

# Lanza

Semanario de La Mancha

VIERNES, 15 DE DICIEMBRE DE 2023

AÑO LXXVII - II ÉPOCA - N.º 25.359

EJEMPLAR GRATUITO

PUBLICACIÓN CONTROLADA POR 

## Especial

# Navidad 2023





# SUMARIO

LAS OTRAS NAVIDADES DE CIUDAD REAL *Belén Rodríguez* ..... 4

MERLUZA A LA SIDRA Y FLAN DE CALABAZA, PON EN TU MESA NAVIDEÑA UN MENÚ FRANCISCANO *Julia Yébenes* .....16

NOCHEVIEJA DE FIESTA Y COTILLONES EN CIUDAD REAL *Fran Solís* ..... 22

LAS UVAS SE TOMAN EN EL CAMPO *J.M. Beldad* ..... 26

LA NANCY AITANA REVIENTA LAS VENTAS ESTAS NAVIDADES *Héctor Peco*..... 32

POSTALES DEL UNIVERSO *Juan Antonio González* ..... 36

LA NAVIDAD EN EL PASEO DE SAN GREGORIO *Graci Galán* ..... 38

VALDEPEÑAS, TAN SOLIDARIA COMO SIEMPRE EN NAVIDAD *Maite Guerrero* ..... 40

LAS FOTOS DE SETIÉN, LOS RECUERDOS DE MI INFANCIA *Francisco Navarro* ..... 42

UNA AUTÉNTICA NAVIDAD PARA TODOS *Gerardo Melgar Viciosa* ..... 44

¿CÓMO VIVES LA NAVIDAD? *Miguel Ángel Jiménez Salinas* ..... 44

TIEMPO DE REENCUENTRO, JUSTICIA SOCIAL Y PROGRESO PARA CIUDAD REAL *Blanca Fernández* ..... 45

NUESTRO COMPROMISO PARA MEJORAR LA VIDA DE LOS CIUDARREALEÑOS ES INQUEBRANTABLE *Miguel Ángel Valverde* ... 46

CIENCIA, INVESTIGACIÓN, FE Y ESPERANZA *José Julián Garde* .....47

COLABORACIONES COLEGIOS PROFESIONALES Y SINDICATOS ..... 48-54

ALMAGRO Y ALMODÓVAR DEL CAMPO TOMARON EL RELEVO DE LA CAPITAL *Julio César Sánchez*..... 55

MILAGROS GASTRONÓMICOS PARA LA NAVIDAD *Joaquín Muñoz Coronel*.....57

EL CANTOR MILAGROSO *Manuel Valero* .....61

PESADILLA ANTES DE NAVIDAD... PESADILLA ENVUELTA EN MAGIA *José Luis Vázquez* ..... 62

FELIZ NAVIDAD... DEMASIADO CONTEMPORÁNEA *José Luis Vázquez* ..... 63

PÁGINAS DEDICADAS AL CAMPO ..... 64

OPINIÓN *Diego Peris - Francisco Javier Soria Ruiz - María Antonia García de León - Estela Alarcón* ..... 70

PÁGINAS DEDICADAS AL SECTOR DEL MOTOR .....75

CARTELERA DE CINES, TELÉFONOS DE INTERÉS Y HORARIO DE MISAS ..... 79

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



@diario.lanza



@lanzadigital



@lanzadigital



Lanzadigital

**Lanza**  
Semana de La Mancha

Edita: Entidad Pública Empresarial Diario Lanza. DEPOSITO LEGAL: CR 595-2017. GERENTE: **Mónica Pereira Hierro**. ADJUNTOS A LA DIRECCIÓN: Raúl Gratacós y Carlos Muñoz de Luna. REDACCIÓN: Laura Espinar, Belén Rodríguez, Arsenio Ruiz, Juan C. Chinchilla, Julia Yébenes, Noemí Velasco, Fran Solís, Héctor Peco, Raúl Fernández, Cruz J. Corchero, Graci Galán (Puertollano) y M. Guerrero (Valdepeñas).

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



## Recuperación y polarización



LANZA

**Q**ue tengas entre tus manos este número del semanario de Lanza es síntoma inequívoco de que **2023** enlaza sus últimas jornadas para que dentro de muy poco tiempo sea recordado como un año abrupto, tenso, de gran polarización política y social en España, aunque también escenario de algún acontecimiento positivo.

Entre los acontecimientos positivos predominan, como es habitual, los **avances en ciencia y tecnología** con nuevos logros frente a enfermedades como el cáncer, el ictus o la diabetes y el incremento del uso y generación de energías renovables frente al abandono paulatino de los combustibles fósiles, como ha quedado patente en la última **cumbre del clima**, celebrada entre el 30 de noviembre y el 12 de diciembre en Emiratos Árabes Unidos donde, casi 200 países aprobaron “dejar atrás” este tipo de energías contaminantes. Solo queda comprobar que este acuerdo se cumple.

Otro hito positivo que puede anotarse 2023 es el **regreso en masa de los ciudadanos a la calle**, a las celebraciones, a las fiestas, a los viajes y, en general, a todos los eventos colectivos que habían estado de capa caída tras los nefastos años de la pandemia. Si la Semana Santa presagiaba una vuelta a la calle de la población por sus excelentes cifras de participación en eventos religiosos y ocupación turística, el verano rompió todas las previsiones con unas cifras del sector vacacional nunca conocidas. Y las **previsiones para estas navidades son también de récord** a tenor de las aglomeraciones en el centro de las ciudades durante el pasado puente de la Constitución.

**¿Síntoma de que todo va bien? No del todo.**

Por el contrario, una parte de la población ha vivido **este año como un auténtico calvario** atenazada por asuntos como la inflación, la crisis energética, los conflictos bélicos globalizados, la crisis climática y, sobre todo, por la más que evidente **tensión política** que se vive en España tras los dos procesos electorales celebrados en junio -municipales- y julio -generales-, que lejos de apaciguar los ánimos han soliviantado a una parte importante de ciudadanos que consideran **que sobre España se ciernen peligrosos intereses** que pueden dar al traste con décadas de convivencia y avances económicos y sociales.

Entre los que elaboramos Lanza, este año ha sido una auténtica montaña rusa de emociones que arrancó con la **ilusión de cumplir el pasado mes de mayo nada más y nada menos que 80 años** como medio de comunicación líder en Ciudad Real y uno de los más importantes de

Castilla-La Mancha.

Sin embargo, el pasado mes de agosto esta euforia de permanecer ocho décadas -se dice pronto- ofreciendo toda la información de hasta el último rincón de la provincia quedó abruptamente congelada por **el repentino fallecimiento de la directora, compañera y amiga Conchi Sánchez**. Con su desaparición se han paralizado también -esperemos que temporalmente- varios interesantes proyectos que pretenden consolidar al medio como un importante patrimonio de la provincia.

Su tenacidad y buen hacer al frente de Lanza durante los últimos cuatro años han conseguido colocarlo entre los líderes de Castilla-La Mancha. **Mantener el espíritu de superación que mostró todos los días que estuvo entre nosotros** es la tarea que nos hemos encomendado en esta casa para el futuro como homenaje a su figura.

En el **especial de Navidad** que hemos elaborado este 2023, además de las colaboraciones habituales de destacados miembros de la sociedad ciudadarrealense, que aportan su visión sobre las fiestas y tradiciones, hemos escogido **unas pocas historias que presentan otros aspectos importantes y curiosos de la Navidad en la provincia**.

Tras la magnífica **portada diseñada por Sandra Basto**, puedes encontrar un extenso reportaje en el que te contamos **cómo viven la Navidad en Ciudad Real inmigrantes procedentes de Rumanía, Venezuela, Colombia y República Dominicana** que comparten con los españoles la celebración de reuniones familiares, pero con unos “matices” que reconforta conocer en estos tiempos de globalización.

Destaco la **frase de Tania Rimer**, una venezolana afincada en Ciudad Real desde hace seis años que nos ha atendido cariñosamente para explicarnos “su” Navidad, en la que reflexiona: **“la diferencia nos hace encantadores a cada uno, si todo fuese igual el mundo sería aburrido”**.

Junto a este reportaje te recomiendo otras dos piezas en las que **abordamos las dos caras de la moneda de la fiesta**. Por un lado, **la recuperación de las fiestas y cotillones de Nochevieja** que han recuperado el esplendor y tirón de hace años y, por otro, un movimiento que se abre paso en los últimos años como es el de las **reuniones familiares y de amigos en casas rurales** para recibir el nuevo año en un entorno de naturaleza y paz, lejos de la aglomeración urbana, en busca de nuevas tradiciones y costumbres.

Basta un dato para saber que es una opción con futuro: **las reservas de casas rurales para Nochevieja se han incrementado un 30%**.

**Que seas muy feliz**

**Raúl Gratacós**  
Adjunto a la dirección



NAVIDAD 2023

# Las otras Navidades de Ciudad Real

Texto: Belén Rodríguez  
Fotos: Clara Manzano

Migrantes de Rumanía, Venezuela, Colombia y República Dominicana en Ciudad Real comparten unas tradiciones navideñas conectadas a las nuestras en lo familiar pero con matices únicos que reconfortan en tiempos de globalización. Claudia Bianca Barbulea, Luci María Gulea, Rafael Mourad, Tania Rimer, Ofelia Aros y Wellington Castellanos lo cuentan para Lanza Semanario de La Mancha con sus mejores deseos navideños









España es el país con más fiestas del mundo?, los españoles, presuntuosos en esto, pensamos que sí, que en lo de la fiesta vamos un paso por delante de otras culturas y que las Navidades, al menos de tradición cristiana, son iguales. Reconforta comprobar que no es así, que la globalización no ha logrado unificar tradiciones, ritos y festejos.

“La diferencia nos hace encantadores a cada uno, si todo fuera igual el mundo sería aburrido”, reflexiona Tania Rimer, venezolana en Ciudad Real (salió de su ciudad, Caracas, hace seis años con su marido y su hijo). A miles de kilómetros de su país y con un océano por medio, Rimer y su familia celebran la Navidad como en Venezuela. La internacionalización tiene alguna cosa buena, como el acceso a productos, “antes era más difícil conseguir hoja de plátano pero siendo ya una diáspora lo que se ha producido en Venezuela, con casi ocho millones de personas fuera del país, es más fácil”.

Tania Rimer, su marido Rafael Mourad, Claudia Bianca Barbulea, Luci María Gulea, Ofelia Aros y Wellington Castellanos, venezolanos, rumanos, colombiana y dominicano, respectivamente, relatan cómo pasan las fiestas “decembrinas” y compensan los afectos de allá con videollamadas, redes sociales y guisos evocadores de su infancia.

La nieve no puede faltar en Navidad en Rumanía. En Venezuela es imposible abstraerse de las ‘gaitas’ (música que mezcla ritmos afrocaribeños, indígenas y españoles), la pólvora y una buena cena a base de hallaca, perrito, ensalada de gallina, pan de jamón y ponche crema. La tradición venezolana se parece a la de otros países latinos como República Dominicana (no puede faltar el tamal o pastel de hoja) y sobre todo Colombia, con quien Venezuela comparte la costumbre de recibir regalos en Navidad, se los encargan al Niño Jesús o al Niño Dios.

Colombia aporta a los menús gastronómicos navideños el sancocho trifásico, un guiso parecido a nuestro cocido, con tres tipos de carne: vacuno, cerdo y pollo, cocinados con plátano verde, yuca y papa, que se elabora en familia y en la calle el día de Año Nue-



vo. “A veces seguimos hasta el 2 de enero con esta fiesta”, cuenta Ofelia Aros, colombiana caleña de visita en Ciudad Real (aquí viven sus hijos). No cocinarán el sancocho en la calle, pero ese no es un problema, lo harán en casa y con productos del locutorio Donmarket II y otras tiendas especializadas en alimentos latinos que no paran de crecer en Ciudad Real, como la pujante comunidad sudamericana.

Si creen que la Navidad empieza pronto atentos a lo que cuentan estas personas. Tania Rimel asegura que el ambiente festivo, mágico, de la Navidad en Venezuela comienza el 18 de noviembre con la celebración en el Estado de Zulia (Maracaibo) de la Virgen de la Chiquinquirá (Virgen Chinita). Y en Rumanía, según Claudia Barbulea y Luci Gulea, el 1 de diciembre, fiesta nacional de Rumanía, y no acaba hasta Año Nuevo. En Colombia el comienzo del tiempo navideño lo marca el 7 de diciembre, festividad de la Virgen.

En República Dominicana las fiestas navideñas, según Wellington Castellanos, dominicano de Ciudad Real (vino hace diez años con su hermano) “son muy pintorescas y se celebran con muchísima comida”. Allí las fiestas grandes son Nochebuena, Nochevieja, Año Nuevo y también Reyes. “A mí los regalos siempre me los han traído los Reyes, de Papá Noel solo he tenido regalos cuando vine a España, de mi mujer” (está casado con una española).

El clima parece determinante a la hora de celebrar la Navidad. En lugares como Caracas, “la ciudad de la eterna primavera”, Santo Domingo, la ciudad de Wellington, o Cali, de donde viene Ofelia, el clima agradable (unos 17 grados en estas fechas) invita a festejar en la calle, con muchas luces, música, bailes y fuegos artificiales “que se escuchan a diario durante el tiempo de Navidad”, remarcan.



PREMIOS INTERNACIONALES 2021 - 2023



AGROVILLASERRA S.L.  
Calle Real, 43  
13120 PORZUNA (C. Real)  
Tel. 926 780 100

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

MERCADO DE ABASTOS  
Calle Postas, 8  
13001 CIUDAD REAL  
Tel. 926 271 933





La Navidad centroeuropea de Rumanía, un país de religión cristiana ortodoxa, también es muy festiva, “celebramos el 25, y el 26 y el 27 también son festivos, hay más festivos que aquí”, explica Luci María, con la celebración previa de San Nicolás, que se cuelga por las ventanas la noche del 5 al 6 de diciembre dejando regalos a los niños que se han portado bien (o un palito para que los padres castiguen simbólicamente a los travessos).

### Rumanía, nieve y naranjas

Claudia Bianca Barbulea es de Oltenia-Corcovă, una región famosa por sus vinos. Lleva ocho años en España y aunque ha vuelto de visita alguna vez a su país, nunca lo hace en Navidad. Tampoco viaja a Rumanía en estas fechas Luci María Gulea (Buzău, en la comarca de Muntenia), rumana establecida hace veinte años en Ciudad Real. Que no vayan a su país no significa que no traigan Rumanía aquí en estas fe-

chas, empezando por los encuentros en la Asociación Hispano-Rumana de Castilla-La Mancha, con sede en Ciudad Real.

Si algo no puede faltar en Navidad en Rumanía es la nieve, “casi siempre hay nieve en Navidad, ahora mismo hay nieve desde octubre en todo el país”. Elemento que más añoran de las Navidades de su infancia. Eso, y el olor a naranjas. En Rumanía no hay naranjas, cuando Luci María era pequeña comerse una era un lujo, ella, como cientos de niños rumanos, las recibían de regalo por San Nicolás.

“No os podéis imaginar la alegría que teníamos nosotros cuando llegaban las Navidades y te encontrabas una naranja. Desde que estoy en España me hincho a comerlas pero si cierro los ojos me viene el sabor de aquellas naranjas de mi infancia, mezclado con el olor a lumbre o estufa de leña, y no recuerdo naranjas tan

ricas. La cáscara la echábamos al fuego y aromatizaba toda la casa. Soy de pueblo, me gustan los pueblos, asocio la Navidad a lumbre y chimenea”, señala Gulea. Después de San Nicolás llega la víspera y el día de Navidad que se nota en un mes de diciembre “de celebración”. Los niños van con los aguinaldos (villancicos) por las casas y la gente les regala cosas, como manzanas, nueces, bizcochitos... “La víspera de Navidad cantan villancicos en casas de familiares y amigos con una estrella decorativa que lleva en el centro una representación del nacimiento. Aquí lo hemos hecho alguna vez con la Asociación Hispano-Rumana de Castilla-La Mancha y es muy bonito”.

El día importante de las fiestas en Rumanía es el 25 de diciembre, Navidad. “Intento que sea parecido a Rumanía para enseñarle a mi hija nuestras tradiciones, las Navidades son las fechas en las que más sientes y recuerdas a los tuyos”, dice Gulea.

El plato navideño es el sarmale (rollitos de carne picada con arroz, envueltos en hojas de repollo fermentado) y el cozonac (bizcocho similar al panettone), además de la ensalada boeuf, parecida a la ensaladilla rusa española, de patata, pero sin atún.

Ambas despiden el año viejo con las doce uvas, “cada vez se hace más esto en Rumanía”, y cocinan pescado por Año Nuevo, “un tipo de pescado que atrae la buena suerte”.

En el primer día del año pervive la tradición del Sorcova. Los niños van de casa en casa deseando a sus familiares, amigos y vecinos, una larga vida y un próspero año con un ramo que antiguamente se confeccionaba en casa con flores secas y cintas de colores (se hace también con cartón y papel de colores) y cantan la canción de Sorcova, mientras los anfitriones agradecen sus buenos deseos con dulces o fruta.

Los rumanos no celebran la festividad de Reyes con regalos, tienen su propia tradición religiosa del 6 de enero: la bendición del agua, “la creencia es que las aguas de Rumanía están bendecidas y bañarse en ríos o arroyos es curativo”. Claro que viviendo en Ciudad Real y con una niña a suma de tradiciones se ha convertido “en un castigo” (bromea) para Luci, que regala en San Nicolás, Papa Noel y Reyes. A lo que se suma que su hija cumple años el 4 de enero.

**LA MANCHA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

[WWW.LAMANCHAWINES.COM](http://WWW.LAMANCHAWINES.COM)

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

Castilla-La Mancha

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN





Los rumanos, país que ingresó en la Unión Europea en 2007, son la comunidad de migrantes más numerosa en Castilla-La Mancha y Ciudad Real. En la región superan los 63.000, son unos catorce mil en la provincia y unos setecientos en la capital, aunque es probable que haya más no censados.

Cada vez más integrados, la comunidad rumana cuenta con la Asociación Hispano Rumana de Castilla-La Mancha, con sede en Ciudad Real, que fundó hace casi veinte años y preside Daniel Comanita (llegó como estudiante de Erasmus a la capital de la provincia) y dirige Mercedes Fernández.

“Hacemos asesoramiento, orientación, información e intermediación sociolaboral y en vivienda de forma gratuita. La asociación impulsó la creación del consulado rumano y trabaja para mantener el idioma, la cultura y las tradiciones rumanas. A muchos hijos de rumanos nacidos aquí les cuesta hablar la lengua. Algunos padres piensan que no es bueno que aprendan rumano porque les equivocan, intentamos inculcarles que mantener las tradiciones, el idioma y la cultura es fundamental. No deben desarraigarse”, cuenta Fernández, desde la sede regional de la asociación en la calle Bernardo Balbuena de Ciudad Real.

Venezuela, ‘gaitas’, parranda y hallacas

Los venezolanos, un pueblo que ha sufrido una verdadera diáspora en los últimos veinticinco años de chavismo y crisis económica (casi el 25% de la población ha huido del país), han llegado más tarde a Ciudad Real pero cada vez tienen más visibilidad con asociación propia (Asociación de Venezolanos en Ciudad Real), que fundaron hace cuatro años el matrimonio formado por Tania Rimer y Rafael Mourad. Ellos dejaron Venezuela hace seis años con su hijo de

**Claudia Barbulea y Luci Gulea, rumanas: “Casi siempre hay nieve en Navidad, ahora mismo hay nieve desde octubre en todo el país”**

**Tania Rimer y Rafael Mourad (Venezuela): “La diferencia notoria que vemos es que en estas fiestas somos más de familia y unión con los vecinos”**

diez -ya tiene 16- por persecución política. “En Venezuela teníamos una vida política primero contra el Gobierno de Chaves y luego contra Maduro muy fuerte. Se estaba cerrando el círculo ese 2017 cuando decidimos salir, no sin dificultades”.

Tania era profesora de educación especial en una escuela pública en Venezuela y su marido tenía su empresa. Con edades más próximas a la jubilación que a emprender una nueva vida en otro país cuentan que no les quedó más remedio que salir con sus ahorros y

pedir asilo político en España.

En Ciudad Real, que ni sabían dónde estaba (muchos amigos, incluso españoles, les preguntan curiosos por el lugar en el que viven) terminaron por casualidad y ONG como Cepaim, “a la que estamos, muy, muy agradecidos”.

Aterrizaron en Madrid un 5 de diciembre. Comprobaron que era imposible alquilar algo para vivir, pero a través de una cuarta persona de las pocas que conocieron aceptaron pagar un alquiler a un precio asequible en Santa Olalla, un pueblo de Toledo (no necesitaban ningún contrato ni papeles). Meses después recurrieron a Cepaim y acabaron mudándose a Ciudad Real donde empezaron con un programa de apoyo, “hasta que nos independizamos”.

“El apoyo con Cepaim ha sido fabuloso, de verdad que estas ONG hacen muy buen trabajo; y aquí nos hemos quedado. Ya tenemos la nacionalidad, primero conseguimos el permiso de residencia por razones humanitarias que se concede a los venezolanos”, en este contexto de empezar de nuevo Rimer y Mourad no han dejado de celebrar Navidad a la manera venezolana.

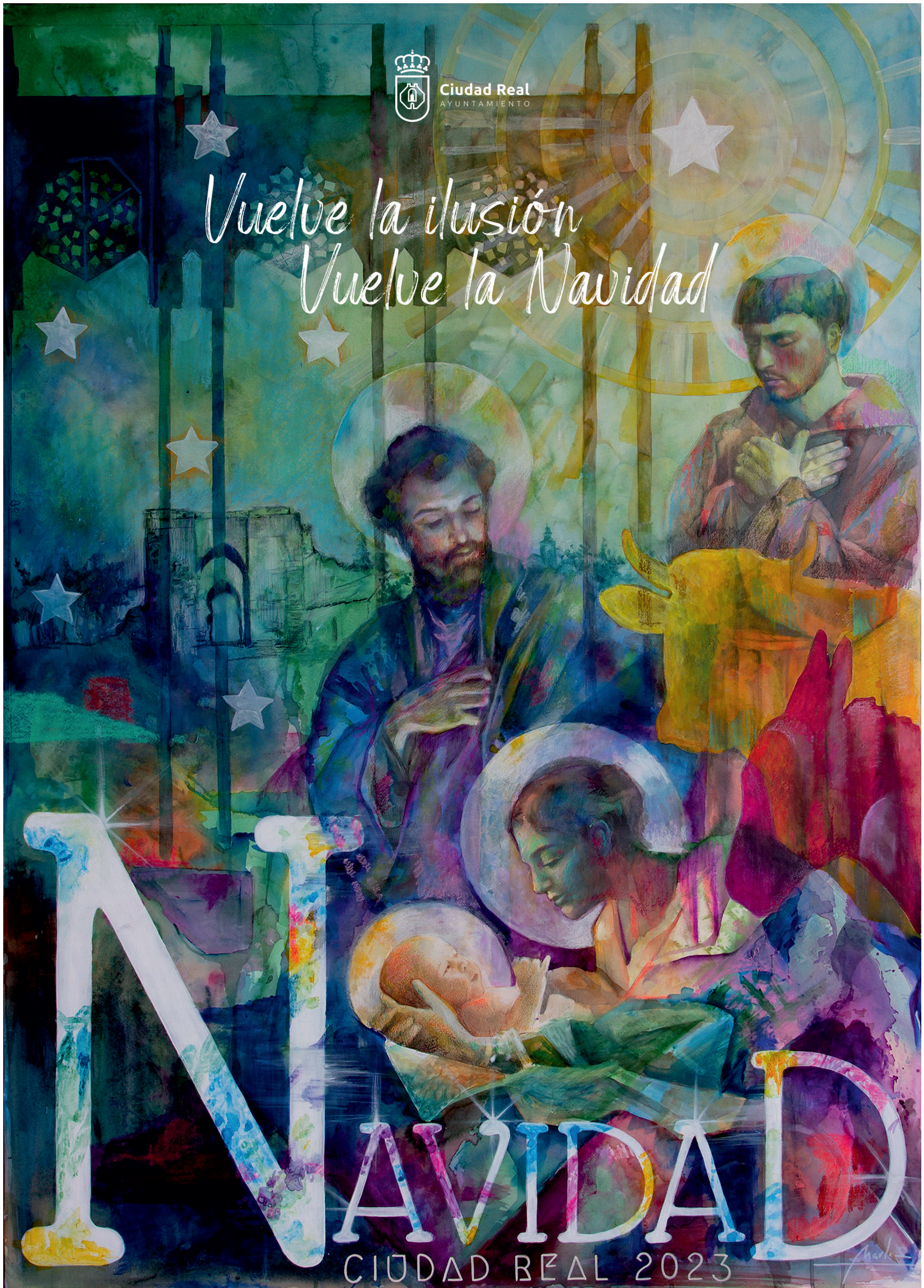
“Venezuela es un país muy bonito, lamentablemente son los gobernantes los que dañan a las naciones”, apostilla Mourad. De su primera Navidad en España recuerdan una cena de Nochebuena en el salón parroquial de la iglesia de Santiago, “nos juntamos setenta venezolanos”. Ahora la comunidad de venezolanos en Ciudad Real está más fortalecida, con unos mil residentes en la provincia y trescientas familias vinculadas a la asociación que utiliza un espacio para reunirse en la Casa de la Ciudad.

REDES SOCIALES E COMERCE SERVER CONECTIVIDAD LINUX WEB DATA CENTER HOSTING MAIL MAIL CMS SSL DNS DATA SEO/SEM ANDROID PROGRAMACION IOS BACKUP CONSULTORIA TECNOLÓGICA

902 254 151 926 219 040 926 219 041 info@cim.es | www.cim.es Calle Lentejuela, 4 - 13002 CIUDAD REAL



*Vuelve la ilusión  
Vuelve la Navidad*







A Tania y Rafael se les ilumina la cara cuando recuerdan cómo son las Navidades en Venezuela. “La celebración es muy alegre en todo el país, con luces que iluminan tanto el exterior de las casas como el interior”.

El comienzo oficioso de las fiestas navideñas es el 18 de noviembre, fiesta de la Virgen de la Chiquinquirá (Virgen Chinita), del Estado de Zulia, desde entonces y hasta Año Nuevo suena una música peculiar y característica de Zulia (conocido por su capital es Maracaibo), las ‘gaitas’, que no, no son gaitas al estilo asturiano, sino un tipo de música que mezcla influencias españolas, indígenas y afrocaribeñas, con letras que hablan del Niño Jesús, la Virgen o las parrandas de diciembre.

La iluminación es otra clave de las fiestas, “no hay edificio que no tenga árbol o pesebre [belén]”, aseguran. Y todo pese a las duras condiciones de vida en un país en que el que “el sueldo medio equivale a seis o siete euros y un cartón de huevos cuesta cuatro dólares. El problema ahora no el desabastecimiento de etapas anteriores, el problema es pagarlos”.

Con todo, la gente no pierde la alegría en Navidad y la costumbre de juntarse en familia para adornar las casas o preparar la cena de Nochebuena, un plato tradicional, siempre el mismo, que se elabora varios días antes.

“En las Navidades en Venezuela las familias se juntan en las casas de los papás, aunque se viva lejos. Y todo, desde la decoración hasta la elaboración de la comida se hace en familia”.

### El succulento plato navideño venezolano

El plato navideño venezolano consta de hallaca, pernil, ensalada de gallina y pan de jamón, regado con una bebida típica, el ponche crema. “Elaborar las hallacas cada año se vuelve una fiesta, todo el mundo puede participar”, comentan.

La hallaca es como un tamal, preparado con masa harina de maíz y relleno de un guiso de carne de vacuno, cerdo, gallina o pollo, aderezado con verduras y especias. Luego se adorna con aceitunas, pasas, tiras de pimiento rojo y cebolla, y se envuelve en hoja



de plátano, amarrada con un hilo especial, el pabito. Todo eso se cuece durante horas, dependiendo de la región, si los ingredientes del relleno están cocinados previamente o no. “Lo bueno de elaborar este plato es que incluso los que no tienen conocimientos de cocina pueden ayudar a lavar las hojas, cortar el hijo o amarrar las hallacas. Lo habitual es hacer muchas hallacas, cincuenta, cien, luego hacemos intercambio con los vecinos o familiares”, puntualiza Mourad.

El pernil es pierna de cerdo adobada que se hornea hasta lograr una textura crujiente y se sirve en rodajas. El pan de jamón es otro componente del plato (masa de pan semidulce rellena de jamón ahumado o

braseado, bacon, uvas pasas y aceitunas). La ensalada de gallina es parecida a la ensaladilla rusa española con carne de pollo desmechado, papas y zanahoria aderezada con mayonesa. Como decoración, cuadros de manzana, perejil y tiras de pimiento rojo.

Y por supuesto mientras se cocina todo “no falta tener de fondo musical unas gaitas navideñas en la casa”.

El 31 de diciembre, Nochevieja, los venezolanos reciben el nuevo año tomando las doce uvas (lo hace toda América Latina), y la gente sale a la calle a felicitar a sus vecinos o ver los fuegos artificiales que iluminan los cielos de todas las ciudades venezolanas esa noche.

“La diferencia notoria que veo con España es que en estas fiestas somos más de familia y unión con los vecinos. Estos días es para tener las puertas de la casa abiertas e intercambiar comida con los vecinos, e incluso regalos. Y si no hay pues se junta la gente para aportar algo y festejar en comunidad”, afirma Rimel. A esta pareja también les gusta el tiempo de Navidad en Ciudad Real, “la diferencia nos hace encantadores a cada uno, si todo fuera igual el mundo sería aburrido”, opina Tania. “En Venezuela por lo general no se sale a un restaurante o un bar como veo que hacen aquí. Y si estás solo y no te puedes reunir con tu familia, el vecino te acoge”.

### Yuca, ocro o maracuyá, los sabores de la Ciudad Real latina

Darse una vuelta por las calles Conde de la Cañada, Compás de Santo Domingo, Libertad o Cardenal Monescillo, donde se concentran buena parte de las tiendas latinas que han revitalizado el comercio en Ciudad Real, permite acceder a esos productos que no pueden faltar en una buena cena navideña latinoamericana.

“A diario vendemos en abundancia productos frescos, plátano macho maduro, plátano verde, aguacate, maracuyá y otras frutas exóticas. También yuca, ocro [verdura africana], batata, un tipo de boniato con otro saborcillo y cilantro”, describe Wellington Castellanos, propietario del locutorio Donmarket II (el uno lo lleva su hermano). Dominicano de origen (de Santo Domingo) vino hace diez años a Ciudad Real con su



**VINÍCOLA DEL CARMEN**  
Sociedad Cooperativa de C-LM

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



# CIUDAD REAL



SEPARA Y RECICLA



SACA LA BASURA EN EL HORARIO ESTABLECIDO



LIMPIA LO QUE ENSUCIE TU MASCOTA



UTILIZA EL PUNTO LIMPIO

+ LIMPIO

+ VERDE

+ SOSTENIBLE



Ciudad Real  
AYUNTAMIENTO

Más información: [www.ciudadreal.es](http://www.ciudadreal.es)







hermano, su madre fue la primera en asentarse en la capital de la provincia hace veinte años. Después viajó su hermana y por último ellos.

En República Dominicana trabajaban en el comercio, para una multinacional, así que al poco de asentarse en Ciudad Real y emplearse en otros locutorios decidieron abrir este negocio familiar en 2025, especializado en alimentos sudamericanos y envío de dinero al extranjero.

A los Castellanos les fue también que un solo locutorio se les quedó pequeño. Ahora son un punto de referencia en ventas para muchos migrantes sudamericanos, “nuestros mejores clientes son colombianos y dominicanos, también peruanos, bolivianos y ecuatorianos. Gente muy arraigada a su gastronomía que vienen a diario, sobre todo los fines de semana, para comer sus platos”. Y claro, los dominicanos. Españoles reconoce que el 99% que entra en su tienda es porque tienen relación con latinoamericanos, como él mismo, que está casado con una española que trabaja en su tienda.

De cara a las Navidades se nota algo más de animación en productos que se venden de forma más espaciada, “aquí tenemos la hoja de plátano, la harina de maíz y los condimentos para hacer tamales, hallacas, como dicen en Venezuela, o pastel de hoja como decimos en República Dominicana”.

Wellington, “que no es de fiestas masivas”, apostilla, recuerda las Navidades en República Dominicana con temperaturas suaves, “en el Caribe en todo el año no tenemos más de 29 grados, no los calores de aquí. Siempre hay una temperatura agradable, con humedad. Por las noches en invierno hace fresquete, pero puedes ir en manga corta”.

El clima marca unas Navidades “muy pintoresca y se celebra con muchísima comida, un plato que no puede faltar en la mesa dominicana es el tamal o pastel en hoja, el cerdo y el pollo asado”. República Dominicana tiene versión propia de la ensaladilla de patata y mayonesa: con remolacha.

Las celebraciones fuertes navideñas en República Dominicana son el 24, Nochebuena, Navidad y No-



chevieja y los regalos los traen los Reyes Magos el 6 de enero, como en España.

### Navidad “unificada” en casa de los Castellanos

Con mujer española, hijo español-dominicano, y familia de los dos países, Wellington dice que celebran una Navidad “unificada”. “Yo no soy mucho de celebraciones grandes, nos juntamos con sus padres, mi madre, y hacemos cosas que nos gustan a todos. Compartimos tradiciones”.

“Para mí en Navidad en una mesa no puede faltar la pasta, el arroz y el pollo. Eso sí o sí tiene que estar en el plato. Y un par de tamales para catarlos, con la fa-

milia de mi mujer tomamos gambones, langostinos, el marisco... se pone la mesa que parece que va a comer un batallón”.

“Aquí está todo lo que puedes comprar en Colombia” Ofelia Aros, colombiana de visita en Ciudad Real, (aquí viven sus hijos y pasa largas temporadas), vino por primera vez hace cuatro, luego estuvo en Bélgica, y ha vuelto a tierras manchegas, es una de esas buenas clientas del Donmarket II.

“Es que aquí está todo lo que puedes comprar en Colombia”, cuenta Ofelia mientras recorre las estanterías y neveras de la tienda mostrando panela, chorizos, queso, yuca, frutas tropicales congeladas,



**Pizzeria Carlos**  
La pizza que recordabas  
CIUDAD REAL

Pizzeria Carlos apuesta por el sabor de la auténtica pizza elaborada con masa de obrador propio e ingredientes de calidad.

Disfruta de las navidades con pizza



**926 111 777**  
#Recoger #Domicilio  
Calle Altagracia 39  
Ciudad Real





@pizzeriacarlosciudadreal



*En estos días tan especiales, cuidamos del agua  
y de tu entorno para estar aún más #cercadeti.  
¡Feliz año 2024!*



 **AQUONA**  
*#Contigo*





chocolate, productos exportados de su país.

Arcos es de Cali, en el valle del Cauca, una de las grandes ciudades de Colombia y más conocidas fuera de su país, aunque no por lo que cuenta esta colombiana: su manera de celebrar la Navidad, empezando por el alumbrado Navideño, todo un espectáculo, al que sigue la Feria de Cali del 25 al 31 de diciembre. “Allá usted se da cuenta de que es Navidad, se iluminan todas las avenidas, y las casas por dentro y por fuera, sobre todo en la zona del Bulevar en la que se concentran las mayores avenidas de la ciudad” (la población caleña supera los 2,2 millones de personas).

Las Navidades en Colombia recuerdan bastante a las venezolanas, en la comida y en lo de festejar en familia, pero tienen sus peculiaridades refiere Ofelia Aros, que este año pasará por primera vez unas Navidades completas en Ciudad Real, la ciudad en la que viven sus hijos. Antes estuvo en Bélgica pero no cree que vuelva a esa ciudad.

En Colombia el inicio del tiempo navideño coincide con el 7 de diciembre, día de la Virgen e inauguración del alumbrado. “También se prenden velas en la noche, al día siguiente es festivo. Para nosotros empieza la Navidad”.

Entre el 16 y el 24 se hace la novena al Niño Dios y el 24 se celebra el nacimiento con una cena familiar en la que a las doce de la noche se entregan los regalos que en este país se encargan al Niño Dios. El 25, festivo, arranca “la famosa Feria de Cali”. Una tradición que data de finales de los años cincuenta, cuando el pueblo caleño para recuperarse de una tragedia (un accidente con miles de muertos) estableció una semana de feria, hasta la Nochevieja.

“Se ponen gradas en la calle y cada día hay una actividad diferente; presentaciones de las escuelas de salsa, cabalgatas, desfile de carros antiguos, baile...”. El último día del año, el 31 de diciembre, coincide con la celebración de una tradición satírica que consiste en quemar un muñeco con la efigie de algún político, gobernador, presidente, “alguien que no haya hecho bien su trabajo. Le meten mucha pólvora a esos muñecos”.

La cena de Nochebuena en Colombia diferente a la de todo el año, pero no siempre la misma, “a veces comemos lechona, en otras se celebra con pavo o pollo rellenos, una ensalada dulce, arroz cocinado con almendras o espinacas”.

### El sancocho de Año Nuevo

Lo más peculiar de la gastronomía navideña en Colombia es el sancocho, un guiso (especie de sopa o cocido) elaborado con tres carnes, pollo, ternera y cerdo, en este último caso el espinazo, guisado con



plátano verde, yuca y papa. “Lo llamamos sancocho trifásico y se cocina en la calle con toda la familia, mientras se escucha salsa y música vieja, de despecho. Comemos juntos, bailamos y tomamos mucha cerveza”.

Arcos está contenta en Ciudad Real porque puede cocinar el sancocho con todos los elementos y las partes de la carne necesarias, “algo que en Bélgica es imposible conseguir, en Bélgica no se puede comer un sancocho sabroso”, dice.

Colombia tiene su propia tradición del 6 de enero. La fiesta de Negros y Blancos, una celebración

en la calle con las personas tiznadas de negro o enharinadas, además de regadas con bombas de agua. La más famosa es la fiesta de Negros y Blancos, en el sur de Colombia, y la más masiva la fiesta de Negros y Blancos de los carnavales de la ciudad de Pasto.

Esta cliente de Donmarket II elogia su género, “no diferenciamos los productos de aquí de los de Colombia, conseguimos casi todo, el arroz como nos gusta, el chocolate, los dulces, la harina para las arepas, las masillas, el cilantro, el plátano maduro, el queso, yo no extraño las comidas de allá cuando estoy en Ciudad Real”.



# PAPELERÍA TOMÁS

ARTÍCULOS DE OFICINA

Carrera, 62 · LA SOLANA · Teléfono: 926 63 15 04 · Correo electrónico: 17rafa17@hotmail.com

PUNTO DE RECOGIDA





**Eurocaja Rural les desea**

*Feliz  
Navidad*





# MERLUZA A LA SIDRA Y FLAN DE CALABAZA, PON EN TU MESA NAVIDEÑA UN MENÚ FRANCISCANO

Texto: **Julia Yébenes**

Fotos: **Lanza**

**Fray Ángel, el cocinero youtuber originario de Corral de Calatrava, propone este plato, acompañado de una sopa caliente y un flan de calabaza de postre**

**U**n plato de pescado, cocinado con ingredientes de temporada y productos frescos, es la opción que Fray Ángel, el cocinero youtuber originario de Corral de Calatrava propone a Lanzadigital para celebrar la Navidad en una visita reciente a Ciudad Real.

Se trata de merluza a la sidra, una receta “también muy apropiada” para el inicio del primer tiempo del año litúrgico cristiano, el Adviento, asegura el religioso (se llama Ángel Ramón Serrano García) corraleño, dado que es una de las propuestas franciscanas “sencillas y con historia” con las que ha vuelto a triunfar (la presentó en una de sus comparencias semanales) desde el monasterio Santo Espíritu del Monte donde vive, ubicado en la localidad de Gilet (Valencia).

Es un “plato de almanaque”, sostiene, porque, es económicamente accesible a la mayoría de las familias “si se compran los productos congelados”, y es una réplica del original creado por Fray Juan, el “famoso” cocinero también franciscano del Monasterio de Guadalupe (Cáceres) ya desaparecido.

Los ingredientes están compuestos por varios lomos de merluza frescos, gambones, chirlas, mejillones, cebolla, harina, perejil, pimentón, pimienta y sidra. Son la base de la receta, explica Fray Ángel, centrada en la elaboración del pescado con una salsa ‘velouté’, un aliño realizado “con cebolla sofrita y harina mezcladas con el caldo resultante del cocido de mariscos, y la sidra añadida”. El preparado se coloca en la base de una bandeja de horno, seguida de la merluza, por encima, junto al resto de la ‘velouté’ y los mariscos. A continuación se hornea durante un tiempo breve, de entre 10 y 15 minutos, y “listo para comer”.

El plato es ideal como central de un menú navideño, en el caso de la casa de los franciscanos, sin “excesos opíparos”, precedido de “una sopa propia de esta época para paliar el frío” y algunos entrantes. El postre, también de una sola opción, está formado por “un flan de calabaza”, aunque no faltarán algunos dulces típicos de las fechas.

Los surtidos abundantes de preparados que habitualmente forman partes de las comidas y cenas navideñas “están muy lejos” de las reglas franciscanas porque “hay un montón de comida que se empieza y no se termina”, lamenta Fray Ángel.

La merluza a la sidra “combina la frescura del mar con la riqueza de la sidra, creando una sinfonía de sabores que deleitará a los paladares más exigentes”,



**El Excmo. Ayuntamiento les desea  
una  
Feliz Navidad  
y un Próspero Año Nuevo**





comenta el fraile en la presentación de la elaboración en su canal de youtube del 4 de diciembre. No olvida que siendo una “originaria receta del norte de España”, se ha convertido “en un clásico de la cocina española”, por “su sencillez en el proceso de elaboración”.

### Pollo con ciruelas

El pescado que propone es la única opción del primer plato para las mesas que celebran la Natividad de Jesús de este año y que da el testigo a “la carne” del año pasado, cuando cocinó pollo con ciruelas.

Hace un año, el fraile también elaboró un caldo, como entrante, a modo de sopa de picadillo, a base de carcasas de pollo, diversas verduras -zanahoria, apio, puerro, nabo, chirivía y picol- y dos huesos de carne -uno salado de espinazo y otro de jamón-.

En el caso del pollo, utilizó contramuslos, “piezas más nobles o solemnes”, además de cebolla y zanahoria para el fondo de la sartén, y de un majado compuesto por pan frito, almendras fritas, cúrcuma, canela, unos granitos de pimienta, ajos, ciruelas pasas sin hueso y huevos cocidos “para engordar la salsa”.

También fue un plato “sencillo” con una salsa “en la que contrastan los tonos dulces que le dan las ciruelas pasas”.

### Millones de visualizaciones y un libro

Precisamente, el pollo en pepitoria ha sido una de las recetas más exitosas en la trayectoria youtube de Ángel Ramón, con más de un millón de visualizaciones.



Celebra la vida,  
brinda con **El Progreso**

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

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





Todos estos preparados, entre caldos, sopas, salsas, asados, o estofados, están en el libro que el religioso publicó hace más de año y medio titulado 'Las recetas de fray Ángel: Cocina franciscana, rica, saludable y económica'. En sus páginas, recoge la herencia de la "espiritualidad franciscana", fundamentada en "la pobreza y en la consideración de fraternidad con toda la creación". La cocina franciscana, según la presentación, "entabla una relación fraterna con los alimentos que la naturaleza ofrece en cada tiempo y lugar", configurando así,

"una cocina respetuosa con el medio ambiente". Las cadenas cortas de los alimentos y los procesos sencillos de los platos son el eje de las propuestas culinarias de la publicación.

No faltan en el recetario el pisto y las migas manchegas que "siempre están presentes" porque "aquí en Valencia son muy valorados", celebra el fraile desde Ciudad Real. Estos humildes guisos ciudarrrealeños no faltan en la despensa de este popular cocinero.

### Cubrir huecos

Fray Ángel se inició entre los fogones hace más de una década en su nuevo destino valenciano "para cubrir un hueco que se quedó vacío", al igual que antes ejerció de "agricultor y ganadero" en otro convento franciscano de Córdoba donde vivió en comunidad "para servir".

Pero fue hace unos cuatro años, coincidiendo con la pandemia, cuando empezó a visualizar sus recetas a través de las grabaciones, con el objetivo







# Más de 100 años protegiendo todo lo que te importa

Millones de asegurados confían en la calidad del servicio de nuestros seguros.

**Hogar • Vida • Decesos**

**Descúbrelos todos en [www.ocado.es](http://www.ocado.es)**

**OFICINA CIUDAD REAL**

Calle Toledo, 20

Telf: 926 255 870

AGENCIA DE SEGUROS EXCLUSIVA

Nº REGISTRO DGSFP: C013305684280Z



**OCASO** SEGUROS

**OFICINA MALAGÓN**

Tercia, 16

Tlf.: 926 801 365

**OFICINA PUERTOLLANO**

Muelle, 6

Tlf.: 926 410 818

**OFICINA LA SOLANA**

San Vicente de Paúl, 9

Tlf.: 926 634 514

**OFICINA DAIMIEL**

De la Dehesa, 7

Tlf.: 926 851 744

**OFICINA VALDEPEÑAS**

Pintor Mendoza, 37

Tlf.: 926 322 789





de trasladar elaboraciones de comida “naturales y baratas”.

Es una labor que se enmarca en “la lección de Matías”, a la hora de “cubrir las necesidades” dentro del objetivo común de todos los seres humanos como es “ser felices” a lo largo del camino de la vida.

**Sencillez, ‘la maravilla del franciscanismo’**

Fray Ángel destaca “la sencillez” en cualquier vivencia -sobre todo espiritual- como una de las maravillas del ‘franciscanismo’. “Es descubrir la belleza en lo pequeño, en lo sencillo, en lo cercano, en la preciosidad de una amapola con sus cuatro pétalos, en la sonrisa de un niño o en comerse un plato de patatas con un huevo frito”, señala

“Detrás de la flor está su creador, agrega, y detrás del plato de patatas con huevo está mi padre anciano, que me quiere un montón, y que no ha podido prepararme otra cosa”. Se trata de “ver el cariño” con el enfoque “trascendental” del franciscanismo, muy lejos, reflexiona, “de toda la floritura que tapa la verdadera intención”.

**Vínculo con Corral**

Respecto a su vínculo con Corral de Calatrava “tengo una relación directa” porque en la localidad “viven mis padres, que son muy mayores, y acudo allí”. También acude a llamadas de su tierra, como el compromiso que cumplió el 3 de diciembre con la bendición de la inauguración del belén monumental de Ciudad Real, dedicado a San Francisco de Asís, creador de los montajes belenísticos extendidos por el mundo. Fue en la Nochebuena de 1223 cuando el santo organizó un belén viviente en una gruta, que, con el paso de los siglos, ha pasado como un legado de generación en generación.

**800 años de la Orden de San Francisco**

De aquello han transcurrido 800 años, los mismos que Fray Ángel celebró durante el cocinado de la merluza a la sidra al recordar los ocho siglos desde que el 29 de noviembre de 1223 el Papa Honorio III pusiera el sello para autorizar



la regla de San Francisco. Es una orden que “se extendió por toda Europa y América” y que, incluso “acompañó a los marineros portugueses por la costa africana hasta las Indias” y llegó a

Filipinas, La India, China o Japón. También hay huella franciscana en latitudes lejanas y frías como Groenlandia, Siberia o Alaska, según Fray Ángel.

S O M O S  F U T U R O

GRUPO  
**VIDASOL**  
WINE PRODUCERS

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



# Navidad 2023/24



Ayuntamiento  
de Manzanares

## Programa de Actos







# NOCHEVIEJA DE FIESTA Y COTILLONES EN CIUDAD REAL

Texto: **Fran Solís** / Fotos: **Lanza**

**D**ecía Joaquín Sabina en una de sus canciones más conocidas: "Que el fin del mundo te pille bailando / Que el escenario me tiña las canas / Que nunca sepas ni cómo ni cuándo /

Ni ciento volando ni ayer ni mañana".

La letra de este cantautor y poeta andaluz bien podría extrapolarse a lo que vivirán muchos ciudadrealeños durante las fiestas de Fin de Año que se celebrarán por los distintos rincones de la provincia de Ciudad Real y que servirán para despedir el año viejo bailando, riendo y disfrutando así como para recibir a 2024 llenos de ilusión y con los nuevos propósitos intactos.

2023 llega a su fin y el sector hostelero de Ciudad Real se prepara para sentir la fiesta de Nochevieja por todo lo alto. Atrás quedaron otros años aciagos marcados por la pandemia en los que tuvieron que suspenderse las fiestas que dan la bienvenida al nuevo año. Si bien las cifras de la última



noche del año pasado fueron, en términos generales, bastante buenas, en esta ocasión también se esperan buenos registros.

Los típicos cotillones volverán a ser los verdaderos protagonistas para pasar una noche en la que la diversión, la mejor música y el buen ambiente están asegurados.

Discotecas, bares, hoteles y restaurantes realizan los últimos detalles para tenerlo todo a punto y ya cuentan los días para empezar el nuevo año por todo lo alto.

Ante la imposibilidad de citar a todos los establecimientos de la provincia que van a celebrar la fiesta de Nochevieja, a continuación, les ofrecemos algunos de los más representativos.

## **Stranger Bits**

Stranger Bits, el primer y único Arcade Bar de Ciudad Real, vuelve a organizar una fiesta especial de cara a la Nochevieja con barra libre para todo el mundo y chocolate con churros.

**MOSTOS ESPAÑOLES, S. A.**

**MOSTOS CONCENTRADOS DE UVA - EXPORTACIÓN**

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





Con motivo de una noche muy especial, Stranger Bits albergará la celebración de un cotillón a puerta cerrada limitando su aforo a cien personas con el fin de “evitar aglomeraciones” y para que “la gente se encuentre a gusto”, según explica Juan Carlos Pinés, propietario del local.

A la hora de organizar esta fiesta privada para dar la bienvenida al nuevo año, hasta el pasado 10 de diciembre desde Stranger Bits mantuvieron en 50 euros el precio de la entrada al cotillón. Una vez terminada esta oferta, y desde el 11 de diciembre, las entradas han podido adquirirse a un precio de 60 euros.

Según comenta Pinés la música que se pinchará durante la fiesta de Noche Vieja será similar a la que habitualmente suena en el local, con predominio de las canciones de los años 80 y 90 y con los estilos de rock y la música más alternativa. Todo ello dentro del ambiente familiar e inmejorable que siempre se respira en Stranger Bits.

Pero sin lugar a dudas, una de las iniciativas que más alegrarán a las personas que decidan pasarse por este establecimiento para dar la bienvenida al nuevo año es que las máquinas de arcade del Stranger Bits estarán toda la noche en modo ‘Freeplay’, para que la gente pueda jugar y disfrutar gratis de los videojuegos.

De esta manera, Stranger Bits representa una de las mejores opcio-

nes para despedir el año dentro de un ambiente “tranquilo, distendido y muy familiar”, tal y como indica Juan Carlos Pines, quien señala que en el local “prácticamente todo el mundo se conoce y tiene los mismos gustos”.

#### Bar El Perro

En el bar El Perro la diversión está asegurada para esta Nochevieja. Si bien en este local no se celebrará un cotillón al uso, sí que se vivirá un ambiente más festivo de lo habitual.

Simón Fernández Mata, propietario del bar El Perro, establecimiento que el próximo año cumple su 25 aniversario, explica que la madrugada del próximo 1 de enero abrirán las puertas del local hasta que el cuerpo y las ganas aguanten, pues para esa noche no hay horario establecido de cierre en los locales y discotecas de Ciudad Real.

La música que sonará en El Perro será más festiva y acorde a lo que se necesita para acoger al nuevo año, donde tendrá cabida el rock & roll, el soul y el funk, sin descartar ciertos toques más fiesteros como las animadas canciones de Raffaella Carrá, que consiguen convertir los momentos en sublimes.

Con una decoración muy cuidada y personal, y en medio de un ambiente un tanto variopinto, la mayor parte de los clientes de El Perro, que suelen superar los 35 años, ya se conocen, pues son asiduos en este local desde hace muchísimos años.







El bar El Perro representa, por tanto, una de las mejores opciones para disfrutar de la Nochevieja y para bailar y disfrutar del nuevo año.

**Hoteles, restaurantes y salas de fiesta**

Muchos serán también los hoteles y restaurantes que durante la noche de Fin de Año ofrecerán una oferta especial para disfrutar de la mejor Nochevieja y para dar la bienvenida al Año Nuevo.

El Hotel Guadiana de Ciudad Real organizará una cena especial el 31 de diciembre. Acto seguido, todas aquellas personas que deseen despedir el año en este establecimiento hotelero y empezar 2024 de la mejor manera, podrán disfrutar de una fiesta de Nochevieja que se verá amenizada por la música de un DJ.

A escasos diez kilómetros de Ciudad Real, concretamente en la localidad de Carrión de Calatrava, el restaurante Casa Pepe ofertará una cena de gala y el cotillón de Fin de Año, todo ello en un ambiente festivo y de alegría para despedir 2023.

La fiesta de Nochevieja, que incluirá una recena con prensaditos de lomo adobado, caldo de ave y chupito de chocolate con churros, estará amenizada por la orquesta Samil y por el DJ David.

**CERE Miguelturra**

El Centro de Exposiciones y Representaciones Escénicas (CERE) de Miguelturra volverá a vivir una Nochevieja especial con su ya tradicional fiesta de Fin de Año.

Este es un evento muy esperado por todos los migueltureños y migueltureñas que darán la bienvenida a 2024 de la manera más especial.

En este caso el Ayuntamiento de Miguelturra no organiza este evento, sino que colabora cediendo el espacio para que las asociaciones y los bares que han resultado elegidos puedan llevar a cabo la fiesta de Fin de Año.

Se espera que la Nochevieja en el CERE de Miguelturra vuelva a ser un rotundo éxito, dentro del mejor ambiente festivo.

Otras de las poblaciones ciudadreales que vivirán intensamente la fiesta de Fin de Año en la madrugada del 31 de diciembre al 1 de enero será Manzanares. En la Carpa auditorio municipal "La Pérgola", con una 'discomóvil', se podrá disfrutar del coti-



llón a un precio de 5 euros sin con- entradas podrán adquirirse desde el la Casa de la Juventud y el mismo día  
sumición y con aforo limitado. Las 22 de diciembre y hasta el día 29 en en taquilla.



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



**Abierto  
período de  
contratación**

**agroseguro** 

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







# LAS UVAS SE TOMAN EN EL CAMPO

Texto: **J.M. Beldad** / Fotos: **Lanza**

Ciudad Real es tierra de campo durante todo el año. Pero casi más en el invierno y en la Navidad. El entorno rural forma parte del día a día, tanto para el trabajo como para el ocio, y eso puede ser sugerente para todos aquellos que están alejados en urbes o metrópolis incluso de otras comunidades autónomas

**L**a llegada del último día del año supone, en la mayoría de las ocasiones, una experiencia inolvidable por unas cosas o por otras. Hay quienes optan por celebrar la Nochevieja en las pintorescas casas rurales que pueblan su territorio, saliéndose de la zona urbano. Y otros que hasta deciden viajar para hacerlo.

Los escenarios marcados por belleza del entorno natural han sido la elección que ha ido ganando popularidad en los últimos años, convirtiéndose en una tendencia en alza para aquellos que buscan despedir el año de una manera única y alejada del bullicio urbano. Conocida por sus encantadores pueblos y su rica tradición gastronómica, Ciudad Real ofrece a los visitantes la oportunidad de sumergirse en un ambiente de tranquilidad y belleza rural durante estas festividades.

## Castilla-La Mancha lidera el turismo rural

Durante el 2022, los alojamientos rurales en Castilla-La Mancha, y concretamente en la provincia de Ciudad Real, alcanzaron una ocupación superior al 60%. Las estadísticas recientes indican un incremento significativo en la demanda de alojamientos rurales para celebrar la Nochevieja, con un aumento del 30% en reservas en comparación con años anteriores. En lo que va de año 2023, la región lidera el crecimiento del turismo rural hasta noviembre, lo que supone un incremento de un 15% respecto al 4% que se observa en los datos de carácter nacional.

Este fenómeno no solo refleja la atracción por escapar del ajetreo de la ciudad, también lo hace con el interés que suscita el turismo rural en la actualidad. Las casas rurales, convertidas en refugios acogedores para familias, grupos de amigos o parejas se refugian en estos alojamientos buscando experiencias de todo tipo, desde senderismo, deportes, baños en el río o simplemente, la conexión con la naturaleza.



La celebración se tiñe con las tradiciones locales: desde las cenas típicas que exaltan los sabores de la región hasta las uvas de la suerte que se degustan al son de las campanadas de medianoche. El ambiente festivo se entrelaza con la serenidad del entorno rural, y es ahí donde, probablemente, reside el éxito de esta modalidad turística en auge. Nochevieja en Cabañeros

El presidente de Cabañeros Hortur, Mariano Gómez que las 5 casas rurales de Horcajo de los Montes que forman la asociación están ocupadas para Nochevieja. Esto supone más de 50 personas que se desplazan a la localidad para celebrar el fin de año. Gómez señala que “los clientes son familias o grupos de amigos”. Él destaca la procedencia de los visitantes:

principalmente de la comunidad de Madrid. Encaja con las razones que esgrimen muchos de los ocupantes de estos alojamientos, muy relacionados con alejarse del día a día ruidoso de las urbes.

Horcajo, con su arroyo de la Chorrera con su salto de agua de unos 15 metros o rutas a pie por la Sierra de la Celada, ofrece la posibilidad de perderse en un espacio natural protegido como es Cabañeros. Mariano Gómez cree que desde la pandemia “se está viviendo un auge respecto a los alojamientos rurales, y especialmente en fiestas señaladas”. De hecho, afirma que este año han facturado más que el año anterior.

Román, propietario de 6 casas rurales en el mismo





entorno, también tiene todas completas para Nochevieja. En su caso, la práctica totalidad es para grupos familiares, ya que intentan “evitar a los grupos de amigos”. Román alojará a unas 50 personas entre Nochebuena y fin de año, y afirma entre risas que la gente elige las casas rurales “colaboran todos para preparar y recoger, sin embargo, cuando lo hacen en casa de algún familiar, el que pone la casa le toca muchísimo más trabajo de preparación y limpieza”. Quizás también haya un poco de practicidad en lo del alojamiento rural de grupo.

### El Valle de Alcudia, paraíso natural

Desde la Asociación de Empresarios Turísticos Valle de Alcudia y Sierra Madrona (ASETURVA), la asociación que se encarga de gestionar el turismo en esa comarca, señalan que ocupación es diferente de unas zonas a otras. Haciendo la media, comentan que la ocupación está en torno al 40%.

Otra de las asociaciones de la comarca, Madrona Activa, propone diversas opciones para todos aquellos que decidan pasar la Nochevieja -u otros de los días señalados de la Navidad- en alguno de los alojamientos rurales de la zona.

Actividades como decorar un árbol al estilo natural el día antes de Nochebuena, las “preuvas” al son de las campanas del mediodía en lo alto del Cerro Abulagoso la Ruta de los Propósitos, donde se desentierra una cápsula del tiempo enterrada en años anteriores para ver si se han cumplido los objetivos, son algunas de las que se pueden disfrutar en la comarca si se decide por empezar el 2024 rodeado de uno de los tesoros naturales de la provincia. ‘La Casa del Príncipe’, un lujo para empezar el año Jesús Pozuelo es el dueño de ‘La Casa del Príncipe’,



un edificio singular que fue un encargo personal de Pablo Alfonso de Metternich y Silva, X conde de Castillejo, VI príncipe de Metternich-Winneburg. Actualmente, reformada y con todas las comodidades, puede alojar a 19-20 personas.

Tras un largo proceso de restauración del edificio

y su entorno, en agosto del 2020 abre sus puertas, y desde entonces ha sido un éxito de crítica y público. Sus valores son intachables, y para esta Nochevieja está ocupada por una familia que ha elegido pasar 3 noches en este entorno tan peculiar. El hecho de estar aislada y no molestar a vecinos “igualmente influye”, comenta Pozuelo y añade que estar en un “entorno adhesado hace que se puedan dar paseos caminando o en bici”. En la casa hay 10 bicicletas a disposición de sus huéspedes.

Ana Isabel es una de ellas. Madre de dos hijos adolescentes, sus padres viven en Malagón, y como son familia y son muchos, pues “siempre intentan coger una casa por la zona para reencontrarse la familia”. Esos días, básicamente, “van a estar juntos, en familia”. Y añade que intentarán “hacer alguna salida para pasear por Las Tablas de Daimiel”.

### El Hidalgo y su idilio alicantino

María Reyes es la propietaria de la Casa Rural ‘El Hidalgo’, situada en pleno Campo de Calatrava. Su propiedad también se encontrará a plena capacidad para el fin de semana de Nochevieja. Además, ella se muestra muy orgullosa y gratificada de que sea “para gente que ya conoce la casa”.

Un grupo de parejas de mediana edad que vienen desde Alicante hasta el corazón de la provincia de Ciudad Real le darán la bienvenida al 2024 en esta casa. Ellos comentan que empezaron a ir a la casa porque es “muy cómoda, grande y conserva ese encanto rural”, aunque señalan que “cumple con todas sus exigencias”.

La situación geográfica, en su caso, depende de la facilidad de conexión para otras personas que se

**MEJOR BODEGA ESPAÑOLA · 2023**  
MUNDUS VINI®  
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARDS

Brindamos  
por unas  
Felices Fiestas

Félix Solis

PATROCINADOR OFICIAL  
DEL VIÑA ALBALI VALDEPEÑAS  
FÚTBOL SALA LNFS – PRIMERA DIVISIÓN

Lanza

Semana de La Mancha

27

15/12/2023

WINE-MODERATION  
© 2023 FELIX SOLIS S.L. - C/ALBALI, 10 - 13010 VALDEPEÑAS (CIUDAD REAL) - ESPAÑA





unen al grupo: “Están repartidos por diversas zonas de la geografía española y les viene bien este enclave”:

### Cerromolino, la decana de las casas rurales en Ciudad Real

La Casa Rural Cerromolino, ubicada en Calzada de Calatrava, es el alojamiento de este tipo más longevo en la provincia de Ciudad Real. Su propietaria, Mercedes Barato, señala que llevan teniendo el mismo grupo familiar desde hace unos años. Uno de los integrantes de esa familia es Jaime, de mediana edad, que afirma que una de las cosas primordiales por las que la eligen es “la autonomía”. También comenta la importancia de “salones amplios y de encontrarse en la paz del campo”.

Esta familia la conforman, sobre todo, residentes en Valencia y Madrid. La casa les viene bien porque sus padres viven en Puertollano, de la que son originarios. Llevan 5 años pasando Nochevieja en Cerromolino y pasan un par de días allí, normalmente desde la mañana del 30.

Y lo hacen porque, según comenta, ese día anterior sirve para “ponerse al día, comer juntos y disfrutar del entorno natural”. Hacen senderismo y el mundo se para durante dos días. A nivel económico, Jaime dice que “a pesar de no ser barata, lo es por la calidad que se da y porque, al fin y al cabo, es como estar de vacaciones”.

En su caso, asegura que seguirán repitiendo porque es “algo diferente” y porque se ha creado un vínculo de confianza con la propietaria.

### Fiesta en el campo

En el otro lado de la historia se encuentra Julián (29), que va a pasar la Nochevieja con su numeroso grupo de amigos -23 personas- en una casa rural de la provincia de la que prefieren no decir el nombre “por si acaso”. Ellos buscan lo contrario a lo que buscaba Jaime en Cerromolino: quieren fiesta, copas en el jacuzzi y barbacoa para comer.

Julián dice que es el tercer año consecutivo que lo van a hacer y añade que “esto empezó por la pandemia”. Asegura que antes de ella no se había planteado pasar la Nochevieja alejados de sus familias,



“pero con las cuarentenas famosas y las restricciones no podíamos reunirnos, optamos por ir a una casa rural y nos gustó mucho la experiencia”. Julián comenta entre risas que lo más complicado son los preparativos: “Hay muchas cosas que comprar y nadie quiere hacerse cargo”. Lo cierto es que preparar dos comidas y una cena en esa fecha para un grupo de tantas personas puede suponer una tarea difícil.

“Hay que hacer una lista e ir priorizando lo que verdaderamente se necesita, porque luego cada uno empieza a pedir caprichos y no se puede”, dice Julián. Su plan al llegar a la casa el día 30 por la mañana es dar un paseo y empezar a preparar para la barbacoa. Afirma que ese es “el día para comer jun-

tos y echar la tarde entre cervezas, juegos y copas, y para tomarse las preuvas”.

Respecto a la noche previa a fin de año, Julián cree que “no habrá mucho jaleo, aunque nunca se sabe”. Sin embargo, no todo es tan fácil al estar en una casa rural el 31 de diciembre: “Estamos pringando desde por la mañana, porque hay que organizar, preparar y cocinar todo”. Este año, además de los típicos aperitivos, marisco y otras viandas, el plato principal serán entrecots a la brasa: “Queremos aprovechar la lumbre”.

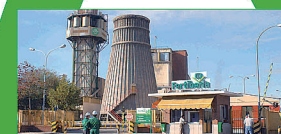
En realidad, el ritmo de estas 48 horas para el grupo de Julián será frenético, porque el día 1 tienen que recoger la casa: “Es verdad que cuando te levantas

## Fertiberia

La fuerza de una empresa netamente española que es la más importante de su sector en la Unión Europea. La fuerza del líder de fertilizantes en España. La fuerza de una compañía con vocación de futuro y de servicio a la agricultura y economía españolas. La fuerza de la tierra... De nuestra tierra.



## la fuerza de la tierra



### Fábrica de Puertollano

Políg. Industrial. 13500-Puertollano (Ciudad Real).  
Tel. 926 449 300. [www.fertiberia.com](http://www.fertiberia.com)



# CICLO DE NAVIDAD

Del 1 de diciembre de 2023 al 6 de enero de 2024

VIERNES

1

18.30h

INAUGURACIÓN

**MERCADO  
NAVIDEÑO**

PLAZA DE ESPAÑA

DOMINGO

10

11.30h

INAUGURACIÓN

**BELÉN  
MONUMENTAL**

AYUNTAMIENTO



Más información  
[turismoycultura.alcazardesanjuan.es](http://turismoycultura.alcazardesanjuan.es)

## INAUGURACIÓN DE LAS LUCES DE NAVIDAD

**Viernes 1 de diciembre, 17:30h. Plaza de España.**  
Amenizado por la Escuela de Danza Dancea.

## ENCUENTRO DE CORALES

**Sábado 2 de Diciembre, 19.30h. Museo Municipal.**

Con la participación de la Coral Polifónica Villa de Mancha Real y la Coral Polifónica de Alcázar de San Juan.  
Organiza la Coral Polifónica de Alcázar de San Juan.

## RECOGIDA DE JUGUETES SOLIDARIOS

**Viernes 1 de diciembre de 17.30h a 19.30h.**

**Sábado 2 de diciembre de 11.00h a 14.00h.**

Organiza la Asociación Cultural y Social El Sosiego y colabora la Asociación de Coros y Danzas "Tierra Llana".

## ZAMBOMBÁ ROCIERA

**Viernes 8 de diciembre, 19h. Plaza de España.**

Participan Coro Rociero El Monte de Bolaños de Calatrava, Coro Rociero Alma Rociera de Valdepeñas y Coro Rociero Aires del Rocío de Alcázar de San Juan.

Organiza Coro Aires del Rocío.

## CONCIERTO DE NAVIDAD CRUZ ROJA

**Domingo 17 de diciembre, 12h. Teatro Emilio Gavira.**

Participan la Asociación de Coros y Danzas "Tierra Llana", Asociación Banda de Música, Coral Polifónica y Escuela de Música

Entradas: 6€. Puntos de venta habituales, Cruz Roja y el día de la actuación en la taquilla del teatro.  
Org. Cruz Roja.

## XXIX MUESTRA DE AGUILANDEROS

**Domingo 17 de diciembre, 19.30h.**

**Parroquia de San Juan Bautista.**

Con la actuación de colectivos locales.

Organiza la Asociación de Coros y Danzas "Tierra Llana".

## XXI ENCUENTRO ESCOLAR DE VILLANCICOS

**Martes 19 diciembre, 10.00h. Teatro Emilio Gavira.**

Con la actuación de todos los centros escolares de la ciudad y como grupo invitado el colegio de E.E. María Auxiliadora de Campo de Criptana. Organiza la Asociación de Coros y Danzas "Tierra Llana".

## RONDA DEL MANTECAO

**Jueves 21 diciembre, 19.00h.**

**Calle Emilio Castelar** (esquina Avenida Juan Álvarez Guerra) y **finalización en la Plaza de España** (Belén municipal y Mercado Navideño). Org. Asoc. Coros y Danzas "Tierra Llana".

## RECITAL POÉTICO DE NAVIDAD

**Viernes 22 de diciembre, 20.00h. Sede del Ateneo.**

A cargo del Grupo Literario del Ateneo de Alcázar.

## VILLANCICOS SOLIDARIOS EN LA CALLE A BENEFICIO DE AECC

**Sábado 23 de diciembre, 12.00h. En la zona Centro Comercial, finalizando en el Mercado Navideño.**

A cargo de la Coral Polifónica de Alcázar de San Juan.

## CONCIERTO DE VILLANCICOS

**Sábado 23 de diciembre, 19.30h.**

**Parroquia de San Rafael.**

A cargo de la Coral Polifónica de Alcázar de San Juan.

## CONCIERTO "PECATA MINUTA"

**Viernes 29 de diciembre, 20:00h. Museo Municipal.**

Actuación de la Compañía Dodecafónica e Historiográfica del Ateneo "Sursum Corda".

## SORTEO CESTA DE NAVIDAD

**Día 31 de diciembre a las 13.30 h. en el Centro Cívico.**

Organiza la Hermandad del Santo Entierro.

## CAMPANADAS INFANTILES Y UVAS SOLIDARIAS.

**31 de diciembre, 12h. Plaza de España.**

## ROSCÓN DE REYES SOLIDARIO

**3 de enero de 2023, 18h.**

**Calle Emilio Castelar (Pastelería La Rosa)**

"Un trozo de roscón a la voluntad".

A beneficio de Cruz Roja.

Organiza ASECEM y Colabora: Pastelería La Rosa.

## CONCIERTO DE NAVIDAD

**3 de enero, 19.00h. Plaza de España.**

A cargo del Dúo Belcorde. Cultural Navidad 2023 de la Diputación de Ciudad Real.

## CONCIERTO DE MÚSICA PARA NIÑOS "HÉROES Y VILLANOS"

**Domingo 7 de enero de 2024, 12h.**

**Teatro Emilio Gavira.**

A cargo de la Banda Sinfónica Santa Cecilia de Alcázar de San Juan.

V Concurso **BELENES** Memorial FRUCTUOSO Y NICOLÁS CASTELLANOS

Podrán inscribirse asociaciones, instituciones y personas físicas a partir de 7 años

IV Concurso **DIBUJO INFANTIL**

Podrán participar todos los niños y niñas desde los 4 a 13 años de edad inclusive

Más información: [santoentierroalcazar@gmail.com](mailto:santoentierroalcazar@gmail.com)

**TÓMBOLA SOLIDARIA DE CRUZ ROJA**

**Del 4 al 29 de diciembre.** Los boletos podrán adquirirse en los establecimientos comerciales donde este el cartel de Cruz Roja. Importe del boleto: 2€.

**Recogida de premio:** 11.30h-13:30h y 18.00h-21:00h. en el local de la Plaza (en los bajos del mercado). Org. Cruz Roja. Colabora ASECEM y Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.



Ayuntamiento de  
ALCÁZAR DE SAN JUAN

Patronato  
Municipal  
de Cultura

100  
ANIVERSARIO

CONSEJALÍA  
DE TURISMO

#EsAlcázar







en Año Nuevo y ves los estragos de la noche anterior, te da pereza”. Independientemente de eso, Julián sueña: “Ojalá y podamos hacerlo muchos años, y que acabe siendo con las familias”.

**Amigos y niños en el campo**

Lucía (37) es madre de un niño en edad preescolar. Ella va a pasar el fin de año con un grupo de parejas amigas y sus respectivos hijos. Comenta que lo hacen así “para estar más tranquilos y evitar los jaleos de las cenas familiares”. Para Lucía, estos días suponen una “desconexión de la vorágine del día a día con el trabajo y el niño”. Su marido, Óscar, de la misma edad y que habitualmente teletrabaja, señala que “poder echarse la siesta al lado de la lumbre la tarde de Nochevieja es un placer auténtico”.

Asimismo, cree que a pesar de los preparativos “merece la pena tener esos ratos paseando por el campo con los niños, los amigos y sin más preocupación que tirar la basura al terminar de cenar”. Respecto a los niños, reconoce que intentan hacer “cosas divertidas para los mayores” y preparar las casa a las que van -ya es el cuarto año que lo hacen- para que “los pequeños puedan estar a gusto y tengan sus zonas de juego”.

**Casa de campo para ahorrar**

Francisco, residente en la provincia de Ciudad Real, pero natural de la vecina Córdoba, comenta que en su familia se van a una casa rural en Nochevieja “principalmente para ahorrar”. Todos los miembros de su familia viven en sitios diferentes y visitan a sus padres, y “ahí no cabemos”. El primer año que alquilaron una casa rural se dieron cuenta de que era “mucho más viable que un hotel”. El año pasado estuvieron en uno de los alojamientos de la localidad de Corral de Calatrava, y estuvieron tres o cuatro días.

“Con esto consigues estar en un sitio amplio y que estemos toda la familia, además con intimidad”, comenta Francisco. En su caso, el precio es muy relevante: “Estar todos juntos en el mismo sitio, ya sea hotel o casa al uso no es rentable”. Como principal ventaja, él asegura que lo primordial es la comodidad. Incluso a veces reciben visitas de amigos.



Los inconvenientes los tiene claros: “A veces no se puede conseguir alojamiento en la zona que quieras”. También señala que, si uno se despista con la fecha, “lo paga caro”. Pero más allá de eso, Francisco cree que no hay más inconvenientes, ya que es simplemente “otra forma de hacerlo”. La rutina para esos días está marcada por un sentido claro de convivencia: “Barbacoa, arroces, senderismo, si

es Nochebuena viene Papá Noel y los niños lo vean por la ventana”. Afirma que “es como estar de vacaciones”.

**El entorno del Robledo y baño en el Bullaque**

Si hay algo famoso en la provincia para el día de Nochevieja, más allá de las tradicionales carreras



**PREMIO GRAN SELECCIÓN CAMPO Y ALMA**

Categoría Vino Blanco

**MEJOR VINO BLANCO DE CASTILLA-LA MANCHA**

**LIENZO CHARDONNAY**

CAMPO YALMA CASTILLA-LA MANCHA

*Arte en Vino*



**VIRGEN DE LAS VIÑAS**  
BODEGA Y ALMAZARA

**LIENZO**

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

**CHARDONNAY**  
FERMENTACIÓN EN BARRICA





populares, es el baño en el Bullaque la mañana del último día del año, en la localidad de El Robledo. Conocido como el 'día del Río', los habitantes y visitantes se bañan en las aguas -normalmente casi heladas- del río Bullaque y se celebran diferentes eventos lúdicos alrededor de esta fiesta.

El pueblo se vuelca completamente para Nochevieja y es uno de los grandes destinos de turismo rural de la provincia. Montse, propietaria de la Casa Rural 'La alcazaba', con su estilo medieval muy peculiar, señala que este año estará ocupada por una familia. "De momento no les he dicho nada de la tradición del baño en el río, pero lo haré cuando el ayuntamiento nos mandé la información", comenta.

En su caso, reconoce que las Nocheviejas "asustan un poco", pero a la vez asegura que "siempre he tenido familias que no me han dado problemas de ningún tipo". Ella cree que el viajero y el huésped habituales "no suelen saber lo del día 31, se enteran al llegar". Sin embargo, las actividades van desde chocolate caliente para los bañistas, hinchables y otras atracciones para niños. El pueblo vive la fiesta de fin de año como un día de tradiciones y en el que se vuelcan habitantes y visitantes.

#### Las tradiciones cambian

Habitualmente, si uno pensaba en Nochevieja, lo hacía pensando en la familia, los manteles navi-

### A pesar de los preparativos "merece la pena tener esos ratos paseando por el campo con los niños, los amigos y sin más preocupación que tirar la basura al terminar de cenar"

deños de las madres y las abuelas, la cubertería 'buena', sillas plegables y salones donde la filosofía siempre era "donde comen dos, comen tres, y donde caben quince, caben veinte", las campanadas en la televisión -probablemente en RTVE y quizás con Ramón García y su capa- y puede ser que luego un cotillón que acabaría con 'Paquito el Chocolatero'. Ahora los tiempos sugieren un cambio en la tradición porque, como la propia vida, evolucionan. Los niños corretean por el campo, hay bicicletas, ríos, la sartén en unas brasas y una vida diferente a la habitual, pueden suponer un atractivo para

que la gente tome la decisión de pasar Nochevieja en un entorno rural. En algunas zonas de España esta opción va camino -si no lo es ya- de ser la favorita de aquellos que se desplazan a pasar el fin de año fuera de sus casas. El auge del turismo rural es un hecho demostrable, como así indican las estadísticas, y los factores por lo que es así suelen estar relacionados con el estrés y la vorágine de la vida diaria. Los que van al campo buscan tranquilidad, paz y conectar con la naturaleza. No es de extrañar que también lo busque en un momento tan marcado.

Casi todos los testimonios recabados para este reportaje afirman que eso es lo que buscan yéndose a una casa rural a pasar la Nochevieja. Cabe preguntarse si, mientras toman las uvas en el campo al calor de una lumbre, pensarán en que quizás el año que viene sea mejor.

**NAVIDAD**  
*en Socuéllamos*  
*Programación 23/24*

*Cultura en Navidad* | Socuéllamos  
AYUNTAMIENTO





# LA NANCY AITANA REVIENTA LAS VENTAS ESTAS NAVIDADES

Texto: **Héctor Peco** / Fotos: **Elena Rosa**

**C**ada Navidad, los diseños de juguetes y las empresas que se dedican a ello se reinventan, buscando el filón que les haga reventar las ventas, bien a través de las grandes campañas de publicidad, o aprovechando el tirón de algún personaje que este año tiene nombre propio: Aitana Ocaña.

Y es que, es precisamente el nombre de la cantante catalana el que más suena cuando se pregunta en las tiendas de juguetes, cuál es el objeto más preciado estas navidades. 'La Nancy Aitana', coinciden todas ellas, que no han parado de venderla desde que saliese al mercado el pasado 22 de septiembre. ¿Qué tiene de especial? Es Aitana. No es casual que una marca que nació en 1978, haya elegido a la cantante para ser la primera estrella en la que se fija para lanzar una línea de muñecas propia. Inspirada en el videoclip 'Las Babys', la Nancy Aitana de 39,95 euros, cuenta con numerosos accesorios para acercar a la realidad de escenarios, estrellato y música hasta las casas de media España, a donde ya han llegado sus canciones y es fácil, que si hay algún adolescente por medio, suene de fondo en algún momento del día.

## Clásicos también a la cabeza de ventas

Además de la Nancy Aitana, grandes clásicos como los tamagotchis o los Furbys, siguen teniendo su target y copan los primeros puestos en el ranking de ventas. Tal vez, porque aquellos preadolescentes de los 80 que soñaron con tenerlos, hoy son quienes ejercen de padres y buscan esa conexión con el pasado, añorando una infancia que se esfumó demasiado rápido y sin avisar de que lo estaba haciendo.

Más atrás han quedado los Playmobil, los Legos, las Barbies o los balones de fútbol, dando paso también a las tablets y dispositivos digitales que cada vez ganan más espacio en las cartas a los Reyes Magos de los más pequeños.

En La Mezquita (c/Toledo), explica Francisco su







encargado, también se están vendiendo a decenas los Bitzee, difícil de escribir, pero fácil de verlo como el regalo perfecto. “Esto es una mascota digital interactiva, con el que el usuario puede interactuar y que está causando sensación esta Navidad”.

El mes de noviembre, explica, “ha servido para acumular un buen volumen de ventas. En nuestro caso fue cuando salió el catálogo de productos y hemos notado que desde entonces la afluencia ha ido aumentando paulatinamente”.

Algo similar están viviendo en Juguettos (c/ Alarcos) de Ciudad Real. “En nuestro caso a partir del puente de diciembre hemos notado que las ventas se han disparado. Por ejemplo, de Nancys Aitana ya no tenemos y el stock y el número de compras de Furbys y tamagotchis nos hace prever que también van a agotarse en breve”, apunta Isabel, su dependiente.

En otro punto de la ciudad, en Juguetería (Av. Alfred Nobel), tampoco paran de llegar coches para hacer sus reservas a sus Majestades los Reyes Magos, porque son magos, pero necesitan ir apuntando para que no se les olvide nada el próximo día 6 de enero.

Aquí, destaca Manuel, “en nuestro caso no tenemos problema de almacén”, valorando que compitiendo de tú a tú con los juguetes de moda, en su tienda también compiten los que cuentan con su propia marca. “Aquí son muy demandados los juguetes de marca propia y exclusiva, de hecho, son de los que



más vendemos y por los que más preguntan la gente”.

#### Cómo hemos cambiado

No hace tanto, por casa había algún juguete; por aquí un Action Man, por allá, un Caballero del Zodiaco con su armadura de oro, un Scalextric al que se le perdió algún tramo de pista; el Cocodrilo Sacamuelas, el Bingo al que le dio más uso la abuela que tú mismo, el mando del coche teledirigido que

no sabes cuándo dejaste de usar, incluso una agenda digital de Star Wars que nunca supiste qué uso tenía.

Puede que la Navidad haya cambiado desde que Ramón García y Anne Igartiburu dejaron de ser la pareja inseparable para dar las campanadas en TVE, por más que uno y otra hayan ido apareciendo con otros al lado.

Puede que lo hiciese cuando los chistes de Paco Gandía dejaron de sonar en la tele antes de que los niños saliésemos a la calle con los petardos y las panderetas a pedir el aguinaldo. O tal vez, dejó de ser lo que era cuando los episodios de Mr. Bean -quién no recuerda el del pavo o el del cabezazo a la Reina- dejó de ser el preámbulo de las cenas navideñas.

El caso es que de aquellas navidades familiares de los ochenta sólo queda el eterno tamborilero de Raphael al que cada año parece que se le multiplican las estrofas y los polvorones de almendra que siempre mueren espachurrados en un puño, porque, aunque no haya instrucciones de uso, es así como se comen.

Ahora en las cenas de Navidad hay incluso regalos, algo que antes sólo ocurría el día de Reyes, que pese a la alegría del desventorio, siempre se acompañaba de la morriña de las vacaciones del colegio agotadas.

En Ciudad Real siguen mandando los Reyes Magos







A pesar de que Papá Noel ha ido ganando adeptos y de que son muchas las familias que han decidido aprovechar esta oportunidad para hacer entrega de los regalos antes de lo que era habitual “para que disfruten más de ellos”, los vendedores consultados para elaborar esta pieza escrita decantan la balanza a favor de los Reyes Magos.

Isabel marca esa diferencia precisamente. “Hay algunos padres que hacen entrega de algunos regalos en Navidad para que los hijos puedan disfrutar unos días antes de ir al colegio, pero habitualmente, hacen sus encargos para Reyes Magos”.

En sintonía se pronuncia Manuel. “En Ciudad Real siguen ganando los Reyes Magos” y puede, que ésta, sea la última generación en la que lo sigan haciendo, porque los niños de los 80 conocimos a Santa de rebote y hasta en el colegio recibimos su visita, pero los amores de verdad, duran toda la vida, y nosotros se lo juramos a los Reyes de Oriente, por la alegría de ir a visitarlos a las carpas municipales, por el brillo de nuestros ojos cuando lanzaban caramelos en la cabalgata y los mayores se disfrazaban de soldados para cogerlos y por esas noches mágicas, donde no queríamos dormir, y con llegaba



el agotamiento se producía la magia de los regalos. Ojalá nunca se pierda esa magia y todos los niños puedan sentirla, sea en el momento que sea, por-

que es ahí, en ese lugar donde la sientes, es donde se acomoda la infancia y los recuerdos que permanecen para el resto de nuestros días.

*Feliz Navidad  
&  
Próspero 2024*

**Cooperativa Santa Catalina**

COOPERATIVA SANTA CATALINA  
CALLE COOPERATIVA 2  
13240 - LA SOLANA, CIUDAD REAL  
TEL: +(34) 926 632 194

PEDIDOS CON ENVÍO GRATIS  
A ESPAÑA PENINSULAR EN:  
[WWW.SANTACATALINA.ES/TIENDA](http://WWW.SANTACATALINA.ES/TIENDA)

Reserva LOS GALANES TEMPRANILLO





# EL MUNDO NECESITA UN GIRO

Pasa del "usar y tirar" a la economía circular, donde reciclando botellas de plástico se pueden fabricar zapatillas. Latas, briks y envases de plástico siempre al contenedor amarillo.





# Postales del Universo



**NEBULOSA DE LA (LUNA) CRECIENTE (NGC 6888).**- Esta quincena presento una nebulosa de un tipo diferente al habitual. La mayoría de las estrellas que ha creado esta nebulosa es una estrella de gran masa (quizás 20 o 30 veces mayor que el Sol) que aún no ha muerto. Son de color azul debido tanto que en ocasiones expulsan las capas más externas de la estrella antes de morir, mientras siguen consumiendo Hidrógeno y Helio en su interior.





nebulosas son cadáveres de estrellas que explotan y lanzan al espacio los materiales que han estado sintetizando durante su vida. En este caso, la es-  
to a la altísima temperatura a la que se encuentran (quizás 45000 grados) en ellas los procesos de emisión de energía son más violentos de lo habitual,  
La mayoría acabarán como supernovas dejando un agujero negro como último residuo de su núcleo.

**Fotografía: Juan Antonio González**

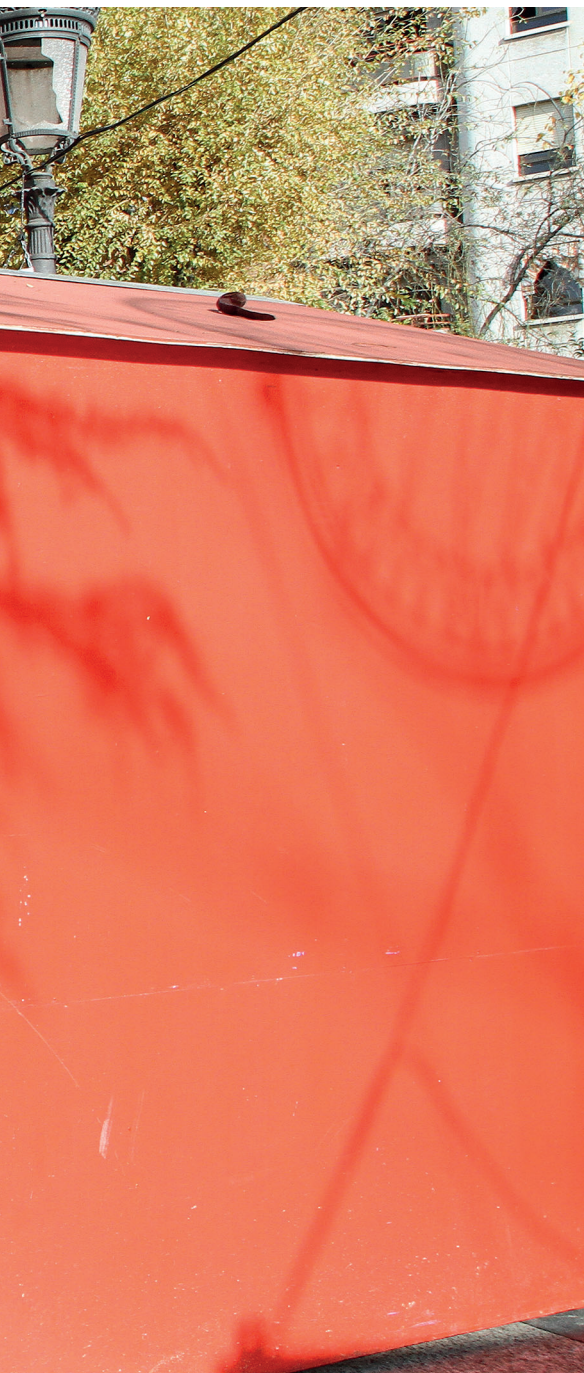




# LA NAVIDAD EN EL PASEO DE SAN GREGORIO

Texto: **Graci Galán** / Foto: **Lanza**





**E**l Paseo San Gregorio de Puertollano ha sido, durante décadas, centro neurálgico de las actividades lúdicas y culturales en la vida social de esta localidad.

En Navidad, desde hace también unos años, es uno de los lugares de paso habitual en estas fiestas, tanto para niños como para mayores. A la habitual cita de ir a ver el árbol navideño, que se instala en esta zona para hacer el ya famoso selfie o las instantáneas que servirán de recuerdo, también se suma la instalación de diferentes atracciones feriales. Estas luces de color y el sonido de estas atracciones hacen que hace que el Paseo San Gregorio recobre parte de su vida más lúdica con las sonrisas e ilusión de los más pequeños para poder disfrutar de algunas de estas atracciones y poder pasar un buen rato en compañía de sus familiares. En esta ocasión, también ha regresado un tióvivo de los de antaño donde los más pequeños podrán inmortalizar sus recuerdos que, cuando pasen los años, volverán a vivir con la nostalgia de aquella niñez.

En este mismo entorno, el olor a churros hace llevar nuestros sentidos a recordar a tiempos de fiesta. La Churrería Arias, una de las típicas que hace parada en esta localidad desde décadas atrás, ofrece sus calientes churros –grandes, peque-

### En este mismo entorno, el olor a churros hace llevar nuestros sentidos a recordar a tiempos de fiesta

ños, rellenos de chocolate...- a los puertollanenses que hacen parada en este lugar. Siempre acompañado de un chocolate bien caliente que tan bien viene en la época de diciembre en la que se celebran estas fiestas navideñas, aunque últimamente los fríos ya no son lo que eran. El olor a churros recorre las inmediaciones de este paseo y te acerca hasta ellos.

Las atracciones, la churrería o el árbol de Navidad se convierten en estos días navideños en lugares de reuniones familiares para poder hacer algo diferente en estas fechas y, si no es usted amante de los churros también puede hacer una parada en los famosos vinos de Cariñena, de esos que anuncian que “se sirven bien fríos”. Aunque parece que no apetece hacer parada en estos vinos por las bajas temperaturas propias de estas fiestas, al pasar por allí finalmente invitan a hacer una parada y disfrutar de esos vinos que nos recuerdan siempre a la feria. En compañía de amigos y familiares siempre es una cita pendiente.

Junto a los churros y los vinos se ha convertido también en un clásico las patatas asadas donde los ciudadanos aguardan, algunos días, su turno para poder llevarse una de las patatas asadas con guarnición a sus casas. En algunos hogares se ha convertido ya en toda una tradición en estas fechas navideñas.

Además, si la cita en este Paseo San Gregorio es durante el día siempre podrán hacer una parada en las casetas de libros que aguardan a ser regalados por estas fechas. O en las casetas del mercado navideño donde poder adquirir algunos regalos que bien servirán para las citas de Reyes.

Y hablando de Reyes, el Paseo San Gregorio se convierte también en epicentro de estas fechas donde sus Majestades de Oriente reciben durante varios días las cartas y mensajes de los más pequeños de la ciudad y ponen el punto y final a estas fiestas navideñas tras la gran Cabalgata de Reyes Magos. Desde este punto también enviarán sus mejores mensajes a los puertollanenses, ya en el final de estas citas navideñas, para dar paso a la ilusión en cada uno de los hogares de los puertollanenses.

Tras estas fiestas navideñas el Paseo San Gregorio recobrará su silencio, dejará atrás sus luces y colorido, pero continuará con el ir y venir de los puertollanenses paseando por el mismo, esperando de nuevo otra cita lúdica y festiva para poder seguir dando vida a nuestro paseo.







# VALDEPEÑAS, TAN SOLIDARIA COMO SIEMPRE EN NAVIDAD

Texto: **Maite Guerrero** / Foto: **Lanza**

**E**l Valdepeñas siempre se ha caracterizado por ser una ciudad solidaria. Muestra de ello es el gran número de asociaciones sociales que hay en la localidad y las actividades como festivales benéficos o mercadillos, entre otras, que éstas realizan para ayudar a los demás.

En Navidad no podía ser de otra manera y Valdepeñas es una vez más una muestra de solidaridad.

Entre las actividades de la programación de Navidad se encuentran la recogida solidaria de libros y ropa vaquera de la Biblioteca Pública Municipal para un proyecto en Senegal; el mercadillo Navideño de la Hermandad de Nuestra Señora de la Soledad del 9 y 10 de diciembre; la presentación del libro "Peripecias de un niño Tiquismiquis 2", a beneficio del Proyecto Socio-educativo "Sueños"; el desfile de moda benéfico de la AVV Zona Centro del 14 de diciembre a beneficio de la investigación del cáncer; o la XX Operación Kilo de la Hermandad del Santo Sepulcro a beneficio de Cáritas Interparroquial, el Proyecto "Sueños" y el Hogar de Nazaret.

También hay otras actividades solidarias como el XXVI Festival de Villancicos a beneficio de Álvaro 'Tus galletas, mis pasos' del 16 de diciembre; la XI Carrera Solidaria de Papá Noel organizada por Valdepeñas Athletics Club-Sistemas Valcom, a



beneficio de Cruz Roja del día 17; el Mercadillo Navideño Solidario organizado por Afammer a beneficio de la AECC del 28 al 30 de diciembre; o el Roscón Solidario de la Bolsa de Caridad "Santísimo Cristo de la Misericordia" del 4 de enero.

**Ayudar y alegrar a los demás**  
Pero no todo es recaudar fondos o alimentos. También hay acciones para ayudar a los demás y alegrar las fiestas como la Muestra de Fol-

lore y Villancicos Tradicionales de Fermento para alegrar a las personas mayores de la Residencia DomusVi Monte Val el 16 de diciembre; el Concierto de Navidad de la Agrupación Coral "Maestro Ibáñez" también el 16 en la Residencia "Nuestra Señora de Consolación"; el Cuento Sonoro "Las gafas de la Navidad", a cargo de Ad\_Libitum el 17; La Zambombá de Villancicos organizada por la Hermandad de Nuestra Señora de la Esperanza Macarena y

Nuestro Padre Jesús Cautivo del día 17; la Zambombá Flamenca celebrada el día 8 del Coro "Alma Rociera"; o el Concierto de Navidad del 17 de la Agrupación Coral "Maestro Ibáñez".

También el Recital de Villancicos de la Escuela Municipal de Música y Danza el 19; los cuentos de Navidad en los Barrios; el Concierto de Navidad de la Agrupación Coral "Maestro Ibáñez" en la parroquia de Nuestra Señora de la Paz y San





Juan Bautista del 20; el Recital de Villancicos la Coral del Centro de Mayores de "Bonillas" del día 22; la animación navideña de la Agrupación Coral "Maestro Ibáñez" en el Hospital General de Valdepeñas el 22 de diciembre; los villancicos en la calle del Coro "Alma Rociera" el 23 de diciembre y el 4 de enero y del Coro Rociero Santo Cristo el 30 de diciembre y el 2 de enero; el concierto de Navidad de la Coral "Maestro Ibáñez" en la parroquia de al Asunción el 23; el Concierto de Navidad a cargo de la Unión Musical "Ciudad de Valdepeñas" y del Coro "Dulcimer" el 23; o el Concierto de Navidad de la Agrupación Musical "Maestro Ibáñez" del día 30.

Asimismo, hay espacio para el encuentro, como es el caso del encuentro navideño de familiares de usuarios del Centro del Día del Centro de Mayores "Lucero" (21 de diciembre); los conciertos en familia de "En clave de ti" el 29 de diciembre; o la Chocolatada de Reyes del Centro de Mayores "Lucero" el 5 de enero y la chocolatada de la A.C. V. Virgen de los Llanos con la recepción de los Reyes Magos el 6 de enero.

Y un gran gesto solidario es donar sangre, como en la Macrodonación Solidaria de Sangre organizada por la Hermandad de Donantes de Sangre, Cadena Ser y el Ayuntamiento de Valdepeñas del día 21 de diciembre.

**Solidaridad, respeto y empatía**

No solo se es solidario con este tipo de actividades. También se puede ser solidario, respetuoso y empático con los demás poniéndose en su



situación y haciendo lo posible por ayudar a los demás, como hacen los voluntarios de Cruz Roja, Cáritas o Protección Civil, los Servicios Sociales del ayuntamiento o cualquier persona que a título individual ayu-

da a los demás.

Y no solo dando dinero, cosas materiales, juguetes, ropa de abrigo..., sino también tendiendo la mano para ayudar, ofreciendo una charla

y compañía, con pequeños gestos, poniéndonos en el lugar del otro..., siendo especialmente sensibles con los niños o con personas con discapacidad.

También entendiendo que está bien ser diferente y que hay que respetar al otro, ya sea en sus creencias, forma de ser o de actuar..., algo sobre lo que conciencian colectivos como los relacionados con el ámbito de la discapacidad como AFA, AFAD, A-Down, AFIM, APAFES o Neurodiversos Castilla-La Mancha.

Hay que tener en cuenta que no todo el mundo vive la Navidad de la misma manera y que todas esas formas de vivir la Navidad son respetables. Hay quien querrá juntarse con otras personas, hay quien querrá estar solo, hay quien no soporta el ruido fuerte o le puede agobiar el ajetreo de gente, puede que haya niños o mayores que tengan un fallo en la actuación de Navidad o en los festivales o que se comporten de una manera que no sea la habitual...

Hay que valorar las actividades que van a poner en valor el esfuerzo y el talento de personas con y sin discapacidad, como el musical inclusivo "El Rey León" de Laborvalía, que tendrá lugar el 13 de enero, que se pondrá en escena gracias a personas con discapacidad y a alumnos de cuarto de ESO y Bachillerato del Colegio Nuestra Señora del Prado de los Marianistas de Ciudad Real.

En general, respetemos a los demás y mostremos empatía y, sobre todo, espíritu navideño en estas fiestas.

¡Feliz Navidad!

**Vinícola de Valdepeñas**

Autovía de Andalucía, Km. 198,300 - Valdepeñas (Ciudad Real) - Tlf: 926 347 074 - [www.coovival.com](http://www.coovival.com)





# LAS FOTOS DE SETIÉN, LOS RECUERDOS DE MI INFANCIA

Texto y Fotos: **Francisco Navarro**

La Navidad es una época en la que los recuerdos y la nostalgia están a flor de piel. Hasta después de las Pascuas se pueden admirar en Tomelloso dos imponentes exposiciones. En el Museo López Torres Caroline Culubret enseña su “Simbología Femenina”. Y abundando en la morriña propia de estas fechas, la Posada de los Portales acoge una muestra de fotografías de José Ortiz Setién.

**S**in lugar a dudas la semana del 6 de diciembre es la más particular de todo el año. Un septenario con dos fiestas importantes que hace que tengamos el puente más largo, el acueducto por antonomasia. Unas jornadas, informativamente a medio gas, en las que se inician las celebraciones previas a la Navidad. Se prenden las luces, se presenta el prolijo calendario de actividades de las pascuas o se conmemora el Día de la Constitución. Este 2023 al que ya le hemos echado el tarugo en remojo, en Tomelloso se han celebrado con una mayor solemnidad con el pretexto de cumplirse el 45 Aniversario de nuestra Carta Magna. Todo ello aderezado con no pocas actividades culturales. Entre ellas destacan dos exposiciones únicas que los programadores culturales de nuestra ciudad han tenido el acierto de “agendar”, como ahora se dice, durante todas las fiestas navideñas, hasta el 7 de enero.

Dos muestras que están teniendo



una gran respuesta por parte del público. Por un lado, la sobrecogedora exposición de Caroline Culubret, “Simbología femenina” en el López Torres y en la Posada de los Portales, “Gente de Tomelloso”, de Pepín Setién. Uno ha vuelto al menos cuatro veces a las dos exhibiciones artísticas y siempre había mucha gente admirándolas. Claramente se demuestra que el público —el pueblo llano, que diría Bertold Brecht— sale de su casa a disfru-

tar las manifestaciones culturales cuando éstas le pellizcan el sentido. La Posada de los Portales está de bote en bote hasta los días laborables. De las paredes del centro cultural cuelga una panoplia de fotografías, registradas por el inefable José Ortiz Setién, que atestiguan un Tomelloso que ya no volverá. Con buen gusto, su familia ha seleccionado de entre el inacabable archivo de tan inquieto personaje, unas decenas de retratos que enseñan un

pueblo que pasó —no hace tanto— a mejor vida. Y es que, las fiestas navideñas tienen mucho de añoranza. Uno, en cuanto se enciende la primera bombilla o se cuelga el primer espumillón, se le nubla el sentido y la nostalgia se acrecienta. Qué mejor que dejarse llevar por la murria navideña y alimentarla con las instantáneas de este tintorero devenido en fotógrafo. El periodista se fija en los grupos de personas que recorren la muestra, observan, comentan señalan, asienten, reconocen o sonríen. En estos días en lo que se pone el patriotismo en balanza, en los que, como decimos, se conmemora uno de los acontecimientos que más estabilidad y bienestar ha dado a nuestro país, mientras recorre “Gente de Tomelloso” uno se acuerda de la frase de Rilke. Ya saben, aquella tan acertada y repetida que proclamaba que “la verdadera patria del hombre es la infancia”. Y es que eso es la muestra de Setién, un compendio de la infancia y la primera juventud de este cronista.

Juaninas, al que uno era incapaz de ponerle cara en sus recuerdos, la zapatería de Antonio Pintado —que nos encontramos en la exposición—, la alpargatería de Luis López, el estanco de Calabria, el taller de Dionisio Lara o la tintorería de Setién. La ironía de Pepín impregna la exposición en la que también se pueden contemplar carnavales, manifestaciones, actuaciones musicales, celebraciones o viajes familiares en los que Tomelloso siempre está pre-





**Dos muestras que están teniendo una gran respuesta por parte del público. Por un lado, la sobrecogedora exposición de Caroline Culubret, “Simbología femenina” en el López Torres y en la Posada de los Portales, “Gente de Tomelloso”, de Pepín Setién**

sente. También hay estampas artísticas, algunas capaz de estremecernos, de una Mancha que se llevó el tiempo. Las composiciones con Antonio López Torres como leitmotiv nos dejan boquiabiertos.

Precisó también el celebrado y laureado poeta austriaco que “la única patria feliz, sin territorio, es la conformada por los niños”. Y así lo certifican las instantáneas de Ortiz que retratan esos grupos de zagales, desnudos, sucios, pobres, en definitiva, pero con la felicidad de sus pocos años iluminando su rostro.

En la muestra se enseña un Tomelloso desconchado, con poco lustre, con bombillas iluminando las calles de tierra. Con la plaza llena de hombres vestidos de negro absoluto y la calle de la Feria abarrotada de gente paseando. Salen personajes co-

nocidos por todos los que vivimos esos años. Las fotos reflejan, como acertadamente señaló un alcalde de esos años, “un Tomelloso que estaba por hacer”.

“Gente de Tomelloso” hace que afloren recuerdos y emociones al contemplar unas imágenes que nos llevan a un tiempo, no tan lejano, insistimos, en el que éramos más jóvenes —al menos este que escribe—. Se nota en el objetivo de Setién —y en el respeto con el que se acercaba a quien retrataba— la ingenuidad que una época en la que teníamos intactas las ilusiones. Cuando el periodista encara la última etapa de la exposición —la reproducción en una pantalla de más fotos— le llegan los ecos de otro poeta, de Antonio Machado, nada menos, y piensa que “mi infancia son los recuerdos de las fotos de Setién”.







# Una auténtica Navidad para todos

**Gerardo Melgar Viciosa**  
Obispo Prior de Ciudad Real

**Q**ueridos amigos, familias y ciudadrealeños todos: Al acercarse la celebración de la Navidad, quiero enviar a todos mi más cordial felicitación de la Navidad y del Año Nuevo que se abre para nosotros al comenzar el 2024.

Os deseo que la Navidad sea realmente una Navidad cristiana, en la que celebremos como creyentes y como familias cristianas la venida de Cristo en carne mortal como la nuestra para ofrecernos la salvación a todos.

Que nuestra vida esté abierta a Jesús, que quiere nacer en el corazón de cada uno de nosotros y valoremos en nuestra vida el regalo divino de la fe y la llamada que el Señor nos hace para nuestra salvación a que lo acogamos cada uno en nuestra vida y en nuestra familia.



Que Dios no sea un extraño para nosotros ni en nuestras familias, sino un Padre que, tanto nos ha amado y nos ama, que nos ha dado a su Hijo para que, con su nacimiento, muerte y resurrección todos lleguemos a ser auténticos hijos de Dios.

Aprovechemos esta Navidad para abrir nuestras personas, nuestros corazones y nuestras familias a Dios, que quiere nacer en nosotros para demostrarnos su amor y para que nuestra fe en Él y su mensaje sea, realmente, lo que dé sentido a todos nuestros esfuerzos y respuesta a nuestros interrogantes más importantes.

Que el Hijo de Dios que nació en Belén hace 2023 años, y quiere nacer hoy y siempre en nuestro corazón y en la vida de cada uno de nosotros, nos encuentre bien dispuestos para acogerlo, para vivir nuestra vida desde la fe y ser testigos de Cristo en medio del mundo.

¡Feliz Navidad y un año nuevo lleno de paz y amor para todos!

## ¿Cómo vives la Navidad?

**Miguel Ángel Jiménez Salinas**  
Delegado Diocesano de Comunicación

**C**ada uno tenemos que mirar cómo la vivimos. Es una pregunta personal con respuesta única. No suele haber cosas malas, pero sí cosas que nos despistan. La mejor forma de no vivir la Navidad es vivirla con luces, con compras, con prisas, como si no llegáramos a tiempo ni a vivir. Fíjate que todo gira en torno a la Navidad, sin que haya misterio, ni oración ni adoración...

La Navidad de Jesús fue en silencio, en humildad. En ella hubo encuentro y ternura. Hubo oración y adoración. Los pastores están vigilantes, «dispuestos a oír la palabra de Dios, el anuncio del ángel. Su vida no estaba cerrada en sí misma, tenían corazón abierto. [...] Disponibilidad para escuchar, disponibilidad para



ponerse en camino».

Por eso, sin que nada de lo primero sea malo, sí que no podemos robarle a la Navidad su verdadero sentido, nos cierra en nosotros mismos, cierra nuestra alma, el amor de Dios no encuentra cómo entrar en nuestro corazón. «Creen que no necesitan a Dios; no lo quieren».

Por eso, con todas las cosas buenas que nos rodean, vamos a esforzarnos por dejar que Dios entre en nuestro corazón, que seamos portadores de su paz. El niño Jesús es príncipe de la paz. Tengamos una oración especial por la paz en Ucrania y en Tierra Santa, entre Rusia y Ucrania, entre Hamas e Israel. Busquemos en nuestras casas también la paz, el encuentro, el diálogo, el reconocimiento de lo que otros nos quieren, de lo que nosotros queremos.

Dios nos ama a todos, porque todos somos criaturas suyas.

Feliz Navidad 2023.





# Tiempo de reencuentro, justicia social y progreso para Ciudad Real

## Blanca Fernández

Delegada de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en Ciudad Real

**S**e acercan unas fechas de importante significado para la sociedad, más allá de las creencias de cada persona, en las que no hay nada mejor que rescatar de nuestra memoria aquellas navidades infantiles de mirada limpia para disfrutar con esos recuerdos que nos reconfortan y nos hacen sentir en paz.

La Navidad es tiempo de reencuentro con la familia y con las personas que queremos. Es el momento perfecto para parar un poco de la vorágine de nuestro día a día y compartir risas, abrazos, recuerdos, tiempos y sentimientos: ese es el mejor regalo que podemos hacer a quienes nos rodean.

Pero la Navidad, además, es el mejor momento del año para, aprovechando esa ralentización que parece que se produce, hacer un breve repaso de lo que ha sido el año que está a unos días de marcharse para siempre. Un año en el que la justicia social ha sido de nuevo una de las brújulas que ha marcado el camino del Gobierno regional, al que hoy represento en la provincia de Ciudad Real, y todas sus medidas y políticas.

Y tengo muy claro que no hay mayor justicia social que la autorrealización personal, un estado vital para el que es esencial tener garantizado un empleo. Este es nuestro empeño: poder facilitar una oportunidad laboral a los hombres y mujeres de la provincia de Ciudad Real, más aún si cabe en los casos de las personas más vulnerables.

Una finalidad que, más allá de las palabras, requiere de un compromiso económico por parte de las administraciones públicas, y en este sentido me honra poder decir que solo en este año 2023 hemos destinado 63,8 millones de euros a políticas activas de empleo y de apoyo a nuestras empresas que han merecido la pena tras saber que hemos ayudado a 16.158 personas.

En total 16.158 personas, cada una de



ellas con su particular proyecto de vida, un proyecto que también podrán diseñar los cerca de 2.000 ciudadrealeños y ciudadrealeñas que se beneficiarán del Programa de Apoyo Activo al Empleo que acabamos de aprobar con un importe que supera los 17,4 millones de euros.

Con este compromiso me quiero quedar en estas fechas tan especiales, y con un mensaje claro a la ciudadanía de que seguiremos sumando esfuerzos para superar o, al menos, igualar la mejor cifra de empleo de los últimos 15 años después de que 7 personas al día hayan abandonado el drama del desempleo.

Y lo haremos con la complicidad de las empresas de nuestra provincia, que son las verdaderas artífices de la creación de empleo, algo que tenemos meridianoamente claro desde el Gobierno regional, y por ello siempre contarán con nuestra complicidad en ese reto conjunto que tenemos por delante: lograr que todas las personas que quieran trabajar puedan hacerlo. Y, además, que lo hagan con dignidad.

La misma dignidad que se merecen las personas mayores, que han visto subir un 8,8 por ciento su pensión media en la provincia de Ciudad Real durante el último año tras experimentar un incremento de 100 euros más que merecido

y necesario.

En fin, también ha habido cosas muy complicadas este año, no nos vamos a engañar, y entre ellas una que afecta especialmente a este periódico: la prematura marcha de esa sonrisa eterna que tenía una excelente profesional como Conchi Sánchez, para quien quiero tener un sentido recuerdo desde estas páginas.

Sin embargo, a pesar de las pérdidas, 2023 nos deja también hitos que bien merece la pena recordar por todo lo que supone para el progreso de la provincia de Ciudad Real: la inauguración de la Agencia de Investigación e Innovación con sede en Puertollano; la puesta en marcha del Transporte Sensible a la Demanda del Campo de Montiel; la ansiada apertura de la Tubería de la Llanura Manchega y la firma de los convenios de adhesión de los municipios del Campo de Calatrava a esta infraestructura que será vital para beber; la celebración del Día de la Región en Manzanares; o la inauguración del nuevo Centro de Alzheimer en Ciudad Real.

Y podemos seguir destacando algunas de las cosas buenas que ha vivido la provincia en este año, como la llegada de varias multinacionales; la presentación del anteproyecto del Centro Tecnológico Industrial de Castilla-La

Mancha; la proyección de 10 nuevos centros de salud; la dotación por primera vez en todos los hospitales de la provincia del servicio de Resonancia Magnética; o la reciente adjudicación de las obras de la primera fase del Polígono de SEPES en la capital para desarrollar 132.000 metros cuadrados de suelo industrial.

Este año que se marcha va a dar paso, estoy segura, a uno nuevo que llegará lleno de buenas noticias para la ciudadanía. Para ello, para afrontar el presente y el futuro más inmediato, contamos con 155,4 millones de euros de inversiones que darán continuidad al desarrollo de la provincia de Ciudad Real. Un presupuesto histórico en 2024 que se traducirá en avances muy importantes en sanidad, educación, bienestar social y, en definitiva, en la igualdad y la justicia social con la que comenzaba estas palabras.

Me despido con los mejores deseos de paz y felicidad para todas las personas que viven en nuestra provincia, y aprovecho para volver a felicitar al diario Lanza por sus 80 años de vida, deseándole que nos vuelva a contar todas las buenas noticias que en 2024 llegarán también de la mano del Gobierno regional y de su presidente, Emiliano García-Page.

Feliz Navidad. Feliz Año. Feliz vida.





# *Nuestro compromiso para mejorar la vida de los ciudarrealeños es inquebrantable*

**Miguel Ángel Valverde Menchero**

Presidente de la Diputación de Ciudad Real

**E**n estas fechas navideñas, tan especiales y significativas, quiero transmitir mi más sinceros deseos de felicidad y tranquilidad para todos los vecinos de la provincia de Ciudad Real. La Navidad es un momento que invita a reflexionar sobre el año que termina y a iniciar con esperanza el que comienza.

La Diputación de Ciudad Real, una institución que es un pilar fundamental para el desarrollo de nuestra provincia, desempeña ahora un papel crucial en el progreso de nuestros pueblos, tal y como queda recogido en la Constitución Española.

Desde el pasado mes de julio enfrentamos los desafíos con determinación y trabajamos todos los días para desarrollar políticas que benefician a nuestros municipios y a sus gentes, superando los obstáculos con responsabilidad y dedicación.

Es unos momentos en los que la solidaridad y los deseos de unidad toman un gran protagonismo en la vida pública, es preciso poner de manifiesto la función que cumplen nuestras instituciones y el empeño que han de poner sus gobernantes para garantizar la igualdad de todos los españoles.

La Diputación se erige en nuestros pueblos como catalizador del desarrollo y garante de mejoras que elevan la calidad de vida de los ciudarrealeños. Nuestro compromiso es inquebrantable. Cada paso que damos está guiado por el deseo de ver florecer cada uno de nuestros pueblos y contribuir, de esta manera, a la felicidad de los vecinos que los habitan.

Valoremos el papel institucional de la Diputación, que ampara a todos los Ayuntamientos y, por tanto, a todos sus representados. En el seno de la Administración que en el presente mandato tengo el honor de



presidir afrontamos con ahínco los desafíos para convertir las dificultades en oportunidades de crecimiento y superación.

De cara al nuevo año reafirmo el compromiso de esfuerzo, entrega y entusiasmo que expresé en mi discurso de investidura. Estamos dispuestos a impulsar la provincia, a enfrentar retos, a innovar y a forjar un futuro prometedor para la capital y todos los pueblos de la provin-

cia.

Trabajamos el impulso territorial fomentando las políticas sociales, culturales, deportivas, de generación de empleo y de inversión en todos y cada uno de los 102 pueblos y de las tres eatims de la provincia. Desarrollamos acciones cercanas y transparentes, encaminadas a fijar población, garantizar y mejorar las prestaciones de todos los servicios e invertir en sostenibilidad

y eficiencia energética. Del mismo modo, apostamos por la digitalización para combatir la brecha que se genera en las zonas más rurales.

Que esta Navidad y el próximo año nos fortalezca como comunidad reforzando lazos de unión. Con satisfacción por lo logrado y esperanza por lo que está por venir, les deseo, de corazón, unas felices fiestas y un venturoso y próspero Año Nuevo en nombre de la Corporación provincial.





# Ciencia, investigación, fe y esperanza

**José Julián Garde López-Brea**  
Rector de la UCLM

La aproximación al final del año constituye un momento propicio para hacer balance de lo vivido y establecer nuevos propósitos para el siguiente ejercicio. El contexto internacional no anima precisamente al optimismo cuando refleja conflictos bélicos activos en medio mundo. Desde la invasión rusa de Ucrania, que desembocó en una guerra que en febrero cumplirá dos años; a la sangrienta confrontación en Israel y la Franja de Gaza, pasando por los enfrentamientos armados en Yemen, Sudán, Somalia, Nigeria o Siria, que se cobran a diario miles de víctimas inocentes, en muchos casos niños y niñas. No es un panorama que invite a pensar que vivimos en el mejor de los escenarios.

Pero esta constatación de la realidad tampoco puede materializarse en la aniquilación de la esperanza. No puede traducirse en la liquidación de la fe; de una fe que significa confianza en la humanidad. Porque la misma humanidad que es capaz de alzar la mano para ejecutar gestos de amenaza, agresión o muerte, también es capaz de reunir todo el conocimiento, el trabajo, la creatividad y el sacrificio de miles de hombres y mujeres con el propósito de conseguir avances tan paradigmáticos como las vacunas que nos libraron de la pandemia de la covid. Singularmente, la tecnología del ARN mensajero, que consigue que sean las propias células del cuerpo las que generen molé-



culas con capacidad de curar; un logro que supone un verdadero cambio de paradigma, como así lo ha reconocido el Nobel de Medicina en las personas de Katalin Karikó y Drew Weissman. De hecho, la comunidad científica ya ha empezado a explorar la aplicación de las posibilidades que ofrece el ARN mensajero en otras enfermedades como el cáncer, el VIH o la gripe.

El telescopio espacial James Webb

constituye otro gran ejemplo del éxito de la alianza de mujeres y hombres de diferentes países, contextos sociales o culturales, ideologías o creencias cuando persiguen un objetivo común. Ese prodigio de la ingeniería, que nos está descubriendo los misterios escondidos en el universo más profundo, solo ha podido desarrollarse gracias al conocimiento, el trabajo, la creatividad y el sacrificio de profesionales de catorce países

y la colaboración entre las agencias espaciales Europea y Canadiense y la NASA, superando todos los obstáculos técnicos o humanos en un proyecto colosal.

En medio de un paisaje desolador, la ciencia, la investigación y el desarrollo tecnológico nos devuelven la fe. La comunidad científica, sus hombres y sus mujeres, construyen la esperanza en un futuro mejor.

## LA NOCHE EN BLANCO

## ALMAGRO

## 15 diciembre 2023

Espacios turísticos GRATUITOS hasta las 22:00

Corral de Comedias

Iglesia de San Agustín

Museo del Encaje



ALMAGRO  
turismo



Spinning navideño  
Aurea Vitalfit  
18:30 Plaza Mayor

Coral Polifónica Orden "Música y baile"  
de Calatrava Escuela de Música  
20:30 Corral de Comedias 19:30 Plaza Mayor

Villancicos Manchegos  
A.F. Tierra Roja  
21:00 escaleras Ayuntamiento

Animación y Talleres infantiles  
de 18:30 a 21:00 Plaza Mayor





# Responsabilidad para y con el mundo animal

**José Ramón Caballero  
de la Calle**

Presidente Ilustre Colegio  
Oficial de Veterinarios  
de Ciudad Real

**E**s fundamental recordar la responsabilidad que supone tener un animal de compañía en casa, es, realmente, un acto voluntario, pero supone un esfuerzo y un compromiso. No es un capricho, un regalo, una cosa o un mueble.

Si lo consideramos así, en poco tiempo se convertirá en un estorbo y acabará arrinconado y esperando que algún miembro familiar lo atienda. Además, a la primera oportunidad o excusa quedará abandonado.

La mascota que llega a nuestro hogar se convierte en un miembro más de la familia aunque evitar el antropomorfismo animal será beneficioso para la sociedad y el medio ambiente.

Casi trescientos mil animales fueron abandonados en el pasado año y en este vamos a las mismas cifras o peores. La estadística dice que el sesenta por ciento son perros y el resto gatos. Por no hablar además, de otros animales cuyo abandono tiene repercusión en ellos mismos y en el medio ambiente.

Hablamos de las tradicionales causas del abandono sobre todo de cachorros por irresponsabilidad y desconocimiento de los propietarios que piensan que pueden hacer negocio con los animales.

Los factores económicos, la pérdida de interés y la falta de tiempo o espacio son otras causas comunes de abandono perfectamente evitables si se hubieran consultado con el profesional veterinario las repercusiones negativas y positivas (económicas, sanitarias, convivencia...) que puede tener en la vida familiar la llegada de un animal.

La entrada en vigor de la nueva Ley de Bienestar Animal, una normativa sin sentido científico o técnico.



Fruto del oportunismo e ignorancia de falsos animalistas, ha causado alarma y miedo en los propietarios repercutiendo en una mayor tasa de abandono.

Es más preocupante constatar que más del treinta por ciento de los perros abandonados en nuestro país estaban correctamente identificados y que aún restan por hacerlo más del veinticinco por ciento de los perros

y más del setenta por ciento de los gatos existentes en los hogares españoles

Existe una normativa obligatoria en Castilla La Mancha desde el año 2004 para la identificación de perros, gatos y hurones y, la vacunación de rabia y desparasitación anual es obligatoria para ellos desde el año 2014. No cumplir estos requisitos es atentar contra la salud y el bienestar de los animales

y poner en peligro la Salud Pública y Medioambiental.

Desde la Organización Colegial Veterinaria hacemos un llamamiento a la autoridad competente para que las decisiones sobre la organización y la solución de los problemas relativos a la Sanidad y Bienestar Animal, a la Salud Pública y a la Salud Medio Ambiental sean consultadas con los profesionales de la veterinaria.



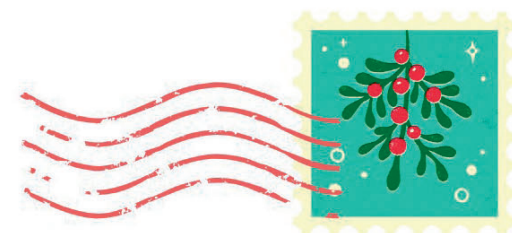


# Colegio Oficial de Farmacéuticos

Desde el Colegio Oficial de Farmacéuticos de Ciudad Real queremos felicitar a colegiadas y colegiados en estas fechas navideñas entrañables, así como compartir esta felicitación con el resto de la sociedad de la provincia, deseándoles lo mejor y mucha salud tanto para estos días como en el año nuevo 2024.

La farmacia tanto comunitaria como en cualquiera de sus modalidades de ejercicio continuará a vuestro servicio, cercano y accesible, para escucharos y asesoraros en lo que necesitéis durante estas fechas navideñas, porque sabéis que "la luz verde de la farmacia nunca se apaga".

¡¡ Feliz Navidad y Saludable 2024!!

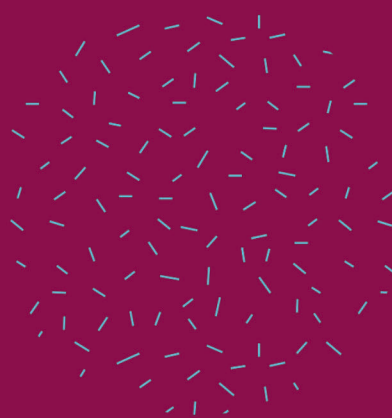


El Colegio Oficial de Farmacéuticos  
de Ciudad Real les desea  
Feliz Navidad y próspero Año Nuevo



El Colegio  
Oficial de  
Farmacéuticos  
de Ciudad Real  
les desea

Felices Fiestas







# La arquitectura está viva

## Colegio Oficial de Arquitectos de Ciudad Real

La arquitectura moldea el entorno que habitamos, no sólo los edificios, sino los espacios públicos en los que nos relacionamos, influyendo inevitablemente en nuestras vidas. Cada plaza, cada calle, cada barrio, son el resultado de la creatividad y compromiso de un arquitecto.

Así, la arquitectura se convierte en testigo silente de nuestros momentos vitales más significativos, y asociamos determinadas emociones con la arquitectura que hemos vivido: la casa en la que vivíamos cuando nació nuestro primer hijo; el colegio en el que nos enamoramos por primera vez; o la plaza en la que estábamos cuando nos llamaron para darnos aquella noticia que cambiaría nuestra vida. Todos nuestros recuerdos se hallan entrelazados a la arquitectura que habitamos.

De este modo, la arquitectura es el reflejo de una sociedad, de su historia y sus tradiciones. Pero también, y más importante aún, la arquitectura es el elemento que más nos humaniza, porque se impregna de nuestros recuerdos y vivencias. Y en esta época navideña eso adquiere un especial significado, cargándose más aún de los sentimientos que acaban por permear en los edificios que nos rodean.

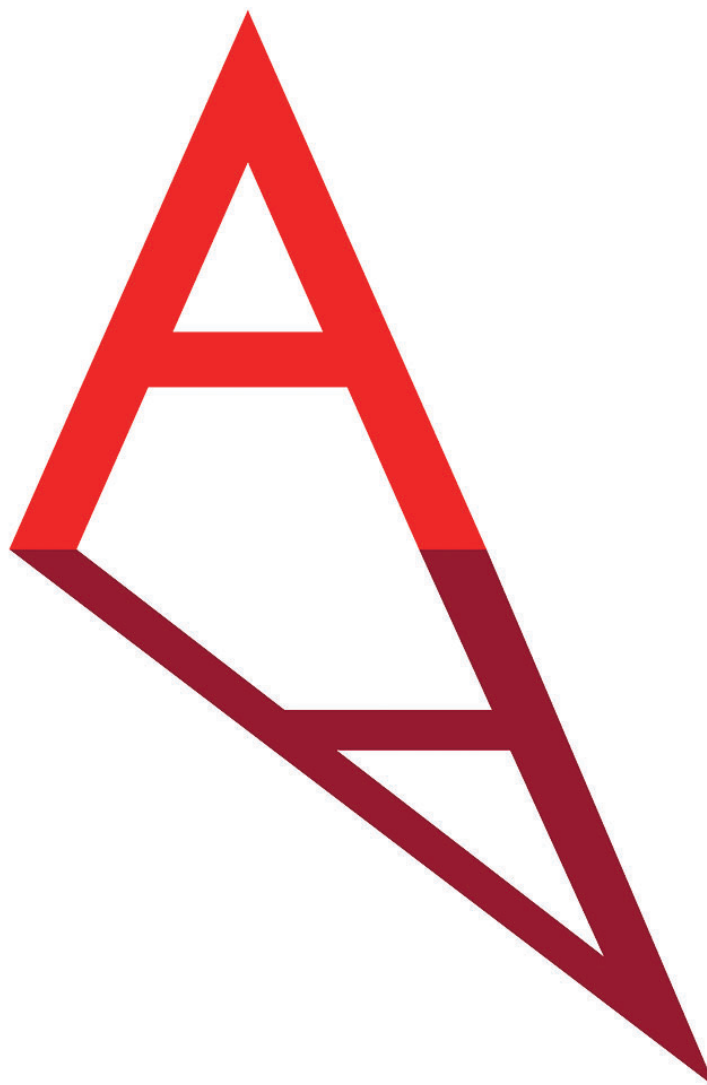
Es así como queremos valorar la arqui-

itectura en este final de año, deseando que seamos capaces de dotarla de nuestras más íntimas emociones, pero también que logremos mejorar su impacto en la sostenibilidad y en la accesibilidad, inspirándonos a apreciar la importancia de un entorno construido

que promueva la inclusión y el bienestar para todos.

Que esta Navidad nos inspire a apreciar la belleza de nuestro entorno arquitectónico, y que cada rincón de nuestras ciudades sea testimonio y expresión

de la creatividad; porque estamos convencidos de que los espacios diseñados con cariño facilitan la conexión entre las personas. En nombre del Colegio de Arquitectos deseamos a todos unas fiestas llenas de alegría, paz y conexión con los espacios que nos rodean.



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

**Lanza**  
Diario de La Mancha





# La importancia de cuidar y cuidarse

## Colegio Oficial de Enfermería de Ciudad Real

Queridos lectores de Lanza,

2023 ha sido un desafío constante para todos. Como prestadores de cuidados a los pacientes durante las 24 horas del día, los profesionales de Enfermería hemos tratado de dar lo mejor de nosotros mismos para que cada paciente, cada persona, sea depositaria de nuestro trabajo paciente, humano y profesional. A lo largo de los últimos 365 días, nunca hemos dejado que la incertidumbre y el desánimo cundan en nuestras manos, trabajando con ganas y constante espíritu de aprendizaje y superación. Los profesionales de la enfermería hemos sido clave para superar los retos que nos ha presentado la realidad, y nos sentimos orgullosos del reconocimiento que la sociedad nos dispensa y que nos lleva a estar entre los profesionales de la salud más



valorados. Ello nos debe dar pie para pedir que en el futuro podamos alcanzar las metas que la profesión aún tiene pendientes y por las que debemos seguir luchando para que la Enfermería ocupe el lugar que por prestigio y trabajo se merece.

Queremos, por tanto, agradecer a todos los lectores de Lanza su apoyo constante y su reconocimiento a la labor esencial de los profesionales de la salud. En esta Navidad, les animamos a reflexionar sobre la importancia de cuidar de nosotros mismos y de los demás, recordando que la empatía y el cuidado son los mejores regalos que podemos ofrecer.

En nombre de la Junta de Gobierno y los trabajadores del Colegio de Enfermería de Ciudad Real queremos trasladar a todos nuestros mejores deseos envueltos en un mensaje de esperanza, solidaridad y cariño y aprovechar la ocasión para desearles una Navidad llena de alegría y salud.

¡Felices fiestas! Con afecto.

Durante este año, en el Colegio de Enfermería de Ciudad Real hemos trabajado para que las enfermeras y enfermeros se sientan seguros y acompañados en su labor de cuidados al paciente.

Por muchos años más... feliz 2024  
FELIZ NAVIDAD



Colegio de Enfermería de Ciudad Real. Te cuidamos toda la vida.



Jorge Contreras Navas. 12 años





# Nos mueven las ganas de cambiar la realidad

**Alfonsi Álvarez**

Secretaria general de UGT  
Ciudad Real

Estos días son fechas de reflexión y de echar la vista atrás; de hacer balance por todo el trabajo hecho a lo largo del año. En este 2023, UGT -sindicato con 135 años de historia y comprometido siempre con la clase trabajadora- ha sido copartícipe de tres nuevos avances sociales y económicos: la subida del Salario Mínimo Interprofesional (hay en vías una nueva subida del SMI); la firma del V Acuerdo para el Empleo y la Negociación Colectiva (AENC) y la aprobación de la reforma de las pensiones.

Nos mueven las ganas de cambiar la realidad; de que las personas trabajadoras tengan mejores condiciones laborales y, con ello, mayor bienestar y calidad de vida. Este espíritu es el que tenemos en esas grandes mesas de diálogo y el que trasladamos a los territorios.

Aquí, en Ciudad Real, hemos recorrido la provincia para estar en todas las reuniones, en todas las negociaciones, en todas las manifestaciones y en todas las protestas en las que hemos sido necesarios. Hablamos de muchas horas de trabajo, de muchas horas al teléfono y de una labor incansable de nuestros delegados y delegadas. Para todos ellos va dirigida toda mi gratitud por embarcarse en un viaje que, muchas veces, no está nada reconocido.



Además, estamos hablando de una provincia en la que los sindicalistas no lo tenemos fácil. Delante tenemos una patronal con la que cuesta mucho llegar a acuerdos y que -en algunos casos- aún no se ha despojado del talante que tenían hace años los 'señoritos'.

También son días de mirar hacia el futuro con ojos de esperanza. En UGT Ciudad Real confiamos en el trabajo que estamos realizando. De hecho, el sindicato está creciendo en la provincia (su representación ha aumentado un 5% y su afiliación un 9,2%) y, lo que es más importante, estamos contribu-

yendo a que suban los salarios de los trabajadores y trabajadoras; a reducir los accidentes en las empresas; a acabar con las condiciones abusivas; y estamos ofreciendo orientación laboral a personas desempleadas y colectivos con dificultades de inserción.

Tenemos retos inmediatos que estamos afrontando con mucha premura porque la situación así lo demanda. Me refiero a la lucha que mantenemos en multitud de municipios pidiendo que las mujeres trabajadoras de los servicios de Ayuda a Domicilio cobren según el convenio colectivo estatal. Más a largo plazo es

nuestra batalla por hacer que la bandera de la igualdad vuelva a ondear en todas las administraciones. Ya estamos viendo que la entrada de VOX en muchas de ellas ha supuesto un paso atrás que no podemos permitir, como tampoco podemos tolerar los mensajes de odio que intentan sembrar en la opinión pública.

Porque creemos en el respeto y porque nuestra seña de identidad es inseparable de los valores democráticos, en UGT Ciudad Real deseamos una Feliz Navidad a todos los que comparten el deseo de un mundo tolerante, solidario y en el que nadie se quede atrás".





# ANPE valora la recuperación de las condiciones laborales y salariales

**Mónica Sánchez de la Nieta**  
Presidenta de ANPE  
Ciudad Real

**A**NPE, sindicato mayoritario de docentes en Castilla-La Mancha, ha conseguido este 2023 firmar un Acuerdo Global de Mejoras del Profesorado con la Consejería de Educación y el Gobierno regional. El 13 de febrero se sentaron las bases para la recuperación de las condiciones laborales y salariales de los docentes de nuestra región, entre las que destacamos:

- Reducción del horario lectivo del profesorado. Una hora para docentes de infantil y primaria.

- Bajada progresiva de las ratios en el aula. Reducción del número de alumnos por aula, siendo este año de 22 alumnos en la etapa de infantil y 32 alumnos en bachillerato.

- Cobro del verano para los funcionarios interinos contratados en septiembre y octubre de manera ininterrumpida hasta 30 de junio.

- Aprobación anual de ofertas de empleo público al máximo establecido por la Ley.

Este Acuerdo incluye también una serie de medidas complementarias:



- Reuniones telemáticas de órganos de coordinación docente.

- Incremento de días de libre disposición (moscosos).

- Elaboración de un Plan para la reducción de la Burocracia.

- Estabilidad para el profesorado interino con el compromiso de un nuevo Pacto de ordenación y gestión de bolsas para cubrir interinidades. Este pacto mejora el anterior y ratifica dos medidas fundamentales para la estabi-

lidad del colectivo interino en nuestra región. Por un lado, la no caducidad de la nota desde 2010 para la ordenación en las listas y por otro, el mantenimiento en dichas listas del profesorado de FP que no se puede presentar a las oposiciones.

ANPE con este Acuerdo ha contribuido, en general a mejoras para todo el profesorado de la región, independientemente del nivel educativo en el que imparte docencia o de la condición de funcionario de carrera o interino, porque ANPE mantiene en todo momento

presentes sus señas de identidad: “un sindicato profesional, formado por docentes de la enseñanza pública, que está comprometido exclusivamente con los intereses de este colectivo y con la mejora de la educación”, y así lo sigue demostrando con la firma del reciente Acuerdo de Mejoras y el Pacto de Interinos.

Este 2023 también ha tenido su sombra. Durante este año, el número de agresiones a los docentes ha aumentado respecto a años anteriores, tanto en la etapa de primaria, como en secundaria. La complejidad de los casos sigue aumentando con factores como el ciberacoso, las falsas acusaciones a docentes, agresiones físicas o acoso encubierto que llega a normalizarse.

Todo ello, sin que las nuevas leyes educativas den respuesta a estas necesidades más allá de cargar con más burocracia al docente y mantener ratios de alumnos por clase que impiden la atención personalizada tanto a alumnos como a familia

Desde ANPE reiteramos nuestro compromiso con los docentes y su apoyo a los que pasan por situaciones de acoso e intimidación, la necesidad de mejorar el reconocimiento social de los docentes y de visibilizar el trabajo diario de los profesionales de la educación con el objetivo de que la Educación alcance el lugar que merece entre las prioridades sociales.

El equipo de **ANPE CIUDAD REAL**  
les desea  
*Feliz Navidad*  
y próspero año 2024

C/Tinte 19, 1º A, Ciudad Real      www.anpecastillalamancha.es      926274141      anpecr@anpecr.com





# Compromiso con los derechos laborales

**José Manuel Muñoz Expósito**  
Secretario General  
CCOO Ciudad Real

**E**n estos últimos compases del año, desde Comisiones Obreras queremos aprovechar para dar las gracias a todos los compañeros y compañeras, personas trabajadoras y afiliadas al sindicato, o que depositaron su confianza para hacer uso de nuestros servicios jurídicos. Y como no, especial mención a todas las personas que representan las siglas de nuestra organización en los diferentes centros de trabajo de nuestra provincia, y a todas las plantillas que les permitieron que siguieran haciéndolo, o se iniciaran por primera vez. Con vuestros votos habéis conseguido que una vez más, Comisiones Obreras, seamos la primera fuerza sindical de la provincia, lo que supone una gran responsabilidad, con cada vez más personas a las que no defraudaremos.

Como hasta ahora, mantendremos nuestro compromiso en lo relacionado con la recuperación y conquista de derechos laborales y sociales, desde el diálogo, la movilización o acudiendo a la vía legal, si fuera necesario. Combatir la precariedad en el empleo a través de la Negociación Colectiva, firmes ante los incumplimientos patronales en cuanto acuerdos alcanzados. Sería de necios no reconocer los avances conseguidos durante este año, pero aún no es suficiente. Hay que seguir insistiendo en el cumplimiento del V AENC que garantizaría la recuperación del poder adquisitivo de las familias y la estabilidad en el empleo, con unos resultados económicos evidentes. No podemos consentir que haya Convenios Sectoriales Provinciales con tablas salariales que no alcanzan ni de lejos el SMI. Situación, que sumada a la subida de precios, golpea más fuerte a los sectores más precarios, y sólo lleva a aumentar la brecha de la desigualdad, con las negativas consecuencias en la economía.

Y por supuesto, y a pesar de que bajaron los accidentes laborales en este año, en lo que tiene mucho que ver la intervención de nuestros delegados y delegadas de prevención, el diálogo con todos los agentes, Administración, Empresas y la inestimable colaboración de la Inspección de Trabajo, nunca



**“Con vuestros votos habéis conseguido que una vez más, Comisiones Obreras, seamos la primera fuerza sindical de la provincia”**

es suficiente, seguiremos fomentando la prevención auténtica, evitando que pase a ser una mera formalidad legal para evitar sanciones.

Afrontamos un nuevo año, en un

mercado laboral cambiante, que afronta transiciones dentro del compromiso con el desarrollo sostenible y las nuevas tecnologías, que requerirán de una mayor organización de las personas trabajadoras, para que se escuche nuestra voz y se sitúe en un primer plano a quienes son el principal activo de los diferentes sectores económicos de nuestra provincia, sus profesionales.

Sólo me queda desearos lo mejor. Sean felices, y no dejen de alzar la voz ante las injusticias sociales y laborales, ante los que lejos de aportar soluciones o alternativas para seguir avanzando y progresando, señalan como culpables de la precariedad a otros de distinta procedencia o sexo, ante los negacionistas de la violencia machista, ante los que creen que voluntariamente se quiere y puede vivir dignamente de una ayuda mínima, ante las malditas invasiones, ataques terroristas y guerras sin sentido, que acaban con la vida de inocentes...





# ALMAGRO Y ALMODÓVAR DEL CAMPO TOMARON EL RELEVO DE LA CAPITAL

Texto y Fotos: **Julio César Sánchez**

**Curro Díaz y un toro de Julio de la Puerta, lo más destacado del año**

**L**a falta de toros en Ciudad Real ha marcado, un año más, la temporada taurina en la provincia manchega, si bien esta “ausencia” ha sido suplida inteligente y diligentemente por otros cosos que han ofrecido combinaciones de gran altura.

Es el caso de Almodóvar del Campo, en cuya arena se pudo ver al máximo atractivo del escalafón en la actualidad, Roca Rey, quien se enfrentó a un lote con complicaciones a las que el peruano no volvió la cara. Otra cosa es que se tuviera la capacidad de advertir la condición de sus astados desde los tendidos. Es decir, no es que Roca no quisiera, es que no pudo deslumbrar. Pero intentarlo, lo intentó.

También en Almodóvar se disfrutó de una magnífica corrida de rejones con el hierro de Fermín Bohórquez en la que los Hermoso de Mendoza, padre e hijo, y Andy Cartagena, ofrecieron una gran tarde de toreo a caballo.

Ambos festejos se celebraron a plaza llena.

También reverdeció laureles la plaza de toros de Almagro en “su” 25 de agosto, en lo que supuso la despedida de la provincia manchega de El Juli, acompañado de Morante y Manzanares. Tan solo la deficiente presentación de algunos toros y la difícil accesibilidad a las localidades empañaron un festejo en el que los tendidos volvieron a registrar una gran entrada.

En el plano artístico no han sido de-



Aníbal Ruiz en Alcázar de San Juan este año



Así se arrancaba Presumido a la muleta del sevillano Lama de Góngora





masiadas las faenas de relieve las registradas en cosos ciudarreaños, aunque ahí quedó la tarde de Curro Díaz en Daimiel con toros de Victorino Martín, o una faena del mismo torero en Socuéllamos.

En cuanto a los toreros ciudarreaños cabe señalar que Aníbal Ruiz conmemoró sus 25 años como matador de toros en una tarde desapacible en Alcázar de San Juan. Carlos Aranda tan solo trenzó un paseíllo de luces, fue en Manzanares. Por su parte, Fernando Tendero sumó una única corrida, y fuera de la provincia; concretamente en Villacañas (Toledo).

Quien sí aprovechó sus oportunidades fue Antonio Linares. El de Tomelloso tiene mucho camino que recorrer en cuanto a oficio, aunque demuestra una inteligencia y desparpajo innatos que le permiten llenar la escena soberanamente bien. Puede ser un torero más que interesante y, además, cuenta con el respaldo de su pueblo, que no es poca cosa, como se hizo notar en las cuatro corridas y varios festivales en los que tomó parte.

Respecto a los novilleros con picadores Aaron Infantes destacó en su segunda faena de la novillada celebrada el 1 de mayo en Alcázar de San Juan, su pueblo, mientras que Adrián Reinoso, de Ruidera, debutó con picadores en el II certamen Villa de la Solana, aunque sin conseguir entrar en la final.

En el escalafón inferior de novilleros sin picadores irrumpió con fuerza Israel Aparicio, de Arenas de San Juan. El incipiente torero apunta cosas de gran interés, si bien su impericia es evidente. No puede ser de otra forma dada su edad y su falta de rodaje. Este invierno será de gran importancia para avanzar en la profesión.

También debemos citar a otros novilleros sin picadores como son Juan Robles (de Fernán Caballero), Luis Expósito (de Argamasilla de Calatrava), Javier Fernández (de Herencia) o José Manuel Perona "Peronita" y José Ángel Condés, ambos de Tomelloso.

En lo referido a los encierros lidiados hemos echado de menos ver anunciadas ganaderías de la tierra; tanto en festejos mayores como menores. Porque no solo hay toreros "locales" a los que atender en nuestra propia provincia; también hay ganaderías iguales o mejores de las que se han anunciado a lo largo de la temporada en Ciudad Real.



Los tendidos de Almagro volvieron a lucir repletos



Antonio Linares creció en 2023



Aaron Infantes

**Quien sí aprovechó sus oportunidades fue Antonio Linares. El de Tomelloso tiene mucho camino que recorrer en cuanto a oficio**

Si tuviéramos que destacar un toro sería el ejemplar de Julio de la Puerta indultado en Almadén el 30 de julio. "Presumido", pues así se llama el galán que padrea ya en predios sevillanos, galopó con alegría y se entregó con bravura a las telas de Lama de Góngora, quien realizó otro de los trasteos destacados del año.

Pero como reverso de la misma moneda cabría señalar el muy discutible indulto concedido a un toro de Núñez del Cuvillo en la plaza de toros de Villarrubia de los Ojos. Solo se justifica si se hizo para evitar el riesgo de desorden público.

Como cada año, nos dejaron personajes estrechamente vinculados al ambiente taurino provincial como fueron el banderillero Ángel Rodilla "Angelín", el aficionado Carlos López Camarena o el cirujano Rafael Ruiz. Descansen en Paz.

Por supuesto, pasaron muchas más cosas. Sin embargo no todas tendrían cabida en este reducido espacio. No obstante, el resto se pueden consultar en la sección Toros de lanzadigital.com (lanzadigital.com/toros).





# MILAGROS GASTRONÓMICOS PARA LA NAVIDAD

Texto: Joaquín Muñoz Coronel / Fotos: Lanza

La fe, piadosa actitud e inclinación gastronómica de algunos santos

**E**stamos en Navidad e, inevitablemente, hemos de tener muy presente la necesaria dicotomía entre el goce y el espíritu. Aunque no es necesario que vayan en ese mismo orden, y podemos invertir la prioridad... Lo cierto es que éstas son fechas para pensar en los demás, para lamentar las guerras y miserias del mundo, y también para ayudar generosa, solidaria y caritativamente a los más necesitados. Olvidando en lo posible el egoísmo, la egolatría y la insensibilidad que a veces bien caracteriza al género humano. Tan es así, que nos parece lo más importante -y en estas fechas con más motivo- que cada



día siga produciéndose el milagro del pan que llevarse a la boca... Ya hemos encontrado, pues, la razón de ser de este trabajo periodístico, que persigue sincronizar ambos conceptos: lo material y lo espiritual.

Es lo cierto que la historia está llena de multitud de hechos milagrosos, que han puesto en muy directa relación santidad y alimentación, pero que aquí denominaremos gastronomía, aunque no sean la misma cosa. En todo caso, se trata de un original y apasionante tema, a cuya investigación dedicó gran parte de su tiempo el insigne gastrónomo y escritor malagueño Enrique Mapelli, y que mereció en su día el entusiasta interés editorial, entre otras de la Editorial Aache, de Guadalajara. Creemos más que justificado que, aquí y ahora, se le dedique un espacio a sus desvelos. En unas

## GUADIANEJA

*Tempranillo*

- PARAJE ALTO HUNGRAO -



VINICOLA DE CASTILLA  
www.vinicoladecastilla.com





fechas en las que ciertamente la parte espiritual es la que da sentido a la celebración básica de la Navidad.

Pero no es menos cierto que el comer en compañía (más o menos copiosa y exquisitamente), y utilizando productos menos habituales que el resto del año, forma parte de un rito universalmente extendido. Sin embargo, este hecho tampoco debe hacernos olvidar las circunstancias por las que atraviesan muchos millones de personas en el mundo. Las mismas que, de verdad, están esperando cada día, el milagro de tener algo que llevarse a la boca. Aunque tan sólo sea pan...

Decía san Francisco de Sales -a la sazón patrono de escritores y periodistas- que APropio es de espíritus abandonados, viles y abatidos e infames, pensar en los manjares y viandas antes de la hora de comer, y mucho más complacerse después de la comida, en el gusto que se ha tenido comiendo...@ Y prosigue el Santo, afirmando que AÉstos puede que tengan por Dios a su vientre, pero las gentes honradas sólo piensan en la mesa cuando se sientan a ella, y después se lavan manos y boca, para que no les quede ni el gusto ni el olor de la comida@.

Hoy sin duda veríamos con cierta exageración tales afirmaciones... Pues ¿Qué sería de los gastrónomos si se hiciese caso de forma tan rigurosa al Santo? No en lo de comer mucho, sino más bien en Ael gusto que se ha tenido comiendo@. No olvidemos que, a la par que alimentarnos, no está de más impregnar tan necesaria tarea, si no de lujuria ¡Absit!, si con algunas pinceladas de hedonismo, gioco e divertimento. Lo cierto es que, como razonaba Mapelli y después veremos, la Providencia no permanece ajena a las cosas del estómago.

### Milagros Bíblicos

Veamos como primer ejemplo el milagro de Las bodas de Caná: A... Tres días después, se celebraba una boda en Caná de Galilea y allí estaba la madre de Jesús. Fue invitado también a la boda Jesús con sus discípulos. Y, como faltara vino, vino a Jesús su madre: ANo tienen vino@; Jesús le respondió: A)Qué tengo yo que ver, mujer?, todavía no ha llegado mi hora@. Entonces dice su madre a los sirvientes: AHaced lo que él os diga@.

Había allí seis tinajas de piedra, de dos o tres medidas cada una. Tras llenarlas de agua, sacaron de ellas el vino para llevarlo al maestresala. Éste, que no sabía de donde lo habían traído, dijo al novio: A)Todo el mundo sirve primero el vino bueno, y cuando ya están bebidos, el inferior. Pero tú has guardado el



vino bueno para el final@. De esta forma daría comienzo Jesús a sus señales, en Caná de Galilea.

Después llegaría la multiplicación de los panes y los peces. De tal forma, que Jesús se fue a la otra ribera del mar de Galilea, el de Tiberíades, y mucha gente le seguía, viendo las señales que realizaba con los enfermos. Subió Jesús al monte y se sentó con sus discípulos, estando próxima la Pascua o fiesta de aquellos.

Viendo a la muchedumbre, para probarle dijo a Felipe A)Cómo vamos a comprar pan para que coman estos?@, a lo que Felipe contestó: A)Dioscientos denarios de pan no bastan para que cada uno tome un poco@. Menos mal que Andrés, el hermano menor de Simón Pedro le dice: AHay aquí un muchacho que tiene cinco panes de cebada y dos peces, pero ¿qué es esto para tantos?@ Entonces, Jesús mandó sentar a la gente, en número de unos cinco mil, y tomando los panes y los peces, tras dar gracias, los repartió entre los que estaban recostados. Cuando se saciaron, dijo Jesús a sus discípulos: A)Recoge los trozos sobrantes, para que nada se pierda@. Una vez recogidos, con los trozos de los cin-

co mil panes de cebada que sobraron, pudieron llenar doce canastos.

Nótese que, mientras que en Betsaida de Galilea se trataba simplemente de dar de comer a la muchedumbre, en las Bodas de Caná era el placer de beber buen vino, el que sirvió para anunciar el reino de los cielos.

### Milagros varios

Muchos siglos después, en 1677 y a las puertas de Madrid, en el agua que se conserva en perfecto estado en la ermita de Nuestra Señora de la Paz, de Alcobendas, la mediación de la Virgen logró un milagro similar, para que pudieran ser debidamente celebradas unas fiestas. Así lo refieren unos versos populares:

En Caná multiplicó  
el vino Dios. A tu ruego  
el mismo milagro luego,  
en Alcobendas se vio.

Allí Dios rogado obró,  
y aquí obráis sin ser rogada,  
Virgen de la Paz sagrada.

Cambiando de milagro, diremos que san Pascual Bailón ayunó todos los días

de su vida a pan y agua, y si tomaba algunas legumbres, era sin condimento, con el fin de que el paladar no percibiese el más mínimo deleite. Si alguna vez comió carne, la dejaba primero que se corrompiese, de manera que el hedor la hiciese más desagradable. Una práctica cuya observancia no rompió, ni aún estando enfermo.

De forma parecida se mostraba san Pedro de Alcántara, que no solo dormía menos de una hora y media al día, sino que comía cada tres días un poco de pan mojado con agua, y a veces no probaba bocado en toda una semana. San Pablo, ermitaño en el desierto, fue visitado por san Antonio Abad. Mientras hablaban, un cuervo revoloteó sobre sus cabezas dejando caer un pan que llevaba en el pico. Pablo dijo entonces a Antonio. ABendito sea dios, que nos envía de comer. Sabed que hace setenta años que este cuervo me trae medio pan cada día. Hoy, como habéis venido vos a verme, nos ha traído doble ración...@.

Otras veces, la voracidad de los Santos es debidamente encauzada, para devolver la vida a los inocentes. Así ocurrió con un carnicero que asesinó a tres inocentes, guardando en una barrica la carne de ellos obtenida. Invitado a comer en su casa el obispo llamado Nicolás, quiso probar de la carne de aquella barrica, haciendo la señal de la cruz sobre ella el que luego sería San Nicolás de Bari o de Mir, (el mismo Santa Claus, cuya festividad celebran en Europa oriental el 6 de diciembre). Y de allí fueron saliendo uno a uno y vivos, los tres niños asesinados diciendo: A)Qué bien hemos dormido con los angelitos del cielo!@.

A veces esto de los milagros tiene unas salidas muy curiosas. San Conrado llevaba tiempo apartado del mundo, predicando y haciendo ayuno. Sus enemigos le invitaron a comer, haciéndole creer que era jueves, unas chuletillas de cordero. Una vez consumido el plato, y burlándose de él, el cabecilla de los burladores le dijo: A... Pues de ahora en adelante, no prediques tanto, porque hoy es viernes y has comido carne. Eres tan pecador como nosotros@. A lo que Conrado afirmó, A)En efecto, soy un pecador; pero yo no he comido chuletas. Ved mi plato@. Y en su plato había seis raspas de sardinas, en vez de los huesos de las chuletas. Todos le pidieron perdón y besaron sus manos, que aún olían a pescado.

El milagro de san Guillermo, Duque, tuvo un doble efecto. Siendo ya anciano, estaba al cuidado de su doméstica María, que un día no se levantaba. Aquella aseguraba: A)Señor, es imposible, no puedo levantarme por culpa de los do-





lores, y lo que más siento es que no podré hacerle de comer@. San Guillermo le hizo la señal de la cruz sobre la frente, y María, que curó por completo, con agilidad y optimismo pudo preparar una suculenta comida a su señor.

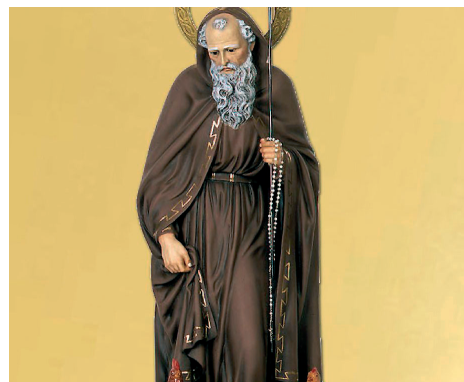
El caso de san Antonio de Padua es también original. Por la Cuesta de la Vega caminaba un campesino, con un burro cargado de hermosas guindas. Al resbalar, cayó al suelo la caballería quedando desparramada la mercancía, siendo imposible que el labrador solo, la recogiera en su totalidad. Menos mal que apareció un frailecillo que, con gran rapidez repuso en los serones la fruta. Agradecido, al preguntarle el campesino dónde le podía encontrar para agradecerse, el fraile tan sólo le dijo: AMe llamo Fray Antonio, y vivo en el Convento de san Nicolás@. Personado al día siguiente el hortelano, pudo comprobar que allí no había ningún Fray Antonio. Mejor dicho, aquel Antonio del día anterior estaba colgado en un cuadro, que el hortelano vio en la pared, y que no era otro que san Antonio de Padua, de Lisboa o Ade las guindas@. Difundido el milagro en Madrid, se constituyó una Cofradía en honor del Santo.

### San Vicente Ferrer

La vida de san Vicente Ferrer fue amplia en prodigios milagrosos, desde 1350 a 1419 en que entregó su alma a Dios. En total, casi setenta años llenos de muestras milagrosas. De joven y vestido con la blanca túnica dominicana, pudo salvarse de las proposiciones deshonestas de una mujer, provocadoramente vestida. Ante lo que Lucifer inventaría otra treta. En esta ocasión, fue un anciano de porte distinguido que le prometió triunfos, dinero y mujeres hermosas si le seguía. Pero tampoco hizo caso Vicente, percibiendo a la desaparición de la figura, el intenso olor a azufre que dejaría en la estancia el diabólico personaje.

En 1414, recorriendo el Maestrazgo, antes de llegar a Morella, en Castellón, las familias se disputaban el honor de agasajarle. Finalmente, fue Ana la mujer que recibió en su humilde casa a san Vicente. Esta Ana no tenía medios, ni para alimentar a sus hijos. A la vista de sus nullos recursos, y con la locura de no tener nada que ofrecer al Santo, decidió sacrificar a su propio hijo de seis meses de edad. Lo aderezó con aceite, cebolla, ajo y algunas hierbas aromáticas, dorándolo al horno. Al servirse a Vicente, éste se puso en pie, y haciendo la señal de la cruz dijo: ALevántate hijo, y perdona a tu madre como yo lo hago en el nombre del Señor@.

El hijo de Ana volvió a vivir, mientras la



madre regaba de lágrimas los pies de Vicente Ferrer. Y todos experimentaron la sensación de hacer comido abundantemente, incluido el bebé. Hoy en día, en Morella, en la casa llamada de la Virgen, puede verse una inscripción en cerámica: AEn esta casa obró san Vicente Ferrer el prodigioso milagro de la resurrección de un niño, que su madre enajenada había descuartizado y guisado en obsequio del Santo. Año 1414'.

### San Francisco de Asís

Sobradamente conocidas son las buenas relaciones que Francisco de Asís mantenía con toda clase de animales, desde los fieros lobos a las apacibles tórtolas. En la ciudad italiana de Agubio, un feroz lobo había sembrado el terror, al devorar a animales domésticos y humanos sin discriminación. Las gentes se procuraban defensa y cobijo ante el dañino. Hasta que, al encontrarse con él, Francisco dijo al antes terrible y ahora amansado lobo: AHermano lobo, haces daño matando a las criaturas de Dios sin su licencia... Eres merecedor de la horca como ladrón y homicida, pero yo quiero hacer las paces, de modo que no te persigan ni acaben contigo@. Lo cierto



es que el lobo dejó de sembrar el terror en los contornos, y llegó a recorrer las casas, cuyos habitantes le proporcionaban alimento. Otra vez solicitó unas tórtolas que un joven pretendía vender. El mozo entregó las aves a Francisco, quien se dirigió a ellas amonestándolas por el hecho de que se dejasen atrapar, y prometiéndoles nidos para que se multiplicasen.

Pero sus buenas relaciones alcanzaron elevadas cotas en el caso de un cochino. Vivía el fraile en un modesto monasterio cerca de Asís, alimentándose -como el sabio de los versos de Calderón-, con las hierbas que cogía. Una mañana, salió al campo fray Giuseppe de Nursia, compañero de Francisco, topándose, mientras buscaba hierbas, con un magnífico cochinito salvaje. Giuseppe se debatía entre los deseos de saciar el hambre con tan exquisito bocado, y las enseñanzas de Francisco. Finalmente, arrancó una pata al cochino y se la comió cruda, aunque le sentó a gloria a un estómago como el suyo, tan poco acostumbrado a tomar carne.

Tras sus oraciones, Francisco de Asís

partió para el campo, encontrándose a un tiempo al quejumbroso cerdo, y al arrepentido Giuseppe, que le pidió perdón por la acción cometida. Tras recriminarle, y viendo lo apesadumbrado que se encontraba su hermano fraile, Francisco aventuró que Dios se apiadaría y restituiría al cochino en su estado anterior. Y tomando al animal en sus brazos, y acariciándolo, al llegar al jamón que le faltaba, éste fue restituido milagrosamente, iniciando el cerdo su habitual correteo por el campo.

Satisfecho el estómago, tranquila la conciencia y puesto lo acaecido en conocimiento de los frailes de la comunidad, todos besaron la pierna del cochino, pasándose del beso al bocado, ya que todos fueron comiendo de la carne que, de forma continua y milagrosa proporcionaba el animal. El cochino se quedó a vivir allí, permitiendo que los frailes pudieran alternar las raíces y hierbas del campo con su carne, sin que la integridad del animal sufriese daño alguno. Precisamente este Francisco de Asís fue quien ideó el primer belén viviente en Greccio, localidad italiana de la provincia de Rieti, región de Lacio, con poco más de 1500 habitantes, y distante a 103 km de Asís, de donde recibió el santo su 'apellido'. De aquel hecho, ocurrido en 1223, celebramos precisamente este año el 800 aniversario, y a cuyo recuerdo y en cuyo homenaje se ha efectuado el montaje del Belén que la Asociación de Belenistas ha ubicado, como es habitual, en el patio del Antiguo Casino de Ciudad Real.

### San Juan de la Cruz

Cuenta su biografía, que san Juan de la Cruz era una de las personas más sacrificadas para la comida, a excepción de los espárragos, por los que sentía cierta atracción. Nacido en la abulense Fontiveros, y fallecido en la jiennense Úbeda, el santo y poeta necesitaba poco para alimentarse. Tal vez un poco de aquella A(Oh cristalina fuente!@, pan duro y queso. En una ocasión y estando con su hermano, el cura de una aldea les invitó a una apetitosa olla. Sin embargo, él la rechazó a cambio de un poco de pan duro y unas hierbas torpemente aderezadas en su convento. Ya próxima su muerte, viniendo desde La Peñuela hasta Úbeda el 28 de septiembre de 1591, muy débil y enfermo, con fiebre y numerosas hinchazones en el cuerpo, es trasladado con la ayuda de una caballería que se había puesto a su disposición, y el mozo que le acompañaba. Fray Juan, que se niega a comer nada, tan sólo dice A... Lo único que mi cuerpo toleraría bien serían unos espárragos...@.

A lo que el mozo exclama: AImposible,





los espárragos no se dan en esta época del año. Podría estar buscando todo el día sin encontrar ni uno solo. El Santo responde: AHay que tener esperanza. Mira, parece que en aquellas piedras se ve un hermoso ramo. En efecto, sobre el puente del río Guadalimar hay un reluciente ramo de espárragos. El mozo no consigue explicarse la presencia de los espárragos en tal fecha y lugar. Pero Fray Juan los hace suyos al fin, no sin decir APodemos tomarlos, pero después de dejar su precio sobre las piedras, porque algún dueño tendrán. Y coloca cinco maravedíes sobre la piedra, ante la extrañeza del mozo...

Al llegar al convento, y al intentar bajarlo del mulo, el Santo, que antes pesaba lo que un pajarillo, le pesó tanto al mozo, como si la tierra tirase de él. Al tomar el guiso de espárragos, le desapareció la fiebre y la hinchazón que había tenido en la pierna, experimentando un notable y general alivio. Todos tuvieron el suceso por milagroso, y en el Convento en el que expiró san Juan de la Cruz, hay una representación de la escena del Santo, su acompañante, y los espárragos extrañamente aparecidos. No sabemos cómo prepararían los espárragos en Jaén al Santo, pero buenas recetas no faltan en la provincia.

### Santo Domingo de la Calzada

Desplazarse en peregrinación hasta Santiago de Compostela, en aquella Edad Media, no era algo fácil, ni cómodo. Pero el Santo impartía su protección sobre todos cuantos viajaban para postrarse ante su Sepulcro. No son pocos los milagros que se citan, como aquel del peregrino que, pidiendo pan a una mujer que lo tenía puesto en el horno, como aquella negase disponer de él, el peregrino le dijo AOjalá se convierta en piedra el pan que tienes. Y así encontró la mujer su pan, cuando el peregrino se marchó. Sin embargo, en el cuidado y guarda de los peregrinos, junto con Santiago, colaboraban otros santos, entre ellos santo Domingo de la Calzada. Rechazado en los monasterios de san Millán de la Cogolla y santa María de Valvanera, decidió llevar una vida monástica por su cuenta. En su andar, recorriendo un camino de La Rioja, pudo observar que la crecida del río Oja dificultaba que las piadosas gentes continuasen su marcha, de modo que construyó una ermita en la que recibir consuelo, alimento y reponer fuerzas.

Pero también fue capaz de construir un puente sobre el río Oja, resultando un buen ingeniero, y convirtiéndose en patrón de los que hoy, aunque con mejores medios, se dedican a los mismos menesteres. Sin embargo, la pre-ocupación y tutela de Domingo se ex-



tendía a muchos otros campos. Un día acudió a él un joven llamado Hugonell, que contaba quince años, apuesto y de ojos azules, procedente del arzobispado de Colonia, en Alemania. Al repostar en la posada que regentaba una riojana de buen ver, ésta quedó prendada del joven, ofreciéndole para su reposo una cámara especial.

Hugonell conservaba su virginidad, y con ella quería postrarse ante el Sepulcro de Santiago, pero no vio malicia en la propuesta de la mujer. Ya en sueños notó el roce de la posadera, que le decía AVen a mí y seamos felices esta noche. A lo que el joven replicó AParta de mí, pecadora, y vístete, y colocó sobre el cuerpo de la mujer la manta con la que se había cubierto. Ésta, vengativa, escondió en el petate de Hugonell una copa de oro, acusando de robo al joven ante la justicia. Según el Fuero de Alfonso X el Sabio, en la localidad hoy llamada Santo Domingo de la Calzada, Hugonell fue ahorcado. Mas cuando sus padres estaban descolgándolo, llenos de dolor, el joven recobró sus movimientos y la vida, diciendo: ASoy inocente. No he cometido delito alguno. Santo Domingo sujetó la soga impidiendo mi muerte. Los padres de Hugonell fueron a dar cuenta de lo sucedido, a casa del Corregidor. Éste se disponía a devorar una suculenta comida, compuesta por dos aves apetitosamente preparadas. ASeñor, mi hijo era inocente, aseguró el padre. Tan sólo fue engañado por una pérfida mujer. Santo Domingo le salvó, y está vivo. A lo que el Corregidor gritó ADejadme en paz. Vuestro hijo está tan muerto como esta gallina. Y cuando iba a hincar el cuchillo en uno de los dorados trozos que lucían en la fuente, el gallo y la gallina se levantaron, reco-

brando las plumas y la vida.

Un prodigio que ya aparece reseñado en un documento de 1350, existente en la catedral de Santo Domingo de la Calzada, donde se conserva igualmente un trozo de la horca en la que se pretendió ajusticiar al casto y bueno de Hugonell. En una hornacina, también pueden contemplarse un gallo y una gallina que son repuestos cada mes.

### Santo Domingo de Silos

El Monasterio de Santo Domingo de Silos es famoso por su ciprés -al cual dedicase un soneto Gerardo Diego-, su claustro románico, y los cantos gregorianos que entonan sus monjes, y que han dado la vuelta al mundo. Las buenas comidas que en la hospedería se sirven -que no son sino el reflejo de la exquisita sencillez y decoro que aquellos frailes poseen-, nos trae a colación al niño Domingo. En su pueblo natal de Cañas, cerca del actual Monasterio de Silos, siendo niño repartía el pan que le daban en casa, entre sus compañeros. De pastor, repartía la leche de sus ovejas entre los pobres. Ya con el hábito, tras una temporada en el Monasterio de San Millán de la Cogolla, decide fundar un lugar de severo recogimiento. Un día, don Sancho, el obispo de Pamplona, decide visitar el Monasterio y a él se trasladada en mula.

Pero los monjes no tienen ningún plato especial para obsequiar al Obispo a comer. El cultivo de la tierra, la construcción del Monasterio, sus obras de caridad y otras mil ocupaciones, no dejan tiempo a estos benedictinos para procurarse un alimento adecuado con el que sustentarse. San Salvador era el cocinero de la comunidad, de quien se

decía que no era él quien guisaba, sino los propios ángeles. Un día, sin que hubiese acudido por allí el cocinero, apareció la cocina con su comida guisada y lista para poner en la mesa.

Y llegó el día de la visita del obispo don Sancho, a lomos de su blanca mula. Después de decir la Santa Misa, ilustrada con las reconfortantes voces de los monjes, llegó la hora de recorrer el cenobio. Observando la modestia en que vivían los monjes, con un jergón de paja, y a veces sin eso, en las celdas, llegó a asegurar que Dios les premiaría por tanto sacrificio, al ver la penuria en que se desenvolvían. De pronto observó una puerta, y preguntó el lugar hacia el que conducía: AEs la cocina, señor. Pero don Sancho quedó petrificado al entrar en ella, ya que, entre capones y conejos, había dos garridas mozas de muy buen ver, una de mayor edad que la otra.

Quiso explicar el hecho el fraile Domingo, pero inmediatamente fue llamado por el señor Obispo quien, indignado, retornó a su mula y emprendió el camino de regreso. Sin embargo, al llegar a un altozano, la caballería siempre volvía indefectiblemente al Monasterio, sin que bastasen ni las voces del mozo, ni los gritos de don Sancho. Al fin comprendieron que, el animal, dócil y obediente habitualmente, seguía los dictados de una fuerza sobrenatural. El Obispo dijo a su servidor, al llegar otra vez al Monasterio: APor última vez, obliga a la mula a seguir nuestro camino. Pero nuevamente hizo lo mismo la mula. Finalmente, don Sancho entró en el Monasterio, encontrando a los frailes cantando devotamente en la nave que hacía de iglesia.

Y esta vez, sí que intentó don Sancho que Domingo le explicase lo sucedido. Que no era otra cosa que, no sabiendo qué prepararle al señor Obispo, Domingo había hecho venir a su madre y hermana para preparar una comida, aunque modesta, digna de su alcuernia. Dicho lo cual, tras afirmar el Obispo que el comportamiento de Domingo había sido santo y el suyo precipitado, y comprender que la Providencia se había servido de la mula para aclarar la situación, pidió perdón, y todos pudieron disfrutar con deleite de la comida preparada por la madre y hermana de Domingo. Que, en opinión del estudioso Enrique Mapeilli (D.E.P.), Aunque un poco pasada de punto, debió parecerles suculenta.

Poco más queda añadir a este trabajo... Como no sean los mejores deseos de paz y amor para estos días... Y que tengan un claro reflejo en la salud del cuerpo... y también en la del alma. ¡FELIZ NAVIDAD!





# El cantor milagroso

**Manuel Valero**  
Colaborador

**L**a reunión de los otorrinos concluyó con un acuerdo sorprendente: ninguno de ellos supo dar la razón de la insólita y repentina cura del cantor Sebastián Canoro de los Montes, por lo tanto, si se escapaba a la ciencia, y el asombro fue general, se trataba de un milagro. La única disensión fue la relativa al hacedor (o hacedora) de la curación del cantor, cuestión que fue solucionada con la justificación a pie de página del documento oficial. Fue el Dios de los Cristianos, o el tardón Mesías de los hebreos que no se anima a venir a este mundo, o Alá porque uno de los oídos era musulmán o la Pachamama, debido al credo vegano de un médico. Otra firma identificaba a un especialista que en sus momentos de delirio ético se inventaba una religión que era sincrética de todos los credos, una suerte de pisto místico incapaz de ser sostenido por Escritura alguna. Un par de ellos, ateos, argumentaron que su labor no era descubrir el fenómeno sino ahondar en la investigación del caso en bien de la ciencia médica. Solventados los matices, el texto acordado no dejaba lugar a especulación alguna: Sebastián Canoro de los Montes, un muchacho corpulento de cuello de toro y cara de romano imperial recuperó momentáneamente la voz de manera inexplicable durante un concierto de Navidad en la catedral de la ciudad.

Sebastián era mudo de nacimiento pero de un oído animal y nada le hacía más feliz que acompañar a su hermano menor a los ensayos de la Coral a la que pertenecía. Sebastián se quedaba oyendo las voces, el empaste que lograba una armonía perfecta, los contrapuntos cayendo como en cascada uno sobre otro en notas afinadísimas, las cuerdas perfectamente sincronizadas y el silencio brutal que se hacía cuando el director de la Coral firmaba en el aire con un manotazo enérgico el final de la interpretación. Entonces se escuchaban las palmas y los vivas del pobre Sebastián.

Era tanta su afición a la música que nada le hubiera hecho más feliz que formar parte de aquella agrupación vocal que lograba estremecer has-



ta los pilares góticos de la catedral cuando cantaban por Semana Santa o Navidad, o en el Auditorio con un repertorio pagano. Dado que su garganta silente no lo adecuaba para ello se conformaba con acompañar a su hermano, asistir a los ensayos y los conciertos. Era tal la fidelidad de Sebastián que se sabía de memoria todo el repertorio, el sacro, el pagano, el folclórico, el sinfónico o las canciones de moda adaptadas al canto coral. Tan es así que a medida que los coralistas entonaban su cuerda, Sebastián movía la boca con perfecta sincronía. Tenía un oído fabuloso pero de su garganta no salía ni un sonido, ni siquiera los gruñidos sincopados de los mudos. Esa singularidad que combinaba un oído perfecto, tanto en lo puramente físico como en lo musical con una ausencia total de voz, ya dio que hablar a los médicos en su día, a pesar de que se habían reportado varios casos en el mundo.

Días tras días, ensayo tras ensayo, fueron haciendo de Sebastián el mejor cantor mudo del mundo, como lo llamaban los coralistas y él se reía y se sonrojaba un poco. Cuando estaba en casa leía las partituras de su hermano y comprobaba con asombro la coincidencia de la altura de la voz, sus modulaciones y su afinación con el baile de las notas en el pentagrama,

así fueran blancas, negras o corcheas. Sebastián se sabía todas las canciones al dedillo. Los pasajes corales de la Novena Sinfonía de Beethoven hasta el sobrecogedor Requiem de Mozart. Los cantos de Carmina Burana de Carl Orff los cantaba dirigiéndose a sí mismo sin que de su boca saliera nota alguna. Su hermano, que además era solista, lo observaba y sentía tanta admiración como pena.

El día de Navidad después de un trimestre de ensayos previos sucedió el milagro. Aunque Sebastián no cantaba pero movía la boca con sincronía perfecta le hicieron el regalo de su vida: formaría parte de la Coral aunque no se escuchara su voz. Los días anteriores al concierto no cabía en sí. Se compró el uniforme, un traje de riguroso negro y pasó la noche anterior contando las horas como mejor sabía, cantando sordamente. Contaba cantando.

La catedral estaba repleta de público. Hacía un día espléndido de invierno, frío pero tan luminoso que los vitrales de la catedral cegaban el interior con un raudal de luz. Los coralistas se colocaron según criterio del director, las sopranos a un lado, los contraltos a otro y en medio, las voces masculinas de los tenores y los bajos. El director saludó al público, se volvió hacia la

Coral, alzó los brazos e inició el canto. Todo iba a la perfección. Las voces empastadas como si fueran una. Los villancicos resonaban por todo el ámbito catedralicio debido a la acústica envidiable del templo. Pero algo ocurrió cuando estaban cantando la famosa composición Noche de paz. Sebastián observó que a su hermano, a su lado, se le ensució la voz, como si le raspara, justo antes de que tuviera que entonar un solo mientras los demás completaban la melodía central con maravillosos coros susurrantes. La tercera estrofa coral estaba a punto de concluir para dar paso al hermano de Sebastián, pero el hermano de Sebastián no recuperaba la voz. Entonces ocurrió. El director se percató segundos antes de que el solista tenía problemas y a juzgar por la expresión de su cara todo hacía temer un desastre que desluciría el concierto. Entonces ocurrió. Sebastián cantó:

**Noooooche de paz, noooooche de amor  
Claaaaaro soool, brilla yaaaaa  
Yyyyyyyy los áaangeles caaaantando están...**

Al director se le petrificaron las tripas pero tuvo arrestos para proseguir con los garabatos en el aire de la dirección impelido por una fuerza inexplicable. Los coralistas enmudecieron por medio segundo casi imperceptible y arrojaron a Sebastián con unos uuuuuuuuuues angelicales. Fue el mejor concierto jamás cantado por la Coral. Todo fue arrebatado, el público escuchó el tantas veces interpretado villancico como si fuera la primera vez que lo escuchaban, la voz de Sebastián calló hasta los pájaros que cantaban en el exterior porque barruntaron que algo extraordinario estaba ocurriendo en el interior de la catedral.

Después vino el asombro, los llantos, la perplejidad, la prensa, la televisión... y el caso del cantor milagroso que los mejores especialistas del mundo fueron incapaces de explicar.

Cuando acabó el concierto, Sebastián regresó tan súbitamente al silencio como había ingresado en el sonido de los hombres. A día de hoy no se ha encontrado alguna. El cantor milagroso sigue acudiendo a los ensayos con el mismo entusiasmo que el primer día esperando la llegada del 25 de diciembre. Tal vez pueda volver a hacerlo. Tal vez pueda ocurrir otro milagro. Tal vez.





# *Pesadilla antes de Navidad... Pesadilla envuelta en magia*



POR JOSÉ LUIS VÁZQUEZ

**C**orría el 2 de diciembre del año de gracia de 1994, hacía más de 365 días que se había estrenado en su país de origen, Estados Unidos y por fin desembarcaba en el nuestro. Aunque ya era talludito, aquella Navidad la encaré de manera diferente gracias a los sortilegios generados por una película única, diferente, genial... al igual que la personalidad de su impulsor y "alma mater", Tim Burton. Ese milagro llevaba y llevará siempre como título "Pesadilla antes de Navidad (The nightmare before Christmas)".

Me di por aquel entonces de bruces con una fantasía gótica deslumbrante, un cuento de horror apasionante y adictivo sobre el rey de calabazas, Jack Skellington, su singular relación con su amada, la delicada Sally, el émulo profesor Finkelsein y un reino, Halloween, rebosante de vitalidad. Una manera diferente de ver y contemplar esta festividad y la Navidad extrayendo belleza de la fealdad, luz de la oscuridad.

Un cuento de calabazas parlanchinas, esqueletos marchosos, adorables personajes con costurones y ojos como botones puestos al servicio de una historia repleta de inventiva e imaginación.

Sin duda, una obra cumbre -claro que luego vendría "La novia cadáver" que si me apuran casi incluso la supera- del cine poético de horror que entremezcla con espectacular talento parlamentos shakesperianos, el musical más tenebrosamente clásico, el melodrama dickensiano, los mitos del cine de la Universal, la estética expresionista y las historias invertidas sobre Santa Claus.

Supuso tres años de elaboración y la conjunción de una serie de talentos (por ejemplo, el imprescindible músico Danny Elfman) dando lo mejor de sí mismos, que era muchísimo. Y aunque su director, el que la firmase finalmente no fuera Burton, sino su estrecho colaborador Henry Selick, es inequívoco su sello en cada una de sus criaturas e imágenes. El del puro y genuino espíritu del mago de Burbank, el destilado en las igualmente asombrosas "Bitelchús", "Eduardo Manostijeras", la anteriormente citada "La novia cadáver" "Big fish" o "Frankenweenie" entre otras delicatessen. Rastrear similitudes es un ejercicio nada complicado.

El caso es que esta sofisticadísima producción ca-



paz de alternar registros sentimentales y siniestros con idéntico entusiasmo, convicción y maestría, marcaría con toda justicia un hito en el género.

Hay épocas de nuestras vidas al que el celuloide le ha puesto hitos e impagables virtudes de felicidad, este es uno de esos casos. Su permanente recuerdo y revisión jamás empalidecen, sino todo lo contra-

rio, resplandecen continuamente, diría que ganan con el tiempo como las buenas añadas enológicas.

Si algún rezagado o niño que está despertando al cine, aún no la ha visto, que corra, vuele, que se plante ante la pantalla del televisor o de cualquier reposición en pantalla grande... entenderán mejor qué es eso de la magia del cine.





# Feliz Navidad... Demasiado contemporánea



POR JOSÉ LUIS VÁZQUEZ

**F**ue una de las películas de mayor éxito en 2005 en el país vecino, en Francia, y sería nominada al Oscar a la mejor producción de habla no inglesa ese mismo año. Con toda justicia.

Un notabilísimo trabajo de Christian Carion que, al igual que hiciera Luis García Berlanga en “La vaquilla” con nuestra Guerra Civil (en otro estilo, claro), llevó a cabo un retrato amable y más sentimental del frente de guerra, en este caso el de la I Mundial en la Nochebuena de 1914. Un episodio real en el que soldados galos, alemanes y escoceses pactaron una tregua para jugar un partido de fútbol. Una noche de paz dentro de la locura que siempre supone un conflicto bélico, y que resultaría inolvidable al menos por buenos, por felices motivos dentro del horror.

Carion no eleva la voz, no hace “grandeur” con este asunto, pone el acento en la sugestiva letra pequeña, o eso que se llama ahora intrahistoria. No creo que tuviera la pretensión de hacer un pasaje en exceso verosímil y grandilocuente –pese a sus interludios musicales–, sino anteponer una ración de buenos y reconfortantes sentimientos. Su estilo es ágil, modesto y vistoso, sus imágenes se van desencadenando con mimo y tacto. Al respecto, destaca el comienzo en las trincheras. Y no renuncia al humor. Su debut, cuatro años antes, en 2001 con “La chica de París”, ya había anticipado y participado de parecidos registros, aunque en aquella ocasión



recreando el tiempo actual para volver a mostrar la eterna dicotomía campo-ciudad.

“Feliz Navidad” (“Joyeux Noël”) se deja ver con sumo agrado, reconforta al corazón y hace recordar por un momento la fe en el ser humano. Es una emotiva y antibelicista producción de corte

navideño que apuesta decididamente por la paz y por la concordia de los pueblos, en este caso de nuestro continente, pero por supuesto, daría igual de la latitud que fuere.

La ópera y el joven Daniel Brühl también contribuyeron a su buen acabado final.



rtve



## Este boli me lo pido

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

5€ Cómpralo en [unjugeteunailusion.com](http://unjugeteunailusion.com)



Colabora:

Lanza  
Semana de La Mancha



# Los pagos conforman una nueva voz nacional para promocionar esta figura vinícola

Las denominaciones de origen protegidas de los pagos del Vicario y Casa del Blanco, en Ciudad Real, forman parte de la Unión de Vinos de Pago Certificados

Texto: Julia Yébenes  
Foto: Lanza

**R**esponsables de las denominaciones de origen protegidas de vinos de pago (VP) del Vicario y Casa del Blanco, ubicadas en la provincia de Ciudad Real, han defendido esta figura como garante de productos singulares y de máxima calidad por su vínculo con el entorno y sus novedosas técnicas de elaboración.

Ambos grupos bodegueros forman parte de la flamante Unión de Vinos de Pago Certificados, recién constituida por catorce pagos en toda España, con el objetivo promover el concepto de este tipo de vinos a nivel nacional e internacional.

La asociación comenzó su andadura en diciembre de 2019 en el Real Casino de Madrid, donde, tras cuatro años de trabajos, fue presentada hace unos días como herramienta para conseguir “no solo el reconocimiento de las autoridades competentes, sino también el del gran público”, señala la nueva entidad en una nota.

Trabajarán, igualmente, por impulsar la investigación, el desarrollo y la innovación en el sector, la interlocución con entidades de referencia y la defensa de los intereses comunes de los asociados.

## Pago del Vicario: temperaturas ideales

Los vinos de la bodega Pago del Vicario, que se encuentra en la capital, cuentan con peculiaridades únicas como es el territorio donde se ubican, en las estribaciones de los Montes de Toledo, junto a la ribera del río Guadiana. La localización proporciona “una diferencia contrastada de temperaturas entre el día y la noche, clave en la maduración de la uva y el favorecimiento de la síntesis de aromas”, explica Teresa Aguirre, responsable de Relaciones Externas del grupo vinícola.

Sus 130 hectáreas de viñedo, del mismo modo, están influenciadas por especies vegetales típicas del bosque mediterráneo, que confieren a



los productos del pago “tonos balsámicos y otras condiciones” que los hacen insuperables. Igualmente, sus procesos de vinificación “muy cuidados” y vanguardistas, como la dendrometría o teledetección, aportan valor añadido y una trazabilidad garantizada para sus marcas.

Los vinos de Pago del Vicario forman parte de “la diversidad y riqueza” de la viticultura de la región, en el caso del grupo ciudarrealense con un equilibrio entre el desarrollo económico, social y ambiental.

Por ello, la nueva asociación, según Aguirre, es un instrumento óptimo “para dar visibilidad a este tipo de vinos” y para que “los consumidores sepan distinguirlos” ante “el desconocimiento y confusión existente”.

## Pago Casa del Blanco, un 10% más de litio

En la misma línea, Eva Sánchez, propietaria de Pago Casa del Blanco, ubicada en el término municipal de Manzanares y con más de 150 años de historia, valora la utilidad de la nueva unión, a la hora de explicar “el concepto del vino de pago” y promocionar una singularidad única frente a vinos de otras denominaciones de origen.

En su caso, la excelencia se debe a la presencia de un 10% más de litio en su finca, que incorporan a sus vinos a través del procesado de la materia prima. De esta manera, obtienen características exclusivas de corte edafológico que hace que los colores y aromas de sus vinos perduren en el tiempo “independientemente de la fecha de añada”.





## Refranes de Menchén

Por Santa Lucía, mengua la noche y crece el día; ni creció ni menguó, hasta que el Niño nació

En diciembre diente con diente

En diciembre frío, calor en el estío

Por sol que en diciembre haga, no sueltes la capa

Niebla en diciembre, lluvia o solano viene

Diciembre mojado y enero bien helado

Santa Lucía, la más larga noche el más corto día

Diciembre con buena nevada, media cosecha asegurada

En diciembre el frío o el viento hace temblar al más valiente

Hasta el día de Navidad no es invierno de verdad

Diciembre se marcha tiritando, buen año viene pregonando

Viento solano, malo en invierno y peor en verano

Del archivo particular de Lorenzo Menchén y de la Agencia AEMET

La presencia de dicho elemento químico en su 'terroir' fue consignada en un estudio científico que garantiza un envejecimiento sin apenas alterar la estructura de sus célebres emblemas como 'Quixote', 'Pilas Bonas' y 'Litium'.

Sánchez también aplaude que la nueva unión sirva para acabar con "la confusión" y para valorar el término Vino de Pago por sus altas cualificaciones, similares a "las de los vinos Grand Cru Classé". Según explica, son denominaciones vinculadas a las parcelas o fincas donde se elaboran vinos exclusivos por la influencia del terreno y una elaboración totalmente controlada y sostenible.

La bodega cumple los procedimientos estipulados en cuanto al uso responsable de los recursos naturales y al equilibrio entre el desarrollo económico, social y ambiental. "Nosotros, no compramos uva, y toda la producción, elaboración y distribución se realiza desde la propia finca", comenta la máxima portavoz de Pago del Blanco. Miembros

Además de estas dos bodegas, hay otra tres de Castilla-La Mancha, como es Pago Guijoso (Albacete), Pago de La Jaraba (Villarrobledo, Albacete) y Pago Campo de la Guardia (La Guardia, Toledo), además de otras de Castilla-León, Aragón, Navarra y Valencia.

Son Pago Arínzano, Pago Aylés, Pago de los Balagueses, Pago Chozas Carrascal, Pago Dehesa Peñalba, Pago Bolandin (Pago de Cirsus), Pago Prado

de Irache, Pago de Otazu, y Pago Vera de Estenas. ¿Qué es un Vino de Pago?

Vino de Pago es el término tradicional para el nombre oficial de una denominación de origen protegida española para vinos, que garantiza la procedencia de las uvas de una zona geográfica con unas características edáficas específicas. Es decir, cuando en una zona concreta existe un microclima particular y una composición del terreno específica que la diferencian y distinguen de otras zonas de su entorno.

Esta indicación geográfica está reglamentada por la Ley de la Viña y el Vino (2003), que estipula que todos los vinos sujetos a esta indicación deben cumplir los siguientes requisitos:

1. El Pago debe ser conocido con un nombre vinculado de forma tradicional al cultivo de los viñedos de los que se obtiene el vino y cuya extensión máxima no podrá ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio se ubique.

2. En caso de que la totalidad del Pago se encuentre incluida en el ámbito territorial de una denominación de origen calificada, podrá recibir el nombre de Vino de Pago Calificado siempre que acredite que cumple los requisitos exigidos a los vinos de la denominación de origen calificada.

3. Los Vinos de Pago serán elaborados y embotellados por las personas físicas o jurídicas que ostenten la titularidad de los viñedos ubicados en

el pago.

4. Toda la uva que se destine al Vino de Pago deberá proceder de viñedos ubicados en el pago determinado y el vino deberá elaborarse, almacenarse y criarse de forma separada de otros vinos.

5. En la elaboración de los Vinos de Pago se implantará un sistema de calidad integral, que se aplicará desde la producción de la uva hasta la puesta en el mercado de los vinos.

La asociación cuenta ya con una web, <https://www.uniondevinosdepago.es>, la cual ofrece toda la información sobre la esencia de esta tipología vitivinícola.



# Deportes





# Pablo Ruiz, el intérprete del fútbol

**Este joven tomellosero estudió Traducción e Interpretación hasta llegar a convertirse en el intérprete del entrenador Luis Enrique en el PSG para aunar sus dos grandes pasiones: los idiomas y el fútbol**

Texto: **Chicastro**  
Fotografías: **Lanza**

**P**ablo Ruiz Lara (26/01/1993) es uno de esos espejos al que cualquier persona le gustaría mirarse. Porque aunar la vocación de los idiomas y la pasión del fútbol está al alcance de muy pocos. Como también está al alcance de unos cuantos afortunados el trabajar donde a uno le gusta, donde se siente feliz. Él es uno de ellos y así se siente: “Agradecido y afortunado”. Agradecido por haber tenido una buena educación en materia de idiomas y, afortunado, por sentarse en una rueda de prensa para ser el intérprete de Luis Enrique o de un tal Kylian Mbappé.

Este es Pablo Ruiz, un joven tomellosero “de pura cepa” que, tras una etapa de formación y de estudios, vive ajetreado entre la pantalla del ordenador y las idas y venidas de vuelos y trenes para llegar fiel a sus citas. Es la vida de un traductor o un intérprete del fútbol y, más todavía, cuando el cliente es la FIFA, la UEFA o la Premier League ingles.

Para hacer este reportaje, Pablo nos hace un hueco en su ajetreada agenda. Inmerso en una traducción de una entrevista de Santi Cazorla para la Premier League, el de Tomelloso tiene todo listo para partir hacia Madrid y poner rumbo a Dortmund. Allí hará de intérprete de Luis Enrique en la previa del partido de Champions entre el Borussia Dortmund y el PSG y, un día después, se quedará para la rueda de prensa post partido. Sin tiempo para el descanso, el fin de semana visitará París y Lille para cubrir y hacer de



intérprete del entrenador asturiano en el partido de la liga francesa.

El mes pasado, Pablo tuvo trabajo cubriendo una entrevista de Roy Hodgson, entrenador del Crystal Palace, y estuvo presente en las ventanas internacionales de la selección francesa en su compromiso ante Gibraltar. El PSG, la Premier, la Federación Francesa de Fútbol o el Stade de Rennais son algunos de sus clientes habituales. “Con suerte podría ir a la Eurocopa de Alemania. Me encantaría asistir y seguir haciendo mi pasión”, reconoce.

El tomellosero teletrabaja desde casa cuando se trata de traducir una entrevista por escrito de un idioma a otro. Tiene un plazo de entrega y él se organiza. Sin embargo, cuando sale de viaje, es totalmente distinto. “Me avisan con 10-12 días de antelación, te preguntan la disponibilidad, saco los vuelos, reservo hoteles o los trenes y hago el viaje. La preparación es leer mucha prensa, los canales oficiales de los equipos y de la competición. El parte médico y las novedades son importantes. Llego allí, recojo mi acreditación y paso al estadio, sala de prensa o zona mixta. Voy con el jefe de prensa de turno. Hacemos un pequeño ‘briefing’ para ver qué pueden preguntar. Si es simultánea, probamos sonidos y las cosas técnicas. Y si es consecutiva, valoramos un minutillo antes con los jefes de prensa o los protagonistas” cuenta mientras sonríe al destacar que “Luis Enrique sabe que soy de Tomelloso y que saco pecho por mi pueblo. Es importante reclamar esa atención a nuestros pueblos, porque hay mucho talento. No todo pasa en Madrid o en Barcelona”.



Precisamente con Luis Enrique, el ex seleccionador de España y ahora responsable técnico del París Saint Germain, tiene una anécdota. “Después de un partido Clermont- Ferrand y PSG, empatan a cero y resulta que el campo del Clermont está en obras. Unas semanas antes descubren que tiene un hongo el césped. Tres días antes lo cambiaron y el día del partido estaba fatal el césped. Le preguntan a Luis Enrique que qué tal el partido y él contesta algo así como que “el balón iba saltando como un conejo” y me mira a mí y me dice que lo traduzca. Lo traduje como pude, la prensa lo entendió y en la última respuesta de Luis Enrique dice “esta vez no lo hemos conseguido y la próxima vez tenemos que cazar el conejo para ganar el partido y se formó un ambiente distendido y divertido. Todos quedaron contentos y hubo algún titular gracioso sobre el tema”.

### Intérprete en todos los sentidos

Cuando hablamos de un intérprete, no nos referimos única y exclusivamente a una persona que recibe un mensaje en un idioma y lo interpreta a otro idioma. Pablo explica qué es para él la interpretación y cómo lo vive, más aún, teniendo en cuenta su gran pasión por el fútbol. “El fútbol me encanta, me apasiona. De manera profesional, me dedico a traducir o interpretar mensajes, textos o contenidos de un idioma a otro, pero también me encanta, personalmente, interpretar el día a día de los clubes, de los jugadores, de los entrenadores... Vivimos en una sociedad resultadista donde solo nos quedamos con el marcador, con las victorias o las derrotas, y a mí, sin embargo, me gusta fijarme en por qué un jugador no ha rendido a cierto nivel y qué circunstancias le han llevado a tener un buen o mal partido. Es decir, vivirlo desde dentro y analizarlo, no quedarme solo en lo superficial, en el resultado”.

### Sus inicios con los idiomas

Con apenas 9 años, Pablo se marchó con su familia a Estrasburgo. Hijo de docentes, él y su hermano vivieron seis años en la ciudad francesa para empaparse bien de los idiomas y de una cultura cosmopolita que, a la postre, fueron la base de un enriquecimiento cultural y personal.

“Tuve la suerte de vivir seis años en Francia y de aprender idiomas. Llegué con 9 años a Estrasburgo, íbamos a una escuela europea y estaban acostumbrados a acoger gente del extranjero, hijos de militares, del Consejo Europeo... es una ciudad cosmopolita con muchas nacionalidades y diferentes culturas. A la gente nueva, en lugar de meterlos en una clase con todos, nos metían en una especie de clase de integración. En la escuela europea, dábamos las clases normales y, luego, seis horas más; cuatro de Lengua y Literatura Española y dos de Historia de España. Luego, en el instituto, teníamos veinticuatro horas en francés y seis en español. Era enriquecedor porque en clase estábamos cinco o seis polacos, cinco o seis franceses, cinco o seis italianos, cinco o seis alemanes... Y en un ambiente que propiciaba el aprendizaje de los idiomas. Por ejemplo, la Eurocopa o la Champions eran momentos de pique sano y defendíamos a nuestro país como síntoma de intercambio cultural”, señala.

En el 2008, Pablo Ruiz y su familia volvieron a Tomelloso. Cursó 4º de la ESO y completó Bachillerato en el Instituto Eladio Cabañero. Luego,



estudió Interpretación y Traducción en la Universidad Autónoma de Madrid y, una vez finalizada la carrera, hizo un post grado de ‘Especialización en interpretación simultánea y consecutiva en francés, inglés y español’. Sus prácticas fueron en la Comisión Europea en Bruselas y en los juzgados de lo penal de la Comunidad Autónoma de Madrid. Recuerda que, para pagar ese curso, trabajó en la Cooperativa Santiago Apóstol de Tomelloso durante el verano. “Me contrataron en la cooperativa como director de exportación y seguía teniendo contactos con los idiomas por las ventas a nivel internacional. Luego hice un máster de profesorado de secundaria por la especialidad de francés y saqué el C2 en inglés y

francés en el año 2020. Trabajé en una academia en Tomelloso y luego me llamaron de un instituto en Valdemoro. Allí di inglés y francés en toda la ESO. Tres años”, explica Pablo sobre su formación respecto a los idiomas.

### De profesor a director deportivo

En verano de 2020, Pablo Ruiz llega al Atlético Tomelloso como directivo y, luego, como director deportivo hasta completar tres temporadas. Justo antes, empezó a colaborar con la empresa de traducciones deportivas para la que hoy trabaja. “Estuve con ellos en 2019 unos meses. Una vez que entro en el colegio, lo dejé momentáneamente”.





En cuanto a su etapa en el Atlético Tomelloso, Pablo confiesa que “me tocó una época difícil en el club por problemas económicos. Saqué un préstamo personal porque el club tenía una gestora y no se podía sacar un crédito a nombre del club. Para no saltarnos los estatutos, yo saqué un préstamo y el presidente dimitió para poder pagar a los jugadores. El ascenso a Tercera División, sin lugar a dudas, fue el día más feliz de mi vida”. Terminó la temporada 2022/23 y el club prescindió de Pablo Ruiz como director deportivo.

#### Traducción e interpretación

Al final del curso 2021/2022, Pablo dejó de ser profesor en el colegio de Valdemoro y dejó las aulas para enrolarse en la pasión del fútbol de lleno. Hizo de todo: el Mundial, Champions, liga de naciones, Premier, Europa League, FIFA, UEFA... Todo en remoto desde casa, teletrabajando. En agosto de 2023 un compañero le llamó para decirle que tenía una oportunidad para él. La aprovechó. “Hay que diferenciar lo que es la traducción y la interpretación. A mí me mandan el material en un idioma y yo la paso como me la piden, ya sea en vídeo, o por escrito. Eso es traducción. Luego viene la interpretación que es en directo e inminente, con cabina, micrófonos y auriculares (interpretación simultánea) o consecutiva (le preguntan en francés, yo se lo digo en español, tomo nota y reproduzco sus respuestas)”.

“Lo que más me gusta de la traducción es que puedo trabajar desde casa y que yo manejo mis horarios. Tengo un plazo y yo me organizo, ya sea en la cama, tomando un café o en un viaje en tren. Lo que menos me gusta de la traducción, a veces, con documentos audiovisuales, que es complicado entenderlo todo porque no



ha terminado de preguntar uno cuando ya está contestando otro. Si meten nombres propios, dificulta más la interpretación. Lo que menos me gusta de la interpretación en vivo es la presión que hay ante tantos periodistas que quieren que su mensaje sea transmitido de la manera más fiel posible. El humor y los chistes a veces son difíciles porque no dejan de ser un juego de palabras. Hay que ser rápido de mente y ser vivo. Lo que más me gusta también es el ambiente de fútbol que se vive. Yo soy un friki absoluto y ayudar a entender el fútbol en varios idiomas me encanta. El fútbol es un lenguaje universal, pero en cada país se habla de una manera”.

Como fiel traductor, tiene claro que nunca utilizaría el traductor de Google. “El fútbol tiene su lenguaje particular y en cada idioma se traduce de una manera. Los traductores automáticos son muy literales y no traducen bien el mensaje. Una cosa es saber idiomas y otra es saber traducir o saber interpretar. No soy un genio, soy un currante y me encanta el sector en el que trabajo”.

Lector a diario de la prensa internacional a través de las redes sociales para seguir la actualidad de las ligas, especialmente a periodistas como Sid Lowe o Andrés Onrubia (SER, AS, Eurosport), no deja a un lado la Tercera RFEF española y su Atlético Tomelloso, del que sigue siendo socio. De hecho, asegura sobre el Grupo XVIII de la categoría que ve fuerte “al Cazalegas, me está sorprendiendo para bien. Tienen un equipazo y gente súper maja. El Conquense está muy fuerte y el Socuéllamos me gusta mucho, porque creo que tiene una gran plantilla. Y el Atlético Tomelloso está sacando puntos en campos complicados y creo y deseo que se va a salvar”, comentaba finalmente el ex director deportivo del Atlético Tomelloso y hoy intérprete del fútbol.



Un libro coordinado por José María Barreda que ha querido contar con autores que han tenido una especial implicación en diferentes proyectos y aspectos de renovación de la ciudad. 10 autores que abordan la evolución de la ciudad y sus grandes transformaciones desde perspectivas diferentes que enriquecen la visión del tema: Enrique Diez Barra, Fernando Lamata Cutanda, Alejandro Moyano Gómez, Diego Peris Sánchez, Isidro Sánchez Sánchez, Lorenzo Selas Céspedes, Antonio Serrano Sánchez, Rosario Tapia Aragonés y José Valverde Serrano

## *Ciudad Real en los años de progreso. Democracia y autonomía*

DIEGO PERIS SÁNCHEZ



### **L**a llegada de la Democracia

El 15 de junio de 1977 se celebraron las primeras elecciones democráticas en nuestro país. En Ciudad Real, UCD obtuvo el 38% de los votos, el PSOE el 33%, AP el 10%. En las elecciones de 1979 los resultados fueron muy semejantes, obteniendo UCD un 42% de los votos y el PSOE el 40%. En las elecciones municipales de 1979 UCD obtiene el 45,86 % de los votos y el PSOE un 32%. Lorenzo Selas consiguió la alcaldía de la ciudad y comenzó una etapa de gobierno que se extenderá durante varias legislaturas. La Diputación estaba gobernada por el socialista Francisco Javier Martín del Burgo. La llegada de los ayuntamientos democráticos supuso un cambio esencial en cuanto a las inversiones realizadas en la ciudad y la atención a las necesidades urbanas cercanas y los nuevos equipamientos: dotación de zonas verdes, equipamientos comunes de los barrios, dotaciones deportivas y acondicionamiento de los accesos a la ciudad.

La ciudad experimenta cambios esenciales en sus estructuras urbanas. En la dotación de parques y zonas verdes se realiza la ampliación del parque de Gasset, el nuevo parque del Pilar, el parque de Pio XII, parques de barrios y zonas urbanas y en los últimos años la ampliación del suelo público de la Atalaya. La ciudad recupera una intensa actividad desconocida en momentos anterior-

es y los sucesivos gobiernos municipales van introduciendo mejoras y reformas en el conjunto de la ciudad. El desarrollo residencial hace que más del 70% de las viviendas actuales de Ciudad Real se hayan construido en este momento. Etapas de desarrollo desigual con momentos de especulación intensa reflejo de la burbuja inmobiliaria que estaba presente en todo el país.

### **Protagonistas de la transformación**

El libro cuenta con aportaciones de especial relevancia porque muchos de sus autores han sido responsables de la gestión política que ha propiciado la renovación de la ciudad en aspectos esenciales. Desde la presidencia de la Junta de Comunidades, la alcaldía de Ciudad Real y Consejerías como la de Educación y Ciencia o la de Sanidad han impulsado proyectos de singular importancia en la renovación de la ciudad durante los más de cuarenta años de vida que tiene ya la democracia en nuestro país.

Transformaciones y equipamientos esenciales en la actual ciudad: la Universidad, las comunicaciones que llegan con el AVE y la infraestructura sanitaria especialmente con la presencia del Hospital General Universitario. Pilares esenciales en la vida de la ciudad: la educación tanto universitaria como del resto de niveles y la sanidad con unas infraestructuras totalmente renovadas.

Y junto a esas transformaciones físicas los impulsos a la vida de la ciudad en ámbitos

como la investigación, la cultura, las políticas de igualdad que, poco a poco, van dando sus resultados en la vida social cotidiana, la atención a personas con dificultades y todo lo que supone una lucha por la igualdad y los ámbitos de la libertad ciudadana.

### **Los equipamientos del siglo XXI**

Todo ello exige un apoyo en la realidad física de la ciudad que ha ido mejorando en su concepción general y en sus dotaciones en estos cuarenta años de democracia. El Planeamiento urbanístico que estudia Alejandro Moyano como excelente conocedor del tema ha evolucionado y desarrollado figuras que han dirigido el crecimiento de la ciudad en esta etapa que ya necesita nuevas estrategias y proyectos.

Y ese planeamiento se ha plasmado en desarrollos con un componente esencial desde la inversión pública. La Universidad consigue el desarrollo de una zona de la ciudad con áreas como el nuevo campus junto a la Avenida Camilo José Cela o el campus junto al Rectorado, antiguo Cuartel de Artillería, el desarrollo al otro lado del AVE necesitado de un planeamiento urbanístico renovado o la espera de la nueva Facultad de Medicina. El AVE supuso no solamente la posibilidad de una mejora radical de las comunicaciones de la ciudad con el resto de España sino también un cambio en el desarrollo de la ciudad. Y la construcción del Hospital Universitario con cerca de 200.000 metros cuadrados construidos renovó el servicio sanitario y el desarrollo de la zona sur de la ciudad

A principios del siglo XXI se construirán el Conservatorio (2006) o el Parque Juan Pablo II. Y en la calle Eras del Cerrillo, frente a la plaza del Trillo se encuentra el edificio de los Juzgados terminado en 2006. El año 2023 se completaba la Biblioteca Pública en la proximidad del Parque de Gasset. Los servicios comunes representan un total de 734.000 metros cuadrados, 40.000 destinados a usos culturales, 42.000 a usos religiosos, 46.000 al uso asistencial, 99.000 a usos administrativos, 113.000 a educación, 171.000 a Universidad y 220.000 a sanidad. La mayoría de ellos han sido construidos o renovados en las últimas décadas configurando un porcentaje de superficie de especial calidad para la ciudad.

### **La imagen de la ciudad en democracia**

La imagen de la ciudad en este 2023 es la de una ciudad renovada en más de un 90% en la segunda mitad del siglo XX y principios del XXI. Un desarrollo que destruyó el patrimonio construido de siglos anteriores y alteró gravemente su trama urbana.

Los equipamientos públicos cualificados y





## Ciudad Real en los años de progreso Democracia y Autonomía

Jose María Barreda Fontes (coord.)

Enrique Díez Barra

Fernando Lamata Cotanda

Alejandro Moyano Gómez

Diego Peris Sánchez

Isidro Sánchez Sánchez

Lorenzo Selas Céspedes

Antonio Serrano Sánchez

Rosario Tapia Aragónés

José Valverde Serrano

actuaciones puntuales de urbanización y diseño de zonas interiores van conformando una ciudad que, a pesar de las graves alteraciones de épocas anteriores, permite una calidad de vida por sus dimensiones, sus servicios y las condiciones sociales y culturales de convivencia. Un patrimonio público que, convertido en común por su funcionalidad y por el uso de los ciudadanos, hace del espacio construido una auténtica ciudad. Una ciudad reconstruida en la segunda mitad del siglo XX y especialmente cualificada en el desarrollo de la democracia.

El libro Ciudad Real en los años de progreso es un excelente recorrido por la ciudad de estos cuarenta últimos años, de la mano de muchos de sus protagonistas. Un recorrido que nos indica el camino que nos ha permitido avanzar la democracia como marco de convivencia y que nos anima a mejorar en el futuro en ámbitos de convivencia y entendimiento común. Una publicación cuidada por la editorial Serendipia y el diseño de Jose Luis y Yolanda que ofrece una buena lectura de la transformación de la ciudad en las últimas décadas.

## EL OJO CLÍNICO

### *Un bien muy importante*

FRANCISCO JAVIER SORIA RUIZ

**C**reo que la mayoría de las personas que trabajamos pensamos que un ambiente laboral adecuado es muy importante para poder favorecer la salud física y psicológica casi siempre. La salud en el trabajo es fundamental centrandose su atención en el contexto, cultura y organización de cada empresa, favoreciendo la buena calidad y el correcto rendimiento de cada uno de los empleados. Se han llevado a cabo muchos estudios relacionados con este tema y no sólo la buena remuneración laboral, sino el buen nivel de satisfacción de los trabajadores permitiendo que tengamos la capacidad de identificarnos con lo que hacemos y siendo nuestro rendimiento, mucho mejor. Aun así, conociendo estas variables, la empresa occidental en general, no promueve estrategias de liderazgo para poder favorecer el bienestar de los empleados, el tema de los mandos intermedios, que siempre hay pocos, y los altos mandos normalmente no llegan a conocer las verdaderas inquietudes de los empleados dado que la información llega tarde o simplemente, cuando llega, viene distorsionada. Hay publicaciones sobre datos estadísticos en otros países que cuidan muy mucho la calidad del trabajador, la calidad del trabajo y

el nivel de satisfacción de sus empleados. Son empresas que a pesar de estar orientadas a la productividad, el bienestar de la persona, la tienen en cuenta. Los controles de calidad en trabajo son constantes y el nivel de satisfacción alto. Para mejorar en este campo hay que establecer compromisos hacia la salud y el bienestar de los trabajadores, la adecuación del ambiente físico laboral es importante, creación de buenos ambientes de apoyo para empleados con buenas ideas, favorecer el buen trato con los empleados, asegurarse de mejorar el nivel de satisfacción entre ellos, favorecer el buen liderazgo, ofrecer responsabilidades para todos los trabajadores, mejorar los mandos intermedios para que tengan un estilo de liderazgo positivo, permitir que los empleados participen en buenas ideas para mejorar el ambiente percibido en la empresa. En general, controles de calidad de trabajo y mejora de la salud en general. Estos estudios vienen reflejados en el Instituto Nacional de Excelencia de La Salud en la publicación de una guía sobre salud en el trabajo. A nivel preventivo, podríamos mejorar la salud psicológica de muchas personas que acuden a los servicios de salud mental del territorio por estrés laboral en todas sus variantes.





# Celebrar a Federico / Fin del Año Lorca



MARÍA ANTONIA  
GARCÍA DE LEÓN

**E**l año 2023 ha sido el año de celebración del 125 aniversario del nacimiento de Federico García Lorca. A él me he sumado con esta aportación lírica que extracto aquí. El foco es su magnífica obra “La casa de Bernarda Alba”. El título que he dado a mi trabajo, un audiovisual de arte, estrenado en Cáceres, Madrid y La Mancha, es “El Patriarcado en Lorca”.

## La genialidad de Lorca

Quiero decir unas palabras sobre la genialidad de Lorca, su defensa de la mujer, de un Lorca feminista avant la lettre, su genialidad y su originalidad.

La única secreta técnica de Lorca consistía simple y naturalmente en el talento, y es necesario admitir que lo tenía sobradamente. Tres destellos de su genialidad en la obra de Bernarda Alba, donde está condensada magistralmente la esencia del patriarcado.

1º Justamente es una mujer la que simboliza la más pura esencia del patriarcado, Bernarda Alba, hembra machista y patriarcal, como la he llamado en un poema.

2º Todo gira en torno al “hombre rey”, al macho, que, sin embargo, no se ve. No se necesita poner en escena, pero es omnipotente en la obra. Toda gira en torno a él, pero a él no lo vemos. Nadie ha visto la cara de Pepe el romano, que así se llama el arquetipo en cuestión. Es más, ningún hombre aparece en la obra.

3º Texto y contexto. Lorca sitúa la obra en un tiempo de cautiverio, de encierro, de confinamiento. Es el largo luto que debe cumplir la familia de Bernarda, según la tradición, que ella sostiene y refuerza al máximo.

Recordamos el argumento de la obra para quien no la conozca o la haya olvidado:

Tras la muerte de su segundo esposo, Bernarda Alba se recluye, e impone un luto riguroso y asfixiante por ocho años a sus cinco hijas. Cuando Angustias, la primogénita y la única hija del primer marido, hereda una fortuna, atrae a un pretendiente, Pepe el romano. Todas las hijas aceptan sus órdenes, menos Adela, la menor, interpretada magníficamente por la actriz Ana Belén, así como todo un excelente plantel de actrices que aparecen en la obra teatral, llevada al cine por Mario Camus en 1987.

## Forma expositiva

Se trata de una especie de diario de campo, como



Fotograma del film “La casa de Bernarda Alba”, Mario Camus (1987)

decimos en antropología, que acompaña a la imagen del audiovisual citado (montaje de imagen Olga Ruiz Trinidad y guion mío).

He escrito estos breves textos en el silencio de las largas siestas del verano. El estío, tiempo sacro, que distingo del otro tiempo del año. Es el verano un tiempo de fiesta, y es también un tiempo de alejamiento, de silencio, de reflexión y escritura para quienes nos dedicamos a ello.

Decir “me gusta” la obra de Lorca es banal. Todo ha ido más allá. Me ha servido de autoanálisis, de test proyectivo y, sobre todo, como poeta que soy, de ejercicio de percepción, de cacería, de un ave llamada “Agudeza”, de galopada de los sentidos, en pos de aquilatar la presa que Lorca cazó él mismo.

¿Sería yo capaz de reconocerla? ¿De ver sus entrañas? ¿De apreciar el riesgo de su captura? Sí, ya la tengo. De toda esta emoción, de todos estos va-



lores, deseo contagiarlos a ustedes para que no se pierdan y se deleiten con esta presa literaria, para que se conviertan en lectores fieles de Lorca.

Hago votos para que su obra no caiga nunca en el olvido.

### Lorca a través de nueve símbolos

El audiovisual lírico contempla nueve elementos simbólicos: El agua, reja y cuchillo, cal y canto, el jinete / el caballo, la novia, la alcoba, la luna, los limones, el callejón.

Por motivos de espacio, solo muestro el símbolo "El agua", obviamente sin las imágenes que lo acompañan en el audiovisual.

### El agua

13 de agosto, 2023.

Hemos elegido trabajar el agua como primer símbolo lorquiano. Sí, el agua. Hace tanto calor este verano que todo nos empuja a añorar el líquido elemento.

Todo nos hace desear la lluvia.

El agua y la poesía tan necesaria, tan de poetas. Agua-espejo donde día y noche, madrugada, se actualiza el tiempo.

Agua detenida en un estanque, chorro vivo que salta y cabrillea a su aire.

Agua acompasada que siente la música y sigue su compás, obedeciendo al ritmo del palo flamenco, se contonea queriendo ser ella misma en su esencia, dejando de serlo en sus formas.

Lorca, su Granada y el agua son una y distinta, noche y mañana, tierra y cielo, sangre y sabia, voz y silencio, sol y luna, gitano y payo, piedra y agua. Y otra vez Granada.

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



# PUBLIQUE


# CON NOSOTROS SUS EDICTOS Y ANUNCIOS OFICIALES


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

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

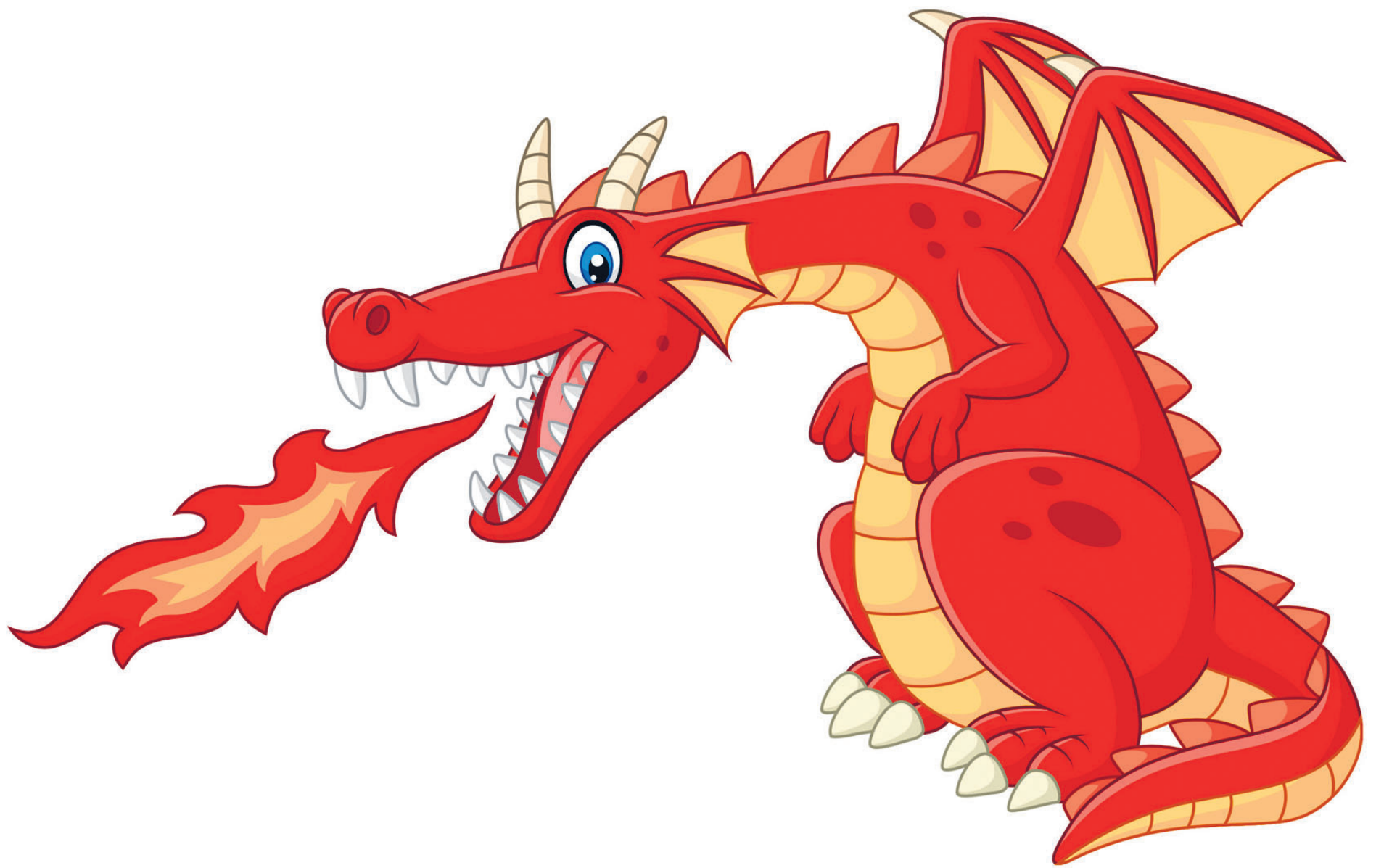
**SEMENARIO LANZA (los Viernes) o en [www.lanzadigital.com/anuncios](http://www.lanzadigital.com/anuncios)**

**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**





# Dragón rojo

ESTELA ALARCÓN

**H**ace unos días, en uno de esos momentos en los que la vida se nos presenta áspera e intratable encargándose de hacer descender el ánimo al más bajo de los umbrales, recibí un obsequio de lo más singular.

Mi hija se acercó y me miró tiernamente. ¡Qué transparentes somos frente a quienes amamos! Pueden leer nuestros pensamientos, nuestros sentimientos, todo lo que somos sin esfuerzo. ¡Iluso de aquel que crea que un niño no puede descifrar la tristeza que habita en un corazón!

Ella se acercó con sus manitas cerradas y de igual forma me pidió que cerrase los ojos. Tenía para mí algo especial.

Con los ojos aún sumidos en la oscuridad pude notar que había depositado en mis manos un

objeto que se me antojó un pequeño muñeco. Cuando consideró oportuno me pidió que fuese abriendo lentamente los ojos. Consiguió hacerme sonreír.

“Necesitas la fuerza de mi dragón rojo”- me dijo con seriedad mientras yo examinaba detenidamente el presente. En efecto, se trataba de un pequeño dragoncito de plástico rojo al que no faltaba detalle. Cerré la mano con fuerza, apretando entre mis dedos aquel pequeño muñeco que había puesto al descubierto mis carencias en aquel momento.

Agradecí emocionada su regalo, tratando inútilmente de encontrar una explicación ante la increíble sabiduría inocente de un niño. Realmente sólo ellos son capaces de entender la vida sin artificios, de llegar más allá de las palabras, de vislumbrar claramente el dolor que no se manifiesta, pero que subyace en nuestro interior.

Pocas son las personas adultas que pueden

mirar la vida con los ojos de un niño. Porque mientras crecemos añadimos capas de indiferencia, dolor y desconfianza; armaduras de protección y blindajes varios. Y bajo ese inmenso disfraz nuestro niño interior se asfixia hasta volverse transparente. Y no dudamos en torpedear su salida, creemos que nos mostrará vulnerables, sin saber que ya somos vulnerables, que la vida encuentra siempre nuestro flanco débil pese a las experiencias pasadas, pese a todo. Olvidamos con facilidad que cada día es un día distinto y lo que hoy es una certeza mañana puede no serlo.

Mientras escribo estas líneas el dragón me observa. Lo he mantenido entre mis dedos recordando su misión. Debe seguir dándome esa fuerza que necesito y yo debo mirarlo como lo haría un niño con el juguete que cree su talismán.

“Todos los mayores han sido primero niños, pero pocos lo recuerdan”. El Principito, dixit.





## LAS NUEVAS BMW R 12 NINET Y BMW R 12

“Con la nueva BMW R 12 nineT como Classic Roadster y la R 12 como Classic Cruiser, continuamos sin fisuras lo iniciado en 2013 con la R nineT. Gracias sobre todo al nuevo concepto de bastidor, hemos logrado un diseño aún más clásico y purista. El motor bóxer refrigerado por aire/aceite con nueva caja de aire, que tiene sus raíces en el legendario bóxer deportivo de la HP 2 Sport de 2007, garantiza una propulsión segura. Con sus cuatro válvulas dispuestas radialmente, es uno de los iconos absolutos de los motores BMW”

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 m<sup>2</sup> de exposición

**GARANTÍA TOTAL**

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

**ciudauto**

Concesionario oficial para Ciudad Real

Ctra. Carrión, Km 313  
13005 Ciudad Real

CITROËN: 926 221 249 DS: 911 095 390  
PEUGEOT: 926 221 700 OPEL: 926 163 900

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

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



Josef Miritsch, Jefe de la Serie Bóxer refrigerada por aire de BMW Motorrad.

Las nuevas BMW R 12 nineT y R 12: roadster clásica para una conducción dinámica en carreteras rurales y una cruiser clásica para una conducción fresca y relajada.

Con la R nineT, BMW Motorrad presentó en 2013 algo más que una roadster de estilo clásico. Desde el principio combinó el diseño clásico de las motocicletas y la tecnología moderna con artesanía de alta calidad y diversas opciones de personalización. Poco después, la R nineT se enriqueció con atractivos derivados, dando lugar a toda una familia de modelos para el mundo BMW Motorrad Heritage.

Por eso, para la nueva BMW R 12 nineT, el principio rector durante el desarrollo fue "El espíritu de la nineT", con el objetivo de seguir a la perfección los pasos de la exitosa R nineT y llevar adelante su aspecto arquetípico, su atemporalidad y sus altas cualidades de personalización. Mientras que la nueva R 12 nineT, como roadster clásica, pretende causar una impresión elegante en entornos urbanos, así como proporcionar una conducción dinámica y divertida en sinuosas carreteras rurales, la nueva BMW R 12 se presenta bajo el lema "The Spirit of Easy", encarnando a la perfección una cruiser clásica para una conducción fresca y relajada.

Las nuevas BMW R 12 nineT y R 12 son roadster y cruiser clásicas que combinan el carácter auténtico y robusto del motor bóxer y el lenguaje de diseño de las épocas tradicionales de la motocicleta con una tecnología innovadora y un concepto modular que ofrece al piloto las máximas opciones de personalización. La reducción a lo esencial y la atención al detalle fueron prioridades clave en el desarrollo del diseño, lo que se tradujo en un fuerte atractivo emocional.

Durante los últimos 100 años, el motor bóxer de dos cilindros y el uso de una transmisión por eje de hélice han sido sinónimos de las motocicletas BMW. En línea con este legado, los nuevos modelos BMW R 12 nineT y R 12, presentados en el año del aniversario "100 años de BMW Motorrad", enfatizan aún más esta distintiva configuración de la cadena cinemática, tras la reciente presentación de la nueva BMW R 1300 GS. El motor bóxer refrigerado por aire/aceite con una cilindrada de 1.170cc, ya conocido en numerosos modelos BMW Motorrad, entrega 80 kW (109 CV) a 7.000 rpm en la R 12 nineT y 70 kW (95 CV) a 6.500 rpm en la R 12. Como parte del completo rediseño del chasis, los nuevos modelos R 12 también incorporan una nueva caja de aire, que ahora está totalmente integrada bajo el asiento. El sistema de escape "Twin Pipe" montado a la izquierda con dos silenciadores traseros con diseño de cono invertido satisface tanto el deseo de una roadster deportiva de diseño clásico como el de una cruiser.

La pieza central de los nuevos modelos BMW R 12 es el bastidor spaceframe de puente tubular de acero de desarrollo completamente nuevo. Este bastidor difiere de la anterior serie R nineT, que tenía un bastidor principal delantero y otro trasero. Como resultado, el nuevo bastidor elimina la necesidad de las fijaciones anteriores, reduciendo el peso y dando a los nuevos modelos R 12 un aspecto más limpio y clásico. El bastidor trasero, también de tubo de acero, está atornillado al bastidor principal.





## Debut: nuevo Opel Corsa con propulsión híbrida de 48 V

Opel ofrecerá próximamente el nuevo Corsa con tecnología híbrida de 48 voltios por primera vez. El sistema cuenta con una batería de iones de litio que se recarga automáticamente en determinadas condiciones de conducción y nuevos motores de gasolina de tres cilindros y 1,2 litros con 74 kW/100 CV y 100 kW/136 CV que se han desarrollado especialmente para la aplicación híbrida. Los motores están acoplados a una nueva transmisión electrificada de doble embrague de seis velocidades y a un motor eléctrico de 21 kW/28 CV.



Eficiente, divertida de conducir y fácil de usar, la tecnología híbrida de 48 V es ideal para el nuevo Opel Corsa. En comparación con el Corsa 1.2 no electrificado con transmisión automática de ocho velocidades (consumo de combustible en el ciclo WLTP: 5,5-5,4 l/100 km; 125-122 g/km de CO<sub>2</sub>, ambos combinados), el nuevo Corsa Hybrid de 74 kW/100 CV con tecnología de 48 V (consumo de combustible WLTP:

4,7-4,6 l/100 km; 106-102 g/km de CO<sub>2</sub>, ambos combinados) puede ahorrar casi 1,0 l/100 km de combustible (alrededor del 15 %) y también reducir las emisiones de CO<sub>2</sub>.

En la conducción diaria, tanto en la ciudad como en carretera, el motor de gasolina del Opel Corsa Hybrid y el motor eléctri-

co funcionan juntos o por separado para optimizar el consumo de energía y el rendimiento. El sistema ofrece ventajas sobre todo en el tráfico urbano.

El motor eléctrico también permite que el Opel Corsa se conduzca de forma totalmente eléctrica hasta un kilómetro con bajos requisitos de par (por ejemplo, al ma-

niobrar o a menos de 30 km/h en el tráfico urbano) y ayuda al motor de gasolina al acelerar, por ejemplo, al arrancar desde parado. Durante la desaceleración, el motor de gasolina se detiene y el motor eléctrico actúa como generador para recargar la batería de 48 V del sistema híbrido. La batería también almacena la energía recuperada por el sistema de frenado regenerativo.

## Peugeot 3008, las versiones Hybrid



Empieza la cuenta atrás para ver y sentir el PEUGEOT 3008. Ya disponible comercialmente en España, un automóvil que representa un nuevo nivel no sólo en materia de electrificación y de prestaciones SUV sino también en aspectos como la creatividad, el diseño y el placer de conducir. Para sustituir a todo un superventas como el PEUGEOT 3008, con 1.320.000 unidades vendidas en 130 países, el León ha elegido cambiar de era, reafirmando su compromiso de incorporar versiones 100% eléctricas a todos los modelos de su gama en 2025 y convertirse en una marca

“cero emisiones” en 2030.

En el apartado técnico, el Nuevo PEUGEOT 3008 estrena mundialmente la innovadora 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. En automóviles 100 % eléctricos puede ofrecer hasta 700 Km de autonomía WLTP con una reducción de los tiempos de carga hasta los 30 minutos.



## Nuevo Panamera: más digital, lujoso y eficiente

Porsche lanza un nuevo Panamera. La tercera generación de la berlina deportiva de lujo se caracteriza por una gama más amplia de funciones digitales, un diseño fresco y expresivo, así como un espectro más amplio entre estabilidad y confort de marcha. Unos sistemas de propulsión E-Hybrid más potentes y un nuevo sistema de suspensión de alto rendimiento contribuyen al objetivo de ofrecer la berlina más dinámica del segmento. El Porsche Panamera entra en su tercera generación. La berlina de lujo del fabricante de automóviles deportivos acentúa su carácter con sistemas de propulsión aún más potentes. Sus cualidades han mejorado mediante un concepto de control modernizado y una extensa implementación de tecnología innovadora. Uno de estos elementos es el nuevo sistema de suspensión Porsche Active Ride, que combina un nivel de confort significativamente superior con las cualidades deportivas inherentes a Porsche. La integración del ecosistema digital propio del usuario en el Porsche Communication Management (PCM) ofrece nuevas formas de interactuar con el vehículo.



## BYD alcanza los 6 millones de vehículos enchufables producidos

**B**YD, el mayor fabricante mundial de vehículos enchufables, celebra la producción de su vehículo enchufable número 6 millones, reforzando su compromiso con la innovación y la movilidad sostenible.



La marca ha producido un 1 millón de vehículos enchufables en sólo tres meses, superando por primera vez el pasado mes de octubre las 300.000 unidades en un solo mes.

La compañía sobresale por sus innovaciones tecnológicas, que van desde la Blade Battery hasta el sistema híbrido enchufable DM-i, consolidando su liderazgo en el mercado mundial de vehículos enchufables.

Las diversas marcas de BYD han ganado un mayor peso, incluidas las series Dynasty y Ocean, FANGCHENGBAO, Denza -como división premium de BYD- y Yangwang -como su división de lujo-. En el pasado mes de octubre, BYD superó por primera vez las 300.000 unidades en un sólo mes tras producir 301.833 vehículos enchufables. El compromiso de la compañía con el liderazgo tecnológico y su amplia oferta de productos ha permitido que BYD ofrezca un valor añadido en el mercado, cumpliendo con el objetivo de atender las necesidades de sus clientes.

## Vive la différence: Rossy de Palma, embajadora del Citroën C5 Aircross

**D**esde sus inicios, Citroën ha sido una marca que no ha tenido miedo de ser diferente, de destacar, de sorprender al mundo con automóviles e innovaciones con personalidad propia, que distinguen a sus vehículos respecto a los consensos y los códigos no escritos del mercado. Una filosofía que coincide prácticamente punto por punto con la trayectoria artística de Rossy de Palma, que ha sabido triunfar durante décadas en campos tan diferentes como el cine, la moda o la música dejando su sello con un carácter único e inconfundible.



Definida desde sus inicios en plena Movida Madrileña con el grupo musical "Peor Impossible" como una "belleza picassiana o cubista", Rossy de Palma es una artista que no se ha dejado encasillar, una auténtica todoterreno que se ha abierto camino sin perder su personalidad. Considerada durante años como una "Chica Almodóvar" por sus papeles en películas tan destacadas como "Mujeres al borde de un ataque de nervios", "Átame", "Kira" o la "Flor de mi secreto", Rossy de Palma también ha puesto su talento interpretativo al servicio de directores como Álex de la Iglesia o Robert Altman, con el que rodó "Prêt-à-Porter", además de convertirse en una figura popular en Francia por su participación en filmes y programas de televisión. Todo ello sin olvidar sus incursiones en el teatro e, incluso, la ópera. En el mundo de la moda, es la musa de creadores de vanguardia como Jean-Paul Gaultier, Thierry Mugler o Alexander McQueen.

## Llega el Sagrera, la nueva versión del Hispano Suiza Carmen

**L**a leyenda de Hispano Suiza no se detiene y continúa su evolución como fabricante de hiperdeportivos cien por cien eléctricos. La compañía, fundada en 1904 y ahora a las puertas de su 120 aniversario, ha desvelado el nombre del que será su nuevo vehículo: Sagrera. Un nombre que, como Carmen o Boulogne, tiene su razón de ser. Sagrera hace referencia a las raíces de Hispano Suiza en el barrio de La Sagrera, en Barcelona. El interés por sus modelos obligó a la compañía a trasladarse a esta zona, reconocida por su actividad industrial, en 1911. Fue la primera gran factoría de la compañía y coincidió con un aumento de la producción. Se situaba en la carretera de Ribas, donde llegó a ocupar una superficie de 50.000 metros cuadrados y vivió dos ampliaciones para hacer frente a las necesidades del mercado. La fábrica de Hispano Suiza dio trabajo a 1.800 personas.



Para Miguel Suqué Mateu, presidente de Hispano Suiza, la Sagrera jugó un papel importante en la historia de Hispano Suiza, contribuyendo notablemente a nuestro crecimiento como compañía. Ahora, coincidiendo con nuestro 120 aniversario, ha llegado el momento de que nosotros rindamos homenaje a La Sagrera y lo haremos llevando el nombre de este barrio barcelonés con orgullo por todo el mundo, unido a nuestro nuevo hypercar.

A nivel técnico, el Sagrera incorporará la nueva batería de 103kW que ya se está testando en el Carmen Boulogne y supondrá una importante evolución en cuanto a aerodinámica.

## Nuevo Scenic E-Tech 100% eléctrico, finalista del premio Car of the Year 2024

**R**enault se enorgullece de haber llegado a la final del premio Car Of The Year 2024. Tras Megane E-Tech 100% eléctrico en 2021 y Austral en 2022, Nuevo Scenic E-Tech 100% eléctrico es este año uno de los siete finalistas. El jurado, compuesto por 59 periodistas de 22 países, ha probado y evaluado 28 modelos para elaborar una lista final de siete vehículos. El ganador se dará a conocer el 26 de febrero de 2024 en el Salón del Automóvil de Ginebra.



Scenic lleva 27 años haciendo historia. Lanzado en 1996, este modelo revolucionó el mercado al convertirse en el primer monovolumen compacto de la historia del automóvil europeo. La primera generación de Scenic ganó este prestigioso premio Car Of The Year en 1997.

Ahora, con un motor 100% eléctrico, Scenic reinventa el coche familiar del segmento C, invitando a viajar sin perder su ADN de coche familiar pionero. Scenic siempre se ha diseñado para ser el primer coche de la casa, perfecto para los viajes de fin de semana o las vacaciones. Con esta quinta generación, Scenic se reinventa conservando sus genes innovadores, posicionándose como el vehículo familiar 100% eléctrico que responde a todas las necesidades de una familia. A la vez compacto (4,47 m) para la ciudad y habitable para los trayectos largos, ofrece una autonomía de 625 kilómetros (WLTP).




# Cines - Servicios

**LAS VIAS**  
PARQUE DE OCIO

**PARQUE DE OCIO LAS VÍAS**

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



**CHAMPIONS**

**CINE Mancha**  
Alcázar de San Juan

**MULTICINES CINEMANCHA**

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



**WONKA**

**Multicines Ortega**

**MULTICINES ORTEGA**

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



**LA NAVIDAD EN SUS MANOS**

**CINES LA DEHESA**

**CINES LA DEHESA TOMELLOSO**

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



**ROBOT DREAMS**

**Multicines Valdepeñas**

**MULTICINES VALDEPEÑAS**

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



**OCHO APELLIDOS MARROQUÍ**

## 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 2022 – marzo 2023

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

**Mañana**

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

**Tarde**

17:00	Hospital (sólo los sábados)
18:00	El Salvador, Picón Capilla de la Facultad de Educación para universitarios (lunes)
18:30	Ntra. Sra. del Pilar San Juan Bautista (martes, jueves y viernes) San Martín de Porres (miércoles y sábados)
19:00	Parroquia de Pozuelo de Calatrava (martes, jueves y sábados) San Ignacio, Salesianos San Juan de Ávila (excepto los jueves) San Pablo Santa María del Prado (La Merced) Santo Tomás de Villanueva
19:30	Ntra. Sra. de los Ángeles San José Obrero Santa María Magdalena, Poblete (sólo los sábados) Santiago
20:00	Catedral San Pedro

**Domingos y festivos**

**Mañana**

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



