

80 AÑOS Lanza

1943-2023 Semanario de La Mancha

VIERNES, 1 DE DICIEMBRE DE 2023
AÑO LXXX - II ÉPOCA - N.º 25.355
EJEMPLAR GRATUITO

PUBLICACIÓN CONTROLADA POR 

90 años de historia

El IES Bernardo de Balbuena de Valdepeñas celebra su noventa aniversario con la formación más actual

EL INSTITUTO BERNARDO DE BALBUENA DE VALDEPEÑAS CELEBRA SU 90 ANIVERSARIO EN ESTOS DÍAS. NOVENTA AÑOS DE HISTORIA LLENOS DE ANÉCDOTAS, PERSONAJES ILUSTRES Y UN CAMINO HACIA LA FORMACIÓN MÁS ACTUAL. COMENZÓ SU ANDADURA EN 1933 EN LA CALLE BUENSUCESO, EN 1934 RECIBIÓ EL NOMBRE DE INSTITUTO ELEMENTAL DE SEGUNDA ENSEÑANZA BERNARDO DE BALBUENA, Y PASÓ A SU UBICACIÓN ACTUAL EN LA AVENIDA DE LOS ESTUDIANTES EN LOS AÑOS 60, EN UN EDIFICIO DEL RECONOCIDO ARQUITECTO MIGUEL FISAC. ES UNA INSTITUCIÓN EN LA QUE "NO SOLO NOS DEDICAMOS A MIRAR EL PASADO, SINO QUE SOMOS UN INSTITUTO QUE ESTÁ EN EL PRESENTE Y MIRA HACIA EL FUTURO"

Esta semana

ACTUALIDAD

4

90 AÑOS
DEL IES BERNARDO
DE BALBUENA DE
VALDEPEÑAS



CAMPO

44

Actualidad del sector

READY PLAYER CLUB

48

Una historia de violencia.
El mundo a punto de conocer
el nuevo Grand Theft Auto

SOCIEDAD

12

Esquinas, activista del consumo
comprometido: "La alimentación se
ha convertido en un negocio"

BARRERA DE CORAL

49

Las avispas y las meigas

CULTURA

16

Gómez-Cambronero retrata
el mundo a pinceladas

DEPORTES

50

Pedro Sevilla, uno
de los mejores jugadores
de España de fútbol chapas

CULTURA

20

'¡Ay, Carmela!', Lina Morgan, Händel
y José Manuel Soto protagonizan
la cultura de diciembre

OPINIÓN

54

Diego Peris
Bazán
Francisco Javier Soria
Conductas compulsivas
María Antonia García de León
Pasión por la poesía / Pasión por México

POSTALES DEL UNIVERSO

22

Las Pleiades (M45)

SERVICIOS

58

Cartelera, teléfonos de interés y horarios misa

ESPECIAL

CUADERNILLO
CENTRAL

VINO Y
GASTRONOMÍA
2023



MOTOR

59

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

UN CINÉFILO COMPULSIVO

63

'Un amor'... Esto es lo que hay



Síguenos y compártenos en 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. GERENTE: Mónica Pereira Hierro. ADJUNTOS A LA DIRECCIÓN: Raúl Gratacós y Carlos Muñoz de Luna. REDACCIÓN: Laura Espinar, Belén Rodríguez, 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

Celebrar, reivindicar y reflexionar



LANZA

El Instituto de Enseñanza Secundaria 'Bernardo de Balbuena', de Valdepeñas, celebra este año su 90 aniversario con todo el vigor de un centro que encara el siglo de existencia y transita por el siglo XXI a la vanguardia del sector educativo de la provincia de Ciudad Real.

Acompañados del director del centro y del jefe de estudios, **Juan Miguel Calderón y Ramón Ruiz**, respectivamente, hemos recorrido esta histórica institución por cuyas aulas han pasado destacadas personalidades del mundo social y cultural de Valdepeñas desde que arrancara su actividad en 1933 en la calle Buensuceso.

En los años 60 se trasladó a su actual ubicación, en la Avenida de los Estudiantes, acogido por un edificio diseñado por el arquitecto **Miguel Fisac** del que se pretende impulsar su declaración como edificio histórico este mismo año.

Actualmente cuenta con 700 alumnos y 67 profesores, realiza intercambios con otros centros similares de Inglaterra, Irlanda y Alemania, y a partir del próximo día 4 pondrá en marcha el **programa conmemorativo** del aniversario con un gran acto académico, exposiciones y conferencias de antiguos alumnos.

El espíritu que impregna la actividad de este centro se resume en una frase de su director: "No solo nos dedicamos a mirar el pasado, sino que somos **un instituto que está en el presente y mira hacia el futuro**".

Por otro lado, esta semana nos sumergimos en el reivindicativo mundo del **consumo comprometido** gracias al vasto conocimiento del activista **José Esquinas**, ingeniero agrónomo e investigador, que lanza sin dudar mensajes radicales para desvelar que "la alimentación se ha convertido en un negocio".

Lleva décadas difundiendo su contundente pensamiento, que pretende normalizar el **consumo como acto político**, presenta el carro de la compra como un carro de combate y reivindica alimentos básicos como el pan o las cadenas de producción cortas con el objetivo de lograr una transformación profunda de los procesos de producción y la preservación de los ecosistemas locales.

Este científico ciudarrealense ha trabajado más de 30 años en la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y ha plasmado su discurso en el libro publicado este año, en colaboración con Mónica García Prieto, "**Rumbo al ecocidio. Cómo frenar la amenaza a nuestra supervivencia**".

Una obra que pretende llamar la atención sobre una situación en la que "**está en juego el futuro del ser humano en la Tierra**, frente a la que es necesaria una revolución personal y colectiva", pero que también aporta claves para afrontar el desafío.

En cultura te contamos la experiencia del pintor y escultor daimieleño **Juan Francisco Gómez-Cambronero** tras la exposición pictórica que colgó el pasado 7 de noviembre en la sede de la Comisión Europea, en Bruselas.

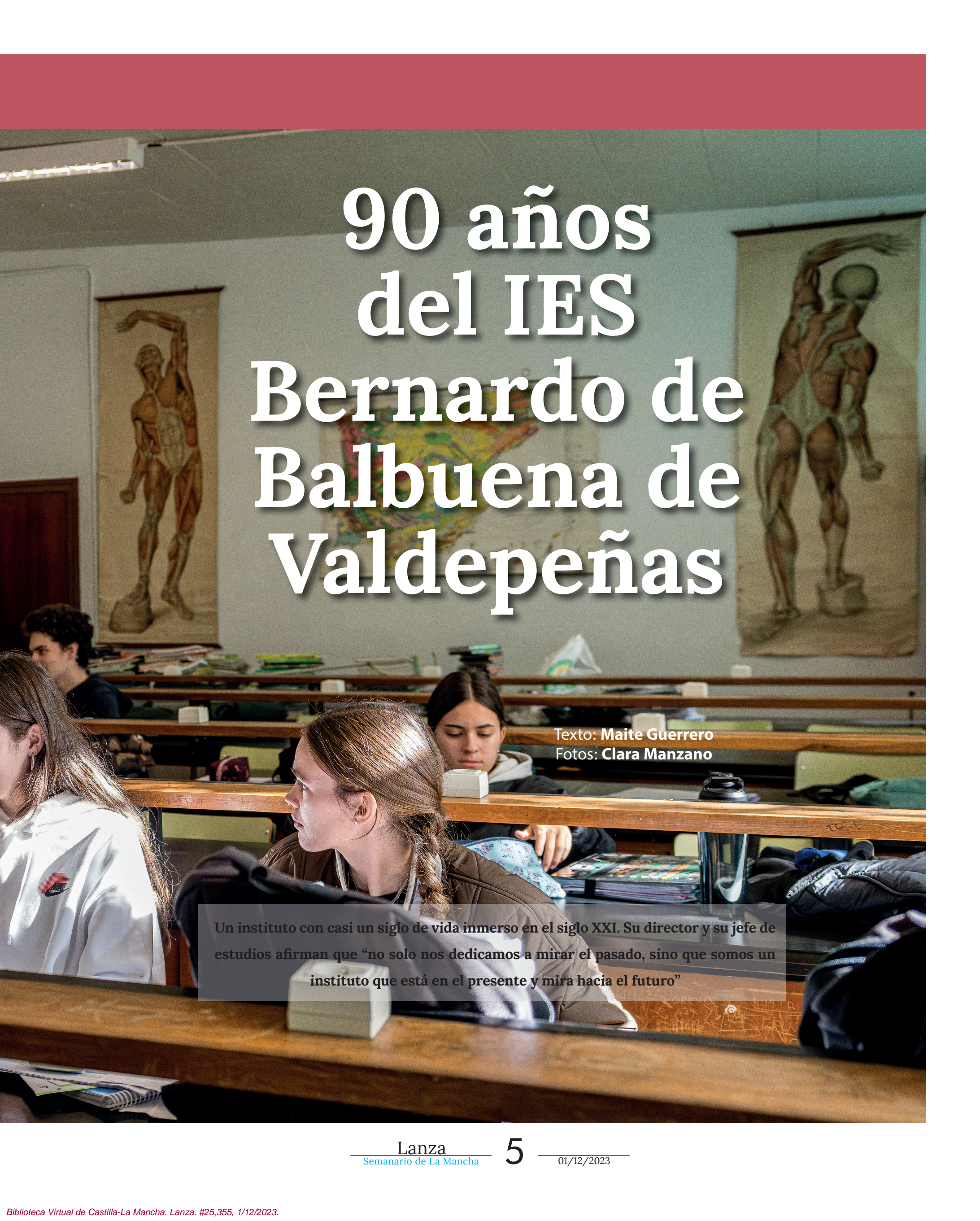
Una muestra que, según nos cuenta el autor, **busca la reflexión y despertar conciencias** ante asuntos como los estragos de la Covid, la guerra en Ucrania, la soledad en las grandes ciudades o las dificultades de la vida en África.

Feliz semana y que disfrutes de la lectura.

Raúl Gratacós
Adjunto a la Dirección

Actualidad





90 años del IES Bernardo de Balbuena de Valdepeñas

Texto: Maite Guerrero
Fotos: Clara Manzano

Un instituto con casi un siglo de vida inmerso en el siglo XXI. Su director y su jefe de estudios afirman que “no solo nos dedicamos a mirar el pasado, sino que somos un instituto que está en el presente y mira hacia el futuro”

El Instituto Bernardo de Balbuena de Valdepeñas celebra su 90 aniversario en estos días, 90 años de historia llenos de anécdotas, personajes ilustres y un camino hacia la formación más actual.

Su director, Juan Miguel Calderón, y su jefe de estudios, Ramón Ruiz, han contado en una entrevista concedida a Lanza cómo ha sido casi un siglo de trayectoria de este centro educativo, que comenzó su andadura en 1933 en la calle Buensuceso, aunque no fue hasta 1934 que recibió el nombre de Instituto Elemental de Segunda Enseñanza Bernardo de Balbuena, el cual pasó a su ubicación actual en la avenida de los Estudiantes en los años 60, en un edificio del reconocido arquitecto Miguel Fisac.

Según comentan Calderón y Ruiz, el instituto comenzó muy pronto a tener secciones delegadas por la comarca y en los años 50 se ve la necesidad de trasladar el instituto dados los buenos resultados que estaba teniendo. "Se encarga el proyecto a uno de los arquitectos más importantes de la arquitectura moderna, que es Miguel Fisac, quien en 1958 comienza a desarrollar el proyecto y a construir el edificio actual".

Los alumnos empiezan a llegar en 1965, pero hasta el 67 no se inaugura de forma oficial, siendo hasta entonces el único instituto de Valdepeñas, aunque la obra no acaba hasta los años 70.

En 2023 también se celebra el 50 aniversario del origen del Bachillerato Nocturno en el centro (curso 1973-74).

Pregunta. ¿Podéis hacer una comparativa entre los primeros años del centro y la actualidad para ver su evolución?

Respuesta. En sus inicios el número de alumnos estaba entorno a 120-130 y el número de profesores era de entre 10 y 15. Había conserje que vivía en el centro.

En la segunda República no había clase de Religión, se impartían principalmente Ciencias, Biología, Matemáticas, Latín, Física... Los estudios generales de conocimientos básicos de cara a la formación universitaria.

El número de alumnos se va incrementando. En los años 40 el centro cuenta con residencia para los alumnos de la zona que estudiaban aquí. Había vida cultural en esta residencia, como conferencias. También se instaura una Escuela Hogar para la sección femenina. Hablamos del Franquismo y de una educación diferenciada.

Aunque estudiaban chicos y chicas en el centro, se ve una diferenciación, habiendo una parte femenina y otra masculina. En el centro estaban todos, pero no juntos.

Hay un director espiritual y la religión forma parte de las enseñanzas.

En los años 50 había entre 600 y 700 alumnos, lo que hace plantearse el traslado, al quedarse pequeño el edificio anterior.

En el curso 1973-74 se amplía la educación al nocturno.



Instituto Nacional de Enseñanza Media de Valdepeñas Curso de 19... a 19...

Exhibió cédula personal N.º... clase... expedida en...
a... de... de 19...
Exhibió certificado de... vacunación verificada en... autorizada por el
Médico D. de 19...



N.º

Director del Instituto
de Enseñanza Media de Valdepeñas

El Oficial,

Valdepeñas de de 19

peñas 16 de Agosto de 1961

El Director,

Juan Manuel Mena, de 12 años
natural de Valdepeñas (Ciudad Real),
domiciliado en Puente de Valdepeñas
a V.S. con el debido respeto expone
que desearía matricularse en este Instituto
de su digna...

El número total de alumnos supera los 1.000. Incluso en los años 70-80, el número de alumnos se incrementó tanto que tuvieron que habilitar el gimnasio como aulas.

Hace quince años se instalaron unas aulas prefabricadas, que han estado en el patio durante muchos años, hasta que por fin se hicieron las aulas nuevas y se retiraron las prefabricadas.

Se hicieron dos aularios nuevos: uno de tres aulas y otro que inauguramos el año pasado de cuatro aulas.

En la última década el número de alumnos es de unos 700 por el descenso demográfico y porque ahora hay más centros de Secundaria en la zona. Antes era el único instituto de la comarca y ahora hay más.

Actualmente hay unos 700 alumnos y unos 67 profesores y contamos con Bachillerato de Artes Plásticas y con Bachillerato de Artes Escénicas y Música, además de Bachillerato Nocturno.

Hay un espacio de creación con exposiciones como Balbuenarte.

Somos un instituto que está en el presente, tiene un pasado y mira al futuro. Así también tenemos otras iniciativas que apuestan por las nuevas tecnologías. Todas las aulas tienen su pizarra digital, contamos con una radio en el centro, que los profesores utilizan como una herramienta de sus asignaturas y que tiene un grupo de voluntarios de radio con 23 alumnos, que se está formando en la parte técnica, de contenido y formatos periodísticos. Contamos con algunos periodistas entre los profesores, que ayudan a los alumnos a que creen su propio contenido y sean autónomos para hacer programas.

También llevamos a cabo intercambios con estudiantes de Inglaterra, Irlanda y Alemania.

Estamos volviendo a integrar el proyecto Erasmus, que ha estado unos años parado, tenemos un proyecto eTwinning y proyecto STEAM y queremos recuperar el exterior del centro para aprovecharlo estando en contacto con la naturaleza, haciendo una especie de anfiteatro al aire libre donde dar clase. Así integraríamos el exterior dentro del centro en este proyecto llamado "Raíces".

También vamos a solicitar la placa Docomomo, ya que el edificio es de Miguel Fisac. Es como un título de valor arquitectónico de arquitectura moderna.

Asimismo, utilizamos el teatro para la resolución de conflictos, tenemos club de lectura y club de debate.

Otro proyecto muy importante es el Modelo de Parlamento Europeo, en el que los alumnos tratan temas de la política europea y hay una fase regional y otra nacional. Si superan las fases, los alumnos llegan a Bruselas a defender temas que les propone la Unión Europea.

También se han realizado reuniones de antiguos alumnos y contamos con AMPA (Asociación de Madre y Padres de Alumnos) que realiza diversas actividades.





En 2023 también se celebra el 50 aniversario del origen del Bachillerato Nocturno en el centro (curso 1973-74)

P. Queréis declarar el instituto como edificio histórico, ¿no?

R. Sí. Este año vamos a solicitar la declaración como edificio histórico. Sería la declaración de lo que es un clamor. Es un instituto histórico con casi un siglo de vida.

La declaración conllevaría ayuda para mantener todo el centro y el material que tenemos, como instrumentos de laboratorio, libros, instrumentos de música, proyectores de cine...

Además, también conlleva el darnos horas para que podamos desarrollar una labor de investigación sobre el centro, los alumnos que han pasado por aquí y han tenido un desarrollo profesional grande, el profesorado que ha pasado...

No solo nos dedicamos a mirar el pasado, sino que somos un instituto que está en el presente y mira hacia el futuro.

Mirar al pasado da una proyección al trabajo que hacemos, pero queremos que sea un instituto del siglo XXI.

P. ¿Qué personas ilustres han pasado por el instituto?

R. La mayoría de las personas más conocidas de la comarca. Y no solo han pasado, sino que han dejado su huella en el instituto, por ejemplo, como profesores o por su vinculación con el centro, como Cecilio Muñoz Fillol, Inés Ibáñez, Juan Alcaide, Francisco Nieva, Ignacio Morales Nieva, Daniel de Campos, Antonio Crespo, José Luis Crespo....

El instituto es un eje de creación cultural y de desarrollo de artistas.

Los profesores que pasaron por aquí acabaron siendo catedráticos de universidades, académicos de la Real Academia. Por ejemplo, me llamó la atención encontrar información sobre Manuel Alía Medina, un biólogo, geólogo, físico, catedrático de universidad, académico, que tiene medallas de todo tipo. Aunque no es muy conocido por nosotros, es probablemente uno de los catedráticos más importantes que han pasado por este centro.

P. Ya que el edificio es de Miguel Fisac, ¿qué características del arquitecto se ven en él?

R. Se pueden ver las líneas curvas y los juegos de luces, como en la capilla de este instituto. Hay ausencia de columnas, vigas ocultas, no se utilizan cerchas, algo que también se puede ver en el salón de actos. Es muy llamativo porque el espacio es aún mayor que este (la capilla). No se encuentran puntos de apoyo. No se sabe muy bien cómo se sostiene. Hay que ir a los tejados para ver un poco qué técnica está utilizando Fisac para conseguir eso.

La imagen que da es de espacios luminosos y muy funcionales.

Eso también se ve en los pasillos, que son amplios y en las aulas, que en todos los laterales tienen ventanales. Siempre dan a la calle, algo poco habitual en los centros de hoy.

Además, juega con los espacios en las galerías anejando el espacio exterior. Fisac no hace un edificio y después tiene un entorno, sino que el entorno lo incluye a través de las galerías que va creando y va haciendo rincones.

Rescata esos espacios para que estén en consonancia con el edificio. Hace un complejo Fisac.

También creó varios laboratorios, que es algo inusual, y los conservamos tal y como se hicieron en los años 60, aunque tenemos instrumentos de laboratorio anteriores a los años 60.

Además, hay una biblioteca donde contamos con los objetos de mayor valor del centro. Hay un fondo antiguo de libros, con libros de los siglos XVI, XVII, XVIII y XIX, algo extraño, siendo el más antiguo de 1578, que está en la Biblioteca del Ayuntamiento de Valdepeñas.

Eso hace que la gente quiera favorecer a este centro.

Es un edificio poco ostentoso, parece una casa de campo.

P. Queréis rescatar la capilla ¿no?

R. Sí. Necesita ser arreglada y ser incorporada. Es de los años 70 pero puede incorporarse a un centro educativo y al siglo XXI. Se presta a ser un espacio-museo.

Día Internacional para la
Eliminación de la Violencia
contra las Mujeres

25
Noviembre 2023

Hay marcas que
se pueden prevenir

Des marca te

Nos ponemos
en tu piel

Ninguno
Violencia
Acoso
Desigualdad salarial
Invisibilidad

016 
900100114



En su día fue una capilla que acogió hasta bodas. También ensayaba en ella el coro. Ya no se utiliza para capilla. Los bancos que tenía, están ahora en la parroquia Nuestra Señora de la Santa Paz y San Juan Bautista, del barrio Lucero.

Con la colaboración de diferentes administraciones públicas y privadas podríamos hacer de ella una biblioteca, sala de exposiciones y sala de convenciones.

No siempre se puede contar con un espacio Fisac, un espacio protegido. Se lo ofrecemos a la delegación y al ayuntamiento de Valdepeñas y que sea un espacio para los valdepeñeros.

P. Y también queréis recuperar los exteriores.

R. Sí. Queremos recuperar los exteriores, hacer un huerto, un invernadero, jardines...

Una de las mejores partes del centro es la exterior. Lleva mucho trabajo cuidarla.

Estamos hablando con el ayuntamiento, con los profesores... Ya estamos trabajando en la parte de atrás, la del huerto, y queremos ir recuperando toda la parte de fuera e integrarla con el edificio para que se pueda trabajar en ella.

Queremos incluir elementos como tinajas.

P. En cuanto al salón de actos, es uno de los más grandes de Valdepeñas.

R. Sí. Es el segundo más grande de Valdepeñas tras el Auditorio Municipal "Francisco Nieva".

Estamos desarrollando muchas actividades culturales como el teatro. Ahora tenemos un grupo de profesores que están trabajando en una obra de teatro, un musical con alumnos, tenemos el Bachillerato de Artes Escénicas y Música, que se ha sumado al Bachillerato de Artes Plásticas...

Digamos que la creación ha estado en la historia de Instituto y sigue en la actualidad.

Estos dos bachilleratos, junto al nocturno definen este centro.

En el instituto se ha dado mucho valor a la vena artística, que estamos empezando a destacar.

El coro, con doña Inés, también ha tenido mucha tra-



dición.

P. ¿Cómo vais a conmemorar este 90 aniversario del centro?

R. Vamos a llevar a cabo un doble acto el 4 de diciembre. Por un lado, un acto académico, en el que vamos a invitar a todo nuestro alumnado en el salón de actos, profesorado jubilado y actual, alumnado de Bachillerato...

Pondremos pantallas para poder seguir el acto, que tendrá un componente cultural con piano, canto y baile.

Después habrá cuatro exposiciones de mucho interés para analizar nuestro presente. Vamos a hablar con Luis Madrid, que fue director de este centro y que ha estado 50 años entre alumno y profesor.

También hemos invitado, como representante de antiguos alumnos a José Luis Crespo, creador de Quantum Fracture, un influencer de gran nivel, que tiene más de tres millones de seguidores. Nos enorgullece porque es un divulgador científico de primer nivel.

Queríamos que hiciera alguna colaboración, pero él ha querido estar aquí.

Después habrá un pequeño ágape para conocernos e intercambiar experiencias.

Una de las cosas que estamos haciendo es solicitar fotos antiguas para crear un archivo de imágenes históricas del IES Bernardo de Balbuena.

También estamos pensando cómo celebrar los 50 años del nocturno. El año pasado creamos las "Velas del Nocturno", una actividad más cultural que propone temas de corte intelectual de interés para todos los públicos, en un escenario puramente valdepeñero. El año pasado fue en la Bodega El Trascacho y se quiere hacer en más bodegas para tener un debate cultural a la vez que se toma un vino. Contamos con empresas colaboradoras de la zona.

Queremos también dar a conocer la historia y abrir el instituto a la gente que ha pasado por él y que lo sienta como propio, y que los alumnos y profesores de hoy entiendan la conexión con esas raíces.

Lo que uno hace y hace bien, queda y deja huella.

Creo que esta comarca ha sido transformada por la decisión de algunos políticos del momento y de un pueblo que se volcó con la creación de este instituto, que supuso una gran inversión en aquel momento.

Ha sido de enorme importancia para la comarca de Valdepeñas.

La cultura y la tradición se asentaron y fueron motor de transformación de la comarca.



LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

WWW.LAMANCHAWINES.COM



Manzanares

Tierra de Vinos

2023

PRESENTACIÓN
DE VINOS JÓVENES

CATAS

CONCURSO
DE MARIDAJE

Del 30 de Noviembre al 3 de Diciembre

FOTOGRAFÍA:
Virginia Caro Gómez-Pastana

ORGANIZA:



COLABORA:





Esquinas interviene en una reunión de pueblos indígenas en Brasil durante su etapa en la FAO

Esquinas, activista del consumo comprometido: “La alimentación se ha convertido en un negocio”

Texto: **Julia Yébenes**
Fotos: **Lanza**

El ingeniero, investigador y profesor ciudarrealeno, que trabajó 30 años en la FAO, analiza en el libro ‘Rumbo al ecocidio. Cómo frenar la amenaza a nuestra supervivencia’ la degradación del escenario climático. También ofrece soluciones para impulsar una actuación individual y colectiva que ponga freno a la alteración de los delicados equilibrios ecológicos de nuestro planeta y al cambio climático

Consumir como un acto político. Transformar pacíficamente el carro de la compra en un carro de combate. Recuperar el carácter 'sacrosanto' de alimentos básicos como el pan. O comprar la comida necesaria procedente de cadenas cortas. Son los mensajes radicales (desde la raíz) que el científico José Esquinas (Ciudad Real, 1945) proclama desde hace décadas para lograr la transformación de los procesos productivos y la preservación de los ecosistemas locales. Está en juego el futuro del ser humano en la tierra, asegura, y es necesaria una 'revolución' personal y colectiva.

Son propuestas que conforman, negro sobre blanco, la esencia del libro 'Rumbo al ecocidio. Cómo frenar la amenaza a nuestra supervivencia' (Espasa, 2023), que ha escrito el ingeniero agrónomo e investigador ciudarrealense, en colaboración con la reportera Mónica García Prieto. A lo largo de casi 300 páginas, Esquinas analiza la "funesta" deriva de los recursos naturales -tierra, agua, aire, diversidad biológica y energía-. Están cada vez más despojados y mercantilizados por los sistemas de producción en intensivo, señala, y sigue profundizando una de las contradicciones más incomprensibles de la humanidad: la "vergüenza del hambre", por un lado, y "la sobreabundancia de alimentos", por otro.

¿Y qué falla en un sistema agroalimentario que produce el 60 % más de lo necesario para alimentar a la humanidad entera, y que, sin embargo, no cubre las necesidades de 832 millones de hambrientos y es responsable de casi el 30 % de los gases de efecto invernadero y de la pérdida de más del 90 % de la biodiversidad agrícola?, se pregunta en la publicación quien ha trabajado durante 30 años en la Organización de la ONU para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Se trata de un enfoque apriorístico en el que Esquinas no sólo escudriña las causas y los efectos, sino que, además, da soluciones a través de su rico testimonio de vida, plagado de gráficas anécdotas. El ingeniero ciudarrealense ve el libro, que dedica a su hija y a la generación del siglo XXI "para que nunca se rindan", como una oportunidad para que los ciudadanos se sumen de manera activa al desafío de los pequeños gestos, los particulares, esos que no son vanos y que logran convertir los sueños en realidades. La lucha "por los ideales nobles, la ética y los valores, a su juicio, nunca son estériles y hoy son imprescindibles para que la humanidad tenga un futuro", argumenta.

El volumen, en conjunto, "divulgativo pero sin perder el rigor científico", reúne la cosmovisión de Esquinas sobre el incierto destino de un mundo que favorece el cambio climático con "un sistema económico que

aumenta las desigualdades, confunde desarrollo con crecimiento, esquilma y privatiza los recursos naturales limitados del planeta y rompe los equilibrios ecológicos y ciclos naturales".

Es una realidad que el ciudarrealense condena con rotundidad porque "está condenando a las generaciones futuras". "Les estamos robando" su propio bienestar con la destrucción de unos recursos naturales "que no nos pertenecen y los tenemos en préstamo de nuestros nietos".

El hambre

La erradicación del hambre es uno de los frentes que Esquinas mantiene vivo en su labor científica y divulgativa, y que ocupa buena parte del libro (varios capítulos). Por ahora, es insalvable, por falta de voluntad política y "el doble rasero" de muchos países en las prioridades del planeta. "No es un problema de producción" porque "los alimentos están en el mercado". La quiebra está, advierte, en que "no llegan a quien deben", mientras que un tercio de la producción mundial (1.300 millones de toneladas métricas) se desperdicia y se tira a la basura al año".

La FAO, según recuerda, no ha conseguido en los casi 80 años de su historia el objetivo de hambre cero por falta de voluntad política y financiación: "el presupuesto ordinario de la organización de dos años

Una España de todas y todos

6 Dic 2023 |
Día de la Constitución

Celébralo en las **Cortes de Castilla-La Mancha**:
Acto institucional |
Jornada de Puertas Abiertas el
6 de diciembre |
Iluminación especial de la fachada de San Gil |
www.cortesclm.es



 Cortes de
Castilla-La Mancha

equivale a lo que Estados Unidos y Canadá gastan en comida para gatos y perros en una semana”.

Esquinas va más allá y tira de una triste experiencia vivida hace 46 años para ilustrar una escena todavía con vigencia en la actualidad. Fue en 1977 en un restaurante de la capital de Guatemala cuando “estaba cenando pollo asado con otras personas, y me percaté de que dos niños, de entre 7 y 9 años, miraban desde fuera del local e intentaban pasar. El dueño les impedía el acceso a gritos, pero consiguieron entrar y acercarse a nosotros para pedirnos los huesos pelados. Los invité a sentarse a la mesa, y el restaurador dijo que no podía ser porque eran indios, pero ante mi amenaza de que nos iríamos sin pagar, consintió a regañadientes. Mientras comían pollo -probablemente sería la primera vez que lo hacían sentados- le pregunté al mayor por lo que quería ser de mayor, y me respondió que limpiabotas como su tío. ¿Por qué?, le pregunté, pues “porque come casi todos los días, me respondió”.

Fue un hecho que le produjo una conmoción “profunda”, pero que es espejo de situaciones que ocurren hoy en día entre los más de 800 millones de personas hambrientas, la “verdadera pandemia”. El fenómeno provoca 17 millones de muertes al año, 35.000 al día, es decir, cinco veces más que la cifra de fallecidos por Covid.

“El problema es que el hambre no es contagiosa”, pero “sí sumamente peligrosa”, advierte el experto en germoplasmas. Explica que la falta de seguridad alimentaria en los puntos calientes de las crisis alimentarias implica déficit de seguridad en el mundo, y se manifiesta en los fenómenos de la inmigración ilegal y la violencia internacional.

“El hambre es la mayor amenaza para la paz, y los grandes movimientos sociales tienen como base la población desnutrida”. Por ello, el investigador lamenta la falta de voluntad de los gobiernos más poderosos, a la hora de facilitar el acceso a los alimentos entre los pueblos más paupérrimos. “Es contradictorio, sostiene, que se produzca comida suficiente y de calidad para todo el planeta y que cada día mueran por hambre miles de personas”.

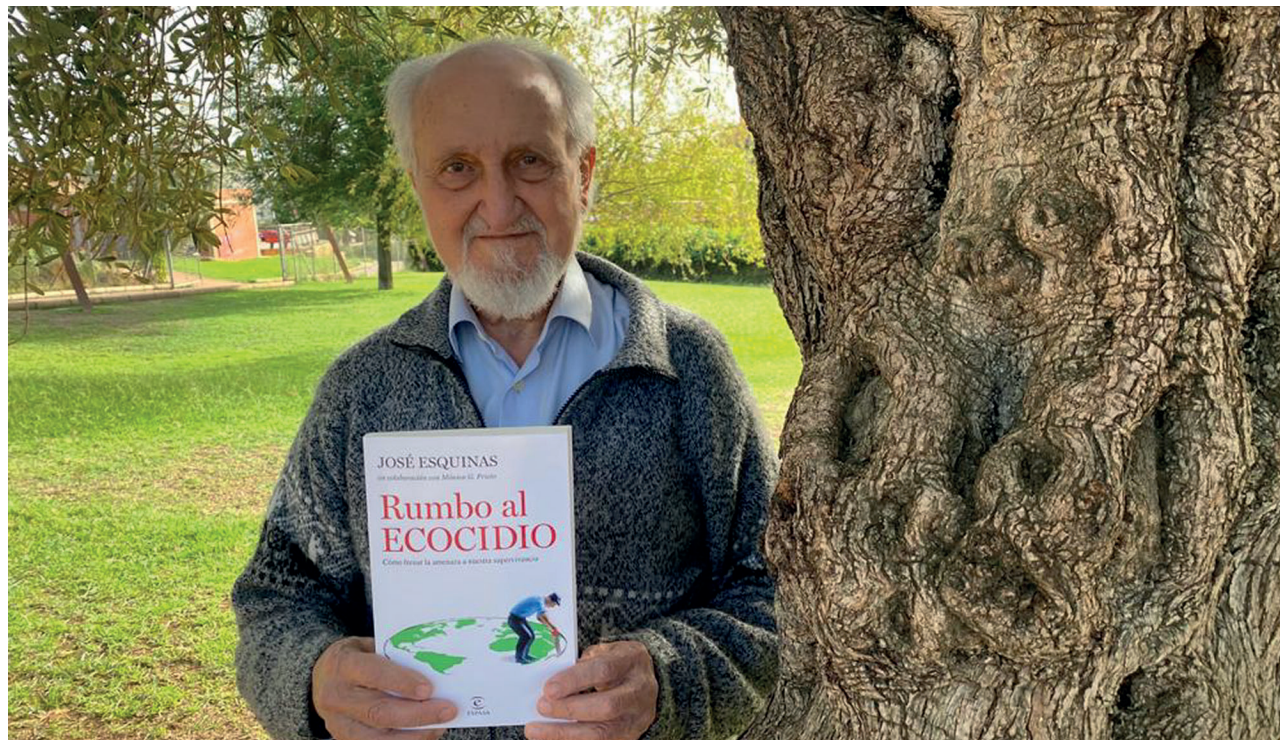
Externalidades

Esquinas también analiza en el libro otro factor negativo como es la “engañosa” valorización del sistema agroalimentario en términos macroeconómicos (aportación al PIB), frente a la que debería ser una medición de corte más social y medioambiental y por tanto, “más real, justa y sostenible”.

Afortunadamente, celebra, hay países como Bután que han reaccionado y miden la calidad de vida con el indicador de Felicidad Interna Bruta (FIB). También Nueva Zelanda aplica el Índice de Bienestar, y otros países como Australia diversos tipos de índice de progreso.

Este extremo está relacionado, explica Esquinas, con el fenómeno de la “uniformización” de la producción de alimentos registrada en el siglo XX con la monopolización de los procesos productivos y la consiguiente pérdida “de diversidad biológica, de culturas, lenguas y políticas”.

Son modelos que llevan aparejada la contaminación, consideradas externalidades por los economistas, tanto por los propios procesos de la industria productiva como por los usos de los agroquímicos, que



José Esquinas posa con el libro

llegan a intoxicar acuíferos y tierras. Igualmente, la transformación y transporte de los alimentos entre puntos que están a miles de kilómetros de distancia provocan la emisión del 29% de todos los gases de efecto invernadero, que son los responsables del cambio climático.

“No es ético que un buen porcentaje de los alimentos que llegan a España hayan recorrido entre 3.000 y 4.000 kilómetros, como son los casos del cordero desde Nueva Zelanda, los cereales desde Ucrania y la soja desde Brasil y EEUU”.

Es una deriva con una causa principal, para el ingeniero, como es la mercantilización de la alimentación, convertida en “un negocio sin más”.

Son desnaturalizaciones que, para el científico ciudarrealeno, hay que revertir en la nueva centuria -“el siglo XXI será el siglo de la diversidad o no será”- para recuperar la relación primigenia del hombre con la tierra.

“El ser humano colectó, domesticó las plantas y cultivó semillas locales hasta el siglo XVIII, cuando la revolución industrial abrió el camino hacia la pérdida de la riqueza varietal por las exigencias de alimentar a las ciudades”, explica. El siglo XX fue el escenario del asentamiento de las grandes industrias de producción intensiva, con sistemas basados en el monocultivo, el uso de insecticidas o herbicidas y la explotación de los vegetales más productivos, frente a la pérdida del 93% de éstos.

“El ser humano ha utilizado de 8.000 a 10.000 especies distintas a lo largo de su historia, según la FAO, recuerda Esquinas, mientras que en actual siglo XXI no utilizamos más de 150 comercialmente, de las cuales el trigo, el arroz, el maíz y la patata contribuyen en más del 60% a la alimentación calórica humana”.

El ingeniero ciudarrealeno, proveniente de una saga de agricultores, evoca, en esta línea, la costumbre antigua entre las familias de guardar las semillas de frutas y herbáceos, una práctica que él mismo analizó a finales de los años 60 en su tesis doctoral dedicada a las variedades de melón en toda España. “Recolecté

380, que están en el banco nacional de germoplasma, frente la decena que hay ahora”. Incluso una de las plantas más resistentes a enfermedades que el entonces doctorando clasificó, proveniente de la comarca de las Urdes en Extremadura, forma parte del catálogo de semillas que preserva y distribuye la Universidad de Texas (EEUU).

La diversidad vegetal, resume el investigador, garantiza el cerco a enfermedades y la reducción de pérdidas ante ataques a las producciones. Frente a esta riqueza “se ha impuesto la homogeneidad de las variedades, uniformes y estables, que “favorecen los intereses de las grandes multinacionales”.

Soluciones

Ante este escenario tan negro, Esquinas propone soluciones y apela a las conciencias y a los hábitos de consumo de alimentos de las personas. La suma de pequeños gestos contribuirá, insiste, a frenar el tren del planeta en proceso de descarrilamiento.

Así, más allá de reducir la dependencia a las producciones internacionales por parte de los estados, insta a los consumidores a apostar por alimentos de cercanía, procedentes de la agroecología a menor escala, que además son preservadores del entorno y garantizan la estabilización de la población.

¿Pero estas prácticas serán suficientes para alimentar el mundo y frenar el cambio climático?

La respuesta es paradójica: el 78% de los alimentos consumidos en el mundo proceden de agricultura familiar, según un estudio de la FAO de 2014, dado que las grandes compañías producen lo que más demanda la sociedad de consumo, aunque luego acabe en la basura..

Precio y valor

En esta línea, Esquinas también desmonta en el libro “otra falacia” como es el coste más caro de los productos ecológicos. “A cada euro que gastas en el súper de marcas de la agroindustria, hay que sumar otros dos euros para paliar los efectos negativos al medio ambiente y la salud humana”. Por tanto, “el coste real es de 3 euros”, lo que significaría “una sub-

vencción oculta a la agroindustria”.

“No es lo mismo valor que precio”, concreta quien apuesta por “internalizar las externalidades”, es decir, valorar “el uso de los recursos que tenemos en préstamo de nuestros descendientes y que utilizamos de forma abusiva e irresponsable”.

¿Qué podemos hacer?

En este punto, Esquinas apela a la conciencia personal a la hora de responder a la pregunta de ¿qué podemos hacer nosotros?

“Consumir es un acto político que tiene implicaciones de tipo socioeconómico y medioambiental”, sostiene, dado que al comprar “un alimento u otro incentivos o desincentivos determinados sistemas de producción”.

Aquí es donde llega la hora de “transformar nuestro carro de la compra en un carro de combate”, como agentes de influencia a la hora de adquirir “lo necesario y procedente de la agricultura local y estacional”.

“Tenemos que hacer nuestra parte, como el colibrí que echa gotitas de agua para apagar el fuego, y actuar como mosquitos”, agrega antes de activar a los reticentes: “quienes dicen que no puede hacer nada por el escaso impacto en la sociedad, es que no han dormido con un mosquito en su habitación”. Es más, “hay que molestar más, y ser moscas cojoneras”.

Son opciones que calladamente marcan “con fuerza” la muesca de la influencia colectiva “en las decisiones políticas” y son coincidentes con la filosofía que Carlo Petrini, presidente internacional de la plataforma ‘Slow Food’, recoge en su libro ‘Bueno, limpio, justo’. “Los alimentos han de ser buenos, al tener altas características organolépticas y nutritivas para el ser humano; limpios, en base a una producción más sostenible y menos residual, y justos, si no previenen de explotación en el trabajo ni de salarios de esclavo”.

Es una actitud que permitirá, según el autor de ‘Rumbo al ecocidio’ “pasar de súbditos a ciudadanos del mundo”.

Inspiradores de estas experiencias son, indica Esquinas, Martin Luther King, el activista negro que terminó con la segregación racial; Mahatma Gandhi, uno



Encuentro con una tribu indígena en el entorno del lago Victoria en África

de los impulsores del movimiento de la no violencia e impulsor de la independencia de la India; o el propio Nelson Mandela, que terminó con el apartheid en África. Más cercanos están, comenta Esquinas, José Mújica, el expresidente uruguayo que promovió la paz en el país, o la activista sueca Greta Thunberg, que ha movilizado a los jóvenes en la lucha contra el calentamiento global.

“Muchos han tenido una actitud revolucionaria, e incluso algunos han estado en la cárcel, pero son ejemplos de cómo se pueden conseguir objetivos que parecen inalcanzables”, esgrime quien opina que “la desobediencia pacífica que puede acelerar cambios radicales necesarios”. Es una posición “que no es de izquierdas ni de derechas”, sino “cuestión de supervivencia y de evitar el ecocidio”.

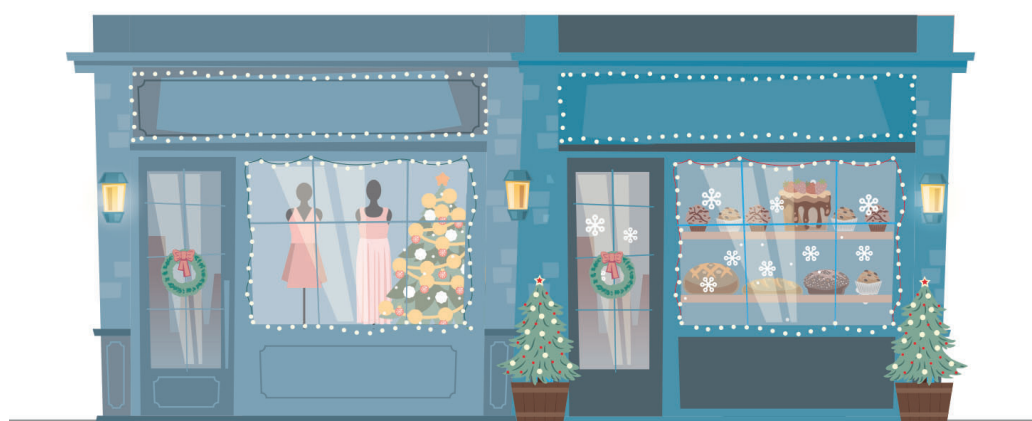
Defensor de las generaciones futuras

Como colofón a esta posición proactiva, Esquinas ve necesaria -tal y como recoge en el libro- una figura ya presente en muchos territorios, como es el defensor de las generaciones futuras en los parlamentos. Se trata de una entidad jurídica (persona o comité) que “habla en nombre de los que no han nacido”, actualmente olvidados porque “no consumen ni votan”.

Igualmente, Esquinas anima a los países occidentales a ejercer “el egoísmo inteligente” para “cuidar de esa barca con agujeros que es la tierra”, aprovechando todas las sinergias a su alcance.

“Es imprescindible diseñar un cambio a todos los niveles, desde los estados, a las personas como consumidores”, para así poder modificar “las prioridades en el planeta”.

2023 CONCURSO DE ESCAPARATES



Haz que tu comercio brille con luz propia

Participa y opta a uno de nuestros premios

Información e inscripciones en www.camaracr.org y en el 926 27 44 44

Organizan:



Patrocina:



+ info

Colaboran:





Gómez-Cambronero retrata el mundo a pinceladas



Texto: **Héctor Peco**
Fotos: **J.Jurado**

Juan Francisco Gómez-Cambronero busca sembrar conciencia con su última colección pictórica. Estrenada en la sede de la Comisión Europea en Bruselas el pasado 7 de noviembre, el objetivo es la reflexión social

El pasado 7 de noviembre, el pintor y escultor daimileño, Juan Francisco Gómez Cambronero, estrenaba en la sede de la Comisión Europea en Bruselas su última colección de cuadros. La temática de sus pinceladas es un recorrido a través de los grandes problemas que enfrenta la sociedad. Los estragos causados por la covid-19, la guerra de Ucrania, la soledad en las grandes ciudades o la vida en África, son algunos de los epígrafes sobre los que para el artista, siendo en muchas ocasiones los ojos de los niños el prisma desde el que se abarcan estas catorce piezas llenas de color y realismo desdibujado.

Ahora que el tiempo ha sosegado la euforia de verse ante Europa, Gómez Cambronero frena en seco y saborea las mieles del éxito. “Exponer en la Comisión Europea, ha sido un logro que jamás podré olvidar. Fue muy emotivo y una satisfacción increíble, tanto en lo profesional como en lo personal”.

Llegar a Bruselas fue fruto de una amistad y una tertulia improvisada con la eurodiputada, Cristina Maestre. “Cristina es amiga mía. Tomando un café, me comentó que en la Comisión Europea acogen exposiciones y que había posibilidades de intentar exhibir en ella una colección. Aquella propuesta me ilusionó, empecé a preparar mi dossier y mis bocetos sobre lo que quería hablar allí”; el resto ya es parte de uno de los capítulos de su biografía que no podrá olvidar.

Lo difícil, comenta Gómez-Cambronero, “fue encontrar el tema con el que poder aportar algo desde Europa. Pensé qué podía reflejar en esta colección y llegué a la conclusión de que había que hablar de los problemas a los que se enfrenta nuestra sociedad tales como el cambio climático, la igualdad de género, o la pandemia que hemos pasado y que era algo que jamás habíamos vivido, ni habíamos sospechado que íbamos a vivir”.

Tras estos primeros pasos llegó el sí de la Comisión y el trabajo a contrarreloj para darle forma, con un año de plazo por delante. “Desde el 1 de noviembre de 2022 hasta ahora, he trabajado en las catorce obras que se han presentado, abordando un poco todos esos retos a los que debemos hacer frente para tener un futuro con menos sobresaltos”, explica el pintor.

Pintar ciertos temas, confiesa, “no resulta nada fácil. Los pintores solemos hacer muy bien paisajes, paisajes urbanos, un retrato, pero afrontar temáticas como la pandemia, o la igualdad de género, es complicado. Tienes que pensar mucho en cómo transmitir esa idea para que llegue a todo el mundo, sin que sea demasiado explícita, ni que sea demasiado dramática”.

Hablar de Ucrania, por ejemplo, “me costó mucho, fue uno de los últimos temas que pinté y no sabía

cómo afrontarlo, la verdad. Estamos influenciados mucho por lo que vemos en el telediario, que es sangre y destrucción. Quería abordarlo desde un punto de vista distinto. Un día llevando a mi hijo al colegio, vi cómo pasaban con total normalidad a clase, todos contentos, felices, sin problemas en los que pensar. Eso me hizo pensar, en cómo sería la guerra vista desde la perspectiva de los más pequeños”.

“Pensé en esos niños que tienen entre cinco o diez años, que no tienen suficiente madurez para entender qué es lo que está sucediendo a su alrededor y que necesitan salirse de ese mundo real para introducirse en su mundo interior para tratar de buscar un poco consuelo”.

Con la idea clara, comenzaron los trazos y la ruta por lo que ha sido una experiencia salvaje e inolvidable. “Todo lo ocurrido no lo voy a olvidar nunca. Semanas antes de ir a exponer a Bruselas, tenía todo súper organizado. Tenía hecho un diseño 3D de dónde iban a ir los cuadros, iba todo al milímetro; pero cuando llegas allí y llega el momento de presentar y los focos te están apuntando, todo lo que has imaginado de cómo va a ser, cambia por completo”.

“Cuando me puse delante del atril, había más de doscientas personas enfrente entre familiares, amigos, compañeros de trabajo, muchos parlamentarios que se acercaron a la exposición, gente de fuera, visitantes. A mi lado estuvo Roberta Metsola, la presidenta del Parlamento Europeo. Fue una emoción inmensa”.

Al llegar su momento de hablar, tocó contenerse. “Tuve que aguantar las lágrimas de emoción porque querían salir. Fue tremendo porque son instantes donde se mezclan las emociones. La adrenalina de haber llegado a tiempo, el orgullo de estar en la cuna de Europa, la responsabilidad de tener que gustar a tanta gente y hacer que comprendan lo que has tratado de reflejar”.

Entre los recuerdos bonitos de aquellos días, el daimileño rescata el encontrarse con tantos paisanos por las calles de Bruselas. “Ha sido la experiencia más fuerte que he vivido como artista. Ha sido todo como estar en una nube. Viajamos en furgoneta desde Daimiel cinco amigos y yo. Hicimos parada en París y de ahí fuimos a Bruselas. Cuando llegamos, empezamos a encontrarnos gente de nuestro pueblo. Resultaba hasta gracioso, porque había momentos que parecía que estábamos con los de siempre estando en el pleno corazón de Europa”.

De Bruselas a Ciudad Real

Los focos de la euforia son efímeros, sin embargo, cuando algo es bueno, permanece en el tiempo y suele encontrarse con las puertas abiertas para seguir impactando sobre las retinas y los recuerdos de quienes se encuentran enfrente. De ahí, que la obra de Gómez-Cambronero haya recalado en el Museo

Elisa Cendrero de Ciudad Real, para que la provincia pueda saborear los trazos de uno de sus pintores jóvenes más internacionales.

“A Ciudad Real ha llegado esta colección gracias a Feliciano Moya, pintor de Aldea del Rey, que tenía ya concertada una exposición y que me ha cedido un gran espacio para poder proyectar casi todas las obras con las que fuimos a Bruselas”.

Pero quizás, esta parada en la capital provincial no sea la última en la que reposen estos cuadros llenos de color en gran formato. “Estoy trabajando para ver si consigo moverla y llevarla a otros sitios, a otros países. Al final, cuando estás hablando de cosas tan importantes a través de los cuadros, necesitas que lleguen a otros sitios para que la gente los vea y tome conciencia de lo que está sucediendo en el mundo real, donde parece que los grandes problemas son cuando se nos estropea el móvil o ver cuántos seguidores tenemos en Instagram, cuando realmente hay una vida mucho más cruda ahí fuera que no la estamos dejando de ver”.

La pintura como lenguaje universal

En este recorrido por el mundo con sus colecciones bajo el brazo, Gómez-Cambronero sólo encuentra culturas por descubrir y mentes abiertas para recibir lo que a través de sus pinceles quiere contar. “Es cierto que cada país tiene su propia forma de entender la cultura y tiene unas prioridades en su construcción social, pero cuando hablamos de pintura, ésta es un lenguaje universal”.

“Cuando hablamos necesitamos comunicarnos en el idioma de la persona nativa para que nos entienda, pero con la pintura no sucede lo mismo. En Bruselas, en los días posteriores a la inauguración, se ha acercado gente de infinidad de países: Brasil, Uzbekistán, Kazajistán, Georgia, República Checa y todos estaban encantados con los cuadros, con el mensaje que transmitían. Daba igual el país. Todos entendieron cuál era realmente el mensaje de la exposición, cuál era el fin de la exposición y todos lo hicieron suyo porque al final esto nos preocupa a todos, da igual que sea del país que sea”.

¿El arte puede contribuir a salvar el mundo?

Cuando se plantean preguntas universales, sólo caben dos posibilidades: aspirar a todo o conformarse con lo que pueda pasar. Cuando se plantea la posi-



bilidad de salvar un pedacito del mundo sembrando conciencia a través de la cultura, el artista de Daimiel tiene clara su postura. “Muchas veces descargamos toda la responsabilidad de lo que sucede sobre los políticos. Pensamos que son ellos quienes tienen que venir a salvarnos y políticos hay muchos menos que ciudadanos, los ciudadanos tenemos mucho que decir, mucho que hacer y tenemos que aportar nuestro granito de arena para poder cambiar el mundo a mejor”.

“¿El arte puede cambiar el mundo?”, se pregunta de forma retórica. “Puede mover la conciencia de la gente y puede hacerles cambiar de idea”.

La exposición es un recorrido perfecto para pararse a pensar, con paisajes de fondo que trasladan al visitante desde Sudáfrica a París, pasando por otras pequeñas ciudades y por habitaciones donde los personajes de la obra también miran en silencio a lo que ocurre. “Soy ingeniero civil de profesión y por deformación profesional siempre me tira mucho el tema urbano, el tema de la perspectiva”, por eso, subraya, “además de reflejar los problemas con los que convive nuestra sociedad, he querido dejar también algunos paisajes urbanos de ciudades como París o Lisboa”.

El de la ciudad portuguesa, sonríe con añoranza, es uno de los más especiales de toda la colección. A pesar del agobio pensando en no terminar a tiempo la colección, Gómez-Cambronero tuvo que coger vacaciones a la fuerza. En un momento, cuenta, “mi mu-

jer nos obligó a salir de casa; eso sí, cogí colores, el caballete y lo llevamos hasta Lisboa. Me dejé algunas pinturas en casa y fruto de ese olvido, se pudieron colar otros tonos que han permitido la gama de matices que se ven en él. Ahora, expuesto, me recuerda a esos días felices y es uno de los que más cariño me despiertan”.

Cuando el estrés se ha transformado en la satisfacción de lo conseguido, sobre las paredes del Elisa Cendrero reposan unos retablos donde se mezclan las técnicas y los colores, bañados por las luces led de los pasillos de la primera planta del Museo. Carboncillo, acuarela, acrílicos, óleos, dando vida a la reflexión y la pasión artística de su autor. “Como pintor realmente lo que quiero es pasármelo bien, disfrutar de la pintura, no quiero aburrirme ni caer en ver la pintura como un trabajo”.

Como propósito detrás de exposición, sólo destaca uno. “Ojalá que cada persona que pueda ver estos cuadros, se quede pensando un instante sobre lo importante, sobre los problemas de verdad y de aquí se vaya con la conciencia movida, que se marchen pensando que entre todos podemos contribuir a mejorar un nuestro mundo”.

El resto, son trazos de pincel, un mundo visto a través de un retablo rectangular y los ojos del que se acerca ante ellos, influenciado por su propia conciencia social, que por obligación debería aprender a no ser equidistante de la empatía hacia el otro.



UN JUGUETE una ilusión

Este boli me lo pido

Regala el boli solidario para que ningún niño o niña se quede sin jugar

5€ Cómpralo en unjugueteunailusion.com



Colabora: **Lanza** Semanario de La Mancha

“Hay que reactivar la Carrera Profesional en Castilla-La Mancha”

Texto: J.C. Chinchilla / Foto: C. Manzano

La presidenta del Colegio de Médicos de Ciudad Real, Concepción Villafañe, analiza el momento actual del colectivo médico con motivo del Día Internacional del Médico.

P.- ¿Cuáles son las principales reivindicaciones del Colegio para los médicos ciudadreales?

R.- Pues me es inevitable nombrar, primero, una reivindicación que está en la mente de todos desde hace más de 8 años y es la reactivación de la Carrera Profesional en Castilla-La Mancha. Somos la única comunidad en que la Carrera Profesional no se ha reactivado y eso es algo muy negativo para nosotros, pero que también repercute en la sanidad de la región, ya que no la hace tan atractiva como en otras comunidades justo en un momento en que la falta de profesionales médicos, y sobre todo de ciertas especialidades, es acuciante en todo el país. Es de justicia que esto se lleve a cabo, pero de momento parece que una vez más no se va a ejecutar, lo que hace que aumente el desánimo entre los médicos que no se ven reconocidos ni recompensados de ninguna manera. También seguimos insistiendo en la lucha contra el intrusismo en muchos campos y sobre todo por parte de algunos colectivos profesionales con los que siempre hemos trabajado codo con codo. No es cuestión de entrar en lucha, si no de trabajar en equipo cada uno acorde a su formación y competencias, insisto. Reivindicamos también que se Cuide al Cuidador. Tolerancia cero con las agresiones a médicos y a cualquier otro profesional, por supuesto.

Reivindicamos acabar con la precariedad, la sobrecarga asistencial, las largas listas de espera, más tiempo para formación y cuidar más y mejor la Atención Primaria. Nuestra lista de peticiones también es larga.

P.- Estamos a punto de cerrar 2023, ¿qué balance hace la institución colegial de este año?



R.- En general ha sido un año difícil para el Colegio por diversas circunstancias que nos han sobrevenido y que hemos intentado solucionar de la mejor manera posible, algunas aún sin resolver pero que esperamos tengan un final feliz. El equipo de la Junta al completo trabaja día a día con mucho entusiasmo por y para el colegiado y eso es algo que a mí personalmente me satisface y me recompensa.

A nivel de Colegio seguimos con el avance en la digitalización y el desarrollo de nuestra APP que esperamos pronto vea la luz.

Hemos continuado con nuestras becas, premios, ayudas, etc., siempre en colaboración con la empresa privada que no nos suelta de la mano, lo cual agradecemos profundamente. Invertir con estas ayudas en los médicos de la provincia es invertir en salud y bienestar para el ciudadano también.

Este año la figura del director de Formación del Co-

legio ha sido regulada. Es algo que estaba en nuestro proyecto inicial y, por supuesto, hemos seguido potenciando la formación todo lo que nos ha sido posible.

Asimismo, se han dado los primeros pasos para poner en marcha la Fundación del COMCR, que esperamos nos dé tiempo a finalizar antes de que termine nuestra legislatura.

Otro de los proyectos que han visto la luz es la firma de un convenio con la Academia de Medicina de Castilla-La Mancha y la creación de una Sección Colegial para dar información sobre las acciones iniciadas por la Academia.

Y seguimos colaborando con el resto de colegios profesionales, Ayuntamiento, Diputación, Gobierno regional, asociaciones varias, etc., llevando el COMCR donde se nos solicita.

Por supuesto, en este breve balance anual debemos destacar nuestro trabajo diario de atención a los colegiados, el apoyo al médico enfermo con el programa PAIME, y conciertos con entidades y comercios en beneficio de los colegiados.

P.- ¿Cuáles son los retos y líneas de trabajo a seguir para 2024?

R.- Seguiremos trabajando con el tema de la Fundación del COMCR, potenciando vocalías y el trabajo específico con las necesidades de los médicos que las forman, impulsando la formación en colaboración con la Fundación de la Organización Médica Colegial a ese respecto.

Además, continuaremos con la digitalización y la promoción de la APP entre nuestros colegiados en el momento que esté finalizada; ampliaremos en la medida de lo posible la colaboración con la Facultad de Medicina; reforzaremos la difusión del programa PAIME entre los colegiados, y seguiremos trabajando como hasta ahora por todo aquello que pueda beneficiar a nuestros colegiados y a nuestro Colegio que es el objetivo.

Plaza de la Provincia, 2 primera planta
13001 Ciudad Real
Telf.: 926 211 432 - 926 211 141

C/ María Zambrano, s/n.
13600 Alcázar de San Juan
Tlf.: 926 544 400

COMCR
Colegio Oficial de Médicos de Ciudad Real

DÍA INTERNACIONAL DEL MÉDICO

El Colegio aprovecha la celebración de esta importante fecha para reconocer el gran valor que los profesionales de la medicina tienen en todo el mundo. **Felicidades.**



www.comciudadreal.es

*El Colegio de Médicos cuida de tu salud,
el Colegio de Médicos cuida de ti*

‘¡Ay, Carmela!’, Lina Morgan, Händel y José Manuel Soto protagonizan la cultura de diciembre

Montajes escénicos que están girando por el país como ‘¡Ay, Carmela!’, con María Adán y Joaquín Notario; y ‘La curva de la felicidad 3.0’, con Gabino Diego y Jesús Cisneros, recalarán en diciembre en el Quijano

Texto: **Arsenio Ruiz** / Fotos: **Lanza**

El ciudarraleño Teatro Municipal también acogerá tributos a Lina Morgan y Super Mario, así como conciertos de artistas como José Manuel Soto.

El concejal de Cultura, Pedro Lozano, acompañado de Pilar Cascante, jefa del Servicio de Cultura, presentó la programación, con bastantes actos prenavideños, de diciembre, que comenzará el viernes 1 con la representación de ‘Antígona’, a las 20.30 horas, por la Asociación de Amigos del Teatro en el Quijano, donde el jueves 14 se podrá disfrutar de la obra de José Sanchis Sinisterra ‘¡Ay, Carmela!’, mientras que el sábado 6 el antiguo Casino albergará la puesta en escena de ‘Preparadas, listas... Ya!’, a cargo de El Terral, organizada por el Consejo Local de la Mujer.

Por su parte, ‘La curva de la felicidad’, con dirección de Jesús Ormaetxe que también forma parte del elenco, llegará el viernes 22 al Quijano, que, a su vez, será escenario el miércoles 27 del homenaje a Lina Morgan ‘Gracias por venir’ y el jueves 28 del montaje para público juvenil ‘Super Mario. El Gran Tributo’.

Así mismo, otra de las grandes citas en el Quijano será el espectáculo que ofrecerá El Gran Circo Acrobático de China el miércoles 6, apuntó Lozano, que destacó que el sábado 2 tendrá lugar también en el Quijano la presentación del cartel y el pregón de Navidad a cargo de Ángel Puentes.

En cuanto a los ‘Lunes Musicales’, serán protagonizados en diciembre por las corales ciudarraleñas. El día 4 actuará ñla Coral Polifónica de Ciudad Real en el Casino con donativo de 5 euros a beneficio de Afanion, el lunes 11 lo hará Oretania en apoyo a Alcer y el lunes 18 la Coral Universitaria de Ciudad Real en respaldo a Solman.

También entre las citas más destacadas de diciembre estará el noveno concierto participativo de ‘El





Mesías' de Händel el sábado 26 en la Catedral con la Orquesta Filarmónica de la Mancha, que ofrecerá, así mismo, el miércoles 20 su Gala de Navidad en el Quijano a beneficio de Manos Unidas.

Además, la Banda de Música de la Agrupación Musical de Ciudad actuará el sábado 23 con entradas a

3 y 2 euros a beneficio de las Hermanas de la Cruz, en el Quijano, donde cantará el viernes 29 el artista sevillano José Manuel Soto.

En cuanto a exposiciones, el viernes 22 se inaugurará la muestra del XXXII Premio de Artes Manuel López-Villaseñor, cuyo museo acogerá del 4 de

diciembre al 8 enero la pintura de Pablo Carmona Díaz-Salazar,.

En el Elisa Cendrero se exhibirá la creación pictórica de Feliciano Moya y Juan Francisco Gómez Caballero, y en el Museo del Quijote 'Las leodegrafías de Leodegario'.

Postales del Universo



LAS PLEIADES (M45).- Este cúmulo abierto perteneciente a la constelación de Tauro fue catalogado por Messier en su primera edición de objetos. Fue descubierto por el astrónomo español Juan José de Molina y San Martín de Porres (1579). Es perfectamente visible a simple vista durante los inviernos del hemisferio norte como una mancha borrosa conocida como Pléyone (las dos de la parte inferior izquierda) más sus siete hijas. A diferencia de otros cúmulos que sólo muestran las estrellas, en M45 encontramos una nebulosa azul que formaba parte del cúmulo, que eran restos de la nube de donde se formaron, pero las medidas más recientes muestran unas velocidades muy diferentes. Ver más información en el blog www.lanzadigital.com/blogs/postales-del-universo.

The image features three wine glasses in a row on a white tablecloth. The foreground glass is filled with white wine, the middle with rosé, and the background with red wine. The background is softly blurred, showing a restaurant setting with other tables and people.

Lanza

Semanario de La Mancha

VIERNES, 1 DE DICIEMBRE DE 2023

VINOS Y
GASTRONOMÍA
2023

Altas perspectivas comerciales para los “extraordinariamente competitivos” vinos de Castilla-La Mancha

Rafael del Rey, director del Observatorio Español de los Mercados del Vino (OeMv), analiza los indicadores del sector ante el inicio de la temporada de venta de los vinos jóvenes

Texto: **Julia Yébenes**

Foto: **C. Manzano**

Los vinos nuevos de Castilla-La Mancha han iniciado la temporada de comercialización con altas perspectivas de ventas, especialmente a nivel internacional, tras el exitoso balance de la campaña vitivinícola 2022-2023, que cerró el 31 de julio con una facturación total de 882 millones en el exterior, tras anotarse 42 millones de subida.

Las salidas mantuvieron un buen ritmo en valor, tanto en el acumulado de enero a septiembre como durante la cosecha, con un 5% más, en gran parte por el buen comportamiento de los vinos envasados y por “lo extraordinariamente competitivos” que son, según Rafael del Rey, director del Observatorio Español de los Mercados del Vino (OeMv), que estima que estos datos seguirán vivos y marcarán las operaciones en los primeros meses de 2024.

Tres factores

Para el directivo, hay tres factores que caracterizan las ventas vitícolas castellano-manchegas.

Uno es el aumento del interés de los consumidores por el vino de este territorio, constatado entre los titulares de bodegas, cooperativas e industrias participantes en la recién celebrada Feria Internacional del Negocio del Vino (WBWE) en Ámsterdam. “Había algo más de alegría” y “más peticiones de los compradores y, por ello, estaban contentos”, señala Del Rey.

El segundo elemento determinante para el sector vinatero regional es el conformado por los cambios en las tendencias de acogida a los nuevos formatos y productos, en su caso muy favorable a los caldos en bag in box (el producto va almacenado en una bolsa dentro de una caja y tiene capacidades más altas que las de la botella, al acaparar desde dos litros a 20) que salen de sus empresas vinícolas. El segmento ha registrado una subida del 30% en la comparativa interanual hasta septiembre, muy por encima del 4,6% de crecimiento de las ventas generalizadas, y del repunte del 9% en los envasados.

También son exitosas las ventas, según del Rey,



de los varietales y los vinos con denominación de origen (DO). No en vano, la región, que acapara el mayor viñedo del mundo, es referente en figuras de calidad vinícolas. Cuenta con 22: nueve DO, 12 denominaciones de origen protegidas de vinos de pago (VP) y la Indicación Geográfica Protegida ‘Vino de la Tierra de Castilla’ (IGP). A la espera están otras tres nuevas figuras, ahora en trámite, que serán dos nuevos pagos y la DOP ‘Campo de Calatrava’ en Ciudad Real.

El tercer factor influyente para los vinos autonómicos es el comportamiento de los clientes internacionales en sus compras. Llama la atención este año la alta demanda de pedidos de graneles por parte de Alemania (para la elaboración de sus espumosos). Sus crecimientos hasta septiembre de cerca del 19% en valor y del 24% en volumen han rebasado a Francia como histórica primera cliente.

El país gallo también ha repuntado en las compras de vinos castellano-manchegos, al igual que Italia, al haber recuperado la actividad tras “un enfriamiento en los primeros meses del año”. Del Rey destaca, igualmente, las cuantiosas salidas de los productos regionales hacia destinos de más valor. Es el ejemplo de los mercados de Reino Unido y Estados Unidos, este último con un repunte del 68%, “una barbaridad”.

La dimensión de las producciones es, del mismo modo, “clave” para aumentar o disminuir las operaciones de ventas de productos vitícolas desde Castilla-La Mancha. Este año ha sido más favorable por la reducción de cosecha en un 25 por ciento, hasta los 17,5 millones de hectolitros, una cantidad que marcará las disponibilidades -sumados los 9 millones de hectolitros de las existencias- a la baja, al ser inferior a la media de los últimos años.

No en vano, Del Rey aprecia los efectos de esta disminución de cosecha, a través de las tendencias interanuales, que apuntan “hacia una recuperación de las ventas en volumen (que caen cada vez de forma más suave), mientras se moderan también las cifras en valor y las subidas de precios medios”.

“También es influyente el tamaño de las cosechas ajenas” en el nivel de exportación. “Cuando Italia o Francia tienen, abunda Del Rey, una cosecha pequeña, vienen a comprarnos mucho vino y, al contrario, cuando ellos alcanzan copan mucha producción reducen sus exportaciones”.

Por ello, Del Rey valora el equilibrio que se alcanza en los mercados vitícolas entre la oferta y la demanda, que si es ajustado repercute en el alza de los precios -ahora con una subida del 6% empujada en los meses precedentes por la fuerte subida de precios- y facilita “que todo el sector gane dinero”.

Consumo interior muy sensible a los precios

Sin embargo, estos repuntes no son favorables en el mercado nacional, “muy sensible” a las subidas, tal y como “se ha demostrado históricamente” y ha ocurrido esta misma temporada, al no cumplirse la predicción de aumento del consumo, tras “la recuperación de la hostelería y de la dinámica del turismo”. Con todo, la bajada del gasto en vino por los españoles, de un 6%, ha sido menor al promedio.

El contexto general de los mercados del vino en España (también en Castilla-La Mancha) es que “siguen muy parados en términos de volumen”, aunque crecen en valor “por las subidas de costes y de inflación”.

“Se vende menos vino, pero más caro en España”, sentencia el director del OeMV

Los blancos seguirán reinando

Por variedades, los blancos seguirán reinando, según el experto, a nivel mundial, nacional y regional. La consolidación de su compra mantiene el pulso de los mercados, que demandan “vinos más frescos y versátiles”. La elección está influida, en parte, por



el aumento de la temperatura media y la apetencia de degustar productos vinícolas de menor graduación y más ligeros.

La Navidad, agrega Del Rey, será más que otro ensayo de pruebas, a la hora de que los blancos protagonicen los encuentros gastronómicos familiares desde el principio.

MOSTOS ESPAÑOLES, S. A.

MOSTOS CONCENTRADOS DE UVA - EXPORTACIÓN

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



García Carrión, más de 100 años elaborando vinos en Castilla-La Mancha

Texto y Foto: **Lanza**

García Carrión elabora vinos desde hace más de 100 años en Castilla-La Mancha, el mayor viñedo del mundo. Posee instalaciones en Daimiel y Valdepeñas.

Su gran sueño era tener una bodega dentro de esta región para poder elaborar vinos de excelente calidad. Por eso construyó su bodega global en Daimiel, donde se elaboran vinos bajo la Denominación de Origen La Mancha, como Don Luciano y Pata Negra.

Por su parte, en Valdepeñas, Bodegas los Llanos, fundada en 1875, cuenta con las cuevas subterráneas más grandes de España y con sus grandes vinos: Pata Negra y Señorío de los Llanos.

García Carrión es hoy la empresa de alimentación más importante de Castilla-La Mancha, como indica la compañía, con una facturación superior a los 400 millones de euros, más de 600 empleados, acuerdos con más de 20.000 agricultores e inversiones que superan los 350 millones de euros.

La empresa familiar, con más de 130 años de historia, presente en más de 10 denominaciones de origen del país, cuenta con otras marcas también reconocidas como Viña Arnáiz, Mayor de Castilla, Marqués de Carrión, Antaño o Jaime Serra.

La constante innovación, la calidad y la sostenibilidad son máximas de esta empresa, y son valores con los que ha conseguido que los vinos españoles sean reconocidos y disfrutados en cualquier rincón del mundo.

Actualmente, son ya 156 países los que brindan con sus vinos de La Mancha y Valdepeñas, disfrutando del sabor de esta tierra con historia.

“Gracias al trabajo de una familia y al apoyo de más de 40.000 agricultores, García Carrión puede decir con orgullo que es la primera bodega de Europa y la cuarta del mundo”.

La Fundación J. García-Carrión

La Fundación J. García-Carrión cuenta con dos centros especiales de empleo, uno en Daimiel y otro en Jumilla, con más de 40 trabajadores con discapacidad.

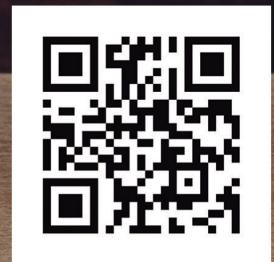
Con esta fundación, García Carrión genera trabajo estable y ofrece a sus trabajadores una atención completa para conseguir los mayores niveles de integración.



PATA NEGRA

VALDEPEÑAS

www.garciacarrion.com



Bodegas Los Llanos

LA MAYOR BODEGA DE CASTILLA LA MANCHA

SANTIAGO DURO. DIRECTOR TERRITORIAL DE AGROSEGURO EN LA MANCHA

“La superficie siniestrada y las indemnizaciones abonadas por Agroseguro en Ciudad Real triplican las cifras del año pasado”

Texto y Foto: Lanza

Santiago, estamos a punto de cerrar un ejercicio marcado por la falta de lluvias.

Sin duda. El primer semestre de año no podemos calificarlo de otra manera que no sea terrible, sin apenas precipitaciones y con daños elevadísimos para los cereales de invierno. Finalmente, las indemnizaciones se han elevado hasta los 3,4 millones de euros, prácticamente íntegras a causa de la sequía, y daños en más de 25.800 hectáreas aseguradas.

¿Qué porcentaje de cereal ha sufrido daños respecto a lo asegurado?

Altísimo. El 90% de los productores de herbáceos que aseguraron en los módulos de otoño, las opciones de aseguramiento que incluyen la protección más completa: sequía, helada... registraron siniestro en la última campaña.

Aunque las lluvias finalmente sí llegaron.

En el peor momento, sí, cosa que suele ser habitual. Tras esperar meses por las precipitaciones, descargaron cuando el ajo se encontraba en un momento muy sensible y peor efecto podría provocarle las lluvias y las inundaciones. Agroseguro ha abonado más de 8 millones de euros en indemnizaciones a productores de ajo de Ciudad Real, con casi 5.700 hectáreas siniestradas. Son cifras muy altas que no solo reflejan la gravedad de la actual realidad climática, sino también la relevancia del seguro en un contexto como el actual. La diferencia entre contar con una póliza del seguro agrario o no es definitiva para muchos productores.

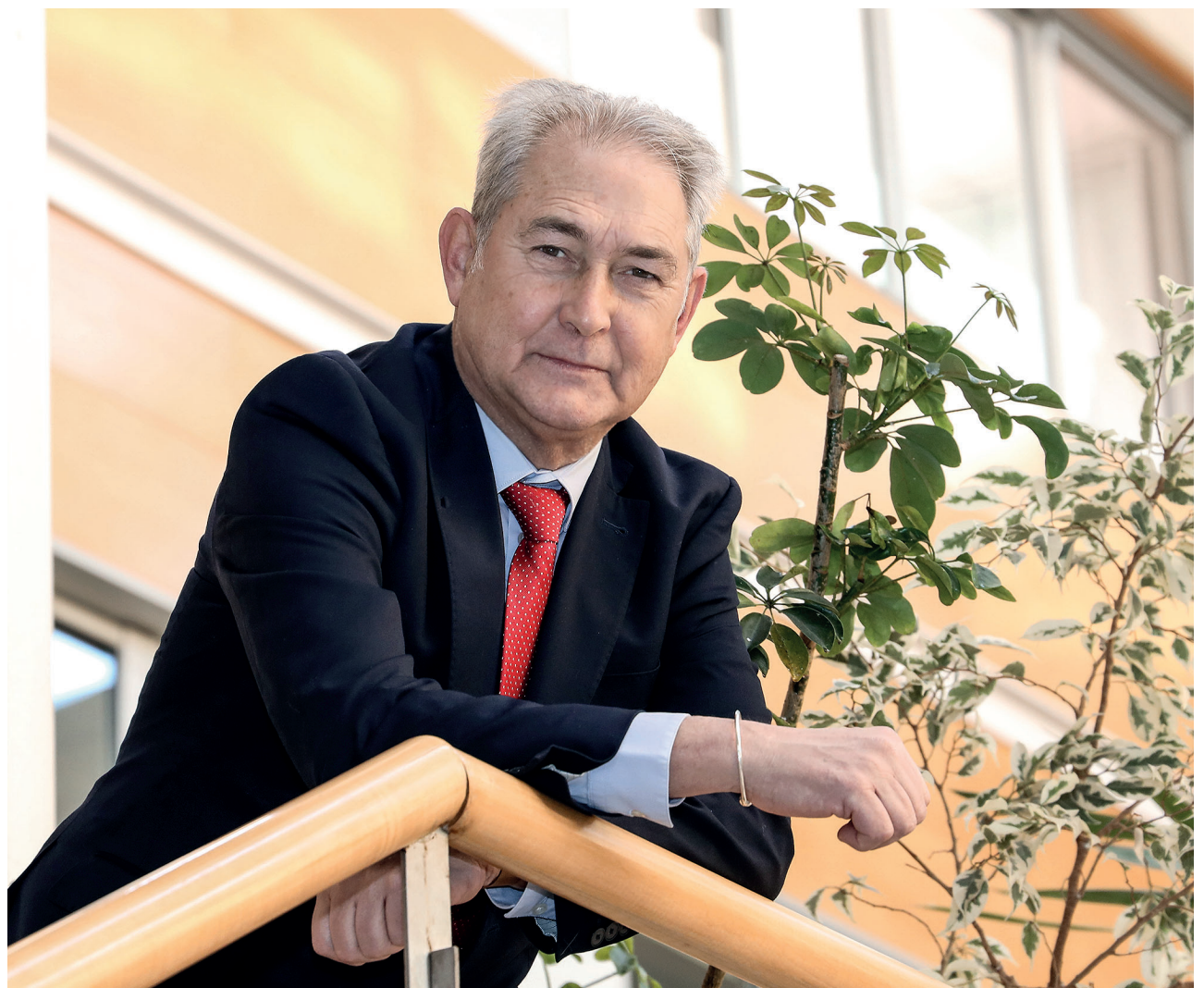
¿Nos hemos librado del pedrisco?

No nos hemos librado, porque las indemnizaciones alcanzan los 3,7 millones de euros con más de 10.000 hectáreas siniestradas, principalmente de uva de vino, aunque la vendimia vino un poco adelantada y parte de nuestro viñedo pudo evitarlo, aunque también se han registrado daños en herbáceos, hortalizas, ajo u olivar.

¿Cuál es el total de indemnizaciones del viñedo de Ciudad Real?

Se han abonado 6,1 millones en total, por una variedad bastante amplia de daños y riesgos: pedrisco, helada, sequía, lluvia o fauna, entre otros. La superficie siniestrada de viñedo se ha triplicado respecto al pasado año, sumando finalmente casi 25.000 hectáreas.

Vamos sumando hectáreas siniestradas de herbá-



ceos, uva de vino, ajo... y la cifra se eleva.

El total de superficie siniestrada en 2023 roza las 65.000 hectáreas en Ciudad Real sumando todos los cultivos de la provincia. Las indemnizaciones se acercan a los 22 millones de euros, y están abonadas prácticamente en su totalidad. Ha sido el reto mayor de la historia del seguro agrario y se han tenido que desplegar más recursos que nunca para evaluar daños y abonar las indemnizaciones en tiempo y forma.

¿Esa cifra es superior a la registrada en años anteriores?

Muy superior. En 2022 Agroseguro abonó 7,5 millones en indemnizaciones a los productores asegurados en Ciudad Real, principalmente a causa de la helada en almendro, la sequía sufrida por el viñedo o las tormentas de pedrisco sobre las hortalizas. Los daños se extendieron por 22.000 hectáreas, frente a las más de 60.000 de este año. Por tanto, como podemos comprobar, la superficie siniestrada y las indemnizaciones abonadas triplican las cifras del año pasado.

¿Y en Castilla-La Mancha? ¿Con qué cifras cerrará 2023?

La región ha sufrido daños muy extensos por la sequía en herbáceos, con más de medio millón de hectáreas siniestradas, principalmente en Cuenca y Guadalajara, las principales zonas productoras, aunque los daños se reparten por toda Castilla-La Mancha. Si sumamos a esta cifra los daños en viñedo, hortalizas, frutales, almendro... superamos las 700.000 hectáreas siniestradas y los 175 millones en indemnizaciones, una cifra histórica en Castilla-La Mancha.

¿Este aumento de la siniestralidad tiene su reflejo en la contratación?

Actualmente nos encontramos en plena contratación de los módulos de otoño de cultivos herbáceos, viñedo, olivar... y se aprecia un incremento de la contratación tanto a nivel nacional como regional. Sin duda, los efectos del cambio climático son cada vez más graves, ya sea en forma de sequía, DANA, pedrisco o helada y los agricultores y ganaderos manchegos son conscientes de ello.

seguro de
**U
 va**
 de vino
 en Península
 y Baleares



**Abierto
 período de
 contratación**

agroseguro 

PARA SUSCRIBIR SU SEGURO DIRÍJASE A: • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS (CASER) • MAPFRE ESPAÑA CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • AGROPELAYO SOCIEDAD DE SEGUROS S.A. • SEGUROS GENERALES RURAL • ALLIANZ, COMPAÑÍA DE SEGUROS • OCCIDENT • HELVETIA CÍA SUIZA, S.A. • CAJAMAR SEGUROS GENERALES S.A. • MUTUA ARROCERA, MUTUA DE SEGUROS • GENERALI DE ESPAÑA, S.A. SEGUROS • MUSSAP, MUTUA DE SEGUROS • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS • SANTA LUCÍA S.A. CÍA DE SEGUROS • REALE SEGUROS GENERALES • AXA SEGUROS GENERALES • MGS SEGUROS Y REASEGUROS S.A.



Félix Solís Avantis y Viña Albali: fusionando tradición y modernidad en el mundo del vino

Texto y Foto: **Lanza**

Calidad y calidez. Dos términos estrechamente ligados, dos cualidades que, al combinarse, generan confianza. Unidad, amistad, felicidad... Todas unidas en el ritual del brindis con vino, un gesto esencial en todas las celebraciones y en la rutina diaria, donde la gama de vinos Viña Albali siempre encuentra su hueco.

La marca de vinos Viña Albali es símbolo de tradición, representando la esencia misma de la vida española que ha forjado su reconocimiento a lo largo de los años gracias a una fórmula infalible: ofrecer calidad accesible.

Nació en 1962 gracias al espíritu emprendedor del matrimonio entre Félix Solís y Leonor Yáñez y a la intención de crear un vino que captara el placer y el estilo de vida optimista de los españoles, inspirándose en el cielo claro y estrellado, de donde toma su nombre la estrella más brillante de la constelación de Acuario.

Detrás de cada botella de Viña Albali encontramos una historia única: la riqueza del suelo de los viñedos, la antigüedad de las viñas, el origen de la bodega y una familia comprometida con ofrecer la máxima calidad en cada copa. Este éxito ha ganado la confianza de generaciones de amantes del vino y ha permitido que la marca destaque en el competitivo mercado vinícola.

Viña Albali es la marca de vino de Félix Solís, reconocida a nivel nacional e internacional, que ostenta el privilegio de ser la marca de vino español con Denominación de Origen más vendida en España en el canal de Alimentación según datos Nielsen. En 2022 se vendieron 8 millones de litros.

La diversidad de la gama de Viña Albali, que incluye vinos con Denominación de Origen Valdepeñas, vinos de la Tierra de Castilla, desalcoholizados, orgánicos y frizzantes, ha abierto las puertas a nuevos perfiles consumidores que encuentran en ella una identificación afín. Alcanzar niveles excepcionales de calidad, accesibles para un público amplio, es el resultado de una estrategia de inversión productiva, excelencia en la vinificación y un cuidado meticuloso a lo largo de toda la cadena de valor.

Espíritu Emprendedor y Compromiso con la Sostenibilidad

Viña Albali personifica el espíritu emprendedor



y el compromiso con la sostenibilidad de Félix Solís Avantis. La bodega de Valdepeñas, de tradición familiar que va por su tercera generación, es una de las más grandes del mundo y cuenta con instalaciones y equipamiento de vanguardia para la producción y el almacenaje.

Este año ha inaugurado una nueva bodega de envejecimiento y sus instalaciones son un ejemplo claro del espíritu emprendedor de la compañía. Con una inversión de más de 70 millones de euros, esta bodega con capacidad de 130.000 barricas está totalmente automatizada, 100 % sostenible y ejemplifica la integración de la tecnología en el proceso de crianza de los vinos. Este sistema puede identificar la ubicación de cada barrica y gestionar el proceso de envejecimiento con asistencia robótica, marcando así un hito en la industria vinícola. Gracias a la tecnología y la innovación que aplica en las técnicas de elaboración de

sus vinos, Félix Solís Avantis fue reconocida como la "Mejor Bodega Española 2023" por Mundus Vini.

Desde una perspectiva de sostenibilidad, la empresa va un paso más allá al incorporar en su enfoque valores y principios relacionados con el desarrollo sostenible. Su convicción es que la tierra que da vida a sus vinos debería perdurar para siempre. Proyectos notables, como la elección de botellas de menor gramaje, la adopción de energías renovables y el uso de cajas de cartón compuestas por papel reciclado, demuestran su compromiso con respeto al medio ambiente, como elemento clave en la competitividad empresarial. Félix Solís Avantis no solo cuenta con un amplio portfolio de vinos, casi para cada tipo de consumidor, también modela el camino hacia un futuro sostenible en la industria vinícola, donde Viña Albali es una de las piezas del juego más sobresalientes.

Viña ALBALI



POR
LAS
COSAS
QUE
VALEN



 vinaalbalí.com



Rafael Torres: “En Virgen de las Viñas aplicamos unas normas de calidad muy exigentes para elaborar vinos excelentes”

Texto: **Francisco Navarro**

Foto: **J. Jurado**

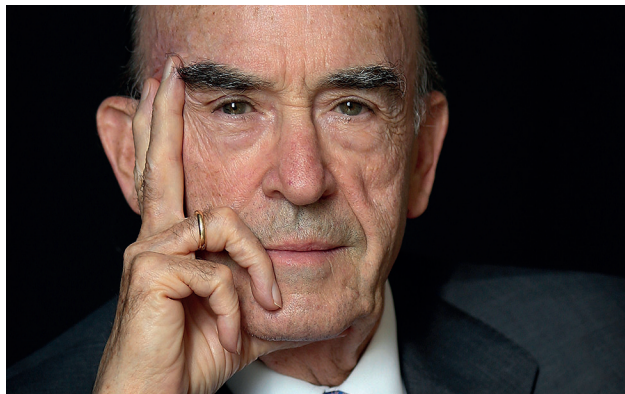
La Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso es un ejemplo de innovación en uno de los sectores que más ha evolucionado en nuestro país en los últimos años. De la mano de su presidente, Rafael Torres, la cooperativa vitivinícola más grande del mundo ha acometido un ambicioso proceso de renovación con el objetivo puesto en la calidad de sus vinos, lo que implica aumentar el beneficio de tres mil familias que forman la masa social de la empresa.

Cooperativa Virgen de las Viñas ha tenido que acometer en los últimos años un colosal proceso de renovación, ¿no es así?

Hace unos años tuvimos que dar un salto en la elaboración de nuestros vinos, muy diferente a la que veníamos haciendo con anterioridad. Hubo que cambiar la maquinaria de la bodega implementando una tecnología mucho más avanzada. Así, sustituimos los depósitos de cemento por unos de acero inoxidable. También adecuamos y modernizamos la descarga de la uva, la analítica y las tomas de muestras a los tiempos actuales.

¿Está en el vino embotellado el futuro de Virgen de las Viñas?

Estoy convencido, y así se lo hago llegar al consejo rector y a los socios, que el futuro de esta y de todas las cooperativas es llegar al producto final, esto es, al embotellado. En eso nos llevamos aplicando ya durante varios años. Seguimos unas normas muy exigentes, que nos esforzamos en superar, para hacer una buena elaboración y poder ofrecer un excelente



vino embotellado.

Con respecto a las marcas, referencias y diseño de las botellas también se ha producido una gran actualización...

Conservamos la marca original con la que esta cooperativa empezó a embotellar, “Tomillar”. Pero al introducirnos en el mercado internacional hemos creado otras referencias. Actualmente estamos elaborando un vino, que se vendimia a mano y que tiene unas características muy especiales, que hemos llamado “Lienzo”.

¿A qué es debida esa mejora?

Esto es posible gracias al esfuerzo de los socios de la cooperativa por cultivar un producto de la máxima calidad y por habernos rodeado de profesionales que llevan a cabo la mejor elaboración. Es muy importante encontrar a las personas adecuadas, algo que creo que hemos conseguido.

También es necesario un espíritu de renovación constante, ¿no es así?

Nunca estamos satisfechos, queremos superarnos

cada vez más. Esa es la exigencia que le hago a todas las personas que trabajan conmigo. Todo ello redundará en lo que es mi máxima preocupación como presidente de esta entidad, que los socios tengan cada vez una mejor liquidación y conseguir un estado de bienestar para ellos.

Virgen de las Viñas ha presentado sus vinos nuevos a quienes han visitado la bodega, ¿qué respuesta han recibido?

Todas las catas que se han organizado han sido muy del agrado de los asistentes. En ese sentido hemos recibido felicitaciones y eso me llena de orgullo. Espero que en los concursos a los que nos presentemos se haga honor a la calidad de nuestros vinos y premien el producto que estamos embotellando.

¿Se trabaja en una nueva elaboración?

Estamos constantemente investigando, además, elaboramos con arreglo a lo que nos pide el consumidor. En nuestro departamento de investigación y desarrollo, hacemos pruebas y llevamos a cabo catas a ciegas. Si estas últimas resultan positivas, comenzamos a lanzar los nuevos vinos comercialmente.

La Navidad está a la vuelta de la esquina ¿recomienda Rafael Torres que el vino de Virgen de las Viñas esté presente en las celebraciones?

Naturalmente, a todo el mundo le recomiendo que en sus celebraciones navideñas no falten los vinos de Virgen de las Viñas, blancos, tintos, rosados, jóvenes o espumosos. Saldrán satisfechos de la prueba que hagan; pero como le he dicho anteriormente, en su justa medida, para que disfrutemos y sea bueno para la salud. Hay un poema de Pemán que dice «Beber es todo medida/alegrar el corazón/y sin perder la razón/darle razón a la vida».

PREMIO
GRAN SELECCIÓN
CAMPO Y ALMA

Categoría Vino Blanco

MEJOR VINO BLANCO DE CASTILLA-LA MANCHA

LIENZO
CHARDONNAY

CAMPO YALMA
CASTILLA-LA MANCHA

Castilla-La Mancha

Arte en Vino

LIENZO

El vino de una copa y la pintura de un lienzo permanecen eternamente en el recuerdo cuando consiguen emocionarnos

CHARDONNAY
FERMENTACIÓN EN BARRICA

VIRGEN DE LAS VIÑAS
BODEGA Y ALMAZARA

C-LM evalúa las posibilidades de acuerdo para crear “sensatamente y pausadamente” la Interprofesional del Vino

Texto: **Lanza**

El consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Julián Martínez Lizán, se ha referido este miércoles a la creación de una futura Interprofesional del Vino en la Comunidad Autónoma, asegurando que el Ejecutivo autonómico quiere ver primero “la sensibilidad que hay en el sector a ese nivel”.

“Intención tenemos pero, lógicamente, tendrá que ser algo que queremos trabajar sensatamente, muy pausadamente, pero sin dejar de hacerlo para que, lo antes posible, podamos ofrecer una posibilidad, en función también de las inquietudes que muevan, de

forma generalizada, al sector”, ha indicado el consejero a preguntas de los medios, antes de presidir la reunión del Comité Regional Vitivinícola en Toledo.

“Si no estamos todos de acuerdo será algo que pueda nacer ya vinculado al fracaso y, en ese sentido, queremos ser muy cautos y ver en qué nivel de interlocución estamos, de posibilidades de acuerdo”, ha confesado.

Julián Martínez Lizán ha destacado que el Gobierno regional trabajará “en la línea de lo que quiera el sector”, aunque la “intención clara” sería la de regular “de manera ordenada y consciente la repercusión que puede tener trabajar todos en la misma línea” con “unas mismas normas de juego, pueden dar como re-

sultado mucho más beneficio a las empresas”. Al final, ha detallado, “lo que se persigue es la mejora económica de las empresas que tenemos, en este caso, vinculadas a los sectores de las producciones vitivinícolas y es en el que la interprofesión puede jugar un gran papel”, pero siempre a través de la colaboración, el consenso y la interlocución.

El titular de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural ha insistido en que “el objetivo común es de todos, en función de la materia prima de elaboración, que es la uva”. “A todos nos mueve el mismo objetivo, producir vino, producir alcoholes, producir vinagres o producir mostos”, ha agregado, convencido de que es a partir de ahí de donde debe partir el trabajo de interlocución y por sectores.

LOS GALANES RESERVA

Ahora con un 20% de descuento por tiempo limitado, en tienda y online.

Cooperativa Santa Catalina. C/ Cooperativa 2, 13240, La Solana (Ciudad Real),
Tel: +(34) 926 632 194

www.santacatalina.es/tienda

La región aglutina más de la mitad de la producción de vino y mosto de España

Castilla-La Mancha genera cerca del 11% del Valor Añadido Bruto del sector agrario en España, según Unicaja Banco

Texto: **E.Press** / Foto: **J.Jurado**

Unicaja Banco ha publicado su informe 'El Sector Agrario y la Industria Alimentaria en España: Principales rasgos y análisis regional en 2022', continuando la serie de ediciones iniciada hace más de dos décadas en torno al sector, pero ampliando, por segundo año consecutivo, el ámbito de estudio al conjunto nacional y sus distintas comunidades autónomas. Este documento ha sido realizado por Analistas Económicos de Andalucía, sociedad de estudios del Grupo Unicaja Banco.

En el caso de Castilla-La Mancha, el estudio determina que la región genera alrededor del 11% del Valor Añadido Bruto (VAB) del sector agrario en España. Asimismo, en Castilla-La Mancha el sector agrario tiene un peso en su estructura productiva de en torno al 9% del VAB regional (alrededor del 3% en España), según ha informado Unicaja Banco en nota de prensa.

En el promedio de 2022, la Comunidad Autónoma ha sido la quinta española con mayor número de ocupados en el sector agrario en España, con al-



rededor de 60.700 personas, lo que supone el 7,8% del total nacional y el 7% del empleo total regional. Con relación a 2021, el empleo ha aumentado un 0,2% (-3,5% en España).

Castilla-La Mancha es la primera región española por superficie de cultivo, con alrededor de 3,7 millones de hectáreas que suponen el 21,8% del total nacional. Destaca la superficie dedicada a cereales, viñedo y olivar, que representan conjuntamente casi el 60% de la superficie de cultivo

regional. Respecto al conjunto nacional, la región concentra casi la mitad de hectáreas dedicadas al cultivo del viñedo, así como más de una quinta parte de las hectáreas de cereales y hortalizas.

En cuanto a las producciones, la región aglutina más de la mitad de la producción de vino y mosto en España. A su vez, la región es también la primera productora nacional de cebolla (más de la mitad de la producción en 2022) y la segunda productora de cebada, trigo, sandía o aceite de oliva.



CESTAS DE NAVIDAD

ENVÍOS A TODA ESPAÑA 

Escanea el QR para descargar el catálogo completo



NOS ADAPTAMOS A TU PRESUPUESTO



Lote 4

Botella vino Esencia Tinto	Cuña de queso semicurado <i>Don Apolonio</i>
Mosto parcialmente fermentado	Estuche de cecina de ciervo
Espíritu Libre	Sacacorchos
Almendras fritas Montes Norte	Cesta de mimbre

49'60 €

Pack Virgen Extra x3

Estuche de original diseño que contiene 3 botellas de aceite de oliva virgen extra de diferentes variedades: cornicabra, arbequina y ecológico.

14'90 €

REALIZA TU PEDIDO EN TIENDAS Y COOPERATIVAS MONTES NORTE

Tienda en Ciudad Real: C/ Ramírez de Arellano, 4 · Tel. 926 229 148 · pedidos@grupomontesnorte.com

Tierra de Viñedos desarrolla un programa de formación para futuros profesionales de la hostelería y la restauración

Texto y Foto: **Lanza**

La Fundación Tierra de Viñedos desarrolla desde 2022 un programa de formación en Escuelas de Hostelería y Centros de IES dirigido a futuros profesionales de la hostelería y la restauración, siendo actores principales en el fomento de la cultura y el consumo moderado de vino, un sector clave para el conjunto de la región desde el punto de vista económico, social y medioambiental.

El objetivo del programa, que ya se ha desarrollado en localidades de las cinco provincias de Castilla-La Mancha, es contribuir a la profesionalización del sector de la hostelería y la restauración, concienciando también de la importancia del conoci-



miento de un producto esencial para la gastronomía de la Comunidad Autónoma, en su servicio y cuidado, así como en la cata del vino para fomentar su consumo responsable.

La formación incluye contenido específico sobre el consumo moderado de vino y los efectos en la salud, así como las pautas para un servicio responsable y la importancia de evitar el abuso de alcohol, en colaboración con la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (FIVIN).

El programa, que ha contado con la participación de importantes formadores como los sumilleres, José Carlos Rodríguez y Adán Israel, está organizado por la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, a través de la Fundación Tierra de Viñedos, y cuenta con la colaboración de la Organización Interprofesional del Vino de España.



La Junta ultima nuevas líneas para consolidar su oferta como destino enogastronómico con una inversión de más de un millón

Apertura de la ponencia inspiradora del chef Ferran Adrià en Toledo, impulsada por CaixaBank y dirigida a los profesionales de la Asociación de Hostelería de Toledo. - JCCM

Texto: E. Press / Foto: Lanza

El Gobierno de Castilla-La Mancha está trabajando en nuevas líneas de actuación para consolidar su oferta como destino enogastronómico diferencial, que verán la luz en el primer trimestre del año próximo y que supondrán una inversión de más de un millón de euros, en el marco del proyecto enogastroturístico aprobado en la región en el Plan Nacional de Enogastroturismo e impulsado con fondos europeos Next Generation.

Así lo ha avanzado la consejera de Economía, Empresas y Empleo, Patricia Franco, que ha detallado que estas líneas irán desde campañas de apoyo a la economía circular y en contra del desperdicio alimentario, hasta ayudas para la recuperación de técnicas tradicionales en enogastronomía, pasando por ayudas para impulsar la inversión en infraestructuras turísticas en las rutas de figura agroalimentarias diferenciadas en Castilla-La Mancha, según ha informado la Junta en nota de prensa.

La consejera de Economía, Empresas y Empleo ha participado en la apertura de la ponencia inspiradora del chef Ferran Adrià en Toledo, impulsada por CaixaBank y dirigida a los profesionales de la Asociación de Hostelería de Toledo.

En la jornada, Patricia Franco ha destacado el valor de la gastronomía regional que, bajo la bandera de Raíz Culinaria, ha protagonizado este año una treintena de acciones de promoción nacional e internacional de la región, y que volverá a tener un papel destacado en el futuro Plan Estratégico de Turismo 2024-2030 que el Gobierno regional está diseñando para su puesta de largo el año próximo de la mano del conjunto del sector turístico en la región.

Precisamente, y en el marco temporal del inicio del año próximo, la consejera ha señalado que el Ejecutivo autonómico está trabajando en la puesta en marcha de nuevas líneas de actuación dirigidas a potenciar a la región como destino enogastroturístico en el marco del proyecto de iniciativa regional aprobado en el Plan Nacional de Turismo destinado al turismo enogastronómico, con una inversión que, en su conjunto, roza los 3,5 millones de euros en la región.



“Estas líneas, que trabajamos para que vean la luz en el primer trimestre de 2024, supondrán una inversión de más de 1 millón de euros en campañas contra el desperdicio alimentario y en ayudas tanto para impulsar la recuperación de técnicas tradicionales en enogastroturismo, como para la puesta en marcha de infraestructuras de uso turístico en las rutas de nuestras figuras alimentarias diferenciadas”, ha explicado Patricia Franco, como por ejemplo, salas de catas en espacios vinculados a las Rutas del Vino en la región.

El compromiso del Ejecutivo regional por la atracción de turismo especializado a Castilla-La Mancha va a suponer, además, la llegada este fin de semana a Toledo de un viaje profesional en el que van a tomar parte representantes de ocho de los mayores organizadores de congresos y eventos profesionales en el ámbito internacional, para mostrar el potencial de la región como destino MICE, de la mano de B Destination Services gracias a la labor de promoción que se está impulsando estos días en la Feria IBTM de Barcelona.

Junto con la consejera de Economía, Empresas y Empleo, Patricia Franco; han participado en la apertura de la jornada el director territorial de CaixaBank, Juan Luis Vidal; y el chef Ferran Adrià. Además, en la mesa redonda ‘La importancia de la actitud innovadora’, que se ha celebrado tras la ponencia, han intervenido la directora general de Turismo, Comercio y Artesanía, Ana Isabel Fernández; la coordinadora territorial de CaixaBank Dualiza, Eva Aguado; el presidente de la Asociación de

Hosteleros de Toledo, Tomás Palencia; y los chefs Ferran Adrià y Adolfo Muñoz.

Ferrán Adrià

“Tener un buen conocimiento financiero, contar con un buen plan de negocio y elaborar un plan presupuestario son algunos de los pilares básicos para que un negocio dedicado a la restauración funcione”, ha explicado Ferran Adrià, que ha añadido que todo establecimiento se debe centrar en la calidad, la gestión y la innovación para poder sobrevivir.

Este evento se enmarca en la celebración del ‘Curso Intensivo de Gestión en Restauración’ que imparte, hasta este jueves, el equipo de elBullifoundation junto a CaixaBank en la Escuela de Administración Regional, en Toledo.

Adrià ha estado acompañado por el director territorial de CaixaBank en Castilla-La Mancha y Extremadura, Juan Luis Vidal, que ha puesto en valor la relación establecida desde el año 2015 entre CaixaBank y elBullifoundation, a través de la línea de negocio especializada ‘Food&Drink’, que ofrece asesoramiento y Servicios especializados para una gestión más eficiente y sostenible de los establecimientos hosteleros.

“Iniciativas como esta demuestran el compromiso de CaixaBank con los hosteleros y con un sector importantísimo que, junto con el turismo, constituye uno de los motores de nuestra economía y es generador de empleo y riqueza en Castilla-La Mancha”, ha señalado Juan Luis Vidal.

Bodegas El Progreso invita a celebrar la vida esta Navidad con “Ojos del Guadiana” y “Viña Xétar”

En la nueva añada de El Progreso, destacan el “Ojos del Guadiana Sauvignon Blanc” y el nuevo “Viña Xétar Tempranillo 0.0”, novedades este 2023

Texto y Foto: **Lanza**

Bodegas El Progreso de Villarrubia de los Ojos encara la recta final hasta la Navidad con unos vinos jóvenes “Ojos del Guadiana” 2023 y espumosos “Viña Xétar”, a los que esta temporada se unirá como novedad el “Ojos del Guadiana Sauvignon Blanc”, y en la que se podrá brindar con y sin alcohol, con su “Viña Xétar Verdejo 0.0” y este año, también como novedad, con el “Viña Xétar Tempranillo 0.0”.

Calidad, fresca, aroma y color caracterizan a los vinos “Ojos del Guadiana” y los mostos fermentados de baja graduación “Viña Xétar”, en botella y en lata, que llegan refrescantes y alegres a los comensales.

“Este año hemos sacado un nuevo varietal el ‘Ojos del Guadiana Sauvignon Blanc’ que yo invito a descubrir, rico en matices, junto a otros blancos de gran calidad como los Chardonnay, Verdejo y Airén, e incluso a los más osados, nuestra sangría gourmet ‘La Bailonga’ bien fresquita y de baja graduación”, comenta Jesús Julián Casanova, presidente de bodegas El Progreso.



Para los que prefieran los tintos, indicar los Syrah, Tempranillos y coupages, de los Ojos del Guadiana, y quienes apuesten por los vinos ecológicos y veganos “Medianiles”, con envases reciclables y de materiales ecológicos.

En Navidad vuelven las celebraciones y qué mejor que compartir buenos momentos con espumosos de El Progreso. Con el “Ojos del Guadiana Brut”, premio Gran Selección 2017 y Medalla de Oro en el Concurso

de la DO La Mancha 2022; o con los sin alcohol como el novedoso “Viña Xétar Verdejo” 0.0 alcohol, o el floral “Viña Xétar Sin”.

Regala productos de calidad de una cooperativa solidaria

La amplia gama de productos de El Progreso se puede adquirir en sus instalaciones en Villarrubia de los Ojos y a través de su web www.bodegaselprogreso.com.

En su tienda online dispones de estupendos Aceites de Oliva Virgen Extra para regalar esta Navidad, como los ecológicos “Medianiles” o “Algaraba”; y otros ricos AOVes, tanto el de aceituna verde “Cosecha Temprana”; los propios de marca El Progreso y los “Olirrubia” de variedad cornicabra y acogidos a la DOP Montes de Toledo.

Los productos de El Progreso son símbolo de una entidad que despliega una gran labor solidaria, con larga trayectoria, de más de 106 años de vida, siendo la cooperativa más antigua de actividad ininterrumpida de España, con actualmente más de 2.300 socios-as que tratan con mimo todo el año sus tierras, vides y olivos para llevar a tu mesa lo mejor.



Avda. de la Virgen, 89, 13670 Villarrubia de los Ojos, Ciudad Real

www.bodegaselprogreso.com

El liderazgo económico y social del cooperativismo vitivinícola de Castilla-La Mancha

Juan Fuente Rus

(Portavoz vitivinícola de Cooperativas Agro-alimentarias-Castilla-La Mancha)

Las bodegas cooperativas de Castilla-La Mancha conforman una pieza fundamental en el sector vitivinícola regional, jugando un papel estratégico destacado como entidades con vocación vertebradora del sector productor, generadoras de riqueza y empleo en el medio rural, y actores que no se deslocalizan y vertebran el territorio, que sirven de puente comunicador entre los primeros eslabones de la cadena y el mercado final.

Todo ello en un entorno económico-empresarial actual que está cambiando a gran velocidad en los últimos años que ha venido provocando un gran desequilibrio de la cadena agroalimentaria como consecuencia de la concentración de la gran distribución y la atomización de la oferta, una gran volatilidad de los precios de las materias primas y energéticas, y una nueva Política Agraria Común (PAC)



en la que casi han desaparecido los instrumentos de regulación de mercado dando preferencia a las cuestiones medioambientales.

Las bodegas cooperativas de Castilla-La Mancha cuentan con las dos terceras partes de las 450.000 ha que componen la superficie vitícola regional, a través de sus más de 65.000 socios proveedores, y cuya competitividad de sus explotaciones depende en gran medida del acceso al agua. Las 208 bodegas cooperativas y SAT elaboran entre el 75-80% de la producción de vino y mosto de la región, según

campana, acercándose actualmente a la mitad de la producción vitivinícola nacional. En el año 2021 su cifra de negocio agregada ascendió a 815 millones de euros, siendo de largo el sector más importante del cooperativismo agroalimentario de la región, y que cada vez avanza más en la cadena de valor mediante la venta de producto diversificado y envasado, con calidades y cantidades crecientes, abasteciendo todos los canales y mercados vitivinícolas tanto en el ámbito nacional, europeo y del resto del mundo.

Ya existen ejemplos de bodegas cooperativas de primer y segundo grado muy profesionales y modernas dentro del sector vitivinícola regional, si bien desde Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha (entidad representativa del cooperativismo agroalimentario regional) no se escatiman esfuerzos para seguir en la tarea de aglutinar y dimensionar convenientemente sus estructuras productivas, comerciales y económicas; trabajo que sin duda repercutirá directamente en su éxito y futuro empresarial, convirtiéndolas en operadores que actuarían de forma aún más notoria en el mercado vitivinícola, asegurando así las rentas de las decenas de miles de viticultores que las constituyen, y de sus familias.

www.agroalimentariasclm.coop

cooperativas
agro-alimentarias
Castilla-La Mancha

Vinícola del Carmen, veteranía y excelencia con DO La Mancha

La Cooperativa Vinícola del Carmen, la más antigua de toda Castilla-La Mancha y una de las más veteranas en toda España, no deja de trabajar para buscar la excelencia de sus caldos, innovando, creando nuevos productos y abriendo nuevos mercados internacionales cuyo reto es conquistar a través de los paladares.

Texto: **Héctor Peco** / Foto: **Lanza**

Vinícola del Carmen, implantada en Campo de Criptana a finales del siglo XIX, se ha convertido, en una de las cooperativas de referencia no sólo en Castilla-La Mancha, donde tiene el título de la veteranía, sino también en el mercado internacional, donde su presidenta, Julia Mercedes Leal, no para de explorar nuevas oportunidades de mercado.

Hace unos días, Leal aterrizaba procedente de Suiza, con anotaciones sobre lo aprendido; algo que ha ido haciendo a lo largo de este año en sus viajes por América, Asia, África y gran parte de Europa. Cada cliente, cada país demandan cosas diferentes, los gustos cambian aún en en países del mismo continente, incluso dentro de países tan grandes como China diferentes regiones marcas diferentes perfiles.

Para todos los clientes, el objetivo marcado por Vinícola es el mismo: mostrar la excelencia de sus caldos con DO La Mancha que, hasta no hace mucho, se pronunciaba con cierto reparo. “Hemos sido un mercado con algunos complejos”. Por suerte, señala Leal, “está naciendo una cultura del vino en nuestra región. Es algo con lo que se está trabajando y afortunadamente las diferentes administraciones se están dando cuenta que hay que proporcionarlo y las propias bodegas también. Nos tenemos que dar cuenta de la importancia de fomentar la cultura del vino y de comercializar con ella”. “Necesitamos avanzar mucho en comercia-



lización”. “Debemos entender que el vino es parte del patrimonio y a él se le puede unir la música o la gastronomía”.

Potenciar la cultura del entorno

La Cooperativa Vinícola del Carmen apuesta por la calidad y por la internacionalización de sus productos. Para conseguirlo, no para de buscar mercados en el exterior, creando junto a otras empresas, la sociedad Winemills, nacida para ser APPA (Asociación de Productores de Productos Agroalimentarios), que ha servido, explica la presidenta de Vinícola del Carmen para “dar un impulso muy fuerte, teniendo la posibilidad de obtener ayudas de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha precisamente para la comercialización”.

De la mano del instituto de Promoción Exterior (IPEX), la Cooperativa ha participado en prestigiosas ferias internacionales.

En el próximo año ya tienen programada la asistencia a la Feria Prowain Dusseldorf en la que participarán de la mano de la D. O. Mancha y misiones comerciales en diferentes puntos de Europa, mercados que consideran clave para su desarrollo y que quieren conocer en profundidad, para que cuando llegue el momento de aterrizar, se haga con la certeza de llegar para triunfar. Para ello, el I+D+I, es de vital importancia.

“No paramos de trabajar para mejorar todo el proceso, desde la uva que entra, a cómo entra. Tampoco hay que perder de vista que somos una Cooperativa, que tenemos que atender a nuestros socios y formarlos para conseguir tener la mejor uva posible”.

Leal, ejemplo de liderazgo femenino en una Cooperativa agraria

Que haya figuras de mujeres al frente de Cooperativas agrarias ya no debería ser noticia, aunque por desgracia, sí que sigue siendo excepcional. Sin embargo, encontrar una presidenta como Julia Mercedes, es encontrar un referente para muchas mujeres jóvenes que vean el sector agrario como salida de futuro.

“A mí me encantaría que pudiera contribuir a que otras mujeres intentaran dar el salto si están convencidas de ello y si les apasiona este mundo. Me parece fundamental para estar en estos sitios que haya pasión por tu parte. Entonces, si les apasiona el mundo, a mí me encantaría poder ser referente”. Tanto es así que en el Consejo Rector de Vinícola del Carmen se ha alcanzado la paridad y ahora está formado por cinco mujeres y cinco hombres.

Sobre su propia trayectoria argumenta, “me encuentro muy cómoda donde estoy. Siento que estoy donde tengo que estar y que nadie me mira de una forma diferente por ser o no ser mujer”.

Al final, como en los vinos de referencia, lo que destaca es la calidad y el trabajo que lleva por detrás. “Siempre nos medimos a las dificultades propias del mundo del vino, la agricultura, los mercados globalizados, los precios, las situaciones económicas y sociales que hay en el entorno nuestro y en el entorno mundial”; todas ellas, al final, son la motivación para trabajar a diario para sortearlas y acabar destacando entre los competidores.



VINÍCOLA DEL CARMEN
Sociedad Cooperativa de C-LM

926 56 10 26 - 926 56 12 57
www.vinicoladelcarmen.com



La Asociación de Industrias Vitivinícolas Europeas (AIVE) demanda soluciones urgentes ante la crisis del sector del vino

Como la promoción del consumo de zumo de uva o el uso de alcohol vínico para las bebidas espirituosas y vinagres

Texto y Foto: **Europa Press**

La Asociación de Industrias Vitivinícolas Europeas (AIVE) ha vuelto a alertar sobre la situación actual del sector del vino, proponiendo una serie de soluciones urgentes para poner fin a una situación que su presidente, Lorenzo Delgado, califica de “insostenible”.

Entre las soluciones, demandan la paralización urgente de la fabricación de bebidas espirituosas y vinagres a base de alcoholes no vínicos, sustituyéndolos por alcohol vínico de los vinos tintos en stock, de mayor calidad alimentaria y menor contaminación medioambiental.

Además, piden que todos los sectores cumplan la Ley de la Cadena Alimentaria, incluyendo las cooperativas, “pudiendo así liquidar por encima de los costes de producción y eliminando la competencia desleal de la actualidad, y consiguiendo mejor rentabilidad para sus socios”.

También exigen acciones de promoción para el consumo de zumo de uva, en particular, del tinto, por el gran aporte nutricional de las frutas rojas y por ser una bebida sin azúcar añadido.

Desde AIVE advierten de que en la actualidad los consumidores están ingiriendo numerosas bebidas refrescantes y energéticas, con una cantidad excesiva de conservante tipo E-300 y azúcares industriales de los que se desconoce su procedencia, incrementando los niveles de diabetes en niños y jóvenes.

Por otra parte, la Asociación de Industrias Vitivinícolas Europeas mira a Francia, pidiendo a la Administración española ayudas para los viticultores que se acojan al arranque definitivo de viñedos enfermos o con problemas generacionales para el cuidado y mantenimiento de sus viñedos.

Lorenzo Delgado indica que se tratan de medidas sencillas de acometer, y que contribuirían a desbloquear las dificultades de comercialización de los vinos tinto, activando la economía del sector y frenando la pérdida actual de puestos de trabajo.

Asociación de Industrias Vitivinícolas Europeas (AIVE)

La Asociación de Industrias Vitivinícolas Europeas



(AIVE), presidida por Lorenzo Delgado, nació motivada por la inquietud actual de las distintas industrias que componen el sector agroalimentario y, en concreto, del sector vinícola. Entre sus principales objetivos se encuentran estar presente en las

mesas de negociación, tanto españolas como europeas; transmitir a la opinión pública la importancia de esta actividad o mantener firme y fuerte la buena imagen del vino en los mercados nacionales e internacionales.

Optimismo y buenas perspectivas para el grupo Vidasol este 2024

El Grupo Vinícola, integrado por las cooperativas castellanomanchegas El Progreso, de Villarrubia de los Ojos; Los Pozos, de Daimiel; Oleovinícola Campo de Calatrava, de Bolaños, y Cristo del Prado, de Madridejos, ha vuelto con muy buenas sensaciones de la WBWE de Amsterdam

Texto y Foto: **Lanza**

El grupo vinícola VIDASOL de Castilla-La Mancha ha vuelto de la World Bulk Wine Exhibition (WBWE) de Amsterdam con muy buenas sensaciones donde han podido volver a reunirse con sus clientes habituales, lo que le hace encarar la llegada del nuevo año con optimismo.

Mercedes Millán, directora de Internacionalización de VIDASOL, comenta que “este año no hemos tenido una merma de producción significativa, recogiendo la misma cosecha que el año pasado, más baja que una cosecha normal, pero nada alarmante, eso sí ha mejorado mucho la calidad y las perspectivas para el 2024 son buenas”.

Este noviembre estuvieron en la Feria WBWE de Amsterdam, de donde regresaron con muy buenas sensaciones “tras una feria de muchísimo trabajo y satisfactorios contactos, además de tener la oportunidad de volver a ver a nuestros clientes habituales en el que es nuestro punto de encuentro inicial de cara a la nueva temporada”, añade Millán.

Por su parte, su presidente Jesús Julián Casanova “al igual que en FENAVIN, en mayo, en Amsterdam



desplegamos mucha actividad con clientes del mercado europeo, y en la WBWE también del asiático, poniéndonos al día de las nuevas tendencias en bebidas y vinos”. Y añade, “ahora estamos a la expectativa de que se reactive más el consumo de vino en el mundo”.

El grupo vinícola sigue con su plan de sostenibilidad y volcado en la planificación de la comercialización del 100% de productos del grupo de cara al 2024 y años posteriores, incluyendo embotellados y la creación de estrategia conjunta promocional, exportadora y de marketing.

El grupo Vinícola VIDASOL nació en 2017, fruto de la unión de El Progreso de Villarrubia de los Ojos y Los Pozos de Daimiel, cooperativas de la provincia ciudadrealeña, a las que se sumaron después la cooperativa toledana Cristo del Prado de Madridejos; y

la también ciudadrealeña ÓleoVinícola Campo de Calatrava de Bolaños de Calatrava.

La sociedad cooperativa de 2º Grado, con sede en Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real), tiene una facturación de 30 millones de euros, una producción media de 140 millones de kilos de uvas y más de 120 millones de litros de vino, de los que exportan en torno al 50 por ciento. Aunque este año la producción fue inferior debido a la sequía.

Elaboran vinos bajo Denominación de Origen La Mancha, Vinos de la Tierra de Castilla y numerosos productos varietales, así como certificados ecológicos, veganos, y siguen continuamente investigando, en su afán de crecimiento y mejora para poder ofrecer a sus clientes productos sin sulfitos, sin azúcar, certificados Halal y Kosher, desalcoholizados, etc.

S O M O S



F U T U R O

GRUPO
VIDASOL
WINE PRODUCERS

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

Lanza

Diario de la Mancha

LANZA, EL FUTURO DEL PERIODISMO EN CIUDAD REAL



Encuétranos todos los días en
www.lanzadigital.com



os nebulosos como M45, y es uno de los más cercanos a la Tierra. Cuando la luz que formó esta fotografía salió del cúmulo nació en España Tirso de con varios puntitos dentro. Se conoce también como “Las siete hermanas” por la mitología griega, ya que se aprecian 9 estrellas más brillantes: Atlas y la abundante nebulosidad de reflexión (azul), y es un objetivo ideal para observar con prismáticos. Hasta no hace mucho se pensaba que la nebulosidad antes así que parece ser que simplemente la luz del cúmulo atraviesa una región polvorienta en su camino hacia la Tierra. Consulta más detalles en el

Fotografía: Juan Antonio González

Ciudad Real da el pistoletazo de salida de 'Óleoturismo en España'

Se trata de un proyecto nacional, participado por ocho Diputaciones, la Asociación Española de Municipios del Olivo y la Asociación Dinamiza, para crear experiencias a través de la cultura del aceite

Texto: J. Yébenes / Fotos: C. Manzano

El palacio de la Diputación de Ciudad Real ha acogido recientemente la puesta en marcha del proyecto 'Óleoturismo en España', una iniciativa que pretende impulsar experiencias únicas a través de las rutas del aceite en España, que es líder mundial en producción de aceite de oliva y aceituna de mesa.

Así lo han puesto de manifiesto los responsables de la iniciativa, Dolores Amo, presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y representantes de las ocho diputaciones involucradas, Badajoz, Cáceres, Ciudad Real, Córdoba, Huelva, Jaén (principal impulsora), Sevilla y Tarragona, encabezadas por las máximas autoridades de la Corporación ciudarrealena, Miguel Ángel Valverde y Milagros Calahorra, presidente y vicepresidenta primera de la institución, respectivamente.

Amo ha destacado la cohesión alcanzada en la articulación del proyecto, que llevará al diseño de experiencias turísticas sostenibles a través del diseño de paquetes que discurrirán por las provincias implicadas. Se trata de "atraer a los visitantes a conocer la cultura del aceite y del olivo".

La directiva ha subrayado la acogida "fantástica e increíble" de las entidades implicadas para un proyecto que cuenta con los servicios técnicos de la Asociación Dinamiza y que tiene un presupuesto de 1,1 millones de euros y un plazo de ejecución de 12 meses.

El programa ha bebido, ha agregado Amo, de "experiencias" (incluso a nivel internacional) de otros sectores como el vino, para así obtener "valor añadido que merece la cultura de lsector" y contribuir a la lucha contra la despoblación en los ámbitos rurales. Ha enfatizado el peso del cultivo del olivo y la importancia económica de la producción de aceite de oliva virgen extra y aceituna de mesa, que en los pueblos es una ri-



queza “que queremos aprovechar” y que será “la propia fortaleza del proyecto”.

Así, según palabras de la presidenta de AEMO, se incluirán las almazaras de los pueblos, las tiendas locales especializadas, la fiesta de las localidades que rinden tributo al olivar, los museos y la lucha diaria de los municipios por mantener tradiciones.

Amo ha especificado que los primeros trámites ya han comenzado mediante la asignación de competencias a cada una de las diputaciones por parte de la asociación que preside y con la asesoría técnica de Dinamiza, y ha valorado la “ilusión” de los representantes y los técnicos con dedicación en el proyecto.

Así, “con especial énfasis en el aspecto comunicativo, el aceite del olivar y sus gentes”, se repetirán reuniones periódicas como la que se ha celebrado hoy en el Palacio provincial de Ciudad Real.

Amo ha agradecido la recepción recibida en la provincia de Ciudad Real como anfitriones en este “nacimiento del consenso del objetivo marcado por AEMO, que fue acogido por estas 8 diputaciones, y sobre el que se han interesado otras administraciones”.

Es un proyecto “acertado”

Miguel Ángel Valverde ha visto “acertado” el proyecto que seguirá los pasos de iniciativas de promoción en sectores como el vino, prioritario en la provincia de Ciudad Real y en Castilla-La Mancha, y que será, ha estimado, será exitoso. En el caso de Ciudad Real, ha incidido, es un territorio “impregnado” de olivares en la inmensa mayoría de su centenar de pueblos “con una gran tradición y cultura”, idóneo para entrar “en esta oferta experiencial”.

Ha valorado el peso de la producción en la provincia, en la presente campaña calculada en las 45.000 toneladas, por debajo de su aforo medio, debido a las condiciones climatológicas “no muy benignas”.

Por ello, Valverde ha incidido en resaltar la oportunidad de participar “en una oferta experiencial” para la promoción “de las virtudes del aceite de oliva” por la ligazón ciudarrealena del aceite “a nuestro relato y presente” y el “recorrido histórico” en torno a este cultivo. También cuenta con tres denominaciones de origen, Montes de Toledo, Campo de Calatrava y Campo de Montiel, caracterizadas por “diferenciar sus aceites como productos exclusivos y de calidad”.

El proyecto converge, en opinión del dirigente, con otros objetivos de desarrollo sostenible de la provincia, a la hora de “ser capaces de seducir,



fidelizar y atraer a los visitantes desde la cultura del aceite”.

Del mismo modo, en palabras de Valverde, también será un agente para favorecer el equilibrio territorial, en la línea de sus prioridades políticas para “la eliminación de las desigualdades entre territorios más o menos desarrollados”.

‘Oleoturismo en España’ se articulará en un sistema de gobernanza de país, un patronato de experiencias y una plataforma web dirigida al público final y a los operadores turísticos.

Trabajar de manera coordinada

La vicepresidenta primera de la Diputación, Milagros Calahorra, por su parte, ha dado la bienvenida a los miembros de las diputaciones y ha mostrado el agradecimiento de la institución por albergar la primera reunión de trabajo.

La iniciativa “es un gran hito”, y se ha iniciado en Ciudad Real para seguir “trabajando conjuntamente” y de manera “coordinada, uniforme y operativa” para así hacer más accesibles y sen-

cillos los avances a las empresas y asociaciones.

Ha valorado, del mismo modo, la importancia patrimonial, cultural y gastronómica del olivo en la provincia, gracias al “buen trabajo que vienen realizando los agricultores y las tres dominaciones de origen de la provincia”.

La vicepresidenta ha animado, igualmente, a los presentes a “aunar distintas formas de trabajo y a empaparse estos días del rico patrimonio cultural y gastronómico de la provincia”

También ha excusado la ausencia de María Jesús Pelayo, vicepresidenta encargada del ámbito turístico, de baja por maternidad.

Cata-desayuno saludable

El acto ha concluido con la celebración de una cata-desayuno saludable con la degustación de aceites de la Dehesa del Molinillo (variedad cornicabra), de Palacio de los Olivos (picual), y de Colival (hojiblanca). Del mismo modo, se ha consumido pan de cruz y dulces caseros elaborados con aceite de oliva.

La Unión de Ganaderos Independientes sigue sumando apoyos y empieza a funcionar con los primeros encuentros

UGI ya cuenta con más de 100 miembros y se reunirá en diciembre para elaborar la hoja de ruta de 2024

Texto: Julia Yébenes
Fotos: Clara Manzano



La flamante Unión de Ganaderos Independientes (UGI), nacida hace apenas unas semanas en Valdepeñas, sigue sumando apoyos y miembros -ya suma más de un centenar- y ha iniciado los primeros contactos con las administraciones.

Nacida como una entidad de profesionales activos al frente de sus explotaciones, según recuerda José García de Mateos, ha abierto su actividad con el único objetivo de defender a los productores de carne y de leche y solicitar respuestas a sus demandas para hacer rentables los negocios, lastrados por el incremento de los costes de producción y las escasas ayudas para paliar los efectos de fenómenos climatológicos como la sequía, o la afección de enfermedades animales.

Un día después de su presentación en Ciudad Real (22 de noviembre), fueron recibidos en la capital por el director general de Ordenación Agropecuaria, Joaquín Cuadrado, y la delegada provincial de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Amparo Bremard, en un encuentro que sirvió para debatir algunas de sus reivindicaciones.

Así, ambas partes hablaron de la próxima convocatoria de ayudas por el lucro cesante ante los vaciados de tuberculosis y por la viruela ovina y caprina, enfermedades que “han hecho mella entre las cabañas”.

Los productores, que están actuando como interlocutores directos de sus problemas, solicitaron ayudas para cubrir las pérdidas en la venta de los corderos (entre 20 y 30 euros menos por animal), muy engordados por la imposibilidad de sacarlos a los cebaderos ante las restricciones de la viruela.

En esta línea, pidieron “un control exhaustivo” en la sanidad animal para prevenir o minimizar los efectos directos de las patologías, como la pérdida de ganado, y compensar los indirectos en las



zonas más alejadas de los puntos calientes, por estar sometidas a limitaciones.

Los portavoces de la Junta, por su parte, destacaron el interés “estratégico” de la administración por el sector ganadero, tal y como se pone de manifiesto con la elaboración de un Plan Estratégico para la Ganadería en el que ya trabaja.

Con todo, los “problemas cambian entre territorios y no iguales en todos los sitios ni en todos los tipos animales”, señala García de Mateo. AGI reúne a productores de todo tipo de cabañas, desde ovejas, cabras y vacas a cochinos, gallinas o conejos, señalaron en la presentación.

En todas las provincias de la región

Respecto a la participación, el ganadero portavoz destaca “el éxito” de incorporaciones, “con inscripciones nuevas diarias” y presencia de todas las provincias de Castilla-La Mancha (faltaba la de Guadalajara), además de otros productores de Teruel (Aragón) y Extremadura. Está pendiente la llegada de socios procedentes de Andalucía, que

será inminente y “que nos llevará a ser un número mucho más grande”. Por ello, el ganadero muestra su sorpresa por el interés que ha despertado entre ganaderos de diferentes comunidades.

La asociación se reunirá en diciembre, para analizar su arranque como entidad y para coordinar la hoja de ruta de cara a 2024, que estará protagonizada por trasladar su problemática a donde corresponda y hablar con las instituciones, administraciones, partidos políticos o entidades que puedan contribuir a conseguir sus objetivos.

UGI es una organización sin ánimo de lucro, sin cuotas, nacida en Ciudad Real y que “no quiere ocupar ningún lugar”. Tan sólo pretenden trasladar a la sociedad “la importancia del sector en la alimentación de la población”, y el esfuerzo que realizan los titulares de las explotaciones pequeñas y medianas. También quieren acabar con los prejuicios y “defendernos de los ataques”. El objetivo final, reitera la misma fuente, es garantizar que haya relevo generacional y que los jóvenes vean que “tiene rentabilidad y seguridad”.

Nueva orden de ayudas Vinati para la comercialización del vino

Oscilarán entre un mínimo del 12-15 por ciento y un máximo del 50 por ciento

Texto: Lanza / Foto: Elena Rosa

El Gobierno de Castilla-La Mancha publicará este viernes una nueva Orden de ayudas Vinati, para ayudar a las empresas vitivinícolas a “avanzar en la modernización, en la transformación y, sobre todo, en la comercialización” de este sector “importantísimo” para la región.

Así lo adelantó el miércoles el consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Julián Martínez Lizán, en declaraciones a los medios, antes de presidir la reunión del Comité Regional Vitivinícola en Toledo, donde ha explicado que esta nueva Orden estará abierta hasta el 31 de enero de 2024 y contará con diferentes niveles de ayuda.

Tras recordar que en la última convocatoria se aprobaron “todos los expedientes que se presentaron”, el consejero ha explicado que las cuantías



de subvención “están escaladas en función de la dimensión de la empresa”, en concreto “todas las que no sean consideradas grandes empresas”.

Las ayudas oscilarán entre un mínimo del 12-15 por ciento y un máximo del 50 por ciento, como ocurrió en la última convocatoria, siendo la inversión máxima de 400.000 euros, ha indicado el consejero, que ha confiado en “alcanzar el máximo posible de posibles perceptores de ayudas”.

Refranes de Menchén

Mucho llover en diciembre, buen año esperes

Diciembre nevado, para el trigo buen año

Cuando en diciembre veas nevar, ensancha el granero y el pajar

En diciembre heladas y migas almorzadas

En diciembre la tierra duerme

Si después de otoño seco, llueve por Sta. Bibiana; entonces llueve un mes y una semana (día 3)

Por la Virgen de Guadalupe la tierra empapada el agua escupe (día 12)

En las frías noches de diciembre, si ves lucir la luna blanca, echa en la cama cobertor y manta

En diciembre se hielan las cañas y se asan las castañas

Un mes antes y otro después de Navidad, es invierno de verdad

Por San Silvestre, la última fruta y la primera flor

Días de diciembre, días de amargura; apenas amanece y ya noches es

Del archivo particular de Lorenzo Menchén y de la Agencia AEMET

La regularización de precios del aceite de oliva “vendrá por sí sola” en la campaña

Según explicó el consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Julián Martínez Lizán, indica que la producción será mayor

Texto: Lanza

El Gobierno de Castilla-La Mancha confía en que la regularización de los precios del aceite de oliva “vendrá prácticamente por sí sola en el desarrollo de la producción, de la recolección y de la elaboración del aceite”, especialmente ahora cuando empieza la campaña “a tomar fuerza”.

Preguntado por la caída de las ventas del aceite de oliva, antes de presidir la reunión del Comité Regional Vitivinícola en Toledo, el consejero de Agricul-

tura, Ganadería y Desarrollo Rural, Julián Martínez Lizán, ha mostrado su preocupación por el hecho de que los precios pudieran “suponer una huida o un refugio en otro tipo de grasas vegetales”, pero ha confiado en que la situación se normalizará “con el paso del tiempo”.

Con el inicio de la campaña se podrá ver “qué alcance de producción es el que podemos tener” en Castilla-La Mancha y a nivel nacional, ha opinado Martínez Lizán, que ha esperado que entonces “habrá una regularización de los precios que vuelva otra vez a hacer apetecible a los consumidores el optar por el aceite de oliva”.

Dicho esto, y tras detallar que el aceite de oliva “tiene una calidad que ninguna otra grasa vegetal puede ofrecer”, ha indicado que las perspectivas de cose-

cha de este año son algo superiores a las del pasado ejercicio.

“Estamos viendo que al inicio sobre todo, y como consecuencia también de las últimas lluvias que han acontecido en la mayor parte de la provincia, no en toda la región, porque hay unas zonas en las que sigue sin llover, como es el sureste de Albacete, se están dando unos niveles algo bajos de producción de aceite, de rendimiento en aceite”, ha precisado el consejero.

No obstante, ha añadido que la perspectiva es que haya “algo más de producción que el año pasado, pero ni muchísimo menos a los niveles de una producción normal”.

Una historia de violencia. El mundo a punto de conocer el nuevo Grand Theft Auto

Eduardo Corrochano

A estas alturas parece que el mundo ha ido ignorando poco a poco el estigma tan manido y controvertido de “los videojuegos provocan violencia”. Desde que esta industria conociera su apogeo allá por los inicios de los años 2000, el mantra sobre como la violencia se contagiaba a través de los videojuegos era el tema preferido del sensacionalismo. Y es que a día de hoy, gracias a videojuegos como Mario, Zelda y muchos otros más basados en la belleza que en la violencia específicamente han ayudado a que ese prejuicio, casi convertido en superstición, haya desaparecido con el tiempo. Aunque eso no va con la franquicia que venimos a tratar hoy.

En el año 1997 había salido al mercado el videojuego Grand Theft Auto (el primero). Se trataba de una ingeniosa interfaz en la que, desde una vista cenital, controlábamos a un personaje que se sumergía en un universo de bandas callejeras y gánsters enfocado principalmente en el robo de coches. Acababa de nacer la que sería la franquicia de videojuegos más exitosa y característica de la historia. Nacida en una época en la que los juegos de plataformas, casi educativos, copaban el mercado, desde la compañía RockStar decidieron apostar por algo diferente.

Las dos primeras entregas se convirtieron enseguida en un clásico de una industria aún en pañales, pero el año 2001 y las consolas de nueva generación traían una sorpresa: Grand Theft Auto III. Las tres dimensiones habían llegado a nuestras vidas y, a través de figuras poligonales nos decíamos a nosotros mismos que “es más real que nunca”. Sin embargo, la realidad iba a llegar hasta nosotros gracias a la compañía a través de algo aún insospechado en los videojuegos: la libertad. La tercera entrega de la saga de RockStar se desarrollaba en una ciudad enteramente diseñada en 3D, en la que podíamos movernos con absoluta y completa libertad.

A través de una saga que bien podría salir de una película de Martin Scorsese, el protagonista se veía empujado a una historia de violencia, en un escenario en el que todo estaba permitido. Desde robar coches a disparar a transeúntes inofensivos, GTAIII ofrecía a los usuarios la posibilidad de hacer todo aquello que uno pudiera desear. Nació así uno de los videojuegos más polémicos de la historia, des-



tinado desde entonces a protagonizar portadas de telediaros con lo increíble que era permitir hacer aquellas cosas a un videojuego.

A partir de aquí la cosa no fue a menos precisamente. En RockStar amasaban millones gracias a su polémica propuesta, que todo el mundo trataba de imitar, pero nadie llegaba a conseguir jamás el éxito esperado. La razón era muy sencilla: todo el mundo se centraba en la violencia. Sin embargo, basta con leer entre las endiabladas líneas de los guiones de la compañía para poder sumergirnos en la que es, sin ningún tipo de dudas, la mayor sátira de la sociedad estadounidense de todos los tiempos. Estereotipos raciales y sociales, endiabladas críticas a la cultura americana y el humor más negro por bandera eran algunas de las claves ocultas de Grand Theft Auto.

La crítica era (y es) tan directa, que se tuvieron que crear ciudades ficticias basadas en las reales por miedo a no incurrir en demandas. De esta forma Nueva York es Liberty City, Miami es Vice City y Los Ángeles es Los Santos. Unos nombres que no pretenden ser precisamente sutiles y que ya nos van avisando de qué vamos a encontrar. Y es que la belleza de GTA reside en su enfermizo interés por el detalle, que usa como certera arma contra todo aquello que la rodea (incluyéndose a sí mismos). Una personalidad que, después de varias entregas, llegó a su máximo esplendor en Grand Theft Auto V.

La quinta entrega de la saga llegó a la tercera generación de consolas y supuso una absoluta revolución en el mundo de los videojuegos. Referencias a Facebook en la que un Mark Zuckerberg perdía la cabeza en plena presentación de un nuevo móvil (de forma literal), sectas obsesionadas con la vida extraterrestre y el gobierno americano como principal origen de los problemas estadounidenses fueron algunos de sus puntos más conflictivos. Horas y horas de un contenido que se volvió tan icónico, que diez años después aún continúa siendo mes tras mes el videojuego más vendido en todo el mundo sumando ya más de 185 millones de copias. Una cifra que solo es superada por monstruos como Minecraft o Tetris.

Desde la vida de los protagonistas, las historias de los secundarios hasta los comentarios de la radio, todo en GTA es un chiste macabro que busca la sonrisa cómplice y la carcajada culpable. Una historia que sobrevuela con creces la mera “historia de violencia” en la que la mayoría acostumbra quedarse y que ha llegado a convertirse en un icono al nivel de los Simpsons en Estados Unidos. El pasado 8 de noviembre, con tan solo un tweet, RockStar anunciaba lo que todos estaban esperando: el tráiler de GTA VI podrá verse el próximo mes de diciembre. Un mensaje que, con más de 45 millones de impresiones, se espera que marque el comienzo de una nueva era en esto de contar historias, que no siempre giran en torno a la violencia.



Las avispas y las meigas

ESTELA ALARCÓN / FOTO: CLARA MANZANO

Parafraseando a un gallego y realizando un pequeño cambio sobre la conocida frase podríamos decir que “las chismosas, haberlas haylas”, y de hecho son la especie más antigua y, en ocasiones, cotizada de la tierra.

“La información es poder” reza el credo de estas tenaces correvidiles, molestas y tan peligrosas como una avispa en plena cánicula estival. Sus vidas vacías, carentes del mayor interés y profundamente insatisfactorias, las incitan a salir de forma continua a la caza de nuevas presas de las que recaban la mayor información posible para luego diseccionarla cuidadosamente cual hienas ante un festín succulento. Nada escapa al ojo de estas modernas alcahuetas, siempre dispuestas ante una jugosa noticia, ya sea una enfermedad, unos kilos de más o de menos, un nuevo trabajo o la falta de éste... Cuando

un tema suscita interés la chismosa se frota las manos. Hay brillo en sus ojos y siente que ostenta el control, que hay algo importante en su vida y se arroga el poder sin pensarlo dos veces.

La víctima es alguien totalmente secundario. Su dolor, tristeza o sufrimiento son aspectos que traen sin cuidado a nuestras protagonistas, si el pesar se exterioriza da mayor veracidad al argumento. Nada puede estropear una buena noticia, ni siquiera pisotear la reputación o el buen nombre de una persona. Esta especie, que parece haberse extinguido en las grandes ciudades, se mantiene arraigada en los pueblos, como la potente raíz de un árbol milenario. La chismosa cree poseer unos altos estándares en cuanto a nivel ético, considera que puede ofrecer lecciones de rectitud y honestidad, aunque lo más frecuente es que su interior sea tan negro como boca de lobo. A veces fiel devota, en otras ocasiones agnóstica por vocación, nues-

tra protagonista se transforma y moderniza de forma continua. Nada de lo que sucede puede escapar a su afilada lengua, peligrosa como un pulpo de anillos azules. Por ello no duda en acceder a las nuevas tecnologías para acceder a esa información que le permita seguir en el candelero como adalid de la verdad y las buenas costumbres.

Decía Don Francisco de Quevedo, insigne y brillantísimo a cada palabra que, “la envidia va tan flaca y amarilla porque muerde y no come” y en verdad pareciera que ese afán no es más que una mal escondida envidia que corroe a nuestras protagonistas hasta la médula. Por ello les dejo con una cita de Sócrates, el gran filósofo griego, que, en su simplicidad, es toda una declaración de intenciones: “la mejor manera de vivir con honor en este mundo es ser lo que aparentamos”.

A Marga, siempre brillante e inspiradora.

EL PATIO

COFEE · LUNCH · INSPIRA

PEDRO SEVILLA

uno de los mejores jugadores de España de fútbol chapas

Texto: Cruz J. Corchero
Fotografías: Lanza

El solanero de 30 años posee cuatro títulos regionales, más que ningún otro en el ranking de ganadores, además de proclamarse subcampeón de España junto a Santi Ortiz



El fútbol chapas es un deporte que cada día está ganando más adeptos y uno de los mejores jugadores de España de esta disciplina, es natural de La Solana (Ciudad Real). Se trata de Pedro Sevilla, un chico de 30 años, que actualmente se encuentra estudiando la oposición de ayudante de instituciones penitenciarias y que sus principales hobbies son la música y el fútbol chapas, del que se ha proclamado recientemente nada menos que campeón de Castilla-La Mancha y subcampeón de España.

Sevilla empezó en este deporte de la manera más curiosa “recuerdo perfectamente el día que fui con unos amigos al pabellón donde solíamos ‘matar’ el tiempo jugando al tenis de mesa, llevándonos la ingrata sorpresa que, en vez de nuestras mesas, unos adultos habían montado unos tableros y jugaban a las “chapas”. Muy amables nos invitaron a participar y conocer el juego, algo que para nuestro gen competitivo de niños no pasó desapercibido”.

Sobre sus grandes logros como campeón de Castilla-La Mancha y subcampeón de España, Sevilla asegura que “para mí es un orgullo haber conseguido estos resultados”. Además, el solanero recuerda algunos momentos de estos torneos “me quedo con la emoción al marcar el último penalti de la final que me proclamó campeón regional, un torneo que se me atragantaba en los últimos años, y llegar a toda una final del campeonato de España junto a mi gran amigo Santi Ortiz, aunque se me quede para siempre la espinita de perderla por la mínima, porque creo que merecimos mucho más”.

Tanto Pedro como sus compañeros cuenta con su propia sede en la Ciudad Deportiva de La Moheda “una oficina/habitación cedida por el Ayuntamiento donde nos reunimos los integrantes del club para disputar los torneos locales o entrenar”. Recalca que el tiempo de entrenamiento “depende mucho de la disponibilidad de los compañeros o si se aproxima algún torneo importante. En una semana puedo entrenar 8 o 10 horas y en otra semana entrenar dos horas”.

En cuanto a las reglas de este deporte, Sevilla explica que “la propia Federación Española de Fútbol Chapas (LFC) tiene un reglamento oficial por el cual nos regimos los diferentes clubes y jugadores españoles. Por destacar alguna regla, tanto el campo de juego como las porterías deben tener su medida oficial. Todos jugamos con el mismo balón (no es un garbanzo como antiguamente). Se juega con 10 chapas, que emularía a los jugadores de campo, y un tapón de refresco, que sería el portero. Y a partir de ahí, toques por turnos, pases, faltas, goles y paradas.

Sobre su estrategia al participar en competiciones, Sevilla indica que “mantener siempre la misma concentración sea un rival a priori inferior o superior, e intento basar mi juego en un constante ataque desde el primer minuto del partido al considerarlo mi punto fuerte”.

Tratando el tema de la evolución del juego a lo largo de los años, el solanero comenta que “cuando era más pequeño mi juego era mucho más impulsivo, sin pensar mucho en las jugadas y olvidándome de defender. También me desconectaba rápido de los partidos si el marcador era adverso. A día de hoy he mejorado mucho la elaboración y defensa en casa situación del juego, complementando así mi ataque, y



“El tiempo de entrenamiento depende mucho de la disponibilidad de los compañeros o si se aproxima algún torneo importante”

no desconcentrándome, aunque el resultado no esté siendo favorable”.

Sevilla resalta las características más importantes que debe tener un buen jugador de fútbol chapas. “Me quedaría con dos de las características más importantes de Juanlu Jiménez (actual campeón de España). No dar nunca un partido por perdido, aunque pierdas de uno o varios goles, y sin duda alguna, la más importante, la efectividad de cara a puerta. Un jugador que de 10 tiros que realiza, los 10 van entre los 3 palos, será casi imposible hacerle frente”.

Pedro Sevilla recuerda uno de los desafíos más complicado a los que se ha enfrentado. “El más destacable fue cuando me operaron del ligamento cruzado y menisco interno a pocos meses del Campeonato de España de Almería siendo un niño de 16 años. No pude entrenar, probaba jugar y me cansaba, se me inflamaba la rodilla, pero gracias a mis padres y amigos (fuera y dentro del club) viajé, jugué con muletas y conseguí quedar 3º de España frente a todos los jugadores sénior. También estuve unos 7 años fuera de este deporte por falta de motivación y otras prioridades, y me costó mucho volver al nivel de hoy día, lo que me hizo tener que aguantar y superar muchos momentos de frustración”.

Sevilla destaca que también organiza torneos locales para promover el fútbol chapas. “Juego todos los torneos locales junto a mis compañeros de club, y como presidente del club junto a Santi Ortiz, intentamos organizar y realizar algunos torneos en otros espacios ajenos a nuestra sede para que sean más accesibles y visibles para todo el mundo. También por medio de las redes sociales estamos intentando promover este deporte y pienso que vamos por buen camino, ya que el año pasado el club contaba con 13 jugadores mientras que este año el número ha aumentado a 24”.

En este sentido, Sevilla también asegura que mantener viva a la comunidad “es muy importante que los jugadores veteranos sigan con la misma ilusión año tras año, gracias en gran parte a la buena armonía que se respira tanto a nivel local como autonómico entre clubes y jugadores. También cabe agradecer la suma de caras nuevas y gente que se anima a aprender y dar crecimiento a este deporte, donde los ‘de siempre’ les hagamos sentirse a gusto y enseñarles todo cuanto esté en nuestra mano, nunca mejor dicho”.

Por último, Pedro Sevilla cuenta algunas anécdotas curiosas que le han ocurrido. “Tengo varias anécdotas. Desde quedarnos dormidos un domingo en el hotel por el cambio de hora y al llegar al salón de juego comunicarnos que estamos eliminados de las rondas finales, hasta apoyarse algún jugador con tanto ímpetu en la mesa al lanzar a puerta, que han acabado tablero, chapas, balón, porterías y jugador en el suelo”, recuerda el solanero con una sonrisa.



Bazán es uno de los núcleos de población que surgen en la zona de la Encomienda de Mudela, finca adquirida en parte por ofrecimiento voluntario y otra parte expropiada por interés social. Pueblos que surgen en una proximidad con Villalba de Calatrava, Mirones y Umbría de Fresnedas. La carretera que llega al castillo de Mudela, acondicionada para las visitas reales al castillo y a las jornadas de caza está en perfectas condiciones con un arbolado en sus lados. Desde allí la carretera que lleva a Bazán tiene varios kilómetros en malas condiciones. La Encomienda de Mudela tiene 16.500 hectáreas y comprende gran parte de los términos de Santa Cruz de Mudela, Viso el Marqués y Calzada de Calatrava. La maquinaria del INC roturaba una extensión superior a las 2000 hectáreas que serían entregadas a los colonos

Bazán

DIEGO PERIS SÁNCHEZ



El conjunto de Bazán está integrado por 70 viviendas de colonos, iglesia y casa rectoral, dos escuelas y dos viviendas para maestros, edificio administrativo, vivienda para el médico y dispensario y tres viviendas para comerciantes y Casa para la hermandad sindical de labradores y ganaderos. En el Informe de 1957 se habla del estudio de la segunda fase con 20 viviendas, al igual que se plantea en Villalba. Un proyecto del arquitecto Pedro Castañeda Cagigas que realizó la primera fase en 1957 y la segunda en 1963. Pedro Castañeda realizó también en 1953 el proyecto de Llanos del Caudillo y en 1957 el de Cinco Casas.

Ordenación urbana

La trama urbana surge desde una parcela de grandes dimensiones con los elementos construidos dispuestos para poder asociarse en ambas direcciones con otros elementos. Parcelas en torno a los 700 metros cuadrados con viviendas de 70 metros cuadrados construidos y dependencias de almacén de otros 200 metros. A partir de estas dimensiones generosas de los espacios residenciales y de trabajo interior de la vivienda se van conformando las manzanas de planta rectangular. En el extremo sureste de la población cuatro grandes manzanas que cierran el conjunto. Las dos mayores de 106x76 metros y las dos menores de planta cuadrada de 76x76 metros con parcelas que se abren en sus cuatro frentes.

En el centro del conjunto, la iglesia y los

elementos comunes de la población separando así las dos grandes zonas residenciales. La iglesia de planta rectangular con las dependencias anexas en su lateral derecho tiene delante una pequeña plaza que cierra la forma en L de su planta. En la zona noroeste una manzana de 134x77 metros en posición girada respecto de las anteriores cierra la parte superior del conjunto y una segunda de 76x151 en posición vertical hace de cierre en el lateral izquierdo de la población. El conjunto de la trama se completa con tres manzanas de menores dimensiones que rodean el núcleo de espacios comunes por dos lados.

Las calles de dimensiones generosas, 12 metros, tienen un pequeño acerado próximo a las viviendas y una banda de losas de piedra con arbolado creando una imagen amable de las calles con sus alturas reducidas y el arbolado en ambos lados. Los viarios menores reducen sus dimensiones a siete metros de anchura.

Las viviendas

Se conforma así una estructura urbana constituida por manzanas rectangulares de diferentes dimensiones y proporciones que conforman una malla que crece en ambas direcciones con viarios que se imbrican evitando las prolongaciones fugadas de las visiones en los viarios del conjunto. Un núcleo urbano con 108.000 metros cuadrados de superficie que confirma la baja densidad de estas poblaciones. Las 70 viviendas totales del conjunto urbano representan una densidad de unas 8 viviendas por hectárea. Si consideramos las 92 finales 12 viviendas



por hectárea. El plano general del proyecto fechado en 1967 presenta esta ordenación general del conjunto y marca en rojo los portones de acceso para maquinaria al interior de las parcelas.

El proyecto de 1963 amplía ligeramente el número de viviendas. Hay planos de reforma de cubiertas tanto de las viviendas de los colonos como de las de los maestros y de la hermandad sindical lo cual hace suponer que las construcciones tuvieron algún problema en estas zonas. Los planos de estas actuaciones están fechados en 1966 y firmados por el arquitecto M. Rosado e introducen en zonas puntuales pilares y vigas metálicas.

Las viviendas tienen una planta y una fachada de la máxima sencillez con la puerta de acceso y dos huecos para los espacios interiores. En una de sus esquinas cuatro pequeños huecos formando un conjunto con un recurso formal que se repite en otras poblaciones.

Los colonos de Bazán tenían parcelas de más de cuarenta hectáreas de secano y una zona de huerto cada uno de ellos, disponiendo de un tractor para tres personas. Los grandes espacios interiores de



las viviendas permitían la cría de animales: gallinas o cerdos y el almacenamiento del grano para el año. Espacios de trabajo con soluciones constructivas tradicionales en cubiertas, en pavimentos de las zonas exteriores y en acabados y usos de material.

La instalación de la zona común de La Norias con equipamiento de almacenamiento, maquinaria y talleres, que, en su momento, representaba un avance de primera importancia, han permitido que junto con la agrupación de parcelas se mantenga la actividad agrícola en la zona. Se trata de un Centro Técnico de Colonización que daba servicio a 300 familias de agricultores. Normas curiosas como la alternancia de cosechas, el cultivo en fajas y la hoja forrajera junto a la existencia de ganado para aumentar el peso vivo de las explotaciones fomentando el recría de vacuno y el aprovechamiento de los pastos con ganado lanar.

Equipamientos

El conjunto tenía iglesia y casa rectoral, dos escuelas, dos viviendas para maestros, edificio administrativo, dispensario y casa para el médico, tres viviendas de comerciantes y un edificio para la Hermandad Sindical.

La iglesia tiene una planta rectangular con

contrafuertes exteriores en sus lados mayores y la torre que se levanta en uno de sus lados con una zona de campanías protegida por rejas al igual que en Llanos o Cinco Casas. Diseños similares a los de otras poblaciones con una gran sencillez, pero significando el edificio religioso como referente de la población con el campanario elevado. Y junto a la iglesia la zona en L que crea una plaza en el conjunto con zonas de soportales todos de color blanco con un atractivo desde la sencillez y la unidad de acabados. Un pavimento que alterna las zonas de piedra con las de pavimentos de china dibuja las formas y recorridos de este espacio público con el gran árbol en su centro. En otra zona de la población una fuente de piedra de planta octogonal, con un acabado superior de forja y luminarias que, en la actualidad, es el centro de la zona de juegos infantiles.

Conjuntos urbanos que conservan el atractivo de los espacios rurales con una organización de espacios públicos generosos en sus dimensiones, con viviendas que se van rehabilitando para permitir la vida de nuevas condiciones económicas y sociales y que conserva una actividad limitada por sus vinculaciones a las actividades agrícolas.

EL OJO CLÍNICO

Conductas compulsivas

FRANCISCO JAVIER SORIA RUIZ

La compra compulsiva es un trastorno psicológico que consiste en la adquisición indiscriminada de todo tipo de cosas sin una necesidad real y objetiva para poder eliminar la ansiedad que se padece. El trastorno compulsivo viene siempre acompañado de un deseo de consumir por encima de todo. Las personas que tienen este trastorno llamado técnicamente omniomanía, lo pasan francamente muy mal. Este tipo de trastorno se asocia a un tipo de personalidad insegura, depresiva y con baja autoestima. Por desgracia, los medios de comunicación y la excesiva publicidad agresiva y descontrolada que actualmente vivimos, es el medio directo de captación de este tipo de personas que sobreviven como pueden al excesivo gasto y a la angustia que le produce ese estímulo tan atractivo y a la vez tan insoportable para ellos. Estas fechas son bas-

tante proclives al consumismo descontrolado y hay que evitar caer, incluso, también algunas personalidades que no han tenido nunca este ataque de impulsividad tan descontrolada. El problema nos puede afectar a todos nosotros de igual manera. La regulación del tipo de publicidad que se expone en los medios de comunicación, es cosa de las autoridades pertinentes y necesita otra vuelta de tuerca más. Los técnicos de la conducta y educadores, no encuentran acertados el tipo de mensaje que quiere venderse algunos encubiertos porque es lo que interesa. La reflexión es evidente, o regulamos la publicidad en nuestro país que es lo que nos interesa, o la sociedad está potencialmente desprotegida y sobre todo, el tipo de personas que se encuentran más vulnerables al consumo directo y enfermizo. Es tiempo de cambiar y no de manipular. El género humano creo que merece un respeto...



Pasión por la poesía / Pasión por México

(CRÓNICA DE MIS RECITALES DE POESÍA EN MÉXICO, NOVIEMBRE, 2023)



MARÍA ANTONIA
GARCÍA DE LEÓN

Sa Me encanta escribir títulos, dar títulos. Al hacer esto, converjo en un acto de logos y de amor, al tiempo.

¿Y qué título le daré a este recital en la Ciudad de México?

Escribo en las altas horas del amanecer, y pienso en dos títulos, al menos:

- Entre la luz del logos y la fuerza de la poesía.
- La gracia de mi rama verdecida (recordando el famoso verso de Antonio Machado, del poema: A un olmo herido por el rayo)

Los dos títulos definen mi estado actual, como poeta y como “energía”, una forma magnífica de llamar al tiempo, sin tener que entrar en fechas notariales.

Toda una agenda de esperanza, me gusta llamarla, que les brindo. La confirman los científicos y mis contemporáneos: los telómeros se juntan, y ya no hay lado derecho, ni lado izquierdo.

¡Sujeta los caballos! Nos dice nuestro ser. Todo se ajusta y nos volvemos seres en su punto. Rehúyo decir sabios, no fuera a ser demasiado, pero casi lo digo.

Me sucede lo que el gran poeta Joan Margarit ha dicho en estos certeros versos:

El amor, ahora, por fin coincide con la inteligencia. No estaba lejos, no era difícil.

Me recibe mi querida colega y poeta Grisela Estrada, que me permite hacer un breve recorrido por mi lírica.

Dejo aparte mi extensa obra sociológica. Miles de páginas escritas sobre mujeres élites profesionales, sobre el cine, por ejemplo de Pedro Almodóvar, etcétera.

El único mérito es que heredé el ADN de mi madre. Su mayor escándalo era ver a alguien “mano sobre mano”, dicho al modo de

Territorio Mancha de donde procedo. Así pues, me hizo un ser activo.

Mi obra lírica arranca en 2010, como si el agua-poesía hubiera reventado un dique, y hubiera saltado sobre mi vida. Desde esa fecha, han



María Antonia García de León y Angelina Muñiz, viendo la revista TSN

visto la luz quince libros de poemas, amén de múltiples colaboraciones en antologías.

Sin embargo, siempre fui poeta avant la lettre, siempre tuve voluntad de estilo al escribir, incluso en sociología.

Poeta en llamas es mi décimo quinta criatura, que estreno mundial en la Ciudad de México. ¡Qué alegría!

Viene mi editor Basilio Rodríguez Cañada (Sial) y rebautizará esta obra mía, en la FIL de Guadalajara.

Cómo no dar cuenta de mi lírica feminista, por así llamarla, si el mundo está que arde. Ha despertado feroz el macho-man guerrero, y amenaza con destruir el mundo. Algún poema de batalla:

ADIÓS A LAS HIJAS DE BERNARDA ALBA
Adiós a las hijas de Bernarda Alba.
Ya no seremos más aquellas hembras
que mueren por un macho.
Ya no seremos más competidoras,
feroces por un hombre,
Pepe El Romano, o cualquier Don Juan.
Ya no iremos al tálamo nupcial
para huir de madres hirsutas y de padres ausentes.
Adiós Bernarda, hembra machista y patriarcal.
Ahormada a fuego lento en
la sumisión al macho,
no nos domesticarás.
Nunca más, silenciosas - silenciadas,
presas en las redes de lo doméstico,
sentadas en los tresillos del aburrimiento,
Alucinadas por el blanco de nuestras sábanas.

Visión de las vencidas.
Tarea ardua, descolonizarnos.

El pasado está herido de muerte.

Un recital íntimo

Entre los recitales que he dado, me ha gustado sobremanera el que le he ofrecido a Angelina Muñiz-Huberman.

Tengo una entrañable costumbre con ella. Llego a su casa al atardecer. Allí me recibe, junto con su inefable esposo Alberto, divino galeno. También me reciben, la buganvilla de su balcón, el colibrí que ronda por allí, y un magnífico atardecer. Qué momento sublime de encuentro. Le entrego la revista TSN, de la Universidad de Málaga, dedicada a México:

Brindamos con Oporto y comienzo a recitar para ella y los presentes. Desea, dadas sus vivencias de exilio, que recite el poema donde cito a Sefarad. Pertenece a mi obra más reciente, Poeta en llamas. Aquí lo abrevio:

POR ÁSPEROS CAMINOS HE LLEGADO
Por ásperos caminos he llegado,
por ásperos caminos volveré a Sefarad.

Hoy estoy
en este lugar aislado,
sobre la colina que abraza el rumor de un río.

II
Hoy estoy aquí,
donde se junta lo antiguo y lo ameno, lo bucólico y lo siniestro a un tiempo.

Como en un viejo cuento de infancia.

III
Me apoderé de un Tiempo Antiguo. Fue mío el epicentro del mundo, ese preciso instante de

misterio.
IV
Dejaré esta tierra
donde los montes florecen,
y en estío he visto ninfas nadar. Por ásperos
caminos he llegado,
por ásperos caminos volveré a Sefarad.

Poetas de América

Continúa la velada poética con la Académica, escritora y poeta Angelina Muñiz, mi amiga, galardonada con numerosos premios, incluido el de la FIL.

Con ella comparto mi amor a los poetas de América, mi gran familia. Para ellos he escrito este texto:

Como dice André Gide: "Asumir la mayor cantidad posible de humanidad: esa es la buena fórmula".

Escribir es una compleja arquitectura.

Ráfagas, iluminaciones, migajas sentenciosas (al modo de Quevedo) y otros, siguen a continuación.

No soy la Otra

No soy americanista, no soy hispanista, no soy la mirada de la Otra sobre América.

No soy ninguna etiqueta profesional.
Soy una voz antigua, moderna y postmoderna a la vez, sobre la Tierra del Sol.

Yo soy una fantasía del Siglo de Oro. De todos los yoes que he sido, ninguno tan Yo como el que habita en mi Torre de Adobe en América.

Hasta siempre, Angelina y Alberto

María Antonia García de León es Profesora de Sociología (UCM), escritora y poeta. Mira la vida es su obra reciente. (Premio internacional de literatura Rubén Darío, 2022) antonieta006@gmail.com



PUBLIQUE


CON NOSOTROS SUS EDICTOS Y ANUNCIOS OFICIALES


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

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**

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



OCHO APELLIDOS MARROQUÍES

CINE Mancha
Alcázar de San Juan

MULTICINES CINEMANCHA

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



NAPOLEÓN

Multicines Ortega

MULTICINES ORTEGA

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



WISH: EL PODER DE LOS DESEOS

CINES LA DEHESA

CINES LA DEHESA TOMELLOSO

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



LOS JUEGOS DEL HAMBRE

Multicines Valdepeñas

MULTICINES VALDEPEÑAS

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



BLACK FRIDAY

TELÉFONOS DE INTERÉS

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

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

Alcohólicos Anónimos 985 566 345

Violencia de Género 016

Policía Nacional 091
Guardia Civil 062
Policía Local 092

Emergencia 112

HORARIO DE MISAS ARCIPRESTAL

octubre 2023 – marzo 2024

Días laborables, sábados y vísperas de festivivos

Mañana

8:00	Capilla RR. Siervas de María
8:30	Carmelitas Hospital Quirónsalud (martes y jueves)
9:00	Catedral
11:30	Capilla RR. 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 (sólo los sábados)
18:00	El Salvador, Picón
18:30	Ntra. Sra. del Pilar San Juan Bautista (martes, jueves y viernes) San Martín de Porres (miércoles y sábados)
19:00	San Ignacio, Salesianos San Juan de Ávila (excepto los lunes) San Pablo Santa María del Prado (La Merced) Santo Tomás de Villanueva
19:30	Capilla de la Facultad de Educación – Pastoral Universitaria (jueves) Ntra. Sra. de los Ángeles San José Obrero Santa María Magdalena, Poblete (sólo los sábados) Santiago
20:00	Capilla RR. María Inmaculada – Pastoral Universitaria (lunes) Catedral San Pedro

Domingos y festivos

Mañana

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

Tarde

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

ARCIPRESTAZGO DE CIUDAD REAL

NUEVO RENAULT MASTER: LA NUEVA GENERACIÓN DE AEROVAN MULTIENERGÍA



Nuevo Master estrena un espectacular diseño con una fuerte personalidad. Distintivo y moderno para acompañar a todos los profesionales y continuar la historia de éxito de Master con esta cuarta generación. Diseño «Aerovan», con una cuidada aerodinámica hasta el más mínimo detalle para ofrecer la mejor eficiencia de su categoría, sea cual sea la energía utilizada. Nueva plataforma multienergía para satisfacer todas las necesidades: Motores diésel Blue dCi de 105 a 170 CV con una importante reducción de CO2 y de consumo y una nueva caja de cambios automática de 9 velocidades. Motores eléctricos de 130 o 140 CV y baterías de 40 y 87 kWh, con hasta 410 km de autonomía WLTP. Próximamente contará con una versión de hidrógeno

PASA A LA PÁGINA SIGUIENTE ►►►

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

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

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 m² 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

Desde su nacimiento en 1980, se han vendido más de tres millones de unidades de Renault Master. Esto representa una rica historia de más de 40 años para las tres primeras generaciones y un éxito significativo con una posición histórica como líder del mercado europeo y español en su categoría. Renault Master se comercializa en más de 50 países y se incorporó al mercado sudamericano en 1990. La cuarta generación de Renault Master está lista para perpetuar este éxito.

Con Nuevo Renault Master hemos querido acercarnos lo máximo posible a la definición del furgón ideal. Autónomos, empresarios y gestores de flotas encontrarán en él una herramienta que da un auténtico salto adelante, capaz de acompañarlos en todo momento para conseguir la máxima productividad. Un furgón con el que puedes contar, un verdadero compañero en el día a día profesional, sea cual sea el tipo de energía.

Nuevo Renault Master ofrece un interior de gran calidad, similar al de los turismos de la gama. El salpicadero en forma de S, orientado hacia el conductor, ayuda a aumentar el espacio en el habitáculo. Recurre a materiales de alta calidad y su pantalla de 10 pulgadas, de serie en toda la gama, resulta muy agradable a la vista. Los tonos oscuros de los revestimientos acentúan aún más la impresión sumamente acogedora de este moderno habitáculo. El volante, procedente de la gama de turismos, es ahora más vertical y regulable en altura y profundidad, permitiendo a cada uno encontrar la mejor posición de conducción. En las versiones automáticas la palanca selectora se sitúa ahora en el volante para mayor confort y seguridad. Todo ello para aumentar la calidad percibida.

Con un total de 135 litros, el volumen de almacenamiento interior ha aumentado un 25 % posicionando a esta generación como líder del mercado. En la cabina de Nuevo Renault Master todo está en su sitio: en los múltiples espacios de almacenamiento del salpicadero, en los portavasos laterales, en el cajón de la guantera, en el compartimento superior y en cada uno de los dos niveles de almacenamiento de las puertas.

Nuevo Renault Master también se transforma fácilmente en una auténtica oficina móvil. El respaldo del asiento central forma una mesa de trabajo una vez plegado y el asiento se levanta para dar acceso a un espacio de almacenamiento para un portátil. Las tomas USB-C proporcionan energía a dispositivos electrónicos. Cada detalle está pensado para un uso diario intensivo como, por ejemplo, los laterales exteriores de los asientos, más resistentes, que facilitan la entrada y salida y mantienen su apariencia en el tiempo. Existen múltiples opciones disponibles para los asientos, tanto en configuración como en tapicerías.

Hemos puesto al cliente en el centro de cada una de nuestras decisiones para simplificar el uso diario. Todo está pensado para que Nuevo Renault Master sea un verdadero puesto de trabajo, práctico, cómodo y sobre todo de altísima calidad.

El diseño de Nuevo Renault Master se renueva con un estilo espectacular, de fuerte personalidad, distintivo y moderno para acompañar a todos los profesionales en su actividad, dando así continuidad a la historia de éxito del modelo.

Nuevo Renault Master inspira fiabilidad, robustez y seguridad. Su enorme frontal contribuye en gran medida a ofrecer esta impresión con su estilo único.



Jeep Avenger amplía su gama: el E-Hybrid ya está disponible

Tras el éxito de ventas, Jeep amplía la gama del Avenger, Coche Europeo del Año 2023, introduciendo la nueva versión Avenger e-Hybrid además de las totalmente eléctricas y con motor de combustión interna. El objetivo, en línea con el compromiso permanente de la marca con la libertad de elección, es proporcionar a los clientes la flexibilidad de elegir entre tres sistemas de propulsión.

Por lo tanto, al ofrecer una experiencia de conducción excepcional, al tiempo que garantiza la reducción de las emisiones de CO2, el nuevo Avenger e-Hybrid, impulsado por su innovadora tecnología de motor MHEV, amplía el pionero viaje de electrificación de Jeep. La posibilidad de realizar pedidos estará disponible a partir de finales de noviembre de 2023 para todos los entusiastas de la marca.

Eric Laforge, Director de la Marca Jeep en Europa, dijo: "La historia de vehículos versátiles de Jeep encarna la liber-



tad de elección para los clientes, lo que refleja el compromiso de la marca con la diversidad en su gama ampliada de vehículos. El nuevo Avenger e-Hybrid

representa el primer paso hacia la electrificación como un vehículo ecológico, intencionadamente diseñado y promovido como una opción inclusiva para un

amplio espectro de clientes, que todavía buscan capacidad, estilo, tecnología de vanguardia y comodidad en una dimensión compacta".

El nuevo Opel Vivaro



Para cualquier cometido y con un aspecto elegante: así es el nuevo Opel Vivaro que la marca alemana ha presentado hoy. Las empresas pueden confiar en las virtudes probadas del versátil vehículo comercial y también beneficiarse de muchas características nuevas. Por primera vez, el Vivaro, al igual que los modelos de pasajeros de Opel, cuenta con el distintivo frontal de la marca Opel Vizor, que se extiende a la perfección en los faros LED opcionales. Además, el nuevo Vivaro facilita la vida laboral; Con un total de 18 sistemas de asistencia de última generación, incluido Dynamic Surround Vision próximamente, cada viaje se vuelve más seguro y placentero. En el interior, los ocupantes del Vivaro se encuentran en un nuevo puesto de conducción: los nuevos sistemas de infoentreteni-

miento basados en la plataforma Snapdragon® Cockpit de Qualcomm Technologies con dos pantallas de 10 pulgadas y conectividad inalámbrica para smartphones ofrecen numerosas opciones de personalización.

Con el nuevo Vivaro, Opel continúa su ofensiva de electrificación, más moderna, más sostenible y, sobre todo, con una autonomía adicional. El nuevo Vivaro Electric ofrece una autonomía de conducción libre de emisiones locales de hasta 350 kilómetros (según WLTP1). También es única en este segmento la "e-PTO", que se puede utilizar para alimentar otros dispositivos eléctricos con energía de la batería de tracción. El nuevo Vivaro también estará disponible con propulsión de pila de combustible HYDROGEN.



EM90, el MPV Premium totalmente eléctrico de Volvo

En un mundo en el que todo son prisas, exigencias y obligaciones, a veces es difícil encontrar tiempo y espacio para la propia vida. Con el nuevo EM90, el MPV premium totalmente eléctrico de Volvo, hemos querido crear un espacio para la vida. Un vehículo diseñado como un lugar en el que puedas encontrar tiempo para conectar, pensar o simplemente relajarte. Para pasar tiempo con tus seres queridos, encontrar sosiego y enriquecer tu vida. El nuevo EM90 te ofrece un nuevo nivel de experiencia premium, además de todo lo que siempre esperas de un Volvo: su icónico diseño escandinavo, 96 años de experiencia en materia de seguridad, el máximo confort y la tecnología más avanzada. «Aunque sea un tópico, realmente no hay nada como el propio hogar», comenta Jim Rowan, director ejecutivo de Volvo Cars. «Es el lugar en el que puedes conectar con tus seres queridos, en el que puedes ser realmente tú mismo.

Aston Martin ilumina el Formula 1 Heineken Silver Las Vegas Grand Prix

Aston Martin ilumina el skyline de Las Vegas como parte de su mayor actividad de marketing en la Fórmula 1®, celebrando la pasión de la marca británica de ultralujo antes del esperado FORMULA 1 HEINEKEN SILVER LAS VEGAS GRAND PRIX.



La asociación de Aston Martin con el Gran Premio de Las Vegas sitúa sus productos de alto rendimiento en el centro de este nuevo e innovador evento, e incluirá el mayor programa VIP para clientes de la marca, emocionantes experiencias en la pista y la exhibición de contenidos inmersivos de Aston Martin en Sphere durante la semana de la carrera.

El nuevo circuito urbano también se convierte en un entorno digital en el galardonado configurador de lujo de Aston Martin. Es la primera vez que un circuito de F1® aparece en un configurador de automóviles.

Marco Mattiacci, Global Chief Brand and Commercial Officer de Aston Martin, ha declarado: "Al ser Estados Unidos nuestro mayor mercado y donde se encuentra nuestra mayor comunidad, el Gran Premio de Las Vegas crea un nuevo hito en el calendario de la F1 y verá nuestra mayor actividad de marketing en carrera y hospitality VIP".

DS automobiles presenta ideas de estilo de vida de la boutique

DS Automobiles ofrece una gama exclusiva de artículos refinados y elegantes, diseñados para mejorar la vida cotidiana de los amantes de la marca.



En la búsqueda de la exclusividad, los fans de la marca podrán encontrar accesorios de cuero de DS Automobiles, incluyendo maletas y bolsos compuestos por una bolsa fin de semana (770 euros), un maletín (610 euros) y un porta documentos (220 euros). Estas piezas únicas, fabricadas en Francia y en cuero auténtico, encarnan la elegancia y la atención al detalle presentes en cada diseño de DS Automobiles.

Para los entusiastas de los automóviles, la tienda de estilo de vida exhibe una amplia variedad de modelos a escala que replican fielmente las gamas pasadas y actuales. Esta colección se complementa con modelos speedform a imagen y semejanza de los conceptos DS AERO SPORT LOUNGE (62 euros) y DS E-TENSE PERFORMANCE (78 euros). Un DS 19 de 1959 también está disponible en un tamaño grande de 1/12 (180 euros).

Entre las piezas clave que ofrece DS Automobiles, los baúles culinarios y las cestas de picnic están disponibles por encargo para los aficionados a la gastronomía. Concebidos por DS DESIGN STUDIO PARIS y fabricados por La Malle Bernard.

BYD logra un nuevo récord de ventas de vehículos enchufables superando las 300.000 unidades

BYD, el mayor fabricante mundial de vehículos enchufables, ha logrado batir un nuevo récord de ventas en esta categoría en octubre de 2023 siendo octubre el sexto mes consecutivo que lo logra, y tras haber registrado ya dos récords de ventas en el segundo y tercer trimestre del presente año. Estas cifras refuerzan aún más el liderazgo mundial de la marca en las ventas de vehículos eléctricos e híbridos enchufables con 5,7 millones de unidades vendidas a lo largo de su historia.



BYD vendió 301.833 unidades de vehículos enchufables en octubre de 2023, superando por primera vez la barrera de las 300.000 unidades en un mes. El record de octubre se suma a los seis meses consecutivos superando sus volúmenes máximos de ventas mensuales. Los buenos resultados obtenidos y el aumento de la cuota de mercado mundial de la marca han sido fundamentales para que BYD se convierta en el número 1 mundial en ventas de automóviles enchufables y en la quinta marca de automóviles más vendida del mundo con presencia en 59 países, incluyendo China, la Unión Europea, el Reino Unido, Japón y Corea.

Fundamental para este sólido rendimiento es la creciente demanda por parte de los consumidores en todo el mundo de la innovadora gama de modelos de BYD. La continua inversión en innovación tecnológica permite a la marca producir nuevos vehículos que se adaptan a las necesidades de los consumidores.

Be the Change: Iveco avanza hacia el futuro con la renovación de toda su oferta de servicios

IVECO ha presentado una completa renovación de su gama de productos y oferta de servicios orientada a sus clientes, concesionarios, socios y prensa internacional en un evento de lanzamiento celebrado en Barcelona, España.



El lema del evento, "BE THE CHANGE", es una invitación a unirse a IVECO para abrazar el cambio y vencer los retos del futuro. En los últimos cuatro años, la marca ha dedicado su energía y recursos a anticiparse a la rápida evolución del mercado. Ha invertido en la renovación de sus productos basándose en las necesidades y expectativas de los clientes, acelerando la innovación a través de asociaciones estratégicas con los mejores actores de la industria. También ha desarrollado una oferta de productos multienergía para ofrecer a los clientes soluciones sostenibles y rentables para cada necesidad empresarial. Además, ha acelerado el desarrollo de su oferta de vehículos eléctricos y ha establecido un centro de fabricación específico en Ulm (Alemania), donde fabrica el primer camión pesado totalmente eléctrico de IVECO. La conexión con los negocios de los clientes se ha fomentado mediante la formación de un ecosistema de 360 grados construido alrededor de sus vehículos y sus necesidades y dando un paso más en su estrategia de prestación de servicios. En una industria altamente en constante cambio, IVECO ha evolucionado rápidamente para convertirse en el socio de confianza de sus clientes, apoyándoles en el proceso de cambio y ayudándoles a superar con éxito cualquier reto.

‘Un amor’.. Esto es lo que hay



POR JOSÉ LUIS VÁZQUEZ

No es fácil abordar “Un amor”, ni tampoco su reseña. Hay que verla y reparar en ella con mucha atención para evitar la confusión

Yno porque sea ininteligible o... críptica, que la novela de partida puede que lo sea relativamente, aunque no voy a entrar en este terreno de comparar medios artísticos diferentes, sino porque está pergeñada con mucho mimo hacia el detalle apenas perceptible.

Lo que sí voy teniendo cada vez más claro es que con el cine de Isabel Coixet no me caben términos medios, o me apasiona o me aburre profundamente. En esta ocasión entra más en la primera catalogación. Y eso que, probablemente, sea su obra más “antipática” y muestre uno de sus personajes más herméticos -convenientemente “dulcificado” respecto al original-, sosainas y escasamente empático. Poco dada al lirismo, por ejemplo, como el sí felizmente esgrimido por la adorable Emily Mortimer de “La librería”.

Y es que el subtítulo de esta reseña, “Esto es lo que hay”, no es gratuito. Es una frase exclamada por su protagonista, una de nueva convincente -y esta vez no era nada fácil salir indemne- Laia Costa, que borda a esa mujer con cicatrices, encerrada en sí misma, en su soledad, en su hermetismo, pero todavía no ajena al deseo... por equívoco que pueda parecer, algo que no deja de ser su opción.

Se refiere y me refiero, claro, al percal masculino que nos es mostrado, una más que suficiente representación de la toxicidad que puede suponer en diferentes registros. Y hasta aquí escribo sobre el asunto, lo mejor es que ustedes mismos vayan identificando o sacando punta a lo señalado. Y a la decisión de Nat respecto a uno de ellos, curiosamente el más claro y rotundo en sus verbalizaciones y manifestaciones, el menos “garrulo” aunque pueda parecer justo lo contrario.

Si uno se fija bien, no deja de suponer otra nueva variante sobre esas cuestiones, tal como lo era, lo es, la francamente apreciable -ahí emergía poderosa Anna Castillo- y reciente “Girasoles silvestres”, pero en un tono más alambicado, o menos obvio si prefieren.

Lo que desde luego tengo claro es que hay dos calificativos leídos por ahí al albur con motivo de su estreno que definen perfectamente este tra-



bajo de Coixet... aspereza y adustez. No hay apenas concesiones para la sentimentalidad, o no al menos como la entendemos más convencionalmente. Hay desarraigo, opresión, asfixia, ambigüedad, mujeres víctimas de sí mismas y una España rural agreste, árida, que se va tornando según avanza la acción todavía más desasosegante y agobiante. Ese intencionadamente rígido cuatro tercios con el que ha sido concebida contribuye a transmitir esas sensaciones.

No es una película asequible precisamente, pues habla de complejidades existenciales y es a su vez compleja en su exposición, pero es describable si reparan adecuadamente en ella. Quiero decir, se entiende en su lectura más obvia, pero hay que ir a sus raíces, a sus elaboradas y finas sutilezas. Muy Coixet, vaya. Y lean todo esto en

su acepción más positiva.

Uno de sus aspectos que más me impresiona en su explícita dureza verbal es la composición del actor de origen armenio Hovik Keuchkerian, como ese vecino reparador de tantas cosas. Muy bien rodeados de colegas como Hugo Silva, Ingrid García-Jonsson o Luis Bermejo, un muestrario, incluyendo a la propia Nat, nada complaciente de nuestra especie y la realidad circundante.

Y puedo entender su catártico final, o no, pero no deja de desconcertarme. Lo que no invalida el buen mal sabor de boca que me deja esta propuesta tan desapacible como francamente estimable, una obra singular, otra gratamente, dentro del actual y enriquecedor panorama del cine español.



1893 | 2023



Palacio Provincial
de Ciudad Real

130 años