceptar un problema cuesta más y tenemos mayor facilidad para derrumbarnos”.

Algo que ha cambiado a lo largo de esta década ha sido la forma de abordar las ayudas. “Cuando creas una ONG tienes la intención de resolver problemas mundiales, de cambiar el mundo; luego descubres que esos sueños son utópicos y que la realidad y lo mejor, es enfocar y personalizarlas. Por ejemplo, ayudar a una familia a tener un hogar, ayudar a un chico a llegar a la Universidad”, porque la educación, tal como dijo Malala Yousafzai, cambia el mundo: “Un niño, un profesor,





un libro y un lápiz pueden cambiar el mundo”.

“Hay un chaval que me vino una vez, con 17 o 18 años, sin futuro ninguno. Me dijo, José Antonio, ‘¿me puedes dejar 2.000 pesos?’, al cambio unos 30 euros. Pregunté para qué los quería y me dijo que para examinarme para entrar en el Ejército. Se los di y aquel gesto le cambió la vida. Ahora el chaval es Sargento de la Marina, va a Estados Unidos a hacer cursos, a formarse, tiene dos niñas, su casa y todo empezó con esos 30 euros”.

Con esos pequeños gestos, Misión Humanitaria ha llegado a rincones imposibles de todo el mundo. “Ahora mismo unas monjitas que están perdidas en la selva, me pidieron a ver si le podía comprar dos bicicletas. Yo pensaba que eran para algún niño y me explicaron que no, que era para poder desplazarse de un pueblo a otro, en trayectos de muchos kilómetros que ahora hacen a pie”. Esas peticiones que llegan cada poco a su email, se convierten en proyectos y en ojalás, que acaban dependiendo de que las administraciones públicas den un paso adelante y empaticen con ellas para hacerlas posibles y las cataloguen como “prioritarios”.

### “Por su Comunión, a mis hijas las llevé a conocer de cerca la pobreza”

De sus treinta años desarrollando proyectos de cooperación, José Antonio se sigue quedando con las sonrisas de un niño cualquiera recibiendo un peluche como regalo, la pureza de una mirada de gratitud que no entiende por qué la vida le otorga eso que ni siquiera le estaba permitido soñar; de ahí que esa mirada hacia lo que suele pasar inadvertido haya querido transmitirla a sus hijas desde pequeñas.

“Cuando mis hijas hicieron la Comunión, en lugar de ir a Disneyland, las mías fueron a Santo Domingo. Hicimos un tour durante una semana para que vieran lo que era la pobreza y la pobreza extrema. Allí me decían, ‘mira papá, ese niño no lleva pantalones o no lleva zapatos’”. Esa experiencia les marcó tanto que hoy, una es trabajadora social, la otra recorre el mundo siendo militar.

“En esa época todos los niños tenían una Game Boy, una Play Station que valían ya 300 euros. Yo les explicaba que con esos 300 euros comía una familia durante un año. Es que es muy fuerte la diferencia social

dependiendo de la suerte que tengas al nacer”.

### “La clase política debe empatizar con la pobreza”

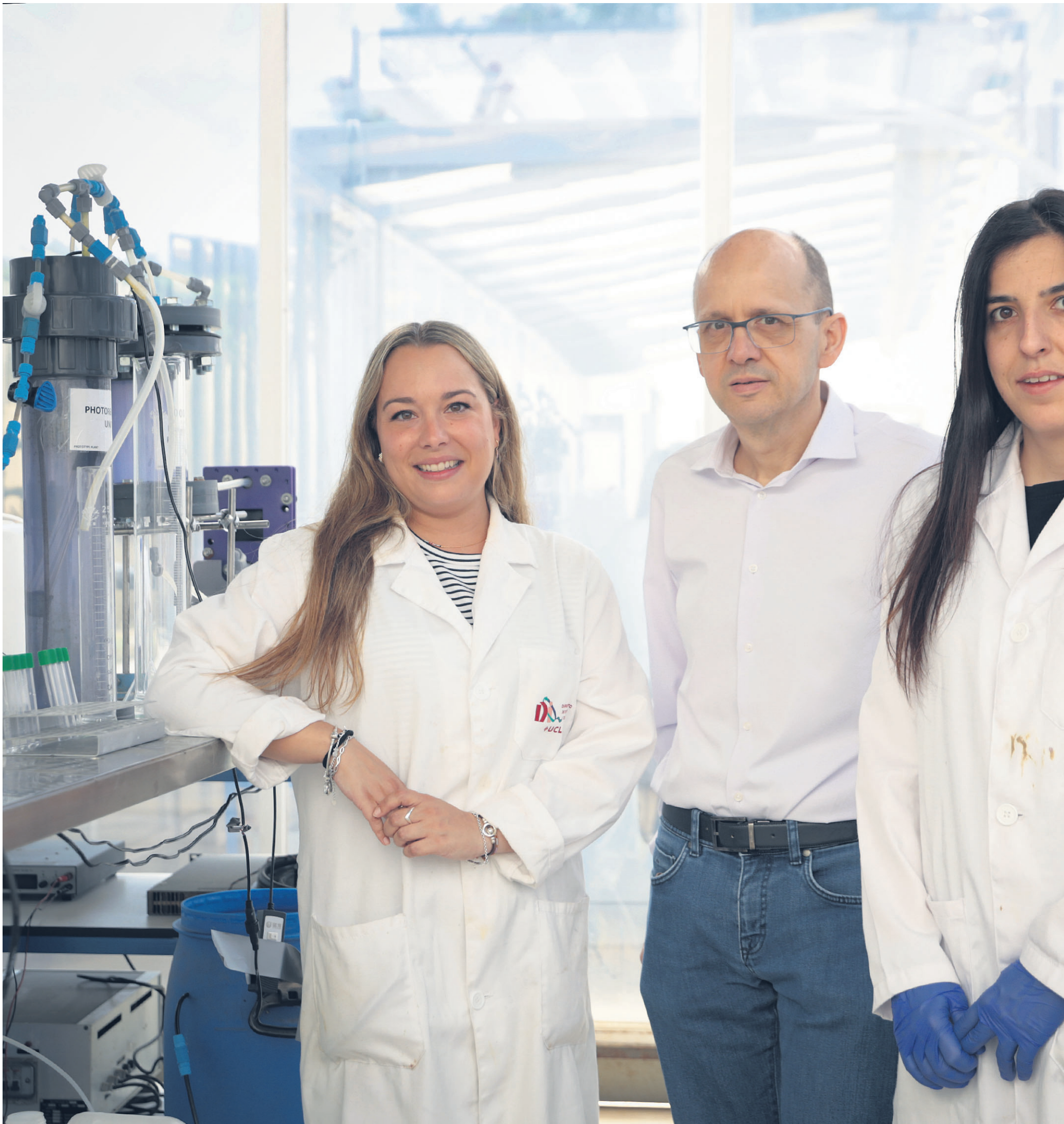
A pesar de que la sociedad hoy accede a más información que nunca, Morales lo tiene claro. “La sociedad es solidaria, pero sigue faltando empatía, sobre todo entre la clase política. Podía escribir un libro de trabas que me han puesto los políticos, de gente que asume un cargo y te dejan tirado en el camino”.

Sin ir más lejos, en estos dos últimos años denuncia que “Misión Humanitaria ha adolecido de subvenciones”; sin embargo, confiesa, “me siento mejor y más libre. Lo poco que he hecho, tengo la sensación de no tener que agradecerse a nadie”.

Líbano, Mali, Gabón, Senegal, Haití, República Dominicana, son algunos de los países donde sigue llegando la solidaridad de Misión Humanitaria en forma de ropa, de balones, de peluches, pequeños gestos que cambian vidas y que llegan bajo la bandera de la solidaridad de una sociedad como la de Ciudad Real que espera seguir sumando años a su biografía.



# Actualidad







# Agua de la máxima calidad para el cultivo agrícola, sin contaminantes ni trazas de fármacos

Texto: **Laura Espinar**

Fotos: **J. Jurado**

**El Laboratorio de Ingeniería Electroquímica del Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) investiga el desarrollo de una nueva tecnología para tratar el agua que sale de las depuradoras y conseguir una de la máxima calidad para el cultivo agrícola, un agua sin contaminantes microbiológicos ni trazas de fármacos. El objetivo es lograr una tecnología que elimine los fármacos del agua de riego y evitar que lleguen a la cadena alimenticia, según el investigador y director del proyecto, Manuel Rodrigo**

**E**l Laboratorio de Ingeniería Electroquímica y Ambiental del Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) es uno de los ocho socios del consorcio del proyecto europeo SERPIC que busca desarrollar una nueva tecnología para tratar el agua que sale de las depuradoras y conseguir una de la máxima calidad para el cultivo agrícola, un agua sin contaminantes microbiológicos ni trazas de fármacos.

“En el Itquima (Instituto de Tecnología Química y Medio Ambiental de Ciudad Real) hemos desarrollado una pequeña planta para tratar el agua de salida de las depuradoras y poder utilizarla para el riego de vegetales sin que lleve trazas de fármacos, es decir, sin los compuestos que las depuradoras no son capaces de eliminar”, explica Manuel Rodrigo, director de este proyecto de reutilización de agua residual

en regadío de cultivos agrícolas.

“Cuando te tomas un medicamento, utilizas una parte mientras que el resto va a parar a las aguas residuales y las depuradoras no son capaces de quitar todos esos compuestos que llevan, como es el caso de los antibióticos, ya que solo están preparadas para eliminar una parte de los contaminantes”, aclara el también catedrático de Ingeniería Química de la UCLM.

## **Desarrollo de una tecnología**

Para conseguir un agua de calidad, los investigadores de este Laboratorio de la UCLM en el campus de Ciudad Real trabajan, en el marco del proyecto SERPIC, en el desarrollo de una tecnología que elimine los fármacos del agua de riego evitando que lleguen a la cadena alimenticia y den lugar a la aparición de “superbacterias”, esas cepas de bacterias, virus o parásitos resistentes a la mayoría de los antibióticos.

Esta tecnología, dos reactores electroquí-

micos para producir persulfatos y ozono y construir un prototipo, se desarrolla conjuntamente con el Instituto Fraunhofer de Ingeniería de Superficies en Stuttgart (Alemania) otro de los socios que conforman este consorcio europeo junto a instituciones de Noruega, Italia, Sudáfrica y Portugal.

## **Cómo se lleva a cabo el proceso**

Sobre cómo se lleva a cabo el proceso, el investigador explica que el agua de la depuradora llega en cisterna a la planta del Itquima donde pasa por un proceso de ósmosis inversa que la separa en dos partes. Una de ellas es un agua muy pura y otra tiene todos los contaminantes concentrados. En un segundo proceso, ésta pasa por un fotorreactor, diseñado con tecnología de impresión 3D en el Laboratorio, donde se añade persulfato, cuyo reactivo destruye cualquier tipo de contaminante, incluso a nivel de trazas.

En una segunda línea, se encuentra un sistema de generación de ozono que se reali-



za con tecnología propia, muy barata, que desinfecta el agua de cualquier microorganismo.

El agua resultante de este proceso ya está libre de contaminantes y es la que los investigadores utilizan para regar las plantas (zanahorias) que crecen en unas jardineras en el patio del Itquima.

Pero, ¿estas plantas crecen libres de contaminantes?. “De momento, va bien el tema”, responde Rodrigo quien adelanta que el equipo que dirige supervisará las pruebas de verificación el próximo mes de julio, fecha en la que se pondrá en marcha un sistema de riego en superficies mayores que las actuales. En el desarrollo de estas instalaciones, han participado el Instituto Noruego de Investigaciones Acuáticas, desarrollando tecnología de nanofiltración; la Universidad de Oporto, con tecnología fotocatalítica y la empresa alemana SolarSpring.

### Las investigadoras

Las investigadoras Pilar Castro, de Ciudad Real, y Ángela Moratalla, de Quintanar del Rey (Cuenca), participan en este proyecto tanto en el proceso de desinfección del agua, con el uso de compuestos que las depuradoras convencionales no pueden eliminar, como en el análisis de las aguas, la que llega en bruto y la resultante de las corrientes de salida del tratamiento.

Ambas explican que la investigación se centra en saber si el tratamiento que se aplica es el apropiado para combatir todos o parte de los fármacos que lleva el agua. No obstante, aseguran que “lo primero que hay que hacer es conocer lo que tiene el agua y, después, comprobar si tu tratamiento funciona”. Su propuesta es una tecnología multibarrera, es decir, que el agua pase por varios tratamientos, de ahí la presencia de diferentes universidades y empresas en este proyecto ya que cada una aporta una tecnología diferente.



“Nosotros aportamos nuestros conocimientos en Electroquímica, que son muy buenos para oxidar y eliminar los tipos de compuestos del agua”, señala Castro, mientras que Moratalla refiere los diferentes componentes que tiene el agua depurada como el ciclofenato (antiinflamatorio), sulfametoxazol (antibióticos) y antidepresivos, ya que una parte del medicamento que tomamos se excreta en la orina, llega a las aguas residuales y las depuradoras no lo eliminan completamente.

Para Castro, el objetivo final de la investigación es implantar esta tecnología a nivel industrial y lograr

que el agua de salida de la depuradora no tenga contaminantes microbiológicos ni trazas de fármacos.

“Es un proceso muy interesante, puntualiza Moratalla, ya que si, de entrada, tengo fármacos en el agua y al final del proceso me han desaparecido, quiere decir que funciona”.

### En agosto de 2024

El proyecto europeo SERPIC (Sustainable Electrochemical Reduction of contaminants of emerging concern and Pathogens in WWTP effluent for Irrigation of Crops) tiene una duración de tres años y concluirá en el mes de agosto de 2024. Está financiado dentro de la convocatoria AquaticPollutant con un millón de euros de los que 150.000 son gestionados por el Laboratorio de Ingeniería Electroquímica y Ambiental del Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM).

Este proyecto busca aplicaciones en Europa y África para lo que los equipos de las universidades de italiana de Ferrara y sudafricana de Stellenbosch trabajan para determinar el impacto de la eliminación de antibióticos y otros contaminantes en la salida de las depuradoras para impedir su acceso a la cadena alimentaria y al medio ambiente, según publicaba la UCLM con motivo de la asamblea general que celebró el consorcio europeo en Ciudad Real hace unos meses.



Castilla-La Mancha

## INFORMACIÓN PÚBLICA

ANUNCIO DE 27-6-2023, DE LA DELEGACIÓN PROVINCIAL DE DESARROLLO SOSTENIBLE DE CIUDAD REAL, POR EL QUE SE SOMETE A INFORMACIÓN PÚBLICA LA SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN ADMINISTRATIVA PREVIA, AUTORIZACIÓN ADMINISTRATIVA DE CONSTRUCCIÓN Y RECONOCIMIENTO EN CONCRETO DE UTILIDAD PÚBLICA DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA QUE SE CITA (NÚMERO DE EXPEDIENTE 13211104915).

A los efectos previstos en el título IX de la Ley 24/2013, del Sector Eléctrico, y en los artículos 9.2, 13 y 22 del Decreto 80/2007, de 19 de junio, por el que se regulan los procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica a tramitar por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (D.O.C.M. nº 131 de 22/06/2007), se somete a información pública la solicitud de autorización administrativa previa, autorización administrativa de construcción y reconocimiento en concreto de utilidad pública de la siguiente instalación eléctrica, siendo los bienes y derechos afectados por la misma los que se insertan en este anuncio:

Número de expediente: 13211104915

Solicitante: UFD Distribución Electricidad, S.A.

Características principales: Línea subterránea MT 15 kV de 205 m.

Situación: Polígono 6, parcelas 739, y 812 (Puertollano)

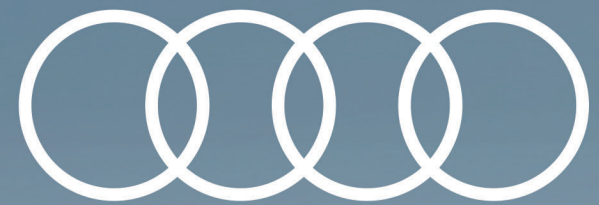
Finalidad: Paso a subterráneo de LMTA CTL707 por situación antirreglamentaria.

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

Ciudad Real, a 27 de junio de 2023. El Delegado Provincial. Fausto Marín Megía

Término municipal	Núm. orden	Longitud canalización subterránea (m)	Superficie canalización subterránea (m2)	Ocupación temporal (m2)	Pol.	Par.	Referencia catastral	Naturaleza del terreno	Titular
Puertollano	1	1	1,22	0	006	00739	13071A006007390000XB	Labor seco	Desconocido
Puertollano	4	1	1,54	0	006	00812	13071A006008120000XL	Labor seco	Emilio Pérez Muñoz Manuela Trapero Gómez





# Vivir la vanguardia es conectar con todo.

Audi Q4 e-tron 100% eléctrico, con MMI touch de 11,6”.

Por 550€/mes\*.  
Con Easy Renting a 36 meses.  
Entrada: 9.038€.



Red de Concesionarios Oficiales Audi en Ciudad Real.

Talleres Manchegos



\*Oferta Audi Financial Services para un Audi Q4 E-TRON ADVANCED 40. 150,00 kW 76,6 kWh, con un contrato de Renting a 36 meses y 30.000 km totales, abonando una entrada de 9.038,23 € a través de Volkswagen Renting S.A. Precio final completo, incluidos los impuestos 28.842,91 €. La cuota y la entrada incluyen IVA. Incluye todos los servicios en Red Oficial Audi de mantenimiento y desgaste, garantía (reparación de averías), servicio de seguro y complementario de reparaciones y asistencia en viaje durante el período contratado. Cambio de neumáticos no incluido. Para otras versiones y equipamientos consulte en su Concesionario Oficial Audi. Oferta válida hasta el 31/07/2023 salvo variación en las condiciones del precio del vehículo. Audi Financial Services es una marca comercializada por Volkswagen Renting S.A. Avda. De Bruselas 34 28108 - (Alcobendas) - Madrid Importes IVA incluido. El precio incluye ayuda del programa de incentivos a la movilidad eficiente y sostenible (Programa MOVES III) por importe de 7.000€, que puede no estar disponible en tu Comunidad Autónoma. Incentivo plan MOVES aplicable a particulares y autónomos que compren un vehículo eléctrico, entregando un vehículo con un mínimo de 7 años de antigüedad para achatarramiento, acreditando el titular del vehículo al menos 12 meses de titularidad de éste. Consumo de electricidad combinado: 20,2 – 16,8 kWh / 100 km. Emisión combinada de CO<sub>2</sub>: 0g/km. Las cifras de consumo de combustible y emisiones de CO<sub>2</sub>, se facilitan en intervalos porque dependen del equipamiento del vehículo seleccionado. Las cifras de consumo y emisiones de este vehículo solo están disponibles según WLTP y no según NEDC.





## Asaja Ciudad Real pide paliar “los déficits” de Agroseguro

Varios dirigentes de la entidad denuncian la mala praxis en la línea de viñedo y en otras coberturas para cereales y hortícolas que daña las uvas

Texto: Julia Yébenes / Fotos: Lanza

Asaja Ciudad Real ha pedido reformar el sistema de peritaje y pagos de Agroseguro, “deficiente” en su desarrollo y perjudicial para los productores, especialmente para los del sector vinícola, “con un 30% menos de los pagos por los daños reales”, tal y como han denunciado esta mañana el secretario provincial de la entidad, Florencio Rodríguez, y los responsables del área de Seguros, Pedro Alcolea y Francisco Patiño.

Al parecer, los peritos, “que forman parte del sistema”, les están tasando “entre el 50 y el 60%” de las parcelas de viñedo afectadas por una helada en abril, que impactó en “las yemas”, pero solo les reconocen “un 20%”, mientras que el otro 30% de daños lo achacan “a adversidades climáticas” sin especificar. Además, los partes de siniestros se cierran en la oficina “con las mismas observaciones” y con indicaciones “uniformes, que van en la misma dirección” y “de parte” y no en el campo, donde el agricultor sólo verbaliza su opinión.



Es una práctica contraria a lo que recoge la ley de seguros, que apunta a que las actas de peritaje tienen que estar firmadas en la explotación por ambas partes. Es un extremo que “no se cumple”.

Se trata de una fórmula con la que “los agricultores se sienten indefensos” y “impotentes” ante el grupo de Agroseguro (público-privado), con la que el sistema “se ahorra el 30% de lo que el agricultor tiene asegurado”. La práctica es “demoníaca” y forma parte del juego de la trilería”, según han denunciado.

Por ello, ante “esta aberración y barbaridad”, el “80%” de los viticultores con parcelas aseguradas y ya peritadas “hemos firmado no conformes”. Incluso los directivos de Asaja, han expuesto, han intentado “razonar” con los responsables de Agroseguro sobre “las pérdidas con la misma siniestralidad de la parte que reconocen y ellos no se bajan del carro”.

Lo productores, por tanto, “no lo vamos a dejar y vamos a luchar” porque en este caso “hay una razón que es la helada” y los daños que ha provocado.

La situación es “delicada” ante un seguro tramitado por el agricultor, que “le están robando” al no reconocerle “un daño real”. Así, a su juicio, “no se puede ignorar una realidad como la que hay en el campo y ahí vamos a estar enfrente de lo que corresponda”, han sostenido, a la vez que han pedido a “otros organismos -como el Consorcio de Seguros- que apoyen a los productores”.

### En viñedo, cereal y hortícolas

En concreto, respecto al cultivo del viñedo, Castilla-La Mancha tiene un 40% de la superficie asegurada, 180.000 de las 441.300 hectáreas existentes. En Ciudad Real alcanza la mitad, cerca del 50%, con unas 80.000 hectáreas cubiertas de las 162.000 hectáreas cultivadas.

Esta línea de seguro vinícola “está siendo beneficiosa” para Agroseguro en los últimos 20 años, dado “el menor número de siniestros y de indemnizaciones, y el incremento de las pólizas y las primas que pagamos”. Por ello, han insistido en revisar la metodología de los seguros “para que no paguemos tanto y sea justo”.

En el caso de los cereales, “tampoco admiten” los daños, con un 60% menos de cosecha en general, como un caso de una finca con una cobertura para 8.000 kilos por hectárea, en la que han tasado daños en 3.000 kilos, mientras que los “otros 5.000 kilos no se van a pagar”. “Agroseguro también se ha negado a hacer contradictorios”, han agregado.

Es la “misma dinámica” que se da en los ajos, también con pérdidas del 60%, y la que temen



**Al parecer, los peritos, “que forman parte del sistema”, les están tasando “entre el 50 y el 60%” de las parcelas de viñedo afectadas por una helada en abril, que impactó en “las yemas”, pero solo les reconocen “un 20%”, mientras que el otro 30% de daños lo achacan “a adversidades climáticas” sin especificar**

ocurrirá con el melón y la sandía, a tenor del precedente de las hortícolas el año pasado, con reducciones 30% por “condiciones climatológicas adversas”

De este modo, han pedido “mejorar y reformar el sistema” para arreglar “las deficiencias en las fórmulas de contratación y de personal en las peritaciones”.

“No se pueden consentir”, sobre todo “porque las condiciones climatológicas suben cada año y los seguros van bajando porque no funciona”. “No puede actuar como una apisonadora”, han continuado, a la vez que “han reconocido que la ley está mal aplicada pero no mal hecha”.

Con todo, han defendido el seguro agrario como herramienta “para regular las situaciones en condiciones adversas que pueden cambiar la rentabilidad”, aunque “que no sea para echar por tierra el esfuerzo de los productores”.



# Castilla-La Mancha cuenta con casi 400.000 hectáreas de riego localizado, el 75% de viñedo

Recoge la tendencia alcista de los últimos años del riego localizado y el descenso del resto de los sistemas -gravedad, aspersión y automotriz-

Texto: Julia Yébenes  
Foto: J. Jurado

Castilla-La Mancha es la segunda comunidad autónoma, por detrás de Andalucía, que cuenta con mayor superficie regada bajo la modalidad del sistema localizado -suministro de agua en la parte del cultivo donde se desarrollan las raíces a través de orificios emisores o goteo-

En concreto, son casi 400.000 (390.464 ha) las hectáreas irrigadas bajo este sistema, 230.679 has de ellas de viñedo de transformación.

Así lo recoge la Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivos en España (ESYRCE) del 2022, que incluye como principal novedad nacional “la constatación de que el olivar se ha convertido ya en la especie vegetal más regada”.

El estudio que analiza la tipificación del regadío y los distintos tipos de cultivo y la distribución entre las distintas comunidades autónomas.

En el caso de la región, recoge la tendencia alcista de los últimos años de dicho sistema de riego, que en España supone el 55,8% de la superficie regada total.

El resto de los sistemas -gravedad, aspersión y automotriz- continúan su descenso siendo el riego por aspersión es el que porcentualmente acusa una mayor bajada en los últimos once años.

En concreto, el sistema por gravedad -poco sostenible- ha aumentado entre el año 2012 y el 2022 un 0,52%, con 26.171 hectáreas regadas, una extensión un 3,40% menos a las 27.092 hectáreas registradas en 2021. La evolución de este método de reparto de agua aprovechando la fuerza de la gravedad, a través de mantas, surcos o tablas, ha tenido subidas y bajadas, con picos como el de 2015, con 29.902 hectá-



reas en la región.

El de aspersión (mediante tuberías a alta presión y puede cubrir toda o parte de la parcela) ha marcado la mayor bajada en la región en una década, con un 10,56% menos hasta las 91.343 hectáreas. La cifra supone, igualmente, una bajada del 4,02% respecto a las 95.171 hectáreas contabilizadas en 2021.

La irrigación por sistema automotriz también está muy presente en Castilla-La Mancha, al ser un método automatizado de alta presión y más eficaz. En 2022 había 77.314 hectáreas regadas con esta práctica, una cifra que representa una bajada del 7,78% respecto a la de 87.304 ha anotadas en 2012 y un 1,97% por debajo de las 78.868 ha regadas en 2021.

## El 15,5% de la superficie nacional regada

Según la Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivos en España, Castilla-La Mancha riega un 7,37% de su superficie geográfica y un 15,92% de la cultivada. En conjunto, tiene 585.377 hectáreas con aportación de agua, el 15,52% del total de la superficie nacional regada y se sitúa como la segunda comunidad en términos absolutos de este tipo de terrenos.

Los cultivos de viñedo, olivar, cebada de dos carreras, almendro, trigo blando, ajo y pistacho representan el 78,10% de la superficie del regadío castellano-manchego, tal y como contempla ESYRCE.

El cultivo del viñedo, por su parte, tiende a igualar su superficie en secano y regadío, mientras que los cereales de invierno “son muy minoritarios en lo que a su superficie regada se refiere” y su superficie “es muy inferior a la de secano”.

En el caso del olivar y el almendro tan solo representan un 16,38% y un 23,49%, respectivamente, de extensión que recibe aportación de agua, mientras que el ajo supera el 98% de superficie con sistemas de riego. Por primera vez la superficie de pistacho en regadío supera a la del cultivo de maíz en esta Comunidad.

A nivel nacional, los resultados ponen de manifiesto “la diversidad de la agricultura española”, que abarca desde las regiones del norte donde la abundante pluviometría hace innecesario en muchos casos el riego o la implantación de sistemas más eficientes de regadío, hasta las diferencias existentes entre los sistemas de riego típicos de las agriculturas mediterránea y continental.





## Refranes de Menchén

Frio en invierno y calor en verano, esto es lo sano

Agua de San Juan, quita vino y no da pan

La burra del villano, mula de silla es en verano

San Pedro lluvioso, treinta días peligroso

En julio el mucho calor, ajo blanco y melón

En julio el melón echa dulzor

Cuando el sol mucho calienta, barrunta tormenta

Por Santa Mariana ve a tu viña, tal la hallares tal la vendimiaras

Por el Carmen todo el mundo come carne

En Julio se muere un hombre de sed entre un pozo y un aljibe

Julio caliente, quema al más valiente

En julio, en la playa un mes y en el campo tres

Del archivo particular de Lorenzo Menchén y de la Agencia AEMET

# Tres productores y cinco empresas formarán parte del nuevo patronato de la DOP 'Azafrán de la Mancha'

**El presidente será elegido el 12 de julio, día en el que se constituirá el nuevo órgano rector**

**Texto: Julia Yébenes**

**Foto: Lanza**

La Denominación de Origen Protegido (DOP) 'Azafrán de La Mancha' ha publicado este martes los resultados definitivos de los miembros que conformarán su patronato rector, tras las elecciones celebradas el pasado 24 de junio.

Serán los cuatro candidatos más votados en el registro de productores y otros cuatro por el de los envasadores.

Quienes recibieron más apoyos en el primer ámbito son, por número de sufragios, Santiago Alberca (13 votos), Sergio López (11), Valentina Cabra (11) y Bioazafrán Sociedad Cooperativa de Castilla La Mancha (6).

Por parte de los envasadores, la Cooperativa

Cristo de Santa Ana, Opaz Cooperativa y Bealar SL, fueron los más respaldados, cada uno con tres votos, mientras que Antonio Sotos SL y Calatrava la Vieja SL obtuvieron dos cada uno. Es una circunstancia que tendrán que solventar con un desempate el próximo 12 de julio, día en el que se constituirá el nuevo órgano rector de la denominación de origen.

Será a través de un sorteo, según recoge en la web de la DOP, previo a la sesión de constitución del nuevo Patronato, al haber obtenido un mismo número de votos.

La publicación de los nombres de los nuevos patronos se ha realizado una vez ha transcurrido el plazo desde la proclamación de los resultados provisionales, el mismo 24 de junio, ante la ausencia de alegaciones.

Las elecciones para elegir a los nuevos patronos fueron convocadas el 3 de mayo.

En el registro de productores se presentaron siete candidatos, y votaron 56 -de los 249 de este ámbito-, 55 válidos y uno nulo.

Por los envasadores se presentaron seis candidaturas, con 16 electores, 13 votos emitidos y otras tantas papeletas válidas.

### Elección del presidente

El nuevo presidente del patronato será elegido entre los miembros del órgano directivo, y una vez se haya creado.

Sustituirá a Carlos Fernández, productor y comercializador de azafrán en la Cooperativa con Flor de Opaz Azafrán, en Villarrobledo, y encabezará la representación y administración de la Fundación del Consejo Regulador de la Denominación de origen Protegido 'Azafrán de La Mancha'.



# Cines - Servicios

**LAS VÍAS**  
PARQUE DE OCIO

**PARQUE DE OCIO LAS VÍAS**

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



**VACACIONES DE VERANO**

**CINE Mancha**  
Alcázar de San Juan

**MULTICINES CINEMANCHA**

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



**MISIÓN IMPOSIBLE: SENTENCIA MORTAL - 1**

**Multicines Ortega**

**MULTICINES ORTEGA**

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



**SIN MALOS ROLLOS**

**CINES LA DEHESA**

**CINES LA DEHESA TOMELLOSO**

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



**THE FIRST SLAM DUNK**

**Multicines Valdepeñas**

**MULTICINES VALDEPEÑAS**

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



**TIBURÓN NEGRO**

## 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

### ABRIL - SEPTIEMBRE 2023

**Días laborables, sábados y vísperas de festivos**

**Mañana**

8:00	Siervas de María (excepto agosto)
8:30	Carmelitas Hospital Quirónsalud (martes y jueves)
9:00	Catedral Residencia Hermanitas de los Ancianos
11:30	R. María Inmaculada (excepto miércoles)
12:00	Hospital (de lunes a viernes, excepto 1º y 3º miércoles de mes) San Pablo San Pedro
12:30	San Ignacio, Salesianos

**Tarde**

17:00	Hospital (sábados y vísperas de fiesta)
19:00	San Juan Bautista (martes, jueves y viernes, excepto los meses de julio y agosto) San Martín de Porres (miércoles y sábados)
19:30	Ntra. Sra. del Pilar San José Obrero (excepto julio de lunes a viernes) San Juan de Ávila (excepto jueves) Santiago (excepto junio, julio y agosto)
20:00	Catedral El Salvador, Picón San Ignacio, Salesianos San Pablo (excepto julio y agosto. Esos meses se mantiene los sábados) Santa María del Prado (La Merced) Santo Tomás de Villanueva
20:30	Ntra. Sra. de los Ángeles San Pedro Santa María Magdalena, Poblete (sólo los sábados) Santiago (en junio, julio y agosto)

**Domingos y festivos**

**Mañana**

8:30	Carmelitas
9:00	Catedral Santiago
9:30	Capilla de los Remedios (excepto julio y agosto) Ntra. Sra. de los Ángeles San Pablo
10:00	Hospital Santo Tomás de Villanueva (excepto julio, agosto y septiembre)
10:30	Residencia Hermanitas de los Ancianos San Ignacio, Salesianos San Pedro Santa María del Prado, (La Merced)
11:00	Santa María Magdalena, La Poblachuela (en julio, agosto y septiembre) Inmaculada Concepción, Valverde
11:30	Ntra. Sra. del Pilar R. María Inmaculada San Juan Bautista (en julio y agosto) San Juan de Ávila (excepto junio-septiembre) San Pablo (en abril y mayo)
12:00	Catedral El Salvador, Picón San José Obrero San Pedro Santa Catalina, Las Casas Santiago (en abril, mayo y junio)
12:30	Marianistas (sólo durante el periodo lectivo) Ntra. Sra. de los Ángeles San Ignacio, Salesianos San Juan Bautista (excepto julio y agosto) San Juan de Ávila San Pablo Santa María del Prado (La Merced) Santa María Magdalena, Poblete Santo Tomás de Villanueva
13:00	San Pedro (excepto julio, agosto y septiembre) Santiago Hospital Quirónsalud

**Tarde**

19:30	Santiago (en abril y mayo)
20:00	Catedral San Ignacio, Salesianos San Pablo Santa María del Prado (La Merced) Santo Tomás de Villanueva
20:30	San Pedro Santiago (en junio, julio y agosto)



**ARCIPRESTAZGO DE CIUDAD REAL**



# Espina clavada

ESTELA ALARCÓN

Ahora que los meses de estío invitan a mostrar los cuerpos más de lo que alguno/a quisiera y la publicidad se muestra especialmente incisiva en esos centímetros de más, he creído oportuno relatarles la odisea sufrida por una persona a la que conocí de cerca.

La historia de la enfermedad de Aurora (el nombre es ficticio, pero está cargado de intención) se remonta treinta años atrás. Es una adolescente cargada de sueños y notas excelentes que sueña con cursar Psicología. Cree firmemente que reúne las cualidades necesarias para desempeñar con rigor y valentía la profesión y se esfuerza día a día en conseguir las mejores notas con un altísimo nivel de autoexigencia.

Lo que ella desconoce en aquel momento es que una enfermedad mental la acecha y sin darle apenas tiempo a reaccionar destruirá su castillo de naipes construido a base de grandes cantidades de esfuerzo y dedicación.

Durante los meses que siguieron a cumplir diecisiete años comenzó un calvario a cuenta de una enfermedad que, en aquel momento, estaba dándose a conocer en los pueblos pequeños, pero que en las grandes ciudades era el pan nuestro de cada día: anorexia. Aquella palabra maldita acabaría sumiéndola en una nebulosa de pastillas, ejercicio, noches sin dormir, angustia y depresión. Se sentía enfadada con el mundo y consigo misma. Su cuerpo era su cárcel. Nada era suficiente. Nunca era suficiente.

Acudió a terapia obligada por unos padres que creían haber sido castigados más allá de lo imaginable. En aquella época todos creían que obligar a comer a la persona que se negaba era la mejor solución, aunque fuese a la fuerza.

Para Aurora, la terapia era una lucha continua, la pesaban en cada visita... Se sentía como un animal al que van a engordar y vender en el mercado. Con 36 kilos, su cuerpo se cubrió de lanugo y siempre tenía frío. Pero su mente hervía. Era incapaz de rendirse al agotamiento. Creía que nadie podía ayudarla, la medicación que le suministraban la sumía en la angustia más absoluta. Sólo quería que el día terminase y dormir para poder olvidar la pesadilla en la que se hallaba inmersa, pero aquello era una inmensa espiral y el día llegaba de nuevo y con ello una nueva dosis



LANZA

de amargura. Pero aún quedaba lo peor.

La anorexia dio paso a la conducta bulímica. Aquello fue la devastación. Las noches en vela, imposible dormir, imposible pensar. La medicación no surtía efecto y los médicos que la atendían consideraron que un fármaco, por aquel entonces novedoso, podía ayudarla. Se trataba de Prozac, protagonista por aquellos años de numerosos artículos periodísticos por sus infinitas bondades. Comenzó tomando tres pastillas diarias más un fármaco potente para conciliar el sueño. En aquellos meses la concentración desapareció por completo, estudiar se antojaba un imposible. Aurora dormía encima de los libros. Intentó en vano preparar su acceso a la universidad, acceder a selectividad. Fue imposible. Todos los que la querían estaban ahí, en la labor de ayudarla a salir del pozo oscuro en que se había convertido su vida. Pero ella no veía a nadie, estaba encerrada en su dolor, un dolor que trataba de entender y no podía y que se acrecentó al no poder acceder a los estudios por los que tanto había luchado.

Día a día estableció una lucha titánica contra la enfermedad, se propuso pequeños objetivos como le habían aconsejado en terapia. Escribía un diario que la psicóloga revisaba en las sesiones. En él debía reflejar qué pasa-

ba por su mente, cuando, de noche, atracaba la nevera sin compasión. Su lectura a veces resultaba muy dura y Aurora observaba que la psicóloga apartaba la vista y la miraba tratando de contener las lágrimas. Aquello la ayudó, sin duda, podía exorcizar su dolor, arrancarlo poco a poco, mostrarse como era sin parecer un monstruo.

Con el paso del tiempo la dosis de fármacos disminuyó. Se fue sintiendo una mujer nueva. Sin embargo, su oportunidad de acceder a la carrera por la que tanto había luchado se había esfumado. Anorexia y bulimia le habían robado 7 años. Pero no se rindió. Aquel proceso la hizo más fuerte. Se agarró a las paredes de su agujero y subió, aunque aquello la desgarraba por dentro. Arriba la esperaba tanta gente...

Aurora supo ver el amanecer. Y utilizar su experiencia para ayudar a otras mujeres que, como ella, en algún momento, cayeron en las trampas de una sociedad que siempre nos quiere perfectas, siempre impecables. Recordemos las palabras del genio de Figueras, el inimitable Salvador Dalí: "No temas la perfección, nunca la alcanzarás". La búsqueda obsesiva de la perfección genera un estado de frustración constante. En lo imperfecto, en lo real, está lo auténtico, lo que puede llevarnos a ser realmente felices.



## Alberto Ruiz crece en la 'Fábrica' del Real Madrid

El joven futbolista de 12 años lleva varias temporadas jugando en la cantera madridista con el esfuerzo de desplazarse varios días a la semana desde La Solana hasta Valdebebas para entrenar. Hace unas semanas brilló en la Liga Promises, ganando con su equipo, siendo 'Pichichi' y elegido el mejor jugador del torneo. "Mi sueño es llegar a Primera y jugar en el Bernabéu con el Real Madrid", asegura

Texto: **Raúl Fernández**  
Fotografías: **Clara Manzano**







**A**lberto Ruiz-Santa Quiteria Intillaque (9-2-2011) no olvida el día en el que, estando en un restaurante, le dijeron que el Real Madrid quería ficharle para su cantera. Apenas tenía ocho años y el joven zurdo ya llamaba la atención en los campos de fútbol provinciales, jugando desde los cuatro años en la escuela deportiva de su localidad, La Solana.

“Cuando me lo dijeron, me puse como un loco. Era para mí un sueño. Se lo dije a toda mi familia. Ese día nunca lo voy a olvidar”, cuenta Alberto con una gran madurez y tranquilidad, como la que refleja en el terreno de juego.

No olvida tampoco sus inicios en el fútbol, y eso que era muy pequeño. Hijo del ex jugador y ahora entrenador Manolo Sancho e integrante de una familia de futbolistas de La Solana conocidos en la provincia de Ciudad Real y en la región, ya desde que era pequeño Alberto vivió la pasión que le transmitían por este deporte. “Mi padre era el entrenador de los juveniles de La Solana, me llevaba siempre a los campos de fútbol y allí yo empecé a darle al balón a los dos o tres años”, explica Alberto, algo que corrobora su padre: “Desde que empezó a andar, ya se veía que le gustaba solo la pelota”.

A los ocho años le llegó esa oportunidad que no desaprovechó. Jugando en la Escuela de Fútbol de La Solana, también disputaba torneos en verano con el Atlético Puertollano. El coordinador de fútbol base del club puertollanero, Moisés García, logró programar un partido entre su equipo y el Real Madrid. Fue en diciembre de 2019 y en él Alberto Ruiz anotó un hat-trick que desencadenó el deseo de la entidad madridista de volver a verle en acción con una prueba. La hizo, la superó y, a la semana, llegó esa llamada para ficharle.

Desde entonces lleva Alberto en la ‘Fábrica’, como se conoce a la cantera del Real Madrid. Comenzó en el equipo Benjamín B, desde el que fue subiendo hasta el Benjamín A, Alevín B y Alevín A, casi siempre un año por encima de su edad y con el hándicap que hubo de la pandemia. Esta temporada, con la liga ganada, ya subió al conjunto Infantil B, pese a ser de una categoría menor.

Una campaña ya finalizada que considera que ha sido su mejor. Campeón de liga dos veces en alevín y también en esta como infantil, su gran conquista la logró el pasado mes de junio en LaLiga Promises, el torneo sub-12 que reúne a los mejores equipos nacionales de la categoría y que tuvo lugar en el Estadio de la Cerámica de Villarreal. Alberto Ruiz, con el 10 a la espalda, lideró al Real Madrid que se proclamó campeón, siendo elegido como el mejor jugador del torneo y, además, el máximo goleador con nueve goles.

“Fue muy bonito y me hizo mucha ilusión. Se notó que el torneo se televisaba, lo vio mucha gente. Todos en La Solana me daban la enhorabuena”, apunta con un gran recuerdo de esa reciente cita en España y que se prolongó una semana después en Orlando con el Torneo Internacional de la Liga Promises, aunque allí el Real Madrid finalizó cuarto.



Fue un título y una gran actuación en Villarreal que le llevó a estar en los grandes periódicos y medios de comunicación deportivos de España, pero sabe, porque así se lo aconseja su padre Manolo Sancho, que el elogio debilita. “Me dice que tengo que ser humilde, tener los pies en el suelo y seguir trabajando mucho”, asegura.

No en vano, un hombre de fútbol como Manolo, que sabe de esto y que se marchó con 14 años solo a jugar al Albacete, tiene claro que el consejo que le da a su hijo “es que disfrute el día a día. Que disfrute de la experiencia que está viviendo en estos cuatro años y de la oportunidad que le ha brindado un club tan grande como es el Real Madrid de poder participar en torneos de nivel top. Y, sobre todo, que sea un buen compañero, que sea un buen chico y que sea feliz jugando y haciendo lo que le gusta. En esta edad es lo que debe de primar”.

Ese disfrute de la experiencia no llega sin un enorme sacrificio como el que está haciendo cada semana Alberto Ruiz y su familia. Con residencia en su localidad de La Solana, bien los lunes y miércoles, o martes y jueves, nada más salir del colegio coge el coche con su padre a la

estación del AVE de Ciudad Real, en donde viaja en tren hasta Madrid. Allí en Atocha les recoge para acudir a los entrenamientos a Valdebebas, para regresar de la misma forma y llegar a casa sobre las 11 de la noche o más. Otros dos días de entreno exigidos los cumple en casa, uno con el infantil de La Solana y otro con su padre Manolo a nivel individual y técnico.

Luego los sábados tocan los partidos y es cuando la familia aprovecha para ir en coche y pasar el día en Madrid, muchas veces junto a su madre y hermana, a la que le gusta más el deporte de la gimnasia rítmica, y más familiares que quieren ver a Alberto en acción ‘in situ’.

“Es complicado y son muchas horas, pero lo llevo bien y estamos a gusto. La tarea del colegio y el estudio los hago en el AVE”, explica un Alberto Ruiz que es buen estudiante y que ha sacado buenas notas tras cursar sexto de Primaria en el CEIP ‘Federico Romero’ de La Solana. El próximo año pasará ya al instituto ‘Clara Campoamor’.

En ese sentido, para su padre Manolo Sancho “es un chico muy maduro para la edad que tiene y se organiza bien dentro de lo que puede para





estudiar las horas que le quedan libres. Estamos muy contentos con sus notas y con las fórmulas que está llevando. Esperemos que siga así, que no cambie, porque creo que primero hay que formarte como persona académicamente y luego después, si el fútbol le da la oportunidad, poder ser futbolista. Pero sabemos que esto es muy complicado, incluso son pocos años, por lo que es muy importante tener una preparación de cara a un futuro". Otro consejo más para su hijo.

Alberto se pone a sí mismo virtudes como futbolista, "el regate y el tiro", aunque también defectos como su pierna derecha, "pero, si todo se trabaja, se puede conseguir mejorar", añade en esa línea de entrenar y trabajar duro. Con esas consignas claras, asegura tener un sueño para el futuro: "Jugar en Primera División y, si puede ser, con el Real Madrid en el Santiago Bernabéu".

Un ejemplo de que esos sueños se pueden cumplir lo tiene cerca, en Bolaños. De allí es Fran García, un canterano como él del equipo madridista que esta temporada ha fichado por el primer equipo. Alberto Ruiz lo conoce y, por eso, lo ve ahora como modelo. Es más, señala que "ojalá pueda verle algún día en Valdebebas y pueda ha-



Con los trofeos de MVP y Pichichi de la Liga Promises

blar un poco con él".

Su ídolo también lo tiene claro: Luka Modric. "A sus 38 años, cómo juega al fútbol y la personalidad que tiene", expresa y confiesa que ha podido hablar alguna vez con otros futbolistas del primer equipo como Courtois, Marcelo, Vallejo o Lucas Vázquez. "¿Qué me han dicho? Que tenemos que seguir así, luchando y trabajando".

Ahora descansando en La Solana, Alberto Ruiz mira ya hacia la próxima temporada, en la que jugará en el equipo infantil A del Real Madrid. Reconoce que será un curso "complicado" al enfrentarse ante jugadores con un año más que él y en la División de Honor, pero tiene claro que "si trabajamos todos juntos y somos una buena piña, podremos ganar".

Esa es la clave que una y otra vez se le apunta al joven solanero: el trabajo, además de la humildad. Dos aspectos fundamentales en los que se insiste y que él tiene muy bien asimilados. Porque solo unos pocos pueden tener ese privilegio de crecer y aprender en la 'Fábrica' del Real Madrid. Y Alberto Ruiz quiere aprovecharlo para el futuro.



Castilla-La Mancha ha tenido un peso importante del sector agrario en su actividad económica. Pero en el conjunto de su desarrollo, tanto a nivel temporal como en el desarrollo en diferentes sectores, el sector industrial ha tenido, y tiene, una importancia que hace que el patrimonio industrial sea también parte importante de este territorio

## Patrimonio Industrial

DIEGO PERIS SÁNCHEZ



La Universidad de Castilla-La Mancha celebra el curso de verano “Sostenibilidad turística y patrimonio construido en el medio rural” en Campo de Criptana. Una reflexión sobre diferentes elementos que conforman el patrimonio del medio rural. Y, uno de ellos, es el patrimonio industrial, que incluye todo tipo de espacios, paisajes e infraestructuras industriales, edificios, maquinaria, servicios a la producción, utillaje, archivos, alojamientos obreros, testimonios históricos, vitales, laborales, culturales, etnográficos, cívicos, asociativos, reivindicativos, intelectuales y de ocio, de los numerosos agentes que originaron el nuevo tipo de sociedad industrial.

### Arquitectura preindustrial.

Durante siglos las fuentes de energía esenciales con el agua y el viento son los motores de los diferentes ingenios. Molinos de viento, molinos hidráulicos y batanes de pólvora, de tejidos o de papel son algunas de las instalaciones que se integran en el territorio. Los molinos hidráulicos son instalaciones construidas en una propuesta de integración con el paisaje, con materiales del entorno, con edificaciones de pequeñas dimensiones que de alguna manera se mimetizan con el lugar en el que se sitúan. A mediados del siglo XIX había 1.265 molinos en Castilla-La Mancha y más de 20.000 en toda España muchos de las cuales se transformaron, en épocas posteriores, en fábricas de harinas. Instalaciones que se integran en el territorio con una presencia sencilla, su localización junto a las fuentes de energía y el suministro y distribución de materiales. Los molinos de viento serán la instalación que se desataca en el territorio y que, con su fuerza, han definido una imagen literaria de nuestra comunidad autónoma.

### La fábrica ilustrada

El siglo XVIII es, de alguna manera, un siglo germinal, que propició los avances científicos y por ello un desarrollo tecnológico en muchas áreas. La industria, en su despegue inicial, es tributaria del territorio que le proporciona energía y mano de obra. En un principio, el entorno de la industria es el medio rural, siendo la ciudad de origen medieval y la conformación menestral el único entorno urbano consolidado. En esta relación con el medio natural surgen sin embargo numerosos ámbitos en los que la creación del hombre produce máquinas y arquitecturas para albergarlas en áreas tan diferentes como la producción de armas o la fabricación del textil.

En Castilla-La Mancha el impulso ilustrado desarrolló un conjunto de instalaciones industriales que superan claramente el concepto artesanal y suponen la creación de grandes infraestructuras que abordan la producción de primera importancia para el país. La Fábrica de Armas de Toledo, la de latón de Riopar o las de industrias textiles como las de paños de Guadalajara y Brihuega o la de sedas de Talavera suponen un nuevo concepto de instalación por sus dimensiones, su tecnología y su capacidad productiva. Casos singulares como los batanes de pólvora de Ruidera tienen un arquitecto de primera fila como Juan de Villanueva para su diseño y construcción.

### El desarrollo de 1850 a 1930

En la segunda mitad del siglo XIX, Castilla-La Mancha se especializará en las líneas de producción emergentes para las que presenta ventajas comparativas dentro de una economía española caracterizada por el lento crecimiento, la protección frente al exterior y una divergencia regional en aumento. Dichas líneas son la



industria fabril agroalimentaria y las actividades forestales (madera y resina) y extractivas (mercurio en Almadén, azufre en Hellín, plomo y carbón en Puertollano), si bien poco acompañadas de la metalurgia o de los transformados metálicos.

Entre mediados del siglo XIX y primer tercio del siglo XX, la industria de Castilla-La Mancha representa un porcentaje muy pequeño en el conjunto de la economía española y experimenta incluso un ligero descenso. Sectores como el textil, el minero, el energético y el de las comunicaciones tienen su mayor desarrollo en estos momentos.

### El desarrollo el siglo XX

El sector agrícola y las industrias agroalimentarias relacionadas con el mismo tienen un desarrollo singular a lo largo del siglo XX en Castilla-La Mancha. Los desarrollos de los sectores del cereal, de la viticultura y del olivo son elementos fundamentales en este proceso. Sectores como el vitivinícola con superficies que han ido cambiando a lo largo de décadas para situarse en la actualidad en 450.000 hectáreas tienen una industria de producción y elaboración de gran importancia social y económica. El cultivo del olivar ha crecido





llegando a igualar al del vino con 450.000 hectáreas de cultivo.

La evolución de la población activa es una excelente muestra de la evolución de la economía y la sociedad de Castilla-La Mancha. La agricultura que en 1956 ocupaba al 68,47 % de la población hoy apenas ocupa al 6,53 %. La industria ha crecido del 11,5 al 15,3, la construcción del 4,1 al 7,8 y el sector servicios para de un 15,8 al 70,38%. Bodegas, almazaras y grandes instalaciones de la industria cerámica y del cemento conforman industrias referentes en nuestra región.

Y junto a ellos el sector de la producción de energía que ha experimentado importantes cambios en nuestra comunidad. En la actualidad las grandes producciones de energía se concentran en las renovables con un 25% de eólica, un 17,3 % de solar fotovoltaica, un 14,2% de hidráulica y un 21,8 % de ciclo combinado.

### Ciudad y territorio industrial

El complejo de Puertollano es uno de los referentes en esta imagen de nueva ciudad que surge desde las industrias químicas y energéticas. La Empresa Nacional Calvo Sotelo (ENCASO) constituida oficialmente

en 1942 tenía como finalidad fundamental producir combustibles líquidos y lubricantes a partir de las pizarras bituminosas. Como subproducto se obtenían productos nitrogenados utilizados como abonos. El Complejo Petroquímico de Puertollano se inaugura en mayo de 1952 y para su funcionamiento ha sido necesario construir una central térmica y una presa en el río Montoro para el abastecimiento de agua al conjunto. Desde entonces, cambios continuos en la tecnología y en la modernización de los procesos.

Si Puertollano es un modelo de ciudad industrial, el corredor del Henares, en la actualidad, puede serlo de la escala territorial en la que un eje de comunicaciones articula un conjunto de instalaciones de producción, almacenamiento y distribución de diferentes sectores.

La arquitectura industrial es un elemento esencial en la definición del paisaje y que, en Castilla-La Mancha, por su peculiaridad tienen una importante presencia en el medio rural. Instalaciones y estructuras que, algunas de ellas, han perdido su utilidad y que reclaman una voluntad de conservación como testimonio del trabajo realizado en otros momentos.

## EL OJO CLÍNICO

# Control emocional

FRANCISCO JAVIER SORIA RUIZ

**E**l control de las emociones es el verdadero caballo de batalla del ser humano que, si se lo propone, podría llegar lejos ... siempre orientando su experiencia hacia un fin adecuado y honorable... nunca para hacerle daño a los demás... eso sería un error que seguro que se volvería contra el interesado.

El mundo emocional es maravilloso cuando se siente y se disfruta para bien... pero es un Ferrari que debes sujetar y enfocar como debes o deberías.

Para ello que debes hacer: Saber cuál es tu propósito, tu meta... para qué haces las cosas...

-¿Qué es lo que quieres?

-¿Qué esperas de la vida que llevas?

-¿Para qué quieres controlar esas emociones?

-Tienes problemas personales?

-Tienes un propósito?

Cuándo te has dado cuenta de ello?

Qué vas a hacer a partir de ahora?

Importante: La forma en la que interpretas tus emociones puede cambiar la forma como las vives. La forma en la que reacciones frente a una emoción en concreto, condicionará cómo actúa ella frente a ti. Tu cuerpo te proporciona la energía para hacer algo, pero cómo usar esa energía lo decides tú.

Cuando tus emociones se descontrolan no eres dueño de ti y vas a tener dudas del cómo reaccionar.

Cada ser humano tiene su propósito en la vida: Por supuesto, cada ser humano no está por estar, sabe lo que quiere o por lo menos lo persigue. No entiendo a la gente que se aburre de sí mismo y no es capaz de darle a su vida ese toque especial sabiendo que el tiempo al final se acaba y hay que aprovecharlo.

Seguro que tienes un propósito que quiere cumplir. Ahora que está de moda polarizar nuestra vida hacia los extremos... vivimos una época muy difícil y de mucho contraste en la que estamos demasiado nerviosos y no sabemos en general, lo que queremos y lo que perseguimos.

Qué pasa entonces, me pregunto? Que no encontramos nuestro sitio, y buscamos una realidad virtual que no se corresponde con la verdadera.

Qué más puede hacer? Entenderse, comprenderse y saber tomar decisiones... las decisiones te ayudan a abrir muchas puertas y a la vez, cerrar puertas que tenías mal acopladas.

Controlar las emociones es saber entenderlas tal y como son, sabiendo si en ese momento te interesan... para ello, el ser humano tiene muchos mecanismos de defensa que le ayudan a controlarlas más o menos bien.

La verdad sobre las emociones como el enfado, miedo, alegría y tristeza son contradictorias, el control absoluto es difícil tenerlo, porque son difíciles de apartar de nuestra cabeza, pero si controlas el componente fisiológico... vas a ser capaz de controlar es ansiedad y tal cómo aparecen desaparecerán, seguro.

Puedes hacer...

Libera tensión, evita el stress... promueve el pensamiento positivo y prepárate para educarte en reconocer lo que te pasa y darle la vuelta a ese malestar que te agobia.





# Ready Player Club

## El Anillo Único ha sido hallado. Revolución en el mundo de las cartas Magic

Eduardo Corrochano

**E**n el libro del eterno J.R.R. Tolkien puede leerse: “Un anillo para gobernarlos a todos, un anillo para encontrarlos, un anillo para traerlos a todos y atarlos en la oscuridad”. Una frase que se ha convertido en leyenda de la historia de la fantasía épica en todas sus formas. El mundo que creara Tolkien en 1954 con la publicación de su libro *El Señor de los Anillos* o en 1937 con *El Hobbit* si es usted un purista, dio pie a todo un universo que se ha ido expandiendo hasta el infinito.

No hablamos de las películas, series, libros y videojuegos basados en las novelas de Tolkien, sino de toda la corriente creativa (especialmente literaria) en torno a la “alta fantasía”. Uno de esos exponentes es especialmente el mundo de *Dragones y Mazmorras*. Un universo basado en los mundos de Tolkien que comenzó en juegos de mesa y evolucionó a la literatura y la televisión.

Los niños de los 80 como los de la serie *Stranger Things* se pirraron por estos juegos y fueron una absoluta revolución, especialmente en los Estados Unidos. Sin embargo, no fue el único que triunfó. Junto a los juegos de rol de papel y lápiz, de dados y tablero, llegó otro titán del mundo friki: las cartas Magic. Se trata de una experiencia totalmente diferente a lo visto hasta ahora y, a la vez, más tradicional aún. Mezclando los juegos de naipes clásicos con las cartas de Tarot, desde la editorial Wizards of the Coast.

Su funcionamiento era muy simple: dos jugadores, el uno contra el otro, deben utilizar sus propios mazos para derrotar al otro. Hasta ahí parece sencillo, pero en realidad hablamos de un juego tremendamente táctico basado no solo en la suerte, sino también en las matemáticas y en la anticipación a los movimientos de nuestro rival. Todo esto se hubiera quedado en un simple y bonito entretenimiento de no ser por la genialidad empresarial con la que se ha llevado el juego.

Desde su publicación en 1993, las cartas Magic han ido renovándose cada pocos años, añadiendo nuevas historias, nuevas cartas y nuevas mecánicas de juego. Estas expansiones (que han imitado en gran medida videojuegos como *Fortnite*), “obligan” a sus jugadores a mantenerse al día si no quieren quedarse atrás. Y la mejor forma de hacerlo es... pues comprando nuevas cartas.

Las cartas, han conseguido convertirse en un pequeño fragmento de arte, al margen de las ventajas que tengan adscritas. Cada una de las cartas



lleva a cabo funciones muy concretas y, como en el ajedrez, podemos tener peones o reinas, pero obviamente de lo primero hay más que de lo segundo. A eso se suma la forma de conseguirlas, que es a través de sobres que contienen cartas aleatorias. Eso significa que cuantos más sobres compres más posibilidades hay de conseguir cartas mejores y más raras. Al igual que ocurrió con el mercado del arte en el Renacimiento, solo hacía falta la oferta.

Automáticamente se generó todo un mercado que asignaba precio a cada carta en base a su rareza, su exclusividad y su estado de conservación. La cosa ha llegado hasta tal punto que incluso han surgido empresas que catalogan, tasan y conservan dichas cartas, como la empresa británica PSA. Esta empresa recibe cartas, cómics, cromos y demás elementos de toda la tierra y evalúa su autenticidad y conservación, en base a lo cual otorga un valor. Para que usted me entienda, la carta más cara de Magic The Gathering hasta la fecha ha sido “The Back Lotus”, por la que llegaron a pagarse 540.000 dólares.

Ahora bien, en un mercado sobre el que se calculan alrededor de seis millones de jugadores y, que mueve al año millones y millones de euros, no han

faltado los pícaros. Tanto es así que se llegan a vender sobres en los que se garantiza que hay una carta especial (se sabe gracias al peso), o incluso se resellan dichos sobres con falsificaciones en el interior.

En este contexto, la editorial Wizards of the Coast consiguió la edición más esperada y deseada de su historia: una colaboración con el Señor de los Anillos. Frodo, Gandalf y demás compañeros tendrían su propia edición de cartas, pero además se sumaba una muy especial. En un movimiento de marketing histórico, desde la editorial deciden que harán una única carta del anillo único, como debe ser. Los expertos de todo el mundo comenzaron a darle valor aún antes de aparecer y miles de personas se lanzaron a la compra de los nuevos sobres con la esperanza de que apareciera la carta, como si de los billetes dorados de Willy Wonka se tratara.

Finalmente un vecino de la ciudad de Ontario (cuyo nombre no se ha hecho público) ha encontrado la carta más deseada de la historia. Los grandes expertos le están ofreciendo más de un millón de dólares por el Anillo Único mientras se tasa en PSA. Sin embargo una tienda valenciana ha ofrecido dos millones de dólares y una paella. A mí me parece una oferta única.





## NUEVO ADX 125: EL CROSSOVER DE SYM FUNCIONAL PARA EL DÍA A DÍA Y PREPARADO PARA VIVIR AVENTURAS

Con un espíritu aventurero, el ADX 125 es mucho más que un commuter urbano, es un scooter polivalente: funcional en el día a día y preparado, también, para disfrutar de aventuras 100% crossover. Con este nuevo modelo SYM se destaca aún más como la marca con la oferta más amplia y variada de entre todos los fabricantes de scooter. Gracias a su atractivo diseño, su equipamiento "best in class", un competitivo precio de 4.299 euros, cinco años de garantía y seguro gratis, el nuevo ADX se sitúa como un nuevo referente en el nuevo segmento de mercado de los crossover.

PASA A LA PÁGINA SIGUIENTE ►►►

**KIA**  
Ferma Móvil

Concesionario Oficial KIA  
En Ciudad Real, Valdepeñas,  
Tomelloso y Alcázar de San Juan

Ctra. Carrión, Km 243  
13005 Ciudad Real  
926 221 593

**EQE**

PARA TODOS TUS SENTIDOS.

Descubre la nueva berlina deportiva 100% eléctrica de Mercedes-EQ.

Reserva ahora tu test drive en:

**Autotrak**

**Autotrak**  
Concesionario Mercedes-Benz  
Ciudad Real - Alcázar de San Juan - Manzanares - Tomelloso  
www.mercedes-benz-autotrak.es

**GupicarAuto**  
VEHÍCULOS DE OCASIÓN Y KM.0  
en Puertollano

500 m<sup>2</sup> de exposición

**GARANTIA TOTAL**

Ctra. N-420, Km. 160  
Polígono Escaparate, s/n  
926 415 197  
gupicarauto@hotmail.com

**ciudauto**

Concesionario oficial para Ciudad Real

Ctra. Carrión, Km 313  
13005 Ciudad Real

CITROËN: 926 221 249 DS: 911 095 390  
PEUGEOT: 926 221 700 OPEL: 926 163 900  
www.ciudauto.com

**ALBAMOCIÓN**  
Concesionario Oficial BMW, MINI  
y BMW Motorrad en Ciudad Real

Avda. de la Ciencia, 10  
13005 Ciudad Real  
926 971 151 · albamocion.es





La llegada del nuevo SYM ADX 125 muestra de nuevo la razón por la que SYM es la marca con la gama de scooters más amplia y variada del mercado, con más de 16 modelos en 5 distintos segmentos (Rueda alta, Compactos, Classic, GT y Deportivos) y que ahora amplía al de los scooter crossover. Una categoría que exporta al mundo de los scooter la esencia de las exitosas motos adventure, capaces de desenvolverse tan bien sobre superficies asfaltadas como por caminos de tierra.

### **SYM ADX 125: nuevo referente dentro de la categoría crossover**

El nuevo SYM ADX 125 no sólo exhibe un distintivo diseño, también hace gala de una polivalencia poco común entre el resto de scooters. El crossover de SYM es tan funcional en los desplazamientos cotidianos por la urbe y su extrarradio como para afrontar aventuras fuera de la carretera en la búsqueda de ampliar horizontes. La calidad de componentes y acabados, el sobresaliente equipamiento tecnológico y el excelente nivel de confort y funcionalidad hacen del ADX un nuevo referente en el segmento de los crossover.

### **Diseño atractivo**

Lo primero que llama la atención en el nuevo SYM ADX 125 es su diseño, dotado de unas líneas muy afiladas y deportivas que junto con los acabados y algunos componentes tecnológicos como la iluminación full LED y el dashboard TFT de 5", seduce y deja clara la calidad de este nuevo modelo desde la primera mirada. Cómodo y funcional.

El ADX 125 brilla también por su comodidad y funcionalidad. Su sistema de arranque keyless 2.0 de fácil manejo, permite arrancar el motor incluso cuando la batería del mando está baja y la toma de carga USB QC 3.0 nos permite cargar los dispositivos móviles con la máxima rapidez.

El hueco bajo el asiento puede acoger un casco integral mientras el depósito de gasolina, que con sus 15 litros de capacidad asegura una autonomía muy superior a la de sus rivales, dispone de un cómodo acceso justo delante del asiento sin perjudicar el generoso espacio para los pies. Otro aspecto a destacar es la doble opción de apoyo al estacionar con caballete central y pata de cabra. La

instrumentación presidida por la pantalla TFT de 5" (con mayor calidad que las de LCD que utilizan sus rivales) garantiza la mejor visibilidad y permite varios modos de configuración: dispone de modo día y noche -que se puede cambiar tanto de forma automática como manual- y de 3 interfaces para cada modo (día y noche), para un total de 6 interfaces. También cuenta con función de luces de emergencia y un cómodo asiento a dos alturas que integra para el pasajero unos amplios asideros como parte de la carrocería,

### **Dotación tecnológica "best in class"**

Además de por su diseño y filosofía, el nuevo SYM ADX 125 sobresale por sus soluciones técnicas. Su motor de 4 tiempos con refrigeración líquida y 4 válvulas con una potencia máxima de 12,3 CV (9,06 kW) a 7.500 rpm y un par máximo de 11.5 Nm a 7.500 rpm, destaca por su suavidad de funcionamiento. Dispone del sistema de parada y arranque automático Start & Stop con sistema Z.R.S.G.S. (Zero-Resistance Starter & Generator system), que tras tres segundos al ralentí apaga automáticamente el motor para ponerlo en marcha de nuevo sin ningún tipo de retardo al acariciar el gas.



## DS 9 M.Y. 23: elegancia, cultura y refinamiento

**A**demás de un nuevo diseño de la pantalla de instrumentos, el DS 9 M.Y. 23 incorpora el nuevo sistema multimedia DS IRIS SYSTEM. Este incluye una interfaz enteramente revisada que puede configurarse y personalizarse por completo, es cómoda, rápida y eficaz, y cuenta con la tecnología de reconocimiento de voz natural IRIS. La pantalla táctil de 12" (30,48 cm) de alta resolución muestra un menú compuesto por widgets que permiten acceder directamente a todas las funciones para controlar el navegador 3D, el aire acondicionado, las fuentes de sonido digital y los datos del viaje. Es una pantalla muy fácil de manejar que ofrece una vista de 360° en torno al coche a través de nuevas cámaras digitales de alta resolución y permite acceder a las funciones Mirror Screen, CarPlay y Android Auto de manera inalámbrica o mediante dos puertos USB C.

El sistema de navegación conectada ayuda al conductor eligiendo la mejor ruta. Comprueba las condiciones del tráfico y calcula



los mejores itinerarios en tiempo real. La pantalla muestra las zonas de peligro, incluida la presencia de radares (en función de la legislación del país), el pronóstico meteorológico, la ubicación y los precios de las estaciones de servicio, y la ubicación de las estaciones de recarga y los aparca-

mientos públicos. En el caso de los aparcamientos al aire libre, DS IRIS SYSTEM muestra la probabilidad de encontrar una plaza de aparcamiento calle por calle en las principales ciudades. Todas las actualizaciones del sistema se realizan automáticamente.

DS IRIS SYSTEM está conectado a la aplicación móvil MyDS, que permite enviar destinos desde el móvil a la pantalla del DS 9, programar la recarga de la batería o el preacondicionamiento del habitáculo, y consultar el estado de carga de la batería o los datos de viajes anteriores, así como recibir avisos proactivos de mantenimiento o utilizar el mando a distancia digital para bloquear y desbloquear las puertas, encender las luces o hacer sonar el claxon. Nuevo acabado OPÉRA

La gama se compone de tres niveles de acabado: RIVOLI +, OPÉRA y ESPRIT DE VOYAGE Collection.

La especificación RIVOLI + ofrece toda la elegancia y el refinamiento del DS 9 con asientos delanteros calefactados, con masaje y refrigerados, el paquete de seguridad ampliado con conducción semiautónoma Nivel 2 DS DRIVE ASSIST, el sistema multimedia DS IRIS SYSTEM, la amortiguación controlada por cámara DS ACTIVE SCAN SUSPENSION.

## MG presenta la nueva gama MG4: más versiones



**M**G ha presentado en la Feria MOGY la nueva gama MG4 2023, que incorpora mejoras en la gestión de carga de la batería, un equipamiento de serie más completo y dos nuevas versiones: los MG4 Long Range (con hasta 520 kilómetros de autonomía) y MG4 X-Power (con 320 kW - 430 CV de potencia).

Los nuevos MG4 MY2023 inciden en unos valores que han permitido a MG cosechar un éxito espectacular en España. Fiel a su compromiso de apoyar la electrificación en nuestro país y de que la movilidad sea accesible para todos ('Electric for everyone'), MG no ha subido los precios del nuevo modelo. De

esta forma, los nuevos MG4 Standard (20.480 €\*), MG4 Confort (24.980 €\*) y MG4 Luxury (26.980 €\*) siguen siendo las alternativas más accesibles y con una mejor relación calidad-precio de su segmento. Los precios de los nuevos MG4 Long Range y MG4 X-Power no se han comunicado aún.

Otro de los valores de MG es su constante espíritu de mejora y de actualización de sus productos, aunque estén en la cresta de la ola por tecnología y ventas. Los nuevos MG4 incorporan novedades en diferentes apartados, que perfeccionan, aún más, un modelo que está conquistando el mercado español.



### QJ Motor sigue ampliando su gama: llega la SRT 550X

Con la llegada de un nuevo modelo en su ya importante gama, QJ MOTOR da un paso más en su campaña de expansión en España. La SRT 550X aumenta el catálogo de la Marca y se convierte en el "entry level" del segmento Adventure. QJ MOTOR también actualiza el catálogo de precios de su gama, que ya cuenta con 10 modelos, y confirma su crecimiento en el mercado español tras cerrar con éxito la campaña preventa de la SRT 700X, el modelo lanzado el pasado mes de abril que ya está en los concesionarios de la marca. Desde su llegada a España a finales de 2022, QJ MOTOR ha trabajado para hacer de la marca un actor clave en el mercado español. Además de demostrar su carácter de marca moderna y disruptiva, su oferta transversal alcanza a un amplio tipo de usuarios gracias a una gama de producto con modelos de diferentes segmentos. Con la llegada de la nueva SRT 550X, QJ MOTOR sigue avanzando en su conquista del mercado español y pone a disposición de sus clientes una nueva Adventure, ofreciendo un total de 10 modelos que cubren 3 distintos segmentos (Adventure, Custom y Street).



## Aston Martin presenta su primera Flagship de ultralujo, Q New York

Donde Savile Row se encuentra con Park Avenue. Aston Martin se enorgullece de abrir las puertas de Q New York, su primera flagship de ultralujo en el 450 de Park Avenue, en la ciudad de Nueva York.



La nueva sede trae por primera vez a Norteamérica los más altos niveles del servicio a medida de la icónica marca británica, Q by Aston Martin, proporcionando la experiencia más sofisticada de personalización de lujo en cualquier parte del mundo.

Este lugar emblemático y único en su categoría constituye un pilar fundamental de la estrategia como marca de ultralujo y de la experiencia de cliente de Aston Martin, con el compromiso de ofrecer el mejor entorno posible para que sus clientes más exigentes creen su propio Aston Martin a medida.

Cuidadosamente diseñado para sumergir a los espectadores en el apasionante mundo de Aston Martin, los visitantes de Park Avenue son recibidos por un espectacular escaparate de proporciones épicas, denominado "Champagne Frame". Creado con uno de los cristales más grandes jamás instalados en un edificio neoyorquino, el gran marco del escaparate mira hacia las estrellas - los modelos más emblemáticos de Aston Martin -, cuidadosamente iluminadas por una impresionante lámpara de araña de 2.100 bombillas, que se extiende a lo largo de 40 metros.

## Del 100% online al concesionario clásico, Citroën ofrece infinitas fórmulas

La digitalización está revolucionando la forma en la que se comercializan automóviles y soluciones de movilidad y ha venido para quedarse. La estrategia de Citroën en este campo, presentada hoy en Zona Meta, se enmarca en el Plan Dare Forward de Stellantis, que prevé doblar cada año hasta 2024 su número de operaciones comerciales 100% online hasta que representen un tercio del total en 2030. El comercio electrónico en el sector español del automóvil está en plena ebullición. Primeramente, están entrando nuevas marcas que apuestan exclusivamente por la comercialización online de sus productos y servicios, sin puntos de venta físicos. Por otro lado, la electrificación y el surgimiento de zonas de bajas emisiones en el centro de las grandes ciudades está generando una demanda creciente por soluciones de movilidad asequibles que permitan libertad total de movimientos. Asimismo, la digitalización está promoviendo nuevas formas de consumo impensables sin webs o apps, como la suscripción a determinadas soluciones de movilidad, el "pay per use" o el automóvil compartido. Se está viviendo un momento de transformación de lo físico a lo digital. Los avances están siendo muy rápidos y las ventas online están creciendo a un ritmo exponencial. Para acompañar esta tendencia, Fernando Gracia, Head of Auto de Meta España aseguró: "hemos estado invirtiendo fuertemente en IA liderando la industria para llevar un paso más allá nuestras herramientas de negocio y poder ayudar a los compradores".



## Autotrak presenta en Ciudad Real el nuevo Mercedes EQE SUV

Autotrak invita a sus instalaciones de Ciudad Real, del 5 al 7 de julio, para descubrir su gama eléctrica.

El concesionario Autotrak Mercedes Benz de Ciudad Real presentó este jueves el nuevo Mercedes EQE SUV a sus clientes y público ciudarraleño.

Este vehículo dispone en su interior de dos combinaciones de pantallas OLED: pantalla de conductor y pantalla central vertical con más de 12 pulgadas y pantalla 'hyperscreen', que consta de tres pantallas en el salpicadero.

Otro rasgo importante a destacar es el sistema de navegación eléctrica inteligente, capaz de calcular la autonomía real del vehículo basándose en la orografía del trayecto. Además, como explicaron desde el equipo comercial del concesionario, el vehículo muestra los puntos de carga disponibles para planificar el viaje con facilidad y seguridad.

En cuanto a la carga, hay dos opciones disponibles: la opción de carga doméstica, mediante 'wallbox', y la opción de carga pública, con la que podemos llegar a cargar el coche en 32 minutos, siempre que no baje del 20% de batería.

Desde Autotrak cuentan con una campaña especial de lanzamiento con regalo de Wallbox e instalación eléctrica, además del Plan Ayuda Sostenible de Mercedes-Benz, con un descuento directo de hasta 6.000 euros por la compra de un Mercedes Benz eléctrico, compatible con las ayudas del Plan Moves III.

Autotrak invita a sus clientes a visitar sus instalaciones, en la Ctra. de Carrión, km 242, para descubrir vehículos eléctricos y disfrutar de una prueba de conducción.

Ahora ya sí, desde Autotrak, como aseguran dan la bienvenida a «la movilidad 100% eléctrica».





## ‘La sirenita’.. una Ariel luminosa, una producción no cuajada



POR JOSÉ LUIS VÁZQUEZ

Cuando la mítica compañía estadounidense Walt Disney decidió abordar en 2010 versiones en acción real de un buen muestrario de sus clásicos animados, y aunque el éxito fue tremendo con aquella primera y espléndida “Alicia en el país de las maravillas” burtoniana, yo no tenía claro que dicha iniciativa fuera a resultar provechosa, al menos artísticamente. He de reconocer que el saldo a fecha de hoy no está nada mal. Y he de confesar que a título personal he disfrutado con propuestas como “La bella y la bestia” (Condon), “El libro de la selva” (Favreau) o la última -directamente estrenada en plataforma- y una de las más gratificantes de la serie Fairy Tale, “Peter Pan y Wendy”.

Esta que aquí me ocupa, dirigida por el especialista en cuentos y musicales Rob Marshall (“Into the woods”, “El regreso de Mary Poppins”, “Chicago”, “Nine”, la situó en una zona intermedia, ni de frío ni de calor, vistosa, kitsch, irregular, solvente a ratos, colorida y con algunas cosas destacables y otras no tanto.

Entre las primeras, algo en lo que hemos coincidido una considerable parte del gremio de críticos y espectadores, en la formidable actuación de una radiante y esplendorosa Halle Bailey (no confundir con Halle Berry) como una Ariel candorosa, encantadora, tierna, inocente, fuerte y enérgica, una mujer que no sólo se deja envolver por un amor, sino principalmente por la curiosidad, en este caso por la que representa el mundo humano (ese conocer la felicidad



más allá del mero amor habitual en las princesas de otro tiempo, de otro pasado). Una actualización empoderada sin excesos. Por supuesto, no voy a entrar en lo de la tez de su piel porque ni siquiera la adaptación de 1989 respetaba la original del cuento de Hans Christian Andersen que era rubia y carecía de nombre propio. Me parece una pérdida de tiempo. Que los personajes tengan la piel, confesión o adscripción que les dé la real gana, tan solo les pido que sus personalidades me enganchen, me entretengan.

Otros de sus aspectos meritorios es la banda sonora compuesta por temas ya legendarios (ese calipsero “Bajo el mar” por siempre inolvidable) y algunos otros novedosos introducidos por su excelente compositor -que se lo digan al Spielberg de “West side story”- de Lin-Manuel Miranda. Del global siento debilidad por “Parte de tu mundo” o ese “For the first time” que plasma el cambio de sirena a humana cual si fuera monólogo interior.

Agradezco, además, que al príncipe Eric le hayan do-

tado de algo más de carácter y personalidad, aunque quien lo interprete no le saque demasiado partido por su sosa actuación. Y me gustan algunas bellas escenas protagonizadas por la pareja, como ese retro y romántico momento de la barca sobre la laguna azul.

En su déficit, ciertas secuencias de acción atropelladas, la falta de humor y verdadera emoción, el desaprovechamiento de algunos secundarios (aunque Melissa McCarthy como Ursula se marque un buen “Pobres almas en desgracia”, pero ese Rey Tritón bardemiano hubiera merecido más presencia), una puesta en escena ciertamente impostada y un empuje de efectos digitales, dando como resultado un fondo marino horterilla por momentos, saturado de luz de neón y con unas lentejuelas y purpurina que me echan un tanto para atrás.

El resultado no está mal, pero ni mucho menos es la gran revisión que podría haber sido. Insisto, vean si pueden “Peter Pan y Wendy”, que esa sí me parece una obra mucho más lograda. Y, al igual que “La sirenita”, introduciendo variaciones, pero sin dejar de ser fiel al original... al menos el animado. Algo muy difícil de conseguir, pero que algunos logran.

La cuestión es que nunca hay que dejar de soñar... y, ya saben, si no quieres arriesgar, bajo el mar te quedarás.

Príncipe Eric. Si bien las sirenas tienen prohibido interactuar con los humanos, Ariel debe seguir su corazón. Así, hace un trato con la malvada bruja del mar, Úrsula, que le da la oportunidad de experimentar la vida en la tierra, lo que pone en peligro su vida y la corona de su padre.

**JÚPITER**  
JUEGOS

C/ GENERAL REY, N° 10 · 13001 CIUDAD REAL  
Tfno.: 688 797 067 - 926 924 008





Enhorabuena por vuestro  
80 aniversario



**Lanza**  
Diario de La Mancha

[www.lanzadigital.com](http://www.lanzadigital.com)