

80 AÑOS Lanza

1943-2023 Semanario de La Mancha

VIERNES, 25 DE AGOSTO DE 2023

AÑO LXXVII - II ÉPOCA - Nº 25.342

EJEMPLAR GRATUITO

PUBLICACIÓN CONTROLADA POR 



La manzanareña Blanca Romero ya tiene su estrella mundial tras el éxito de la selección española femenina de fútbol

El hombre y la tierra

QUINCE HOMBRES MANTIENEN LA TRADICIÓN HORTELANA EN EL ENTORNO DEL CAÑO EN PIEDRABUENA. EL AGUA BROTA DEL SUELO, SIN POZOS, EN LAS ANTIGUAS COLADAS DE LA ARZOLLOSA Y RECORRE LAS HUERTAS HASTA LLEGAR AL ARROYO DEL MORAL, QUE VIERTE EN EL RÍO BULLAQUE, UNA LABOR QUE NADA TIENE QUE VER CON EL SUSTENTO DE LAS FAMILIAS NI CON LA BÚSQUDA DEL BENEFICIO ECONÓMICO, SINO CON LA SABIDURÍA POPULAR Y LA CONSERVACIÓN DEL MEDIO NATURAL. "SOMOS LOS REGANTES DEL CAÑO DE TODA LA VIDA. SEGUIMOS LA TRADICIÓN, LA QUE HEMOS APRENDIDO DE ABUELOS, BISABUELOS. PLANTAMOS LO QUE SE PUEDE, EN PRIMAVERA LO DE PRIMAVERA, EN VERANO LO DE VERANO...", DICEN.

Esta semana

ACTUALIDAD

4

LOS HORTELANOS DEL
CAÑO: AMOR POR LA
TIERRA



CULTURA

9

Iglesias, museos y volcanes, los
principales intereses de los turistas en
Ciudad Real

ACTUALIDAD

12

De Valdepeñas a París por una vacuna
contra la enfermedad de Lyme

ACTUALIDAD

14

Valentín Toribio, nuevo 'talento creativo'
de la peluquería en Ciudad Real

VALDEPEÑAS

18

Feria y Fiestas 2023
Programación

FERNÁN CABALLERO

23

Feria y Fiestas 2023
Programación

ALCÁZAR DE SAN JUAN

24

Feria y Fiestas 2023
Programación

SOCUÉLLAMOS

26

Feria y Fiestas 2023
Programación

VILLANUEVA DE LOS INFANTES

28

Feria y Fiestas 2023
Programación

CAMPO

30

Actualidad del sector agrícola

READY PLAYER CLUB

33

El barroco hecho videojuego.
Blasphemous, el videojuego español
basado en la Semana Santa

DEPORTES

34

Blanca Romero ya tiene
su estrella mundial

OPINIÓN

38

Diego Peris
Villalba de Calatrava conjunto histórico
Francisco Javier Soria
Piensa en ti
Pedro Aránguez Ruiz
Almadén 2023. Un futuro de esperanza

SERVICIOS

42

Cartelera, horarios de misa
y teléfonos de interés

MOTOR

43

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

UN CINÉFILO COMPULSIVO

47

Elemental. Para disfrutarla se debería
contemplar como una encantadora comedia
romántica de las de toda la vida

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



@diario.lanza



@lanzadigital



@lanzadigital



Lanzadigital

Lanza
Semnario de La Mancha

Edita: Entidad Pública Empresarial Diario Lanza.
DEPOSITO LEGAL: CR 595-2017. DIRECTORA: Conchi
Sánchez Hernández. GERENTE: Mónica Pereira Hierro.
ADJUNTOS A LA DIRECCIÓN: Raúl Gratacós y Carlos Muñoz
de Luna. REDACCIÓN: Laura Espinar, Belén Rodríguez, Aurora
Galisteo, Arsenio Ruiz, Juan C. Chinchilla, Julia Yébenes, Noemí
Velasco, Raúl Fernández, Cruz J. Corchero, Graci Galán (Puerto-

llano) y M. Guerrero (Valdepeñas). Fotógrafos: J. Jurado, C. Man-
zano y E. Rosa. Maquetación: 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. REDAC-
CION y ADMINISTRACIÓN: Ronda del Carmen s/n. Telf: 926
274690.13002 Ciudad Real. redaccion@lanzadigital.com

Historias de éxito



CLARA MANZANO

Un grupo de hombres ajeno al trajín de la vida moderna, al estrés que atenaza las más simples actividades del día a día de nuestras vidas, protagoniza el reportaje con el que abrimos Lanza esta semana.

Se trata de los **'hortelanos del Caño'**, una cuadrilla de quince amigos que ronda los 60 años de edad y que se dedica a cultivar en Piedrabuena sus huertos como han aprendido de sus abuelos y estos de sus bisabuelos.

Solo la naturaleza y las estaciones marcan el ritmo de su labor a la hora de cultivar las acelgas, girasoles, alfalfa, repollos o coliflores, entre otros productos, que únicamente riegan con agua que brota del suelo, sin pozos o motores que ayuden al suministro, combinando así sabiduría popular y la conservación del medio natural.

Pero esta semana no podíamos dejar pasar el hito deportivo que marca ya la historia del deporte en España, la copa del mundo conseguida la semana pasada por la selección femenina de fútbol.

Nos hemos acercado a este histórico título a través de **Blanca Romero**, preparadora física de Manzanares que milita en el cuerpo técnico de la selección.

Tras las muchas celebraciones que siguieron a la victoria del domingo 20 frente a la selección inglesa hemos podido hablar con ella sobre su participación en la consecución del título.

Reconoce que aun no es consciente de la dimensión de lo que está viviendo, pero asegura con orgullo que "ha sido increíble lo que hemos hecho y la que hemos liado".

Centramos también nuestra atención en dos ciudarrealeños que destacan en sus respectivas actividades profesionales con reconocimientos internacionales.

Hablamos de la investigadora valdepeñera **Lourdes Mateos Hernández** que lleva seis años en Francia, liderando junto a un colega cubano y otra paraguaya, los trabajos para conseguir una vacuna contra la enfermedad de Lyme, una infección que se aisló por primera vez en 1883 provocada por la picadura de una garrapata que causa fiebre, cansancio y dolor muscular.

Integrada en un equipo de diez personas en la Agencia Nacional de Seguridad Sanitaria Alimentaria, del Medioambiente y del Trabajo (ANSEI) en París, nos cuenta que lo más novedoso de este interesante trabajo es que se centra en conseguir vacunar al vector patógeno -la garrapata- cuando lo habitual es que las vacunas se administren a los sujetos que pueden ser potencialmente infectados.

Otro ciudarrealeño que da valor al contenido de Lanza es el joven estilista malagonero **Valentín Toribio**, que este próximo mes de septiembre defenderá en Chicago el oro nacional conseguido como 'New Talent' de los Global Creative Awards 2023.

A sus 29 años ya atesora once de experiencia y desarrolla su creatividad en el Salón Ino Experience Art de Ciudad Real, pero confiesa que no se esperaba tal éxito en su primera participación en un concurso profesional. Eso ya supone para él un premio más que suficiente, "lo de Chicago es un extra", asegura.

En esta semana final de agosto y durante gran parte del mes de septiembre se suceden innumerables **fiestas por todos los rincones de la provincia** que también merecen nuestra consideración.

En este número te invito a conocer algunas curiosidades y los programas que se han elaborado para celebrar las fiestas de Alcázar de San Juan, de Fernán Caballero, las de Manchavino en Socuéllamos, las fiestas de la vendimia y el vino en Valdepeñas y la feria del pimientito en Villanueva de los Infantes.

También podrás encontrar interesantes propuestas en nuestras **secciones habituales** del 'Cinéfilo compulsivo' José Luis Vázquez, El Campo, Opinión, Deportes o Motor, que espero que te hagan mucho más llevaderos estos últimos días de verano.

Feliz semana y que disfrutes de la lectura.

R. Gratacós

Actualidad





Los hortelanos del Caño: amor por la tierra

Texto: **Noemí Velasco**

Fotos: **Elena Rosa**

Quince hombres, que rondan los 60 años, mantienen la tradición hortelana en el entorno del Caño en Piedrabuena. El agua brota “por su pie” del suelo, sin pozos, en las antiguas coladas de la Arzollosa y recorre las huertas hasta llegar al arroyo del Moral, que vierte en el río Bullaque. La mayoría riegan por el método medieval, basado en el sistema de acequias árabe

El mundo cambia y el paisaje con él, pero siempre hay rincones singulares que conservan su esencia, de manera que solo hay que agudizar el ojo para encontrarlos. Cuenta José Collado que hace “40 o 50 años”, al bajar la Cuesta de las Perillas (N-430), solo había que mirar al frente, a la falda del volcán de la Arzollosa, para intuir las matas de los tomates, pepinos, pimientos, de los melones, sandías y garbanzos. “Aquello estaba a tope y antes de la guerra más. La gente iba con un farolillo por la noche para poder regar”. Este piedrabuenero forma parte hoy del grupo de quince hombres hortelanos, de cincuenta y sesenta y tantos años, que mantienen la tradición en el Caño. Su labor, que nada tiene que ver con el sustento de las familias, ni con la búsqueda del beneficio económico, habla de sabiduría popular y conservación del medio natural.

A las nueve de la mañana, el ladrido de algún perro da los buenos días al vecindario mientras que Emilio Cabrera coge el azadón, empieza a dar vuelta a las matas y recoge las hortalizas que están a punto. “Somos los regantes del Caño de toda la vida. Seguimos la tradición, la que hemos

aprendido de abuelos, bisabuelos. Plantamos lo que se puede, en primavera lo de primavera, en verano lo de verano... Esto es para consumo propio, de vender nada, que cuesta mucho criarlo”, explica. Tiene de todo: acelgas, alfalfa, girasoles, pimiento italiano y el cornacho, que es “el más grande, se cuelga en ristra para secar, se pone rojo y luego lo utilizamos en las migas”. Es todo un veterano en la zona, “el que más sabe”, aseguran sus compañeros. De hecho, hace en marzo su propia “olla” con simiente del año anterior, para conseguir sus propias plantas, más resistentes, y no comprar cada año nuevas.

Del pimiento cornacho a la berenjena blanca

San Isidro, el patrón de los agricultores, marca cada 15 de mayo el inicio de la temporada de verano. “Si siembras antes y viene un hielo ya puedes sembrar otra vez, porque solo aguantan los garbanzos y las cebollas”, señala Emilio. A los dos meses, en julio, ya pueden empezar a recoger parte de la cosecha, excepto los pepinos, que tardan un poco más. Hay días en los que no da tiempo a recoger tantos calabacines, “que no dejan de crecer y crecer”. En estas jornadas de agosto, los hortelanos no dan abasto a recoger tanto pimiento y a las berenjenas no les quedan nada. “Este año he plantado berenjenas blancas. Están buenísimas, mejor que las moradas, por-

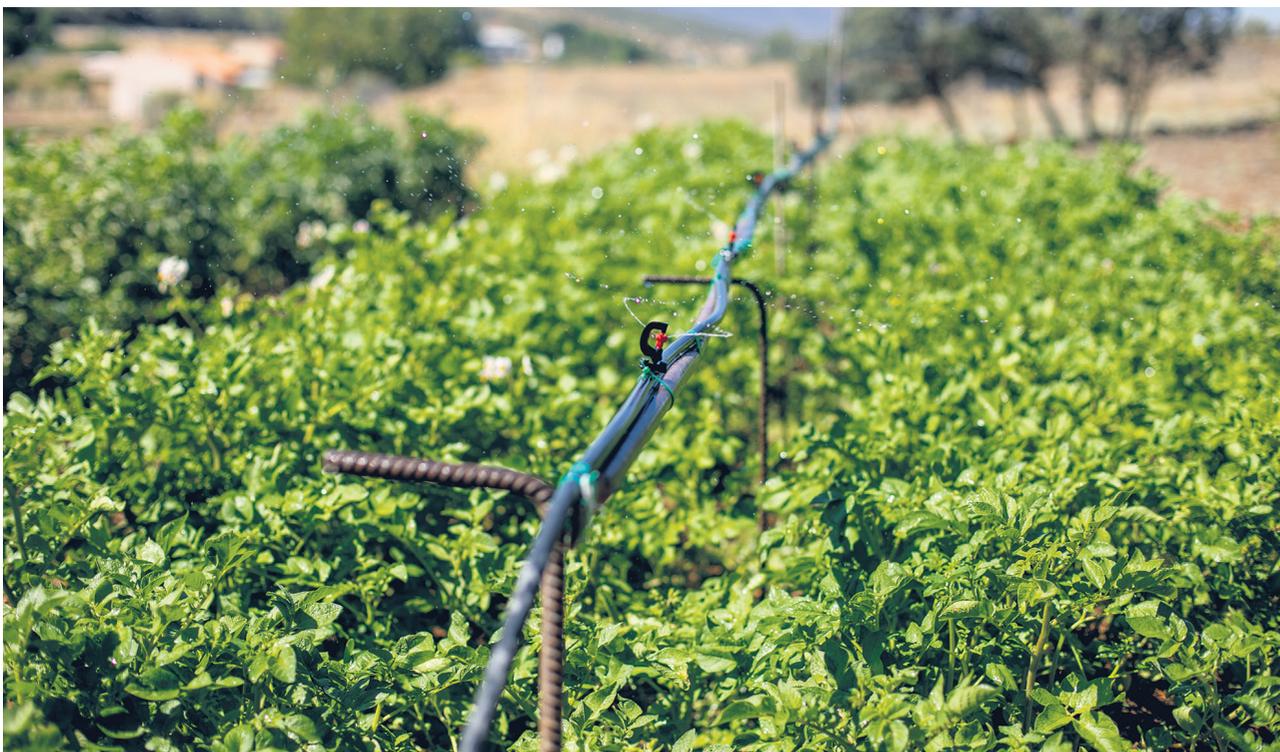
que no tienen semillas por dentro y están más tiernas. Perfectas para comer en lonchas y rebosadas”, explica. También ha sembrado repollos y coliflores para el otoño.

Tantos huertos urbanos, que a la sociedad moderna se le olvidó que todavía existen los de verdad, los de siempre y que son un pozo de conocimiento. Muy cerca de allí, Miguel Camacho encauza el agua por regueros y surcos que abre y cierra en la tierra por el método tradicional medieval, basado en el sistema de acequias árabe. Así llega a los melones que ha plantado en su parcela, rodeada de membrillos con tanta abundancia de frutos que se han desparramado. “Ahora también hay que regar el melón, porque si no se seca”, confiesa. Ha plantado patatas, cebollas, pepinos y sandías. Cuenta que ahora muchos hortelanos “injertan las sandías en calabazas, en la calabaza de cacahuete, la de guisar, para que sean resistentes a los hongos del suelo”. En las de matanza, las que utilizan para elaborar morcillas, no dan resultado y apenas ya se cultivan, porque ya pocas familias crían y matan cerdos en sus casas para aprovechar la carne.

Una cosecha “mala”, por las altas temperaturas

Ante el sol abrasador no solo se fríen los melones, mientras que los hortelanos intentan sacar





adelante las matas, aunque suden la gota gorda bajo un sombrero de paja. Raimundo del Hierro confiesa que “a partir de los 30 grados de temperatura se queman las plantas: se asolanan los pimientos, la berenjena se queda verde y no crece”. “¿Que cómo ha ido la cosecha de este año? Mal, porque la quema el sol. La verdura se pudre, se cuece. Y este año no ha dejado de hacer calores, hasta en mayo, unos calores espantosos”, apostilla Emilio. También han tenido que luchar contra una nueva enfermedad que llaman “el bronceado del tomate”, que a principios de agosto los empezó a afectar.

El agua “nunca ha dejado de correr”

Pero en el entorno del Caño, aunque alguna planta no salga adelante o se seque antes de tiempo, estos hortelanos tienen dos situaciones a su favor: la tierra y, algo mucho más importante, el agua. Pese a la idea de La Mancha seca y árida, Lope Velasco, otro de los hortelanos, destaca que “el agua aquí nunca ha dejado de correr”, ni siquiera en los peores años de sequía. Por eso “el Caño siempre ha tenido y tiene la mayor concentración de huertos de Piedrabuena”, muchos de ellos arrendados, cedidos o intercambiados por otras tierras de secano.

La sabiduría popular, según relata José Collado, dice “que el agua que se acumula en el Morro de la Arzollosa, en el volcán, acaba en una ‘lastra’, un escalón del terreno, y brota desde el Caño hasta Fontarrón”. Este hortelano que se hizo con una parcela en la zona hace 30 años, que dispone de su propia fuente, asegura que ha contado “23 salidas de agua” directamente del manantial, de la tierra, sin pozos, ni motores. Aunque algunas hoy están perdidas, muchas siguen en funcionamiento, con el agua encauzada en caños y albercas, que vierten a las huertas.

La fuente pública del Caño, la del Nogal y la de los Quinarros son en la actualidad los principales puntos de salida de agua, pero el sistema de riego tiene siglos. “Aquí decimos que el agua mana ‘por su pie’ y yo tengo hasta riego por aspersión”, señala Collado, que tiene plantados además una treintena de frutales, entre los que hay manzanos, perales y una parra que da sombra a unas cuantas gallinas. Aunque la fuente de su terreno está “al 10 por ciento de su capacidad”, después de siete años de bajada, al igual que ocurrió en la sequía de los años 90, el ritmo de salida del agua es tan alto que hasta puede regar por aspersión algunas de sus plantas y le sobra caudal, que sigue la linde hacia otros huertos.

Así pues, la coordinación entre regantes es otra de las peculiaridades del paraje, donde los que riegan directamente de la fuente tienen que tener en cuenta que, si en esos momentos hay un hortelano enganchado al mismo caño, le pueden dejar sin agua. “Toda acaba en el arroyo del Morral, que desemboca en el río Bullaque. Hace años los huertos del Caño se tenían que turnar con los de la falda de la Sierra de la Cruz, para no dejarles sin agua. Y, además, se coordinaban los hortelanos de la misma alberca, tal y como hacen en la actualidad los que acceden al mismo caño”, cuenta Lope. Él, que también tiene salida directa de agua en su terreno, ha llegado a plantar “250 plantas de tomates y otras 250 de pimientos, además de 50 lechugas y otras tantas cebollas de las que se secan al sol para todo el año”.



La tierra del volcán

La tierra negra, labrada durante siglos en las coladas del volcán, es rica en minerales. “La tierra negra es la mejor, la que da más sabor a las plantas, a los garbanzos, a las judías”, destaca Emilio. Si ya se dice que las verduras de huerto huelen y saben como ningunas, seguro que las del Caño superan la media. A veces tienen que rociar con azufre y cobre para acabar con los insectos y con la araña roja, pero otras “solo con basura y controlando el nitrógeno” mantienen a raya el pulgón. Las hierbas amarillas que “asfixian las plantas” las quitan a mano, y hay otras que son hasta beneficiosas, las verdolagas, que “además de comerse en el cocido y en las ensaladas, son buenas para que la planta se conserve y se mantenga fresca”. A los zorros, los pájaros, las avispas y al meloncillo, lo ahuyentan con molinillos y chapas, que hacen ruido y brillan.

El verdor de las matas rompe la gama cromática del paisaje tostado del verano, y en este lugar con “menudos paisajes” incluso brotan las hierbas aromáticas y las flores que decorarán la carroza del patrón, el Cristo de la Antigua, en las procesiones de las fiestas.

Emilio ha plantado la albahaca que llevará la carroza en la subida del Cristo desde la ermita hasta la iglesia de la Asunción y José “el ramo de novia”, una planta poco habitual con flores blancas, que lucirá en la octava tras la celebración de la festividad el próximo 14 de septiembre.

Mantener a raya los incendios y las plagas

Las pequeñas huertas llevan los mejores frutos a las cocinas y mantienen en actividad a la generación del baby boom, con edades que rondan la jubilación, pero los beneficios para la comunidad son mucho mayores, pues contribuyen al mantenimiento de los suelos, frenan los incendios y las plagas. “Si los huertos se dejan, no se cuidan, se pierden y se llenan de zarzas, luego viene un fuego y hasta se quema la tierra”, insisten los hortelanos, que también celebran que un rebaño contribuye a conservar el entorno, porque “las ovejas son el mejor herbicida e insecticida natural”. Entre todos, “conservamos los cerros limpios, frenamos los incendios, y además impedimos que proliferen alacranes, culebras y otras alimañas” que llegan a afectar a la población de conejos y perdices.

Iglesias, museos y volcanes, los principales intereses de los turistas en Ciudad Real

La oficina de turismo de Ciudad Real tiene una gran afluencia de público este mes de agosto. Tanto los extranjeros como los locales acuden para conocer los diferentes eventos que tendrán lugar en la capital, que van desde visitas guiadas hasta experiencias gastronómicas.

Texto: Inés de Diego Vaquero / Foto: Carlos Díaz-Pinto

LAntonia Serrano, técnica de turismo, dice que la capital cuenta con muchos puntos de interés que no son suficientemente populares. “La gente pregunta sobre todo por el museo del Quijote, por el reloj carrillón y por las iglesias. También se acercan a Alarcos y, ahora, a los volcanes que se están dando a conocer” A su vez, a nivel provincial, muestran interés por la mayoría de los pueblos. “Obviamente Almagro, que lo tenemos al lado, y, aunque estemos en época de sequía y no estén en su mejor momento, también siguen preguntando por las Tablas de Daimiel”, explica Serrano. “Si se quedan una semana, prácticamente les recomendamos toda la provincia. Ciudad Real es un punto clave para desplazarse: Almadén, Campo de Criptana, Villanueva de los Infantes, las Lagunas de Ruidera... podría decir un montón porque es un lugar muy rico en patrimonio y naturaleza”.

Lourdes Ruiz trabaja en la recepción dando recomendaciones e información sobre los eventos de este verano y asegura que hay una clara diferencia entre los intereses de los ciudarrealeños y los visitantes de fuera. “Los de la ciudad quieren ir a los festejos, actividades culturales y conciertos; mientras que los turistas se centran en saber los monumentos y los puntos de interés generales”.

Hasta hace poco se enfocaron en la semana histórica y ahora se tienen que preparar para la feria, “tuvimos movimiento del 17 al 23 de julio. Hicimos tours gratuitos por la ciudad (como la subida a la Puerta de Toledo), actividades para niños y un festival de música antigua. En este momento, por la proximidad de las fiestas, la gente viene a ver la programación”.

Nazaret Rodríguez, quien trabaja en la recepción junto a Lourdes Ruiz, destaca la importancia de las redes sociales para promocionarse y, sobre todo, fomentar la gastronomía. “Castila-La Mancha tie-



ne uno de los mayores viñedos de Europa, pero creo que no se explota suficiente. Lo mismo con la comida. Tenemos bastantes platos típicos, pero no se sirven en la mayoría de los restaurantes. Deberíamos tirar más por ahí.”

Por otro lado, los locales defienden a Ciudad Real como un sitio con muchas opciones culturales. Ángel Montes afirma que “las zonas que más le han impactado son Calatrava la Nueva, el yacimiento de Alarcos y las minas de Almadén”. Por su parte, a Nieves Urgel, que veranea en Málaga y el resto

del año vive en Carrión, le gusta recorrer los pueblos en invierno e ir al teatro siempre que tiene la oportunidad. “Las artes escénicas me encantan. Mi obra preferida representada aquí es el Cascanueces”, expresa Urgel.

Los testimonios señalan a Ciudad Real como una capital con encanto y cultura, que mantiene las tradiciones y el patrimonio histórico. El objetivo es promover los monumentos y costumbres del pasado que sean beneficiosos en el presente para construir un mejor futuro.

Inversión de 700 millones de euros

Así se renueva la Madrid-Sevilla para continuar a la vanguardia de la alta velocidad

Mantendrá los estándares de fiabilidad y seguridad y responderá al reto de la liberalización

El 21 de abril de 1992, el primer tren sobre una infraestructura de alta velocidad en nuestro país completó los 470,5 km que separan Madrid de Sevilla en dos horas y cincuenta minutos. Convertida en la mayor obra de ingeniería ferroviaria realizada hasta ese momento en España, arrancaba así un proceso de transformación sin precedentes de un ferrocarril hasta entonces solo reconocido por sus Cercanías.

Su éxito técnico y comercial impulsó el desarrollo de otras líneas y consolidó los atributos que definen hoy la alta velocidad; los que perfilan al ferrocarril como el transporte del futuro y el eje de una movilidad sostenible, segura, vertebradora e inteligente.

Tres décadas después, la alta velocidad ha constatado su impacto determinante en el desarrollo social y económico de las comunidades que atraviesa y su capacidad para la vertebración territorial. La primera línea de alta velocidad en España no solo acercó el sur de nuestro país a la puerta de Europa -dando el primer paso hacia la interconexión ferroviaria para conformar una red ferroviaria única europea-, sino que transformó a las regiones a su paso.

La estrecha relación entre ferrocarril y sostenibilidad se inicia también con esta línea. Su construcción supuso la introducción de tecnologías desconocidas hasta entonces en el transporte ferroviario en nuestro país y su puesta en servicio transformó también los conceptos de mantenimiento, circulación y conectividad.

Tras décadas en servicio, los altos estándares de calidad, puntualidad y eficiencia de la alta velocidad española la han convertido en una

referencia internacional y la sociedad española ha vuelto la mirada hacia un nuevo modelo de transporte, colocándolo en lugar preferente en sus desplazamientos por el país.

Treinta años después, la red de alta velocidad ha seguido su expansión con inversiones que superan los 57.000 millones de euros. Desde la Madrid-Sevilla, la red se ha multiplicado por más de ocho y los nuevos despliegues elevan ya a **4.000 los km con características de alta velocidad ferroviaria en España**, consolidando el liderazgo europeo de nuestro país en este ámbito.

Más de 700 millones de inversión para seguir a la vanguardia

La LAV Madrid-Sevilla aborda ahora su renovación integral con el objetivo de mantener los estándares de fiabilidad y seguridad y seguir respondiendo al reto de la liberalización, con una línea a la vanguardia y un notable incremento de tráficos.

El trazado de la Madrid-Sevilla -que incluye 32 viaductos y 17 túneles- acortó la longitud de la línea en casi un 20% y redujo los tiempos de viaje a más de la mitad, con velocidades que multiplican por 2,6 veces las de hace treinta años. La evolución de los tráficos ha sido una constante: en sus inicios, seis eran los trenes que completaban el servicio diario y hoy superan los 450. En 2022, el tráfico en la línea de alta velocidad se incrementó más de un 30%, con respecto a 2021, y a junio de este año superó en casi un 22% los tráficos registrados durante el primer semestre de 2022.

Reto técnico y de planificación al ejecutarse las obras manteniendo el servicio ferroviario

Con la movilización de una inversión de más de 700 millones de euros, las actuaciones en la línea van dirigidas a la renovación de la infraestructura para acondicionar sus viaductos y túneles, así como elementos de superestructura, como traviesas, balasto y **desvíos**.

Asimismo, se renovarán las instalaciones de señalización y telecomunicaciones para la implantación del ERTMS en su nivel 2 y el sistema ASFA digital, así como otras instalaciones como enclavamientos, sistemas de protección de tren, detectores de caída de objetos o telecomunicaciones fijas. Además, se acometerá la renovación de las instalaciones de telecomunicaciones y energía -junto a la sustitución de catenaria-, y las de videovigilancia y seguridad.

Entre las actuaciones destacan las que abordan la impermeabilización del tablero de **nueve viaductos** (3 km), que se suceden en un tramo de 32 km que atraviesa Sierra Morena, en la provincia de Córdoba. En su ejecución, están involucrados más de un centenar de profesionales y maquinaria diversa (locomotoras, bateadoras, torres de iluminación, retros biviales) en una de las principales actuaciones del programa de renovación, la mejora de infraestructuras.

Reto técnico y de planificación

Las obras representan un gran reto técnico y de planificación, ya que se desarrollan manteniendo el servicio ferroviario durante la banda de mantenimiento; en las horas de la madrugada sin tráfico ferroviario, que se aprovechan para labores de conservación. La dimensión y el volumen de algunos de los trabajos requiere, en algunas ocasiones, ampliar las bandas de mantenimiento; suspender temporalmente el tráfico en una de las vías, manteniendo la circulación por la otra; o limitar de forma temporal la velocidad en tramos determinados.

Conexión con Europa a alta velocidad. Contenido ofrecido por Adif



Estación de Ciudad Real



Estación de Puertollano

Perspectiva general de la LAV, con un tren circulando



Trabajos de renovación de desvíos



Viaducto de Viñuelas, uno de los que se renuevan actualmente en la LAV

Una manera de hacer Europa

La renovación de la línea de alta velocidad Madrid-Sevilla está cofinanciada por varios fondos de cooperación y desarrollo europeos y otras fuentes de financiación.

Las actuaciones de mejora de la infraestructura y renovación de vía que se ejecuten hasta el 31 de diciembre de 2023 están cofinanciadas por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), a través del P.O. Plurirregional de España 2014-2020, con una ayuda estimada de 115 millones de euros.

El resto de actuaciones de infraestructura y renovación de vía serán financiadas por el PO Plurirregional de España del período 2021-2027, con una ayuda estimada de 175 millones de euros.



De Valdepeñas a París por una vacuna contra la enfermedad de Lyme

La investigadora Lourdes Mateos Hernández trabaja en una vacuna que modifique la biología de la garrapata y no pueda contagiar esta patología que puede provocar graves efectos en el sistema nervioso y vascular

Texto: Juan Carlos Chinchilla

Fotos: Lanza

La valdepeñera Lourdes Mateos Hernández trabaja desde hace años en una vacuna contra la enfermedad de Lyme, una patología desencadenada por bacterias espiroquetas a raíz de la mordedura de garrapatas infectadas.

La enfermedad de Lyme cursa con una sintomatología general, como fiebre, cansancio o dolor muscular y dispone de un tratamiento eficaz que en tres semanas acaba con la enfermedad. Sin embargo, la dificultad de su diagnóstico, al presentar síntomas tan comunes, puede provocar su cronicación, afectando al sistema nervioso y vascular y causando problemas en la piel. A partir de este punto su abordaje es más complicado.

Por este motivo, Lourdes Mateos Hernández, junto a otros investigadores, llevan años desarrollando una vacuna en la Agencia Nacional de Seguridad Sanitaria Alimentaria, del Medioambiente y del Trabajo (ANSES) en París, en colaboración con otras instituciones francesas como el Instituto Nacional para la Investigación Agronómica (Inrae) y la Escuela Nacional Veterinaria de Alfort.

El investigador cubano Alejandro Cabezas-Cruz lidera la investigación con la valdepeñera Lourdes Mateos Hernández y la paraguaya Alejandra Wu Chuang como principales colaboradoras. Los primeros resultados con ratones, publicados recientemente, muestran una nueva vía para combatir patologías que se expanden a través de vectores transmisión como los mosquitos o las garrapatas.

Vacuna antimicrobiota

Como explica Mateos Hernández, las vacunas tradicionales se centran en el patógeno, se inmuniza al sujeto para protegerlo del patógeno. Se vacuna a

“A” para protegerlo contra “A”. En su caso están trabajando en una vacuna contra el vector (la garrapata), para producir anticuerpos contra las bacterias que forman parte de su microbiota. Se vacuna a “A” para proteger contra “B”.

“Concretamente en este proyecto lo que estamos haciendo es atacar al vector, a la garrapata, para modificar su microbiota. Así podemos afectar a su

biología y su capacidad para transmitir enfermedades”.

En este sentido, la vacuna actuaría como una especie de cortafuegos. Al picar la garrapata infectada a un vacunado, el vacunado desarrollaría la enfermedad, porque la vacuna no tiene la capacidad de proteger, pero la garrapata recibiría los anticuerpos generados por la vacuna y su microbiota se





modifica, dejando de transmitir la enfermedad.

Esta investigación supone un cambio en el paradigma tradicional en el diseño de las vacunas, poniendo el foco en actuar contra la microbiota de los vectores para proteger de los patógenos que transmiten. Se abren así nuevas vías para actuar contra otras patologías, como la malaria, cuya mejor vacuna cuenta con una eficacia inferior al cincuenta por ciento.

Trayectoria

Lourdes Mateos Hernández estudió Biología en la Universidad de Granada. Después cursó el Máster

de Investigación en Fauna Silvestre del Instituto de Investigación en Recursos Cinegéticos (IREC) de la Universidad de Castilla-La Mancha, al que siguió un doctorado que concluyó con un año de Postdoc en el que inició su estancia en París. Desde entonces, y hace ya casi seis años, continúa en la capital francesa haciendo lo que más le gusta: investigar.

“Mi idea era estar un año y volver, y ya llevo seis”, afirma Lourdes, que subraya que en su caso, la vida de investigador está siendo más sencilla fuera de España. “Aquí, antes de que acabara el contrato, ya te ofrecían la renovación, mientras que en Espa-

ña toca lucharlo y encontrar financiación para los proyectos”.

Aunque su posición actual también es peculiar. Junto a sus compañeros cubano y paraguaya, forman un trío latino que lidera un grupo de diez personas en el que sólo hay dos francesas, algo poco habitual en el que lo normal es que la mayoría de los investigadores sean franceses. “En ese sentido, somos un poco un grupo burbuja”, subraya Lourdes, que continúa con sus investigaciones, con el objetivo de que dentro de unos años la vacuna que están desarrollando sea una realidad.



Actualidad



A portrait of Valentín Toribio, a young man with short, wavy brown hair and a light beard, wearing an orange and white floral patterned shirt. He is looking slightly to the left of the camera. The background is a bright green wall.

Valentín Toribio, nuevo 'talento creativo' de la peluquería en Ciudad Real

Texto: Belén Rodríguez
Fotos: Carlos Díaz-Pinto

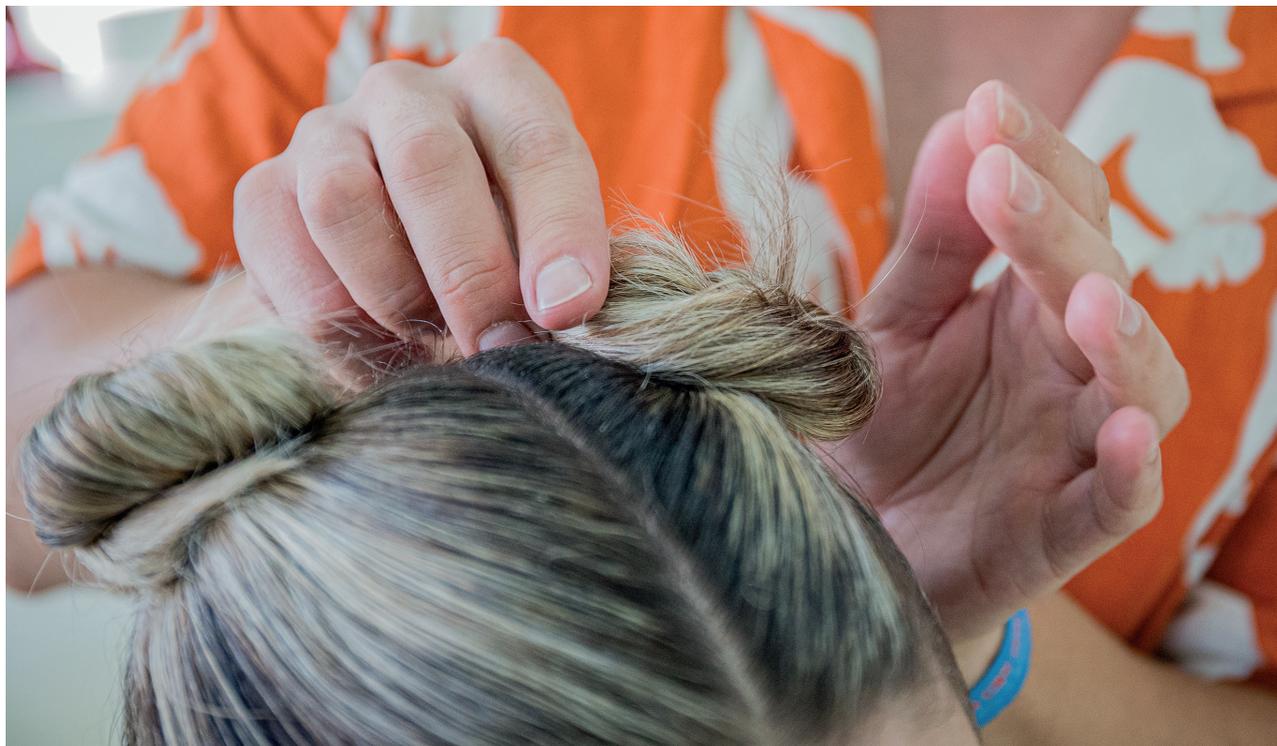
El estilista de 29 años defenderá en Chicago el oro nacional como 'New talent' de los Global Creative Awards 2023, un certamen que potencia la creatividad en el corte y el color

El peluquero Valentín Toribio (Málaga, 29 años), del salón Ino Experience Art de Ciudad Real, viajará en septiembre a Chicago (EEUU) para defender el oro nacional como 'New talent' de la peluquería en los Global Creative Awards, premios de la firma Goldwell, con Kao Salón.

Toribio, estilista con once años de experiencia, casi no se lo cree, "los premios son una ayuda para subir la autoestima y te refuerzan a la hora de crear algo diferente, te permiten hacer trabajos que no haces a diario", cuenta. Es la primera vez que se presenta a un concurso profesional y dice que solo ser oro nacional de Goldwell España (en julio), "ya es ganar; lo de Chicago es un extra", asegura en esta entrevista con Lanza Semanario de La Mancha mientras acaba de peinar a una de las clientas del día.

El estilismo que le ha valido ser reconocido como 'New talent' no es llevable, forma parte de esa peluquería de pasarela, de imágenes inspiradoras, en las que los profesionales tienen oportunidad de demostrar técnica y talento creativo.

Valentín Toribio, Valen, se ha fijado en el medio marino para crear una imagen nueva, desde cero, con una modelo. "Me inspiré en un pez betta y acabó saliendo una medusa". El espectacular trabajo parte de una decoloración integral a la modelo, con colores en la raíz en tonos violeta azulado y más plateado y violeta en las puntas, combinados con tonos coral, "todo en una línea muy pastel, nada de colores estridentes o fluorescentes".



Ese trabajo será el que defenderá en la final en Chicago el próximo 24 de septiembre. Si gana su peinado se publicará en una revista de peluquería internacional, pero repite, "ya he ganado". La organización le paga el viaje a Chicago y los gastos, del 22 al 27 de septiembre, durante una competición internacional en la que tendrá la oportunidad de compartir experiencias con estilistas de todo el mundo.

De la creatividad a la peluquería

A Toribio le gusta el arte desde niño. Se hizo pelu-

quero por esa faceta suya de creatividad que puede desarrollar en la peluquería, "dibujo desde pequeño, siempre me han gustado los trabajos manuales, la pintura, la moda y el interiorismo".

En la profesión entró casi por casualidad. Era cliente de Ino, "siempre me ha gustado su forma de trabajar, de entender la peluquería, así que cuando me propuso apuntarme a la escuela que tenía entonces no lo dudé. Me di cuenta de que yo quería formar parte de eso y empecé a compatibilizar la formación con el trabajo en el





salón”, rememora.

Una década después está contento en la profesión y con ganas de seguir creciendo como estilista. “Lo peor del trabajo son las cosas rutinarias, la monotonía, pero la verdad es que en un salón como el de Ino tienes variedad. Ahora pienso que me tenía que haber decantado antes por la peluquería”.

El estilismo de Toribio premiado en los Global Creative Awards reconoce la utilización del color en el peinado, algo que se potencia desde siempre en Ino Experience Art. “Propuestas tan creativas como esta es difícil que te pidan, pero siempre se puede aplicar alguna pincelada”, apostilla.

Teñirse, en especial empleando colores de fantasía, ha tenido sus detractores, “la gente tiene mucho miedo a la decoloración, a los continuos cambios de color en el cabello. Si tienes un pelo bien cuidado no tiene por qué ser malo. Lo que estropea un pelo es la falta de cuidados y los productos de mala calidad”.

La moda en esta tercera década de los años dosmil va más por los cabellos naturales, pero en realidad el peinado es alto tan definitorio de una persona, “posiblemente lo que más”, opina, que todo vale.

“El pelo es una forma de definir el estilismo de una persona, es una parte muy importante de la personalidad de cada uno, más que la ropa, que te puedes poner o quitar. Al cuidado del cabello a día de hoy se le da mucha importancia”.

El trabajo con el color es una seña de identidad de la Ino peluquería. “En este salón trabajamos mucho el color en la cana. No a todo el mundo le favorece el cabello natural, canoso, un toque de color siempre da un aire más juvenil, más divertido, teniendo en cuenta que todo no es para todo el mundo. Hay personas a las que les favorece un color más cálido, a otras más frío, lo mejor es ponerse en manos de profesionales”, recomienda.

Corte y color para la temporada otoño invierno

El salón de peluquería Ino, en el que trabaja Toribio, prepara para la nueva temporada otoño invierno una colección propia con ofertas de corte y color. Una de ellas de color creativo en cabellos blancos.

El color, la parte más creativa de la peluquería

“El color es la parte más creativa de la peluquería. El tándem corte, color, cuidado es sublimar la profesión”, interviene Ino Crespo, propietaria del salón en el que trabaja Toribio, “siempre he querido apoyar el talento, me parece algo esencial en una empresa. Me siento super orgullosa de que el talento de Valen se manifieste aquí, él es un estilista con ese punto de sensibilidad artística y el resultado está ahí”.

“La profesión de peluquería es un mundo muchas veces desconocido, en el que confluyen disciplinas distintas, artísticas, técnicas, sociológicas y culturales. Unas veces concebida como fácil de desarrollar y otras elevada a la categoría de arte. Para mí es una preciosa profesión, que te ayuda a sentirte mejor y te concilia con tu imagen. No puedo estar más orgullosa de este premio”, remata Crespo.

Anima a disfrutar de las fiestas patronales de Valdepeñas con responsabilidad

David Sevilla: “Las Fiestas de la Vendimia y el Vino van evolucionando según las generaciones que vienen”

El teniente de alcalde de Festejos ha destacado la descentralización de las actividades y el que éstas se dirijan a todo tipo de públicos.

Texto y fotos: Maite Guerrero

El teniente de alcalde de Festejos, David Sevilla, en una entrevista concedida a Lanza ha declarado que “las Fiestas de la Vendimia y el Vino van evolucionando según las generaciones que vienen”. Ha señalado que las actividades organizadas, principalmente del 31 de agosto al 8 de septiembre, se dirigen a todo tipo de públicos y edades, desde las ya tradicionales hasta las más novedosas, como la fiesta de la espuma o el brindis con mosto y salobreña de los Scouts, y que no solo se enfocan en el vino.

Ha destacado la descentralización de las actividades de estas fiestas patronales en honor a la Virgen de Consolación, que no se desarrollan solo en la plaza de España, aunque es el centro neurálgico, sino también en otros lugares como la plaza Constitución, el Convento o los diferentes barrios.

Sevilla ha comentado que cuando se incorporó como concejal de Festejos ya estaba entre el 60 y el 70% del programa organizado por su compañera, Vanessa Irla, anterior teniente de alcalde del área, y que él se está encargando más de desarrollarlo que de programar.

El programa está compuesto por 125 actividades, si se incluyen las de los días previos y posteriores a las fiestas propiamente dichas. Entre ellas están actividades gastronómicas, catas, el Túnel del Vino, brindis poético, conciertos en la plaza de España (actuaciones, orquestas y dj's) y la plaza de toros (Ana Mena y Melendi), actividades culturales y solidarias, concursos....

Entre los actos religiosos, David Sevilla ha destacado la ofrenda de flores a la Virgen de Consolación y la procesión.

El concejal ha indicado que está habido un aumento del tardeo durante las fiestas y un auge de las actividades gastronómicas. “Las fiestas están prácticamente las 24 horas y cada público elige el momento en que las disfruta mejor. Hay actos a todas horas, respetando el descanso de los vecinos”.



Acto institucional

Sevilla se ha referido especialmente al acto institucional en el que se entregarán los Honores y Distinciones. Tendrá lugar el 1 de septiembre a las 20.30 horas en Bodegas A7. El ayuntamiento reconocerá como Hijos Predilectos de la Ciudad al poeta Joaquín Brotons y al empresario y ex presidente de Cruz Roja Valdepeñas, Jesús Merlo. También concederá el título de Hijo Adoptivo al polifacético artista Paco Clavel. La Medalla de Oro de la Ciudad de Valdepeñas será entregada al Grupo Scouts Viñas 483 y la Medalla de las Bellas Artes 'Gregorio Prieto' al pintor Bernabé Gilabert. La Medalla de las Letras 'Juan Alcaide' será entregada, a título póstumo, al poeta y literato Juan José Malagón, la Medalla del Deporte 'Caridad Ortega' será otorgada al ciclista profesional Fernando Tercero y la Medalla al Mérito Artesanal a la empresa de 150 años de tradición familiar Hermanos León. Por último, la Medalla al Servicio Desinteresado a la Comunidad la recibirá la Junta Local de la Asociación Española Contra el Cáncer.

Agradecimientos

El teniente de alcalde ha dado las gracias a las asociaciones y peñas que colaboran para llevar a cabo las diferentes actividades, así como a la Junta Local de Seguridad.

Respecto a las peñas, ha comentado que su desfile el día inaugural con sus carros es muy importante, indicando que se seguirán distribuyendo entre la plaza de España y la plaza Constitución las noches de fiesta.

En cuanto a la seguridad, ha dicho que hay “un despliegue brutal de Policía Local y Nacional, bomberos, Protección Civil, Cruz Roja y seguridad privada”.

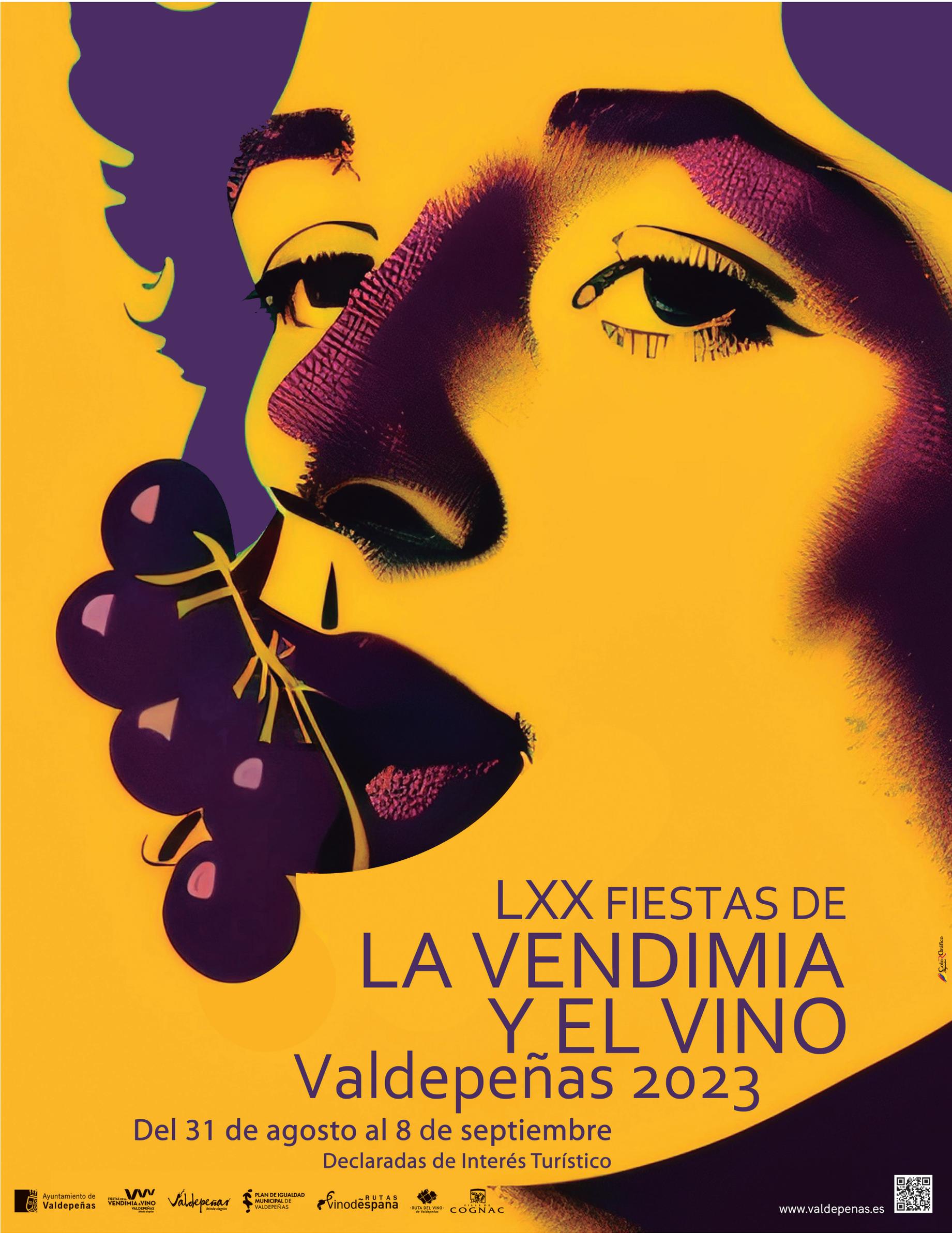
Se contará, como viene siendo habitual, con las pulseras identificativas y con Punto Violeta.

También se dará respiro a las familias con el Centro de Ocio de Carambola y habrá actividades para los más pequeños para ayudar a la conciliación, como la Escuela de Vendimia.

Participar con responsabilidad

Sevilla ha invitado a ciudadanos y visitantes a participar en las actividades de las LXX Fiestas de la Vendimia y el Vino disfrutando con responsabilidad, dando la imagen de Valdepeñas que tiene la ciudad de buen ambiente y pueblo solidario.

Ha puesto en valor el revulsivo económico que suponen las fiestas por el aumento del turismo.



LXX FIESTAS DE LA VENDIMIA Y EL VINO Valdepeñas 2023

Del 31 de agosto al 8 de septiembre
Declaradas de Interés Turístico



www.valdepenas.es



PROGRAMACIÓN FIESTAS DE LA VENDIMIA Y EL VINO 2023

Viernes 25 de Agosto

- 10:00 - 12:00 H. APERTURA DE LA PLAZA DE TOROS. Para visualización de los toros en los Corrales.
- 20:00 H. I CAMPEONATO DE TUTE. Calle La Bota, 14.
- 21:45 H. PASACALLES FOLCLÓRICO. A cargo de la Compañía de Danza "POM'KANEL" y la Peña Huertana "la Zaranda" Coros y Danzas "San Antón". Glorieta del Convento a Plaza de España.
- 21:00 H. ESPECTÁCULO ECUESTRE. Plaza de Toros. C/ General Margallo.
- 22:00 H. XXXV FESTIVAL FOLKLÓRICO INTERNACIONAL "CIUDAD DEL VINO". Con la participación de los grupos: Compañía de Danza "POM'KANEL" de Isla Martinica (Basse-Pointe) y Peña Huertana "la Zaranda" Coros y Danzas "San Antón" de Murcia. Plaza de España.

Sábado 26 de Agosto

- 10:00 - 11:30 H. APERTURA DE LA PLAZA DE TOROS. Para visualización de los toros en los Corrales. Plaza de toros. C/ General Margallo.
- 12:30 H. RONDA FOLCLÓRICA. A cargo de la Compañía de Danza "POM'KANEL", la Peña Huertana "la Zaranda" Coros y Danzas "San Antón" y el Ballet Folklórico "Alas de mi Patria". Recorrido por calles céntricas de la localidad.
- 18:30 H. CORRIDA DE TOROS DESAFÍO DE GANADEFERÍAS. 3 toros de Dolores Aguirre y 3 toros de Manuel Patón para los matadores: Sánchez Vara, Francisco Montero y José Cabrera. Plaza de Toros. C/ General Margallo.
- 20:00 H. REENCUENTRO CON EL VALDEPEÑERO AUSENTE. Miguel Mejía (Artista). Auditorio de Inés Ibáñez. Plaza de la Veracruz.
- 21:45 H. PASACALLES FOLKLÓRICO. A cargo del Ballet Folklórico "Alas de mi Patria" y la Asociación de Coros y Danzas "Fermento". Glorieta del Convento a Plaza de España.
- 22:00 H. XXXV FESTIVAL FOLKLÓRICO INTERNACIONAL "CIUDAD DEL VINO". Con la participación de los grupos Ballet Folklórico "Alas de mi Patria" y Asociación de Coros y Danzas "Fermento". Plaza de España.

Domingo 27 de Agosto

- 09:30 H. TORNEO DE AJEDREZ FIESTAS DEL VINO. Museo del Vino. C/ Princesa.
- 11:00 H. RUTA "VALDEPEÑAS, LA CIUDAD DE LA BURGUESÍA: SOCIEDADES DE RECREO, BANCOS Y CASAS-PALACIO". La ruta partirá del Centro Cultural "La Confianza" C/Real.
- 12:00 H. INAUGURACIÓN DE LA LXXXIV EXPOSICIÓN INTERNACIONAL DE ARTES PLÁSTICAS. Hasta el 1 de octubre. Centro Cultural "La Confianza". C/ Real.
- 19:00 H. FIESTA DE LA ESPUMA. Para niñ@s de 3 a 12 años. Parque de Este.

Miércoles 30 de Agosto

- 20:00 H. INICIO DEL SOLEMNE NOVENARIO DE NTRA. PATRONA LA VIRGEN DE CONSOLACIÓN. Parroquia de la Asunción de Nuestra Señora. Plaza de España.
- 20:00 H. RUTA "VALDEPEÑAS, LA CIUDAD DE LA BURGUESÍA: SOCIEDADES DE RECREO, BANCOS Y CASAS-PALACIO". La ruta partirá del Centro Cultural "La Confianza" C/Real.
- 20:30 - 23:00 H. XXII TÚNEL DEL VINO. Pabellón "Esteban López Vega". Avenida del Vino.

Jueves 31 de Agosto

- 11:00 y 19:00 H. ABRAZA Y APADRINA UNA TINAJA CENTENARIA.
- 13.00 a 14.00 H. Degustación gratuita de platos típicos del 1 al 7 de septiembre. Restaurante Bodega Jamón Spain. C/ Madrilas.
- 19:30 H. INAUGURACIÓN XVII ESPOSICIÓN DE FOTOGRAFÍA "SEPTIEMBRE". Punto de Lectura del Canal. Avda. 1º Julio.
- 20:00 H. CATA POPULAR. Impartida por José Carlos Rodríguez (Sumiller). Museo del Vino. C/ Princesa.
- 20:00 - 23:00 H. XXII TÚNEL DEL VINO. Pabellón "Esteban López Vega". Avenida del Vino.
- 20:00 H. INAUGURACIÓN EXPOSICIÓN "VERANO EN LA COLECCIÓN DE ARTE VALDEPEÑAS". Con fondos del patrimonio municipal. Hasta el 1 de octubre. Museo Municipal. C/ Real.

- 20:30 H. CONCENTRACIÓN DE LAS PEÑAS PARTICIPANTES EN EL DESFILE INAUGURAL. Plaza de San Marcos.
- 21:00 H. DESFILE DE PEÑAS. Con salida de la Plaza de San Marcos, recorriendo las calles: Seis de Junio, Cristo, Virgen y llegada a Plaza de España.
- 21:30 H. VINO INAUGURAL. Plaza de España.
- 22:30 H. INAUGURACIÓN DE LAS LXX FIESTAS DE LA VENDIMIA Y EL VINO. Plaza de España.
- 23:00 H. ESPECTÁCULO INAUGURAL. Plaza de España.
- 23:30 H. CONCIERTO CORAZÓN OXIDADO (Tributo a Fito&Fitipaldis). Plaza de España.
- 01:30 H. ORQUESTA ESTRELLA CENTRAL. Plaza de España.

Viernes 1 de Septiembre

- 12:00 H. LITTLE CHEF. A cargo de Kids&Us. Plazoleta Balbuena.
- 12:00 H. FIESTA CATALDOS. Visita durante la elaboración. Cata de vinos y mostos. C/ Unión, 82.
- 12:30 H. CATA MARIDADA CON MIGAS. Avda. Gregorio Prieto, 5.
- 20:00 H. "COMO MIRAR UN CUADRO". Obra de Mayte Alonso. Artista invitada de la 84 Exposición Internacional de Artes Plásticas. Centro Cultural La Confianza.
- 20:00 - 23:00 H. XXII TÚNEL DEL VINO. Pabellón "Esteban López Vega". Avenida del Vino.
- 20:30 H. ACTOS INSTITUCIONALES. Brindis Poético a cargo de María Ángeles Pérez López, Premio de la Crítica 2022. Reconocimiento de Honores y Distinciones. Discursos oficiales. Ofrenda del primer mosto a Ntra. Patrona "Virgen de Consolación", a cargo de la Asociación de Coros y Danzas "Fermento". Espacio público Plaza "Bodegas A7". C/ Buensuceso.
- 21:30 H. JUEGOS CON LAS PEÑAS. X Vini Olimpiadas. Plazoleta del Convento.
- 22:00 H. III CONCURSO "VINORACING". Plazoleta del Convento.
- 22:30 H. ACTUACIÓN DE DJ ROBERTO ALARCÓN - DJ ASTRALES. Plazoleta del Convento.

WINE - MODERATION
El exceso de alcohol puede causar problemas de salud.

¡Felices fiestas de la vendimia y el vino!

Felix Solis

MEJOR BODEGA ESPAÑOLA · 2023

MUNDUS vini[®]
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD

f i t y v vinaalbalibali.com

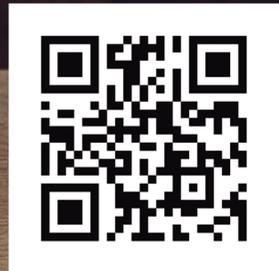
PATROCINADOR OFICIAL DEL VIÑA ALBALI VALDEPEÑAS FÚTBOL SALA LNFS - PRIMERA DIVISIÓN

PATA NEGRA

VALDEPEÑAS



www.vinopatanegra.com



Bodegas Los Llanos

LA MAYOR BODEGA DE CASTILLA LA MANCHA

- 23:00 H. CONCIERTO ANA MENA. Plaza de Toros. C/ General Margallo.
- 23:00 H. ORQUESTA NUEVO VERSALLES. Plaza de España.
- 03:00 H. DJ JUAN REINA. Plaza de España.

Sábado 2 de Septiembre

- 09:00 H. IV TORNEO DE WATERPOLO "FIESTAS DEL VINO". Complejo Deportivo "Ciudad de Valdepeñas". C/ Postas.
- 09:30 H. CONCURSO DE TÁNGANA. Parque de las Infantas.
- 10:00 - 14:00 H. VIII ENCUENTRO DE ENCAJERAS. Parque del Este.
- 10:00 - 14:00 H. XXVII EXPOSICIÓN DE PINTURA AL AIRE LIBRE, CON EL LEMA "EL ARTE EN LA CALLE". Plazoleta Balbuena.
- 11:00 - 13:30 H. ACTIVIDADES INFANTILES "BORN TO BE". A cargo de Kids&Us. Plazoleta Balbuena.
- 11:00 H. "VITICULTURA Y ENOLOGÍA EN EL MUNDO IBÉRICO". Parque Arqueológico "Cerro de las Cabezas".
- 12:00 H. ¿QUIERES APRENDER LA JOTA DE VALDEPEÑAS?. Con motivo de su 40 aniversario, el grupo de Coros y Danzas Fermento invitan a todas aquellas personas que así lo deseen a aprender unas nociones básicas de la Jota de Valdepeñas. Plaza de España.
- 12:00 H. FIESTA CATA CALDOS. Visita durante la elaboración. Cata de vinos y mostos. C/ Unión, 82.
- 12:30 H. CATA MARIDADA CON MIGAS. Gregorio Prieto, 5.
- 12:00 - 14:30 H. XXII TÚNEL DEL VINO. Pabellón "Esteban López Vega". Avenida del Vino.
- 12:30 H. CONCIERTO "ALMA, TIERRA Y LIBERTAD", POR KARMENTO. C/ Unión.
- 13:00 H. ANIMACIÓN CALLEJERA. Calles céntricas.
- 13:00 H. XXIV CONCURSO DE CHINOS. Taberna del Escudero Sancho Panza. Plazoleta del Convento.
- 13:00 H. CATA DE ESPUMOSOS MARIDADA. Antigua Bodega Los Llanos. C/ Castellanos, 96.
- 14:00 H. MIGAS SOLIDARIAS. C.E.I.P. "Lorenzo Medina". C/ Bataneros.
- 19:00 H. "BRINDIS CON LOS SCOUT". Plazoleta Balbuena.
- 19:00 H. EL PERFUME DEL VINO. Experiencia sensorial con arte y vino. Centro Cultural "La Confianza". C/ Real.
- 20:00 - 23:00 H. XXII TÚNEL DEL VINO. Pabellón "Esteban López Vega". Avenida del Vino.
- 20:30 H. RONDA MANCHEGA. Salida de la Glorieta del Convento con recorrido por calles céntricas de la localidad.
- 21:00 H. VASO XXV CICLO VINOS NOBLES. Homenaje a María Ángeles Pérez López, Premio de la Crítica 2022. Espacio público Plaza "Bodegas A7". C/ Buensuceso.
- 21:00 H. INAUGURACION DE LA XXI ACAMPADA DEL VINO. Parque Cervantes.
- 22:00 H. DEGUSTACIÓN GASTRONÓMICA Y LIMONÁ. Plaza de España.
- 22:30 H. JUEGOS CON LAS PEÑAS. Plazoleta del Convento.
- 23:00 H. CONCIERTO DAVILES DE NOVELDA. Plaza de España.
- 01:00 H. ORQUESTA PHANTER. Plaza de España.

Domingo 3 de Septiembre

- 09:00 H. MERCADILLO DE ANTIGÜEDADES Y COLECCIONISMO. Paseo de la Estación.
- 11:00 H. CONCURSO DE PLATOS TÍPICOS: PISTO, TIZNAO, MOJE VENDIMIERO, MIGAS Y ENCEBOLLAO. Parque Cervantes.
- 11:00 H. "VITICULTURA Y ENOLOGÍA EN EL MUNDO IBÉRICO". Parque Arqueológico "Cerro de las Cabezas".
- 18:00 H. LI CONCURSO DE PINTURA EN EL ASFALTO. Avenida 1º de Julio (entre calles Seis de Junio y Virgen).
- 12:00 H. FIESTA CATA CALDOS. Visita durante la elab-

- boración. Cata de vinos y mostos. C/ Unión, 82.
- 13:00 H. ANIMACIÓN CALLEJERA. Calles céntricas.
- 13:00 H. CATA SORPRESA. Antigua Bodega Los Llanos. C/ Castellanos, 96.
- 14:00 H. PIPIRRANA Y LIMONÁ SOLIDARIA. A beneficio de la Asociación Neurodiversos. Plaza de España.
- 19:00 H. FÚTBOL - TROFEO "FIESTAS DEL VINO". Sánchez Mellado Club Deportivo Valdepeñas y Manchego "B". Campo de Fútbol "La Molineta".
- 20:00 H. TORNEO FIESTAS DEL VINO TENIS-PÁDEL. Pistas de tenis. Polígono Industrial. C/ Pellejo.
- 22:30 H. ACTUACIÓN DE DJ. BENI. Plazoleta del Convento.
- 21:30 H. ACTUACIÓN AFLAMENCARTE A CARGO DE "UNIDOS POR AMOR AL ARTE". Espacio público Plaza "Bodegas A7". C/ Buensuceso.
- 22:00 H. CONCIERTO MELENDI. Plaza de Toros. C/ General Margallo.
- 23:00 H. ORQUESTA LA SENDA. Plaza de España.
- 03:00 H. DJ CALVO. Plaza de España.

Lunes 4 de Septiembre

- 09:30 H. TORNEO DE PETANCA. Parque de las Infantas.
- 11:00 - 14:00 H. ACTIVIDADES INFANTILES. Plazoleta Balbuena.
- 12:00 H. FIESTA CATA CALDOS. C/ Unión, 82.
- 16:00 H. XXV CAMPEONATO LOCAL DE TRUQUE. "Fogón del Gallino". Avda. 1º de Julio, 83.
- 19:00 H. CATA 3 VINOS PREMIUM SELECCIÓN LUCENDO CON TABLA DE QUESOS MANCHEGOS Y AOVE. 11 Ánforas. Avenida Gregorio Prieto, 5.
- 19:30 H. XLVI CONCURSO COMARCAL DE LIMONÁ. Plaza Constitución.
- 19:30 H. DULCE SOLIDARIO. Plaza Constitución y zonas aledañas.
- 20:00 H. VISITA GUIADA A LA EXPOSICIÓN "EL VERANO EN LA PINACOTECA MUNICIPAL". Museo Municipal.
- 20:00 H. ACTIVIDADES INFANTILES. Molino "Gregorio Prieto". Avenida Gregorio Prieto.
- 20:30 H. GRAN CIRCO ACROBÁTICO DE CHINA. Teatro Auditorio Municipal "Francisco Nieva". Plaza de San Nicasio.
- 23:00 H. CONCIERTO FRÁGILES. Plaza de España.
- 00:45 H. CONCIERTO WAHIRA. Plaza de España.

Martes 5 de Septiembre

- 11:00 - 14:00 H. ACTIVIDADES INFANTILES. Plazoleta Balbuena.
- 12:00 H. VI CONCURSO DE FOTOGRAFÍA EN INSTAGRAM "CIUDAD DE VALDEPEÑAS". Salón de Plenos del Excmo. Ayuntamiento (Plaza de España).
- 12:00 H. FIESTA CATA CALDOS. C/ Unión, 82.
- 16:00 H. XXV CAMPEONATO LOCAL DE TRUQUE. "Fogón del Gallino". Avda. 1º de Julio, 83.
- 18:00 H. CONCURSO DE PINTURA "DISEÑA TU ETIQUETA". Dirigido a niños de 3 a 12 años. Bodegas "Navarro López". C/ Real.
- 19:00 H. CATA 3 VINOS PREMIUM SELECCIÓN LUCENDO CON TABLA DE QUESOS MANCHEGOS Y AOVE. 11 Ánforas. Avenida Gregorio Prieto, 5.
- 19:30 H. VII CONCURSO DE LIMONÁ PARA PEÑAS. Plaza Constitución.
- 20:00 H. RUTA "VALDEPEÑAS, LA CIUDAD DE LA BURGUESÍA: SOCIEDADES DE RECREO, BANCOS Y CASAS-PALACIO". La ruta partirá del Centro Cultural "La Confianza" C/Real.
- 20:00 H. VISITA GUIADA A LA EXPOSICIÓN "EL VERANO EN LA PINACOTECA MUNICIPAL". Museo Municipal.
- 20:00 H. HOMENAJE A NUESTRAS PERSONAS MAYORES. Con la actuación de la Orquesta "Gran Hispania". Parque del Este.
- 20:00 H. CATA DE VINOS DE VALDEPEÑAS A TRA-

- VÉS DEL TIEMPO. A cargo de Federico Lucendo Díaz (Enólogo). Museo del Vino. C/ Princesa.
- 20:30 H. MUESTRA "NUESTROS... TRAJES DE AYER" A CARGO DE FRANCISCO FERNÁNDEZ. Auditorio Inés Ibáñez Braña. Plaza de la Veracruz.
- 21:30 H. ZUMBA MASTERCLASS. A cargo de Héctor Caro Estudio de Danza. Plaza de España.
- 23:00 H. CONCIERTO MEDINARABIA. Plaza de España.
- 00:45 H. CONCIERTO CIRCE. Plaza de España.

Miércoles 6 de Septiembre

- 12:00 H. FIESTA CATA CALDOS. C/ Unión, 82.
- 19:00 H. PRESENTACIÓN DE NIÑOS/AS A LA VIRGEN DE CONSOLACIÓN. Parroquia de la Asunción de Nuestra Señora. Plaza de España.
- 19:00 H. CATA 3 VINOS PREMIUM SELECCIÓN LUCENDO CON TABLA DE QUESOS MANCHEGOS Y AOVE. 11 Ánforas. Avenida Gregorio Prieto, 5.
- 20:00 H. PRESENTACION DEL LIBRO "EMILIO Y LA II REPÚBLICA". Del autor valdepeñero Héctor Huertas Camacho. Presentación a cargo de Cristina Galán Rubio. Auditorio Inés Ibáñez Braña. Plaza de la Veracruz.
- 20:00 H. VISITA GUIADA A LA EXPOSICIÓN "VALDEPEÑAS EN EL LEGADO DE EUSEBIO VASCO". Museo de los Molinos.
- 20:00 H. IV CONCURSO DE TORTILLA ESPAÑOLA Y DEGUSTACIÓN DE LIMONÁ. Casa Hermandad. C/ Acera del Cristo, 6.
- 20:00 - 23:00 H. FLASHMOB / BAILE PARA TODOS LOS PÚBLICOS. Avda. 1º de Julio (Tramo entre calles Seis de Junio y calle Virgen).
- 21:30 H. CONCIERTO AGRUPACIÓN MUSICAL "MAESTRO IBÁÑEZ". Espacio público Plaza "Bodegas A7". C/ Buensuceso.
- 23:00 H. CONCIERTO CELTAS CORTOS. Plaza de España.
- 01:00 H. ORQUESTA GRAN DANUBIO'S SHOW. Plaza de España.

Jueves 7 de Septiembre

- 11:00 y 19:00 H. ABRAZA Y APADRINA UNA TINAJA CENTENARIA.
- 13:00 - 14:00 H. Degustación gratuita de platos típicos del 1 al 7 de septiembre. Restaurante Bodega Jamón Spain. C/ Madrilas.
- 12:00 H. "SABORES REFRESCANTES". Descubre la Magia del Tinto de Verano en una cata de Cócteles. Bodegas "Navarro López". C/ Real, 84.
- 12:00 H. VIII EDICIÓN "DEGUSTA TU TAPA". Centro de Día municipal "Lucero". C/ Zarcas.
- 12:00 H. FIESTA CATA CALDOS. Visita durante la elaboración. Cata de vinos y mostos. C/ Unión, 82.
- 18:30 H. CARAVANA BLANCA, CON LA CELEBRACIÓN DE LA SANTA MISA. Parroquia de la Asunción de Nuestra Señora. Plaza de España.
- 19:00 H. CATA 3 VINOS PREMIUM SELECCIÓN LUCENDO CON TABLA DE QUESOS MANCHEGOS Y AOVE. 11 Ánforas. Avenida Gregorio Prieto, 5.
- 21:15 H. OFRENDA DE FLORES A NUESTRA PATRONA LA VIRGEN DE CONSOLACIÓN. Concentración. Plazoleta del Convento.
- 23:30 H. LA PEGATINA EN CONCIERTO. Plaza de España.
- 01:30 H. DJ BENI. Plaza de España.

Viernes 8 de Septiembre

- 10:30 H. SOLEMNE EUCARISTÍA CONCELEBRADA. Parroquia de la Asunción de Nuestra Señora. Plaza de España.
- 12:00 H. FIESTA CATA CALDOS. C/ Unión, 82.
- 20:00 H. SOLEMNE PROCESIÓN DE NTRA. PATRONA LA VIRGEN DE CONSOLACIÓN. Salida de Plaza de España, recorriendo las calles: Real, Cervantes, Seis de Junio, Cristo, Virgen y llegada a Plaza de España.

Fernán Caballero recibirá a más de 3.000 personas durante sus fiestas patronales

Fernán Caballero ya se prepara para disfrutar de sus fiestas patronales en honor a San Agustín, del 27 al 31 de agosto, siendo sus encierros fernanducos, uno de sus grandes atractivos, que les hace ser desde el 2012, reconocidos como Fiesta de Interés Turístico Regional.

Texto: H. Peco / Foto: Lanza

En Fernán Caballero ya se nota el bullicio en sus calles. En ellas pasean estos días más gente de la habitual. Estima la alcaldesa de la localidad, Beatriz Dorado, que “fácilmente, durante el mes de agosto nuestra población puede alcanzar los 3.000 habitantes”. Muchos acaban de llegar de fuera para revivir los días de fiestas que tantas veces han disfrutado y que, como no podía ser de otra forma, este año tampoco podían faltar.

A lo lejos se escucha la música, se brinda en las barras del bar con efusividad, con la excusa de San Agustín, Patrón del municipio, al que se venera y se celebra a partes iguales, sabiendo que los meses de espera siempre se hacen largos.

Oficialmente, el domingo 27 arrancará el programa de festejos con la lectura del pregón, que correrá a cargo de María Patrocinio Jiménez Ruiz. Un día después, el 28 de agosto, Fernán Caballero conmemorará su Patrón, al que se honrará con una procesión a la que precederá la tradicional quema de castillos alrededor de la plaza a su entrada en la Iglesia. “Es algo que no se ve comúnmente por los alrededores de Fernán Caballero y la verdad es que es un momento muy emocionante, no sólo para los que somos de aquí, sino para quienes vienen de fuera a acompañarnos”, explica casi a modo de invitación Dorado.

Éste, es para la alcaldesa uno de los momentos cumbres de las fiestas de su pueblo, aunque no es el único, ya que los encierros fernanducos, son uno de los me-

jores conceptos para definir las raíces y sentimientos de Fernán Caballero. “El 24 de agosto de 2012 se declararon Fiesta de Interés Turístico Regional y es un orgullo poder celebrarlo porque es un día histórico para nuestro pueblo, contribuyendo a seguir sumando páginas a una tradición que se remonta a 1850 aproximadamente y es espectacular poderlo celebrar y ver la acogida de la gente, año tras año”.

“Es cierto que el encierro siempre lo vivimos con cierta inquietud esperando que no haya ningún contratiempo, pero son más las ganas y la ilusión de poder celebrarlos”, apunta la regidora, que se enfrenta a su primera vez.

Por ello, estas fiestas de San Agustín 2023, serán para ella más especiales si cabe. “Estoy viviendo estos días previos con mucha emoción porque la primera vez es siempre muy ilusionante. Tenemos todos los detalles organizados y previstos y ahora nos queda disfrutar con nuestros vecinos y con todas las personas que nos visiten”.

Estos días, reconoce, “estamos palpando la ilusión de la gente, que nos está preguntando, que se está ofreciendo desinteresadamente para contribuir a hacer unas fiestas mejores. Estamos recibiendo muchísimo apoyo de parte de todos los fernanducos y seguro que eso se va a notar en el desarrollo de los festejos de este año”.

En esta edición no habrá grandes novedades, pero sí “pequeñas pinceladas” sobre lo vivido otros años.

Reencuentros y emociones

Este mes de agosto, muchos pueblos de la provincia de Ciudad Real están conmemorando sus fiestas patronales. Casi todos los alcaldes coinciden al ser preguntados por

ellas en dos puntos: señalar que son la mejor despedida del verano y la emoción de los reencuentros.

Sobre esto mismo, explica Beatriz Dorado, la alcaldesa más joven de la provincia, “se vive con mucha ilusión porque viene gente a la que hemos estado sin ver hace casi un año. En muchos casos, son personas mayores a la te emociona ver en nuestras calles, a las que regresan para disfrutar de su Patrón, para compartir con sus vecinos y amigos de siempre: y es una satisfacción verlos sanos, con energía y con ganas de seguir viniendo a Fernán Caballero”.



Alcázar de San Juan despide el verano con su amplio programa de Ferias y Fiestas

Alcázar de San Juan se prepara para vivir su Feria y Fiestas, que llegará cargada de conciertos, de eventos gastronómicos, con el objetivo de hacer disfrutar a vecinos y visitantes, que cada año multiplican su presencia dando fuerza a una de las últimas fiestas del verano.

Texto: H. Peco / Foto: Lanza

Quien madruga, sabe que al sol ya le cuesta más trabajo levantarse. Desde finales de julio, el final del verano se viene anunciando aunque las temperaturas amenacen con no dar tregua hasta bien mediado el mes de octubre. Sin embargo, para el concejal de Festejos de Alcázar de San Juan, **Francisco Javier Castellanos**, como para tantos otros, la Feria de septiembre de la localidad, bien podría suponer el inicio de un nuevo año.

“Estamos acostumbrados a iniciar el año después de las campanadas del 31 de diciembre, pero para muchos vecinos de nuestra localidad, los retos, las cosas por hacer, empiezan justo en este mes de septiembre, justo después de nuestra Feria”.

Como muchas de las cosas por hacer antes de que vuelva la rutina, la programación de esta edición de Feria ha llegado con las prisas de un reloj moviendo las manecillas con prisas. “Con las elecciones municipales, nos ha tocado trabajar a toda máquina para llegar a nuestra Feria con un programa como el que hemos presentamos, en el que seguro, toda la gente que la visite, va a poder disfrutar de la gran variedad de actividades que hemos planteado”.

Este año, la Feria empieza el próximo día 1 de septiembre, iniciándose con la **imposición del pañuelo a Don Quijote y a Sancho Panza**, estatuas que presiden la localidad desde la Plaza España, acto que será precedido por los primeros conciertos, que tendrán carácter solidario durante toda la Feria, destinándose lo recaudado a cuatro asociaciones como son: Cruz Roja, Manos Unidas, Cáritas y Asociación Española Contra el Cáncer.

Entre los grupos que pasarán estos días por el escenario de Alcázar de San Juan estarán: **Pole, El Drogas, Nena Daconte o Elefantes**.

Uno de los días grandes para los alcazareños será el día 8 de septiembre, prolegómeno del festivo local, con diferentes puntos neurálgicos donde disfrutar de la localidad. “Nuestra Feria vamos a poder dis-



frutarla en todo el municipio. Las actividades se van a llevar a cabo en diferentes puntos como nuestro parque Alces, como la Plaza España, donde se va a celebrar nuestro baile del vermut al mediodía y gran parte de todo lo que hemos organizado para disfrutar con amigos y familias o nuestra Avenida del Deporte.

Orquestas, ferias taurinas con grandes referentes como Diego Ventura o Sebastián Castilla, completan la amplia oferta alcazareña para vivir unos días memorables.

Vivir es compartir

Como si fuese un lema de campaña, para el concejal de Festejos de Alcázar, “vivir es compartir”, de ahí la importancia de disfruta la Feria de la localidad con las personas cercanas, “tanto las que siguen residiendo en nuestro pueblo, como las que por algún motivo, han tenido que salir pero que vuelven a disfrutar con nosotros en nuestros días grandes”.

Estos días compartidos, donde se pasa bien, suelen pasar demasiado rápido. “Alcázar tiene por costumbre despedir del verano y darle, la bienvenida al otoño a principios de septiembre. Siempre se dice que el año empieza en enero, pero aquí en Alcázar siempre tenemos la costumbre de decir que las cosas se suelen hacer después de Feria y es verdad”.

Para vivir esta Feria de septiembre, Castellanos lanza una invitación para todos cuantos tengan un hueco en el calendario y tengan por objetivo disfrutar los últimos días del estío. “Alcázar es una ciudad acogedora, que siempre tiene los brazos abiertos para toda la comarca, para toda la provincia o para las personas que nos quieran visitar de fuera, en la que tenemos infinidad de actividades tanto gastronómicas como musicales, como espectáculos para que puedan venir y lo puedan disfrutar con todos los alcazareños y alcazareñas” y dejando una advertencia: “Quien viene una vez, acaba repitiendo”.

FERIA Y FIESTAS

2023

ALCÁZAR DE SAN JUAN



Logo of the artist



Ayuntamiento de
ALCÁZAR DE SAN JUAN



CASA DE CULTURA
100
TERCENTENARIO



#EsAlcázar

Alba López: “Preparamos Manchavino con ilusión y, sobre todo, escuchando a nuestros bodegueros”

‘Manchavino’ está profundamente arraigada en la identidad local de Socuéllamos. La fiesta gira en torno al vino y su trascendental papel en la región y se llevan a cabo una serie de actividades meticulosamente diseñadas para honrar la viticultura y la enología. Manchavino subraya la significativa herencia vinícola de Socuéllamos y sus lazos con las tradiciones del campo y la tierra.

Texto: José Miguel Beldad / Fotos: Ayto. Socuéllamos

La feria ‘Manchavino’ marca el ritmo en la localidad ciudarrealeña de Socuéllamos en los últimos días de agosto y primeros de septiembre. Una fiesta marcada por la época de la vendimia y porque también son las Fiestas en Honor a la Virgen de Loreto, patrona del pueblo, los días 7 y 8 de septiembre. La concejal de Turismo, Medios de comunicación y redes, Alba López, asegura que el equipo de gobierno “está organizando todo con mucho cariño e ilusión” y, además, añade que es la primera vez que lo hacen: “Escuchamos a los vecinos y a los bodegueros para aprender y valorar todo como es debido”.

Socuéllamos es uno de los referentes vitivinícolas de la región con sus 15 bodegas y López cree que es “muy importante” promocionar todo lo relacio-

nado al vino: “Socuéllamos es un pueblo pequeño y esto le da un valor añadido”. ‘Manchavino’ coincide en tiempo con la festividad de la Virgen de Loreto que es, a su vez, patrona del Ejército del Aire, por lo que “hay presencia de autoridades militares, exhibiciones aéreas y otros actos solemnes”. En esta Feria se conjugan la religiosidad y las actividades lúdicas y festivas, como son los conciertos, de lo que López señala que ya estaban contratados, y que contarán con figuras como Merche o Daniel Diges.

Para la concejal de Turismo, uno de los principales atractivos de ‘Manchavino’ es ‘El Patio del Vino’. López asegura que el equipo de gobierno “ha hecho un esfuerzo grandísimo para pagar un porcentaje del vino a las bodegas por primera vez”. En esta actividad, la gente asiste a las bodegas a catas con música en directo previo pago de una entrada. “Antes suponía una promoción para las bodegas,

ahora con la gran afluencia les supone un gasto”, añade la edil. Ella cree que escuchar a los bodegueros “es muy importante” porque es “de lo que vive el pueblo”.

López espera superar las previsiones de un año a otro, aunque cree que Socuéllamos tiene un problema: “Este pueblo tiene muy poco servicio hotelero, y la gente se tiene que ir fuera porque se llena enseguida”. Y de ahí añade que uno de los principales objetivos del nuevo equipo de gobierno es “ayudar en este tema” para que la gente “tenga opciones de venir a disfrutar de ‘Manchavino’ y otras ferias.

Novedades para esta edición de ‘Manchavino’

Entre las muchas actividades del programa de esta Feria, López resalta dos novedades: el concurso ‘Pasa la bota’, una yincana para la gente joven que se llama ‘Vinatón’ y el concurso de ‘Moje de tomate moruno’. También remarca el aumento de bodegas participantes en ‘El patio del vino’: “Antes venían siendo 9 y ahora van a ser 11”. Con esto, la concejal cree que “se muestra el compromiso de este equipo de gobierno con ‘Manchavino’”. También comenta la intención de seguir innovando y mejorando la programación de la Feria y que en realidad se están “adaptando” a unos presupuestos que no son suyos. “Le daremos una vuelta, pero con calma”.

López asegura que el principal valor de Socuéllamos es su capital humano: “En Socuéllamos la gente te acoge como si te conociera de toda la vida”. Para la concejal, estos diez días son unos de los más bonitos del año, porque el pueblo se vuelve un “hervidero de paisanos y forasteros” en el que cada día hay muchas actividades que remarcan la “tradición” y la “forma de vida” de los habitantes de la localidad y de la comarca. Quizás por su relación con el Ejército del Aire, Virgen de Loreto mediante, López cree que el cielo nocturno de Socuéllamos es diferente: “Aquí se ven las estrellas”. Y así, con el cielo engalanado, el pueblo celebrará sus diez días mas brillantes.



PROGRAMACIÓN MANCHAVINO 2023

Miércoles 30 de Agosto

- 19:00 h. Campo de Fútbol "Paquito Giménez". FÚTBOL. Cabezuelo Foods Cristo de la Vega - Mota del Cuervo.

Jueves 31 de Agosto

- 20:30 h. Campo de Fútbol "Paquito Giménez". FÚTBOL. Cristo de la Vega CF (Juvenil) - Mota del Cuervo.

- 20:30 h. Centro de arte "Carmen Arias". INAUGURACIÓN Exposición "Bodegas y bodegones". Del 31 de agosto al 10 de septiembre de 2023.

Viernes 1 de Septiembre

- 21:00 h. Patio Museo Torre del Vino. INAUGURACIÓN DEL VIII PATIO DEL VINO. Con la presencia de las diferentes Cooperativas y Bodegas. MÚSICA EN DIRECTO CON LA ACTUACIÓN DEL GRUPO "TRIO BATON ROUGE".

- 22:30 h. Parque "Virgen de Loreto". INAUGURACIÓN OFICIAL DE LA FIESTA DE LA VENDIMIA EN HONOR DE NUESTRA SEÑORA DE LORETO. Imposición de lazos a la Reina y Damas 2023. Pregón a cargo de D. Ángel Jesús Martínez Alcolea, gerente de Bodegas y Viñedos Los Ángeles. Imposición de blusa a los Vinateros de honor 2023 y entrega de reconocimientos.

Sábado 2 de Septiembre

- 09:00 h. Cooperativa "Cristo de la Vega". (Camino Santa Ana, altura Bar Moya). CONCURSO DE GACHAS.

- 11:00 h. Cooperativa "Cristo de la Vega". (Camino Santa Ana, altura Bar Moya). 1 CONCURSO DE PASA LA BOTA.

- 11:00 h. Cooperativa "Cristo de la Vega" (Camino Santa Ana, altura Bar Moya). VII CONCURSO MÁNCHA-T DE VINO. Globos llenos de vino y agua.

- 21:00 a 01:30 h. Patio del Museo Torre del Vino. APERTURA DEL VIII PATIO DEL VINO. MÚSICA EN DIRECTO CON LA ACTUACIÓN DEL GRUPO "DUM CAT BLUES".

- 22:30 h. Parque Virgen de Loreto. XXVIII FESTIVAL DE FOLKLORE DE LA VENDIMIA "BLAS CACÚN".

Domingo 3 de Septiembre

- 07:30 h. Museo-Torre del Vino. III RUTA SENDERISTA "MANCHAVINO". 15 kilómetros. Dificultad: Moderada.

- 10:30 h. Parque Virgen de Loreto. XVI CONCURSO COMARCAL DE TRACTORES. Concentración y salida desde Museo Torre de vino y llegada al Parque Virgen de Loreto.

XVII CONCURSO DE ZURRA.

- 11:00 h. Patio Museo Torre del Vino. XXII CONCURSO NACIONAL CATAADORES DE VINO.

- 11:30 h. Parque Virgen de Loreto. I CONCURSO DE MOJE DE TOMATE MORUNO.

- 12:00 h. Parque Virgen de Loreto. XXII CONCURSO REGIONAL DE PISADA DE UVA POR PAREJAS.

- 13:00 h. Parque Virgen de Loreto. XVIII CONCURSO DE RACIMOS DE UVAS: AIRÉN Y CENCIBEL.

- 13:30 h. Parque Virgen de Loreto. ENTREGA DE PREMIOS DE LOS DIFERENTES CONCURSOS.

- 14:00 h. Parque Virgen de Loreto. MIGAS GIGANTES solidarias a beneficio de Caritas.

- 17:00 h. Terraza-Bar "Los Amigos". TORNEO DE CHINOS DE MANCHAVINO.

- 21:00 a 00:30 h. Patio del Museo Torre del Vino. APERTURA DEL VIII PATIO DEL VINO. MÚSICA EN DIRECTO CON LA ACTUACIÓN DEL GRUPO JAZZ SYRAH.

Miércoles 6 de Septiembre

- 19:00 h. Museo Torre del Vino. TALLER INFANTIL "SETAS CON CORCHOS". Dirigida a niños de 5 a 12 años.

Jueves 7 de Septiembre

- 12:00 h. Torre del Vino. MESA REDONDA: "MODA O FUTURO. CONVERTIR EL VINO EN REFRESCO. LATA, BARRIL Y ENVASES ALTERNATIVOS." Con la presencia de representantes de FENAVIN, FERCAM, MANCHAVINO, D.O. LA MANCHA, BODEGAS LOCALES Y EXPERTOS EN MARKETING Y TURISMO ENOLÓGICO.

- 19:00 h. Museo Torre del Vino. VISITA GUIADA "ETNOGRAFÍA MANCHEGA DEL VINO". Se ofrecerá un vino local al finalizar el recorrido.

- 22:30 h. Ermita de Ntra. Sra. de Loreto. SOLEMNE PROCESIÓN EN HONOR A NUESTRA PATRONA STMA. VIRGEN DE LORETO. Al finalizar, FUEGOS ARTIFICIALES.

Viernes 8 de Septiembre

- 10:15 h. Ermita de Ntra. Sra. de Loreto. OBTECCIÓN DEL PRIMER MOSTO a cargo del Grupo Folklorico-Musical "El Lagar".

- 10:30 h. Ermita de Ntra. Sra. De Loreto. SANTA MISA EN HONOR A NUESTRA PATRONA STMA. VIRGEN DE LORETO. Al finalizar la Santa Misa, EXHIBICIÓN DE LA PATRULLA DE HONORES DE LA ESCUADRILLA DE HONORES DEL EJÉRCITO DEL AIRE.

- 13:00 h. Parque "Virgen de Loreto". APERTURA DE LA FUENTE DEL MOSTO.

- 19:00 h. Parque "Virgen de Loreto". TRADICIONAL SUBASTA.

- 22:00 h. Restaurante "El cocedero de Kiele". X CENA ARMONIZADA MANCHAVINO.

Sábado 9 de Septiembre

- 09:00 h. Parque Virgen de Loreto. I CONCURSO

VINATON.

- 17:00 h. Polígono Industrial "El Llano". CICLISMO. Prueba de Escuelas "Manchavino 2023".

- 18:00 h. Pabellón "Gran Gaby1". IX TROFEO DE VOLEIBOL "PACO DEL AMO". CV Kiele Socuéllamos - Haro Rioja Voley - Alcobendas.

- 19:30 h. Museo Torre del Vino. TALLER JOVEN: "INICIACIÓN A LA CATA". Dirigida a jóvenes de 18 a 30 años.

- 22:30 h. Plaza de la Constitución. GRAN CONCIERTO DE MERCHE. Entrada gratuita.

Domingo 10 de Septiembre

- 10:00 h. Museo Torre del Vino. RUTA A PIE: "SOCUÉLLAMOS, PATRIA DEL VINO". Visita guiada a pie, con salida del Museo Torre del Vino.

- 12:30 h. Terraza-Bar "Los Amigos". TORNEO DE CUBILETE DE MANCHAVINO.

- 21:00 h. Plaza de la Constitución. GRAN CONCIERTO DE DANIEL DIGES ACOMPAÑADO DEL GRUPO DE VIENTO "MAESTRO MORAGUES". Entrada gratuita. Al finalizar, TRACA FIN DE FIESTAS.

MANCHAVINO

XXIII FIESTA DEL VINO EN HONOR A NTRA. SRA. DE LORETO

Fiesta de la Vendimia

DEL 31 DE AGOSTO AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2023



Socuéllamos
AYUNTAMIENTO



MUSEO
TORRE
DEL VINO
Socuéllamos



RUTA
DEL VINO DE
LA MANCHA



Francisco Javier Peinado: “La ‘Feria del Pimiento’ es ya la fiesta más multitudinaria de Infantes”

Villanueva de los Infantes se prepara para celebrar su tradicional ‘Feria del Pimiento’, un evento emblemático en la región. Durante esta festividad, la localidad se llena de color y sabor con diversas actividades relacionadas con este producto agrícola. Los habitantes y visitantes se reúnen para disfrutar de la cultura y la gastronomía local en un ambiente de alegría y convivencia. La ‘Feria del Pimiento’ de Villanueva de los Infantes es un espacio de encuentro que resalta la importancia de este cultivo en la zona.

Texto: José Miguel Beldad / Fotos: Lanza

La ‘Feria del Pimiento’ celebra este año su XIX edición y según el concejal de Cultura, Francisco Javier Peinado, “ya es la fiesta más multitudinaria de Villanueva de los Infantes”. El ‘Pimiento’ -también conocido como ‘el pisto’ en el pueblo- es la fiesta principal del pueblo y está declarada como Fiesta de Interés Turístico Regional. Una de sus principales atractivos es la elaboración del ‘pisto más grande del mundo’ y “no es porque lo digamos nosotros”, señala Peinado, “sino porque obtuvo el récord Guinness que así lo acredita”.

Para el concejal, la ‘Feria del Pimiento’ “crece cada año porque es una reivindicación de lo nuestro”. Villanueva de los Infantes se llena esos días con telas manchegas, desfiles de moda manchega, y un mercadillo que antes era medieval y ahora también es de tradición manchega. Todo es manchego en la localidad ‘forjada por Hidalgos’ -como así dice su lema- y Peinado comenta que el Pimiento es “una mezcla perfecta de folclore, gastronomía y turismo”.

Durante la Feria también tendrá lugar el Festival Nacional de Folclore con grupos invitados de varios lugares de España. En la edición de este año, el concejal señala que este año “se hace especial hincapié” en la promoción del pimiento de Villanueva de Infantes. Un producto único por sus características -cuatro casos, muy carnosos- del que se podrá saber más gracias a las vistas guiadas a las plantaciones de pimiento y a las cooperativas hortícolas. Peinado asegura que el pimiento es “uno de los tesoros” de Infantes.

“La población de Infantes se triplica en el Pimiento”

El concejal señala la importancia cultural que tiene la localidad: “Su relación con el Siglo de Oro, los monumentos y personajes históricos sólo suman

atractivo al pueblo”, comenta. Peinado añade que la ‘Feria del Pimiento’ “aporta valor” al pueblo y asegura que “la población prácticamente se triplica” durante su celebración. Además, el Ayuntamiento incrementa el gasto “un poquito” cada año para celebrar esta fiesta, en colaboración Turinfa y la Asociación ‘Cruz de Santiago’ con vistas a que siga aumentando su participación y su influencia.

Peinado afirma que “mantiene las previsiones de otros años” y que “tienen bastante cogido el ritmo de la organización”. Los jóvenes también tendrán su espacio, más lúdico-festivo y quizás algo “más alejado” de las tradiciones. Además de la Fuente Vieja, contarán con una zona joven aledaña al cam-

po de fútbol, según el concejal de Cultura.

Las calles del pueblo se engalanan para esta fiesta con telas tradicionales manchegas y decoraciones “hechas a mano por voluntarias de la localidad, muchas de ellas asociaciones de mujeres”, asegura Peinado. Y no pierde la ocasión para remarcar la importancia del lema de Villanueva de los Infantes: “Forjado por hidalgos”. La ‘Feria del Pimiento’ es una oda a las tradiciones y al folclore de la tierra que busca seguir creciendo y promocionando el pueblo y a la comarca conjugando su atractivo turístico y alcanzar al público de todas las edades. Así, durante un fin de semana, Infantes se viste de otro tiempo en pleno siglo XXI.



PROGRAMACIÓN FERIA DEL PIMIENTO 2023

Viernes 1 de Septiembre

- 10:00 a 14:00 h. y de 18:00 a 22:00 h. EXPOSICIÓN DE LOS PUZZLES MÁS GRANDES DEL MUNDO. Lugar: Fundación José María de Jaime Rodríguez. Elaborados por José Antonio Tercero Calero.
- 19:00 h. APERTURA DEL MERCADO TRADICIONAL.
- 20:00 h. PASACALLES INAUGURAL. Abrirán los célebres Don Quijote y Sancho Panza (Ángel y Justo) y cabezudos acompañado de las instituciones del Ayuntamiento y seguido de la directiva de la Asociación Turinfa, la Cruz de Santiago y el grupo invitado. Lugar: Comenzará en la plaza San Juan hasta la Plaza Mayor.
- 21:00 h. PREGÓN A CARGO DE JAVIER ESTÉVEZ, cocinero reconocido y galardonado con una Estrella Michelin. Acogeremos la actuación previa de Teatro Quo?. También contaremos con la presencia de Carmen María Montalban Martínez, alcaldesa del ayuntamiento y con Francisco Javier Peinado García, concejal de Turismo. Se hará la entrega de los premios Pimiento de Oro a los galardonados.
- 22:00 h. MUESTRA COMARCAL DE FOLCLORE que contará con la Agrupación Folclórica "El Bombo", procedentes de Tomelloso y nuestra querida Asociación de Folklore y Tradición Cruz de Santiago. Lugar: Plaza Mayor.
23:30 h. ACTUACIÓN DEL DÚO ARÁNZAZU. Lugar: Plaza San Juan.
00:30 h. FIESTA POPULAR V MÚSICA. Lugar: Plaza Fuente Vieja.

Sábado 2 de Septiembre

- 09:00 h. CARRERA SOLIDARIA destinada a la lucha contra el cáncer.
- 10:00 a 14:00 h. y de 18:00 a 22:00 h. EXPOSICIÓN DE LOS PUZZLES MÁS GRANDES DEL MUNDO. Lugar: Fundación José María de Jaime Rodríguez. Elaborados por José Antonio Tercero Calero.
- 10:00 h. RUTA DEL PIMIENTO (inscripciones oficina de turismo). Ruta por las plantaciones de pimientos de la localidad y visita a las instalaciones de la Cooperativa Agrícola La Moraleja. Degustación de pimiento de Infantes. Precio 6 euros. Salida del autobús desde la plaza de la Fuente Vieja a las 10 de la mañana.
- 11:00 h. AMENIZARÁN LAS CALLES CON SU MÚSICA DON QUIJOTE V SANCHO PANZA (Ángel y Justo).
- 12:00 h. MASTERCLASS SOBRE EL PIMIENTO DE INFANTES impartida por Jesús González García y Herminia González Lobero (Restaurante la Gavilla) acompañados del profesor de cocina Manuel Moraleda Andújar y nuestro invitado de Honor Javier Estévez. Lugar: Casa de Rueda.
- 13:00 h. a 19:30 h. SERVICIO DE LUDOTECA. Lugar: Patio de la Alhóndiga.
- 17:00 h. CORTÁ DE PIMIENTO PARA EL PISTO. Amenizada por la charanga "Los Sociables". Lugar: Silos.
- 17:00 h. a 20:00 h. TALLER DE TATUAJE INFANTIL en el cual se taturarán los personajes y la historia de nuestro pueblo. Impartido por Julieta Terricolart. TEATRO INFANTIL "LOS GUARDIANES DEL AGUA" que trata sobre la concienciación del cuidado del medio ambiente. Lugar: Ambas actividades serán en el Patio de la Alhóndiga.
- 19:00 h. RUTA TURÍSTICA DE VILLANUEVA DE LOS INFANTES, impartida por Calambur, empresa turística de la comarca.
- 20:00 h. TEATRO Quo? Lugar: Plaza Mayor.
- 21:00 h. PASACALLES FOLCLÓRICO. Comenzará en la plaza de San Juan hasta la Plaza Mayor. Participan Asoc. de Folklore Cruz de Santiago y Grupo Invitado.
- 21:30 h. PRESENTACIÓN DEL GRUPO NACIONAL DE FOLCLORE. Con la participación de la Asociación Folclórica "Raíces Urdeñas" de Urda (Toledo), Grupo Folklórico "Villa de Madrid", procedentes de Madrid y

la Asociación de Folklore y Tradición Cruz de Santiago.
- 22:00 h. XIX MUESTRA NACIONAL DE FOLCLORE "CAMPO DE MONTIEL".
- 00:00 h. FIESTA POPULAR V MÚSICA. Lugar: Plaza Fuente Vieja.

Domingo 3 de Septiembre

- 07:00 h. PREPARATIVOS PARA LA FESTIVIDAD.
- 11:00 h. AMENIZARÁN LAS CALLES CON SU MÚSICA DON QUIJOTE V SANCHO PANZA (Ángel y Justo).
- 11:30 h. APERTURA DEL MERCADO TRADICIONAL MANCHEGO. AMENIZARÁN LAS CALLES CON SU MÚSICA DON QUIJOTE Y SANCHO PANZA (Ángel y Justo).
- 12:00 a 20:00 h. SERVICIO DE LUDOTECA. Lugar: Patio de la Alhóndiga.
- 13:00 h. PASACALLES INAUGURAL que desde la Plaza Mayor hasta la Plaza Fuente Vieja estará amenizado

con música, cabezudos y acompañados la Asociación Familias y Mujeres del medio rural AFAMMER, Asociación de Viudas, Asociación Cruz de Santiago, Ayuntamiento, TURINFACM y demás autoridades.
- 14:30 a 16:30 h. DEGUSTACIÓN DEL PISTO. Lugar: Plaza de la Fuente Vieja.
- 16.00 h. LA CHARANGA "LOS SOCIABLES" nos acompañarán mientras disfrutamos del Pisto más grande del mundo.
- 17:00 a 20:00 h. TALLER DE TATUAJE INFANTIL en el cual se taturarán los personajes y la historia de nuestro pueblo. Impartido por Julieta Terricolart.
- 21:00 h. ENTREGA DE PREMIOS del concurso de decoración de balcones. Clausura de la Feria del Pimiento.
- 22:00 h. CONCIERTO DE FOLK "Los Malagatos", que pondrá fin a las XIX Jornadas Nacionales de Folklore "Campo de Montiel".

XIX FERIA DEL PIMIENTO 2023

XIX JORNADAS NACIONALES DEL FOLCLORE "Campo de Montiel"

Del 1 al 3 de Septiembre 2023

M. I. Ayuntamiento Villanueva de los Infantes
Infantes
TURINFACM
Asociación de Folklore y Tradición Cruz de Santiago
PUEBLOS BONITOS de España
DIPUTACION DE CIUDAD REAL

El campo

Suplemento agrícola, ganadero y agroalimentario de Lanza

Cabra: “Hay que hacer atractivo el cultivo del azafrán a los jóvenes”



La presidenta de la Fundación del Consejo Regulador de la DOP Azafrán de La Mancha habla de los retos y las debilidades del sector

Texto: J. Yébenes

Fotos: Lanza / José Antonio Arcos

El fortalecimiento del sector a través de la mecanización es el principal reto por el que Valentina Cabra, la flamante presidenta de la, trabajará en el nuevo mandato que ha iniciado la entidad tras el proceso electoral celebrado hace mes y medio.

Cabra tiene 53 años y es productora de Madridejos. En declaraciones a Lanzadigital se muestra feliz por ser la primera mujer en haber accedido al cargo, a la vez que presume de su equipo en el patronato, de gran bagaje, que les permitirá “seguir trabajando en la defensa, garantía, investigación y desarrollo del Azafrán de la Mancha”. La promoción será otro de los objetivos de su hoja de ruta, centrada en combatir las debilidades del sector en la zona de cultivo de la Mancha -con 335 municipios de la región, toda la provincia de Albacete, 38 municipios en Ciudad Real, 173 en Cuenca y 38 en Toledo-, como es la atomización de los productores y la falta de relevo generacional.

“La profesionalización significa vivir de ello y va de la mano de la mecanización”, aclara, dado que se trata de un cultivo copado por la mano de obra y necesita la innovación para la evolución del sector. Hacen falta equipos más eficientes para el soterrado (ya existen) y sacado (utilizan la vertedera) de los cormos, y nuevos para la recogida y la monda de la rosa del azafrán.

Las máquinas para enterrar los bulbos son muy básicas, recuerda Cabra, construidas por los propios agricultores, mientras que el resto del proceso “es a mano”.

Ante este reto, Cabra se pregunta “si tenemos que adaptar las máquinas al sector o el sector a la máquina”, dadas las dificultades para cortar la flor en la explotación si tiene esparto o para realizar la delicada tarea de separar los tres estigmas. “La profesionalización significa poder vivir de ello y pasa por la mecani-

zación, que, a su vez, conllevaría un aumento de tierra cultivada”, reitera la presidenta de la DO Azafrán de La Mancha.

La implicación de los productores también “es importante” porque “somos un sector muy pequeño”, y por ello Cabra celebra las nuevas agrupaciones de productores, que están dando los primeros pasos para fortalecer el manejo y procesado en cooperativas para poder impulsar un centro de transformación dotado de tecnología donde los agricultores puedan llevar sus flores para extraer y procesar el azafrán.

También son prioritarias líneas de investigación en sanidad vegetal de los cormos, afectados por enfermedades fúngicas, y el impulso de la certificación del bulbo de Castilla-La Mancha (solo existe el de Países Bajos), para una producción “segura y sana”. Es una de las necesidades que trasladarán a Julián Martínez Lizán, consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, con quien han solicitado una reunión “todavía sin respuesta”.

Cultivo

Respecto al desarrollo del cultivo en la actual campaña, Cabra señala que como la planta está soterrada “no vemos cómo está”, aunque si no llueve en agosto

“habrá que dar un riego de apoyo a finales de mes o en septiembre” que “encarece todavía más los costes”.

Los rendimientos por hectárea (hay unas 1.500 ha en el marco de la DOP) “son muy variables”, con un promedio de entre 10 y 15 kilos, una proporción a la baja, al igual que la producción, en gran parte por la sequía.

En concreto, la campaña de 2022 en la zona de producción del Azafrán de La Mancha finalizó con 462,15 kilos recolectados, un 22% por debajo de la media de los 600 kilos, pero un 26,25% por encima de la de 2021, con 346,86 kilos, la cifra más baja desde que existen registros.

Por ello, “hay que incentivar que los jóvenes se acerquen al cultivo y siembren”, insiste Cabra, pues, de lo contrario, “se va a quedar testimonial o residual”.

Promoción

También es importante la promoción del producto certificado, comenta Cabra, que llevan a cabo desde distintos frentes, con acciones impulsadas por la Asociación Caminos del Azafrán, el propio Consejo Regulador y el Museo del Azafrán.

Centrados en la figura de calidad -es la única especia que dispone de este reconocimiento a nivel nacional-, “se han

ido conformando rutas y caminos que se presentaron en Fitur como una experiencia única”. El objetivo es que “la gente vea atractivo el cultivo y el producto, no solo por las bondades como especia culinaria, sino para conocer de cerca los campos y admirar lo que hay alrededor, en los pueblos de raigambre azafranera, como sus tradiciones y gastronomía”.

Son visitas que a veces se complican, reconoce Cabra, por el ciclo del propio cultivo, con la flor que sale y se recoge a diario en temporada y, sobre todo al principio, “sin saber cuándo va a florecer”.

La flamante presidenta de la DOP ‘Azafrán de La Mancha’ destaca, en esta línea, la vinculación del llamado cultivo “del pobre” (porque no precisaba de mecanización) a la idiosincrasia de Castilla-La Mancha y al arraigo intergeneracional. “Está muy ligado a las familias y, por ello, tenemos que empezar a verlo como un cultivo rentable para que los productores puedan vivir de ello”.

De hecho, el azafrán es la especia más valorada del mercado. El calificado con la DO Mancha tiene en la actualidad un valor en origen de 4.500 euros el kilo, informa Cabra, que sube en el precio de venta al público, donde se mueve entre los 8 y los 10 euros el gramo.



La sequía propicia el adelanto de la vendimia de algunas variedades en Ciudad Real

Texto: Europa Press
Fotos: Lanza

Este año la vendimia se ha adelantado en algunas zonas de la provincia de Ciudad Real. Desde la segunda semana de agosto, los viñedos –también en otras zonas de Castilla-La Mancha– plasman las consecuencias de la sequía y las altas temperaturas.

Se trata de una campaña que comenzaba con la recogida de las variedades Chardonnay, Verdejo y Moscatel grano menudo, entre otras. Agricultores y cooperativas de la región han experimentado las consecuencias de la falta de agua.

Es el caso de Matías y Raúl, dos agricultores que vuelcan la recogida en la Cooperativa Jesús del Perdón de Manzanares.

En una entrevista con Europa Press, los cultivadores aseguran que la sequía ha provocado que la viña brote con menos fuerza, adelantando así una recogida que años atrás, habría comenzado el 25 de agosto.

Además, prevén unas pérdidas de entre el 20 y el 25 por ciento “por las malas cosechas”.

Así, las cooperativas han comenzado a cosechar variedades como la Chardonnay (de ciclo corto) en la madrugada del 7 de agosto. Seguidamente, se recogían la uva Tempranillo de secano y Verdejo, Tempranillos de regadíos y Macabeos.

En septiembre se ha previsto la recogida de la variedad Airén, Garnacha tintorera, Cabernet Sauvignon, Merlot y otras de ciclos largos.

“Este año habrá menos cosecha, la floración en Verdejo la ha hecho muy mal y el Macabeo la ha hecho bien, quien tenga Macabeo no tendrá mala cosecha”, asegura Matías.

Sobre la variedad Chardonnay, cuenta que “se paga mejor que el Verdejo” y que la floración que ha tenido en su cultivo, “ha sido muy mala”.

Así, explica que esto se debe a que no llovió en abril, “cuando la planta debe recibir el agua” y por tanto, al no tener esa preparación, “la viña no tiene reservas y aunque brota, tira la floración”. “Si en vez de haber llovido en junio, hubiera llovido en abril, se habría salvado más la cosecha”, añade.

Preparados para recoger la uva

La falta de lluvia y el calor han afectado al campo y las cooperativas “deben estar preparadas para recoger la uva”, que debe llegar a la bodega “con unos 28 grados”, explica Raúl.

“Nos levantamos a las 5 de la mañana para vendimiar, y antes de las 2 llevamos el producto con buen estado para hacer el vino”. Así “la uva no se calienta porque está recogida desde la mañana”, añade.

Para la campaña 2023-2024 en Castilla-La Mancha, se estima una cosecha de 20 millones de hectolitros de vino y mosto, un 12 por ciento por debajo de los casi 23 millones registrados en la última campaña

Refranes de Menchén

Al sol sin sombrero ni en agosto ni en enero

Niebla de agosto lluvia de abril

Agua por la Virgen de agosto, año de mosto

Frío en invierno y calor en verano esto es lo sano

Quien no trilla en agosto trilla con mal rostro

Cuando San Roque (día 16) vuelve la espalda el tiempo cambia

En la madrugada de agosto tiene frío el viejo y el mozo

Dios se lo pague en trigo en agosto

En agosto relente y agua corriente

Agosto seca las fuentes y septiembre se lleva los puentes

Por San Agustín (día 28), hilas las mocitas al candil

En agosto, más vale sudar que estornudar

Del archivo particular de Lorenzo Menchén y de la Agencia AEMET



El barroco hecho videojuego. Blasphemous, el videojuego español basado en la Semana Santa

Eduardo Corrochano

Cuando llevas un tiempo en esto de los videojuegos y además eres historiador, como me pasa a mí, en ocasiones debes acercarte a ciertos productos con cautela. La mitología, historia y religión suelen ser temáticas muy habituales de usar en el mundo del entretenimiento aunque en ocasiones, en pro de dicho entretenimiento, muchas veces pueden distorsionar los conceptos. Dioses griegos, mitología japonesa y casi cualquier periodo de la historia pueden encontrarse en la industria del videojuego, pero el que hoy traigo, no se parece a ningún otro.

Hablamos de Blasphemous, uno de esos juegos que demuestran que la industria del videojuego en España está mejor de lo que muchos creen. Blasphemous es un juego español desarrollado en la ciudad de Sevilla por una empresa que se llama The Game Kitchen (la cocina de juegos). Se trata de un estudio absolutamente independiente que se embarcó en la producción de un juego como muchos otros que ya han existido en sus mecánicas, pero muy diferente en su apartado artístico.

Lo que Blasphemous mostró en su primera entrega, que salió en 2019, fue un juego de acción y desplazamiento lateral al estilo metroidvania. Esto significa que parte del desarrollo de la aventura se produce en un mapa que se va desbloqueando según avanzamos en la historia, yendo adelante y atrás. El nombre, por supuesto, proviene de la mezcla de los dos grandes exponentes y creadores de este género: Castlevania y Metroid. Este es un género que, aunque conoció su apogeo en los 90, no ha pasado de moda jamás, sino que al contrario ha sido de gran desarrollo entre la industria independiente.

Además, a finales de los 2000, comenzaron a popularizarse unos juegos desarrollados por el creativo Hidetaka Miyazaki que rompieron el molde de la industria. Miyazaki, en juegos como Demon Souls y Dark Souls, desarrolló un nuevo sistema jugable que se basaba en la alta dificultad de sus juegos. El jugador de-

bía morir, mucho, rozando la frustración. Además, añadió un estilo narrativo que se adentraba en la fantasía medieval más oscura y gótica, pidiendo al jugador un poco más de esfuerzo si quiere entender lo que está pasando.

The Game Kitchen toma todos estos elementos y decide juntarlos en la misma receta para crear así un metroidvania estilo Dark Souls. Y hasta ahí podríamos decir que es uno de tantos. Sin embargo, Enrique Cabeza, Director Creativo del juego, propone aderezar todos estos elementos con un apartado artístico y una narrativa que podemos afirmar sin miedo que es absolutamente única. Hablamos de los elementos artísticos clave de movimientos como el barroco, el manierismo con ciertos tonos góticos, llevados a un videojuego de estilo pixel art.

Blasphemous cuenta la historia de El Penitente, un superviviente de la Hermandad del Lamento Mudo que fue masacrada y debe volver a la vida con la llegada de El Milagro. Este Milagro es una maldición que atenaza la tierra de Custodia y que nosotros, refugiados bajo nuestro casco de capirote y armado con nuestra espada de espinas deberemos tratar de expulsar. Entramos de esta manera en un mundo onírico, una tierra de fantasía imposible que estará plagada de iconos que nos trasladan al barroco más oscuro, a la cultura de Semana Santa más oculta, gnóstica y mágica, convirtiéndola prácticamente en mitología andaluza. Es el apogeo

de nuestro folclore más hondo y profundo, extrapolado a lenguajes más propios del cómic. Un Pixel Art crudo y salvaje, que no teme de rozar el gore, como en sí ocurre con muchas imágenes de las estaciones de penitencia.

A lo largo de cada una de las mazmorras y pasillos, el Penitente vivirá su particular Via Crucis intercambiando experiencias con todo tipo de seres. Enemigos ataviados con flagelos y túnicas de monaguillos, nos golpean con candelabros o incensarios en llamas. Almas corruptas y criaturas que parecen sacadas de las glorias de Murillo y los terrores de Goya. Corrosión y gloria del misticismo religioso al servicio de la pesadilla. Blasphemous compone un éxtasis místico llevado a un nuevo medio, los videojuegos, que sorprende y aterra a cualquier conocedor de la cultura española, pero que consiguió maravillar al resto de la tierra.

Blasphemous, a través de las pesadillas del barroco, nos presenta personajes atrapados por el éxtasis religioso marcando el ritmo mediante una banda de cornetas y tambores y acordes de guitarra española. Un formato que se convirtió en todo un éxito de la industria independiente que el 24 de agosto ve una nueva oportunidad con su segunda parte. Vuelve la expiación de los pecados a través de la penitencia, vuelve el milagro que es hacer videojuegos en España, regresa Blasphemous.



Deportes



Blanca Romero ya tiene su estrella mundial

La preparadora física de Manzanares, que milita en el cuerpo técnico de España, fue partícipe del histórico título mundial de la selección femenina de fútbol. “Ha sido increíble lo que hemos hecho y la que hemos liado”, sentencia con orgullo

Texto: **Raúl Fernández**
Fotografías: **Lanza / Europa Press**

Blanca Romero Moraleda puede decir con orgullo que tiene una estrella, la que se bordan los campeones del mundo de fútbol. La manzanareña, integrante del cuerpo técnico de la selección española de fútbol como preparadora física, ha sido partícipe del histórico título mundial conseguido la pasada semana en Australia, un hito del fútbol femenino nacional en el que ha puesto su importante grano de arena y, a la vez, ha dado a esa conquista un sello ciudarrealeno.

Pocos días después de la consecución del Mundial y de las celebraciones por todo lo alto tras la final del pasado domingo ante Inglaterra y la posterior en Madrid, Blanca reconoce no ser totalmente consciente de eso que le están diciendo ahora continuamente: que es campeona del Mundo. “Me lo digo cada mañana y como que no me lo creo. Es algo tan grande y tan increíble que, cuando lo ves desde fuera, piensas que tiene que ser una pasada. Ahora desde dentro, una vez conseguido, te das cuenta de que es increíble lo que hemos liado y lo que hemos hecho”, explica a Lanza tras haber podido descansar.

“Satisfecha, orgullosa y feliz”, así se siente Blanca Romero después de un duro trabajo realizado junto al cuerpo técnico y a las jugadoras, que ha tenido una recompensa mundial. “Han sido dos meses lejos de la familia, sacrificando muchas cosas. Pero tengo la suerte de poder dedicarme a lo que más me apasiona y tenía la convicción de que iba a disfrutar cada día de este proceso”.



También tenía la manzanareña la convicción y el pálpito de que España iba a hacer algo grande en este Mundial, su primero como preparadora física con la selección española en la que lleva ya cuatro años, los últimos dos dedicados plenamente a ellos junto a su labor profesional de docencia en la Universidad Autónoma de Madrid, donde imparte clases de biomecánica, fatiga y recuperación, ergonomía y evaluación de la salud y del rendimiento.

“Ya en febrero me preguntaban y yo decía que íbamos a llegar a la final. No solo eso, sino que

la íbamos a ganar”, cuenta, y recalca que la clave de esta selección española de fútbol femenino a las órdenes de Jorge Vilda “es que un mucho talento con trabajo, con ilusión, con esfuerzo y con tener clarísimo el objetivo y tener el foco puesto en él. Ese es el camino. Luego el fútbol es muy caprichoso y se define por detalles, pero esta vez la balanza se inclinó hacia nosotras para conseguir lo máximo”.

Con pasión vivía Blanca Romero cada minuto de este Mundial. España comenzó goleando a Costa Rica (3-0) y Zambia (5-0), para sufrir una apara-

tosa derrota después con Japón (4-0). Una varapalo que para Blanca “fue un punto de inflexión. Creo que ayudó, incluso, a ver qué cosas teníamos que afinar más y creo que eso nos permitió estar donde estamos. Como bien dice el refrán: No hay mal que por bien no venga”.

España se recompuso a lo grande para superar a Suiza en octavos (5-2), ganar a Países Bajos en la prórroga de cuartos (2-1), vencer a Suecia en ‘semis’ (2-1) y convertirse en campeona del Mundo al ganar a Inglaterra la final con un solitario gol de Olga Carmona. La protagonista de ese tanto vivió, como dijo ella, el momento más feliz de su vida con la victoria y luego el peor, cuando le comunicaron después el fallecimiento de su padre: “De estar en lo más alto positivamente hablando a nivel emocional, se llegó luego a lo más bajo. Pero es verdad que mantuvo esa compostura, soltó un poco, pero fue capaz de acompañar a sus compañeras y a todo el equipo en la celebración. Olga, no solo a nivel futbolístico, sino a nivel personal, es para quitarse el sombrero”, apunta la de Manzanares.

Con ese ‘bajón’ en la celebración, además del polémico beso del presidente de la Federación Luis Rubiales a la jugadora Jenny Hermoso del que Blanca Romero prefiere no opinar, la preparadora física tuvo la ocasión de levantar la Copa del Mundo femenina de fútbol cuando los focos apuntaban especialmente a las futbolistas más que a ella, en su labor más silenciosa, pero trascendente en el camino hacia la victoria.

Ella tiene claro que “siempre se dice que la preparación física no es lo determinante, pero es imprescindible para dar soporte al modelo de juego y a que cada una de las jugadoras, con ese gran talento, puedan desplegarlo en el césped. Es un trabajo minucioso de saber que tienes a muchas jugadoras que llegan de contextos diferentes, que tienes que conocerlas bien, evaluarlas y decidir qué es lo que mejor le viene a cada una para dar con la tecla y que puedan mostrar su mejor versión. Da mucho gusto y satisfacción trabajar con profesionales así, porque no sólo te muestran la confianza y el respeto que tienen en tí, sino que cuando les ves trabajando te motivan para dar lo mejor. Ese sentimiento de reciprocidad es algo que, profesionalmente, es un regalo”.

Durante la celebración del Mundial, a 20.000 kilómetros de distancia, reconoce que se convivía “como una burbuja, más grande todavía por el cambio de horario”, pero, a la vez y por el contacto especialmente con sus familiares, destaca que “me decían que la gente se estaba volcando con nosotros, cada vez más conforme íbamos pasando de rondas. Luego te dicen que en más de 60 ciudades iban a poner pantallas gigantes para ver la final... Ya sí que nos dábamos cuenta de la que estábamos liando”.

Eso lo pudo vivir Blanca Romero y todo el equipo a su llegada a España, a Madrid, en donde “fue algo increíble la gente que nos acompañó en las calles durante el autobús y la gente que había en Madrid-Río, y las que hubieran querido entrar para estar cerca de nosotras. La verdad es que no me imaginaba tanto seguimiento y tantas muestras de cariño. Ver a la gente tan emocionada y orgullosa de cada una de nosotras fue espectacular”.



Este éxito y este seguimiento, con España volcada con su selección, cree Blanca que “esto es ya un impulso increíble para el fútbol femenino español. Ya no es solo que las niñas tienen referentes a las que se quieren parecer, sino también los niños”. Entre esas jugadoras que serán referentes está Aitana Bonmatí, elegida la mejor del Mundial y que Blanca Romero cree que ahora “tiene todas las papeletas” para llevarse el Balón de Oro y suceder a otra ídolo española del momento, Alexia Putellas.

De más cerca, de Albacete, es la delantera Alba Redondo, que formó en este Mundial junto a Blanca la dupla de castellanomanchegas en la selección española. La manzanareña no oculta que “ha sido un placer compartir este Mundial con ella. Representar a Castilla-La Mancha es un orgullo enorme y te hace tener con ella un vínculo especial, un apoyo siempre máximo”.

Una vez conseguido este título, la preparadora física no pone techo a esta selección, porque al talento presente una también “el talento que viene”. “Por suerte, cada vez hay más recursos desde la base. Profesionales que son espectaculares en la formación y que hacen que lleguen arriba mucho mejor preparadas, para que ese talento luzca desde mucho antes. Yo creo que vendrán muchas más alegrías para el fútbol español”.

Y en esas próximas alegrías quiere estar ella presente, dentro del cuerpo técnico en donde espera poder continuar. De momento, ya ha vivido su primer Mundial de fútbol ‘in situ’, un campeonato que considera que es “lo más grande” para una profesional y amante del fútbol. No solo ha estado allí, sino que lo ha ganado con una selección que ha hecho vibrar a España. Blanca Romero ya tiene lo que muy pocas tienen la oportunidad de conseguir: una estrella mundial.

“Este Mundial es un sueño para todas nosotras, para las que lucharon y para las que vienen”

A Elena de Toro la final de este pasado domingo, en la que España se impuso a Inglaterra (1-0) para ganar el Mundial, le pilló de viaje hacia Barcelona con su equipo, el Villarreal de Primera División, para disputar un partido de pretemporada. “Lo estuve viendo con mis compañeras. Teníamos la piel de gallina, gritábamos como si lo estuviéramos viendo en el propio campo”, cuenta la bolañega.

La portera tuvo la oportunidad de disputar una final de un Mundial en 2014, en su caso con la selección española sub-17 y finalizando como subcampeona al perder ante Japón. “La sensación de jugar una final es increíble. Eso en categorías inferiores, así que imagínate lo que puede suponer con la selección absoluta. Y ganar un Mundial es lo máximo que puedes conseguir, hacerlo con tu país y defendiendo a España”, apunta.

También fue internacional con las categorías de la selección española la jugadora Esther Martín-Pozuelo, que ha fichado esta temporada por el Granada de Primera División. “Me siento muy orgullosa de esta selección y de haber formado parte de las categorías inferiores. También estoy orgullosa de las jugadoras que abrieron el camino y no pudieron disfrutar de un Mundial y de las niñas que vienen y van a poder disfrutar de un fútbol femenino mejor y tener la posibilidad de hacerlo aún más grande”, sentencia.

Igualmente opina Elena de Toro que este título mundial “es un sueño para las jugadoras, algo que no van a olvidar nunca. Pero también es un sueño para todas nosotras, para las que lucharon y para las que vienen. Creo que esto es algo de todo el fútbol femenino español, de todo el trabajo y esfuerzo que se viene haciendo”, por lo que no dudó en asegurar que “es también un llamamiento para que sigan apostando por el fútbol femenino, para que sigamos creciendo. Cuando apuestan de verdad, los resultados llegan”.

En ese sentido, Esther Martín-Pozuelo incide en que la victoria en el Mundial de la selección española femenina “es algo histórico, algo único. Seguramente ni lo esperábamos, pero este título quiere decir que el fútbol femenino español lleva mucho tiempo haciendo las cosas bien y cuando se trata de dar la cara de manera internacional, lo hace”.

De este modo, la lateral izquierdo daimieleña del Granada espera que “esto sirva para que mejore la Liga Femenina, para que mejore el convenio y se apueste por el fútbol femenino, porque ha quedado claro que nosotras estamos ahí, estamos a la altura y vamos a llevar a España a lo más alto, como lo hemos hecho”.

Finalmente, la portera de Bolaños de Calatrava, Elena de Toro, muestra su alegría por las jugadoras campeonas y, especialmente, por la albaceteña Alba Redondo, “que es amiga mía de toda la vida y se lo merece”, y Salma Paralluelo, “que está batiendo todos los récords que puede y va a seguir haciéndolo”. Para Elena, este título “es algo de todas, tenemos que celebrarlo todo el mundo y que el fútbol femenino siga creciendo”.



Villalba de Calatrava conjunto histórico

DIEGO PERIS SÁNCHEZ



Villalba de Calatrava era reconocido como conjunto histórico en abril del año 2015. La declaración reconocía una pequeña población de Ciudad Real, uno de los pueblos diseñados por el Instituto Nacional de Colonización. Un proyecto realizado por el arquitecto Luis Fernández del Amo, en la Encomienda de Mudela, en cuyas proximidades se realizan otras iniciativas como Bazán, Umbria de Fresneda o Mirones. Diseños que suponen una aportación singular al urbanismo del momento aprovechando los recursos tradicionales de construcción y las buenas soluciones de diseño general y de los elementos que lo integran.

Un pueblo del Instituto Nacional de Colonización

Villalba de Calatrava se pensó como una población con 100 viviendas para colonos, 6 viviendas de obreros, una iglesia

con sacristía y dependencias parroquiales, dos escuelas con casa para los maestros, un local para artesanía, abacería y posada con bar, edificio para la administración con consultorio médico y casa de la hermandad sindical. Un programa de necesidades que define una población desde cero con una gran calidad. En 1957 Agustín Delgado de Robles redactó los proyectos de los cementerios de Bazán y Villalba que se localizan en zonas separadas del núcleo principal. Años después, en 1986 Fernández del Amo proyectó los Hogares rurales que fueron dirigidos por Rosado Gonzalo.

Villalba tiene una estructura urbana de gran interés en su ordenación general y en el planteamiento de los programas de las viviendas. Las manzanas tienen forma de hexágonos ligeramente aplastados, de 160 metros de longitud y 90 metros de ancho. Cinco de estas manzanas están dedicadas a viviendas de colonos

y la sexta para equipamientos comunes. En cada una de ellas se van ubicando las viviendas que tienen una planta baja con un porche grande de entrada, cubierto, una cocina-comedor con chimenea en una de sus esquinas, despensa, un aseo y la escalera que comunica con la planta alta. Hay viviendas de cuatro dormitorios con una pequeña terraza encima del porche de entrada y otras de tres dormitorios. El volumen construido de gran limpieza geométrica tiene un equilibrio en cada una de sus fachadas con pequeños huecos que perforan la fachada y cubiertas inclinadas de las que sobresale ligeramente la chimenea de la esquina de la zona de comedor-cocina. Soluciones que, en su sencillez, se organizan de forma correcta y generan una forma atractiva.

La iglesia como referencia central

En la manzana comprendida entre las



plazas de la Sagrada Familia y Santo Tomás está el complejo de la iglesia, los anejos parroquiales, la cantina-bar y la vivienda del encargado. La iglesia tiene planta rectangular en dirección Este-Oeste con una nave para las celebraciones formada por cuatro crujías con una zona de presbiterio de planta cuadrada. Desde el presbiterio se accede a los laterales donde se sitúan la sacristía y una zona de almacén.

El acceso principal a la iglesia se realiza por su frente desde la plaza de la Sagrada Familia con una doble puerta. En esta zona hay una doble altura con el coro en la parte superior al que se accede desde el lado derecho de la entrada y en el otro lado se sitúa el baptisterio. En el lateral sur otro acceso comunica la iglesia con la zona ajardinada exterior. El frente de la manzana donde se sitúa la iglesia deja dos zonas ajardinadas en sus dos lados dando una especial relevancia al espacio religioso con este ensanche del espacio público exterior. El frente de la iglesia de trazado rectangular tiene un atractivo especial por el revestimiento cerámico de Hernández Mompó que lo cubre con colores y tonalidades atractivos.

En su interior tiene un baptisterio con cerámica de Julián Gil y hay elementos como el sagrario con un tratamiento de cerámica similar a los de la fachada y baptisterio, la pila bautismal y la pila de agua bendita especialmente diseñados. El retablo ha tenido una vida azarosa que afortunadamente, en 2015, gracias a las gestiones de Rafael Fernández del Amo fue recuperado en parte y colocado de nuevo en la iglesia de Villalba de Calatrava.

Urbanismo y arquitectura

La manzana destinada a equipamientos públicos acoge los servicios generales del municipio. En el extremo Este se sitúa la iglesia y en el Oeste están las escuelas con dos aulas separadas para niños y niñas. En el frente donde se sitúa la iglesia, en la parte izquierda, un espacio para la catequesis y en la derecha, está la abacería con una zona de vivienda. En el frente Norte, el edificio sindical con dos viviendas de colonos a cada lado y en el frente Sur el edificio de administración con una vivienda de colono a cada lado. En el lado Oeste se sitúan las escuelas con sus dos aulas y a cada uno de los lados una vivienda para el maestro. En el interior de la manzana queda un amplio espacio ajardinado con una pequeña

zona de almacén de planta rectangular en el centro. Una concentración de los equipamientos públicos y una clara definición de los servicios esenciales de la nueva población.

Un urbanismo especialmente cualificado en donde la escala y la resolución de los temas de ordenación general y de arquitectura, en paralelo, garantizan un resultado funcional y formal de gran calidad. Los frentes de las manzanas hexagonales se hacen cóncavos creando y crean así pequeñas plazas comunes entre ellas. Las manzanas de viviendas y de equipamientos comunes, tienen tratamientos en los que se mezclan las soluciones de una arquitectura popular conocida y planteada con maestría y un lenguaje actual definido por la sencillez de los volúmenes, el equilibrio y las proporciones de los diferentes elementos.

Villalba de Calatrava conjunto histórico

La declaración de Villalba como conjunto histórico es un buen ejemplo de aprecio por la arquitectura contemporánea de calidad, por la voluntad de conservar y preservar la totalidad de una población en la que los valores urbanísticos y arquitectónicos abarcan la totalidad de su construcción.

A la concepción general de su urbanismo y del diseño de los elementos que lo integran hay que añadir los elementos singulares. En los pueblos de colonización hubo una voluntad de colaboración de los arquitectos con artistas, especialmente del ámbito religioso. Un conjunto de valores singulares urbanísticos, arquitectónicos y artísticos que justifican la declaración de Villalba como conjunto histórico.

Estas poblaciones han perdido en muchos casos sus habitantes por el abandono de sus actividades agrícolas a las que estaban unidos. Se mantienen en ocasiones como poblaciones de segunda residencia o residencia de temporada. En muchas ocasiones las transformaciones realizadas, sin criterios ni normas, están deteriorando gravemente la imagen y los valores que tuvieron en sus orígenes. Hay que traducir la declaración de conjunto histórico en un Plan Especial que delimite los elementos singulares y las posibles actuaciones futuras. Y sobre todo queda el camino de la valoración común de la administración y de los ciudadanos para conservar y mantener este patrimonio.

EL OJO CLÍNICO

Piensa en ti

FRANCISCO JAVIER SORIA RUIZ

Es importante encontrar momentos agradables dentro de la moderación huyendo de los excesos en estos días de romerías y fiestas patronales. Entre nosotros, la alimentación desequilibrada basada en el azúcar, la grasa y el excesivo uso como recurso de las comidas prefabricadas y la cantidad de alcohol consumida para celebrar el estar juntos o en familia, mientras nuestra salud se empieza a resentir, es una constante que se repite año tras año.

Ni tan siquiera pensamos en los demás, la comida se desperdicia y el exceso se hace permanente.

No reparamos en ello y creo que plantearnos cambios pienso que no es tan complicado. Tomar conciencia de ese cambio ya sería un principio de mejora al pensar que deberíamos vivir de otra manera, sin abandonar nuestras costumbres y vivir esos momentos, de igual manera, o incluso, mejor.

Entiendo que una alimentación variada y consumida adecuadamente sería el mejor regalo que podríamos hacernos.

Un aspecto importante sería la buena planificación de los días esenciales, utilizar alimentos de

temporada, fruta y verdura y huir del azúcar en exceso y del alcohol de forma clara.

No solo de alimentación nos proveemos para conseguir nuestros objetivos saludables. Todo movimiento es necesario para mejorar nuestra salud mental y física. El ejercicio físico, el pasear en el campo, organizando excursiones y vivir de otra manera fomenta seguro una buena conciencia de ser y estar en estos momentos de celebración.

Hay personas que también hay que tenerlas en cuenta... personas que sufren, personas que tienen recuerdos de sus seres queridos que se han ido antes, problemas en las relaciones, la propia familia y viejas rencillas entre ellos, todo esto puede generar un estrés añadido difícil de controlar en este momento.

Por todo ello, cuidado con lo que hacemos. Hay que buscar momentos de relación agradables y fomentar la educación emocional y la tolerancia entre nosotros, entiendo que es lo más adecuado y sin alharacas o euforias desmedidas.

Solamente era un recordatorio para tener en cuenta dado que... todo depende totalmente de nosotros.



Almadén 2023.

Un futuro de esperanza

PEDRO ARÁNGUEZ RUIZ,
Doctor Ingeniero de Minas

El futuro de Almadén (y por extensión su comarca), depende exclusivamente del futuro de la empresa Minas de Almadén. No hay, razonablemente, otro camino para la supervivencia.

En la actualidad Minas de Almadén está destinada a la desaparición. Cuanto más tiempo continúe su existencia, tal y como está contemplada, más gravosa será para nuestra economía, más argumentos caerán del lado de la desaparición de la empresa y más desasosiego producirá en la población. En estas condiciones Almadén queda abocado a convertirse en un pueblo sin vida, en un pueblo en permanente decadencia.

Inexorablemente la pervivencia del pueblo está ligada a la pervivencia de la empresa.

Una vez enunciado lo anterior es obligado hacerse las siguientes preguntas, que no dejan de ser un tanto peyorativas respecto a las decisiones empresariales tomadas en los últimos años: ¿Es posible remediar los errores cometidos? ¿Es posible enderezar el camino de la empresa? ¿Es posible evitar un futuro que aparentemente conduce a su desaparición?

Se ha llegado a una situación tan agónica que procede sustituir las anteriores preguntas por la siguiente: ¿Es posible resucitar la empresa Minas de Almadén?

Voy a basarme en una historia de mi actividad profesional, mi propia experiencia, para fundamentar mi respuesta.

Una mañana de diciembre de 1.988, siendo director general de Industria y Energía de la Consejería correspondiente, leí una noticia sobre Catalana de Gas Natural. Inmediatamente pensé en la posibilidad de crear una sociedad de distribución de Gas Natural en nuestra comunidad autónoma. Me puse en contacto con directivos de Repsol Butano, por aquel entonces competentes en la distribución de gas natural en el territorio del Estado, y les encargué un estudio de viabilidad para desarrollar el proyecto. Puse en conocimiento del consejero de industria un resumen detallado de



ese estudio, que lo propuso al Consejo de Gobierno de Castilla La Mancha. Partiendo de aquello, se creó la sociedad Gas Castilla La Mancha participada en un 95 % por Repsol Butano y un 5 % por la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.

No tengo información al respecto, pero el valor de esta sociedad, o su heredera en la actualidad, debe multiplicar por mucho el valor de partida.

Sí tengo la evidencia de los enormes beneficios que esta sociedad trajo para la comunidad autónoma en la vertiente de uso del gas natural para el consumo industrial, comercial y doméstico, tanto desde el punto de vista económico como medioambiental, algo indiscutible, que podría ser objeto de un artículo específico al respecto.

Dos son las lecciones de esta exitosa experiencia. Por un lado, la relevancia de detectar y aprovechar los recursos que tenemos a nuestro alcance, en este caso el Gas Natural que atraviesa nuestra región de sur a norte por el gaseoducto Sevilla-Madrid y por otro, la importancia de la modesta presencia de la Administración con el objetivo de incentivar, y controlar prudentemente, el aprove-

chamiento de unos recursos que tienen una relevancia evidente como motor económico.

El ejemplo anterior contiene implícitamente la respuesta afirmativa al interrogante de inicio. Incluso, me voy a permitir soñar más lejos: Si es posible resucitar MA y recuperar el latido de la población de Almadén y su comarca, ¿podemos también tener la esperanza de recuperar, en el mismo desarrollo, la actividad económica de las comarcas occidentales de la provincia de Ciudad Real y la vida de sus pueblos?

Si esto es así, y es lo que planteo en estas líneas, daremos además un primer paso en la concreción de una respuesta práctica al “Modelo de “Planificación Estratégica y Sostenible para el Desarrollo de las Comarcas Occidentales de la Provincia de Ciudad Real mediante la Transformación de sus Recursos Endógenos”, idea que propuse hace años, con una concreción estructurada, y en la que conté para su trasposición en texto académico, con la ayuda de un grupo de profesores de la universidad de Castilla La Mancha y de Córdoba.

Apliquemos este ejemplo a nuestro sueño.

1) La relevancia de detectar los recursos

La mitad occidental de la provincia de Ciudad Real dispone de recursos geológico-mineros muy diversos, que la caracteriza como una de las zonas más importantes de Europa para sumarse a la oferta en la economía mundial de materias estratégicas y fortalecer la posición de la Unión Europea en el mercado internacional, respondiendo a una demanda cada vez mayor de estos metales y minerales en los mercados de las nuevas tecnologías, la electrónica y la industria energética. Esta última, especialmente, en su vertiente de las energías renovables.

El Proyecto de modelo de planificación estratégica y sostenible, citado anteriormente, fundamentaba la credibilidad en su vertiente geológica-minera en dos proyectos: La mina de wolframio, bismuto y oro en Abenójar y la de Fosfatos en Fontanarejo. La primera de ellas, calificada como uno de los yacimientos de wolframio más importantes de Europa, está dando sus primeros pasos en la fase de labores de preparación, previas a la extracción de mineral y, la segunda, avanza en la consecución de los terrenos necesarios para su puesta en marcha.

Está vigente la Reserva Definitiva del Estado en el área denominada Almadén que cubre la mayor parte del Valle del Alcudía y se extiende aún más, hasta cubrir una superficie de 2.522 km².

Las posibles reservas mineras de esta zona son especialmente diversas y llamativas, señaladas por los proyectos de investigación realizados con fondos del estado a lo largo de muchos años, que convendría recuperar, ampliar y medir detenidamente en su momento.

Estos trabajos de investigación sitúan, en su con-

texto geológico temporal, y como consecuencia de una intensa actividad magmática y tectónica, el origen de la formación de posibles yacimientos, algunos ya conocidos pero no medidos, otros conocidos y medidos y otros por conocer, de Plomo, Zinc, Plata, Bismuto, Cobre, wolframio, Oro, Titanio, Circonio, fosfatos, Cobalto, Niquel, Manganeso, Uranio, Torio, actínidos y lantánidos enriquecidos en elementos muy valiosos para las nuevas tecnologías como el Praseodimio y el Neodimio, etc.

Es patente, en consecuencia, que los importantes yacimientos de mercurio en Almadén, y wolframio en Abenójar, no son hechos aislados, no son milagrosas excepciones.

Por tanto, podemos asegurar que ya tenemos detectado el recurso sobre el que soportar la reactivación de la empresa Minas de Almadén: La Reserva Definitiva a favor del Estado en el área denominada "Almadén" que ha de ampliarse a los metales y minerales susceptibles de encontrarse en la zona, además de los previstos en el Real Decreto 2330/1984 que estableció la Reserva Definitiva.

2) La Administración como promotora de una actividad de vital importancia para el desarrollo socioeconómico de la zona y su presencia en los proyectos que han de interpretar esta actividad, utilizando como herramienta para ello la empresa Minas de Almadén.

Sobraría decir que estamos en un país europeo y democrático, enmarcado en la economía occidental. Por esto y por convicción, no planteo que la Administración suplante a la iniciativa privada, si no que desarrolle un papel de estímulo y ayuda, sin un protagonismo superlativo. La presencia de

la administración está justificada. No olvidemos que este proyecto encierra un importante valor de ordenación del territorio y una necesaria salida para la recuperación de población en zonas muy deprimidas.

El ejemplo de cabecera de este artículo señala el camino a seguir, en el que no me extenderé más de lo necesario, que ha de ser estudiado y detallado por profesionales de múltiples disciplinas: Ingenieros, Geólogos, Geofísicos, Abogados y Economistas, entre otros.

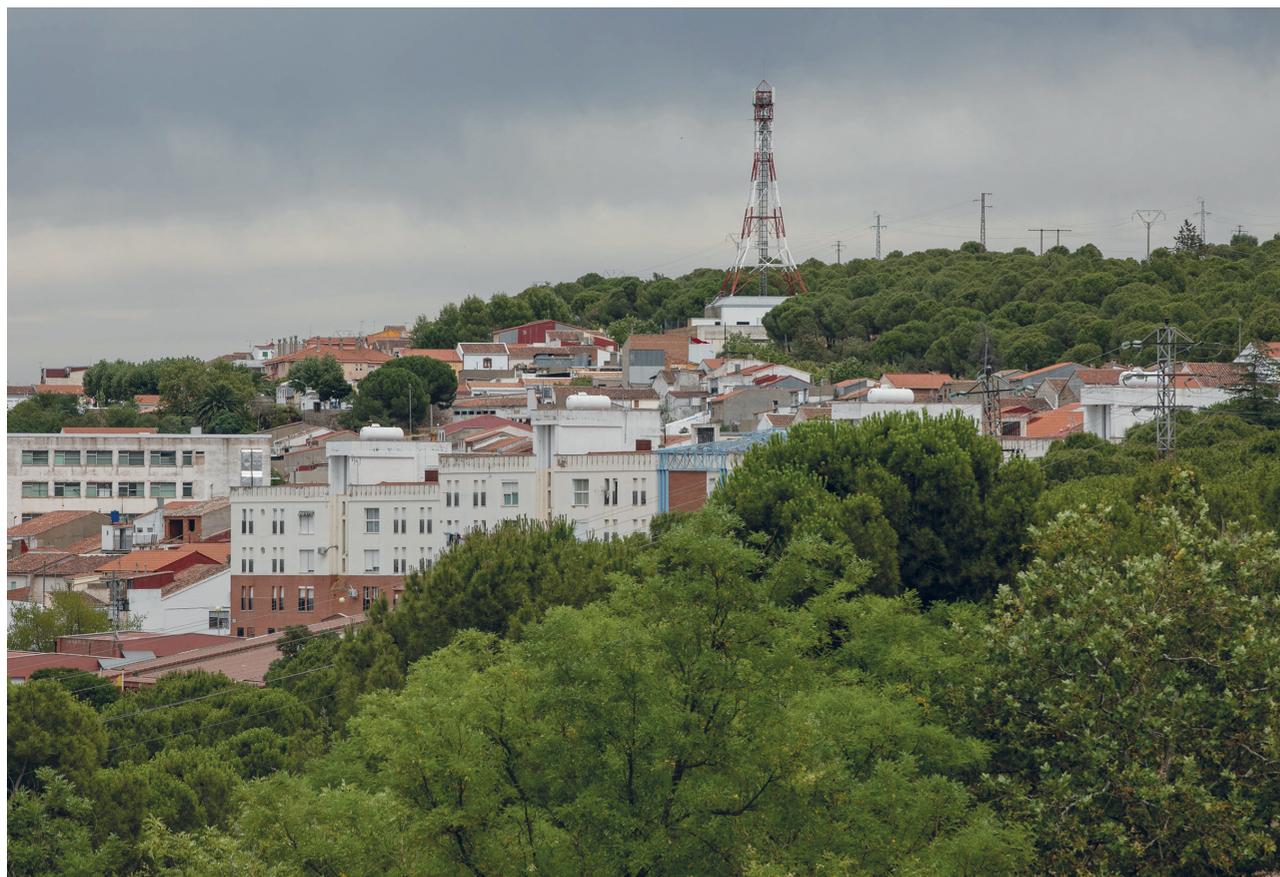
El primer paso ha de ser la recuperación de la actividad minera como objetivo social de la empresa, y en conjunción la decisión de la Administración del Estado, en sintonía con la Administración regional, de poner en manos de Minas de Almadén, el desarrollo en todos sus aspectos de la reserva definitiva "Almadén". Con todo, ha de hacerse un estudio de carácter jurídico para una mejor viabilidad en el marco de la Ley de Minas.

El segundo, que requerirá un gran trabajo de planificación, debe ser la división en zonas del territorio ocupado por la Reserva Definitiva, atendiendo a criterios geológico-mineros, económicos y medioambientales.

El tercero, la apertura de un proceso transparente abierto a la iniciativa privada internacional con experiencia en minería (empresas y fondos de inversión), para la creación de un puzzle de empresas participadas por Minas de Almadén. Deben establecerse criterios que dificulten el monopolio. Todo esto requerirá de un estudio completo en el ámbito de la normativa de contratos del Estado, que permita con transparencia la aparición de empresas mixtas para el desarrollo de los derechos mineros.

No hay que perder de vista el objetivo fundamental de la supervivencia de Almadén, atada a la actividad de la empresa, y por ello debe dificultarse, desde el diseño inicial de la operación, que Minas de Almadén se difumine con el paso del tiempo en el entramado de empresas, por lo que no solo debe tejerse un buen diseño jurídico-empresarial, sino que además hay que establecer una sólida estrategia en la que la empresa consolide su presencia fundamentada en su propia fortaleza como sujeto activo. En definitiva, Minas de Almadén debe convertirse y mantenerse como un observatorio proactivo de todo el proyecto, para lo que dispone de multitud de factores favorables cuya descripción requeriría de un relato detallado en gran parte ya recogido en el Plan Estratégico, al que me he referido en estas líneas.

Por último, debo señalar que todo el proceso necesitaría de tiempo, en una escala temporal que trascendería a los periodos legislativos, por lo que se hace imprescindible un compromiso social lo más amplio posible, lo que a su vez permitiría el más temprano e inteligente posicionamiento respecto a la Hoja de Ruta para la gestión sostenible de las materias primas minerales aprobada por el Consejo de ministros el 30 de agosto de 2022.



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

LAS CHICAS ESTÁN BIEN

CINE Mancha
Alcázar de San Juan

MULTICINES CINEMANCHA

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

MI SOLEDAD TIENE ALAS

Multicines Ortega

MULTICINES ORTEGA

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

BLUE BEETLE

CINES LA DEHESA

CINES LA DEHESA TOMELLOSO

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

CAMPEONE X

Multicines Valdepeñas

MULTICINES VALDEPEÑAS

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

TORTUGAS NINJA: CAOS MUTANTE

TELÉFONOS DE INTERÉS

Hospital General Ciudad Real.....926 278 000
Hospital Quirón Salud Ciudad Real926 255 008
Hospital Mancha Centro Alcázar926 580 500
Hospital Santa Bárbara Puertollano926 421 100
Hospital Gutiérrez Ortega Valdepeñas926 320 200
Hospital V. Altagracia Manzanares.....926 646 000
Hospital General Tomelloso926 525 800

Centro de Salud Pío XII.....926 214 114
Centro de Salud Torreón.....926 230 035
Centro de Salud Puerta Toledo926 231 731
Centro de Salud Alcázar 1.....926 588 011
Centro de Salud Alcázar 2.....926 546 413
Centro de Salud Manzanares 1926 647 316
Centro de Salud Manzanares 2926 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 Tomelloso926 505 530
Centro de Salud Valdepeñas 1926 325 091
Centro de Salud Valdepeñas 2926 347 981
Centro de Salud La Solana926 633 900

Alcohólicos Anónimos985 566 345

Violencia de Género016

Policía Nacional.....091
Guardia Civil062
Policía Local092

Emergencia112

HORARIO DE MISAS ARCIPRESTAL	
ABRIL – SEPTIEMBRE 2022	
Días laborables, sábados y vísperas de festivivos	Domingos y festivivos
Mañana	
8:00 Siervas de María	8:30 Carmelitas
8:30 Carmelitas	9:00 Catedral Santiago
Hospital Quirónsalud (martes y jueves)	9:30 Capilla de los Remedios (excepto julio y agosto)
9:00 Catedral	Ntra. Sra. de los Ángeles
Residencia Hermanitas de los Ancianos	San Pablo
11:30 RR. María Inmaculada	Santo Tomás de Villanueva (excepto julio, agosto y septiembre)
12:00 San Pablo	Residencia Hermanitas de los Ancianos
San Pedro	San Ignacio, Salesianos
12:30 San Ignacio, Salesianos	San Pedro
Tarde	
19:00 San Juan Bautista (martes, jueves y viernes, excepto en el mes de agosto)	11:00 Santa María Magdalena, La Poblachuela (en julio, agosto y septiembre)
San Martín de Porres (miércoles y sábados)	Inmaculada Concepción, Valverde
19:30 Ntra. Sra. del Pilar	11:30 Ntra. Sra. del Pilar
San José Obrero	RR. María Inmaculada
San Juan de Ávila (excepto jueves)	San Juan Bautista (en julio y agosto)
Santiago (excepto julio y agosto)	San Juan de Ávila (excepto junio-septiembre)
20:00 Catedral	San Pablo
El Salvador, Picón	12:00 Catedral
San Ignacio, Salesianos	El Salvador, Picón
San Pablo	San José Obrero
Santa María del Prado (La Merced)	San Pedro
Santo Tomás de Villanueva	Santa Catalina, Las Casas
20:30 Ntra. Sra. de los Ángeles	Santiago (en abril y mayo)
San Pedro	12:30 Ntra. Sra. de los Ángeles
Santa María Magdalena, Poblete (sólo los sábados)	San Ignacio, Salesianos
Santiago (en julio y agosto)	San Juan Bautista (excepto julio y agosto)
Mañana	
8:30 Carmelitas	
9:00 Catedral	
9:30 Capilla de los Remedios (excepto julio y agosto)	
Ntra. Sra. de los Ángeles	
San Pablo	
Santo Tomás de Villanueva (excepto julio, agosto y septiembre)	
Residencia Hermanitas de los Ancianos	
San Ignacio, Salesianos	
San Pedro	
Santa María del Prado, (La Merced)	
Santa María Magdalena, La Poblachuela (en julio, agosto y septiembre)	
Inmaculada Concepción, Valverde	
11:00 Ntra. Sra. del Pilar	
RR. María Inmaculada	
San Juan Bautista (en julio y agosto)	
San Juan de Ávila (excepto junio-septiembre)	
San Pablo	
12:00 Catedral	
El Salvador, Picón	
San José Obrero	
San Pedro	
Santa Catalina, Las Casas	
Santiago (en abril y mayo)	
12:30 Ntra. Sra. de los Ángeles	
San Ignacio, Salesianos	
San Juan Bautista (excepto julio y agosto)	
San Juan de Ávila	
San Pablo	
Santa María del Prado (La Merced)	
Santa María Magdalena, Poblete	
Santo Tomás de Villanueva	
13:00 San Pedro	
Santiago (excepto abril y mayo)	
Hospital Quirónsalud	
San Pablo (excepto julio y agosto)	
13:30 San Pablo	
Tarde	
19:00 San Pablo	
19:30 Santiago (en abril y mayo)	
20:00 Catedral	
San Ignacio, Salesianos	
Santa María del Prado (La Merced)	
Santo Tomás de Villanueva	
20:30 San Pedro	
Santiago (en junio, julio y agosto)	

El primer BMW I7 Protection y el nuevo BMW Serie 7 Protection



BMW presenta una nueva generación de vehículos de protección en el segmento de las berlinas de lujo.

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

ERE
PARA TODOS
TUS SENTIDOS.
Descubre la nueva berlina deportiva 100%
eléctrica de Mercedes-EQ.
Reserva ahora tu test drive en:
Autotrak

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

GupicarAuto
VEHÍCULOS DE OCASIÓN Y KM.0
en Puertollano

500 m²
de exposición

GARANTIA TOTAL

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

ciudauto

Concesionario oficial para Ciudad Real

Ctra. Carrión, Km 313
13005 Ciudad Real

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

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

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

Motor

Los dos modelos desarrollados sobre la base del nuevo BMW Serie 7 logran combinar un concepto de protección inigualable con niveles extraordinarios de confort de marcha y amplitud, características de equipamiento excepcionalmente avanzadas y la destreza dinámica líder en su clase por la que la marca es conocida. Como primera berlina de protección del mundo con un sistema de propulsión totalmente eléctrico, el BMW i7 Protection (consumo eléctrico combinado en ciclo WLTP: 30,0 kWh/100 km, cifra provisional) es un auténtico pionero. Propulsado por dos potentes motores eléctricos, cumple sin limitaciones todos los requisitos de la clase de protección VR9, al igual que el nuevo BMW Serie 7 Protection con motor de combustión (consumo combinado en ciclo WLTP: 15,6 l/100 km [18,1 mpg imp]; emisiones de CO₂: 355 g/km, cifras provisionales).

El concepto de seguridad integrada del nuevo BMW i7 Protection y del BMW Serie 7 Protection se tuvo en cuenta en el desarrollo de la nueva gama del BMW Serie 7. Se centra en el nuevo BMW Protection Core, único en el mundo, que comprende la estructura autoportante de la carrocería específica para cada modelo, fabricada en acero blindado. Esta estructura se combina con elementos como el blindaje adicional de los bajos, el techo y los cristales blindados. Ambos modelos se fabricarán en la planta de BMW Group en Dingolfing mediante un elaborado proceso de "fabricación artesanal". Los dos vehículos de protección harán su debut público en el salón internacional del automóvil IAA Mobility 2023 de Múnich, y las entregas a los clientes que necesiten protección especial comenzarán en diciembre de 2023.

Los nuevos modelos de protección ofrecen protección personalizada contra ataques con armas de fuego o explosivos para personas en situación de riesgo. Se han clasificado como vehículos con protección de clase VR9 según los criterios de ensayo oficiales reconocidos internacionalmente de la Vereinigung der Prüfstellen für Angriffshemmende Materialien und Konstruktionen (Asociación de Laboratorios de Ensayo de Materiales y Construcciones Resistentes a los Ataques, abreviado VPAM) de Alemania. La certificación se basa, entre otras cosas, en la tercera edición de las Directrices para Vehículos Resistentes a Balas (BRV 2009) en lo que respecta a la resistencia balística y en las Directrices para Vehículos Resistentes a Explosivos (ERV 2010) y PAS 300 en lo que respecta a la resistencia a las explosiones. Las lunas de los nuevos BMW i7 Protection y BMW Serie 7 Protection cumplen incluso los criterios de la clasificación VPAM 10, que representa el máximo nivel de protección para vehículos de protección civil. La carrocería blindada también puede mejorarse para ofrecer protección VPAM 10 como opción para el nuevo BMW Serie 7 Protection.

Primer modelo totalmente eléctrico en su categoría de protección y ofrecido exclusivamente en Europa, el BMW i7 Protection demuestra cómo unas cualidades sobresalientes en términos de nivel de seguridad, dinámica de conducción, confort de marcha y confort interior son perfectamente compatibles con un riguroso enfoque hacia la sostenibilidad. Con su llegada, BMW Group vuelve a actuar como pionero en el campo de la movilidad sin emisiones locales para personas que requieren una protección especial. En el salón IAA Mobility 2021, la compañía presentó el BMW Concept iX5

Hydrogen Protection VR6, el primer vehículo de protección con sistema de propulsión de pila de combustible alimentado por hidrógeno homologado en todo el mundo. Demostró la capacidad de BMW Group para idear soluciones sostenibles incluso en este segmento de vehículos especializados aplicando su destacada experiencia en desarrollo.

Innovador concepto de protección con el exclusivo BMW Protection Core

El innovador concepto de protección de las nuevas berlinas de protección de BMW es el resultado de la combinación del saber hacer tradicional con la tecnología más avanzada. BMW acumula ya 45 años de experiencia en el desarrollo y la producción de vehículos de protección. El concepto de protección que se aplica actualmente se ideó como parte del proceso de desarrollo de la producción en serie del nuevo BMW Serie 7 y, más que nunca, ofrece grandes ventajas frente al blindaje posterior de un vehículo acabado.

Esto se debe, en gran medida, al exclusivo BMW Protection Core, en el que, por primera vez, toda la estructura portante de la carrocería de una berlina de protección se construye con acero blindado. Todos sus elementos tridimensionales están fabricados con aleaciones de acero excepcionalmente resistentes. BMW Protection

Core forma una célula de protección autoportante, que se combina con las puertas de protección, el blindaje de los bajos y el techo, y los cristales de seguridad.

Tanto en el techo como en los bajos de las dos berlinas de protección se ha utilizado un blindaje especial diseñado para ofrecer la máxima protección contra explosivos. Esto significa que los ocupantes también están protegidos de los ataques de drones con cargas explosivas, por ejemplo, y de los fragmentos dispersados por granadas de mano al detonar.

En la lista de elementos de seguridad de serie del BMW Serie 7 Protection también figura un depósito de combustible autosellante, con una carcasa especial que le permite sellarse tras ser alcanzado por una bala para evitar cualquier pérdida de combustible.

Como parte del proceso de certificación, los elementos especiales de protección deben demostrar su capacidad para resistir ataques sometiendo a un exigente procedimiento. Además, expertos de un instituto de pruebas estatal independiente realizan pruebas de armas de fuego y explosivos en el vehículo. La inspección oficial y la certificación del vehículo completo confirman finalmente la protección integral que ofrece el concepto holístico de los nuevos vehículos de protección de BMW.



A110 R, el Alpine más radical, ha llegado a España

Alpine desveló hace unos meses A110 R, un nuevo integrante en su gama que vino a complementar la oferta formada por A110, A110 GT y A110 S. Cada una de estas versiones consigue adaptarse a las necesidades de sus clientes, consiguiendo cada una de ellas una personalidad propia y experiencias de conducción diferentes. Alpine A110 R se sitúa como la versión más extrema y ligera, habiendo sido diseñado para ofrecer sensaciones únicas en el circuito mientras que está homologado para carretera.

La expectación por el modelo ha sido tan elevada que muchos de los interesados reservaron su A110 R el primer día que Alpine abrió los pedidos. Este es el caso de Alberto Moreno, el primer cliente español que ha recibido su unidad en el Alpine Centre Madrid, situado en Avenida de Burgos 93.

«Aunque no me encontraba en búsqueda activa de un coche, cuando se

presentó A110 R me llamó mucho la atención por lo especial que es y rápidamente decidí hacerme con uno. De hecho, no pude resistirme y fui a verlo al Circuito del Jarama cuando la prensa internacional lo estaba probando por primera vez. Tras verlo, no tardé en hacer la llamada a Carlos, Manager Alpine de la concesión», confiesa Alberto.

Alberto, que es co-fundador y CEO de Roadstr - una aplicación que une a apasionados por el motor para disfrutar de sus vehículos en eventos y rutas - ya había tenido oportunidad de probar otras versiones de la gama Alpine gracias a su trabajo. «En mi opinión, A110 es un producto completamente diferente a lo que hay en el mercado y te hace sentir muy especial cada vez que lo conduces. Al añadirle elementos tan significativos como la suspensión específica y tener un diseño con tanta personalidad, me conquistó».

Por otro lado, Alberto también tiene un vínculo personal con la marca, ya que su



hermano posee una de las 300 unidades de la edición limitada A110 Légende GT que se comercializaron en 2021 y su tío un A108 Cabrio que heredó de un familiar. Él ha querido dar continuidad a la pasión de su familia por Alpine.

Un modelo muy especial

Son múltiples las particularidades de A110 R, siendo la ligereza uno de los pilares en su desarrollo. Para conseguir rebajar el ya reducido peso del modelo

(-34 kg frente a A110 S) se ha utilizado de forma intensiva la fibra de carbono, tanto en el exterior como en el interior. Entre los elementos fabricados con este material se encuentran el capó, las llantas, la luneta trasera y los asientos. Gracias a esta ligereza y unido a su motor de 300 CV, consigue una relación peso/potencia de 3,6 kg/CV, posicionándose como uno de los coches más rápidos de su categoría al acelerar de 0 a 100 km/h en solo 3,9 segundos.

MG4 XPower, ya está disponible en España el primer GTI eléctrico del mundo, desde 31.980 euros

El MG4 XPOWER, la versión más deportiva y prestacional del MG4, ya está disponible en la red comercial de MG España. Cumpliendo la tradición de la marca de llevar la electrificación, la deportividad y el carácter premium a todos los públicos, MG ofrece un GTI de cero emisiones por un precio accesible, a partir de 31.980 € * gracias al Plan MOVES III y a los descuentos de lanzamiento vigentes.

MG ha creado un nuevo icono, que se ha convertido en un coche de culto desde su mismo lanzamiento por su combinación de carácter, diseño y prestaciones. Este modelo rememora el espíritu deportivo de automóviles históricos de la marca, como el MGB o el Metro Rallye 6R4, y ha creado una nueva categoría como el primer GTI de la nueva era de la movilidad eléctrica.

La marca británica ha vuelto a situarse por delante llevando el espíritu de los GTI de combustión a la nueva era de la movilidad eléctrica. El MG4 XPOWER es un compacto de elevadas prestaciones, un comportamiento deportivo y cero emisiones, que va mucho más allá

de los GTIs de antaño gracias a unas prestaciones y equipamiento que lo llevan a un nuevo nivel.

Un verdadero deportivo

El MG4 XPOWER incorpora dos motores eléctricos, uno situado en el eje trasero y otro en el delantero, que desarrollan 435 CV de potencia (320 kW) y 600 Nm de par motor en conjunto. Con este elevado empuje es capaz de acelerar de 0 a 100 km/h en solo 3,8 segundos, una cifra jamás alcanzada por un GTI de combustión y que estaba reservada para superdeportivos de elevado precio.

MG ha realizado un exhaustivo trabajo de desarrollo en el MG4 XPOWER para asegurar un comportamiento deportivo a la altura de sus prestaciones. Como el MG4, parte de una extraordinaria base: la plataforma inteligente MSP ("Modular Scalable Platform", con una elevada rigidez torsional, un bajo centro de gravedad y una distribución de peso entre ejes 50/50, para conseguir un excelente equilibrio, eficacia y placer de conducción.



Nuevo Renault Clio: una gama atractiva y competitiva adaptada a todo tipo de usos



Referencia en su segmento desde hace 5 generaciones que acumulan casi 16 millones de unidades vendidas en todo el mundo y más de 1 millón en España, Clio siempre ha sabido reinventarse. Nuevo Clio se vuelve más atractivo para responder a las necesidades y expectativas de sus clientes.

Gama simplificada y con un amplio equipamiento

La gama de Nuevo Clio se ha simplificado, con tres acabados y un gran equipamiento de serie: evolution, techno y esprit Alpine. Su gama de motores es la más completa de su categoría, gracias a la que cada cliente puede elegir la tecnología que mejor se adapte a sus necesidades: híbrido, GLP, gasolina y diésel. Una de las principales bazas de Nuevo Clio es su motorización E-Tech full hybrid de 145 CV, que combina placer de conducción, prestaciones y bajo consumo y emisiones (4,2 l/100 km y 95 gramos de CO2 por kilómetro, datos WLTP).

La política comercial de Renault, basada en una diversidad de gama optimizada y en unos menores costes de producción y distribución, permite ofrecer Nuevo Clio a precios y cuotas muy competitivos, con un coste de propiedad realmente atractivos.

Peugeot patrocina las expediciones submarinas francesas “under the pole”

El programa UNDER THE POLE fue fundado por Ghislain Bardout y Emmanuelle Périé-Bardout en 2008, en la localidad bretona de Concarneau. Tiene en común con PEUGEOT el objetivo de poner el conocimiento científico al servicio de la protección de los océanos.

Con el afán de contribuir de un modo muy concreto a las actividades de UNDER THE POLE, PEUGEOT pone a su disposición dos furgones Boxer, que permitirán el traslado de todo el material necesario para llevar a cabo las distintas misiones del programa.

Las tres misiones de UNDER THE POLE son organizar expediciones innovadoras por todo el mundo, con la exploración científica de los océanos, especialmente en regiones polares o aisladas, como elemento clave; apoyar la investigación científica, sobre todo a través del programa DEEPLIFE, que busca descubrir bosques animales marinos en la zona mesofótica (entre 30 y 200 metros de profundidad) y su papel clave en el funcionamiento del ecosistema marino. y trabajar por la sensibilización y la conservación de los océanos, partiendo de la convicción de que el conocimiento sólo tiene sentido si se comparte.

Del mismo modo que UNDER THE POLE pone el conocimiento científico de los océanos al servicio de su conservación, PEUGEOT innova permanentemente para ofrecer al mayor número de personas posible una movilidad limpia, accesible y sostenible con un objetivo global y ambicioso: lograr la neutralidad carbono de aquí a 2038.

Una meta que pasa por una hoja de ruta clara en materia de electrificación. En 2023 todos los modelos de la gama PEUGEOT contarán con versiones electrificadas, en 2025, PEUGEOT ofrecerá una gama 100% eléctrica y, en 2030, todos los PEUGEOT vendidos en Europa serán eléctricos.



Foss Movement: Porsche incorpora el código abierto a su estrategia de software

Porsche, que está impulsando su iniciativa de software libre de código abierto, ha publicado una guía estratégica para utilizarlo.

El software libre y de código abierto (FOSS, por sus siglas en inglés) desempeña un papel cada vez más importante en la estrategia de Porsche en este ámbito. Al utilizarlo, puede acortar los ciclos de desarrollo, reducir sus costes, fomentar la innovación, aprovechar el talento y mejorar la calidad de la programación.

Siguiente paso en el camino de Porsche hacia el código abierto

Casi dos años después de comenzar esta iniciativa, la empresa da el siguiente paso estratégico con FOSS Movement. Se trata de un contenido con el que Porsche describe los valores y principios fundamentales del software libre y de código abierto, así como el papel de los empleados



a la hora de trabajar con él. Además de la Open Source Office, en la creación del FOSS Movement han participado empleados de los departamentos de desarrollo de vehículos, asuntos legales y TI corporativa, así como de Porsche Digital.

“En los últimos dos años, hemos dado pasos notables y fijado firmemente el uso del código abierto en la empresa”, afirma Lutz Meschke, Vicepresidente y miembro del Consejo de Dirección de Porsche AG como responsable de Finanzas y Tecnologías de la Información. “Creo que con el código abierto podemos seguir avanzando en la transformación digital de Porsche. Estamos encantados con todos los profesionales con talento en este campo que quieren unirse a nosotros para lograrlo. Nuestros equipos trabajan en estrecha colaboración con una comunidad global de líderes tecnológicos. Con Porsche FOSS Movement, ahora se ha establecido una base común de valores, principios y objetivos sobre la que construir para el futuro, a través de todas las filiales y fronteras nacionales”.

Iconos dentro y fuera de los estadios: la historia de Goodyear en el deporte

Desde hace mucho tiempo, la marca Goodyear es sinónimo de deporte en todo el mundo. A través de asociaciones con algunos de los equipos más importantes del mundo y el icónico dirigible Goodyear, la empresa ha estado siempre presente en algunos de los mayores acontecimientos deportivos y de entretenimiento del planeta. Esta relación con el deporte de élite ha contribuido a convertir a Goodyear en una de las marcas más reconocidas del mundo.

Los primeros dirigibles Goodyear volaron por primera vez en la década de 1910 y Goodyear fue un pionero clave en el desarrollo de esta nueva forma de transporte aéreo. En la década de 1950, el dirigible Goodyear empezó a utilizarse para la cobertura televisiva aérea, debutando con el Desfile de las Rosas y el partido de fútbol americano universitario Rose Bowl en 1955 como la primera plataforma de cámara aérea de la industria. Desde entonces, el Goodyear Blimp ha sido un elemento fijo en los acontecimientos deportivos y culturales de todo el mundo, desde la Super Bowl hasta las bodas reales, pasando por muchos otros.

En la actualidad, un trío de dirigibles Goodyear repartidos por todo Estados Unidos asiste cada año a unos 200 acontecimientos, como las 500 Millas de Daytona, la Super Bowl y los torneos de golf del PGA Tour. En los últimos años, el dirigible Goodyear también ha regresado a Europa, sobrevolando carreras como las 24 Horas de Le Mans, Nürburgring y millones de espectadores en ciudades como Londres, Copenhague o Milán.



Opel Experimental aporta una visión de cara al futuro de la marca

Opel muestra cómo se acercará al futuro con su nuevos y sorprendente concepto Opel Experimental. Con un diseño exterior ultramoderno, el Opel Experimental ofrece una visión clara de hacia dónde se dirigirá la marca Opel en los próximos años. Destacan sus características de eficiencia aerodinámica de vanguardia, el interior espacioso e iluminado con asientos ligeros y el Head-Up Display de última generación. El crossover eléctrico de batería celebrará su estreno mundial en el IAA Mobility de este año en Munich (del 5 al 10 de septiembre de 2023), donde seguramente atraerá todas las miradas y presentará a un nuevo público la visión de Opel sobre la movilidad individual sostenible.



“El Opel Experimental ofrece una visión de los próximos modelos y tecnologías, del diseño futuro, incluso de una nueva era y del futuro de la marca. Este impresionante concept car representa una luz de guía y muestra una vez más el espíritu pionero de Opel”, dijo el CEO de Opel, Florian Huetl.

“Nuestro nuevo Opel Experimental ofrece una interpretación más extrema

de nuestra filosofía de diseño Bold and Pure. Da forma a nuestra visión del futuro. Muchos de los elementos de su diseño y la mentalidad que hay detrás de él serán visibles en futuros vehículos de producción. El diseño exterior ofrece un rendimiento aerodinámico optimizado en combinación con una silueta impresionante, mientras que el interior ofrece una experiencia de usuario inmersiva y emocional”, agregó Mark Adams, vicepresidente de diseño.

Elemental.

Para disfrutarla se debería contemplar como una encantadora comedia romántica de las de toda la vida



POR JOSÉ LUIS VÁZQUEZ

Son muchos los que manifiestan que la imprescindible Pixar se encuentra en declive. Proclamar eso de la fábrica -amparada desde hace ya un tiempo por la todopoderosa Disney, otrora su rival- que en los últimos cuatro años ha sido capaz de regalar “Soul”, “Luca”, “Red” y ahora “Elemental”, me resulta del todo irrelevante y prescindible. Pero, ya saben, esto de las películas, los libros, los cuadros, las canciones, las personas y tantas cuestiones más, es cuestión de gustos, indistintamente de que sus soportes resulten más o menos profesionales.

Son también bastante los colegas que han soltado que parece un producto obra de la inteligencia artificial. Lo considero un comentario gratuito. Pero bueno, si ese es el camino que va a tomar ese tan -por ser suave- preocupante invento de nuestro tiempo, podría claudicar puntualmente a condición de que se me garanticen muestras como ésta. Y esto lo dice alguien a quien le provoca verdadera desazón la tecnología y esa mencionada que ya comienza a sobrevolar sobre nuestras cabezas ante la inquietud de sus propios creadores.

Pero para quien esto escribe, esta última aportación de la factoría que tantas alegrías me ha proporcionado (venero obras como “Toy story 3”, “Ratatouille”, “Up”, “Los increíbles”, “Wall-e” y muchos más), capaz todavía una inextinguible y fértil



creatividad y siempre cuanto menos oficio, chorrera imaginación, ternura y un despliegue formal apabullante, pues el humor ha sido dosificado en menores y más infantilonas dosis, no resultando especialmente memorable.

Estamos ante una exuberante producción animada, y más que requete bien animada, a la que algunos han tildado facilonamente como su propio título, que con IA o sin ella por medio (sinceramente no creo que la hayan aplicado... aunque vayan a saber), proclamo rotundo que ofrece un argumento lo suficientemente molón e ingenioso dentro de su previsibilidad, que bebe de aquí y de allá, hasta de “Romeo y Julieta” si quieren tal como ha apuntado más de uno, o incluso del propio “hit” de la casa “Del revés”, pero que no por ello deja de mostrar con creces y generosidad estilo y personalidad propia.

Pero bueno, tampoco hace falta estrujarse demasiado las meninges, sencillamente creo que para

disfrutarla se debería contemplar como una encantadora comedia romántica de las de toda la vida, con la introducción de elementos psicológicos sobre el hecho de ser diferente aplicado en múltiples aspectos (la inmigración, al aspecto físico o los caracteres opuestos), que se desarrolla con transparencia narrativa, alegría y abundancia de restallante colorido expendido con la mejor parafernalia técnica del momento. Así de benditamente simple, que no simplona, es esta nueva propuesta.

Su esfuerzo, además, no cae en saco roto, pues se puede apreciar lo sabrosa y saludablemente sazonada que está y el ritmo adecuado imprimido a una historia que gira sobre los cuatro elementos básicos de la naturaleza (fuego, agua, tierra, aire) antropomorfizados convenientemente con gracia y desenvoltura. Encima la bullente y fogosa chica protagonista tiene el bonito y adecuadísimo nombre de Candela.

Ah... Y no está siendo el fracaso comercial que le auguraban tras su estreno. Ni mucho menos. Aunque lo importante es que es francamente resultona y un más que digno exponente del mítico estudio que la ha concebido... y al que le sigo deseando larga vida y prosperidad, que diría otro entrañable, Mister Spock.

Un último apunte, este de corte vidente. Faltando cuatro meses para que se extinga 2023 y siempre teniendo en cuenta que podrían surgir otros títulos destacados o sorprendivos en ese período, la postulo como candidata a obtener el Oscar en su apartado en la edición del año que viene. Veremos.

JÚPITER
JUEGOS

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



Enhorabuena por vuestro
80 aniversario



Lanza
Diario de La Mancha

www.lanzadigital.com