

Lanza

Semanario de La Mancha

VIERNES, 16 DE FEBRERO DE 2024

AÑO LXXX - II ÉPOCA - N° 25.368

EJEMPLAR GRATUITO

PUBLICACIÓN CONTROLADA POR 

A la caza de ladrones en el campo

LA GUARDIA CIVIL DISPONE DE UNIDADES ESPECIALIZADAS EN DELINCUENCIA RURAL. UNO DE LAS CINCO QUE EXISTEN EN LA PROVINCIA DE CIUDAD REAL ES EL EQUIPO ROCA DE VALDEPEÑAS, HEREDERO DE ESTOS GRUPOS CREADOS POR EL INSTITUTO ARMADO PARA COMBATIR LOS ROBOS DE COBRE QUE ASOLARON LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS EN ESPAÑA HACE UNA DÉCADA. EN ESTOS MOMENTOS ESTÁN CENTRADOS EN EVITAR ACTOS DELICTIVOS DURANTE LA CAMPAÑA DE LA ACEITUNA

Esta semana

ACTUALIDAD

4

DIEZ AÑOS DE EQUIPOS ROCA PARA ATAJAR LOS ROBOS EN EL CAMPO



10

El espíritu del 6-F sigue vivo en Ciudad Real después de 10 días de tractoradas

13

La Plataforma del Transporte abandona el paro por falta de seguimiento en toda España

GRANDES EMPRESAS IV

16

Nicolás González
"En Nico Jamones prima la cultura del esfuerzo y el cuidado de nuestros productos"

CULTURA

20

Los transformadores años ochenta en doscientas fotografías de Manuel Herrera Piña

CULTURA

22

María Antonia García de León lleva a la poesía llamaradas del esplendor de la vida

ESPECIAL

CUADERNILLO
CENTRAL

CELEBRACIONES 2024



CAMPO

38

ACTUALIDAD DEL SECTOR AGRÍCOLA

DEPORTES

42

Adriana Bastante, una joven promesa de la esgrima en Ciudad Real

OPINIÓN

46

Diego Peris
El arquitecto Francisco Alonso Martos en Ciudad Real
Francisco Javier Soria
El cerebro piensa pero tu conducta manda
María Antonia García de León
Viaje en el estribo de los sueños

SERVICIOS

50

Cartelera, Horarios de Misa y Teléfonos de interés

MOTOR

51

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

UN CINÉFILO COMPULSIVO

55

Valle de sombras... Redención en el Himalaya



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. DIRECTORA: Julia Yébenes Alberca. GERENTE: Mónica Pereira Hierro. ADJUNTO A LA DIRECCIÓN: Raúl Gratacós. REDACCIÓN: Laura Espinar, Belén Rodríguez, Arsenio Ruiz, Juan C. Chinchilla, 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

Los ojos y oídos del campo



CLARA MANZANO

El campo es un espacio abierto con lejanos horizontes que lleva a mirarlo como algo propio y compartido. Pero es mucho más, es el escenario natural que provee de alimentos a los seres vivos, especialmente de los humanos a través del sector primario.

La agricultura fue un gran avance tecnológico para la preservación de la especie, entendido como un sistema para la multiplicación de la producción de alimentos. También supuso la organización de la actividad en varias líneas, entre ellas la segregación de la tierra.

Sin embargo, su ubicación a cielo abierto ha sido un condicionante para acotar los fines y prevenir ataques de depredadores animales o de los amigos (humanos) de lo ajeno. Un objetivo que se empezó a controlar hace 10 años con unos 'ángeles custodios' que en buena parte han puesto cerco a robos de materiales en las naves agrícolas y ganaderas, o a la sisa de frutos como la aceituna, un oro verde en alza para los impostores.

Los protectores son los equipos Roca de la Guardia Civil, y de ellos hablamos en este semanario. En concreto, de los efectivos del equipo de Valdepeñas, que hablan, a pie de olivares, de sus exitosas investigaciones, en muchos casos ayudados por la vigilancia privada y los servicios de guarderías rurales municipales.

Son los oídos y los ojos del campo, vitales para provincias como Ciudad Real, de tradición y economía agrícola, y han sido básicos para el desarrollo de la actual campaña de recogida de aceituna, más escasa y con mejores precios para el aceite. Adobadas o en aceite representan un fruto sabroso y entretenido para las mesas españolas.

Del campo al campo, también les hablamos de la conflictividad de la última semana entre la agricultura española. Está brazos en alto, levantada desde hace días contra la exigente y, a veces, incomprensible, normativa de la PAC y contra los precios que asfixian a los productores al vender por debajo de costes.

El sector es consciente de que es el eslabón más débil y, por eso, los productores llevan nueve jornadas protagonizando tractoradas en las ciudades y principales vías de comunicación. Ciudad Real, como el resto de provincias (también ha habido manifestaciones en Europa), ha vibrado con los piti-

dos de los equipos agrícolas, aunque unos días más que otros, dependiendo de los convocantes, por un lado, la plataforma 6F -movilizada a través de las redes sociales y grupos de WhatsApp- y, por otro, las organizaciones agrarias más tradicionales, como son Asaja, Upa y Coag (apoyadas por Cooperativas Agroalimentarias)-

La desunión ha escenificado las diferentes percepciones de los agricultores sobre la capacidad de influencia de las tradicionales patronales, un cambio sobre el que habría que reflexionar, aunque coincidan en las principales reivindicaciones.

Les informamos, igualmente, de las protestas de los transportistas, también enfrentados por la representación de sus colectivos y el modelo de explotación de la actividad. Ha habido un conato de movilización esta semana, que no ha prosperado.

En otro contexto bien distinto, recogemos unas páginas sobre las celebraciones de bodas, bautizos y comuniones en la provincia, donde se están imponiendo nuevas tendencias, tanto en la decoración, como en la elección de los menús y, sobre todo, en la cifra de convidados, con eventos menos participados, que apuntan a familias de menor tamaño o la elección de los comensales.

Y en el ámbito cultural llega a nuestro papel una información muy especial sobre la figura de un fotógrafo de prensa, Manuel Herrera Piña. Se trata del tercer volumen publicado por la Biblioteca de Autores Manchegos (BAM) sobre el trabajo que realizó a lo largo de décadas, a mitad del pasado siglo XX, y que se ha convertido en un patrimonio de la memoria de la provincia.

El libro se centra en los 'transformadores' años ochenta a través de 200 fotografías, y está prologado por la periodista y exdirectora de Lanza, Laura Espinar, quien destaca el trabajo único del fotoperiodista "forjado en la calle, al pie de la noticia en cualquier lugar de la provincia". El álbum recoge la propia fachada del nuestro diario cuando se encontraba en la calle Libertad.

Espero que les guste

Julia Yébenes Alberca
Directora de Lanza



Diez años de equipos Roca para atajar los robos en el campo

Texto: Belén Rodríguez
Fotos: Clara Manzano



Los grupos que estrenó la Guardia Civil por los robos de cobre que asolaron las explotaciones agrícolas en España hace una década, han evolucionado a unidades especializadas en delincuencia rural. El equipo Roca de Valdepeñas, uno de los cinco de la provincia, se vuelca ahora en combatir robos del producto estrella de la temporada: la aceituna

A mediados de julio de 2016 Villamanrique (1.083 habitantes), en el Campo de Montiel, celebraba la romería de San Cristóbal en un fin de semana. Un grupo de delincuencia organizada con contactos comerciales con la almazara aprovechó las fiestas para robar 150.000 litros de aceite, valiéndose de que la pequeña cooperativa estaba cerrada y todo el pueblo de fiesta. En dos noches se llevaron todo el aceite que cargaron en vehículos cisterna camuflados.

Aquel robo permitió a la Guardia Civil dismantlar un grupo criminal organizado, con vínculos en Portugal, y las provincias de Córdoba y Jaén; detener a ocho personas, y recuperar en total 310.000 litros de aceite robado, dentro de la operación 'Villoleo', la más importante en las que ha participado el equipo Roca (Robos en el Campo) de la Guardia Civil de la compañía de Valdepeñas.

El guardia civil Daniel -omite el apellido por seguridad-, jefe actual del equipo Roca de Valdepeñas, recuerda esta operación como la más importante, laboriosa y compleja de las investigadas por su grupo, formado ahora por cuatro agentes, a los que se suman los cinco del equipo de Policía Judicial de la Guardia Civil de esa compañía, que trabajan en coordinación con el Roca cuando la investigación lo requiere.

'Villoleo' fue el primer gran éxito de un equipo al que no le falta trabajo para atender lo mejor que pueden los robos en un radio de acción extenso: 439.664 hectáreas, incluidas unas 48.000 de olivar, la mayoría en el vasto Campo de Montiel, dentro de esa demarcación.

Eso sucedió a los tres años de crearse los grupos Roca, que lograron su objetivo inicial: desactivar el chorro de robo de cobre. Una década después los hurtos y robos no cesan, pero sin llegar a los extremos de aquellos primeros años en los que el cobre era el gran botín y las bandas organizadas campaban por todo el país. Los equipos Roca y medidas centradas en las empresas que comerciaban con ese material han logrado reducir ese tipo delictivo concreto, del resto no falta. Aunque según reconoce el responsable del equipo Roca de Valdepeñas "va por rachas".

Centrados ahora en la campaña de aceituna, próxima al final, explican que no ha sido tan mala como se preveía en los inicios por el precio desorbitado del aceite. "Los agricultores nos cuentan que este año hay poca cosecha, una de las razones de la subida del precio".

"En noviembre y diciembre estuvimos relativamente tranquilos, pero en enero hemos visto un claro repunte de hurtos de aceituna que estamos investigando".

El agente cuenta que cada vez hay más concienciación entre los agricultores de los riegos a los que se exponen sus explotaciones agrícolas o ganaderas; "aún así, recibimos denuncias de personas por robos de la cosecha recolectada que habían dejado en un remolque en el campo, sin ninguna medida de seguridad, un gran error".

10.000 kilos de aceituna recuperados

El trabajo de este invierno ha permitido al grupo





“Los extranjeros no cometen más delitos que los de aquí, a veces nos llegan sospechas y resulta que el malhechor es de la delincuencia local”

asestar un golpe importante a las bandas y recuperar 10.000 kilos en una operación que partió del Campo de Montiel, con ramificaciones en las provincias de Toledo y Cuenca, aparte de en esta provincia.

Los grupos especializados en robos de aceituna (el precio del kilo en origen ronda los 1,90 euros este año), siguen la dinámica habitual, observan los movimientos de las parcelas en las que se cosecha y actúan en horario nocturno.

Al final de la campaña, como hay menos gente en el campo y quedan pequeños puntos en recolección aislados, el peligro de robo aumenta. Los grupos que se dedican a esto de una forma organizada

suelen asentarse en zonas concretas, pero son muy itinerantes.

Para cortar la venta de aceituna de dudosa procedencia los equipos Roca hacen inspecciones periódicas en las almazaras y en los centros de recogida. “Muchas personas que se dedican al robo usan un permiso para la rebusca de aceituna del suelo legal, autorizada por el propietario de una parcela concreta, pero con ese documento pueden vender aceituna robada en otras parcelas. Por eso insistimos, la autorización tiene que llevar identificado el polígono y la parcela concreta en la se permite”.

La vigilancia privada, “una gran ayuda”

El agente del equipo Roca de Valdepeñas considera “una gran ayuda” que muchos ayuntamientos de la provincia, incluidos de su demarcación como Torrenueva, hayan contratado vigilancia privada para patrullar el campo estos meses como guardería rural.

“Nos parece muy buena medida, porque por un lado se hace ver al agricultor que todas las instituciones conocen la problemática, y por otro nos aportan información muy importante, tenemos mucho contacto directo con ellos. Esta misma mañana [finales de enero] he hablado con un guarda de Almedina que vio un coche que se dio a la fuga, son datos que por insignificantes que parezcan, nos pueden servir”.

“Toda medida para reforzar la vigilancia o la videovigilancia en las zonas rurales es muy buena”

Ponerle puertas al campo, como todo el mundo sabe, es imposible, pero también aquí la tecnología facilita el trabajo de la Guardia Civil. El guardia Daniel destaca lo efectivas que son las cámaras de videovigilancia en puntos estratégicos (travesías, cruces de caminos), que han comprado e instalado ayuntamientos como Torrenueva y Villanueva de los Infantes. La recomendación aquí es que “ya que se gastan el dinero que lo hagan mejor en dispositivos en los que quedan reflejadas las matrículas”.

El campo tiene una dificultad añadida a la ciudad, no es fácil encontrar testigos que vean cómo se comete un delito, por lo que cualquier pista, por nimia que sea, es superimportante. “Cada vez que nos llega una información tenemos que

analizarla mucho. Todo lo que nos aporten estos dispositivos es fantástico, animo a otros ayuntamientos a que tomen el mismo camino”, subraya el agente.

El trabajo de un equipo Roca

Los guardias civiles de los equipos Roca, aparte de las inspecciones, no hacen labores preventivas, “nosotros cuando nos desplazamos a algún sitio es con una finalidad o por una investigación”. En la compañía de la Guardia Civil de Valdepeñas los Roca investigan unidos a la Policía Judicial, “eso nos permite y genera más amplitud de recursos, de material, incluso de personal a la hora de afrontar la investigación. Uno empieza una investigación en su zona, pero nunca sabe lo que se puede abrir el abanico, ‘Villoleo’ por ejemplo nos llevó hasta Portugal. Tengo que decir que en nuestro caso vamos todos a una”.

Las investigaciones siempre empiezan igual, por una denuncia o un indicio. Los guardias civiles del equipo Roca lo primero que hacen es “conocer” y después canalizar la información para empezar a indagar. “Nosotros siempre que nos movemos es con un objetivo”.

Los Roca intervienen en todos los robos en el campo de su zona, también tocan delitos de tráfico de drogas, al menos en el caso de Valdepeñas, y delitos contra los derechos de los trabajadores y explotación laboral.

Puede ser que en el marco de esos seguimientos se hagan inspecciones enalmazaras y cooperativas para obtener pistas de las personas que entran y salen o recabar información de los productores que las frecuentan, siempre muy útil.

La campaña de aceituna da trabajo pero en esto de los robos en el campo no se puede decir que haya una época de mucha actividad y otra más floja, “va por rachas y momentos”. “Dependiendo de la época del año nos centramos en una actividad, pero nunca se sabe, puede que estés tranquilo y de repente en unos días llega un grupo itinerante y se planta con siete u ocho delitos en una noche”. A este guardia le pasó en su anterior destino en la compañía de Manzanares, “en una noche cometieron ocho delitos en la zona e iniciamos una operación que acabó con ocho detenidos que ingresaron en prisión”.

Pararon un registro porque los sospechosos salieron a robar

El guardia civil recuerda que la misma madrugada en la que montaron el dispositivo para hacer la entrada y registro tuvieron que esperar a los investigados porque esa misma noche salieron a robar. “Esperamos a que volvieran y los sorprendimos con todo el botín”, recuerda.

La colaboración ciudadana, que se pide hasta la saciedad, sigue siendo la clave para que una investigación se resuelva y los sospechosos pasen a disposición judicial.

El 90% del comienzo de una investigación se debe a la colaboración ciudadana, en la que la Guardia Civil sigue insistiendo. “Que nos llamen ante cualquier movimiento sospechoso, los agricultores son los que mejor conocen el campo, es recomendable que tomen matrículas y nos hagan llegar la información, por poca que sea, para nosotros es crucial”.



La delincuencia en el campo no cesa, pero varía según la temporada agrícola. Los robos de cable de cobre han descendido, sobre todo por el control a las empresas que se dedicaban a la recuperación, aunque se siguen haciendo inspecciones. También ha bajado el precio al que estuvo ese material desde que empezaron a operar los Roca a finales de 2013. Lo que más se roba al cabo del año son los motores de riego, aperos de labranza y enseres en el interior de casas de campo. “La gente toma precauciones y no deja cosas de mucho valor en chalés y

residencias camperas, en ocasiones lo peor son los daños que hacen, sobre todo en olivares y cultivos en general”.

Como robos más extraños los de grupos electrónicos de grandes dimensiones. “En una ocasión sorprendimos a gente robando un grupo muy voluminoso, lo cargaron con un toro mecánico en una furgoneta y se pudo recuperar, iban hacia Marruecos”. Las patrullas de Seguridad Ciudadana también han sorprendido a personas con aceituna en



maleteros.

La seguridad, un compromiso de todos

La seguridad en el campo es competencia de la Guardia Civil y de estos equipos Roca, pero “un compromiso de todos. Es importante que los agricultores nos faciliten información, ellos son los mejores conocedores de sus zonas”, remarca.

Cambiar de rutina de trabajo también es una buena medida preventiva, no recoger y empezar a trabajar a la misma hora siempre, y no dejar de ir dema-

siado tiempo a las propiedades que se tengan.

Los propios agricultores y ganaderos también pueden colocar algún sistema de videovigilancia, “hay cámaras con baterías auxiliares que llevan lectores de movimiento que hacen fotografías solo si detectan que algo se mueve. Y otra medida efectiva es no dejar nada a la vista”.

Llamar al 062 y no enfrentarse a nadie

Llamar al 062, el teléfono de emergencia de la Guardia Civil, y esperar a que ellos actúen en lo

“La campaña empezó tranquila pero en enero notamos un repunte de robos en el Campo de Montiel, con una de las mayores extensiones de olivar de la provincia”

más sensato cuando sorprendemos a alguien robando en un olivar o en cualquier explotación. “Puede que la reacción en caliente sea enfrentarnos, lo mejor es avisar y que vaya una patrulla”.

Lo más importante para prevenir tanto estos robos de aceituna como otros es la denuncia, “una denuncia no formulada es una probabilidad más para el delincuente. Es muy importante que denuncien”, insiste el jefe del equipo Roca.

Inspecciones oculares en el campo

Como en la ciudad, lo mejor para avanzar en una investigación por delitos en el campo es hacer una buena inspección ocular, “y para eso es fundamental no tocar nada. En cuando veamos que hemos sido víctimas de un robo hay que avisar al 062”.

El perfil del delincuente rural no es único, “hay de todo”. En contra de los recelos que despiertan los migrantes asentados en zonas rurales “no es verdad que cometan más delitos que el resto; en muchas ocasiones nos llegan sospechas y resulta que el malhechor es de la delincuencia de la zona”.

 **salesianos** | Colegio Salesiano
CIUDAD REAL | Hermano Gárate

Colegio bilingüe CONCERTADO en todas las Etapas Educativas

Único Colegio CONCERTADO en Ciudad Real con el Sello EFQM a la Excelencia Educativa y Galardonado con la Medalla de Oro Europea al Mérito en el Trabajo

ADMISIONES

Curso 2024/2025

Plazo de Solicitudes de Admisión para el Curso 24/25 en Educación Infantil, Primaria, ESO y BACHILLERATO:

Del 14/02 al 04/03 de 2024

Educación Infantil, Educación Primaria, ESO, Bachillerato de Humanidades y Ciencias Sociales, Ciencias de la Salud y Tecnológico.

Formación Profesional Básica.
Ciclos formativos de Grado Medio y Superior.



¡VEN A CONOCERNOS!

C/Ramírez de Arellano, 1 - 13001 Ciudad Real
www.salesianosciudadreal.com



El espíritu del 6-F sigue vivo en Ciudad Real después de 10 días de tractoradas



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

Los agricultores y ganaderos indignados por la falta de rentabilidad en sus explotaciones debido al incumplimiento reiterado de la Ley de la Cadena Alimentaria y los palos en las ruedas puestos por la normativa mantienen viva la llama del pasado 6 de febrero en Ciudad Real, cuando decidieron parar de trabajar y subirse al tractor para reivindicarse.

Julián Serrano, agricultor de Argamasilla de Alba, al frente de una explotación familiar con su padre, lleva parado desde entonces. Solo trabajó el jueves 8 de febrero, porque dice que Asaja, Upa y Coag, que estuvieron detrás del paro ese día,

no le “representan”. Forma parte de los profesionales del sector que se movilizan de forma independiente, en algunos casos simpatizantes de la Plataforma 6-F, que lidera a nivel nacional Lola Guzmán y que prepara un manifiesto con las reivindicaciones del campo castellanomanchego.

Esta semana Julián volvió a reunirse con “35 o 40 compañeros” de su localidad para participar en el piquete informativo y cortar la N-430. Pese a los síntomas de desgaste, en los últimos días no han parado las tractoradas y los cortes de carretera en toda la provincia. “Aquí la mayoría somos pequeños y medianos agricultores con cultivos similares. Aunque los hay que no han parado”, explica Julián a Lanza.

Él tiene viñas, cebollas, sandía, melón y algo de cereal. Al cabo del año contratan “3 o 4 trabajadores fijos”, cifra que sube a “12 o 14 en campaña”. “Cada vez tenemos que aumentar más las hectáreas para ganar lo mismo, por lo que el riesgo aumenta”, explica. Tiene 35 años y es de los pocos que intentan garantizar el relevo intergeneracional en el campo.

La Ley de la Cadena Alimentaria

El problema principal es que las explotaciones pierden rentabilidad. “El campo lleva abandonado muchos años, por unos gobiernos y otros. Siempre hemos estado en un segundo plano y ya ha llegado un momento en el que te da igual trabajar que no, porque no te puedes atrampar más. Hemos llegado al límite”, explica.

La solución es “que el producto tenga su valor”, que no se venda por debajo de los costes de producción. Julián Serrano dice que no quieren depender “de subvenciones ni ayudas”, sino que se paguen bien los productos. La vista está en las cadenas de distribución de alimentos, “que tienen que cumplir con la Ley de la Cadena Alimentaria”, y en el Gobierno, “que debe de aumentar los controles e imponer sanciones”.

Por supuesto, piden que “no entren productos de fuera con los que no pueden competir”, como pasa con el tomate y la naranja, que según explica Julián, “vienen mucho más baratos de África porque los costes de producción son más bajos”. También piden dar una vuelta a medidas que incluye la Política Agraria Común (PAC) y que son “muy difíciles de cumplir en zonas como La Mancha”, como ocurre con “las cubiertas vegetales”.

“Este Gobierno no puede permitir que las carreteras estén paradas un mes”

¿Hasta cuándo durará la protesta? Julián Serrano dice que no tienen la intención de acabar con el paro hasta que el Gobierno atienda sus demandas e insiste en él, “porque es el que nos representa en Europa”. El agricultor de Argamasilla de Alba espera que la solución llegue pronto, antes de marzo, cuando empiece con la plantación de la cebolla. “Este Gobierno no puede permitir que las carreteras estén paradas un mes. Alguien tiene que responder”, insiste. Si desde Ciudad Real no los escuchan, una de las provincias más mo-



vilizadas de España, dice que “habrá que ir a Madrid o a Bruselas”.

Madrid concentra las protestas de las organizaciones agrarias

Pese a que en los últimos días agricultores independientes organizados por Whatsapp han protagonizado las protestas, las organizaciones agrarias no han perdido el pulso de las bases. Este miércoles Asaja, Coag, Upa y Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha convirtieron Madrid en el centro neurálgico de las protestas. El próximo 26 de febrero las llevarán a Madrid.

Agricultores y ganaderos de Ciudad Real se unieron a los de Toledo en la columna de tractores que cortó la autovía A-4 a la altura de Madrid. El vicepresidente de Asaja Castilla-La Mancha, Florencio Rodríguez, confirmó la asistencia de unas “400 personas”, al mismo tiempo que in-

“El campo lleva abandonado muchos años, por unos gobiernos y otros. Siempre hemos estado en un segundo plano y ya ha llegado un momento en el que te da igual trabajar que no, porque no te puedes atrampar más. Hemos llegado al límite”

sistía en que si las cosas siguen como están “el campo no puede subsistir”.

En su punto de mira también están las políticas agrarias de la Unión Europea y las decisiones tomadas desde el Ministerio de Agricultura, que, a su juicio, están “en contra del campo” y “no son buenas”. Rodríguez denunció el incremento de los costes de producción, el aumento de las sanciones y las dificultades para “repercutir la subida de los costes de producción en los precios finales de los productos”.

Asimismo, Florencio Rodríguez hizo un llamamiento “a la unidad” de todos los agricultores y ganaderos españoles, tras la división que se ha dejado notar desde el pasado 6 de febrero. “Esto no es una cuestión de siglas, sino de marca España, de agricultura y ganadería. Nosotros vamos a seguir defendiendo los intereses de los agricultores, de forma respetuosa, pero firme”, apostilló.



La Plataforma del Transporte abandona el paro por falta de seguimiento en toda España

Texto: Noemí Velasco / Fotos: Clara Manzano, J. Jurado y F. Navarro

La Plataforma Nacional para la Defensa del Sector del Transporte abandonó el lunes por la noche el paro que comenzó cuarenta y ocho horas antes por falta de seguimiento. Si el mismo día por la mañana, los convocantes calcularon un seguimiento “del 50 por ciento” entre autónomos y pymes de la provincia de Ciudad Real, por la tarde casi todos habían vuelto a la carretera.

“Nos hemos visto un poco sorprendidos, porque una cosa es lo que se votó el sábado en Madrid y otra lo que ha hecho la gente”, confesó a Lanza el portavoz del colectivo, José Ángel Carretero. A partir del mediodía, señaló, “la gente empezó a arrancar, por lo que el paro no tenía fuerza”, tampoco en Ciudad Real, pese a que fue una de las provincias de España con más seguimiento.

Por la mañana, los puntos neurálgicos de la protesta se centraron en Valdepeñas, Tomelloso y Manzanares, las grandes poblaciones agrícolas de La Mancha, con piquetes informativos en los polígonos industriales, donde unieron fuerzas los camioneros con los agricultores.

Valdepeñas fue uno de los puntos calientes, con alrededor de 200 personas en la protesta, y cortes en el polígono del Vino y en la rotonda de Moral de Calatrava. Por la tarde, también protagonizaron una marcha lenta por las calles de Ciudad Real capital, aunque la afluencia en las carreteras de tráfico pesado fue la habitual.

La Plataforma, que representa a autónomos, pymes y asalariados, pretendía volver a capitanear un paro generalizado e indefinido en toda España, al igual que lo hizo hace dos años, cuando consiguió parar al 85 por ciento del transporte de mercancías en la provincia de Ciudad Real en pleno pico de movilización.

En aquel momento consiguió la puesta en marcha de la Ley de la Cadena del Transporte, que incluyó un sistema de control para regular los costes de producción y acabar con las rutas a pérdidas. Desde entonces, los contratos deben registrarse por el Observatorio de Costes, que fija una cantidad por kilómetro para camiones cargados y vacíos.

Sin embargo, el portavoz de la Plataforma en Ciudad Real, José Ángel Carretero, destacó que “después de casi 2 años y miles de denuncias realizadas a las inspecciones de transporte, han caído en saco roto”. “No están saliendo adelante las denuncias por los incumplimientos de la Ley por parte de las agencias de transporte y cargadores”, expresó.

Entre sus reivindicaciones, que han trasladado al Gobierno a través de un escrito, también están el reconocimiento de enfermedades profesionales, la jubilación a los 60 años, y un convenio estatal para los asalariados de toda España y no por provincia.

Ahora, la Plataforma no planea ningún tipo de movilizaciones aparte y la ejecutiva nacional tiene previsto realizar una reunión con los delegados territoriales para valorar la situación. Eso sí, reiteran su apoyo a los agricultores que siguen con el paro.

La patronal del transporte afirma que “no era el momento”

La desconvocatoria del paro por parte de la Plata-





forma Nacional en Defensa del Sector del Transporte no pilló de improviso a la patronal. “Ha pasado lo que tenía que pasar, los transportistas nos dedicamos a trabajar y no era el momento”, afirmó a este medio Carlos Marín, presidente de los Empresarios del Transporte de Mercancías en Ciudad Real (ATM).

Después del problema que sufrió el transporte por carreteras en enero en Francia, con cortes e incluso camiones desvalijados, Marín expresó que era inviable otro paro. Además, pese a que se ha pronunciado anteriormente en favor de los agricultores españoles, confirmó que a las empresas del transporte les están haciendo “mucho daño” los cortes de carreteras. “No podemos perder dinero todos los meses”, insistió.

Las críticas a la Plataforma, que cuestiona el hacer de asociaciones de ATM, se suceden. Carlos Marín advirtió que “la única convocatoria de paro que les funcionó fue la primera, en marzo de 2022, porque la gente estaba desesperada”, pero añadió que no ocurrió lo mismo en noviembre de ese mismo año, ni ha sucedido ahora. Además, acusó a sus líderes de “afán de notoriedad”.

La patronal del transporte hace valer su papel como interlocutor ante el Gobierno y Carlos Marín confirmó que están en negociación con el ministro de Transportes, Óscar Puente. “Esperemos que las negociaciones fructifiquen en un acuerdo con los transportistas”, expresó. Entre sus reivindicaciones está que se “suavicen” los requisitos de la Agenda 2030 y “más ayudas al transporte para la descarbonización”.

Grandes empresas de Ciudad Real (I)





NICOLÁS GONZÁLEZ

“En Nico Jamones prima la cultura del esfuerzo y el cuidado de nuestros productos”

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

El CEO de Nico Jamones, Nicolás González Espadas, indica que en los últimos 7 años han logrado duplicar el tamaño de la empresa, algo que “no podríamos haber logrado sin el apoyo y contribución de todo el equipo”

Lanza continúa con la serie dedicada a las empresas más importantes de la provincia de Ciudad Real con una entrevista a Nicolás González Espadas, CEO de Nico Jamones. La empresa cuenta con una fábrica en Luciana, donde se lleva a cabo el proceso de salazón, curación y envejecimiento de sus jamones y paletas; y otra en Ciudad Real, donde se realizan las actividades de deshuese y loncheado, así como la preparación y expedición de pedidos

Pregunta: NICO Jamones es una de las empresas líderes dentro de su sector. ¿Dónde reside el secreto de su éxito?

Respuesta: No hacemos nada que no hayamos aprendido de nuestros mayores: la cultura del esfuerzo y el mimo y cuidado de nuestros productos. Por eso nuestros procesos son naturales y tradicionales, como los de toda la vida.

P: ¿Cómo valora la evolución de la empresa y cuál es el secreto para mantenerse tanto tiempo como referente?

R: En los últimos 7 años hemos logrado duplicar el tamaño de la empresa y es algo que no podríamos haber logrado sin el apoyo y contribución de todo el equipo que formamos Nico Jamones, sin una clara vocación de servicio y atención a nuestros clientes y sin una apuesta sólida por la internacionalización.

No obstante, continuamos siendo una empresa pequeña y familiar, y tenemos una larga lista de cosas que mejorar y un arduo camino que recorrer. Pero somos optimistas y creemos que lo mejor siempre está por llegar.

P: ¿Cómo nació Nico Jamones?

R: Nico Jamones nace de la necesidad de una familia de salir adelante. En 1965, mis padres abrieron una pequeña tienda de ultramarinos en Luciana en la que vendían la carne y productos de los cerdos que criaban en su propia casa.

Por aquel entonces, el proceso de curación del jamón se realizaba, con los escasos medios que tenían, de una manera completamente natural y artesana. Llegaron a adaptar incluso las habitaciones de su casa con vigas de madera y cuerdas para poder colgar los jamones.

Los inicios fueron años de mucho esfuerzo y sacrificio. El único día del año que se descansaba era el Viernes Santo.

P: ¿Cuántas personas trabajan actualmente en la empresa?

R: Actualmente trabajamos cerca de 100 personas en Nico Jamones.

P: ¿Qué características presentan las instalaciones de Nico Jamones?

R: Nico Jamones cuenta con una fábrica en Luciana, donde se lleva a cabo el proceso de salazón, curación y envejecimiento de nuestros jamones y paletas; y otra en Ciudad Real, donde se realizan las actividades de deshuese y loncheado, así como la preparación y expedición de pedidos.

P: ¿Cuáles son los principales países donde Nico



Jamones vende sus productos?

R: Tenemos presencia en los 5 continentes en países como Estados Unidos, Japón, Australia, Colombia, Costa Rica, Argentina, Brasil o Senegal.

Actualmente, vendemos en más de 50 países y nuestra ilusión es compartir nuestra pasión por el jamón y acercar nuestra tradición y gastronomía a cada rincón del planeta.

P: ¿Y dentro del mercado nacional?

R: Estamos presentes en más de 2.500 puntos de

venta a través de supermercados como Carrefour, Alcampo, Bon Preu, Froiz o Eroski. Además, contamos con una tienda en nuestras instalaciones de Ciudad Real y una página web (www.nicojamones.com) en las que vendemos todos nuestros productos a precios de fábrica.

P: Desde el primer día, en Nico Jamones siempre ha estado presente la voluntad de hacer las cosas cada día mejor. ¿Qué importancia tiene a la hora de conseguir la excelencia y desde el punto de vista de la seguridad y salud alimentaria?



R: Tenemos un firme compromiso para ofrecer la máxima calidad en todos nuestros productos de manera constante.

Muestra de ello son nuestro amplio catálogo de homologaciones que certifican a nivel internacional la seguridad y calidad de nuestros procesos, así como los diferentes premios que han recibido nuestros productos (Premio Alimentos de España al Mejor Jamón Serrano 2016 o Premios Gran Selección de Castilla-La Mancha durante 3 años consecutivos).

P: ¿Cuáles son los principales proyectos, retos y perspectivas que tiene Nico Jamones de cara al futuro?

R: Nuestros principales retos son crecer de manera sostenible, mantenernos entre los 10 principales productores de jamón curado, potenciar la imagen de la marca NICO y continuar cuidando y mejorando la relación con nuestros clientes, proveedores y empleados.

P: ¿De qué manera contribuye Nico Jamones a mejorar la economía provincial y la de Castilla-La

Mancha?

R: Estamos plenamente comprometidos con nuestras raíces, Luciana, un pueblo de menos de 400 habitantes, donde en 2024 inauguraremos una ampliación de nuestras instalaciones que nos permitirá aumentar nuestra capacidad de envejecimiento en bodegas y generar empleo en un medio rural.

Esta ampliación en Luciana estuvo precedida por la construcción y posterior ampliación de la fábrica de Ciudad Real, que nos permitió cuadruplicar nuestra plantilla, la mayoría proveniente de zonas rurales de la provincia de Ciudad Real.

Además, trabajamos día a día para posicionar el jamón elaborado en Ciudad Real como uno de los productos referentes a nivel nacional e internacional.

P: Nico Jamones también presta una gran importancia a la innovación. ¿En qué proyectos están trabajando actualmente dentro de este apartado?

R: Actualmente estamos centrados en la comercialización en el canal de alimentación y restauración de una nueva gama de productos compuesta por un caldo completamente natural elaborado artesanalmente con un 55% de jamón ibérico, así como una crema de verduras y otra de champiñones y boletus, ambas con jamón ibérico.

Asimismo, en el último año hemos diseñado nuevos formatos que nos han permitido reducir más de un 70% el plástico de nuestros envases. También hemos instalado placas solares en ambas instalaciones para minimizar nuestro impacto medioambiental.

P: ¿Cómo se consigue compaginar tradición con innovación para que el producto final no pierda su esencia?

R: En nuestro caso continuamos elaborando nuestros productos de la manera tradicional legada por tres generaciones de maestros jamoneros, y aunamos este proceso natural con tecnología e innovación que nos permiten adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes.

P: ¿Ha cambiado mucho la manera de trabajar en Nico Jamones desde 1965 hasta el día de hoy?

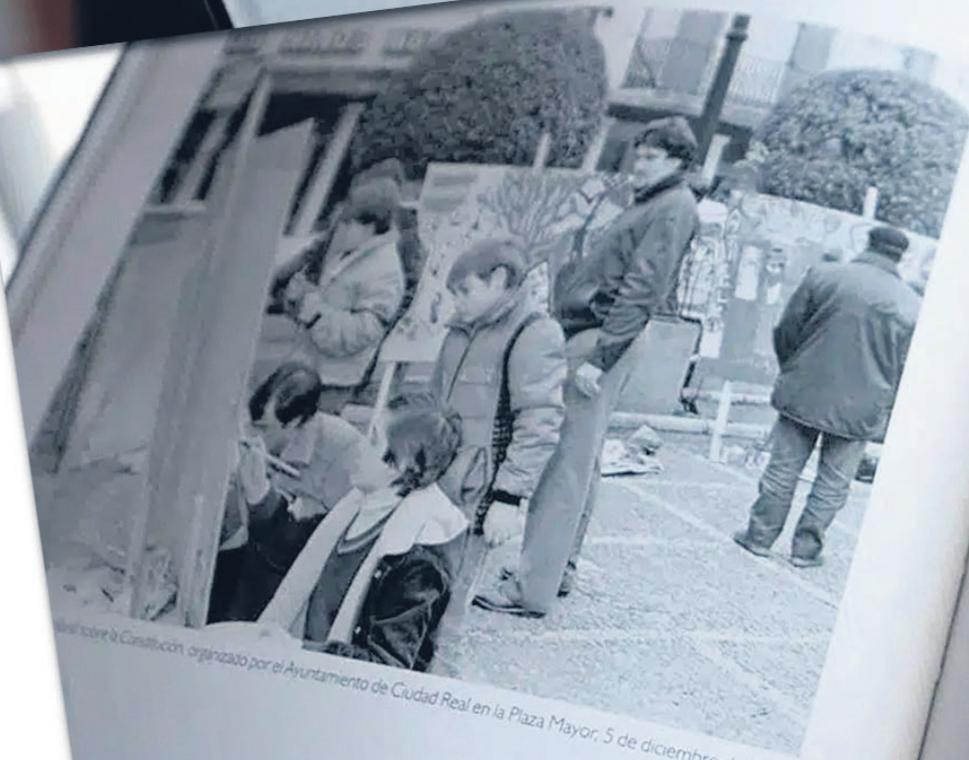
R: La principal diferencia es un cambio progresivo en las preferencias del consumidor hacia formatos de mayor conveniencia y menor gramaje, así como un consumo cada vez más regular durante todo el año.

De esta manera, actualmente el 50% de nuestra producción es en formato deshuesado o loncheado, mientras que antiguamente el 100% de la venta eran piezas.

P: Desde Nico Jamones, ¿qué valoración hacen del incremento de los precios que están afectando a los productores y consumidores?

R: Venimos experimentando una situación anómala que afecta a fabricantes y consumidores por igual. Por nuestra parte, en Nico Jamones trabajamos para contener el incremento de precios para que afecte al consumidor lo menos posible.

Y por supuesto, manteniendo intacta tanto la calidad como el gramaje de nuestros productos y formatos.



Manifiesto a Constitución organizado por el Ayuntamiento de Ciudad Real en la Plaza Mayor, 5 de diciembre de 1983.



Los transformadores años ochenta en doscientas fotografías de Manuel Herrera Piña

Texto: **Arsenio Ruiz**

Fotos: **J.Jurado**

Su legado en instantáneas al filo de la actualidad describe las peculiaridades y evolución de la provincia de Ciudad Real, tal y como se recoge en esta colección de crónicas gráficas que comenzó con un primer volumen dedicado a los años sesenta, un segundo tomo a los setenta y esta tercera entrega que, a través de en torno a doscientas fotografías, relata una década transformadora con, entre otras muchas cuestiones, la llegada del Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha y la UCLM, así como la acción de los primeros ayuntamientos democráticos.

“Fotoperiodista irreplicable, forjado en la calle, al pie de la noticia en cualquier lugar de la provincia durante una época en la que el trabajo no tenía hora y los días festivos no existían”. Así era Herrera Piña, expone la periodista Laura Espinar, prologuista de

Una década añorada y venerada por muchos, repleta de ilusiones y cambios, como la de los ochenta aparece descrita en imágenes en el tercer volumen que la BAM publica de la labor fotoperiodística de Manuel Herrera Piña

este álbum histórico del recorrido ciudadrealeño por los años ochenta y que conoció al fotógrafo en la redacción del periódico Lanza.

La propia fachada del diario Lanza cuando se encontraba en la calle Libertad aparece en esta retrospectiva de los ochenta en la que salen las principales figuras de la década, desde políticos como Adolfo Suárez, Felipe González, José Bono y José María Aznar hasta artistas como Fernando Fernán Gómez, Sara Montiel, Rafael Alberti, Ángel Crespo, Martes y Trece, Joan Manuel Serrat y María Jiménez.

Las actuaciones de urbanismo, derribo y rehabilitación de inmuebles, también aparecen recogidos, al igual que la acción cultural con los festivales de teatro, la Semana de la Provincia, los encuentros de Poesía Española y la apertura de los museos Provincial y Elisa Cendrero en la capital, Anto-

nio López Torres en Tomelloso y Gregorio Prieto en Valdepeñas.

De gran valor sociológico e informativo, el relato visual de Herrera Piña describe las protestas agrarias, ganaderas y estudiantiles, el dolor causado por ETA y las concentraciones de familiares de los presos de la banda terrorista ante Herrera de la Mancha, así como el Carnaval, la Semana Santa, los toros y la actividad deportiva en la provincia.

“Su medio de expresión fue la fotografía analógica y su estilo, si puede denominarse así, la naturalidad, sencillamente captar el instante de la vida, el momento cotidiano, la actualidad que transcurría por delante de su mirada y estar ahí justo en el tiempo y lugar adecuados”, exponen al final del libro en ‘Padre y fotógrafo’ Antonia, Manolo, Juancho y Marisa, esposa e hijos de Manuel Herrera Piña.





María Antonia García de León lleva a la poesía llamas del esplendor de la vida

Texto: **Arsenio Ruiz**
Fotos: **Clara Manzano**

“Cosmopolita y rural, tradicional y vanguardista”, despierta y vivaz ante un mundo iluminado, María Antonia García de León reconoce en la poesía el DNI y ADN de su alma

Publica su décimo quinto poemario 'Poeta en llamas', en el que se confiesa epicúrea y escritora, dispuesta a no perderse lo bueno de la vida y a luchar por "el derecho a ser feliz". Con portada de Antonia Valero, presentó el libro a primeros de enero en el Archivo Histórico Nacional en Madrid y prevé más puestas de largo en distintos lugares, entre ellos La Mancha.

Pregunta.- ¿Por qué 'Poeta en llamas'?

Respuesta.- Me preguntas por el título de la obra. Me encanta dar títulos y estructurar los libros de cualquier materia que sea. No me gusta un libro todo de seguido. Hay que dar pautas a la mente, al propio cerebro.

Aquí, me ha encantado el hallazgo de este título 'Poeta en llamas'. Como cinéfila que soy, me quedé prendada de la película a 'La mujer en llamas', una de las películas que, en mi opinión, más belleza visual desprende. Me lo apropié con ciertos cambios felices. Le quité el artículo, y le puse el hermoso nombre de poeta, un sustantivo que vale tanto para hombres o mujeres: poeta, curioso caso en nuestra lengua, tan marcada por el género.

P.- ¿Cómo se estructura el libro? ¿Cuáles son los ejes de cada apartado?

R.- Las partes de este libro de poemas (no me gusta el término poemario) son las siguientes:

La primera es 'El mundo iluminado y yo despierta'. Es una frase felicísima de Sor Juana Inés de la Cruz.

La segunda parte, titulada 'Soy un lugar de encuentro'. Siempre la poesía destila biografía, y ahí están las personas con las que mi yo se ha ido encontrando.

La tercera parte 'Entre el cielo y la tierra', es una parte bucólica, que entronca con Kierkegaard, y recuerda aquel sentimiento suyo de la maravilla de existir entre el cielo y la tierra.

La cuarta, la titulo 'Siento el tibio aliento de la vida', pues de eso trata la poesía.

(Pasa a la página 33)



Lanza

Semanario de La Mancha

VIERNES, 16 DE FEBRERO DE 2024

Celebraciones 2024



La hostelería de la provincia se prepara para la temporada de bodas y comuniones

Desciende el número de invitados y aumentan la calidad y las horas de fiesta, siendo las fechas más demandadas de abril a junio y de septiembre a noviembre

Texto: **Maite Guerrero**

Foto: **Carlos Díaz-Pinto**

La hostelería de la provincia de Ciudad Real se está preparando para la llegada de las bodas y las comuniones, que actualmente se concentran más desde Semana Santa a junio y de septiembre a noviembre, habiendo disminuido en los meses de verano.

Los bautizos, por su parte, se dan a lo largo de todo

el año.

Así lo ha indicado a Lanza en una entrevista el presidente de la Asociación Provincial de Ciudad Real de Empresarios de Hostelería y Turismo, presidente de la Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castilla-La Mancha y propietario del Restaurante "Casa Pepe" de Carrión de Calatrava, José Crespo.

Ha señalado que las bodas y comuniones previstas son similares a las del año pasado. Quizás algunas bodas menos. "Después de la pandemia se ha vuelto a retomar el número de estos eventos que había antes de la COVID".

Lo que sí se ha notado es que hay un número inferior de invitados, que Crespo achaca en gran parte a que las familias son menores que antes y a que se es más selectivo a la hora de invitar y a la hora

de acudir los invitados, por ejemplo, porque estos estén de vacaciones.

También ha apuntado que están teniendo auge las fincas para este tipo de celebraciones.

En cuanto al menú, ha señalado que hay un cambio de las exigencias. "Se prioriza la decoración, la fantasía, la barra libre... Se pide buena gastronomía, pero también se busca una buena fiesta para después de comer. La gente pide una fiesta redonda. Busca también servicios como el Photocall, dj, alguien que les prepare perritos calientes, patatas asadas o churros (servicios rodantes), mesa de chuches..., que ponen un plus a la fiesta".

Ha señalado que muchos establecimientos incorporan castillos hinchables en su oferta.

Crespo ha comentado que el marisco sigue estan-

do muy presente, pero ya no es lo máspreciado. “Se valora más el servicio que la propia gastronomía, siempre que ésta sea de calidad. Que lo que se prepare, esté bueno, la atención del servicio, la amabilidad...”.

La franja de precios suele estar entre 60 y 90 euros en las comuniones y entre 110 y 150 euros en las bodas, que corresponde a cuatro servicios por parte de la gastronomía, que son “un buen cóctel, una buena comida, buena fiesta con barra libre y recena, y normalmente con una franja horaria para todo ello de entre 12 y 14 horas de servicio. A lo que se pueden sumar otros servicios. No es solo la comida, son todos esos servicios”.

La gente prefiere más la hora de la comida que la de la cena para estar de fiesta todo el día. En las cenas, la gente se queda hasta las 6 o las 8 de la mañana.

Sobre la antelación para hacer las reservas, el presidente de los hosteleros de la provincia ha apuntado que en cuanto la gente lo tiene claro, reserva. Suele ser uno o dos años antes en el caso de las bodas y entre 6 y 8 meses en el caso de las comuniones, aunque en este caso, hay que esperar a que la iglesia confirme el día de la comunión.

En cuanto a los bautizos, nada más saberse la fecha, se reserva.

Crespo también ha señalado que a lo largo del año también tienen otras celebraciones como jubilaciones, graduaciones, fiesta por aprobar una oposición, cenas de empresa... , que se suele reservar con dos o tres meses de antelación.

Campaña de Navidad y costes

Respecto a la campaña de Navidad, ha dicho que se ha dado bien, con comidas y cenas principalmente desde el Puente de la Constitución hasta enero, comenzando las reservas después del verano.

“Ahora el dinero cunde menos porque la hostelería ha actualizado el IPC por debajo del IPC real. Hay productos más nobles, que son más caros, que han subido más que los productos más normales. Destaca la subida del aceite de oliva. No hemos



repercutido la subida en los precios. La hostelería busca ofrecer al cliente lo mejor y lo más asequible posible y eso va en función de cómo esté la situación económica de sus clientes. Hay que buscar el nivel de satisfacción, ganando algo de dinero, para fidelizar al cliente, y eso es un examen nuevo cada día. La hostelería ha subido, pero no toda la subida que ha habido en los tres o cuatro últimos años de los costes de materia prima, de personal y de algunos anexos como impuestos sobrevenidos o indirectos”.

Personal y calidad

En cuanto a cómo está el personal y si falta personal en la hostelería, Crespo ha respondido que el nivel de exigencia de los clientes aumenta. “Aunque en esta zona no falta personal, sí que estamos algo flojos en la preparación del mismo. No hace falta personal pero sí puede ser difícil conseguir la persona apropiada para un puesto. Hace falta más preparación y formación y estamos trabajando en ello. Si miramos cómo era el personal hace unos diez años, no nos podemos quejar de cómo es ahora,

pero hay que seguir trabajando para intentar mejorar. No a todos los que se les forma quieren ser luego profesionales de este gremio. Quizás haya más escasez en momentos de más cantidad de eventos”.

También hay una apuesta fuerte por la calidad en los establecimientos con la “Q” de Calidad Turística, el SICTED. “Eso ayuda mucho siempre y, sobre todo, las calificaciones de los clientes en las reseñas de las redes sociales”.

Más apoyo

Por lo que respecta a los problemas que tiene el sector, José Crespo ha apuntado al flujo de rentabilidad. Ha pedido a las instituciones que, si sacan normas nuevas que afectan al sector, que le ayuden a aplicarlas sin que suponga un gran coste económico. “Cuando sacan normas nuevas, deberían instruirnos sin coste alguno y no dejarnos un poco a “búscate la vida”. Hay veces que, cuando tienes una cosa conseguida, te cambia la ley y hay que volver a adaptarse. En este aspecto nos sentimos un poco desamparados”, ha afirmado.

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**



Hotel Santa Cecilia, la mejor opción

Texto y Fotos: **Lanza**

El Hotel Santa Cecilia se encuentra en el centro neurálgico de Ciudad Real, junto a la Plaza del Pilar.

El Hotel dispone de 70 habitaciones entre dobles, dobles superior y adaptadas para personas con movilidad reducida. Todas ellas están decoradas con elegancia y esmero para que sus

huéspedes disfruten de espacios únicos en los que descansar. El Hotel dispone de 6 diferentes Salones de Eventos perfectamente equipados con medios audiovisuales y conexión Wifi a internet.

Estamos especializados en Bodas, Comuniones, Bautizos, Vinos Españoles, Cocteles, comidas y cenas de Empresa, Reuniones sociales y todos los eventos que puedan necesitar.

Disponemos de Piscina con Solárium abierta desde Mayo hasta Septiembre. El Hotel cuenta con Cafetería y Restaurante con variedad de Cartas (Tapas, Menú Ejecutivo, Menú Manchego, Vegetariano, para Celiacos, etc...). Se encontrará rodeado de calidez humana y buen servicio, con un equipo de trabajo que lo hará sentir como en casa y conectándolo con nuestro entorno". El Hotel Santa Cecilia**** siempre cerca de ti.



C/Tinte nº 3
 Tfnos. 926 22 85 45 - 926 25 21 23
 Fax. 926 22 86 18
 direccion@santacecilia.com
 www.santacecilia.com



La clave para que tus regalos personalizados brillen

Texto y Foto: **Lanza**

Comenzamos una nueva temporada de celebraciones de familiares, amigos e incluso las nuestras propias. Eventos en los que siempre gusta ver a nuestros invitados disfrutar y con los que tener un detalle algo más especial con ellos para que recuerden el día que habéis pasado juntos.

Ya es habitual tener en cuenta en el presupuesto del evento una partida dedicada a los regalos de nuestros invitados, lamentando en muchas ocasiones que ese detalle no se valore o que acabe olvidado en un cajón. Ante esta situación que todos hemos vivido alguna vez, surgió la propuesta de Grupo Montes Norte de preparar sus botellas de aceite y vino de forma personalizada para cada ocasión y así, además de agradecer la asistencia de los amigos, se consigue mantener vivo el recuerdo de ese día en los desayunos, aliñando las comidas y, por qué no, compartiendo el vino en una comida familiar.

Desde que este grupo de cooperativas manchegas comenzaron a preparar con tanto mimo este tipo de regalos, no han parado de hacerlo y, además, ha servido para escuchar las necesidades de los futuros novios y las de los familiares de los niños y niñas que harán la comunión. Por eso, cada evento es especial para ellos. Gracias a su experiencia, este año han presentado su catálogo de regalos para eventos con novedades, adaptándose a los gustos actuales.

¿Sabías que en estos últimos meses, el Aceite de Oliva Virgen Extra es uno de los detalles que más se valoran? Se trata de un producto básico de la Dieta



Mediterránea, saludable, español y a pesar de que su coste haya aumentado, la variedad de formatos que se pueden elegir en las tiendas de Montes Norte hace que sea uno de los favoritos para regalar y por supuesto, consumir.

Con todas las posibilidades que ofrece en su catálogo especial de bodas, bautizos y comuniones, es muy fácil elegir la que más se asemeja a los gustos

de los protagonistas de ese día y por supuesto, de sus invitados. Sólo hay que elegir la variedad del producto, seleccionar el formato y lo más importante, indicar el nombre de los novios, los niños que harán la comunión o bautizo, o incluso, si estamos hablando de un congreso o evento privado, se podría añadir el nombre/logotipo del mismo. Todas las referencias que proponen se personalizan con una imagen a elegir de su propio catálogo o sólo los nombres, como el cliente prefiera, en una tarjeta colgada, una pieza de madera o con un bonito lazo de algodón sellado.

Por supuesto, recién acabada la campaña de aceituna sus clientes pueden disfrutar ya de los nuevos aceites de las almazaras de Montes Norte. También tienen novedades en la gama de vinos Esencia Montes Norte, que están disponibles en el catálogo de bodas, bautizos y comuniones.

Regalar algo que sientas como tuyo es algo muy bonito, como ocurre con los aceites y vinos de este grupo cooperativo ciudarrealeno que tanta gente une, tiene 8.000 familias de agricultores cuidando el producto desde el campo así que sin duda, estarás regalando un producto con alma. Desde jarritas tradicionales con aceite de oliva virgen extra hasta elegantes botellas, sin olvidar

que tienen referencias que se adaptan a todos presupuestos.

Si quieres conocer todos los productos que tienen para ofrecer, puedes escanear el código Bidi que aparece junto a la imagen del anuncio o por supuesto, pasar por cualquier de las tiendas y cooperativas de Grupo Montes Norte donde te asesorarán.

DEJA QUE FLUYA

Y haz que tu día **brille** aún más con nuestro **oro líquido**.



Regalos
personalizados
para tus invitados
en tiendas
Montes Norte



Nueva edición de la Feria de la Boda de Talavera con 45 expositores

Texto: **Europa Press**

Foto: **Lanza**

El concejal responsable de Talavera Ferial, Gerardo Sánchez, ha informado que las instalaciones de Talavera Ferial volverán a acoger una nueva edición de la Feria de la Boda, que tendrá lugar este sábado y domingo, días 17 y 18 de febrero, y contará con un total de 45 expositores.

Así lo ha dado a conocer este miércoles en rueda de prensa, acompañado por el organizador del evento, Manuel Maya, donde ha destacado que “Talavera Ferial se convertirá en un espacio donde podrás encontrar todo lo necesario para organizar tu boda o evento”.

El horario de la Feria de la Boda será de 12.00 a 20.00 horas el sábado y de 12.00 a 18.00 horas el domingo, según ha informado el Consistorio talaverano en nota de prensa.

Concretamente, durante todo el fin de semana se reunirán en un mismo lugar los mejores proveedores del sector para poder ofertar sus servicios, mostrar las novedades y comparar servicios, recibir asesoramiento y aprovechar ventajas y descuentos.

Sánchez ha detallado que en esta feria se podrán encontrar desde trajes maquillajes, peluquería, restauración, fotografía, sonorización de eventos, así como todo lo necesario para que ese día no nos tengamos que preocupar absolutamente de nada, esté todo organizado y salga todo a la perfección”. Por su parte, Manuel Maya ha puesto en valor que



es un evento “ya consolidado tras siete ediciones, una feria que es necesaria en Talavera y en todo su entorno”.

“La recuperación del sector es total, la feria tiene 45 expositores, siempre decimos que en ferias de bodas es más importante la calidad que la cantidad el objetivo que persigue una feria de bodas es tener una oferta totalmente variada para que quien asista a la feria pueda encontrar todo lo necesario para ese día de celebración”, ha explicado.

En referencia a los datos económicos, el organizador de la Feria de la Boda ha asegurado que ma-

nejan estimaciones “porque son datos sensibles”, pero tienen “un dato muy relevante, y es que más del 80% de los expositores que tenemos en la feria de bodas de Talavera vienen de las ediciones anteriores y por tanto entendemos que cuando uno expositores está siete ediciones en un espacio es muy positivo”.

“Es realmente rentable, además las ferias de boda son muy prácticas, son ferias de nicho de mercado muy especializadas, vienen clientes potenciales, el objetivo en nuestras ferias de bodas es trabajar para que solamente vengan clientes potenciales, parejas de novios o todo su entorno”, ha manifestado.



Sopa•Boba, la revolución de la comida para llevar

Texto y Fotos: **Lanza**

SOPA•BOBA rompe con lo establecido en la tendencia de la comida para llevar, ofreciendo vanguardia y distinción pero sin perder de vista la tradicional cocina manchega.

En SOPA•BOBA ofrecemos menús diarios elaborados con un mix entre productos de kilómetro cero, los que nos ofrece esta magnífica tierra castellano manchega y productos vanguardistas que aportan nuestro sello propio. Cada día, ponemos a disposición dos me-

nús nuevos: el menú clásico con los platos típicos de la tierra y el menú de vanguardia donde las recetas tradicionales son reinventadas para adquirir una nueva versión. También celebramos los días más especiales del año con menús elaborados para la ocasión como en Navidad, cierto días festivos, ocasiones como el día de la madre y del padre, de San Valentín o Carnaval, entre otros.

En SOPA•BOBA también contamos con una amplia carta de platos por encargo y algunos disponibles a diario como oferta alternativa a los menús. Una carta que va variando para que nuestros clientes disfruten de diferentes alternativas culinarias.

Nuestro servicio integral de catering es pionero en ofrecer propuestas innovadoras y de alta cocina en cada propuesta que elaboramos para nuestros clientes. Adaptándonos a cada necesidad, este servicio 360 grados de catering hará único el evento disponiendo de mobiliario, mantelería, vajilla, cubertería, cristalería, montaje o decoración, junto, como no, a la gran oferta gastronómica.

En SOPA•BOBA hacemos realidad tus eventos y celebraciones (bautizos, comuniones, bodas, eventos privados, entre otros) para que sean recordados con un buen sabor de boca.



La revolución de la comida para llevar



C/ Mata, 9 - Ciudad Real - Horario de 11:00 a 16:00 horas

Pedidos a domicilio: **611 601 973** | Menú diario Clásico
Menú diario Vanguardia

@sopaboba_creal

@cocinandoconcarlitos

Lanza

Diario de La Mancha

Más de 80 años informando de
toda la actualidad de la provincia





(Viene de la página 24)

La quinta tiene unos poemas que podríamos llamar metapoéticos, es decir, la reflexión del propio poeta sobre el acto de escribir, sobre su quehacer.

Y por último, con un título en francés, ‘Sois toujours poète, même en prose’ (que es una cita del gran poeta Charles Baudelaire) es una innovación para mí, que siempre he escrito en verso mis libros de poemas.

El libro se cierra con la valoración de poetas que han leído el manuscrito. La verdad es que me siento muy honrada por sus opiniones.

Veo que tú mismo has destacado en tu lectura las opiniones de Francisco Caro, que califica mi obra como una “celebración de la vida”, a Cristina Galán, como una defensa del “derecho a ser feliz”, y la entusiasta afirmación de Manuel Juliá: “Según mi opinión hay dos tipos de poetas: los que lo son y los que pretenden serlo. María Antonia es de los

“Aquí, me ha encantado el hallazgo de este título ‘Poeta en llamas’. Como cinéfila que soy, me quedé prendada de la película a ‘La mujer en llamas’, una de las películas que, en mi opinión, más belleza visual desprende”

primeros”. Figúrate qué piropo. Los tres son reconocidos poetas de La Mancha.

P.- ¿Por qué está dedicado a Conchi Sánchez?

R.- Me gusta que me preguntes por Conchi Sánchez Hernández, a la que he dedicado este libro. Esta gran profesional, esta querida amiga que hemos perdido dramáticamente este verano.

Realmente, su muerte fue un aldabonazo en el mes

de agosto, que nos dejó anonadados. Yo quiero luchar contra el desvanecimiento de su memoria. Quiero que todos los que la hemos conocido sepan que sigue viviendo en nuestro recuerdo, en nosotros.

P.- En el libro hay un abrasador amor por la palabra ¿Es un “fuego purificador” como indica el escritor Eduard Lopez-Hortelano en la valoración de tu obra? ¿La literatura insufla vida?

R.- En efecto, la palabra escrita es mi pasión. A ella me entrego. Este es mi decimoquinto libro de poemas, además de entregas diversas en libros colectivos, entre las que destaco mi devoción por los libros anuales que publica el Grupo Oretania.

P.- ¿Por qué escribía?

R.- Alude a un manifiesto que he escrito, inserto al final del libro. En él va mi aliento feminista por un mundo mejor, que es una constante en mi biografía, tanto personal como intelectual.

Tampoco he olvidado mi pasión por América, que es otro eje más de mi obra. Estas son dos temáticas siempre presentes en mi obra.

Ciudad Real celebra su colorido Domingo de Piñata

Ciudad Real se prepara para vivir una jornada llena de color, música y alegría el próximo 18 de febrero con el tradicional Domingo de Piñata. La cita comenzará a las 09:00 con la concentración de participantes en las inmediaciones del Parque de Gasset, dando inicio al esperado Desfile del Concurso Nacional de Carrozas y Comparsas a las 11:00.

Recorrido

El recorrido, que se repite desde hace años, seguirá la ruta desde la Puerta de Alarcos, recorriendo calles emblemáticas como c/ Alarcos, Plaza del Pilar, c/ Ramón y Cajal, c/ General Rey, c/ Palma, Avda. del Torreón, c/ Pozo Concejo y c/ Mata. Al término del desfile, la fiesta continuará en el Paseo Pablo Picasso (junto al Centro Verde) con música y animación a cargo de un dj. La emoción no se detendrá, ya que a partir de las 17:30 aproximadamente, se llevará a cabo la tan esperada entrega de premios en el escenario del Paseo Pablo Picasso (junto al Centro Verde). La diversidad de categorías promete reconocer la creatividad y esfuerzo de los participantes, gracias a la organización de la Concejalía de Festejos y Tradiciones Populares.

El diario Lanza ofrece un enlace en el que puedes votar al ganador del Concurso Nacional de Carrozas y Comparsas en la web oficial del Ayun-



tamiento.

Premios

En la categoría Nacional (Carroza y Comparsa), los participantes se disputarán generosos premios, con el primer lugar llevándose a casa 3.500 € y un trofeo, seguido de premios en efectivo y

reconocimientos para los siguientes puestos. La categoría Local (Carroza y Comparsa) también ofrecerá emocionantes recompensas, con el primer premio valorado en 1.000 € más un trofeo.

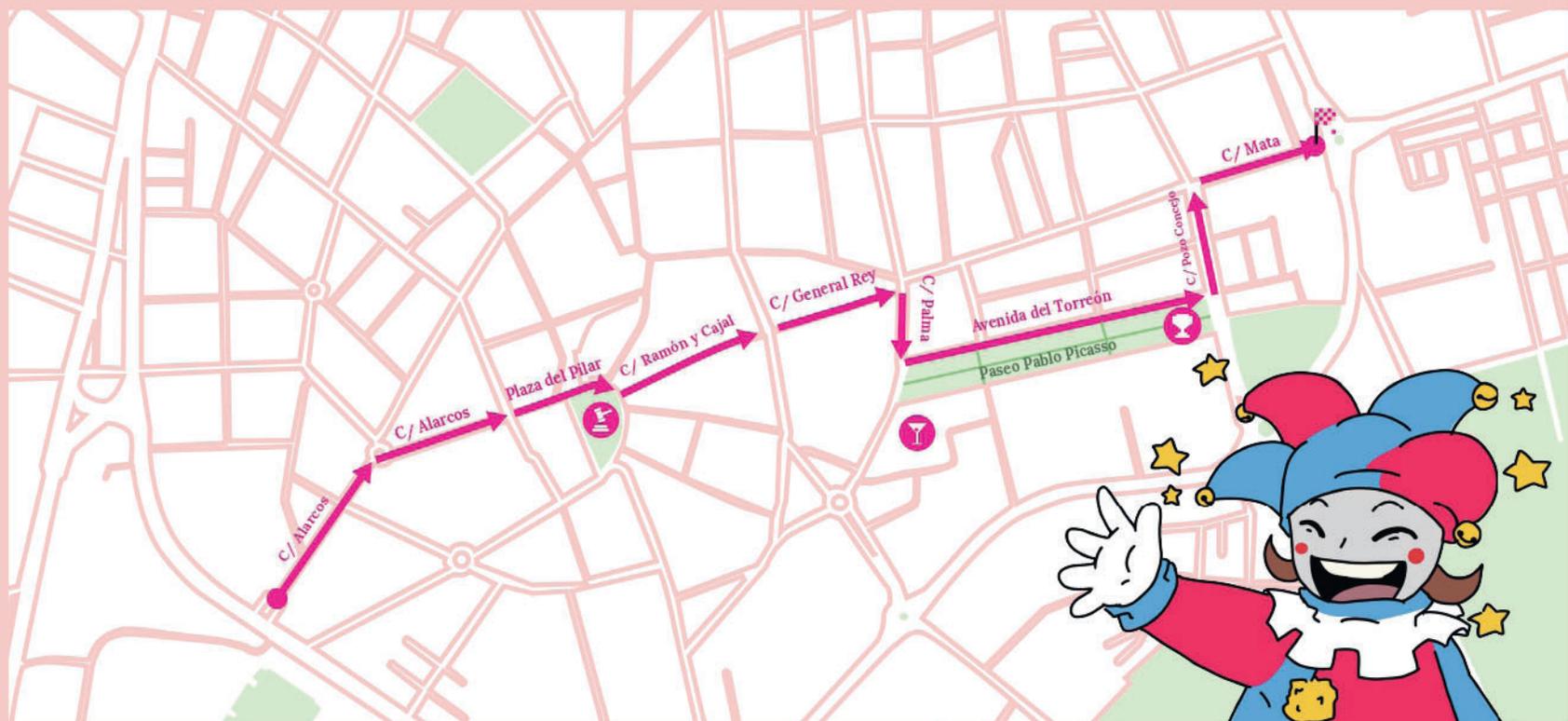
El Premio Especial del Excmo. Ayuntamiento de Ciudad Real se reserva al mejor montaje del desfile, carroza y comparsa, otorgando al merecedor el codiciado Arlequín de Oro y un premio de 6.000 €.

Las familias podrán tener, además, la posibilidad de tener controlados a los más pequeños con la distribución de pulseras por parte de Protección Civil. Estas pulseras, destinadas a los menores, y donde se puede apuntar el teléfono del adulto responsable y el nombre del niño, se pueden obtener en la Oficina de Turismo, en el Ayuntamiento (Vigilante puerta) y en todos los servicios realizados por el voluntariado durante el Carnaval.

Casi 3.000 participantes inundan las calles de Ciudad Real durante esta jornada en la que se calcula que visitan la capital ciudarrealense en torno a 24.000 personas, 44 peñas y asociaciones provenientes de 33 municipios de Castilla-La Mancha, Extremadura y Madrid.

José Miguel Beldad

PLANO DEL RECORRIDO DEL DESFILE (Ciudad Real)



Puntos de interés

- Juzgado de carnaval
- Zona de bar
- Entrega de premios

Comienzo del desfile: 11:00 am
Entrega de premios: 17:30 pm

ILUSTRACIÓN: PILAR MOYA

PARTICIPANTES GRAN DESFILE DOMINGO PIÑATA 2024

ORDEN	CATEGORIA	PEÑA O ASOCIACION	COMP.	LOCALIDAD	TEMA
1	INFANTIL	CEIP Virgen del Socorro	80	Argamasilla de Cva.	EL DUELO DEL ZODIACO
2	INFANTIL	Peña De Todo Un Poco	40	Porzuna	LA BATALLA DE LOS CORSARIOS
3	INFANTIL	Asc. Cultural Guasap	51	Arenas de San Juan	TRAMPANTOJO "EL ARTE DE ENGAÑAR AL OJO"
4	INFANTIL	AMPA Torralbeña del CEIP Cristo del Consu	85	Torralba de Cva.	VIAJE CONTINENTAL
5	INFANTIL	CEIP Rodriguez Marin (Ampa)	125	Argamasilla de Cva.	MUSK DANCER
6	INFANTIL	Asc. Juvenil La Daga Dorada	24	Ciudad Real	TROYA: VENI VIDI VICI
7	COMPARSA	Spirit Dance By Company	60	Alcazar de San Juan	EL HORMIGUERO: SPIRIT ROCK ANTS
8	COMPARSA	Asoc. Cult. El Mogollon	34	El Robledo	LA DANZA DEL BARONG
9	NACIONAL	Asc. Cult. Amigos del Arte	65	Daimiel	LA LEYENDA DE JUANA DE ARCO
10	COMPARSA	Asoc. Peña Vértigo de Navalmoral	25	Navalmoral de la Mata (CC)	DIAMONDS THE SHOW
11	COMPARSA	Asoc. Cult. Juv. Huries	75	Quintanar de la Orden (TO)	¡MENUJO CUADRO!
12	NACIONAL	Asc. Juvenil Ritmo Joven	151	Sonseca (TO)	TESOROS GODOS
13	COMPARSA	Asc. Cultural Las Peñuelas	100	Pozuelo de Cva.	TALOKAN, LA CIVILIZACION HUNDIDA
14	LOCAL	Asoc. Cult. Valkyrias	90	Ciudad Real	EL ESPECTACULAR MOULIN ROUGE
15	NACIONAL	A.B.C. Fray Gotica	45	Membrilla	RUTA 66
16	COMPARSA	Asc. L@s que Faltaban	73	Manzanares	DEL PARAISO A LA TIERRA, AVES EXOTICAS
17	COMPARSA	Asc. Amigos del Carnaval (ADECÉ)	120	Madridejos (TO)	EL RESURGIR DE LAS SOMBRAS
18	NACIONAL	Asoc. Cult. El Burleta	230	Campo de Criptana	EL REINO DEL HIELO
19	LOCAL	Asoc. Cult. Peña Dinosaurio	80	Ciudad Real	LA REBELION DE LAS ESTACIONES
20	NACIONAL	Asoc. Cult. Axonsou	178	Herencia	1492 LA CONQUISTA DEL NUEVO MUNDO
21	COMPARSA	Asc. Peña Revelacion	65	Valenzuela d Cva.	AVES DEL PARAISO
22	COMPARSA	Frat. Folc. Cult. Caporales	28	Madrid	CAPORALES SAN SIMON
23	NACIONAL	Asoc. Cult. Iomar Pardo Tabera	95	Fernan Caballero (CR)	PACHAMANA
24	COMPARSA	Asc. Cultural Peña Los Morenos	60	Puerto Lapice	EL GRAN SHOW DW LAS MARIONETAS
25	NACIONAL	Peña Los Tunantes	124	Piedrabuena (CR)	DIOSES NORDICOS, ASCENSO AL VALHALLA
26	COMPARSA	Asc. Cultural Meraki Soul	100	Puertollano	EL MAGICO BOSQUE DE BROCELIANDE
27	NACIONAL	Asoc. Cult. Peña Los Remaches	140	Moral de Cva.	PARIA 12-OCTUBRE-
28	COMPARSA	Asociacion Cultural Peñafiel	70	Ventas con Peña Aguilera	"MO PAN"
29	LOCAL	Asc. Cult. Peña el Pilar	35	Ciudad Real	INFRA MUNDO
30	NACIONAL	Asoc. Cult. Peña Harúspices	270	Tomelloso	LAS MIL Y UNA NOCHES
31	COMPARSA	Amas de Casa Nª Sª del Carmen	80	Pozuelo de Cva.	EL NUEVO OESTE
32	NACIONAL	Asc. Cultural Los Imprevistos	180	Argamasilla de Alba	EL MUNDO MAGICO DE OZ. ATREVETE A SOÑAR
33	COMPARSA	Asc. Cult. La Corchea	75	Pedro Muñoz	SOY EL ULTIMO LUGAR DONDE HAY CARNAVAL "CUIDAME"
34	COMPARSA	Asc. Comparsa Arco Iris	100	Fuente el Fresno	EL ORIGEN DE LA RISA
35	LOCAL	Asoc. Peña Big Bang	36	Ciudad Real	LOS DESCENDIENTES DEL DRAGON
36	COMPARSA	Euphoria Dance	145	Villafranca de los Caballeros (TO)	EL CINE MUDO
37	COMPARSA	Asc. Cult. Dimarty Dance Studio	95	Campo de Criptana	INSTINTO FELINO
38	NACIONAL	Arkua	115	Puertollano	WORL OF WARCRAFT
39	COMPARSA	Achikitú y las camas sin hacer	130	Don Benito (BA)	ITALIAN MENU
40	COMPARSA	Asoc. Cult. La Unión	115	Porzuna	VELAZQUEZ, MEJOR PINTAME AHORA
41	COMPARSA	Asoc. Déjame que te Cuente	138	Villafranca de los Caballeros	GALAMET. UNA NOCHE EN EL MUSEO
42	NACIONAL	Asoc. Cult. Los Perchas	220	Mota del Cuervo (CU)	PURGATORIO, CASTIGO Y PERDON
43	COMPARSA	Asoc. Juv. Escuela de Danza María Mota	100	Quintanar de la Orden (TO)	GUEREWOL
44	NACIONAL	Asc. Cult. El Chaparral	110	Las Mesas (CU)	MALDICION PIRATA

La XVI Feria del Stock en Manzanares, escaparate para las empresas locales

Texto: **Héctor Peco**
Foto: **Clara Manzano**

Del 23 al 25 de febrero, Manzanares abrirá las puertas de la XVI edición de su Feria del Stock, ubicada como siempre en su pabellón ferial (FERCAM), en horario de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00 horas.

El concejal de Promoción Económica, Pablo Camacho, señala que el objetivo de esta Feria, “es aportar nuestra granita de arena para defender y estimular el comercio local, que para nosotros es de una prioridad absoluta”.

El comercio, dice Camacho, “es un motor económico para Manzanares y es vital para el fortalecimiento empresarial de Manzanares. Este equipo de gobierno lleva años realizando importantes políticas de estímulo del comercio local, diferentes campañas de promoción del comercio local como esta Feria que está absolutamente consolidada en la localidad y que es muy esperada tanto por los comerciantes como por los centenares de consumidores que pasarán por ella estos días”.

Sin grandes novedades

Esta XVI Edición de la Feria del Stock se presente sin grandes novedades. “Es una feria continuista. Lo importante en una Feria del Stock es que los expositores traigan aquí su mercancía de estocaje, la puedan vender para realizar una inversión en productos de nueva temporada y por tanto, lo que hacemos es poner a disposición de los expositores, fundamentalmente de Manzanares, un pabellón ferial muy amplio, perfectamente equipado para que sea el mejor escaparate para nuestros vendedores”.

Así, del 23 al 25 de febrero, FERCAM se convertirá en Manzanares en un centro comercial, donde los visitantes van a poder encontrar todo tipo de artículos, que serán ofrecidos por diecinueve expositores, especializados en muebles de decoración, artículos deportivos y cómo no, en moda.

Para poder disfrutar de la Feria, Camacho ha subrayado que en el pabellón estará habilitado en una zona anexa para que disfruten los más pequeños que estará gestionada por la Asociación Juvenil Talayot que ofrecerá diferentes juegos y talleres para que los niños puedan jugar al tiempo que sus padres realizan las compras que estimen oportunas.

Al mismo tiempo, el Ayuntamiento ha diseñado una serie de sorteos, entre aquellos que compran en la Feria del Stock “para estimular las ventas



durante todo el fin de semana”, en las que invitan a participar a todos los vecinos de la provincia de Ciudad Real, “porque van a encontrar negocios de absoluta confianza, de absoluta garantía y que ofrecen productos de absoluta calidad”.

Camacho aprovecha para que todos los visitantes, “no sólo disfruten de nuestra Feria, sino también de nuestro municipio, donde pueden disfrutar de una amplia oferta turística y una magnífica oferta gastronómica”.

16^o
EDICIÓN

23, 24 Y 25
DE FEBRERO
2024

FERIA DEL
STOCK

EN EL PABELLÓN FERIAL DE
FERCAM

MANZANARES



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
MANZANARES

HORARIO
MAÑANA: 11 A 14 HORAS
TARDE: 17 A 21 HORAS



2024, un año donde las ferias del vino recorren el mundo

El mercado del mundo del vino continúa haciendo negocio. Durante el presente año, las principales ciudades y capitales del mundo vuelven a poner el foco en el vino mediante la celebración de numerosas ferias y salones dedicados a esta bebida cuya producción y elaboración representa una parte importante del PIB de numerosos países y en el que España es uno de los gigantes europeos, tanto en producción como en comercialización. El espectáculo está servido, para deleite de los cinco sentidos

Texto: Fran Solís
Fotos: Elena Rosa y Lanza

2024 se presenta como un periodo apasionante para el sector del vino. Durante este año son numerosas las ferias y salones que se van a desarrollar a nivel nacional e internacional y que tienen como principal protagonista al néctar de Baco.

Una vez pasado lo peor de la pandemia, con sus respectivas restricciones y limitaciones, las ferias comerciales del mundo del vino siguen calentando motores, reactivando y potenciando las operaciones comerciales 'face-to face' y dando protagonismo a los últimos avances y propuestas surgidas dentro del sector.

A pesar de que este año descansará la Feria Nacional del Vino (Fenavin), que volverá a celebrar una nueva edición en 2025, los principales países europeos vuelven a mostrar un ambicioso y atractivo calendario de eventos en el que el sector vitivinícola lleva la voz cantante.

ProWein, del 10 al 12 de marzo de 2024

Una de las ferias vinícolas que se va a celebrar en 2024, concretamente del 10 al 12 de marzo de 2024, es la alemana ProWein, que tendrá lugar en la ciudad de Düsseldorf.

Numerosas son las bodegas y cooperativas de Castilla-La Mancha y de la provincia de Ciudad

Real que acuden hasta ProWein de la mano del Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha (IPEX), dependiente de la mano de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, para dar a conocer todo su potencial al resto del mundo.

ProWein se ha venido celebrando de manera ininterrumpida (salvo en 2020 por la pandemia), cada mes de marzo desde 1994, para un total de 29 ediciones.

Vinitaly, del 14 al 17 de abril de 2024

La italiana Vinitaly se celebrará en Verona del 14 al 17 de abril de 2024, fecha en la que tendrá lugar su 56 edición. Organizada por primera vez en 1967, Vinitaly está considerada como una de las convenciones de vinos nacionales e internacionales más importantes del mundo.

Durante cuatro días, la feria será un importante punto de encuentro para promover las relaciones y los contactos comerciales entre productores

res y compradores así como para dar a conocer las principales novedades relacionadas con el mundo del vino.

Salón Gourmets

Del 22 al 25 de abril de 2024, Madrid acogerá la 37 edición del Salón Gourmets (Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad), un evento que si bien está orientado a la gastronomía de calidad en su conjunto, también tendrá un espacio destinado a los mejores vinos.

Este certamen incluye este año, entre otras actividades, el 29º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor.

De esta manera, los visitantes y profesionales que acudan a Salón Gourmets podrán conocer las últimas tendencias del sector gastronómico a nivel nacional e internacional.

Enoforum 2024

Zaragoza volverá a albergar una nueva edición de Enoforum, una de las citas más representativas dentro de su sector.

De esta manera, los días 15 y 16 de mayo, la capital de Aragón volverá a convertirse en uno de los centros de las innovaciones científicas y tecnológicas más recientes.

Por esta cita pasarán reconocidos profesionales de la enología que darán a conocer sus conocimientos así como las últimas novedades y tendencias.

Vinoble

El mes de mayo también aparece marcado en rojo dentro del calendario de los amantes y profesionales de los denominados vinos nobles (generosos, licorosos y dulces especiales).

El Alcázar de Jerez de la Frontera albergará esta importante muestra del 26 al 28 de mayo de 2024.

SIAL París 2024

La capital francesa acogerá del 19 al 23 de octubre de 2024, un evento donde los vinos y espirituosos también tienen especial protagonismo. Tradicionalmente, durante sus días de celebración, han sido numerosas las empresas de la provincia y de la región que han acudido a esta gran cita alimentaria mundial que tiene lugar en el país vecino que es mundialmente conocido por la calidad de sus vinos.

Según indican desde la organización, para la próxima edición de SIAL se esperan un total de 285.000 profesionales, siendo el 70 % de visitantes extranjeros de un total de 205 países.

WBWE Ámsterdam

La empresa manzanareña Pomona Keepers, en su afán de seguir promocionando y potenciando el negocio del mundo del vino a granel, organizará en Ámsterdam, los días 25 y 26 de noviembre una



nueva edición de la World Bulk Wine Exhibition.

La WBWE es ya el gran escaparate de los graneles en el mundo. De hecho, durante la pasada edición (2023) estuvo representado más del 80% de la producción mundial del vino a granel.

De esta manera, el salón marca un triángulo perfecto del mercado del vino a granel a nivel mundial, uniéndose sus hermanas feriales de Estados Unidos y Yantai.

Vinexpo París 2024

La feria Vinexpo París, que se ha celebrado del 12 al 14 de febrero, ha congregado en la capital francesa a un importante número de bodegas del sector.

Durante la puesta en marcha de este evento también han tenido cabida los proyectos más sostenibles y de mayor rendimiento dentro de la industria del vino y de las bebidas espirituosas.

Barcelona Wine Week

Si bien tradicionalmente el sector vitivinícola

en Barcelona estaba representado por Fira de Barcelona, a través de la feria Alimentaria, de un tiempo a esta parte el mercado de vinos de esta muestra se ve reflejado en la Barcelona Wine Week, que abrió sus puertas del 5 al 7 de febrero de 2024 en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona y que está considerada como una de las ferias dedicadas al néctar de Baco más importantes dentro de su sector.

Barcelona Wine Week cerró sus puertas con 952 bodegas participantes de un total de 73 Denominaciones de Origen y cerca de 21.000 visitantes profesionales, el 20% de ellos internacionales.

Durante el evento, y según ha informado la organización, se celebraron más de 12.000 reuniones de negocios entre las empresas expositoras y los 1.000 grandes compradores nacionales y 650 importadores internacionales clave de países estratégicos como Estados Unidos, Alemania, Canadá, Países Bajos, Reino Unido y China, invitados por BWW en colaboración con Instituto de Comercio Exterior (ICEX).

Castilla-La Mancha cambiará la Ley de Agricultura Familiar

Texto: Europa Press / Foto: Elena Rosa

El Gobierno de Castilla-La Mancha va a plantear una moción a la Ley de Agricultura Familiar y de Acceso a la Tierra, a través del Grupo Parlamentario Socialista, para modificar esta norma y que establezca que la cesión al banco de tierras que recoge sea “exclusivamente” de uso y “en ningún caso” de propiedad.

Así lo indicó este miércoles la portavoz del Gobierno regional, Esther Padilla, quien añadió que con este cambio se añade “certeza y seguridad” y se afianza a Castilla-La Mancha “como la región con la mejor Ley de Agricultura Familiar de toda España, una normativa que protege a los pequeños y medianos extremeños”.

Del mismo modo, señaló que, con esta moción, pese a los “bulos” del PP, se confirma que no se plantea “ninguna expropiación de tierra a ningún propietario” y que lo que se pretende es “mantener la condición de tierras para destino agrícola al tiempo que se facilita el relevo generacional”.

Es por ello por lo que manifestó que el Gobierno castellanomanchego ha promovido esta enmienda para acabar “con la demagogia” que hizo en torno a esta Ley el PP y que, ha añadido, los ‘populares’ siguen haciendo a día de hoy. Todo ello, con el fin de que esta normativa pueda desarrollarse “con todo su esplendor”.

“Exclusivamente de uso”

“La enmienda propuesta establece claramente que la cesión de tierras al banco de tierras será exclusivamente de uso y en ningún caso de propiedad y que ello se hará además con la compensación correspondiente y previa tramitación del expediente”, subrayó.

A ello añadió la portavoz del Gobierno castellanomanchego que el procedimiento para la declaración del incumplimiento de la función social de uso de tierra podrá suspenderse “en cualquier momento” cuando exista acuerdo de la propiedad. “Este cambio confirma lo que García-Page ha dejado claro desde el primer momento, pese a los bulos del PP, y es que no se plantea ninguna expropiación de tierra a ningún propietario, sino que lo que se pretende es mantener la condición de tierras para destino agrícola al tiempo que se facilita el relevo generacional”, reiteró.



Enmienda a la Ley de Evaluación Ambiental

De otro lado, Padilla dio cuenta con otra enmienda a instancia del Gobierno regional, a través del PSOE en las Cortes, pero para la Ley de Evaluación Ambiental de Castilla-La Mancha. “Una herramienta imprescindible para la protección del medio ambiente buscando contribuir al desarrollo sostenible en todos los proyectos que tienen lugar en nuestra región”, consideró.

La normativa tiene por objeto hacer compatible la conservación con las garantías ambientales de los “grandes proyectos” de inversión que se ubiquen en la región, regulando la evaluación ambiental de los planes, de los programas y de los proyectos que puedan tener “efectos significativos” en el medioambiente.

Concretamente, la enmienda pretende hacer esta normativa más participativa con los ayuntamientos por lo que además de aportar la documentación requerida por el órgano ambiental, que recoge ahora mismo la ley, se deberá elaborar un informe por parte del consistorio que evalúe la compatibilidad de los proyectos que se ubiquen en el municipio con su planteamiento urbanístico, un informe de afección socioeconómica y también los efectos sinérgicos con otros proyectos que ya pueda haber en el municipio.

“Por lo tanto, a partir de ahora serán los ayuntamientos los primeros en dar su visto bueno a la ubicación de un proyecto en su término municipal y tendrán más autonomía para decidir qué tipo de proyectos quieren en su municipio, de forma que no se implantará ninguno que el ayuntamiento no considere adecuado”, explicó Padilla.-



Bruselas deroga un año las normas de la PAC sobre barbecho

Los agricultores deberán reservar un 4% de sus tierras a otros cultivos beneficiosos para la salud del suelo, frente al 7% inicial

Texto: Europa Press / Foto: Asaja

La Comisión Europea ha adoptado formalmente este miércoles la derogación de un año de las normas de la Política Agraria Común (PAC) que obligan a los agricultores a mantener determinadas tierras en barbecho en respuesta a las preocupaciones de varios Estados miembro como Francia, de modo que podrán seguir accediendo a las ayudas.

Esta decisión sigue a la propuesta de la Comisión presentada el 31 de enero y a los debates con los Estados miembro. El reglamento entrará en vigor este miércoles, 14 de febrero, y se aplicará retroactivamente a partir del 1 de enero durante un año, es decir, hasta el 31 de diciembre de 2024.

En concreto, se aplaza un año la obligación para los agricultores de reservar una parte de las tierras de cultivo a barbecho para recibir parte de los apoyos de la PAC. Para poder acogerse a esta flexibilidad, no obstante, los productores deberán reservar finalmente un 4% de sus tierras a otros cultivos beneficiosos para la salud del suelo, frente al 7% que planteaba Bruselas en su propuesta inicial.

Para recibir el apoyo de la PAC al que tienen derecho, los agricultores deben respetar un conjunto mejorado de nueve normas beneficiosas para el medio ambiente y el clima conocidas como 'BCAM', un principio de condicionalidad que se aplica a cerca del 90% de la superficie agrícola utilizada en la UE y desempeña un papel importante en la integración de prácticas agrícolas sostenibles.

Estas normas exigen, entre otras cosas, dedicar una proporción mínima de tierra cultivable a áreas o características no productivas, que normalmente se refieren a zonas en barbecho, un requisito que quedará derogado para que los agricultores sigan teniendo derecho a recibir el pago directo básico de la PAC.

“Esta medida ofrece flexibilidad a los agricultores y, al mismo tiempo, continúa recompensándolos por su trabajo crucial para impulsar la seguridad alimentaria y la sostenibilidad de la UE”, ha señalado al respecto la presidenta de la Comisión, Ursula von der Leyen, que también ha avanzado que pronto se presentarán más propuestas para ayudar a aliviar la presión que enfrentan los agricultores.

En lugar de mantener la tierra en barbecho o improductiva en el 4% de sus tierras cultivables, se considerará que los agricultores de la UE con cultivos fijadores de nitrógeno (como lentejas, guisantes o habas) o cultivos intermedios en el 4% de sus tierras cultivables cumplen los requisitos.

Refranes de Menchén

Por San Valentín el frío anuncia su fin

En febrero busca la sombra el perro, pero ya al final nunca a lo primero

La lluvia de febrero es el mayor estercolero

Árbol que podas en febrero, tendrá fruto duradero

La flor de febrero no va al frutero

Febrero hincha el granero

Febrero mes barbechero

Ya viene febrero, que se lleva la oveja y el carnero

Febrero lloviendo, llena manantiales y crea tempero

Cuando llueve en febrero se llena el granero

Podar en enero y cava en febrero y conseguirás un racimo entero

La lluvia de febrero llena cubas, tinajas y el granero

Del archivo particular de Lorenzo Menchén y de la Agencia AEMET

Aquellos agricultores que así lo decidan podrán, no obstante, seguir cumpliendo el requisito con tierras en barbecho o con características no productivas.

El acto final adoptado también permite a los Estados miembro modificar sus esquemas ecológicos que apoyan áreas no productivas para tener en cuenta la base alternativa bajo la condicionalidad de las normas para proteger la calidad del suelo. Una simple notificación a la Comisión Europea será suficiente para actualizar inmediatamente los programas ecológicos en cuestión.

Los Estados miembro que deseen aplicar la excepción a nivel nacional deberán notificarlo a la Comisión en un plazo de 15 días para que los agricultores puedan ser informados lo antes posible.

Deportes





Adriana Bastante, una joven promesa de la esgrima en Ciudad Real

Texto: **Cruz J. Corchero**
Fotografías: **José Miguel Bastante**

La joven tiradora de 13 años del Club Espadas de Calatrava ya ha representado a España en un campeonato internacional y ocupa el sexto puesto del ranking nacional en categoría M15 y en la modalidad de espada



Adriana Bastante Gómez-Limón (Ciudad Real, 26/12/2010), es una tiradora muy joven que empezó hace pocos años en el mundo de la esgrima y ya ha participado en varios torneos, campeonatos incluso ha representado a España en un evento internacional.

La tiradora de Ciudad Real cuenta que empezó en la esgrima por su hermano mayor Hugo de 17 años, que practicaba este deporte en el Club Espadas de Calatrava. “Mi hermano llevaba un tiempo practicando este deporte y yo siempre iba a verle en torneos, me llamaba algo la atención, pero no hasta el punto de querer practicarlo. Además, yo estaba metida en patinaje y no pensé en meterme en es-

grima. Con 9 años vinieron los entrenadores a mi colegio para darnos una clase de introducción y ahí ya me gustó más. Empecé en el 2019 con 9 años”.

En esgrima existen tres modalidades, que son sable, florete y espada. Adriana practica la modalidad de espada “porque mi hermano ya practicaba esta modalidad. Conocí hace poco las diferencias entre las tres armas y la verdad es que me gusta más la espada”.

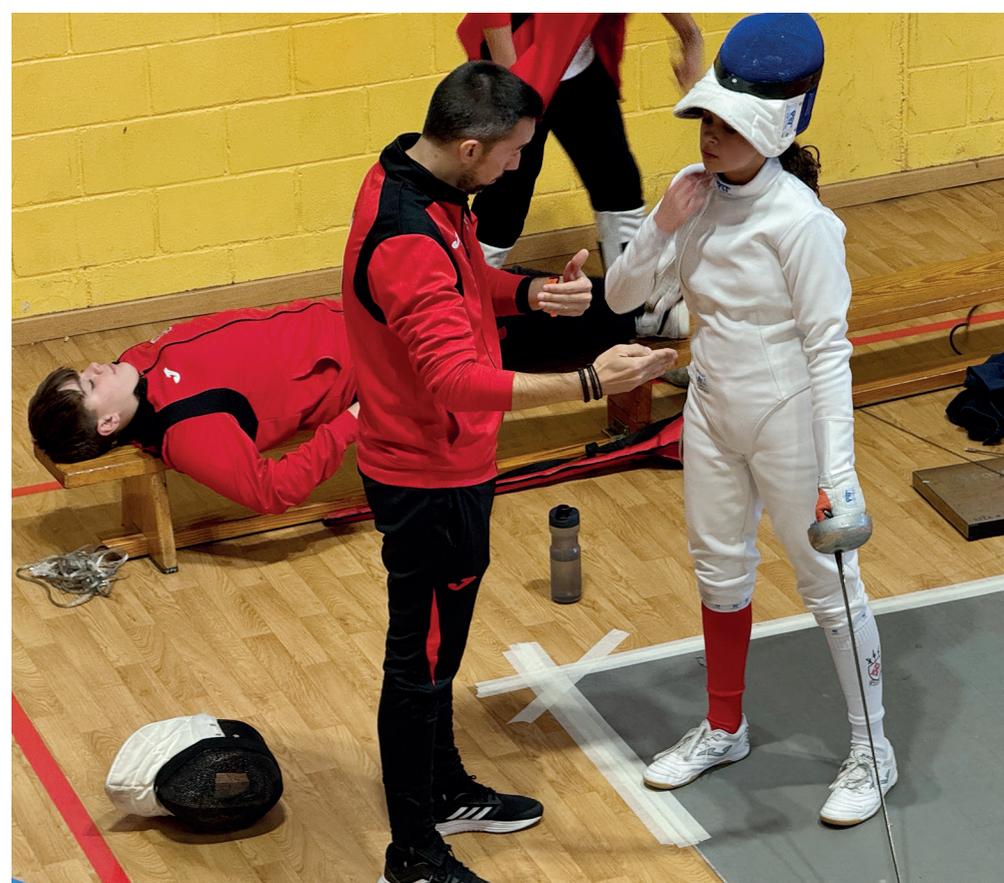
Sobre la esgrima en general, Adriana señala que “este deporte me gusta en general, algunas cosas más que otras. Me gustan por ejemplo como los factores que te aporta ya que requiere mucha concentración, reflejos y atención ante los contrincantes. Al fin y al cabo, son características que te acaba

aportando en ciertos momentos de la vida cotidiana. Pero de la esgrima me agrada todo en general lo que es el deporte”.

Para compatibilizar trabajo y estudios, Adriana comenta que “los torneos son siempre en los fines de semana, entonces los días de diario estudio y entreno para estar preparada para la competición, y me va genial”.

Para los entrenamientos “voy los martes y jueves 2 horas por día, en total 4 horas a la semana, en casos normales. Si me toca algún torneo un poco más complicado a lo mejor aumento un poco las horas de entreno”, indica Adriana.

Cada vez que finaliza en una buena posición en un



torneo, Adriana siente “orgullo porque sé que no es una cosa de suerte si no de esfuerzo y trabajo, al fin y al cabo, eso da placer”.

A principios de mes, Adriana representó a España en el XX Campeonato del Mediterráneo, celebrado en La Nucía (Alicante). La tiradora del Espadas de Calatrava cuajó una buena actuación con el equipo nacional. En su primera prueba internacional, Adriana, de solo 13 años, terminó en el puesto 16. Logró pasar la fase de ‘pules’ y clasificarse a la directas. En el cuadro de 32, superó a la tiradora portuguesa Carlota Chareca por 15-12. En el posterior cuadro de 16 ya no pudo con la italiana Mariasole Romanini, ante la que cayó por 13-15 para finalizar su participación con esa 16ª posición definitiva.

“Empecé a practicar esgrima por mi hermano mayor y por una clase de introducción en el colegio”

Adriana comenta al respecto que el campeonato “me dejó muy orgullosa y con muchos aprendizajes que siempre vienen bien para mejorar, no vine con premio, pero si con orgullo de el hecho de haber llegado a estar allí y del esfuerzo que hice y también de todo lo que aprendí”. Además, se enteró de la noticia que iba convocada “a través de mi padre con una llamada telefónica que recibí. Al principio

me quedé en blanco con la sonrisa en la cara, pero sin saber que decir, poco después me emocioné mucho y estaba muy contenta”.

En cuanto a los próximos objetivos, Adriana asegura que “me propongo centrarme mucho en este deporte. Entrenar en mi sala y un poco por mi cuenta para poder llegar bien lejos y poder superarme día a día”.

Hay que destacar que Adriana Bastante ocupa el sexto puesto del ranking nacional en categoría M15 y en la modalidad de espada. Un magnífico resultado para una tiradora que solo lleva cuatro años practicando este deporte y que promete llegar lejos observando los resultados que ha cosechado en su primer evento internacional.

Francisco Alonso Martos, arquitecto, ha tenido una intensa actividad relacionada con diferentes instituciones y de modo singular con las promovidas por los ferroviarios. Tanto en la Asociación General de Obreros y Empleados del Ferrocarril (AGEOFE) como en sus filiales (Colegio de Huérfanos, Viviendas...) realiza numerosos proyectos. En Ciudad Real, en los primeros años de su actividad profesional, realiza dos proyectos de carácter educativo para los empleados del ferrocarril. En 1923 en Alcázar de San Juan y en 1924 en Ciudad Real. Edificios en los que el ornamento es elemento definidor de su conformación externa

El arquitecto Francisco Alonso Martos en Ciudad Real

DIEGO PERIS SÁNCHEZ



Francisco Alonso Martos nació en Granada en 1887 y murió en Madrid en septiembre de 1961. Cursó la carrera en la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid, finalizando sus estudios en 1913 a la edad de 26 años. Tenía una estrecha vinculación con Málaga, ya que su madre, sus abuelos maternos y su abuelo paterno eran malacitanos.

El ornato como definición de la arquitectura

Uno de los primeros proyectos de Alonso Martos es el edificio par la Asociación General de Empleados y Obreros de los Ferrocarriles de España y centro docente que realiza en Alcázar de san Juan. En Alcázar de san Juan la primera piedra se colocaba el 29 de enero de 1922 y el edificio se inauguraba el 13 de octubre de 1923.

El edificio ocupa un solar en esquina a las calles Goya y Velázquez con una superficie de 1768 metros cuadrados con 1318 metros construidos en dos plantas. Las fachadas tienen las dos plantas diferenciadas con una cornisa que recorre todo el edificio separando la planta baja y la primera. Los huecos de la planta baja se rematan con arcos circulares que tienen pequeños resaltes de la moldura horizontal que separa el cuerpo recto de la forma circular superior. En la planta primera los huecos son rectangulares enmarcados en bandas de piedra a ambos lados, un zócalo saliente apoyado en dos ménsulas en sus

lados y superiormente otras dos pequeñas ménsulas sobre las cuales corre una banda continua que remata superiormente el edificio. Una banda superior más ancha que oculta en parte la forma de la cubierta completa la composición del conjunto del edificio con elementos salientes a ritmos regulares coincidentes con las ventanas de la parte superior y zonas intermedias.

Una composición que aúna la propuesta racional de ritmos y dimensiones de huecos con un tratamiento más clásico que enfatiza elementos de la composición con molduras y cuerpos salientes. Los materiales de acabados separan la planta inferior como base continua de la superior con los huecos de menores dimensiones. El ornamento es elemento definidor y ordenador del edificio. Las molduras que separan la planta baja y primera y sobre todo la banda de remate superior acentúan la horizontalidad del edificio. Los huecos se resaltan con los recercados laterales, superior e inferior. Los dos elementos ornamentales en la planta primera marcando el quiebro del plano de acceso a los dos laterales quieren subrayar la importancia del acceso.

El Colegio de Ciudad Real

La presencia del ferrocarril en Ciudad Real, junto a las propias instalaciones ferroviarias, tiene actividades diversas. Una cooperativa llamada La Confianza, con un magnífico edificio propio, enclavado en el mejor sitio de la población, vendía a sus asociados comestibles, paquetería, tejidos y muebles. La inte-



graban 1.197 socios. Tenía un capital social de 307.279,27 pesetas y efectuó una venta, en el año 1929, de 700.415,21 pesetas con un beneficio líquido de 78.286,30 pesetas.

El proyecto del Colegio Ferroviario de Ciudad Real tiene una solución de planta casi cuadrada con cuatro fachadas. Inició su actividad en 1924 en las inmediaciones de la que era la primera estación de tren de la ciudad. Fue el segundo colegio que inauguró la Asociación General de Empleados y Obreros de los Ferrocarriles de España. El edificio tiene tres plantas que se reducen a dos en la fachada al parque de Gasset creando una terraza en la planta superior del edificio. Este año el colegio, ya trasladado a otras instalaciones, celebra su centenario.

En este caso la definición de las plantas establece una composición con una planta baja diferenciada respecto de las dos superiores. Huecos con arcos superiores de grandes dimensiones marcan el ritmo de la planta baja en contraposición con los huecos más reducidos de las plantas superiores. Los huecos de ventanas se resaltan con recercados en todo su perímetro que se diferencian en los accesos centrales de las fachadas a la Ronda y al parque de Gasset. Sobre las puertas de acceso los huecos se enfatizan con frontones triangulares en la planta superior.

Este proceso de ornamentación se hace



máximo en la fachada al parque de Gasset con las balaustradas en los tres balcones, el remate de la cornisa y los adornos del borde de la cubierta en todo su perímetro con elementos superiores que quieren enfatizar el carácter monumental del edificio. Todo un repertorio que quiere dar valor al edificio que, en su planta, tiene la sobriedad de su organización y funcionamiento.

La Maternidad y la Casa de Expósitos

En Ciudad Real, Alonso Martos, proyecta también los edificios para Casa de Expósitos y Maternidad en 1927, con un presupuesto de 344. 680,54 pesetas, que en 1932 se amplía con una planta más en la Casa de Expósitos.

El edificio de Maternidad es de planta longitudinal, de una altura con un cuerpo elevado en el centro y una composición simétrica respecto del punto de acceso. El cuerpo central con un volumen de mayor altura y cubierta a cuatro aguas tiene un lucernario superior y deja a ambos lados dos espacios de menor altura con cubierta plana al igual que los dos cuerpos laterales de la zona posterior. Una planta que en su frente tiene 42 metros de longitud y una anchura total de 17,30 metros con dos cuerpos que se retranquean 9 metros respecto de la línea de fachada en su parte posterior.

El volumen de la Casa de Expósitos situado en posición posterior tiene cuatro alturas con una planta superior de huecos continuos más reducidos que remata la composición del conjunto. Una longitud total de 38,90 metros y dos volúmenes de dos plantas que sobresalen de la fachada principal en su lados. Edificios con una geometría que supera la arquitectura ornamental de los edificios educativos de Alcázar de san Juan y de Ciudad Real, con una composición volumétrica interesante y un estudio de huecos y proporciones en sus fachadas que superan los criterios de la década anterior.

La relación de Francisco Alonso Martos con la AGE OFE y especialmente con el CHF tiene dos obras de uso educativo en la provincia de Ciudad Real como son el edificio de Alcázar de San Juan y el de Ciudad Real, buena muestra de la arquitectura escolar de los años 20 del siglo pasado que, con nuevos usos culturales o con proyectos de rehabilitación conservan elementos esenciales de su arquitectura original. Un lenguaje arquitectónico que cambia sustancialmente en sus dos proyectos para Maternidad y Casa de Expósitos con una composición más sobria, con recursos sencillos en cornisas y remates, pero con un predominio sustancial de la racionalidad y la geometría como bases de la composición.

EL OJO CLÍNICO

El cerebro piensa pero tu conducta manda

FRANCISCO JAVIER SORIA RUIZ

Se saben algunas cosas, se han podido localizar en determinadas zonas, cómo un cerebro es capaz de procesar la información que le llega del mundo exterior. Él es especialmente poderoso gracias a sus 35 billones de neuronas que alberga con las consiguientes sinapsis entre ellas.

La mayoría de las respuestas que emite nuestro cuerpo, necesitan ser procesadas de antemano por él. Por ejemplo, la corteza cerebral es la encargada del pensamiento lógico y racional y misteriosamente, alberga la aparición de la conciencia. De esto no sabemos absolutamente nada.

El cerebro REPTILIANO, lo ocupa el tronco cerebral y el cerebelo: Que se encarga de las funciones más básicas, pero a la vez, muy importantes...

El cerebro de LAS CAPACIDADES es el que se encarga de las funciones relacionadas con las experiencias. El hipotálamo, el hipocampo y la amígdala. Regulan funciones tan importantes como la memoria, la experiencia y el aprendizaje... en fin, algo maravilloso. Pero poco más se sabe.

BASES NEURO-QUÍMICAS EN LA CONDUCTA. Normalmente sí, no podemos obviar que somos un laboratorio andante y que existen los llamados neurotransmisores, que son los encargados de la conducción del impulso nervioso en la famosa sinapsis.

Pero esto lo vamos a dejar para los neurólogos que saben más.

La cuestión es que la persona sepa manejar sus propias emociones y sepa dejar sus pensamientos aparcados. Es decir, a través de la conducta, neutralizar todo aquello que le limita, porque la química del cerebro te lleva a otros estados, que sientes pero que entiendo puedes salvar, si decides cambiar tus hábitos.

LOS HÁBITOS DE CONDUCTA son muy importantes. Desde luego, el aprendizaje es muy importante y el conocerse más todavía. A lo largo de los años, el ser humano aprende a ser más ordenado en cuanto a los hábitos de comportamiento. Esos hábitos

ayudan al cerebro a reeducarlo en una nueva manera de funcionar, volviendo a su activación normal.

EL TRASTORNO PSICOLÓGICO ES EL REFLEJO DE UN MAL FUNCIONAMIENTO... Si, un mal funcionamiento del cerebro que te ha llevado a generar un cortocircuito bloqueando el procesamiento normal de la información. El bloqueo genera ansiedad o depresión, el hábito desaparece y el estado de ánimo inevitablemente se ve afectado.

Por eso te das cuenta que no te encuentras bien, tu conducta se ve afectada por tu pensamiento, al que atribuyes la responsabilidad de lo que te ha pasado. No es más que una cuestión adaptativa que debes entender como tal y liberar la tensión que has padecido. Funcionas en base a tus hábitos regularizados. Una conducta guapa, aunque te equivoques, libera inevitablemente el pensamiento que quedó atrapado en tu interior y se repite en el tiempo.

LA LABOR DEL PSICÓLOGO ES LA DE DESBLOQUEAR EL PENSAMIENTO PARA REINICIAR TU HÁBITO SIN HACER TANTO ESFUERZO EN COLOCARLO.

Siempre te digo que es muy importante reorganizar tu vida y volver a iniciar el ordenador que es tu cerebro, dejándolo suelto y libre.

No le tengas miedo al síntoma, entiendo lo que te pasa, evita la medicación en la medida que puedas hacerlo, y visita a un buen profesional, para descubrir qué es lo que te pasa.



Viaje en el estribo de los sueños



MARÍA ANTONIA
GARCÍA DE LEÓN

Escribo, hoy, del viaje en la dimensión del sueño.

Cuando viajo, estoy entre dos aguas, las de aquí y las de allí.

Me sumo en un estado de embriaguez natural, pura drogadicción sin coste alguno. Si supieran algunos de este gozo.

Lo he contrastado con mi primo de América, poeta insigne. Le pasa exactamente igual cuando viaja por el Ruedo Ibérico.

Así pues, vamos dando tumbos gozosos entre la Vieja y Nueva España.

Corremos de hallazgo en hallazgo, entre callados alaridos y subterráneos eureka.

Somos herederos y heridos gozosos de estas tierras imaginarias, de estas elucubraciones, de estas fantasmagorías. Que sean más o menos reales, qué importa.

Machado, Ortega y Balbuena

Todo amor es fantasía. Que la amada no exista, no prueba nada contra el amor, decía el poeta Machado.

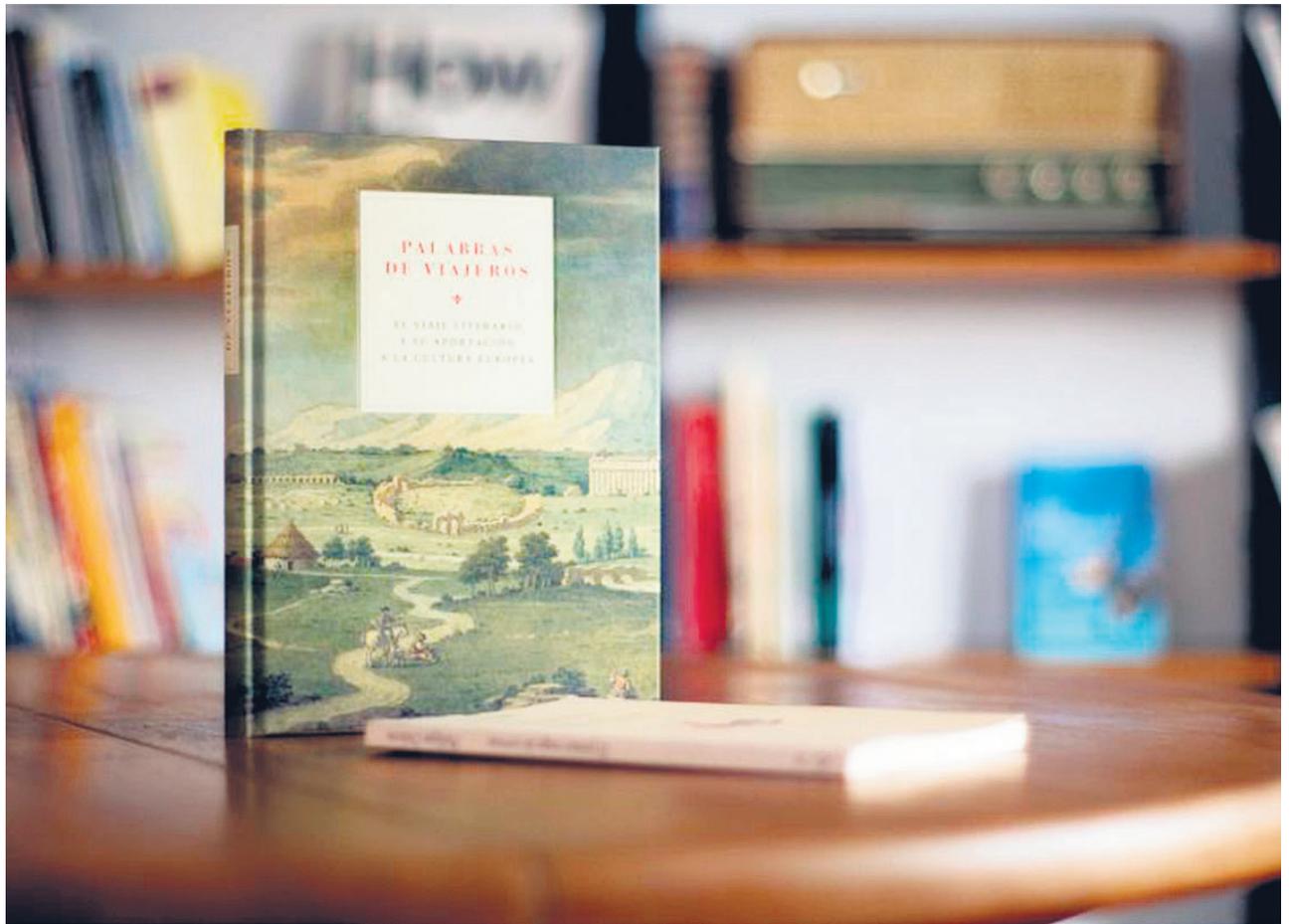
Hoy, elijo deliberadamente como trabajo de escritura, la dimensión del sueño. *De toda la memoria sólo valen los sueños, el poeta debe hacerlos valer* (de nuevo Antonio Machado).

O acaso no se mueve también en el sustrato del ensueño este extasiarse de Bernardo de Balbuena (natural de La Mancha) al contemplar la magnificencia mexicana:

Mas luego que sentada encima de sus delicadas ondas, vi una soberbia y populosa ciudad, no sin mucha admiración dije en mi pensamiento: esta sin duda es aquella Grandeza mexicana, de quien tantos milagros cuenta el mundo.

Esta dimensión del sueño con la que trabajo, me da el sosiego de los cromos antiguos y las visiones beatíficas de las viejas enciclopedias para la infancia. Y me digo:

Allí está la montaña, el sol sobre el cielo, la casa, un árbol, el perro guardián en su caseta. A lo lejos, el río con sus meandros. Y más lejos aún, en la lontananza, el tren con su máquina echando un humillo suave, tenue, gris.



Catálogo de la exposición El viaje literario, y su aportación a la cultura europea, en la Biblioteca Nacional de España

Todo es cierto y seguro en ese cromó. Nada por barlovento, ni por sotavento. Ningún riesgo.

Mezclo iluminaciones, idas y venidas por el territorio del sueño, aliñándolo todo.

Al modo de Ortega y Gasset, digo que el mundo de los sueños y de las alucinaciones se diferencia solamente del de las realidades porque en éste ejercen su función policíaca las leyes de la física o de la fisiología.

Esto aconteció mientras escribía este texto y lluvias torrenciales cayeron toda la noche.

El viaje es metáfora de la vida

El viaje es metáfora de vida. El viaje es búsqueda de felicidad, de conocimiento. El viaje es separación, alejamiento, y también esperanza de volver. El viaje es perderse en lo ignoto.

El mundo es una geografía.

Viaje iniciático, mítico, imaginario, inmersión en el vórtice de la propia existencia, en los abismos profundos y desconocidos, hasta desbordar en espacios inexplorados, donde se albergan fantasías individuales y colectivas.

La vida es el gran viaje. Dentro de ella hay uno crucial: un viaje llamado deseo. No tiene mapas abiertos, pero sí rutas interiores grabadas a fuego en nuestra intimidad.

Todos bebemos de esa doble dimensión del viaje: vida y deseo, lo vivido y lo deseado. Los viajes son una experiencia existencial de progreso.

Recuerdo la alegría de Alonso Quijano cuando sale de la venta, tras velar sus armas y se lanza a viajar por los caminos, y en esencia, a viajar por su fantasía, por sus sueños. Y me siento tan alegre soñando en el viaje que, como Alonso Quijano, el gozo reventaba por las "cinchas de mi maleta"; en ella van mis poemas con el temblor cazado, otros son cámara eye.

Filosofar con el martillo, decía el viejo Nietzsche. Yo digo: filosofar con la maleta y ello se convierte por sí mismo en un acto de sentido y de esperanza.

Viajo en el estribo de los sueños, entre la realidad y el deseo

El viaje, entre la realidad y el deseo

Qué dardo en la diana clavó el gran poeta Luis Cernuda. Qué gran título el suyo. Todo un universal para su obra lírica. Sí, todos vivimos entre la realidad y el deseo

El viaje, *per se* una piedra angular del acontecer humano y civilizatorio. Así, el viaje es algo personalísimo y, al tiempo, algo universal y clásico. Algo que forma parte de la entraña de la humanidad.

En prosa lírica, deseo expresar este sentimiento:

La vida es el gran viaje. Estoy aquí y me pasa esto. A ti, a él, a nosotros que estamos aquí y nos



Cuadro de Teresa de Ávila en el convento de las Carmelitas Descalzas, Malagón, Ciudad Real



Viajera en crucero fluvial por el río Garona (2023)

pasa esto.

¡Cómo reconozco ese dolor, esa alegría, esa sensación!

Siento en este momento el sonido de voces humanas.

Vida personal o test proyectivo de la Tierra:

Me detengo a la orilla de mí y me asomo... Abismo. Y en el abismo, el Universo. (F. Pessoa)

Vincent, te amo

Esta mañana, te he leído en la prensa, Manuel Vincent, y me he dicho a mí misma: soy tú. He visto

cómo expresabas lo que tantas veces he sentido sobre los viajes. Quiero ofrecer un fragmento tuyo a mis lectores:

Lo mejor de cualquier viaje literario es ese momento en que uno decide dejar atrás la rutina de todos los días y manda por delante previamente su alma a ese país (...) El hecho de preparar la maleta para viajar es uno de los actos más felices de la vida, solo comparable al hecho de regresar a casa para convertir en humo de la memoria la experiencia vivida (...)

Un viaje onírico con Paula Ortiz

La oscuridad de la sala de cine es una invitación al viaje, un billete que casi todos hemos comprado alguna vez, para vivir intensamente la vida.

“Se apaga la luz y comienza la vida” decía mi querido amigo y director de cine, Antonio Drove.

Paula Ortiz, magnífica cineasta, me ha hecho viajar a Venecia con un film inefable: “Al otro lado del río y entre los árboles”. He visto su película a finales de diciembre, y recuerdo su intensidad en blanco y negro, de sublime belleza, como uno de los momentos estéticos cumbre de mi año 2023.

Con esta cineasta voy de celebración en celebración (gracias Paula). Ayer vi su película “Teresa” (sobre Teresa de Ávila). Y no puedo sino exclamar que es una película original, inteligente y valiente, entre otros muchos méritos. Es un film más allá de todos los tópicos que frecuentan y acosan a la gran escritora Teresa de Ávila, Santa Teresa Jesús.

Gracias por tu cine que nos entrega a un tiempo: la luz del logos, y la herida de la belleza. Inteligencia e intensidad unidos. ¡Bravísima, Paula!

María Antonia García de León es Profesora de Sociología (UCM), escritora y poeta. Poeta en llamas es su obra más reciente (2024).

Cines - Servicios

LAS VÍAS
PAQUE DE OCIO

PARQUE DE OCIO LAS VÍAS

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

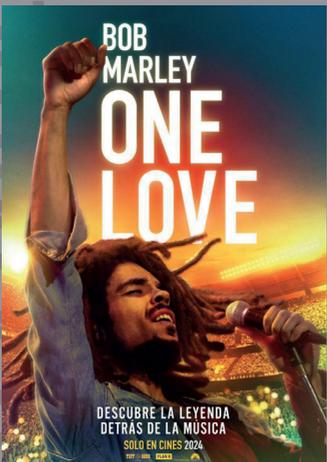


MADAME WEB

CINE Mancha
Alcázar de San Juan

MULTICINES CINEMANCHA

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



BOB MARLEY: ONE LOVE

Multicines Ortega

MULTICINES ORTEGA

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



FERRARI

CINES LA DEHESA

CINES LA DEHESA TOMELLOSO

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



LA PISCINA

Multicines Valdepeñas

MULTICINES VALDEPEÑAS

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



EL CORREO

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 festivos

Mañana

8:00	Capilla RR. Siervas de María
8:30	Carmelitas
8:30	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 Angeles
	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 Angeles
	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 Angeles
	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



EL NUEVO BMW SERIE 4 COUPÉ Y CABRIO

Elegancia deportiva a la 4ª potencia. El epítome del placer de conducir en la clase media premium

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

GARANTÍA TOTAL

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

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

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

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



Cuando se trata del segmento premium de la clase media, el número 4 representa la combinación perfecta de placer de conducir y diseño elegantemente deportivo. El nuevo BMW Serie 4 Coupé y el nuevo BMW Serie 4 Cabrio los encarnan con mayor intensidad que nunca. El diseño exterior de ambos modelos, modificado con precisión, subraya su carácter dinámico y su estilo exclusivo. Los toques modernos y las nuevas características de equipamiento aportan un ambiente premium de renovada sofisticación al interior. Aquí, el vanguardista diseño del puesto de conducción, que incluye la pantalla curva de BMW (BMW Curved Display), ofrece el escenario ideal para la última evolución de BMW iDrive con accesos directos (QuickSelect), que se basa en el nuevo sistema operativo BMW ID8.5.

Nuevos acabados de pintura exterior y llantas de aleación ligera, faros con un diseño muy llamativo para las fuentes de luz y las luces traseras láser, ahora disponibles opcionalmente, marcan los últimos avances en el exterior de los dos modelos. En el interior de los deportivos modelos de dos puertas se aprecian de inmediato las

principales novedades del habitáculo: el diseño actualizado de los volantes y del cuadro de instrumentos, los revestimientos de los asientos, los elementos de tapizado interior y las aplicaciones de cristal (CraftedClarity), ahora disponibles opcionalmente, para determinados mandos. Además de la introducción de serie del nuevo BMW iDrive con accesos directos (QuickSelect), ahora los clientes también pueden elegir añadir opcionalmente a su nuevo BMW Serie 4 una pantalla con realidad aumentada (Augmented View) para el sistema de navegación BMW (BMW Maps).

La producción del nuevo BMW Serie 4 Coupé y del nuevo BMW Serie 4 Cabrio se mantendrá en la planta de BMW Group en Dingolfing, que también es la cuna de muchos otros automóviles de la clase ejecutiva y del segmento de lujo de la marca, así como del deportivo BMW Serie 8 y de los modelos de alto rendimiento BMW M4. Su lanzamiento al mercado mundial tendrá lugar en marzo de 2024.

La evolución de la gama BMW Serie 4 está anclada en la sustancia del producto que le ha ayudado a alcanzar

una popularidad tan destacada en todos los principales mercados automovilísticos. En un mercado dominado por los fabricantes alemanes de automóviles premium, el coupé y el cabrio disfrutaron de un claro liderazgo en sus respectivos segmentos, tanto a nivel mundial como en sus mercados individuales clave.

Los mercados de venta más importantes del nuevo BMW Serie 4 Coupé y del nuevo BMW Serie 4 Cabrio son EE.UU., Alemania y China. Desde el lanzamiento al mercado de la actual generación del BMW Serie 4 Coupé, el mercado estadounidense ha registrado la mayor demanda. El BMW Serie 4 Cabrio también ha sido el más popular en EE.UU. hasta la fecha.

Este éxito de ventas ha ido acompañado de un nivel extraordinariamente alto de satisfacción de los clientes. En las encuestas realizadas a los clientes, tanto el BMW Serie 4 Coupé como el BMW Serie 4 Cabrio obtienen excelentes índices de aprobación. Los clientes valoran especialmente el dinamismo de la conducción y la riqueza emocional del diseño de ambos modelos, así como la alta calidad de los materiales y de la construcción.

Apertura de pedidos del nuevo Citroën ë-C3 en España

La era del automóvil eléctrico asequible ha llegado al mercado español. Ya es posible pedir y reservar un Nuevo Citroën ë-C3 en cualquier punto de la Red Comercial Citroën en España, además de en el Citroën Store Online. Con esta nueva propuesta, el Doble Chevrón se mantiene fiel a su tradición innovadora y rupturista para revolucionar el mundo de los vehículos "cero emisiones", al ofrecer todas las prestaciones que se esperan de una berlina polivalente compacta por debajo de la barrera psicológica de los 25.000 euros. De hecho, en su acabado de entrada a la gama You, el Nuevo Citroën ë-C3 está disponible desde 23.800 euros, sin contar con las ayudas del Plan Moves III. Su acabado superior, Max, sale a la venta desde 28.300 euros. Unos precios inéditos en un turismo 100% eléctrico fabricado en Europa.

Además de por su precio económico, el Nuevo Citroën ë-C3 destaca por un estilo moderno y atractivo. No renuncia a nada: ofrece una gran polivalencia gracias a sus



más de 300 Km de autonomía (ciclo mixto WLTP, pendiente de homologación), además de un amplio espacio interior. Cada trayecto es sinónimo de bienestar gracias a la suspensión Citroën Advanced Comfort® de serie, los asientos Citroën Advanced Comfort®, disponibles en el acabado Max, la posición de conducción sobreelevada, el innovador salpicadero

C-Zen Lounge y equipamientos modernos que hacen más fácil el día a día.

Su gama se ha diseñado pensando en una experiencia cliente lo más sencilla posible: solo se comercializa en dos versiones, You y Max. Esta simplificación facilitará la venta online y permite garantizar precios de venta más bajos gracias a una optimiza-

ción de la producción, los stocks y los flujos logísticos.

La versión "You" ofrece altas prestaciones y un elevado nivel de equipamiento desde 23.800 euros. A bordo, los clientes podrán disfrutar de la suspensión Citroën Advanced Comfort®, que se estrena en este segmento, además de contar con tecnologías ingeniosas para conducir con seguridad: Citroën Head Up Display y la Smartphone Station, que permite conectar el teléfono con el vehículo y disfrutar de sus aplicaciones y funcionalidades. El Citroën ë-C3 también cuenta con un alto nivel de equipamiento de serie en el que destacan el aire acondicionado, el Active Safety Brake (sistema de frenado de emergencia) la Ayuda al estacionamiento trasero, el Regulador-Limitador de Velocidad, la Alerta de cambio involuntario de carril, el Reconocimiento de Señales de Límite de Velocidad, la Alerta de Atención del Conductor, Airbags frontales, laterales y de techo, el encendido automático de las luces de cruce y los faros LED.

Nuevo Peugeot E-3008 y su revolución eléctrica



Madrid, Barcelona, Valencia... pero también Santa Marta de Tormes, Oiartzun o Fornells de la Selva: hasta el 28 de marzo, el Nuevo Peugeot E-3008 lleva su revolución SUV Eléctrica a una treintena de ciudades y pueblos de España con una gira de presentación exclusiva. Esta iniciativa de Peugeot España, que coincide con el lanzamiento comercial de este modelo, permitirá que los amantes del automóvil puedan comprobar, de primera mano, las virtudes de la nueva apuesta de la Marca para el segmento C-SUV fastback eléctrico, como su diseño rompedor, su amplio equipamiento tecnológico o sus 525 Km de autonomía WLTP. El programa de estos eventos y el formulario de inscripción para participar en

ellos se puede encontrar en la web <https://www.peugeot.es/gama/nuevo-peugeot-E-3008/presentacion-exclusiva-nuevo-e-3008.html>.

El Nuevo PEUGEOT E-3008 abre una nueva era. Diseñado como un automóvil totalmente eléctrico sobre la nueva plataforma STLA Medium de Stellantis, pensada para ofrecer vehículos eléctricos de altas prestaciones y con el máximo nivel de placer de conducir eficiencia y conectividad, lleva más lejos el concepto de vehículo "cero emisiones" con tres alternativas que se adaptan a tipos de clientela muy diversos. La primera ofrece 210 CV/157 kW de potencia con dos ruedas motrices y 525 Km de autonomía.



Nuevo Renault Master E-Tech 100% eléctrico

El nuevo Renault Master E-Tech 100% eléctrico ha sido diseñado para "ir más lejos, cargar más y gastar menos". Para configurar la oferta de Nuevo Master E-Tech 100% eléctrico, Renault ha elegido dos baterías optimizadas en términos de capacidad, tamaño y peso, combinadas con un profundo trabajo aerodinámico y una plataforma innovadora totalmente nueva. Las opciones son de 40 kWh y 87 kWh y ambos packs se integran en el vehículo preservando la carga útil del vehículo, algo esencial en este segmento. La optimización de la autonomía se ha basado en dos principios fundamentales: el concepto « AeroVan » y la plataforma optimizada (motor eléctrico, innovador frenado dinámico y gestión térmica de la batería). Gracias a una aerodinámica muy trabajada, se confiere al vehículo la mejor eficiencia de su categoría: su SCx se ha reducido en más de un 20%, lo que lo sitúa al mejor nivel de su categoría. Nuevo Master E-Tech 100% eléctrico se ha desarrollado en un túnel de viento. La silueta y cada una de sus piezas se han trabajado hasta el más mínimo detalle.

El ByD Atto 3 100% eléctrico ahora desde 27.780 € con 204 CV y 565 km de autonomía

BYD, líder mundial en vehículos enchufables, acaba de lanzar una atractiva campaña para su SUV del segmento C, el BYD ATTO 3, un modelo que con 150 kW/204 CV, una autonomía de hasta 565 km2 en ciclo urbano y un completo equipamiento de serie tanto en su versión Comfort como en la tope de gama Design, es ahora más asequible gracias a una promoción que permite su adquisición desde 27.780 euros1.



Con el descuento de 2.000 euros, el BYD ATTO 3 Comfort está disponible por 35.990 euros, que con las ayudas del Plan Moves III con achatarramiento incluido se reducen a 27.780 euros.. Además, el cliente podrá beneficiarse del 15% de desgravación en el IRPF por la compra de un vehículo eléctrico. Esta promoción estará vigente hasta el 31 de marzo.

El BYD ATTO 3 concentra la mayoría de las últimas tecnologías de la marca disponibles -entre las que destacan la e-Platform 3.0 y la Blade Battery-, un amplio equipamiento de serie de confort y seguridad así como una garantía de serie de 6 años o 150.000 km para el vehículo y de 8 años o 200.000 km para la batería de tracción.

Con unas dimensiones de 4.455 mm de longitud, 1.875 mm de anchura, una altura de 1.615 mm y una batalla de 2.720 mm, el BYD ATTO 3 ofrece una sorprendente habitabilidad para cinco ocupantes.

Los primeros 700 coches de Omoda y Jaecoo llegan puntuales a España



El primer gran envío de coches OMODA y JAECOO con destino a España ha llegado puntual a nuestro país, tal y como se anunció el pasado diciembre durante una ceremonia histórica celebrada en Wuhu, Anhui (China) y presidida por altos cargos de ambos fabricantes. Es el primer envío a gran escala de automóviles de OMODA y JAECOO que llega a Europa. Cumpliendo los plazos estimados, en una muestra más de eficiencia y compromiso con sus clientes, un total de 700 unidades -correspondientes a los modelos OMODA 5 y JAECOO 7- han desembarcado en las instalaciones de Autoterminal Barcelona, gestionadas por Noatum Automotive, uno de los partners estratégicos de OMODA y JAECOO en su posicionamiento y desarrollo en España. En estas instalaciones, los coches serán supervisados, uno a uno, por los responsables de calidad con los que cuentan ambas marcas en España; y posteriormente se distribuirán por todo el territorio nacional a la red oficial de concesionarios de OMODA y JAECOO ya cuenta con 41 localizaciones en España, de las 80 a las que está previsto que lleguen a lo largo de 2024.

2023 ha sido un año clave para la guía Michelin, que en 2024 ampliará sus horizontes

El año 2023 supuso un punto de inflexión para la Guía MICHELIN. Tras cuatro años de trabajo, la Guía dio un giro y ahora también incluye una selección de más de 5.000 hoteles localizados en 120 países. Esta selección está disponible de forma gratuita en la página web y la aplicación de la Guía MICHELIN. A partir de



ahora, cada año, la Llave MICHELIN distinguirá establecimientos excepcionales de esta selección, aquellos dirigidos por equipos con una experiencia única. La Llave MICHELIN se otorga tras una o varias estancias realizadas de forma anónima por los equipos de inspectores de la Guía MICHELIN. En el primer semestre de 2024 se darán a conocer seis destinos con esta distinción, siendo Francia el primero en desvelar sus galardonados.

En la gastronomía internacional, el año 2023 fue testigo de una avalancha de Estrellas en todo el mundo. Los equipos de inspectores de la Guía MICHELIN concedieron nada menos que 930 distinciones a establecimientos culinarios*. Los expertos regresaron a los cerca de 45 destinos que son cubiertos actualmente por la Guía MICHELIN para renovar las selecciones existentes o revelar otras completamente nuevas.

Opel Experimental hace su debut en España

Opel muestra cómo se acerca al futuro con su nuevo y sorprendente concepto Opel Experimental. Con un diseño exterior ultramoderno, el Concept Opel Experimental ha hecho su debut en España el pasado 1 de Febrero y estando presente en Mobility City/ Zaragoza hasta el día 15.



Opel Experimental ofrece una visión clara de hacia dónde se dirigirá la marca Opel en los próximos años. Destacan sus características de eficiencia aerodinámica de vanguardia, el interior espacioso e iluminado con asientos ligeros y el Head-Up Display de última generación. El crossover eléctrico de batería celebrará su estreno mundial en la pasada edición del IAA Mobility de Munich donde fue el foco de todas las miradas, como lo será en Zaragoza con el público interesado en la visión de Opel sobre la movilidad individual sostenible.

“El Opel Experimental ofrece una visión de los próximos modelos y tecnologías, del diseño futuro, incluso de una nueva era y del futuro de la marca. Este impresionante concept car representa una luz de guía y muestra una vez más el espíritu pionero de Opel”, dijo Vincent Lehoucq, Director de la marca Opel en España y Portugal. “Nuestro nuevo Opel Experimental ofrece una interpretación más extrema de nuestra filosofía de diseño Bold and Pure. Da forma a nuestra visión del futuro. Muchos de los elementos de su diseño y la mentalidad que hay detrás de él serán visibles en futuros vehículos de producción. El diseño exterior ofrece un rendimiento aerodinámico optimizado”.

Valle de sombras... Redención en el Himalaya



POR JOSÉ LUIS VÁZQUEZ

Con tres los largometrajes realizados por el madrileño Salvador Calvo en ocho años, los que abarcan desde que debutara en 2018 con el revisionista y espléndido “1898: Los últimos de Filipinas” hasta este notable “Valle de sombras”, el primer gran título del cine español de este 2024. Desde luego los tres, como mínimo, son de lo más interesantes.

Y aunque todavía su bagaje es escaso, sí en cambio resulta suficiente para ir advirtiendo a un creador con -buen- estilo propio y algunas apreciables cualidades en la filmografía de este itinerante, este viajero cineasta, cuya característica común es la preocupación por recorridos tanto físicos como interiores.

Pero tal vez lo que me resulte más llamativo hasta la fecha es su espectacular vocación paisajística y la utilización de bellísimos, “exóticos” y “remotos” paisajes. Y entrecomillo lo de “exóticos” y “remotos” (todo es relativo, según desde el punto que nos situemos) porque hoy en día no queda ya prácticamente rincón alguno desconocido en el planeta. Turistas de cualquier tipo o mochileros como los aquí protagonistas lo han acabado inundando todo. Y curiosamente esta permanente tendencia que bien pudiera ser contemplado como una lacra, no acaba siendo aquí motivo de cuestionamiento... sino de hostigamiento.

Y es que Calvo, que ha tenido como inspiración la justamente mítica -una de las películas de mi alma- “Horizontes perdidos” de Frank Capra, da una vuelta de tuerca al misticismo oriental y no todo es tan idílico como tantas veces se nos ha vendido. Este es precisamente ya desde guion uno de sus aspectos más sugerentes. Y ojo, sin por ello renegar en absoluto del mismo, de ahí personajes como el de la joven y tuerta Prana, interpretado ceremoniosa y delicadamente por la ex triunfita de origen filipino Alexandra Marsargkay, ya vista en el primer trabajo del director.

A su lado, el todavía más joven Stanzin Gonbo, muestra un desparpajo ante las cámaras digno de reconocimiento. Ambos ayudan a conformar un reparto bien elegido, a cuya cabeza se encuentra Miguel Herrán, en el que tal vez su-



ponga su mejor trabajo hasta la fecha, yendo de menos a más, según va evolucionando ese tipo dolorido, mortificado, que experimenta un proceso en toda regla de autoconocimiento y de búsqueda de paz consigo mismo.

Como siempre, puedo entender que guste más o menos, pero de lo que a mí no me cabe duda es de la factura técnica de la que hace gala. Y es que el Goya por “Adú” no fue tan gratuito como algunos proclamaban en su momento. Tampoco del hecho del indudable mérito de este melodrama que comienza como tal con evidentes incrustaciones aventureras, para derivar en un thriller no redondo, pero sí competente, con algunas secuencias tan loables como el viaje de vuelta con los niños de la aldea.

Súmese cierto tono documentalista, una fotografía preciosista que se relame en lo filmado con una acertada utilización de drones, la posibilidad de disfrutar de la belleza de escenarios

naturales tan imponentes como el valle indio de Spiti o el monasterio de Key Gamp, y ese bien engarzado conflicto interno que deriva en crecimiento personal, emocional, y tendrán parte de los aditamentos que le acaban confiriendo el fuste que exhibe.

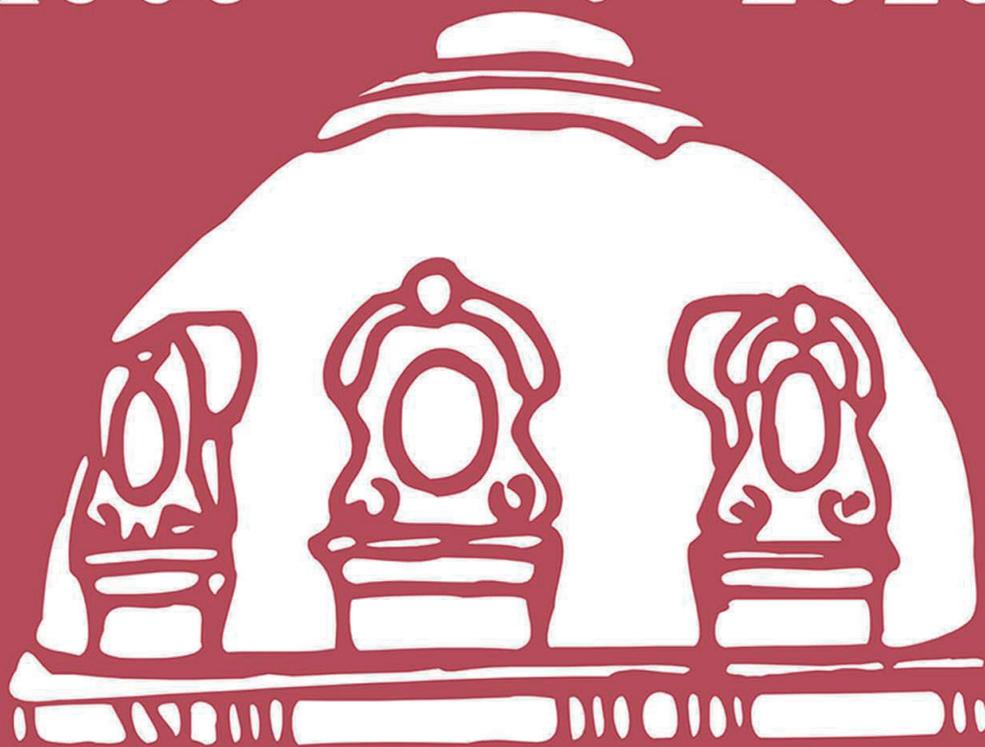
Pero es que, encima o sobre todo, se acaba mostrando sutil y considerada en la exposición de relaciones, y clásica en el mejor sentido del término.

Para curiosos informarles -supongo que algunos ya estarán al tanto- que transcurre en el conocido como Triángulo de las Bermudas del valle del Himalaya (cuya explicación aquí queda patente) y que su inspiración partió de una noticia publicada en un periódico en los años noventa.

Qué gusto da ver o disfrutar en el actual panorama de nuestro cine de producciones de esta entidad.



1893 | 2023



Palacio Provincial
de Ciudad Real

130 años