

80 AÑOS **Lanza**
1943-2023 Semanario de La Mancha

VIERNES, 17 DE NOVIEMBRE DE 2023
AÑO LXXX - II ÉPOCA - N° 25.353
EJEMPLAR GRATUITO

PUBLICACIÓN CONTROLADA POR 

PÁGINAS CENTRALES
Aceite de Oliva y Almazaras

IMP. CAESARI AVGVS O DIVI

Secretos de Laminium

ALHAMBRA, UNA LOCALIDAD AL NORTE DEL CAMPO DE MONTIEL, ES EL TERRITORIO AL QUE NUNCA NINGUNA CIVILIZACIÓN RENUNCIÓ, DONDE POBLADORES NÓMADAS DEJARON SU RASTRO HACE 4.000 AÑOS Y DONDE ÍBEROS Y ROMANOS CONVIVIERON. BAJO SU TIERRA ROJA Y FÉRTIL SE ENCUENTRA TODO UN ABANICO DE CULTURAS, UNA MINA DE CONOCIMIENTO, Y LOS SECRETOS DESVELADOS UN IMÁN PARA CURIOSOS Y AMANTES DE LA HISTORIA. EL TÉRMINO MUNICIPAL CUENTA CON 140 YACIMIENTOS DOCUMENTADOS EN LA CARTA ARQUEOLÓGICA

Esta semana

4 **CULTURA**
**LOS SECRETOS DE
LAMINIUM: LA TIERRA
A LA QUE NINGUNA
CIVILIZACIÓN
RENUNCIÓ**

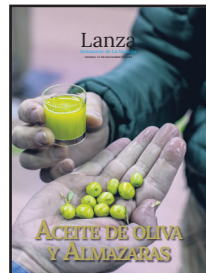


12 **CULTURA**
La ruta de los bombos guarda curiosos aspectos de la historia de Tomelloso

14 **POSTALES DEL UNIVERSO**
Nebulosas Trífida y de la Laguna

CUADERNILLO
CENTRAL

ESPECIAL
**ACEITE DE OLIVA
Y ALMAZARAS
2023**



32 **CAMPO**
Actualidad del sector

34 **BARRERA DE CORAL**
La tiranía del tiempo

36 **DEPORTES**
Juanlu Alonso,
solucionador de problemas

40 **OPINIÓN**
Diego Peris
Dos puentes sobre el Guadiana
Francisco Javier Soria
¡¡Atención!!

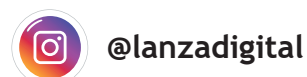
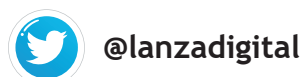
42 **SERVICIOS**
Cartelera, teléfonos de interés y horarios misa

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

47 **UN CINÉFILO COMPULSIVO**
*'Saben aquell'... Chistes, vasos de tubo,
cigarrillos, taburete y... amor del bueno*



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



Lanza
Semnario de La Mancha

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

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

Fotógrafos: J. Jurado, C. Manzano y E. Rosa. Técnico de Redacción: Antonio Luengo. DEPARTAMENTO COMERCIAL: Ronda del Carmen, s/n. 13002 Ciudad Real. Telf. 926 274696. Exclusiva publicidad nacional: EDITIN S.L. Exclusivas. C/ Esmeralda, 14 local. 28026 Madrid. Telf: 915770355. REDACCION y ADMINISTRACIÓN: Ronda del Carmen s/n. Telf: 926 274690. 13002 Ciudad Real. redaccion@lanzadigital.com

Tradición e historia



LANZA

En la recta final del año acontece una **actividad recurrente** desde hace cientos de años que ocupa la actividad de una gran parte de la población rural del centro y sur de España, y de la provincia de Ciudad Real en concreto.

Se trata de la recogida y el tratamiento de las aceitunas que finalmente darán uno de los productos más codiciados y valorados en la dieta mediterránea -en los últimos meses con el precio disparado- como es el **aceite de oliva virgen extra (AOVE)**.

Las **almazaras** tienen ya sus sistemas a punto para recibir la cosecha, que en la campaña 2023-2024 se estima que en Ciudad Real rondará las 43.000 toneladas, la mitad de la cosecha de Castilla-La Mancha.

En esta región, que es la segunda productora en España, se elabora el 3 por ciento de la producción mundial de aceite de oliva por lo que esta semana dedicamos un amplio espacio a conocer el sector, el funcionamiento de las almazaras y la situación actual de un **proceso de elaboración cada vez más tecnificado** con el único objetivo de conseguir un producto final de alta calidad.

Los números dan una idea de la dimensión de esta industria que cuenta con **1.836 almazaras instaladas en España** de las que 259 (el 24%) están en Castilla-La Mancha y, de estas, 78 en la provincia de Ciudad Real.

De todo ello hemos hablado con líderes del sector entre los que se encuentra Elsa Bravo, responsable de Calidad del **Grupo Montes Norte**, propietario de la mayor almazara de Castilla-La Mancha capaz de molturar un millón de kilos de aceitunas al día.

Otro interesante asunto que ocupa un lugar destacado en nuestras páginas es **Laminium**, uno de los yacimientos arqueológicos más ricos y relevantes de la provincia.

Oculto bajo el suelo de Alhambra, localidad situada en un privilegiado promontorio cruce de caminos en el sur de la península ibérica durante milenios, atesora **restos de pobladores nómadas de hace 4.000 años** y otros más recientes de íberos y romanos.

La carta arqueológica de la provincia documenta 140 yacimientos en el término municipal de esta localidad, que pretendemos dar a conocer someramente esta semana -tarea harto complicada ante tal cantidad de riqueza- a través de las palabras de Francisco Gómez, presidente de la **Asociación Tierra Roja**.

En esta misma línea, para conocer y divulgar el pasado y la historia de la provincia, publicamos un reportaje sobre la **Ruta de los Bombos** celebrada hace escasos días en Tomelloso con motivo del Día Europeo del Enoturismo, organizada por Saber Sabor de la mano del experto Antonio Bellón Márquez, guía y responsable de esta asociación.

Una interesantísima actividad aderezada por Bellón con apuntes históricos, leyendas y curiosidades sobre la comarca y estas singulares construcciones, algunas con más de 200 años, que hacen del **patrimonio etnográfico de Tomelloso** algo único.

Espero que estas lecturas junto con los contenidos que hemos elaborado para las habituales secciones de **opinión, campo, cine, literatura y motor** te hagan más agradables los próximos siete días.

Feliz semana.

Raúl Gratacós
Adjunto a la Dirección

Los secretos de Laminium: la tierra a la que ninguna civilización renunció

Texto: Noemí Velasco
Fotos: Clara Manzano

La Alhambra manchega se ha convertido en una auténtica mina de conocimiento para la arqueología y la historia. Los togados romanos expuestos en la plaza reflejan el antiguo esplendor de la ciudad romana de Laminium, pero en este lugar único por la cantidad y la monumentalidad de los restos hallados ha habido pobladores desde hace 4.000 años. Hombres del Bronche, íberos, romanos, visigodos, musulmanes y cristianos: todos dejaron su huella



Su En el norte del Campo de Montiel, un cerro amesetado controla la llanura. Su tierra es roja y fértil, el agua corre por ríos, arroyos y manantiales, y durante milenios ha sido cruce de caminos. La Alhambra de La Mancha no tiene patio de los leones ni techos con mocárabes, pero es el territorio al que nunca ninguna civilización renunció, donde pobladores nómadas dejaron su rastro hace 4.000 años, donde íberos y romanos convivieron. El subsuelo, convertido a lo largo del tiempo en una especie de 'sándwich' de culturas, es una mina de conocimiento, y los secretos desvelados un imán para curiosos y amantes de la historia.

“La carta arqueológica tiene documentados en el término municipal de Alhambra alrededor de 140 yacimientos, entre poblados del paleolítico, íberos, villas romanas, asentamientos árabes y cristianos”, comenta Francisco Gómez, presidente de Tierra Roja. Formada por ochenta personas, esta asociación se ha convertido en custodia de la historia, promotora de campañas arqueológicas junto al Ayuntamiento y, sin duda, gran divulgadora del patrimonio de Alhambra. No solo gestiona el Museo Arqueológico, sino que promueve seminarios, guía rutas turísticas y es la organizadora de las Jornadas Ibero-Romanas Laminitanas, que cada año atraen a miles de personas. Lo más curioso es que, aparte de dos historiadores, la mayoría de los socios son aficionados, comprometidos con el desarrollo local.

Los pobladores de hace 4.000 años

Varios bifaces, piedras talladas por las dos caras, que se utilizaban como herramientas para “cazar y despíezar” los animales, describen la génesis de Alhambra. Son el testigo del paso de grupos trashumantes en los entornos fluviales. Están expuestos en el Museo Arqueológico, al igual que los fragmentos de cráneos humanos aparecidos en varios túmulos del cerro del castillo. La prueba del carbono 14 reveló que tenían 3.800 años. Este museo es uno de los mejores puntos para comenzar o terminar una ruta por la localidad, pues incluye la secuencia cronológica y multitud de tesoros. Además hay que pasar por Mirador del Calvario, que ofrece una de las mejores vistas a la Sierra de Alhambra y el Campo de Montiel.

La cultura de las motillas describe el Bronce Manchego y para encontrar vestigios solo hay que andar 3 kilómetros desde el casco urbano de Alhambra en dirección norte. El Cerro Bilanero, que no es una mo-



tilla, sino una morra, porque está en elevación, estuvo habitado entre los siglos XXI y XIX antes de Cristo, y fue uno de los poblados de la Edad de Bronce en la Península Ibérica con menor tiempo de ocupación. Estuvo en activo entre 40 y 115 años, y lo más curioso es que no existen evidencias de episodios violentos que lo llevaran a su desaparición. Ni guerras, ni incendios: el ocaso del Cerro Bilanero es todo un misterio.

El león íbero de Alhambra

Para seguir la cronología, los pasos de Tierra Roja tienen que regresar al casco urbano. Hay dos piezas que describen el pasado de Alhambra como oppidum ibérico previo a la llegada de los romanos. Eusebio López, que es también miembro de Tierra Roja, comenta que “existen indicios de que la cultura íbera, en el seno de la región conocida como Oretania, construyó una ciudad fortificada en la zona norte del cerro

de Alhambra”. Francisco Gómez hace referencia a dos esculturas que aparecieron en la necrópolis ibero-romana. Por un lado, “un león que protege la cabeza de un guerrero íbero” y, por otro, “la cabeza de un toro o un lobo”. Estas dos piezas se pueden contemplar en el Museo Provincial de Ciudad Real, que es depositario de muchos de los hallazgos, y en Alhambra existen reproducciones.

Es a partir de aquí, cuando la cantidad de restos se multiplican. Francisco Gómez explica que “existen evidencias de la convivencia de íberos y romanos”, e incluso del proceso de “romanización” de la cultura íbera. Lo refleja la urna funeraria de Fortunata, que va acompañada de una leyenda íbera y que hoy es una de las joyas de la exposición ‘Atempora Ciudad Real. Un legado de 350.000 años’, que recoge también el Museo Provincial. “Todo parece indicar que los íberos acep-

Este boli me lo pido

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

5€ Cómpralo en unjugueteunailusion.com

Colabora:



taron las condiciones romanas, empezaron a convivir con ellos y asumieron sus tradiciones”, explica Gómez. En este caso, la urna está fabricada por un indígena ibero, acompañada de unos platos de terra sigillata, una cerámica puramente romana.

En busca de Laminium

Solo hace falta mirar al suelo para saber el motivo que llevó a los romanos a asentarse en Alhambra a finales del siglo III antes de Cristo y de una forma que no pasó ni en Alarcos ni en el Cerro de las Cabezas. Se desconoce si “hubo enfrentamiento bélico previo al acuerdo o no”, pero lo cierto es que, según insiste López, “mientras que en otros puntos de la provincia los romanos llegaron y arrasaron, aquí se asentaron para formar una ciudad en la zona sur”. Uno de los motivos fue que a 3 kilómetros de allí pusieron en marcha una explotación de piedra arenisca, conocida como moliz, que

tenía “unas características excepcionales para afilar” y que viajó por todo el imperio.

La localización de las canteras en el paraje conocido como Los Molares, en el entorno de la ermita de la Virgen de Fátima, es una de las pruebas que permiten localizar Laminium en Alhambra. Y esto es importante, pues tal y como ha ocurrido con lugares tan míticos como la Atlántida, investigadores han discutido a lo largo de la historia el enclave en el que estuvo situada la gran ciudad romana que conectó Toledo y Zaragoza con el sur de Hispania. Daimiel y Villarrobledo eran los otros dos municipios que entraban en disputa, en parte porque las medidas del geógrafo Claudio Ptolomeo, que cartografió el territorio, “no eran exactas”.

Las crónicas de Plinio el Viejo, la monumentalidad de los restos arqueológicos y la gran cantidad de material

encontrado en Alhambra, donde en puntos como el antiguo vertedero romano “los restos cerámicos superan ya los 2 millones de fragmentos”, terminan de despejar la incógnita. Eusebio López explica que “el escritor romano mencionó en el siglo I después de Cristo que a tres leguas de Laminium se encontraban las canteras del imperio romano”. Había 3 en todo el imperio, pero “la de Alhambra era la mejor”. Se utilizaba para afilar las espadas y sobre todo para las cuchillas de los barberos. Todavía hoy se puede observar cómo se realizaba la extracción en la necrópolis visigoda.

Ahora bien, aparte de la piedra moliz, ¿qué tiene Alhambra para que tantas civilizaciones hayan pasado por aquí? Gómez explica que “el enclave es excepcional, porque es un cerro de 800 metros que domina todo el territorio y además siempre ha sido un cruce de caminos”. Por este lugar pasaba la Vía XXXI, que venía de Mérida, tras pasar por Sisapo en La Bienvenida (Almodóvar del Campo) y Puebla del Príncipe, que era una mansio romana, es decir, una parada oficial utilizada por el gobierno y comerciantes en sus viajes. También partía la Vía XXIX hacia Zaragoza, llamada entonces Caesaraugusta. De hecho, hace poco se encontró un miliario -una de las columnas que indicaban los kilómetros que quedaban hasta un destino- con la dirección para Laminium. Llevaba “el nombre de la vía, el de la persona que había hecho el tramo y el año”, señala López.

La riqueza de recursos agropecuarios hizo el resto para que los romanos se asentaran en este municipio por el que pasan los ríos Azuer, Cañamares y Tortillo. La abundancia de manantiales también favorecía el aprovechamiento del suelo para la ganadería y la agricultura. En esta época, había “olivos y viñas” en el entorno, y desde Tierra Roja señalan que “se piensa que posiblemente habría un acueducto desde la Sierra de Alhambra” hasta la ciudad. “Ya nadie puede discutir que Laminium está en Alhambra”, insiste Eusebio López.

Las joyas de Alhambra: los togados romanos

Expuestas bajo un frontón y entre cuatro columnas que simulan un templo en la plaza de España, dos togados -la cabeza no se conserva- y tres inscripciones en mármol son la “joya” de Alhambra. No se saben a quién pertenecen, pero sí que se tallaron a finales del siglo I o inicios del siglo II después de Cristo. Estas estatuas, de un hombre y una mujer, contribuyen a forjar la idea de que este lugar acogió una ciudad romana

relevante, articulada en torno a un foro, y que contó con edificios fundamentales en la vida social y económica de la época, como un templo, un teatro o unas termas. Denominadas togados, porque están vestidas con la 'toga', el atuendo distintivo de las élites sociales, solían erigirse en el foro o el templo.

Los acompañan tres inscripciones. Una hace referencia a un tribuno militar de la Legión XII Fulminata procedente de Rumanía y es interesante saber que, según explica Francisco Gómez, "este hombre pudo traer unos collares auténticos de los indígenas dacios". Lo dice porque "en el vertedero han aparecido unas cuentas de un collar de oro de esta tipología". En 2022, Rumanía cedió el "tesoro de los dacios" al Museo Arqueológico Nacional de España y precisamente "un collar muy similar estuvo expuesto". Ha sido uno de los últimos hallazgos del yacimiento del vertedero.

Conocer cada detalle de los elementos que aparecen en Alhambra ofrece una lección de historia y así ocurre con otra de las inscripciones, que según explica Gómez, "es un ara de ofrendas", un altar de piedra con forma de pedestal que pudo ser utilizado por Licinia Macedónica, una sacerdotisa. Esta mujer rendía culto a los emperadores y, en concreto, a Octavio César Augusto, primer emperador, que gobernó desde el año 27 antes de Cristo hasta su muerte en el 14 después de Cristo, y que al morir se autoproclamó "dios". Sin duda, es el periodo de mayor esplendor de Alhambra.

Denarios romanos y 650 sellos de ceramistas

Tras la pista de los vestigios romanos, Francisco Gómez y Eusebio López acaban en la iglesia parroquial de San Bartolomé. Su origen se remonta al siglo XIII, aunque sufrió modificaciones y el edificio definitivo data de 1700 con estilo mudéjar. En el exterior, justo en la parte correspondiente al altar mayor, se pueden observar varios sillares del antiguo templo romano. López señala que "el hecho de que los togados aparecieran en el entorno de esta iglesia refuerza la hipótesis de que en este lugar pudo estar el antiguo templo romano". En el interior se conserva una gran pieza de mármol que hace de pila bautismal.

Fuera de la iglesia, al igual que ocurre en la plaza de España con una bodega, está musealizado un aljibe de almacenamiento de agua de la época romana, que se puede observar bajo el suelo acristalado. Esto hace sospechar que "muy cerca de allí podrían estar las termas". La asociación Tierra Roja repite que "la monumentalidad de los elementos encontrados refuerza la idea de Laminium como gran ciudad dentro de Hispania".

Para completar la inmersión en el pasado de Laminium hay que acudir de nuevo al Museo Arqueológico de Alhambra, que además de piezas de la prehistoria, tiene una colección de cerámicas de tradición ibérica, sigillata romana y monedas. Francisco Gómez advierte que "en el vertedero han aparecido 200 monedas", entre ellas "seis denarios de plata" del Alto Imperio. También ases ibéricos de bronce de la época republicana y cecas íberas de Cástulo y Obulco. "Se han encontrado monedas de toda la cronología de emperadores", señala el presidente de la asociación.

Y otro dato que habla de la gran magnitud de los hallazgos. Mientras que en toda la provincia de Ciudad Real se contaban hasta ahora "300 sellos alfareros", solo en Alhambra "han salido a la superficie 650". En total, el Museo Arqueológico de Alhambra tiene expuestas "860 piezas" y el "98 por ciento han sido reco-



gidas en el término municipal de Alhambra".

La necrópolis visigoda tallada en la roca

La ruta no concluye con el periodo romano, pues Alhambra posee una necrópolis visigoda "única" en Ciudad Real. No existe nada parecido. Localizada en la ladera sur del pueblo, Eusebio López explica que "la necrópolis de Las Eras se trata de un conjunto funerario del siglo V después de Cristo" y su particularidad es que "se conservan 65 tumbas rupestres, talladas en la roca madre". Las hay ovaladas, rectangulares, trapezoidales, no coinciden en tamaño, ni en profundidad. Todas tienen orientación "este-oeste", excepto una que tiene colocación norte/sur por una causa desconocida. El cementerio acogió las sepulturas de cerca de 200 personas, la mayoría son individuales y alguna colectiva, que podrían pertenecer a un mismo clan.

En el interior se han encontrado desde restos de cal, "que se utilizaban para evitar las infecciones y demás enfermedades", hasta "restos de clavos y maderas de parihuelas o ataúdes", aunque han sido las menos. La mayoría de los enterramientos eran directamente en la fosa. A las que no eran profundas se les hacía un cerco y se les colocaba una tapa. Asimismo, López explica que "la necrópolis tiene un sistema de canalización por canaletas, para salvar y desviar el agua". La localización en la ladera sur, "al sotavento y en la entrada al pueblo", tenía como objetivo "evitar el olor de los muertos".

En las Relaciones Topográficas de Felipe II, elaboradas en el siglo XVI, aparecen mencionados "enterramientos de notable antigüedad" que corresponden con esta necrópolis, pero no fue hasta los años 80 y 90 cuando se excavaron y musealizaron, de forma paralela al descubrimiento del circo romano durante las obras del desvío de la carretera N-430. Justo en frente de la necrópolis, al lado del colegio, también se puede observar un sarcófago tardorromano trapezoidal tallado en piedra moliz. Aquí también hallaron una inscripción dedicada a Octavio César Augusto, conservada en el

Museo Arqueológico. En este espacio, en el que se mezclan enterramientos con habitáculos, es fácil imaginar cómo las diferentes civilizaciones reutilizaron elementos arquitectónicos.

Árabes y cristianos

La corona de Alhambra es su castillo. Eusebio López señala que "erróneamente atribuido a los árabes, en concreto a la dinastía omeya, hoy sabemos que es de época cristiana". De la época islámica, en torno al siglo X después de Cristo, ha aparecido una maqbara, un cementerio con 20 difuntos, en la villa romana de Los Villares, donde a la vez se han documentado "50 metros cuadrados de mosaico romano".

En el cerro del castillo, es posible que antes de la reconquista los musulmanes construyeran un torreón, "del que hay indicios en la cimentación". En la actualidad es imposible su visita, porque es privado, de hecho, su apertura es "una de las luchas constantes del pueblo". Está claro que la recuperación del pasado en demasiadas ocasiones entra en conflicto con intereses particulares y este caso no es el único, en un pueblo donde cada construcción en el casco urbano exige catas arqueológicas e intervenciones que no impliquen la destrucción de restos, como ocurre en ciudades como Córdoba o Toledo. Es el precio de vivir en un lugar donde la historia fluye a borbotones.

Llega el final. El último punto del mapa para el turista es el Museo Etnográfico, que incluye numerosos elementos relacionados con los oficios tradicionales y el trabajo en el campo típicos de la vida tradicional manchega. Una vez aquí, desvelados los restos hallados durante años de investigación por parte de diferentes universidades y conocidas las curiosidades, los personajes y los contextos, el turista ya cuenta con las piezas necesarias para construir, como si fuera un rompecabezas, la historia de Alhambra.

Cercanía es tener tu préstamo¹ en el móvil o a través de tu gestor

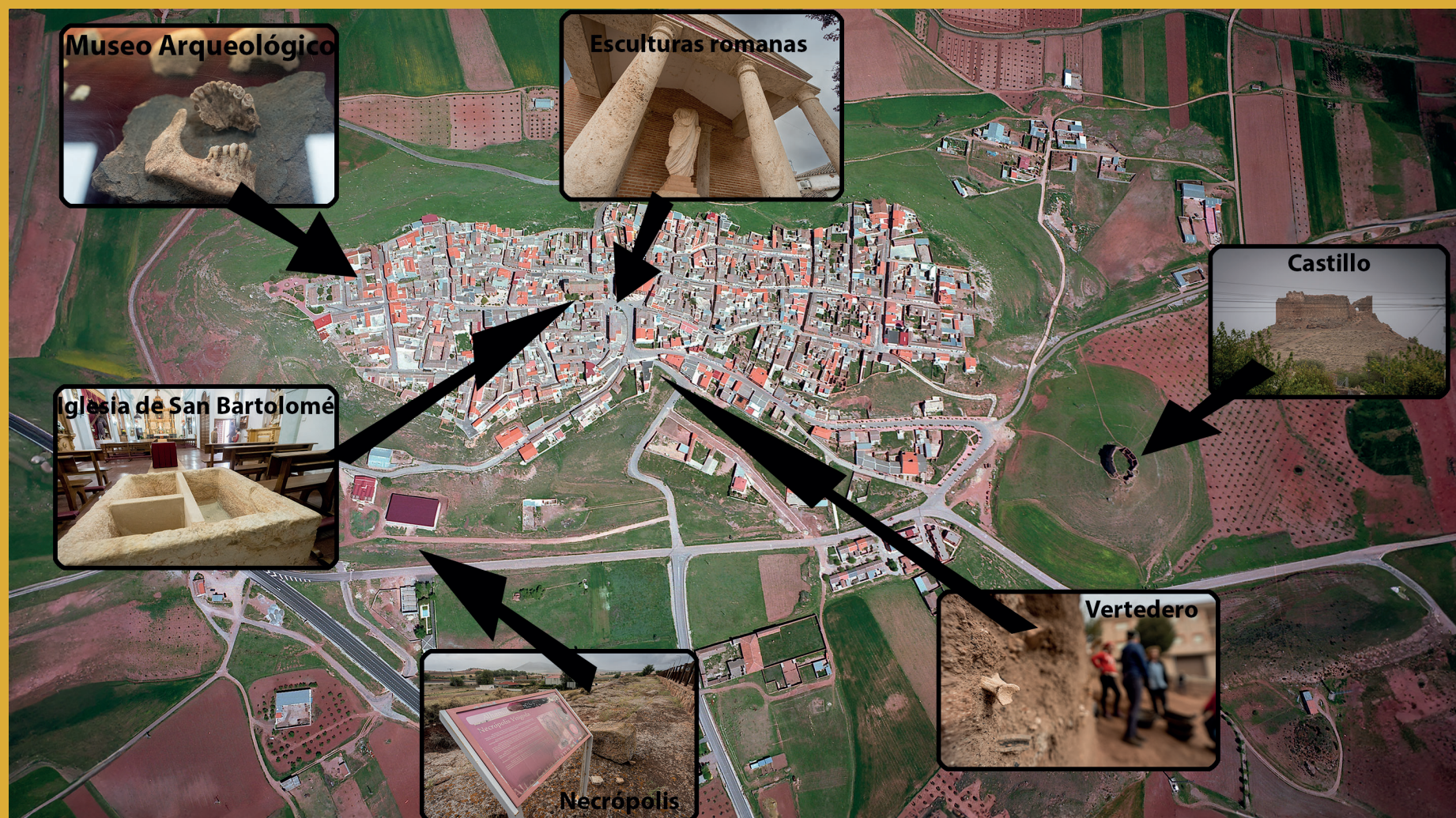
En CaixaBank sabemos lo importante que es estar acompañado y sentir que hay alguien que comparte tus ilusiones.

Por eso, para que puedas hacer realidad las tuyas, tienes varias opciones de financiación al alcance de tu mano y puedes solicitarlas desde el móvil o a través de tu gestor.

Infórmate en tu oficina o en [CaixaBank.es](https://www.caixabank.es)



1. Siempre que se mantengan las circunstancias económico-financieras del solicitante en el momento de la solicitud. NRI: 5882-2023/09681.



UN TORO DE BRONCE: EL ÚLTIMO HALLAZGO EN EL VERTEDERO

La figurilla de un toro en bronce, un animal sagrado y simbólico para los romanos, ha sido el último gran hallazgo en el yacimiento del vertedero ibero-romano de Alhambra. Lo confirma el arqueólogo Francisco Torres, que dirige desde mayo las excavaciones impulsadas con un plan de empleo del Ayuntamiento. Recuerda que se suma al hallazgo de un fragmento de máscara teatral en terracota del siglo I después de Cristo y que es “la más antigua hallada en Ciudad Real”.

El vertedero está siendo un nido de conocimiento sobre las tradiciones y las formas de vida en Laminium. En las laderas del cerro de Alhambra, antes utilizadas como zona de cultivo, los romanos depositaban lodos, restos alimenticios y animales muertos, pero también enseres domésticos, ánforas de aceite, vasos en sigillata, lucernas, pavimentos de las viviendas de la época republicana y cubiletes de rotos en las tabernas del foro.

Acumula años de experiencia, pero Francisco Torres confiesa que “nunca había estado en una excavación donde apareciese tanto material continuamente”. Se desvela en capas, como si las diferentes épocas de la historia fueran los pisos de un ‘sándwich’. La producción anfórica es espectacular, superan “los 2 millones de fragmentos”, pero es que en esta parcela de 1.500 metros cuadrados de la ladera meridional del oppidum han aparecido figuras decorativas, elementos de metal, objetos de aseo personal y monedas.

La primera máscara teatral de Ciudad Real

El toro de bronce está en proceso de restauración y estudio. En cambio, los arqueólogos ya han construido el pasado de la máscara teatral. Las investigaciones apuntan a que es una máscara escénica femenina de tipo trágico perteneciente a la Comedia Nueva griega, y no presupone la existencia de un teatro como gran obra arquitectónica, al estilo de los construidos en

grandes ciudades de Hispania, sino más bien la presencia de compañías de actores itinerantes, que podrían actuar en espacios públicos.

En el fragmento, correspondiente a la parte inferior izquierda del rostro, se aprecia parte del rizo del cabello, el opérculo para introducir la cuerda que fijaría la máscara a la cabeza de la actriz, la zona inferior del ojo izquierdo, el pómulo izquierdo, la mitad izquierda de la nariz y la mitad superior de la boca. La pieza además conserva los colores rojizos del labio y el pómulo, así como el negro azulado en el ojo y la mejilla.

La Comedia Nueva

Sobre la tipología escénica romana en la Comedia Nueva griega de finales del siglo I después de Cristo se conoce la existencia de 44 personajes cómicos y 25 trágicos. Entre ellos, 17 son masculinos y 8 femeninos, grupo al que pertenecería la máscara. Así pues, la máscara serviría para la representación de la “joven virgen de pelo ondulado” o la “vieja gorda”, un personaje grotesco con pómulos abultados.

Está claro que la expresión de la terracota muestra a un personaje femenino en actitud grave que, según las investigaciones, “anunciaría noticias o representaría a un personaje trágico”. Normalmente, los actores acompañaban las máscaras de pelucas y barbas con pelo hecho de crines de caballos o hebras de esparto teñidas en colores vivos y llamativos, asociadas a un significado como los ropajes.

De esta forma, el hallazgo permite asegurar que existieron representaciones teatrales en Laminium a principios de la nueva era y muy probablemente anteriores a la promoción del oppidum como municipium, en el que familias poderosas como los Licini comenzaron con la monumentalización del foro, que se piensa que estuvo situado en lo que hoy es la plaza de la Diputación.

Cuenca: Naturaleza, patrimonio y gastronomía para disfrutar este otoño

Cuenca resulta ideal para realizar una escapada cualquier fin de semana de noviembre o durante el Puento de diciembre. Naturaleza, historia, patrimonio, cultura, arte y gastronomía, esta última de la mano de Raíz Culinaria, son algunos de los atractivos que ofrece esta provincia durante cualquier época del año

Texto: **Fran Solís / Lanza**

Fotos: © **Turismo de Castilla-La Mancha**
David Blázquez

El recorrido puede partir desde Cuenca capital. Esta ciudad Patrimonio de la Humanidad y Capital Española de la Gastronomía en 2023, puede deleitar al viajero con deliciosos platos típicos de la gastronomía conquense, y que también pueden degustarse en otras zonas de la provincia, como el alajú, el atascaburras, los borrachos, la caldereta de carne de caza, los gazpachos manchegos, el mojete, las migas con huevo, el morteruelo o los zarajos.

El Museo de Paleontología y el Museo de las Ciencias de Castilla-La Mancha son perfectos para empaparse de la cultura y del saber del territorio. El primero alberga fondos procedentes de las intervenciones paleontológicas en los yacimientos conquenses de Las Hoyas y Lo Hueco. El Museo de las Ciencias tiene entre sus instalaciones permanentes un planetario y un recorrido por la historia de la astronomía desde las primeras civilizaciones.

Otro museo que merece ser visitado es el de Arte Abstracto, situado en las Casas Colgadas, y que exhibe de forma permanente una colección de pinturas y esculturas de artistas españoles de la generación abstracta de los años 50 y 60.

El Museo-Fundación Antonio Pérez es otro de los tesoros culturales de la capital conquense, con obras repartidas por más de 30 salas dentro de un recorrido por el informalismo y el arte pop. Tienen especial presencia Andy Warhol y Antonio Pérez, pasando por Canogar y Chillida, Millares y Equipo Crónica. De parada obligada es la Colección Roberto Polo con el Centro de Arte Moderno y Contemporáneo de Castilla-La Mancha (CORPO), ubicado en la antigua iglesia de Santa Cruz.

Dentro de la arquitectura civil y religiosa de la ciudad de Cuenca sobresale la Catedral, una de las más bellas de Castilla-La Mancha, y las Casas Colgadas, que representan el símbolo indiscutible de Cuenca.

Si lo que se quiere es disfrutar de la gastronomía de alta escuela, en la capital conquense está el restaurante Casas Colgadas, una casa emblemática que reabre sus puertas de la mano del reconocido chef Jesús Segura. En Cuenca capital también está el restaurante Raff San Pedro (1 sol Repsol, Recomendado Michelin, Premio de Gastronomía CLM), que invita a recorrer la historia de



la tierra a través de sus recetas, olores, sabores y texturas de la mano del chef Miguel Escutia.

Los viajeros podrán degustar a su vez en esta ciudad las delicias de Olea Comendador (Bib Gourmand Michelin, Recomendado Repsol), donde el chef Eduardo Albiol pone en el sabor la prioridad absoluta de su trabajo. Por su parte, El Figón del Huécar (Premio de Gastronomía CLM, Recomendado Repsol), con Mercedes Torres al mando y Ángel Gomes a los fogones, ofrece una amplia carta y menús de cocina nacional y manchega.

El viaje bien puede proseguir hasta el Parque Natural de la Serranía de Cuenca, donde se pueden practicar numerosas actividades relacionadas con el turismo activo. A su vez, la Serranía de Cuenca posee un alto valor astronómico y es un impresionante destino Starlight. En plena Serranía de Cuenca se encuentra el municipio Huerta del Marquesado, que da cobijo al restaurante Fuentelgato (1 Sol Repsol) y que destaca por su cocina libre y dinámica que se adapta al mejor producto y su temporalidad de la mano de Olga García y Álex Paz.

La Ciudad Encantada de Cuenca es otro de los atracti-

vos de la provincia. Situada en pleno corazón del Parque Natural de la Serranía de Cuenca, aquí el viajero podrá conocer y aprender el proceso geológico del karst y admirar sus formaciones que despiertan el interés de los visitantes y curiosos.

Siguiendo con el turismo de naturaleza, otro lugar ideal será El Hosquillo, un parque natural en el que se crían especies para la caza sostenible, y que permite ver en su entorno a osos, lobos, cabras montesas, ciervos, gamos, corzos y jabalíes.

El viaje por la historia de la provincia de Cuenca nos hace llegar hasta el yacimiento de Noheda, una villa romana situada en la parte central de la Península Ibérica, a apenas 18 kilómetros de Cuenca. El yacimiento es conocido mundialmente por albergar el mosaico figurativo más importante del Imperio y está compuesto por restos inmuebles de una villa romana.

El periplo por la provincia de Cuenca puede concluir en el Parque Arqueológico de Segóbriga, constituido en torno a la ciudad romana de Segóbriga, en el término municipal de Saelices. Este enclave inicialmente fue un castro celtibérico para posteriormente ser una ciudad romana. Dentro del Parque Arqueológico, conviene visitar el Centro de Interpretación para conocer mejor los secretos de Segóbriga.

RAÍZ CULINARIA
CASTILLA-LA MANCHA

Castilla-La Mancha

EN UN LUGAR
DE TU VIDA

La ruta de los bombos guarda curiosos aspectos de la historia de Tomelloso

Texto y Fotos: **Francisco Navarro**

Lanza, testigo de excepción de la Ruta Senderista de los Bombos celebrada con motivo del Día del Enoturismo





Tomelloso está celebrando distintas actividades con motivo del Día Europeo del Enoturismo. Una de ellas ha sido una actividad de senderismo, llamada Ruta de los Bombos, que tuvo lugar el pasado domingo 12 de noviembre. Organizada por Saber Sabor, participaron más de cincuenta personas, entre ellas este periodista. Una actividad con un marcado aspecto solidario, dado que el importe de la inscripción va a ser donado íntegramente a Cáritas.

En una agradable mañana otoñal pudimos conocer de primera mano, gracias a las interesantes explicaciones de nuestro guía y responsable de Saber Sabor, Antonio Bellón Márquez, estas construcciones que hacen que, junto con las cuevas, el patrimonio etnográfico de Tomelloso, sea único. Unos abrigos levantados piedra a piedra, con el afán de los hombres y mujeres de Tomelloso como única argamasa, que están perfectamente integrados en el infinito paisaje manchego. No nos cansamos de señalar que los bombos son una de las señas de identidad más indelebles de la ciudad, su pasado y la lucha por la subsistencia de sus pobladores.

Conducidos por Antonio Bellón, nos dispusimos, pasadas las 9 y media de la mañana a acometer la ruta. Nos previno nuestro cicero de que íbamos a recorrer aproximadamente doce kilómetros en un trayecto absolutamente llano —de hecho, el único desnivel al que nos enfrentamos fue el puente que salva la autovía A-43—. Bellón, durante la presentación del recorrido, nos metió en el cuerpo el gusanillo del conocimiento anunciando que habría paradas estratégicas “sobre todo para comentar aspectos sobre nuestra historia y nuestro enorme patrimonio etnográfico, en este caso los bombos de Tomelloso”.

La Venta del Jumillano

Nos detenemos en uno de los muchos cruces del Camino Real; una intersección que atraviesan el Camino de las Carretas, que desde el cruce se llama de Santa Catalina, y el de la Venta del Jumillano. El paraje se conoce como La Venta, algo que cobra sentido con la explicación de Antonio Bellón. Nuestro guía nos relata que en esa intersección de vías se encontraba la Venta del Barón Solar Espinosa o Venta del Jumillano, de la que hubo vestigios —que nos muestra en una foto— hasta hace unas décadas. En el punto en el que nos encontramos, según la explicación del guía, los investigadores sitúan una de las aventuras del Don Quijote “donde ocurrieron algunos sucesos interesantes, como la aventura de los títeres y de Maese Pedro y su mono adivino”.

Otro episodio curioso que relató nuestro guía es que el cuarto Barón de Solar de Espinosa contrajo matrimonio con María Concepción Rodrigo de Villamayor Fernández de la Luz, que era la nieta de Ángela Peñacarrillo Morales, la persona que promovió en 1777 la construcción de la Posada de los Portales. Una hija de ese matrimonio, María Concepción Espinosa de los Monteros, fue esposa de Antonio Cánovas del Castillo, presidente del Consejo de Ministros durante la Restauración.

Infinitos tonos de ocre

Tras la interesante parada seguimos avanzando por el Camino Real, asfaltado. El otoño —para muchos y a pesar de su brevedad, la mejor estación para conocer La Mancha— nos muestra los infinitos tonos de ocre de un paisaje único. Las viñas se yerguen ma-



jestuosas a ambos lados del camino, predominan los emparrados, aunque quedan algunas viñas tradicionales. El marrón de la tierra, los ocre y amarillos de las vides y el gris del cielo componen una estampa que habría firmado, sin ninguna duda, Antonio López Torres.

Nos desviamos del camino principal hacia el sur, en dirección a Don Martín, atravesando una viña. Los majestuosos bombos —más de una docena de ellos—

han escoltado desde la distancia nuestro trayecto formando parte del paisaje, integrados en él. Antonio Bellón nos anuncia que, a partir de ahora, nuestro contacto con estas construcciones únicas va a ser más cercano.

Aprovecha la parada el cicero para indicarnos que nuestro viaje atravesará el Camino de los Bombos e irá buscando el Camino de Cicateros. La etimología de la palabra “cicatero”, apunta, es la de una persona



poniendo en marcha la ganadería intensiva y estableciéndose en alquerías, como la de Malabad. En el siglo XVI se datan en dieciséis los asentamientos bereberes que hubo en la zona en la época musulmana. En los siglos XII y XIII estas tierras pasan a la Orden de Santiago “tras la mal llamado Reconquista”.

De esas alquerías, de la confluencia de caminos (la Cañada Real Conquense y el Camino Real de Carreteros), del “pozo Tomilloso, se pasa al asentamiento definitivo de nuestro Tomelloso, “la gran potencia vitivinícola que es ahora”.

Camino de los Bombos y explosión vitícola

En la mitad de la ruta aumenta la densidad de los bombos, pasamos al lado de ellos, nos paramos, entramos, curioseamos y, por supuesto, hacemos fotos. Muchas. De todas tipologías tamaños y estado de conservación, algunos están restaurados, otros medio derruidos, hay encalados y enlucidos, varios en la mera piedra, alguno con una enredadera cubriendo sus murallas. Cerrados, sin puerta, abiertos, vallados, hay tantas combinaciones como propietarios.

La necesaria parada para reponer fuerzas la hacemos en un bombo abierto al que pasamos los visitantes. Tiene dos cúpulas, está encalado y enlucido. Bellón aprovecha la parada para hablarnos de la explosión vitivinícola de Tomelloso y de los bombos.

La Mancha y, sobre todo, Tomelloso, devino en una potencia vitivinícola a partir de las plagas de la filoxera que asoló los viñedos franceses. “Tenemos un terreno prácticamente inmune a ese insecto”. Esa circunstancia hace que a Tomelloso acudan gentes de otras zonas para cultivar viñedos “esa es la razón que hace que nuestra comarca sea la mayor bodega del mundo”.

De esa herencia nos queda “nuestros bombos, muchos tienen más de doscientos años”. Relata nuestro guía que hasta prácticamente los años 60 del siglo pasados “los estuvimos construyendo”. Se dejaron de erigir “porque ya no eran necesarios”. Y es que, dada la escasez de término municipal de Tomelloso, cuando comenzó el auge del viñedo “las tierras no estaban tan cerca como nos hubiese gustado”. Por lo tanto, los bombos se construían “como refugio de nuestras familias para las labores del campo. Antes de la llegada de los vehículos a motor no se podían permitir el lujo de ir y venir diariamente a Tomelloso. Por eso tenemos tantos y tan grandes bombos, algo de lo que hay que estar orgullosos”.

Para acabar, Bellón detalla que, en el término de Tomelloso, de apenas 25.000 hectáreas, hombres y mujeres llegaron a construir casi 300 bombos. Pero se levantaron 700 más en los términos colindantes “primero llegó la filoxera y luego nos expandimos los tomelloseros”. Y es que, cada vez que había una subasta fruto de las desamortizaciones de Mendizábal y Madoz, un tomellosero o tomellosera “compraba la tierra, plantaba una viña y construía un bombo”. Reitera Bellón que los construyeron las gentes de Tomelloso “y todavía se mantienen 276 en nuestro término y más de 400 en los términos colindantes”.

Pero no solo viñas hay en el paisaje, los campos de almendros y pistachos, también los pinares, se hacen sitio entre las infinitas vides. La ruta termina, como no puede ser de otra manera en estos tiempos, con una foto de grupo en uno de los bombos más espectaculares de la zona.



miserable, ruin y en el lenguaje de germanía es una persona que “hurta bolsas”. Esto es, el de Cicateros era un camino de bandoleros, “que había que evitar”.

Alquerías y origen árabe

La ruta avanza por la línea imaginaria que separa los términos de Tomelloso y Villarrobledo, la linde de un emparrado y un pinar, hace en este caso de raya. Otra parada y otra gozosa referencia histórica de Antonio Bellón. Malabad, en esta ocasión. La conocida finca

que está al otro lado de la A-43, Malhabad en árabe, era una antigua alquería de la época musulmana. En la época de la dominación islámica, relata Antonio Bellón, lo que ahora conocemos como Tomelloso estaba encuadrado dentro del territorio de Abeyezat, la Torre de Vejezate, “futura encomienda de la Orden de Santiago”. Los bereberes masmuda pertenecientes a la tribu de Abu-ben-Gazat, (de donde viene Torre de Gazate), ocuparon estas tierras, aprovechando los caminos y los recursos hídricos subterráneos,

Lanza

Diario de la Mancha

LANZA, EL FUTURO DEL PERIODISMO EN CIUDAD REAL



Encuétranos todos los días en
www.lanzadigital.com



Cristian Guerrero cantará en la presentación de los vinos de Vinícola de Valdepeñas

Texto y Foto: **Lanza**

La cooperativa Vinícola de Valdepeñas ha organizado el próximo sábado 25 de noviembre la presentación de sus nuevos vinos de la campaña 2023 con el concierto del cantautor flamenco Cristian Guerrero. Durante el concierto se ofrecerán varios vinos de la nueva añada acompañados de su correspondiente maridaje. El concierto se desarrollará en el Museo del Vino de Valdepeñas a las 21 horas y las entradas están ya disponibles tanto en la cooperativa como en el museo a un precio de 18€.

Cristian nació en Barcelona en el año 1986 en el seno de una familia con gran tradición flamenca. Su formación profesional la comenzó con solo trece años en los tablaos flamencos y las peñas catalanas. Ha actuado en importantes eventos como el XVI Festival de Jerez, con Israel Galván, Pastora Galván, Ramón Amador y José Valencia; el espectáculo del Ballet Flamenco de Andalucía con Rubén Olmo; La Tercera Biental de Flamenco "Enrique Morente" etc.

Esta joven Cooperativa fundada en 2016 elabora grandes vinos embotellados bajo sus marcas Concejal, Malala y V5. En su esmerada elaboración producen desde los jóvenes blancos Airén, Verdejo y su última novedad un Multivarietal elaborado con las variedades Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo. Hasta los tintos jóvenes, tintos roble y Crianzas. Pasando por las ediciones limitadas de sus vinos Premium que podemos adquirir con su marca V5 blanco, tinto y Orange Wine. Así como su mosto parcialmente fermentado y semidulce Malala.

Vinícola de Valdepeñas apuesta no sólo por la elaboración de vinos de calidad sino por acercar el mundo del vino a todos los públicos por lo que además de organizar actividades de todo tipo relacionadas con el vino como es el caso de este domingo 12 de noviembre donde maridan vino y flamenco. También ofrecen visitas de enoturismo a la bodega en las que realizan una visita guiada a la bodega, ubicada en la Autovía de Andalucía Km 198.300, incluyendo la visita a su viñedo propio que rodea la Cooperativa. Y como colofón a estas visitas ofrecen una cata de sus vinos en su molino Manchego. Para más información puedes visitar su página web www.coovival.com o llamando al teléfono 926 34 70 74.



25 Noviembre - 21:00 H.

CONCIERTO CRISTIAN GUERRERO Al baile: Marta Serrano

Acompañado de una cata maridada de 4 vinos de la nueva añada de Vinícola de Valdepeñas.

ENTRADAS
18€



CRISTIAN GUERRERO
25 NOVIEMBRE - 21:00 H.

Ayuntamiento de
Valdepeñas

Fundación
Museo
del
Vino
Valdepeñas

Museo del Vino:
Calle Princesa, 39 · VALDEPEÑAS (Ciudad Real)

Postales del Universo



NEBULOSAS TRÍFIDA Y DE LA LAGUNA.— Estos dos objetos están situados en la dirección que apunta al centro de nuestra galaxia, en la constelación de Orión (M8). Es una nebulosa de emisión, y se aprecia en su interior el cúmulo abierto de estrellas Herschel 36, que es el que ioniza el gas haciendo que brille roja de emisión similar a la Laguna en la parte derecha, una zona de reflexión azulada en la parte izquierda, y unas hebras oscuras (nebulosa oscura) en la parte superior.

Lanza

Semanario de La Mancha

VIERNES, 17 DE NOVIEMBRE DE 2023



ACETTE DE OLIVA Y ALMAZARAS



Almazaras, más tecnología para aumentar la calidad de los aceites de oliva

Castilla-La Mancha cuenta con 259, 78 de ellas en Ciudad Real, que apuntan a la importancia del sector oleícola en ambos territorios

Texto: **Julia Yébenes**
Foto: **C. Manzano**

Las almazaras conforman el principal eje de la elaboración de aceite de oliva, uno de los alimentos de más tradición y más saludable en la dieta de los españoles. Son las instalaciones donde se procesa el fruto del olivo, con un sistema físico cada vez más tecnologizado para garantizar la calidad de un producto altamente valorado, en la actualidad con altos precios. Aporta sabor y textura a los platos de manera directa, y transforma otros de

manera indirecta con su calentado en la fritura o el asado.

Su significado -como molino diseñado para triturar semillas- ya apunta al lugar donde se transforma la aceituna tras su recolección en lugares, como España, que son una potencia oleícola.

España cuenta con 1.836 almazaras, entre cooperativas e industrias privadas, según el censo nacional de instalaciones y operadores del Sistema de Infor-



mación de los Mercados Oleícolas (SIMO) del Ministerio de Agricultura. El 24%, 259, están instaladas en Castilla-La Mancha, y de éstas, 78 son de Ciudad Real, que apuntan a la importancia del sector en ambos territorios.

El porcentaje de almazaras cooperativas a nivel nacional es del 49,81 % (915), respecto a las 50,19% (922) de industriales (particulares), una distribución que se invierte en la producción: las privadas molturaron en la campaña 2021-2022 -último balance publicado por el MAPA- el 35,30% (526.000 toneladas) en la campaña 2021-2022, frente al 64,70% (966.000 toneladas) de las entidades con socios.

Son datos coincidentes con los resultados regionales -con 126 cooperativas y 137 privadas, y 44 y 36 provinciales- con el 60% en ambos casos de aceite molturado por empresas cooperativas (con 76.312 t y 34.240 t) y el otro 40% por las particulares (51581 t y 22.500 t).



Temperaturas y calidad

Las almazaras son infraestructuras que juegan un gran papel en la calidad del aceite durante su elaboración, especialmente ante la tendencia, cada vez más presente, de adelantar las campañas de recogida de aceituna, debido a los efectos del cambio climático. La temperatura es clave y los grados de más pueden perjudicar los aceites de mayor calidad.

Así lo explica Elsa Bravo, responsable de Calidad del Grupo Montes Norte, una de las compañías oleícolas de más dimensión en la provincia, que cuenta con la mayor almazara de la región, capaz de molturar un millón de kilos de aceituna al día.

“La diferencia en la calidad de los aceites es el tiempo desde que el fruto es recogido hasta su molturación”, dado que “si se alarga mucho perjudica el producto”. Por ello, explica la técnica, “lo más importante es procesar el fruto en un máximo de 24 horas”, en su caso con gran capacidad y disposición de sus instalaciones para acoger las partidas que llegan desde puntos de recepción más alejados a la almazara, ubicada en la localidad de Malagón.

“Nuestros agricultores saben que tienen que traer la aceituna del día, aunque sean pocos kilos”, con el fin de “poder controlar los procesos de temperaturas, que no sobrepasan los 27 grados”.

El quid está en los valores que alcanza el fruto en su recepción, cada vez más presente en meses más calurosos, y con el termómetro al alza en los promedios interanuales. Por ello, aconsejan bajar las temperaturas por debajo de los 27 grados, tal y como ya hacen en algunas industrias del sur del país, a través de sistemas para la refrigeración de la aceituna, cuando ha llegado a la tolva. De esta manera, preservan el fruto y evitan la producción de fermentaciones en el interior que puedan influir en que los aceites que obtengan no tengan las cualidades organolépticas esperadas.

Además, en Montes Norte tienen “diferentes líneas que nos permiten diferenciar calidades y variedad

des”, es decir, “se separan en recepción” para su procesamiento según tipologías -incluida la ecológica-, y “cuando el aceite está en los depósitos pulmón también se clasifica, se cata, se analiza y se almacena por calidad”, explica Bravo.

Este control del tiempo, igualmente, es necesario “para extraer la máxima cantidad de aceite de máxima cualificación”, un proceso cada vez más necesario por las producciones de olivos en intensivo y más desarrollado por las infraestructuras más tecnologizadas, “con máquinas más eficientes”.

De hecho, también han mejorado el sistema de centrifugación final, sin agua, para evitar el arrastre de elementos como polifenoles o antioxidantes, muy válidos en las propiedades de los aceites más excelentes.

Producción

Respecto a la producción, Castilla-La Mancha elabora el 3% de la producción de aceite de oliva mundial, y es el segundo productor de AOVE de España, con un 7% del total, tal y como recoge Cooperativas Agroalimentarias Castilla-La Mancha.

En la presente campaña 2023-2024, la producción en la provincia de Ciudad Real se situará en 43.000 toneladas, un 18 % por encima de la baja cosecha de la temporada anterior (36.291 toneladas) y un 10 % por debajo de la media de las últimas cuatro (47.800 t), según las estimaciones de producción del MAPA. La previsión provincial representa justo el 50% del volumen estimado a nivel regional, 86.000 toneladas, y corresponde a un crecimiento de casi un tercio (29%) sobre los resultados de la pasada recolección (66.655 t) en la autonomía y casi un 13% (12,9%) por debajo del promedio desde 2019 (98.772 t).

Todas las provincias castellanomanchegas registrarán un incremento de la producción respecto de la campaña pasada y, tras Ciudad Real, Toledo será la segunda provincia más productora, con 28.380 toneladas, un 52% más.

Los aceites de oliva de Ciudad Real se visten de calidad y reconocimientos

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

El mundo del aceite de oliva ha tenido que adaptarse a los nuevos tiempos compaginando en perfecta armonía tradición y modernidad con el fin de ofrecer el mejor producto al cliente. Cada vez son más numerosas las cooperativas y almazaras que apuestan por la calidad de sus elaborados mientras comercializan sus aceites a través de unos envases originales y novedosos, convirtiéndose, en muchos casos, en parte de su filosofía empresarial.

La provincia de Ciudad Real, donde se pueden contemplar inmensos mares de olivares, es mundialmente conocida por sus aceites de oliva, en especial los virgen extra, algunos de los cuales han sido merecedores de prestigiosos premios y reconocimientos en numerosos certámenes nacionales e internacionales de renombre.

Uno de los grandes exponentes en la elaboración de aceite de oliva que se puede encontrar en Ciudad Real es Palacio de Los Olivos, una almazara cuyo AOVE ha sido reconocido en reiteradas ocasiones como el mejor aceite del mundo dentro de la variedad picual, como así demuestra el Ewoo World Ranking, siendo sus elaborados “el resultante del esfuerzo y dedicación a sus olivos y su almazara”.

Oliva Palacios S.L. es una empresa familiar, propiedad de la familia Mora, que lleva por tradición más de 40 años en el mundo de la agricultura. Precisamente fue el amor hacia un producto básico y clave en la gastronomía y en la dieta mediterránea, como es el aceite de oliva virgen extra, así como la creciente tendencia hacia hábitos de alimentación saludables, lo que impulsó a la familia Mora a reconvertir unas tierras destinadas a la producción de cereales en un “magnífico olivar” de 260 hectáreas de la variedad de aceituna picual y a comenzar, hace ya diez años, un proyecto enfocado en la elaboración de AOVE de alta calidad, empezando a comercializar de forma activa su AOVE en 2016.

El responsable de la exportación de Palacio de Los Olivos, Luis Rubio, señala que “producir alta calidad es nuestra seña de identidad”, añadiendo que desde la almazara también apuestan “por la innovación y el impacto positivo en el desarrollo sostenible social, económico y medioambiental de nuestro olivar, aplicando técnicas agrícolas e industriales innovadoras, siempre respetuosas con el medio ambiente”.

Es por ello que el propósito de Palacio de los Olivos sea el de “crear un producto de alta calidad acompañado del cuidado de nuestros clientes, tanto del particular consumidor final como el de nuestros clientes profesionales, atendiendo siempre a sus necesidades concretas”.



Los aceites de Palacio de los Olivos presentan un novedoso y original diseño. Ello responde a que “un aceite de alta calidad debe ir acompañado de un elegante diseño”. Por ello, “desde el primer momento quisimos brindar al consumidor una experiencia completa de degustación con una botella que fuera atractiva para disfrutar plenamente de nuestro aceite”, tal y como señala Rubio.

Para el responsable de exportación de la empresa los numerosos galardones conseguidos por Palacio de los Olivos representan una “gran satisfacción” debido al “reconocimiento que ello supone a la labor realizada durante estos diez años, tanto en lo que se refiere al trabajo de campo en el olivar, como el trabajo en la elaboración del aceite en la almazara”.

A este respecto apunta que para el cliente que no conoce sus aceites “supone un atractivo a la hora de comprarlos”, indicando que al final son los citados clientes los que “tienen la última palabra para fidelizarse con la marca si la calidad de ésta responde a las expectativas que dichos reconocimientos generan. Y pensamos que así lo ha hecho a lo largo de los años”.

En la provincia de Ciudad Real también se encuentra la Sociedad Cooperativa Olivarrera de Valdepeñas (Colival), que inició su andadura allá por el año 1970 con un pequeño grupo de agricultores que decidieron molturar su aceituna por cuenta propia, gestionando directamente sus producciones de aceituna y aceite bajo el régimen cooperativo. Durante todos estos años ha cambiado sustancialmente la manera de producir y elaborar aceite de oliva en Colival, tal y como indica la gerente y responsable de Producción, Consoli Molero, quien señala que en Colival realizan la elaiotecnia extrema, que consiste en “una nueva modalidad de molturar que no se basa en la razón ni en los números, sino en la absoluta pasión por el verdadero zumo de aceituna”.

De esta manera, seleccionan las parcelas, las variedades, y realizan un seguimiento cuidadoso del fruto, que es iniciado en el campo por los socios agricultores, seleccionando los mejores frutos que se recolectan por vibradores, vareos tradicional o maquinaria cabalgadora, lo que permite recolectar en un solo día

toda la producción, consiguiendo además una máxima homogeneidad en los aceites.

Desde Colival aclaran que los pilares fundamentales que les han hecho mantenerse durante tanto tiempo como un referente dentro del mundo del aceite de oliva pasan por la “innovación, crear valor en la almazara, el desarrollo de nuevas oportunidades de negocio, centrarse en los socios, clientes y el equipo de trabajo, así como en inspirar confianza, mirar al futuro a largo plazo y cuestionar el status o incluso desafiarlo”.

Uno de los mayores exponentes de la calidad que atesora Colival son sus aceites Valdenvero, que son elaborados con las variedades arbequina, arbosana, picual, cornicabra, hojiblanco, frantoio, arroniz y oliana. Se trata de aceites monovarietales de diferentes variedades y que cuidan al extremo “sus estándares de calidad, los métodos de producción y elaboración”, tal y como indica Consoli Molero, quien añade que se trata de aceites “ricos en antioxidantes y polifenoles, que huelen a campo, tienen frutados intensos que no se pueden olvidar, así como aromas a hierva recién cortada, a tomatera, aunando un picor y amargor en equilibrio”.

A lo largo de su dilatada trayectoria la Cooperativa Colival, que también comercializa sus aceites bajo la marca Sierra Prieta (coupage de picual y cornicabra), ha sido merecedora de prestigiosos premios y galardones que ponen en valor el buen hacer de la empresa. Para Molero estos reconocimientos “son estrategias de promoción de ventas, como indicador común para acercar nuestras marcas a los consumidores. Es un posicionamiento de marcar, una diferenciación hacia otros aceites”.

Precisamente los elaborados de Colival también sobresalen por su original y novedoso diseño. En este sentido sus aceites tienen un “packaging exclusivo” que destaca por “su carácter particular, dando un valor añadido a los aceites de oliva virgen extra más codiciados que comercializamos. Al consumidor hay que llamarle la atención por el diseño para que valor realmente la calidad del aceite. Y tiene que ser un tándem perfecto el aceite con lo que le rodea”.

Tecniagro 2000, especialista en tecnología punta para el olivar

Texto y Foto: **Lanza**

La empresa Tecniagro 2000 ha conseguido el nivel más alto de especialización en maquinaria tecnológica para el olivar, al incorporar a su ya extenso porfolio, las soluciones del fabricante nacional Industrias David.

Y es que, IDavid ofrece soluciones como la nueva OLIX, una imponente podadora de bajas con mayor poder de absorción que su predecesora y un corte perfecto. Cuenta además con dos modos de trabajo para plantaciones jóvenes y adultas.

También ofrece una gama súper completa de prepodadoras de discos, acoplable al tractor o pala. Puede combinar diferentes tipos de cortes laterales o de topping, así como adaptarse a anchos de trabajo según el porte y dimensión del seto o árbol.

Esta campaña IDavid, cuenta como novedad con el ID-ACORD, un rastrillo hilerador de ramas de alta calidad y fiabilidad, diseñado para acordonar los restos resultantes de la poda.

A ello, sumamos los productos de la reconocida marca Pellenc, líder mundial en maquinaria vitícola y olivícola.

En Pellenc encontramos el Power 48, vibrador manual exclusivo de altas prestaciones, con dos nuevos modos de trabajo, que permiten un importante ahorro de batería y un respeto total al árbol y al fruto.

Y la exitosa y galardonada Pellenc CV45. Una máquina arrastrada recolectora de aceituna, que integra las últimas innovaciones tecnológicas en materia de



olivar, permitiendo recolectar olivares de hasta 4,5 metros de alto y 2,5 m de ancho, con velocidades de trabajo nunca vistas y un bajo coste operativo, que hacen de la Pellenc CV 45 la maquina más rentable del mercado. Motivos de peso por lo que recibió la Medalla de Oro a la novedad tecnológica en FERCAM 2023.

Completando las soluciones para olivar, encontramos las desbrozadoras y trituradoras López Garrido. Máquinas fiables fabricadas en acero sueco Hardox y Strenx, que mejoran el rendimiento, reduciendo el

consumo de combustible y logrando una mayor vida útil.

Destacar, por último, que en su servicio técnico, con un número importante de profesionales y recursos empleados, encontramos el mayor valor añadido que brinda Tecniagro 2000 a sus clientes, donde en sus palabras “la postventa y el servicio técnico conforman el pilar más importante y fundamental de nuestra empresa, máxime para un sector primario que no descansa y está en continua labor y dedicación durante todas las épocas del año”.

TECNIAGRO 2000

PELLENC

DAVID
SMART FARMING SOLUTIONS

LOPEZ GARRIDO
lepower

Kubota

MANZANARES (C. REAL) - POL. IND. AVDA. PRINCIPAL, P 25
926 64 74 11

LA SOLANA (C. REAL) - AVDA. CONSTITUCIÓN, 139
926 64 74 12

Montes Norte comienza la campaña de recogida de aceituna con buenas perspectivas de cosecha y calidad

Texto: **Fran Solís** / Foto: **C. Manzano**

Durante estos días las almazaras de Montes Norte se encuentran inmersas en una nueva campaña de recogida de aceituna para poder elaborar posteriormente unos aceites de oliva de gran calidad, los cuales se han convertido en la seña de identidad del Grupo, habiendo recibido el aplauso de la crítica especializada y siendo reconocidos en los concursos más prestigiosos a nivel nacional e internacional.

El director general del grupo, José Luis Amores González-Gallego, explica que dentro de Montes Norte la campaña de recogida de aceituna comenzó hace 15 días. Y lo hizo “despacio”, recolectando las variedades arbequina y picual. La cornicabra, que es la predominante en la zona, empezará a recolectarse de forma mayoritaria a partir de diciembre. Por su parte, el centro de recepción que el Grupo tiene en la zona de Agudo, en Ciudad Real, y Garbayuela, en la provincia de Badajoz, ya ha empezado a recepcionar la variedad manzanilla, que suele ser más precoz.

En total son cerca de 7.500 los agricultores que llevan sus aceitunas a las distintas almazaras y centros de recepción de Grupo Montes Norte. En su gran mayoría pertenecen a la provincia de Ciudad Real, aunque también hay agricultores de municipios de Toledo y Badajoz.

Previsiones de campaña

Respecto a la previsión de campaña, José Luis Amores indica que, a nivel de cosecha, desde el Grupo estiman que la producción se incrementará aproximadamente en un 50% respecto al año pasado que “fue desastroso en este sentido”, aunque recuerda que las cifras finales ni siquiera llegarán a las que se obtienen durante una producción normal dentro de una campaña media.

En este sentido destaca que en la campaña de 2013 y 2014, el Grupo Montes Norte alcanzó una producción de 15 millones de litros de aceite, con más de 60 millones de kilos de aceitunas, siendo considerada como una cosecha “máxima”. Por su parte, “este año estaremos por debajo de lo que viene a ser una campaña media, y que suele estar entre los 10 y los 12 millones de litros de aceite”.

En cuanto a la calidad del fruto, Amores sostiene que va a ser “muy buena”, con una aceituna “sana”, señalando que desde el punto de vista sanitario



“este año no ha habido ninguna incidencia de consideración en cuanto a plagas o enfermedades que afecten ni a la cantidad ni a la calidad de la aceituna”.

Almazaras y centros de recepción del Grupo

Actualmente Grupo Montes Norte, que engloba a 5 cooperativas en las que están integradas 30 entidades que se han sometido a un proceso de fusión, está presente en 25 pueblos y dispone de numerosos centros de recepción de aceituna, los cuales se van abriendo en función de las necesidades de las distintas variedades. Cuenta a su vez con dos almazaras en Malagón, (que es el pueblo con mayor capacidad de molturación a nivel regional); una almazara en Piedrabuena, otra en Fuente el Fresno y otra en Herencia.

A este respecto José Luis Amores aclara que la política del Grupo reside en que “cuando se hace la integración en cualquier pueblo o con alguna cooperativa, potenciamos lo que realmente es rentable”.

Dentro de los valores de Grupo Montes Norte se encuentran los de mejorar la renta agraria de sus socios, proporcionándoles el mayor valor añadido para sus producciones; fomentar la gestión empresarial de producción, transformación y comercialización de las cooperativas asociadas; y apostar por el compromiso con la calidad de sus productos y con los servicios cooperativos que les diferencian.

Una de las ventajas que ofrece Grupo Montes Norte a la hora de elaborar sus aceites de oliva es que en sus instalaciones se realiza todo el proceso, el cual comienza con la recepción de aceituna y continúa con la toma de muestra para el control de calidad, la limpieza, el lavado, el pesaje y la selección de tolvas a la que va a ir cada aceituna. Todo ello concluye con la elaboración del aceite de oliva y su posterior envasado para que llegue al consumidor final.

Una parte de los aceites de oliva de Montes Norte se comercializan bajo la indicación Geográfica Protegida ‘Aceites Montes de Toledo’, un marchio que, para el director general del Grupo, aporta una “figura de calidad” a sus aceites.

Tradición y modernidad

Aunque siguen teniendo muy presente la tradición y el amor por la tierra y por el olivar, algo que ya forma parte de su esencia, desde Grupo Montes Norte son conscientes de las necesidades que traen los nuevos tiempos y de la importancia de apostar por las nuevas tecnologías: “La modernidad está en hacer procesos que mejoren la calidad y que abaraten el coste, porque al final tienes que ir al consumidor. Por tanto, tienes que hacer un producto de calidad, que sea respetuoso con el medio ambiente y a un precio asequible. Y todo eso hay que compaginarlo con la tecnología dentro del proceso de la elaboración del aceite de oliva”, concluye José Luis Amores.



Montes Norte

CESTAS DE NAVIDAD

ENVÍOS A TODA ESPAÑA 

NOS ADAPTAMOS A TU PRESUPUESTO



Virgen extra Bio

El ecológico **Montes Norte Bio**, presentado en un estuche formato lata a la que puedes dar gran uso y así, alargar la vida del producto.

Contiene 700 ml.

15^{'50} €

Escanea el QR para descargar el catálogo completo



Lote 8

Botella espumoso **Esencia Brut**
PREMIO **SELECCIÓN ORO**
CAMPO Y ALMA 2023



Botella vino **Esencia Blanco**
Botella vino **Esencia Tinto**

Jamón de bellota 100% ibérico | 60 gr.
Lomo de bellota 100% ibérico | 60 gr.
Paté

Pan tostado con pasas | fábrica familiar
Enfriador y decantador + sacacorchos
Caja de madera | fabricada por uno de nuestros socios

66^{'20} €



Lote 11

Botella aceite virgen extra **Bio**
Botella aceite virgen extra 250 ml **Montes Norte**
Condimentos aromatizados **Montes Norte** (100 ml. x 2 uds.)
Paté de aceituna verde ecológico **Montes Norte**
Libro "Aceites de Oliva y Salud"

Tarrito de queso en aceite *Encinasola*
Estuche de miniaturas aceite virgen extra **7 Almas**
Tableta de chocolate con AOVE y flor de sal
Tabla de madera de olivo hecha a mano
Estuche para lote

107^{'90} €



PREPARAMOS LOTES DE EMPRESA PERSONALIZADOS - PIDE PRESUPUESTO SIN COMPROMISO.
Precios con impuestos incluidos, válidos salvo error tipográfico. Precios sujetos a modificaciones según variaciones del mercado.
En caso de actualización de precios, sólo se mantendrán los de aquellos pedidos cuyo importe ya haya sido abonado.
Envíos disponibles con tarjeta personalizada (no incluido en el precio).

REALIZA TU PEDIDO EN TIENDAS Y COOPERATIVAS MONTES NORTE

Tienda en Ciudad Real:

C/ Ramírez de Arellano, 4 · Tel. 926 229 148 · pedidos@grupomontesnorte.com



Eurocaja Rural transforma el sector del aceite de oliva con su búsqueda de la excelencia

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

En el epicentro de la región de Montes de Toledo, la Fundación Eurocaja Rural ha liderado una iniciativa que ha dejado una profunda huella en el sector agroalimentario. Con una visión clara de promover la calidad excepcional y la formación especializada, Eurocaja Rural se ha asociado con la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Montes de Toledo para transformar el panorama del aceite de oliva virgen extra en Castilla-La Mancha.

El programa formativo ‘Técnico de Almazaras’ representa uno de los hitos más recientes de esta colaboración exitosa. En una ceremonia de clausura que tuvo lugar en la Finca La Pontezuela, Los Navalmorales, se entregaron diplomas a 34 participantes, incluyendo personal de almazaras y graduados en estudios relacionados con el sector agroalimentario. Este programa se ha convertido en un faro de formación técnica y calidad para los profesionales de almazaras, impulsando la competitividad en un sector vital para la cohesión socioeconómica de las zonas rurales.

Javier López Martín, presidente de la Fundación Eurocaja Rural, comentó “la importancia de potenciar” los productos locales de alta calidad y brindar oportunidades reales de formación en el sector agroalimentario. “Crear una cantera de expertos o posibles técnicos de almazaras, que perpetúen la calidad en la producción de los aceites, esencial en la Dieta Mediterránea”, comenta Martín.

La colaboración entre ambas entidades es un testimonio de su compromiso con la mejora continua del sector agroalimentario. Gregorio Gómez, presidente de la D.O.P. Montes de Toledo, agradeció esta asociación y destacó la necesidad de elevar la calidad de los aceites producidos en la región. “Siempre hablamos de que la diferenciación es la herramienta que debemos utilizar para poder defender estos aceites. Pero para ello hace falta profesionalizar el sector y conseguir una calidad que, si bien la tenemos, hay que mejorarla basándose en la formación”, comentó Gómez.

Este ciclo formativo se centró en la optimización de la gestión de almazaras y los procesos para la obtención de aceite de oliva virgen extra de alta calidad. Durante el curso, los estudiantes adquirieron conocimientos sobre nuevas técnicas y procesos, la gestión de almazaras y la legislación aplicable. Un destacado cuerpo de profesores, expertos en la materia proporcionó una formación teórica y práctica que preparó a los estudiantes para futuros roles como técnicos de almazaras.

Los resultados obtenidos han contribuido al for-



talecimiento del sector en la región, marcando un avance significativo en la calidad del producto. Otro de los puntos álgidos ha sido la entrega de los XXI ‘Premios Cornicabra’, de la Fundación Consejo Regulador de la D.O.P. ‘Montes de Toledo’, para reconocer a los mejores aceites de oliva virgen extra de esa variedad de la última campaña.

La Fundación, como entidad patrocinadora, rindió homenaje a los productores por su dedicación y su compromiso con la calidad en la producción de aceite de oliva. Asimismo, destacó su compromiso continuo con el sector agroalimentario, brindando asesoramiento especializado, software personalizado, gestión de ayudas de la PAC y otros servicios.

Otra de las actividades formativas es ‘Aula Virgen Extra’, desarrollado también por la Fundación Eurocaja Rural y la D.O.P. Montes de Toledo, que ha sido un pilar importante en esta colaboración fructífera. En él, se ofrece una formación técnica y de calidad para los profesionales del sector de las almazaras, este programa aspira a mejorar aún más la competitividad y calidad en el sector agroalimentario. La segunda edición del curso ‘Iniciación al Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen’ se convirtió en un paso importante en esta búsqueda de la excelencia. Este curso está diseñado para proporcionar a los profesionales del sector agroalimentario los recursos y herramientas necesarios para mejorar la calidad y competitividad en la producción de aceite de oliva virgen.

Dirigido a personal de almazaras y personas graduadas en estudios relacionados con el sector agroalimentario, el curso consta de 15 horas de sesiones prácticas y teóricas. El equipo de expertos en análisis sensorial y calidad de aceites de oliva guiará a los participantes durante ‘Aula Virgen Extra’.

López Martín remarcó la importancia de este programa para “impulsar” el desarrollo de las almazaras. Gregorio Gómez, a su vez, se mostró “entusiasmado” por profesionalizar el sector y elevar la calidad de los aceites producidos.

Esta colaboración -que se traduce en programas y cursos especializados de calidad- se ha convertido en un faro de excelencia en el sector del aceite de oliva. Además, se ofrecen becas formativas para aquellos interesados en impulsar su formación en el sector agroalimentario.

La asociación de la Fundación Eurocaja Rural y la D.O.P. Montes de Toledo ha demostrado ser un motor de cambio significativo en el sector del aceite de oliva virgen extra. A través de programas formativos de alta calidad y un compromiso inquebrantable con la excelencia, están transformando la forma en que se produce y se aprecia este producto esencial en la Dieta Mediterránea. Su dedicación a promover la formación y la calidad es una contribución invaluable al fortalecimiento del sector agroalimentario y al bienestar de las zonas rurales.



NUESTROS CAJEROS TIENEN



Celios

**PORQUE TE ATENDEMOS
EN PERSONA**



**EUROCAJA
RURAL**

**DESCUBRE LA
HISTORIA COMPLETA:**



Covicar, innovación y servicio integral

Texto y Foto: **Lanza**

Covicar (Cooperativa Virgen del Carmen) de Almodóvar del Campo se fundó en el año 1961 como almazara, buscando optimizar el procesado de la aceituna y posterior venta del aceite de los socios fundadores.

Desde hace décadas la cooperativa ha mantenido una tendencia innovadora en disponer de maquinaria de última generación para el procesado de los productos de los socios, así como en conocer los gustos de los consumidores tanto de España como del resto del mundo.

El trabajo realizado por los socios a la hora de obtener aceitunas de la mayor calidad, y el esmero en el proceso de extracción del aceite una vez entregada la aceituna en la cooperativa, da como fruto aceites de excelente calidad de las variedades cornicabra, arbequina, ecológico y cornicabra obtenido me-



dante extracción en frío.

Además de la elaboración de aceite, la cooperativa dispone de otras secciones o áreas de trabajo como

la elaboración de vinos, recepción de cereales, surtidor de gasóleo, taller de reparación de maquinaria, suministros y alimentación, sección de frutos secos y sección crédito. Con ello, la cooperativa pretende que el socio tenga todos los servicios disponibles a su alcance para el manejo de su explotación, desde la recepción de sus productos, los suministros que pueda necesitar y las mejores opciones financieras a su alcance.

Ponemos a su disposición todos nuestros productos y servicios en nuestras instalaciones y en www.covicar.net



Ctra. Tirteafuera, 2
13580 Almodóvar del Campo (C. Real)
Tfno: 926 464 215 - Tfno Taller: 926 484 464
e-mail: covicar@covicar.net
web: www.covicar.net



Aceite de Oliva Virgen Extra:
 ·Cornicabra
 ·Arbequina
 ·Ecológico
 ·Extracción en frío



dehesa de
ALMODÓVAR



Reparto a domicilio

Además disponemos de una amplia gama de productos y servicios:

·Alimentación ·Fertilizantes ·Fitosanitarios ·Aperos y ferretería ·Herramientas ·Menaje de cocina ·Jardinería
 ·Decoración y mueble auxiliar ·Artículos de regalo ·Ropa y calzado trabajo ·Neumáticos para todo tipo de vehículos
 ·Reparación de vehículos y tractores ·Venta de motosierras y máquinas de recolección

El Progreso sacará este noviembre su nuevo aceite gourmet “Olirrubia cosecha temprana” acogido a la DOP Aceite Montes de Toledo

Texto y Foto: **Lanza**

Los 1.500 oleicultores de la Almazara de El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) comenzaron ya a recoger las variedades Arbequina y Picual después de que en octubre hicieran lo propio con una partida de Cornicabra en verde para elaborar su nuevo aceite de oliva virgen extra (AOVE) “Olirrubia Cosecha Temprana”, acogido a DOP Montes de Toledo.

“Es la primera vez en su historia que El Progreso recoge aceituna en el mes de octubre con la finalidad de elaborar un aceite cosecha temprana a partir de aceitunas verdes de bajo rendimiento, es decir, antes del envero”, comentaba el presidente de la cooperativa Jesús Julián Casanova.

Pedro Fernández, director de Calidad de El Progreso, explicaba que “el objetivo que se perseguía era extraer este zumo de aceituna para obtener un aceite fino, con el máximo potencial aromático, un aceite premium/gourmet, bajo nuestra marca por excelencia: Olirrubia. Además, queremos darle la máxima categoría, ya que se extrajo de aceitunas variedad cornicabra 100% con olivos acogidos a la denominación de origen Montes de Toledo, lo cual permite elaborar aceites de máxima calidad”.

La aceituna procedía de olivos veteranos de Villarrubia de los Ojos. Fue recogida a mano por socios de la cooperativa, y entró con un elevado índice de sanidad y limpieza. “El aceite se extrajo en frío, a temperaturas inferiores a 25 ° C. El estricto control de la temperatura, llevado a cabo por expertos maestros de almazara, permitió garantizar la conservación de todos los aromas. Se conservó en depósitos de acero inoxidable, envases que permiten mantener al máximo las características nutricionales y organolépticas”, añade Fernández.

El aceite obtenido (una edición limitada) se envasó el 6 de noviembre, aunque no será hasta finales de noviembre cuando se comercialice, una vez que se realice su correcto etiquetado.

El nuevo AOVE presenta un color verde intenso y frutado alto. En nariz, “este aceite nos da sensación de frescura, un fragante aroma que nos recuerda a la hierba fresca recién cortada y a la propia aceituna verde. En boca, se aprecia un aceite con cuerpo, denso y persistente, presentando notas intensas a tomate y plátano verde. Posee valores medios de amargo y picante, sobre todo provocado por el alto contenido en polifenoles, y un intenso sabor que completa su perfil. Bien estructurado y muy equilibrado, sobre todo expresivo, de textura fluida y aterciopelada”, comenta Pedro Fernández.



Marida muy bien como aderezo en ensaladas, con alimentos neutros como el pan para poder apreciar su destacable sabor, etc... Y al ser un aceite obtenido

hacer sus otros ricos Aceites de Oliva Virgen Extras con la marca “El Progreso”, “Olirrubia”, certificado DOP Montes de Toledo; y los ecológicos Medianiles.

de aceitunas no maduras, contiene un elevado contenido en polifenoles y antioxidantes. Además, por su naturaleza, es un alimento muy saludable, ya que, como se sabe, el aceite de oliva virgen extra regula el colesterol, reduce la hipertensión, mejora la función digestiva e incluso previene la pérdida de memoria. Además, gracias a su alto contenido en vitamina E, tiene un alto poder antioxidante y ralentiza el envejecimiento.

La cooperativa El Progreso generalizará la recogida este diciembre para

www.bodegaselprogreso.com

SELECCIÓN EN VERDE

Aceite Oliva Virgen Extra

Motosierras Patiño, experiencia y asesoramiento personalizado para ofrecer el mejor producto a sus clientes

Texto y Foto: **Lanza**

Motosierras Patiño, Distribuidor Premium en Ciudad Real, ofrece servicio técnico especializado y repuestos originales Stihl así como un gran número de accesorios, dispone de una amplia gama de maquinaria de batería, como los nuevos Vareadores de batería Stihl SPA.

La experiencia de muchos años dentro del sector permiten que Motosierras Patiño pueda ofrecer una atención y el asesoramiento personalizado que necesita cada cliente.

Asimismo, en sus instalaciones en Avenida Alfred Nobel nº 37 en Ciudad Real o en su página web www.motosierraspatino.com se puede encontrar un amplio surtido de maquinaria forestal, jardinería y de obras.

La gama de vareadores desarrollados por STIHL, número 1 en el olivar, cubren las necesidades de cada olivarero, ofreciendo una considerable reducción de costes, menor necesidad de mano de obra, una recolección ejemplar para cualquier tipo de oliva, más productividad y menos vibraciones. Desde los nuevos vareadores de batería SPA, pasando por los vareadores en gasolina de gancho SP 452 y SP 482, hasta los vareadores de peine STIHL SP 92 y SP 92 T. Una amplia gama que está a disposición del cliente en Motosierras Patiño.

Desde la empresa aconsejan que antes de las campa-



ñas es importante asegurarse de tener las máquinas a punto. Y para ello, nada mejor que prepararlas en su servicio técnico o con los kits de mantenimiento haciéndolo el propio usuario.

Las máquinas de olivar al mejor precio con las ofertas de temporada Otoño hasta el 23 de diciembre de 2023 y de Olivar hasta el 31 de enero de 2024 que ofrece Motosierras Patiño también representan una magnífica oportunidad. Vareadores, sopladores, hidrolimpiadoras, motosierras de poda y mucho más. Todo lo que necesitas antes, durante y después de la cosecha. Por todo ello, visita la tienda de Motosierras Patiño y aprovecha los descuentos para la campaña del olivar.

Asimismo, con la gama de sopladores el cliente descubrirá un gran aliado para todas las tareas de limpieza. No sólo demuestran su fuerza en grandes estadios deportivos, sino también en caminos y superficies

donde limpian hojas caídas y restos de poda.

Las hidrolimpiadoras de agua fría STIHL son muy adecuadas para una gran variedad de trabajos de limpieza. Con estas máquinas compactas y manejables, limpiar será un placer. Destacan por su diseño ergonómico, su fácil manejo, sus prácticos detalles como el mango telescópico de aluminio, el acople de bayoneta para cambiar rápidamente la boquilla, el carro de transporte, boquilla rotativa de chorro plano y el soporte para accesorios.

¿Necesitas que te aconsejemos? El personal de Motosierras Patiño está a total disposición del cliente para ayudarle. Sin duda Motosierras Patiño representa la mejor opción.

Porque las máquinas solo son tan buenas, como el servicio que las asesora.

Aprovecha las **OFERTAS** que te hemos preparado para la campaña del olivar 23/24

 **patiño**

Avd. Alfred Nobel 37. Ciudad Real · Tel.: **926 220 069**
o descúbenos en motosierraspatino.com



EL VAREADOR QUE ESTABAS ESPERANDO. CON BATERÍA.

VAREADOR DE BATERÍA
SPA 130  **INCLUYE BATERÍA Y CARGADOR**

1.499€



Consultar condiciones de la oferta en stihl.es



ión de Sagitario, y por esa razón vemos tantísima cantidad de estrellas y “polvo” interestelar. La más grande, en la derecha, es la nebulosa de la Laguna de color rojo. En la zona izquierda está la nebulosa Trífida (M20), que es un buen ejemplo de mezcla de nebulosas de 3 tipos diferentes: tiene una zona que parecen dividir la nebulosa en tres secciones, razón por la cual se llama “Trífida”. Consulta más detalles en el blog www.lanzadigital.com/blogs/
Fotografía: Juan Antonio González



Una veintena de vinos de Ciudad Real, en el cuadro de honor regional de la Guía Gourmets 2024

La máxima puntuación es de 95 puntos sobre 100 para 'El Vínculo Paraje la Golosa 2017' (31 euros) y para 'Hipperia 2020' (40 euros la botella, el más caro) de Vallegarcía

Texto: Julia Yébenes / Foto: Elena Rosa y Lanza

21

honor (con calificación mínima de 90/100

na veintena de vinos producidos por bodegas y entidades vinícolas de la provincia de Ciudad Real han sido incluidos entre los 67 (cinco más que hace un año) que componen el cuadro de

puntos en adelante) de vinos de Castilla-La Mancha en la 39ª Guía Vinos Gourmets 2024 (GVG).

Son caldos (cuatro menos) de distintas procedencias, variedades y catalogaciones de calidad, y sus precios varían entre los 10 euros de un tinto crianza de bodegas El Vínculo-



lo a los 40 euros del 'Hipperia 2929' del Pago Vallegarcía.

En el cuadro de honor nacional -reúne productos de denominaciones de origen (DO), vinos de la tierra (VT) y vinos de pago (VP)- hay 2.170 vinos, 67 de Castilla-La Mancha, siete blancos -cinco de crianza, uno natural y otro sin tipología-, dos rosados, y 58 tintos -un crianza, un reserva y un gran reserva, y el resto, genéricos-.

Los puntos de los ciudarrealeños

Respecto a los vinos ciudarrealeños, hay dos blancos, ambos de 2021, ningún rosado, y el resto tintos, procedentes de Vinos de la Tierra (tres), trece de pago y cinco de denominaciones de origen -Mancha y Valdepeñas-.

La máxima puntuación es de 95 puntos sobre 100 para 'El Vínculo Paraje la Golosa 2017' (31 euros) y para 'Hipperia 2020' (40 euros la botella, el más caro) de Vallegarcía; 94 puntos ha recibido otro de éste pago, el 'Vallegarcía Viognier 2021' (29 euros), 'César Lucendo A. 2019' (20 euros), de Selección Lucendo, y tres del Pago Dehesa del Carrizal: 'Dehesa del Carrizal Colección privada 2020', 'Dehesa del Carrizal Petit Verdot 2020' (30 euros) y 'Dehesa del Carrizal Syrah (22) 2020' (18).

Con 93 puntos hay otros tres vinos tintos de sociedades vinícolas ciudarrealeños reconocidas, y son otro 'Dehesa del Carrizal' de la variedad Cabernet Sauvignon de 2020 (18); 'José Manuel Corrales viñas viejas 2021' de Corrales Espinosa Family Wines (30 euros); y el 'Vallegarcía Syrah 2021' (29 euros).

En la valoración de 92 puntos se encuen-

tran el blanco con crianza 'Dehesa del Carrizal Chardonnay 2021' (20 euros), y los tintos 'Petit Hipperia 2021' (20); 'Quixote Malbec-Cabernet Franc 2019' (14) y 'Quixote Merlot-Tempranillo-Petit Verdot 2019' (13), ambos de Pago Casa el Blanco; además de 'Vallegarcía Garnacha-Cariñena 2021'.

Con 91 puntos están 'Linze 2021', de Selección Lucendo y 'Pata negra Reservado 2014' con DO de Bodegas Vinartis-Señoría de Los Llanos, con 18 y 30 euros, respectivamente.

La puntuación de 90 puntos, la más baja para estar en este cuadro de honor, ha sido para dos DO La Mancha -'El Vínculo 2020' (10) con crianza y el reserva 'El vínculo 2019' (16)- y para 'Quixote Cabernet Sauvignon Syrah 2019' (13 euros).

Más de 1.200 páginas

La publicación, de 1.232 páginas, salió a la venta el pasado 6 noviembre, con una nueva edición completamente actualizada en la que no faltan las últimas tendencias vinícolas. La 'biblia' del vino español, igualmente, recoge los vinos más singulares, las bodegas con actividades ecoturísticas, 210 tiendas especializadas o 168 fiestas del vino. También plasma las reseñas de 4.735 vinos de 1.196 bodegas realizadas por los miembros del Comité de Cata, que califican cada vino siguiendo el sistema (209 sesiones) a ciegas, "un método coherente con el que aseguran la objetividad de cada valoración".

Completan la guía una selección de mapas individualizados de todas las denominaciones de origen y un mapa de España con todas estas figuras.

Novedades

Refranes de Menchén

Noviembre dichoso mes que entras en Todos los Santos, medias con San Eugenio y sales con San Andrés.

Empiezas con tostones y sales con chicharrones.

Si no llueve por Santa Catalina ni por San Andrés, mal año va ser

Llegado San Andrés todo el día noche es

Por todo los Santos, lo campos blancos

Por San Andrés, hielo en los pies

Entrado en noviembre, quien no sembró que no siembre

Por San Eugenio, castañas al fuego, lumbré en el hogar y ovejas a guardar

Por Santa catalina, prevente de leña y harina

Cuando noviembre acaba, el invierno empieza

Del veinte de noviembre en adelante, el invierno ya es constante

En noviembre, el labrador que are y siembre

Del archivo particular de Lorenzo Menchén y de la Agencia AEMET

Entre las novedades de la 39 edición de la Guía Vinos Gourmets 2024 destaca su renovado diseño y la reproducción de las etiquetas de los vinos a color que acompañan a la ficha de cata. Además, ofrece descuentos enoturísticos en 152 bodegas españolas y 14 tiendas especializadas gracias al Pasaporte Gourmets que incluye cada ejemplar.

También se incluyen los ganadores de los Premios Guía Vinos Gourmets 2024, así como la Liga del 99, es decir, aquellos vinos que han alcanzado la máxima puntuación otorgada por el Comité de Cata de la 39 Guía Vinos Gourmets 2024 (99 sobre 100). Ninguno de estos galardones ha recaído sobre vinos de Castilla-La Mancha.



La tiranía del tiempo

ESTELA ALARCÓN / FOTO: ELENA ROSA

Desde que despunta el alba, e incluso mucho antes, las ciudades hierven, nada se detiene, todo funciona a la velocidad de la luz; ese continuo fluir, ese continuo vibrar, que nunca cesa en su misión, día tras día.

Así transcurre nuestra vida, con las prisas aferradas a la espalda, como una pesada mochila que nos impide respirar. Vivimos en el futuro de los próximos cinco minutos, de la próxima hora como si fuésemos sus dueños e hipotecamos el tiempo sin tan siquiera saber si lo podremos pagar. Pareciera que hemos olvidado conjugar el presente en todas sus formas, vivir ese minuto actual que sí nos pertenece y que de esta forma se queda intacto, tal vez despreciado, como ese regalo

de Navidad que no nos gusta y pasa al olvido al fondo de un cajón. Vivimos así, como aquel conejo al que perseguía Alicia, pegados a un reloj que condiciona todo lo que hacemos, derrochamos impaciencia por las cosas más nimias y sin embargo nos perdemos en vaguedades y discusiones estériles que harían al mismísimo Goethe tildarnos de insensatos. Sólo el transcurrir de ese tiempo que bebemos a grandes sorbos nos puede mostrar la magnitud de nuestro error.

Es entonces cuando todo se vuelve presente, y no sólo presente, también pasado. Y duelen aquellos minutos intactos, aquellos minutos perdidos, hasta aquel regalo que se guardó en el cajón y que hoy descubrimos ajado y polvoriento. Pero el retroceso es ya un imposible y a aquella pesada mochila que ya nos araña la espalda añadimos la culpa. Culpa que viene a

asfixiarnos si cabe un poco más. Culpa por los momentos perdidos, por esos abrazos que no se dieron, por esas palabras que ofendieron y no supimos rectificar, por esa necesidad imperiosa de vivir deprisa, por ese vivir sin vivir.

Ese minuto presente es el minuto. Es el aquí, es el ahora, es nuestra única certeza frente a todo, es lo único que tenemos en nuestras manos; ya lo decía el incomparable Torrente Ballester “ni el pasado existe ni el futuro. Todo es presente”. Y en ese presente les dejo una preciosa frase del poema “El amenazado” que pertenece a mi admirado Jorge Luis Borges y que, en su absoluta sencillez, he convertido en mi guía: “Estar contigo o no estar contigo es la medida de mi tiempo”.

*A Manuel, mi compañero de vida,
la medida de mi tiempo*

Lanza

Diario de La Mancha

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



Deportes





Juanlu Alonso, solucionador de problemas

Texto: **Jorge Yepes**
Fotografías: **Clara Manzano**

El actual técnico del Manzanares FS le ha entregado media vida al fútbol sala. Ha entrenado en todas las categorías posibles. Lo ha ganado casi todo. Lleva años haciendo malabarismos para poder entrenar y estar con su familia

Esta historia comienza en Alcobendas, a finales de los ochenta, cuando Juanlu Alonso conoce a Eva siendo todavía unos niños. Eran vecinos de la misma urbanización. Veranos en la piscina. Juegos de cartas en el césped. Se buscaban con la mirada. Sonrisas furtivas. Se gustaban. Luego llegó el vértigo de la primera cita. Fueron novios diez años. Ella acabaría siendo profesora de matemáticas. Él soñaba con ser entrenador profesional de fútbol sala. Esa era su pasión. Eva le apoyaba y le seguía a todas partes con una sonrisa en la cara. Que si el domingo vamos a Talavera a ver la final de la Copa de Europa. Que si el fin de semana nos escapamos a Granada y de paso vemos algo del Europeo de selecciones. Aunque en el fondo, ella pensaba que no lo conseguiría. Se equivocaba. No sabía lo terco y cabezón que Juanlu podía llegar a ser.

Quien no se equivocó fue Jesús Candelas, que algo especial debió ver en aquel joven que acababa de salir de la facultad de INEF, con los libros de la oposición recién comprados, aún sin abrir, con apenas experiencia en Nacional A, para llevarlo como segundo entrenador y preparador físico a Carnicer Torrejón, de División de Honor. Así asomaba Juanlu Alonso a la élite del fútbol sala nacional. Y en ella sigue. Ya lleva 23 años y más de 500 partidos entre banquillos y vestuarios, autobuses y hoteles a las afueras. Siempre con su portátil y su cámara de vídeo bajo el brazo. Por media España. En Lugo y en Burela. En Benicarló y Peñíscola. En Puertollano y Manzanares. En Navalagamella. En Las Rozas, Pinto, Torrejón y Alcalá. Hasta a Italia se fue a entrenar.

Juanlu es un solucionador de problemas. El señor Lobo, el personaje de Harvey Keitel en Pulp Fiction. Donde aparece un problema acuden a él. Y allí se presenta. Puntual. Pide una taza de café, le pega dos sorbos y, sin dudar, reparte instrucciones para solucionarlo todo. Así es Juanlu cuando ficha por un club. Se presenta en el vestuario. Los jugadores le esperan sentados. Les mira a los ojos y les explica lo que quiere de ellos. Compromiso. Como él dice: jugadores inteligentes. Que son los que saben que si ayudan al compañero, al grupo le irá mejor. Entonces ellos serán los protagonistas y se llevarán todas las miradas. Y comienza a entrenar. El ataque desde la defensa, que el rival solo piense en no perder el balón; el juego vertical, con la elaboración justa; y si tiene un pivó polivalente, hacer que el contrario no sepa si juega de cuatro o con 3-1.

Mientras tanto, espera a que el grupo se convierta en un equipo. Nunca se sabe cuánto puede tardar. Varía según el entendimiento y la afinidad entre los jugadores. Puede que tres meses. Puede que temporada y media. Llega cuando un día aparecen las dificultades, una expulsión, un jugador importante cae lesionado, y el grupo no se resiente, ni en lo táctico, ni en lo emocional, y no importa quién esté en pista, que no se nota, y las caras de los jugadores dicen que no pasa nada, que lo vamos a sacar. Entonces ya está, ya tiene equipo. A partir de ese momento todo resulta más fácil.

Juanlu no hace magia, ni milagros. Solo es un entrenador que trabaja a destajo, que tiene una habilidad endiablada para convencer al jugador de que sus ideas son las mejores para todos, que es capaz de leer el juego, analizar y tomar decisiones acertadas en cuestión de segundos. Hace tiempo aprendió que el entrenador no gana partidos, solo ayuda y que su



tarea es sacar el máximo potencial del jugador. No olvida que si quiere seguir entrenando, no puede creer que lo sabe todo, tiene que seguir formándose, seguir fijándose en los demás, ver sus partidos y aprender de ellos todo lo que pueda. Y siempre se asegura, cuando llega a un club, tener línea directa con quien toma las decisiones, para poder explicarle él mismo lo que hace y por qué lo hace.

Juanlu es el vecino a quien dejas las llaves de casa cuando te vas de vacaciones. Confías en él. Sabes que cuando regreses no tendrás sorpresas. Por eso,

cuando un club le ficha y deposita sus esperanzas en él, las cosas casi siempre salen bien. En Pinto querían jugar el play off de ascenso. Pidió jugadores, le escucharon y arrasaron. Ascendieron sin perder los últimos 23 partidos de liga. Inter quería cambiar de ciclo y volver a ganar la Copa de Europa. Cesaron a Jesús Candelas y confiaron en él, que ya había estado en el club. Les dio la Supercopa, Copa y Copa de Europa. En Benicarló se ahogaban por las deudas y no podían permitirse descender a Segunda. Le dieron un equipo muy joven, los exprimió todo lo que pudo y desató la locura. En febrero jugaron la Copa y en mayo



eliminaron a ElPozo en cuartos del play off de liga. En Burela andaban nerviosos. Iban últimos, se iban a Segunda y el equipo no reaccionaba. Llegó de urgencia en febrero. Al acabar la liga el descenso quedó a 12 puntos y en la temporada siguiente jugaron por el título de liga. Luego llegó Peñíscola, que es como Benicarló, pero unas calles más abajo. Le pidieron la permanencia. Los llevó a la Copa y por un punto no jugaron el play off de liga.

El último en llamar fue Manzanares. Le dieron un equipo justito para llegar al play off de ascenso y él

los ascendió a Primera. En la temporada siguiente tuvo el reto más difícil de su carrera. Debían salvarse en una liga donde descendían tres equipos, ellos eran los únicos novatos y no tenían jugadores que marcaran la diferencia. Para que no les pillase por sorpresa, para evitar bloqueos y nervios, mentalizó a sus jugadores de que ganarían pocos partidos y estarían todo el año abajo. Así los hizo fuertes. Sufrieron, penaron y se salvaron a falta de dos jornadas. Hoy son el club más feliz de la liga y sueñan sin límites.

Cuando Juanlu se decidió a pedirle matrimonio a Eva,

sentados en su coche, en el aeropuerto de Barajas, nunca imaginó lo que se les venía encima. Su oficio de entrenador iba a condicionar la estabilidad de la familia que estaban por formar. Para poder seguir viviendo en casa, mientras pudo, Juanlu eligió entrenar clubes madrileños.

Pero llegó un momento en el que tuvo que salir de Madrid. Entonces las cosas se complicaron. Ella sola en casa, con los niños, a cargo de todo. Él solo en un piso de alquiler, paredes con gotelé, el sofá vacío, las buenas noches siempre por teléfono. Para esos momentos, para estar en familia y que sus hijos le conociesen, Juanlu ideó un plan perfectamente diseñado, medido y milimetrado. Lo aplicó cuando estuvo en Benicarló, Burela y Peñíscola. Se verían todos los fines de semana. Cuando jugaba en casa, los viernes al mediodía, después de entrenar, Juanlu cogía un tren o un avión hasta Madrid. Allí se reunía con su familia, se montaban en coche y recorrían los más de 500 kilómetros hasta Benicarló, Burela o Peñíscola. El sábado lo pasaban juntos. El domingo, todos volvían a recorrer por carretera los más de 500 kilómetros de regreso a Madrid. Y el lunes por la mañana, Juanlu tomaba un tren o avión para volver al trabajo. Si jugaba fuera, con permiso del club, desde la ciudad del partido, Juanlu se las ingeniaba para ir hasta Madrid, pasaba el domingo y el lunes por la mañana regresaba a su club. Las dos temporadas que entrenó en Italia el plan fue parecido. Volaba a Madrid los domingos por la mañana. Regresaba a Italia los lunes a primera hora de la mañana.

Juanlu y Eva podían haber naufragado. El fútbol sala pudo acabar con ellos. Pero ella respetó su profesión, le dio la mano y se armó de paciencia siempre que pudo. Juntos vivieron momentos tristes. Como el cese de Lugo a los cinco meses de estar allí, con su mujer, con su primera hija, con toda la ilusión del mundo. Tuvieron que hacer las maletas y regresar a casa. Aquel vestuario fue demasiado difícil de llevar para un entrenador de apenas 30 años. Vivieron momentos tensos. Como la discusión que hubo en casa cuando decidió fichar por Benicarló. Aquello pudo salirle muy caro. Pero eso no lo pensó. Estaba cegado por el dolor de haber sido cesado de Inter después de haberlo ganado casi todo. Quería demostrar que habían sido injustos con él. Vivieron momentos de angustia. Como los últimos 6 meses que pasó en Benicarló, sin cobrar, sin verse capaz de abandonar a aquellos jugadores que estaban allí por él, hasta que a mitad de temporada, el club se retiró de la liga.

Esta temporada Juanlu duerme de lunes a miércoles en un hotel a las afueras de Manzanares. El resto de la semana lo hace en casa. Todavía tiene fuerzas para vivir así. Ni se le pasa por la cabeza dejar de entrenar. Lo hará cuando ya no pueda más. Cuando ya no resista los siete entrenamientos semanales a principio de temporada. Cuando se le haga cuesta arriba montar 4 vídeos semanales de 20 minutos. Lo dejará cuando su cuerpo no aguante dormir en el asiento de un autobús. Cuando sus rodillas no soporten estar medio partido en cuchillas. Lo dejará, y tal vez se piense lo de director deportivo, que le apasiona. Conocerse el mercado de memoria, mirar otras ligas, fijarse en los equipos que lo hacen bien, en los jugadores que destacan y verlos hasta en siete partidos, para no equivocarse. Lo dejará y regresará a casa, tirará las maletas en la entrada y no volverá a vestir traje y corbata. Lo dejará, y como cuando eran niños, mirará a Eva, sonreirán, y sin palabras, se dirán que sí, que lo conseguimos, que sobrevivimos al fútbol sala.

El Archivo Histórico Provincial de Ciudad Real en su buena práctica de acercar documentos significativos de sus fondos a los ciudadanos ponía este mes en su página web la documentación de un puente sobre el río Guadiana. El proyecto planteaba la construcción de la carretera de tercer orden de Ciudad Real a Navalpino. Sección de Ciudad Real a Piedrabuena por Las Casas y Picón. La Memoria iniciaba su descripción analizando el Plan de carreteras aprobado en septiembre de 1860 que ya incluía la carretera de segundo orden de Ciudad Real a Piedrabuena y entre las de tercer orden otra de Piedrabuena a Talavera por Navahermosa. De esta forma se olvidaba en el Plan de 1860 la parte NO de la provincia. Dentro del proyecto de carretera de Ciudad Real a Navalpino se incluía la construcción de un puente sobre el Guadiana

Dos puentes sobre el Guadiana

DIEGO PERIS SÁNCHEZ



El puente sobre el Guadiana 1875

En el proyecto cuyos planos tienen fecha de noviembre de 1875 se plantea un puente con once arcos, tres en cada lado de iguales dimensiones y cinco en el centro con arcos carpanel más amplios que los laterales. La documentación de los planos es especialmente interesante tanto por el resultado final dibujado como por el proceso de proyecto planteado. Uno de los planos tiene la sección longitudinal por el eje y proyección de las cimbras con detalles de las secciones transversales de las cimbras. Las pilas de apoyo son muy importantes para resistir los esfuerzos horizontales de los arcos que conforman el puente. Y en uno de los planos se detalla la sección transversal de una pila y de la ataguía.

El puente de piedra o de ladrillo que más se utilizó en nuestro país en el siglo XIX es el que inició J. R. Perronet a finales del XVIII. Perronet fue el fundador de la École des Ponts et Chaussées de París. Las innovaciones que introdujo dieron lugar a una auténtica revolución; utilizó arcos escarzanos muy rebajados, apoyados en pilas esbeltas disociadas de ellos. Esta esbeltez no permitía que soportaran el empuje desequilibrado del peso propio del arco de un solo lado, y por ello había que construirlos todos a la vez, o al menos tener cimbrados a la vez varios de ellos.

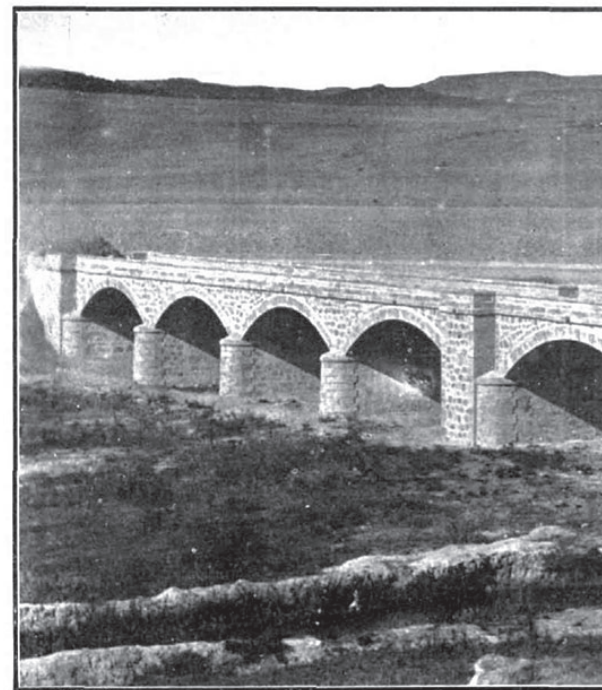
Los materiales del puente

La solución del puente de piedra se aplicó con mucha frecuencia en las carreteras españolas. Algunos eran de piedra en su totalidad, como el de Isabel II en Gerona sobre el río Oñar, o el de Caya en Badajoz, con el trasdós de las dovelas escalonado para un mejor engarce con la sillería de los tímpanos. También es de piedra el de Algete, sobre el río Jarama. Un puente largo de este tipo es el de Navarcles sobre el río Llobregat, con cinco arcos de luz considerable.

Estos puentes planteaban el problema de que, al no resistir las pilas el empuje descompensado del peso del arco de un solo lado, si se hundía un arco, se hundían todos. Por ello se recomendaba en puentes largos hacer una pila más gruesa cada varios arcos, que limitara el hundimiento. Otros de este tipo tenían bóvedas de piedra y tímpanos de ladrillo. También se utilizaron con frecuencia las bóvedas de ladrillo con los bordes de piedra. Así es el puente de Vargas en Santander, y el de los Franceses en Madrid para el ferrocarril, aunque este no es de arcos rebajados, sino de bóvedas de medio punto oblicuas de ladrillo, rematadas en los paramentos con arcos de piedra.

El puente sobre el Guadiana de 1875 está diseñado con piedra en la formación de los arcos centrales y grandes pilas en cada extremo de estos cinco tramos separados

MAGNÍFICO PUENTE CO



Soberbio puente de piedra de 230 metros de longitud, 10 de anchura y 9 de alto.



D. Diego Peris, sobrestante que ha secundado los trabajos con su acostumbrada brillantez.



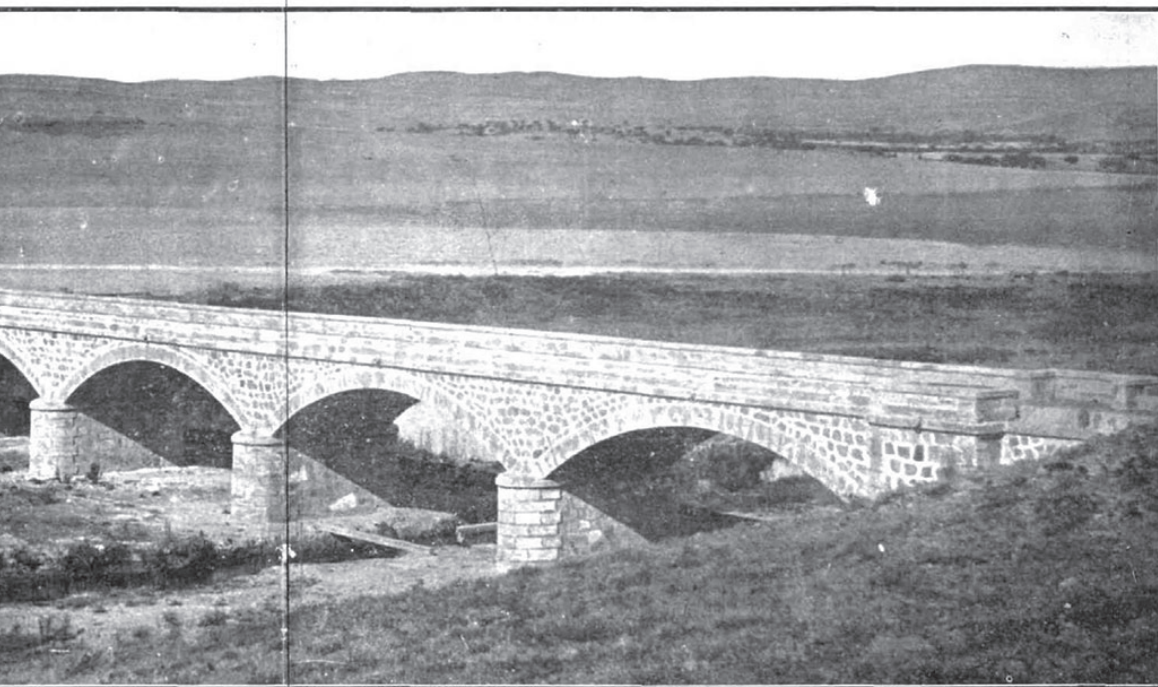
D. Justo Ruiz Movano, inteligente Ingeniero Jefe de Obras Públicas, autor del proyecto.

de los tres de cada lado que funcionan como contrafuertes y que tienen gruesos estribos en sus extremos finales. Según los planos, apoyos de 4,30 metros de anchura y 3,50 de altura sobre los que apoya la base de 3,60 que se va reduciendo de dimensión en altura. En las mediciones del proyecto se indica el uso de piedra silícica y el uso de madera para cimbras y andamiaje.

El puente de 1920

De nuevo el trazado de una carretera, en este caso de Ciudad Real a Horcajo demandaba la construcción de un puente sobre el río Guadiana. Vida Manchega publicaba en noviembre de 1912 un reportaje firmado por F. de Talisio que elogiaba la construcción de este. La reseña decía: "El ingente dique atraviesa normalmente al río dejando libre para el paso de las aguas, ocho grandes vanos de seis metros de altura, terminados en arcos escarzanos de quince metros de luz, rebajados al sexto y se erige del suelo sobre nueve punto de apoyo, que son, el estribo de la margen izquierda, tres pilas, una pila estribo, tres pilas y el estribo de la margen derecha, cuyos cimientos se componen, res-

CONSTRUIDO RECIENTEMENTE SOBRE EL GUADIANA



Construido con gran rapidez por la sección de Obras Públicas de Ciudad Real, en un ancho cruce del río Guadiana, para la carretera que conduce a los pueblos de los Montes. FOT. V. M. POLO COLASO



Vista panorámica tomada desde el puente. FOT. V. M. POLO COLASO



D. Vicente Candelas, Ayudante de Obras Públicas, que ha llevado la dirección de los trabajos.



D. Antonio Delgado Martín, contratista que ha realizado las obras con absoluta satisfacción de todos.

pectivamente, de una gran masa de hormigón hidráulico en el fondo y de otra de mampostería hidráulica hasta el enrase de erección”.

El proyecto ha sido realizado por don Justo R. Moyano ingeniero jefe de obras públicas de la provincia. La crónica alababa la belleza del puente realizado con piedra arenisca jaspeada. En la construcción han intervenido el ayudante de obras públicas Vicente Candelas y el sobrestante Diego Peris, siendo la empresa que ha realizado la obra la de don Antonio Delgado. El puente tiene ocho tramos similares realizados en piedra tanto en los arcos como en las zonas intermedias, Entre cada uno de ellos gruesos contrafuertes con formas redondeadas en sus extremos, un soporte rectangular en el centro del conjunto e importantes contrafuertes en los extremos en su apoyo en el terreno de las orillas del río. Con el paso de los años y los nuevos trazados de la carretera el puente quedará en desuso, pero sigue en pie como recuerdo de otros tiempos.

Otros puentes de la provincia

Los estudios de la jefatura de Obras Pú-

blicas de Ciudad Real han realizado diferentes puentes en la provincia. Un puente construido junto a la dehesa de Santa María a pocos Kilómetros de Ciudad Real. Los de los ríos Esteras y Valdeazogues en la zona de Almadén, los del río Jabalón y Veguilla en la zona de Valdepeñas, los de los ríos de las Navas, Esteras y Estomiza en la zona de Piedrabuena. En esos años se estaba proyectando otro puente similar al terminado y también en el río Guadiana entre Luciana y la Puebla de Don Rodrigo. El ingeniero Justo R. Moyano aparecía en la revista El Labriego, en 1915, en una página sobre personalidades manchegas junto a Enrique Pérez Pastor fundador de Vida Manchega, Ángel Andrade y Carlos Vázquez.

Obras públicas que forman parte de nuestro patrimonio histórico que se mantienen en dos recorridos desde Ciudad Real hacia Picón en dirección NO y desde Ciudad Real a Piedrabuena en dirección Oeste. Los documentos del Archivo Provincial documentan la obra construida a finales del siglo XIX dando testimonio de la obra pública y de las soluciones constructivas de aquel momento.

EL OJO CLÍNICO

¡¡Atención!!

FRANCISCO JAVIER SORIA RUIZ

Este fenómeno es muy difícil detectarlo y las secuelas a veces quedan de por vida, pero este tipo de acoso psicológico es un pozo del que se puede salir. Identificarlo, no justificarlo, defenderse y denunciarlo son claves para mantener nuestro equilibrio emocional. Una de las alternativas a este gran problema es tomar conciencia de esta situación; aunque parezca difícil, muchas personas no son conscientes de lo que les está pasando. De hecho, según algunos estudios realizados recientemente, las víctimas tardan entre quince y dieciocho meses en ser conscientes de que están siendo acosadas. Hay que asumir el hecho de lo que estamos siendo y que eso no va a cambiar, a menos que nos pongamos manos a la obra. De nada sirve pensar que “esto va a pasar; o es una cosa accidental...” Esta actitud no nos ayudará a solucionar nuestro problema. Otro aspecto que tenemos que tener en cuenta es el tener actitud autocrítica; evitar el sentimiento de culpa que siempre nos invade pensando más en la otra persona/s que ejercen este tipo de violencia tan despreciable. El mostrarse asertivos no se nos debe olvidar en ningún momento. Es importante enfrentarse al acosador, pero no de cualquier manera. La asertividad y la postura de firmeza y afirmación en defensa de nuestros derechos son muy importantes. Derechos o no, no nos debe importar nada la figura que se nos representa como este tipo de individuos que en el fondo no aspiran más que a hacernos sentirnos mal. Una cosa importante es saber qué tipo de manipulación intenta ejercer contra nosotros y si somos capaces de inmunizar-

nos para siguientes acometidas del acosador. Si no nos importa nada el acosador, no le hacemos caso, acabará por retirarse. Si sigue adelante, ponerle límite a su conducta lo desarmaría rápidamente. Un fenómeno importante también es el esfuerzo, siempre constante del acosador de intentar aislar socialmente a la persona que está sufriendo de forma recurrente. Y de forma recurrente, nunca debemos callar el comportamiento de esta gente haciendo pública su situación y forma de actuar, aunque nadie nos crea en ese momento. Es mejor hacerlo así, si nos callamos, sufriremos la presión de la soledad y presión por las políticas de manipulación y mala prensa que estos individuos son capaces de hacer en contra de la víctima. Es verdad que un comportamiento de serenidad, control y seguridad ante los demás, es una buena carta de presentación para nosotros y casi siempre genera desconfianzas ante la figura del supuesto seductor capaz de hacernos sentirnos muy mal. Por lo tanto, es importante el que tomemos nota de este tipo de perfil de personalidad muy contaminante y bastante generalizado en nuestro entorno. Siempre conocemos a alguien que es cambiante, manipulador, ambivalente y maleducado ante nosotros y extremadamente educado, fiel, correcto y cumplidor ante los demás. Una imagen muy extendida. No se confíen y siempre lejos de nosotros!



Cines - Servicios

LAS VÍAS
PARQUE DE OCIO

PARQUE DE OCIO LAS VÍAS

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



LOS JUEGOS DEL HAMBRE

CINE Mancha
Alcázar de San Juan

MULTICINES CINEMANCHA

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



FIVE NIGHTS AT FREDDY'S

Multicines Ortega

MULTICINES ORTEGA

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



SABEN AQUELL

CINES LA DEHESA

CINES LA DEHESA TOMELLOSO

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



EL FAVOR

Multicines Valdepeñas

MULTICINES VALDEPEÑAS

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



THE MARVELS

TELÉFONOS DE INTERÉS

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

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

Alcohólicos Anónimos 985 566 345

Violencia de Género 016

Policía Nacional 091
Guardia Civil 062
Policía Local 092

Emergencia 112

HORARIO DE MISAS ARCIPRESTAL

octubre 2023 – marzo 2024

Días laborables, sábados y vísperas de festivos

Mañana

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

Tarde

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

Domingos y festivos

Mañana

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

Tarde

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

ARCIPRESTAZGO DE CIUDAD REAL



MASERATI PRESENTA EL MC20 NOTTE

UNA FERROZ CRIATURA NOCTURNA

PASA A LA PÁGINA SIGUIENTE ▶▶▶▶

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



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

EQE
PARA TODOS
TUS SENTIDOS.

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

Reserva ahora tu test drive en:

Autotrak



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

GupicarAuto
VEHÍCULOS DE OCASIÓN Y KM.0
en Puertollano



500 m² de exposición

GARANTÍA TOTAL

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

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

Maserati se complace en presentar el MC20 Notte, la primera edición limitada de su superdeportivo MC20, nacido para competir en la pista y para rendir en la carretera. MC20 Notte Edition celebra el espíritu audaz que siempre ha impulsado al Tridente, desde el día en que Maserati compitió por primera vez en una de las carreras más legendarias de la historia.

El MC20, que marca el regreso del Tridente a sus raíces de superdeportivo y combina deportividad y lujo, ahora se acerca más a su ADN de carreras con Notte Edition, una serie exclusiva de 50 unidades en todo el mundo cuyo diseño se inspira en el poder místico e intenso de la oscuridad. Una criatura rugiente, concebida para seducir y mejorar estéticamente su ya extraordinario rendimiento con motor V6 Nettuno.

Inspirándose en el fascinante mundo de las carreras, el equipo Maserati Fuoriserie colaboró con Andrea Bertolini, piloto jefe de pruebas de Maserati y ex-campeón del mundo de GT1 con el Tridente, para desarrollar la carrocería del MC20 Notte. Su exterior pasa de un tono negro brillante a un tono mate magnético “nero essenza” listo para brillar en la oscuridad gracias al “toque de Midas” del depredador de la pista, Andrea Bertolini, que cambia los detalles del supercar (el Tridente, los logotipos laterales y la firma Maserati) de plateado a oro blanco mate, reavivando los gloriosos recuerdos de automovilismo de la marca.

Pegadas al asfalto, las llantas de 20” en negro mate cuentan con detalles en blanco dorado mate, mientras que las pinzas de freno son negras. En el interior, el MC20 Notte cuenta con asientos deportivos eléctricos de 6 posiciones en Alcantara negro/gris con costuras amarillas. El inconfundible Tridente está en los reposacabezas, y el volante deportivo de Alcantara tiene inserciones de fibra de carbono. Entre los dos reposacabezas se aplica una exclusiva placa metálica que celebra el MC20 Notte Edition junto con una firma distintiva “UNA DI 50” (uno de 50).

“Fuoriserie significa ‘hecho a medida’ en italiano, y el programa de personalización de nuestro Tridente está concebido para crear esculturas rodantes únicas para nuestros clientes. MC20 Notte celebra la emoción de las carreras y el encanto de la noche, combinando el rendimiento supremo y la elegancia italiana con un toque de misterio del mundo nocturno. Es la primera edición limitada de Fuoriserie de MC20 y está dedicada a los coleccionistas de superdeportivos y a los entusiastas de la pista”, dijo Klaus Busse, Jefe de Diseño de Maserati.

Para celebrar el lanzamiento del Maserati MC20 Notte Edition, el embajador global de la marca y apasionado entusiasta del MC20, David Beckham, y Andrea Bertolini son los protagonistas de un atractivo cortometraje, en el que el deslumbrante MC20 de Beckham se transforma, con el toque de oro de Bertolini, en una nueva criatura de carreras que brilla por la noche en la ciudad y en la pista de carreras.

Después de un adelanto exclusivo para los miembros del programa de fidelización de la marca (Trident Membership Program), el MC20 Notte ya está disponible en todo el mundo y sus futuros propietarios serán invitados a experimentar la emoción de una experiencia de conducción en la pista, para que puedan saborear la sensación del nuevo modelo exclusivo de Maserati.



Nuevo Citroën My Ami Pop: un aspecto fresco

Citroën moderniza su versión My Ami Pop con un nuevo diseño que refuerza su carácter alegre, juvenil y deportivo. My Ami Pop es una de las múltiples personalidades ofrecidas por Ami, que ha conquistado a más de 43.000 clientes desde su lanzamiento y donde el 80% elige una versión personalizada.

“Con este nuevo frontal, queríamos que el Nuevo My Ami Pop fuera notable e identificable para todos, incluso a 100 metros. Con su alerón trasero, My Ami Pop ya tiene una silueta distintiva y deportiva. Al agregar nuevos colores y gráficos, estos atributos de estilo han fortalecido la energía de Ami al tiempo que hacen eco de la conducción reactiva y dinámica del modo eléctrico”, explica Antoine Gaillot-Drevon, diseñador de exteriores.

My Ami Pop conserva todos los elementos de estilo exterior que han contribuido a su éxito: 4 embellecedores de rueda, un protector de parachoques delantero y trasero,



un alerón trasero, 2 adhesivos de custodia y 2 adhesivos en el bajo de las puertas. gama Citroën.

En su nueva apariencia, My Ami Pop cambia de color, con la introducción del rojo Infrarrojo como color principal. De hecho, los adhesivos en el bajo de las puertas y custodias pasan del naranja al rojo Infrarrojo, que es el color distintivo de la

Además, My Ami Pop evoluciona con: Una nueva mirada para la parte delantera: El nuevo My Ami Pop se distingue por un aspecto exterior más fácilmente identificable. Nuevos embellecedores de faros se suman a la franja negra con los chevrones debajo del parabrisas y el protector

de parachoques negro, características de la versión Pop. Esta nueva parte delantera, muy gráfica y estructurada, le da a My Ami Pop una mirada fuerte y decidida.

Más grafismos y contraste para el adhesivo de la puerta: My Ami Pop incorpora nuevos elementos gráficos para expresar un aspecto más fresco y distintivo.

El adhesivo en la puerta, un elemento importante de esta versión gana en carácter e impacto. En el exterior de conserva el número 2 que ya estaba presente en My Ami Pop, un guiño a la singularidad de Ami que aborda la movilidad de manera diferente. “El 2 es el número distintivo de Citroën Ami: 2 pasajeros, 2 puertas idénticas, 2 parachoques idénticos en el frente y en la parte trasera, 2 alas idénticas...”, continúa Antoine Gaillot-Drevon.

El número 2 disminuye de tamaño para dar paso a un círculo y un triángulo estilizados, dos formas simples y gráficas inspiradas en el mundo digital de los gamers.

Iveco eDaily, vehículo comercial 100% eléctrico



La historia de éxito de la IVECO Daily ha conseguido superar los retos que supone la descarbonización del transporte con la presentación de su “gemela eléctrica”, la IVECO eDaily. Con la misma versatilidad, el mismo rendimiento, la misma robustez y un confort de marcha sólo posible gracias a su concepción eléctrica, así es el primer modelo cero emisiones de la marca.

Continuando con el espíritu pionero del modelo, la nueva IVECO eDaily se convierte en la única LCV eléctrica del mercado en ofrecer unas cifras de auténtico récord: hasta 20 m³ de volumen de carga, una capacidad útil de hasta 4,6t y la posibilidad de remolcar hasta 3,5t. La IVECO eDaily se convierte así en una práctica puerta de entrada a la

electromovilidad para todo tipo de clientes que además de necesitar un vehículo capaz de adaptarse a cada operativa, quieran vivir la experiencia de la conducción eléctrica.

Cada jornada de trabajo será única gracias a características como sus tres modos de regeneración de energía (Eco, Natural y Power), con los que el conductor podrá ir “jugando” para aprovechar al máximo la inercia y disminuir el consumo de energía, exprimir al máximo los 140 kW/190,4 CV y 400 Nm de par o vivir la emocionante experiencia de olvidarse del pedal de freno gracias al modo One-Pedal Drive.

Entre sus revolucionarias novedades, la IVECO eDaily presume de una estructura modular.



Nuevo Omoda 5 EV: ‘Arte en movimiento libre de emisiones’

La firma automovilística de vanguardia OMODA sigue centrada en configurar para sus clientes un catálogo cada vez más apetecible y adecuado a las diferentes formas de movilidad que se dan a lo largo y ancho del planeta, pero con el claro propósito de cuidarlo, poniendo al servicio del medioambiente todos sus esfuerzos en tecnología y desarrollo. Y fruto de ese compromiso con la eco-tecnología inteligente para una nueva generación de usuarios, nace el OMODA 5 EV, el SUV totalmente eléctrico de tamaño compacto y filosofía global, que sorprende por su atractivo diseño, su alta calidad, su elegancia y buen gusto, sus cualidades dinámicas... y, cómo no, su eficiencia energética. El nuevo OMODA 5 EV asume el desafío de no perder un ápice de las virtudes del OMODA 5 con motor de gasolina, pero con la misión de cumplir con las cero emisiones desde una visión simplificada y coherente de la electromovilidad.

Octubre registra un notable crecimiento del 18% en las matriculaciones de turismos

Las ventas de turismos registran un aumento del 18,1%, con un total de 77.892 unidades vendidas en octubre. Un crecimiento notable y mayor de lo previsto respecto al mismo mes del año anterior que se produce a pesar de los condicionantes económicos actuales. El descenso en la escalada de la inflación y el freno a la subida de los tipos de interés, junto con la mejora en el ritmo de producción de vehículos, han tenido un efecto positivo que ha permitido un aumento en las ventas en este último mes.



En el acumulado del año, se alcanzan las 789.272 unidades vendidas, un 18,5% más que el año anterior. Si los dos últimos meses del año mantienen este ritmo se podría alcanzar la previsión de 940.000 unidades. De todos modos, el mercado nacional todavía se sitúa, hasta octubre, un 17% por debajo de 2019, previo a la pandemia.

Las emisiones medias de CO2 de los turismos vendidos en octubre se quedan en 115,2 gramos de CO2 por kilómetro recorrido, un 4,3% inferior que la media de emisiones de los turismos nuevos vendidos en el mismo mes de 2022. Durante 2023, las emisiones se sitúan en 117,9 gramos de CO2 por kilómetro recorrido, un 2,5% menos que el mismo periodo del año anterior.

Porsche prevé utilizar acero con emisiones reducidas de CO2 en sus deportivos

Porsche AG y la startup energética sueca H2 Green Steel han firmado un acuerdo para el suministro de acero con emisiones reducidas de CO2. El objetivo es mejorar aún más la sostenibilidad en los vehículos Porsche.



H2 Green Steel tiene previsto producir acero utilizando energía renovable en Boden, Suecia, desde finales de 2025. En 2026, Porsche y varios proveedores directos de componentes para Porsche empezarán a recibir acero de bajas emisiones de H2 Green Steel. Este material tendría una de las huellas de carbono más bajas del mercado. La startup sueca emplea un proceso de producción innovador con hidrógeno y electricidad mediante fuentes de energía renovables. Por lo tanto, la producción del acero se realiza prácticamente sin generación de CO2. Según H2 Green Steel, esto da como resultado una emisión de carbono hasta un 95 % menor, en comparación a la producción de acero convencional. Para la fabricación en serie de los vehículos Porsche se utilizarán anualmente hasta 35.000 toneladas del acero de bajas emisiones producido en Suecia. Por poner esta cifra en contexto, en 2022 se utilizaron 220.000 toneladas de acero en los coches de la marca.

El nuevo Peugeot E-2008 gana el volante de oro

PEUGEOT gana este año el premio "Volante de Oro" de la editorial Axel Springer con uno de sus modelos de mayor éxito, el nuevo PEUGEOT E-2008*. El PEUGEOT E-2008* ha sabido imponerse a una fuerte competencia en el segmento de los coches pequeños y ha sido elegido el mejor de su categoría por los lectores de AUTO BILD y BILD am SONNTAG, así como por un jurado de expertos. Todos los ganadores se darán a conocer en los números 45/2023 de AUTO BILD y 46/2023 de BILD am SONNTAG.



Christian Dietsch, Director General de PEUGEOT Alemania: "Estamos muy orgullosos de que el PEUGEOT E-2008* haya sido capaz de impresionar. El premio demuestra que el modelo no sólo es popular entre los entusiastas del automóvil, sino que también fue capaz de demostrar sus capacidades en la pista de pruebas ante un jurado de expertos. Esto confirma el saber hacer de la marca del león en materia de diseño, prestaciones y rendimiento técnico."

El diseño moderno e innovador del PEUGEOT E-2008* logró convencer a los lectores de AUTO BILD y BILD am Sonntag, así como a un jurado de expertos: La amplia sección frontal del modelo presenta aplicaciones verticales en el color de la carrocería, que se combinan con los faros y le confieren un aspecto poderoso. La firma luminosa se caracteriza por tres garras de luz verticales en la parte delantera, que se integran en las entradas de aire laterales de color negro brillante del parachoques.

El nuevo Renault Clio revoluciona el mercado con 1.500 pedidos en su mes de lanzamiento

Sólo ha pasado un mes desde su llegada a los concesionarios y Nuevo Clio ya se posiciona como uno de los vehículos más demandados de Renault, fiel a su legado de éxitos que inició hace ya 33 años. De hecho, en octubre se han registrado más de 1.500 pedidos, una cifra record y un 50% superior al promedio mensual conseguido por el anterior modelo en el acumulado del año.



Como vehículo polivalente, parte de este éxito recae sus motorizaciones, pues cuenta con la gama mecánica más completa de su segmento. Gracias a ella, los clientes pueden elegir la tecnología que mejor se adapta a sus necesidades: gasolina, diésel, GLP e híbrida. Estas dos últimas son merecedoras del distintivo ambiental ECO proporcionado por la Dirección General de Tráfico, por lo que tienen libertad de circulación en el centro de las grandes ciudades y cuentan con diversas ventajas económicas (como una tarifa reducida en zonas de estacionamiento regulado).

Especial mención merece la motorización híbrida E-Tech full hybrid de 145 CV, que proporciona a Nuevo Clio un gran placer de conducción mientras que homologa un consumo de 4,2 l/100 km y unas emisiones de CO2 de 95 g/km, cifras referentes en su segmento. Esta tecnología ya representa 1 de cada 4 ventas de Nuevo Clio a clientes particulares.

‘Sabén aquell’.. Chistes, vasos de tubo, cigarrillos, taburete y.. amor del bueno



POR JOSÉ LUIS VÁZQUEZ

Acudí a la proyección de “Sabén aquell” con ganas, y no solamente por cuestiones específicamente cinematográficas sino por la época y momento reflejados, especiales para mí (transcurre en mi adolescencia), pero ni mucho menos las mismas eran excesivas o desbordantes. De ahí que la sorpresa tan positiva resulte aún más grata

Yes que conviene matizar que al hermano “pequeño” del notable director Fernando Trueba, de nombre David, le sucede lo mismo que pasaba con los Scott. Que Ridley ha sido siempre por su obra el aclamado y grandioso -mi favorito desde hace tiempo tras los imbatibles e incombustibles Clint Eastwood y Steven Spielberg- y Tony quedaba relegado, siendo también la suyha excelente en tantas ocasiones.

Recapitulo brevísimamente respecto a su filmografía, pues lo considero conveniente. Debutaría tras las cámaras -y no se olvide su extenso recorrido como guionista y escritor- en 1996 con ese bonito y agridulce relato de adolescencia que es “La buena vida”. Y a partir de entonces, pese a no contar en este apartado con una trayectoria muy amplia en cuanto a cantidad (una docena de largometrajes de lo más variopintos, que tampoco está mal), cuenta al menos con otras tres propuestas verdaderamente destacables, tal como son “Soldados de Salamina”, “Madrid 1987” y la verdaderamente encantadora, tierna y sentimental “Vivir es fácil con los ojos cerrados”, merecidísimo Goya mayor a propósito de una anécdota cierta entre un profesor y un componente de The Beatles en una playa de Almería. No me quisiera olvidar tampoco del extraordinario documental de plano fijo e impagable hablar en torrentera “La silla de Fernando”.

Una vez trasladada mi consideración respecto al firmante de esta crónica evocadora y nostálgica, me resulta obligado apostillar que este trabajo está a la altura, que es considerable, de los anteriormente mencionados. Y ello moviéndose en unos parámetros relativamente humildes, alejado de grandes presupuestos y centrándose en seres humanos corrientes y molientes, aunque lo de corriente en el caso del protagonista, y ya no por su profesión mediática, habría que cogerlo con fórceps.

Porque a quien biografía o, mejor dicho, a quien radiografía es nada más ni nada menos que a uno de



los humoristas televisivos, de locales underground o de otro tipo y de cassettes que fueron santo y seña de la por mí siempre -nunca me cansaré de ponderarla- encomiosa Transición. Me refiero al impasible Eugenio, al que fumaba permanentemente como un carretero y que solía estar acompañado al micro por un cigarrillo y un vaso de tubo del que sorbía entre gracieta y gracieta su líquido elemento.

Pero esto no es una biopic al uso, tal como ha señalado el propio David en diversas entrevistas. Y así es, al madrileño lo que más le ha interesado es contar un episodio significativo de la vida de este cuentachistes un tanto oscuro y sombrío en lo personal. Ni más ni menos que su gran historia de amor con la mujer de su vida, Conchita, una andaluza toda vitalidad y humanidad desbordante. Una de esas mujeres de la época -y de anteriores- a las que resulta necesario poner en valor con toda la justicia del mundo mundial. Se centra fundamentalmente en su relación, desde cómo se conocen y forman un dueto musical, en el que ella poseía una considerable voz (llegaron a optar a Eurovisión, pero se les cruzó un verdadero monstruo de la canción) hasta un epílogo que, obviamente, no voy aquí a desvelar, aunque su romance está al alcance de quien haya tenido curiosidad por el mismo o lo siguiera en su momento.

Llegado a este punto, se hace inevitable destacar la que es una de las grandes bazas o virtudes de su autor, la dirección actoral. Y es aquí cuando tengo que asignar un 10 sin paliativos a la pareja protagonista. El para mí relativamente desconocido David Verdaguer

clava al “homenajead”. Y ya no es que se mimetice, es que es el propio Eugenio redivivo, en voz, gestos, en manera de moverse en el escenario, en todo, absolutamente en todo. Y Carolina Yuste, joven actriz en la que reparé desde casi prácticamente desde sus inicios y con gran parecido físico con Alba Flores, sencillamente lo borda como la pareja del singular showman. Desprende una fuerza y naturalidad que me ganan desde el primer instante, ese mismo en el que cómico repara en ella y rompe de facto su compromiso previo para pasar por el altar.

En el mejor estilo “truebiano” es una película pequeña, sencilla, íntima, como suele ser norma en lo ofrecido hasta la fecha. Pero lo es en grado sumo, tirando de muchos quilates de talento y autenticidad. Despliega otros muchos aspectos positivos, pero creo que con lo expuesto espero dejarles con la suficiente miel en los labios para que acudan a verla... si esa es su disposición.

Y es que todavía con mes y medio por delante para finalizar este pródigo y fértil en estrenos 2023 -¿el del despegue de nuevo de la asistencia a las salas?-, considero esta película como una de las tres mejores españolas del año junto a “20.000 especies de abejas” y “Cerrar a los ojos”. Y ello a falta del espectralísimo “La sociedad de la nieve” de Juan Antonio Bayona, la candidata española a los Oscar.

PD: Resulta de lo más oportuno e ilustrativo el cartel inicial en torno al hecho de fumar asociado a la época retratada.



Enhorabuena por vuestro
80 aniversario



Lanza
Diario de La Mancha

www.lanzadigital.com