

Lanza

Semanario de La Mancha

VIERNES, 18 DE FEBRERO DE 2022

AÑO LXXVII - II ÉPOCA - N° 25.263

EJEMPLAR GRATUITO

PUBLICACIÓN CONTROLADA POR 

Un momento PANtástico

EL PAN VUELVE A ESTAR DE MODA. LANZA ENTREVISTA A DOS JÓVENES APASIONADOS POR EL PAN DE VERDAD, EL DE ANTES, ESTHER SANJURJO Y CARLOS TIRADO, LOS CREADORES DE 'GRANO A GRANO BAKERY', UN OBRADOR EN EL QUE SE MEZCLA EL RESPETO POR LOS PROCESOS TRADICIONALES CON EL BOCA A BOCA, EL IMPULSO DE LAS REDES SOCIALES Y EL TRANSPORTE PUERTA A PUERTA, UNA MUESTRA DE QUE MODERNIDAD Y TRADICIÓN SON UNA BUENA FÓRMULA PARA QUE ESTE ALIMENTO RECUPERE SU MERECIDO ESPACIO EN UNA DIETA COMPLETA Y SALUDABLE



EXTRA EN
EL INTERIOR

Celebraciones
2022

Esta semana

SOCIEDAD

4 'GRANO A GRANO BAKERY', UN OBRADOR DE PAN DE MASA MADRE REVELACIÓN EN CIUDAD REAL



CIENCIA

10 Cerca de una veintena de meteoritos se han desintegrado en los últimos cuatro años en los cielos de Ciudad Real

SOCIEDAD

14 Sánchez-Migallón en 'Historias de un mentor': "Vivimos momentos duros, pero Raúl afrontó el paso de niño a adulto"

SOCIEDAD

18 Aquel verano del infierno: Villanueva de los Infantes en el año del cólera

ESPECIAL

CUADERNILLO
CENTRAL

CELEBRACIONES
2022



CULTURA

29 EXPERIENCIAS MODERNAS (Y IV)

CAMPO

32 ACTUALIDAD DEL SECTOR AGRÍCOLA

DEPORTES

34 El Circuito Provincial 2022 anima a correr y vivir

OPINIÓN

38 Diego Peris
De cuevas, sótanos e historias
Francisco Javier Soria
Adelante y cambia

MOTOR

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

BELLEZA

45 Principios buenos para el cuidado de nuestro cabello (II)

SERVICIOS

46 Cartelera, Horarios de Misa y Teléfonos de interés

UN CINÉFILO COMPULSIVO

47 'Belfast'... bellísimos recuerdos doloridos y felices

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



@diario.lanza



@lanzadigital



@lanzadigital



Lanzadigital

Lanza
Semnario de La Mancha

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

(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

La firma de la directora

Pan y vida



ELENA ROSA

Para encontrar los orígenes del pan hay que buscar en el principio de los principios, tanto si buceamos en la Historia, como si lo hacemos dentro de nosotros mismos.

El olor a pan en el horno, el placer esencial de quitar a una barra el pico caliente y ese primer bocado... Todos llevamos dentro esa memoria vinculada al placer de alimentarse bien. Pero, como decía, también si retrasamos el reloj de la Historia nos encontramos con que de la necesidad siempre surge una virtud y es que las dificultades para digerir los cereales llevaron a los primeros humanos a probar diferentes maneras de cocinarlos. Pero, aunque se pensaba que eso ocurrió en el Neolítico, los trabajos de un equipo de arqueólogos de las universidades de Copenhague, Cambridge y del University College de Londres mostraron en el noreste de Jordania los restos carbonizados de un pan plano cocido por cazadores-recolectores, en un lugar hecho de piedra, unos restos que tienen alrededor de 14.400 años: eso implica que corresponden a 4.000 años antes de que surgiera la agricultura, según un estudio publicado en las Actas de la Academia Nacional de Ciencias de Estados Unidos.

El pan, pues, siempre ha estado ahí, apegado a la vida, antes incluso que el aceite y el vino, y elaborarlo es un oficio tradicional que tiene que ver con madrugadas, paciencia y mucha dedicación, del que hay muchas muestras en la provincia, pero esta vez nos hemos fijado en un **negocio arrancado en plena pandemia** por Esther Sanjurjo y Carlos Tirado en *Grano a grano Bakery*, en el que han invertido el conocimiento adquirido en visitas a panaderías de toda España y algunas de Europa, un periplo que les ha llevado a conocer las distintas maneras de entender el pan y el resultado que produce cada interpretación.

De hacer pan para familia y amigos ambos han pasado a elegir los mejores granos de nuestro país, los que ya habían conocido previamente, y elaborar masa madre de fermentación lenta, como les cuentan ambos a Aurora Galisteo y Clara Manzano.

El pan ha estado siempre en la dieta Mediterránea y **ambos panaderos saben que si para hacer buen cine hay que estar enamorado de él, como recordó mientras cogía uno de sus Goya el pasado sábado Fernando León de Aranoa, para hacer el mejor pan ocurre exactamente lo mismo.**

Estos dos emprendedores se apoyan en las redes y en el boca a boca por igual y suman elaboración y reparto y una producción muy pegada a la demanda real, por lo que tratan de ajustar costes y beneficios. **Un nuevo negocio que crea necesidades en los consumidores.** Y es que el buen pan nunca ha pasado de moda.

Y en nuestras páginas esta semana también hablamos del **regreso del Circuito de Carreras Populares, este domingo, con el lema 'Elegimos correr elegimos vivir'**, que da su primera zancada con la Media Maratón de Valdepeñas. Esta nueva edición, como te cuenta Raúl Fernández, tratará de recuperar la normalidad tras casi dos años de parón por la pandemia.

Esta semana Carlos Monteagudo también te habla de los meteoritos que han sido detectados sobre la provincia, en plena locura con la película *Don't look up*, y compartimos unas páginas especiales sobre la temporada de celebraciones que empieza y que promete recuperar el ritmo perdido, una vez que los contagios están bajando y la vacunación es mayoritaria.

Feliz lectura.

Conchi Sánchez Hernández





‘Grano a Grano Bakery’, un obrador de pan de masa madre revelación en Ciudad Real

Texto: **Aurora Galisteo**

Fotos: **Clara Manzano**

JÓVENES Y APASIONADOS DEL PAN DE VERDAD, DEL DE ANTES. ASÍ SON ESTHER SANJURJO Y CARLOS TIRADO, LOS CREADORES DE ‘GRANO A GRANO BAKERY’, UN OBRADOR DE PAN DE MASA MADRE REVELACIÓN EN CIUDAD REAL. TODO COMENZÓ DURANTE EL DURO Y LARGO CONFINAMIENTO POR EL COVID-19 HACIENDO PAN PARA LA FAMILIA Y LOS AMIGOS. EN ABRIL DEL PASADO AÑO ABRIERON SU OBRADOR EN LA CALLE SOCUÉLLAMOS Y DESDE ENTONCES EL NEGOCIO NO HA PARADO DE CRECER. SU SECRETO, SER UNA PANADERÍA ARTESANAL BASADA EN LA MASA MADRE NATURAL, DE CULTIVO PROPIO, DE LARGAS Y LENTAS FERMENTACIONES A TEMPERATURA SUAVE Y UN TRABAJO ARTESANO SIN IGUAL

Con apenas 34 años, Esther y Carlos han convertido lo de hacer pan en todo un arte. Este alimento, imprescindible de la dieta mediterránea, no debería faltar en nuestra mesa. Si está elaborado de manera artesanal y con ingredientes de calidad es, además, todo un placer. Con toda la innovación industrial que le rodea, conseguir un pan bueno de verdad es todo un reto que Esther y Carlos superan cada día, con nota, en su obrador de la calle Socuéllamos. Porque lo conciben así y porque lo que hacen es realmente bueno.

“Grano a Grano Bakery” nació en abril del pasado año, un pequeño obrador que comenzó con la única, y nada fácil, pretensión de hacer un buen pan, sin mucho rollo, poniendo en valor el oficio artesano del panadero.

Esther Sanjurjo y Carlos Tirado, sus artífices, son dos emprendedores ciudarrealeños que forman parte de esa hornada de jóvenes y apasionados panaderos que le ha devuelto al plan sus virtudes y sabor. Porque el pan está de moda. Y comer sano, también.

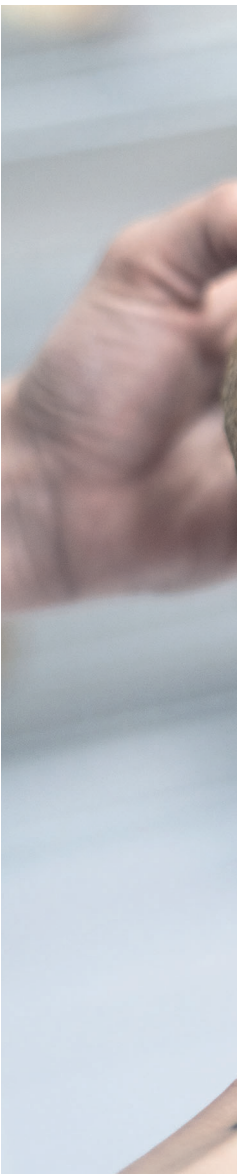
De formación, cocineros. Los dos han trabajado en restaurantes de Ciudad Real y Talavera de la Reina y los dos decidieron, hace ya varios años, irse a explorar la gastronomía de otros países. El destino quiso que aterrizaran en Birmingham, en Reino Unido, y tras más de dos años allí, trabajando en algunos de sus mejores restaurantes, los dos se mudan a Sudbury, en el condado de Suffolk, Inglaterra, donde Carlos comienza, tras un pequeño periplo, a trabajar en una panadería donde, asegura, “me enamoré del pan”.

En 2019 deciden regresar, “el Brexit tenía mala pinta”, apuntan durante la conversación en su obrador. Era el momento de poner en práctica, aquí, los muchos conocimientos adquiridos. Dicho y hecho. Se subieron en una furgoneta y recorrieron España viendo las mejores panaderías, buscando el pan auténtico que, en los últimos años, ha renacido como alimento.

La idea inicial de ambos era montar una pequeña cafetería, con obrador propio, en el centro de Ciudad Real. “El día que íbamos a firmar el contrato de alquiler del local se declaró el estado de Alarma por el Covid-19 al que siguió el largo y duro confinamiento”, recuerda Carlos. Y eso lo cambió todo. Cancelaron la firma y pospusieron el negocio.

“Todo ese tiempo lo dedicamos a darle una vuelta de tuerca a la idea que nosotros teníamos. La idea inicial era montar una cafetería con un obrador, que diera servicios de desayunos, y apostar, también, por un café de especialidad”, explica Esther, una idea que abandonaron cuando se decretó el cierre de todos los establecimientos.

En pleno confinamiento comenzaron haciendo pan para sus amigos en la cocina campera de casa de los abuelos de Carlos. “Los amigos se lo dieron a sus padres, sus padres a sus amigos y surgió una pequeña comunidad que, posteriormente, nos llevó a plantearnos la opción de mon-





tar un pequeño obrador”, explican.

Y así fue como a finales de abril del pasado año abrieron “Grano a Grano Bakery” en el número 14 de la calle Socuéllamos, un obrador que trabaja, exclusivamente, bajo pedido del cliente. Cada día elaboran diversos tipos de pan y una pequeña selección de dulces. “Lo nuestro es una micro bakery, una micro panadería, que apuesta por vender un producto de gran calidad previo pedido, sin sobrantes”, añade Esther.

Ocho tipos de hogazas de pan de masa madre Carlos y Esther ofertan cada día un total de ocho tipos de pan de masa madre de cultivo propio -ni uno más ni uno menos-, que cada día se elaboran en su local de ladrillo visto y mesas sin florituras, donde el pan siempre queda bonito.

El más tradicional, la Hogaza de la Casa, pero también la de Semillas, con lino, girasol, sésamo y calabaza, la Hogaza de Aceitunas, la de queso manchego, de nueces y pasas, la 100% espelta y la 100% integral, además del Volkonbrot, elaborada con cien por cien centeno integral y pipas de girasol.

Una pequeña selección de pan de levadura

Elaboran también una pequeña selección de pan de levadura: chapatas, Pan Inglés de molde, natural e integral, y los jueves y viernes los “Burger Buns”, exquisitos panecillos de brioche.

También los jueves y viernes realizan dulces: “Chealse Buns”, masa de brioche con chocolate, “Cinnamon Rolls”, masa hojaldrada con canela, cookies de chocolate y sal Maldon y Brownie.

Solo harina, agua y sal

Aquí no hay una gran variedad pero sí una enorme calidad. “Nuestros panes están elaborados sin aditivos ni mejorantes, solo harina, agua y sal. No usamos ningún tipo de harina procesada o lavada. Es pan artesanal, formado a mano y de larga fermentación. El resultado es un pan más digestivo, que dura más tiempo sin secarse debido a su alta hidratación”, nos cuenta Esther Sanjurjo. “Trabajamos con harinas nacionales, españolas, naturales y sin aditivos, y con productores de cercanía. Ahora mismo estamos comprando la harina en un molino de Albacete que nos la surten unos chicos de Almagro”, añade Carlos.

Su secreto, largas y lentas fermentaciones, 12 horas el de levadura y de 24 a 30 horas el de masa madre, a temperatura suave y un trabajo artesano sin igual que Carlos comienza a las doce de la noche y finaliza a última hora de la mañana, sobre la una o las dos. Esther se encarga, durante todo el día, de atender a los clientes, recoger los pedidos a través de Whatsapp y entregarlos a domicilio, lleva toda la contabilidad... En definitiva, se encarga de todo lo que no es hacer el pan. Una respuesta muy positiva

Cuando aún no han cumplido un año con el negocio, ambos confirman que la respuesta ha sido extraordinaria. El “boca a boca” les ha funcionado muy bien y ya cuentan con una amplia clientela, de Ciudad Real y Miguelturra, adicta a sus panes. Carlos y Esther tienen por delante un futuro prometedor. Estos dos jóvenes han sabido aprovechar los duros meses de confinamiento para



De formación, cocineros. Los dos han trabajado en restaurantes de Ciudad Real y Talavera de la Reina y los dos decidieron, hace ya varios años, irse a explorar la gastronomía de otros países

montar un negocio de éxito, que cada día va a más, y que en breve quieren ampliar con una tienda física delante del obrador.

De momento, sus productos solo se pueden adquirir mediante pedido a través de Whatsapp, en el número 658 54 20 68, con 48 horas de antelación, y lo entregan a domicilio en Ciudad Real capital y Miguelturra.

MÁS AUTONOMÍA ES BIENESTAR

+290 Municipios
+100 Sepap urbanos
+25 Itinerantes




¿Aún no conoces qué es el SEPAP-MejoraT?

Es un **servicio público y gratuito** de atención a personas mayores de edad en situación de dependencia de **Grado I y II**. Consiste en terapias de rehabilitación con la finalidad de dotarte de una **mayor autonomía y calidad de vida** en tu día a día.

No lo pienses más y benefíciate de este servicio contactando con los Servicios Sociales de Atención Primaria de tu localidad.





Cerca de una veintena de meteoritos se han desintegrado en los últimos cuatro años en los cielos de Ciudad Real

Texto: **Carlos Monteagudo**
Fotos: **Lanza**





El 30 de noviembre de 1954, un meteorito impactaba en un pequeño pueblo de Alabama (EEUU), colándose en la casa de Ann Hodges, a quien este extraño objeto caído del cielo la golpeó directamente. De este modo, esta estadounidense pasó a la historia por ser la única persona en el mundo a la que un meteorito, de manera oficial y documentada, le impactó directamente. Una situación prácticamente imposible de que ocurra, pero que podría suceder, también en nuestra provincia. En los últimos cuatro años, cerca de una veintena de meteoritos se han desintegrado sobre nuestras cabezas gracias a “nuestro escudo protector”, o lo que es lo mismo, la atmósfera.

Desde el Instituto de Astrofísica de Andalucía (IAA-CSIC), su investigador, José María Madiedo, se dedica, entre otras muchas cuestiones, a coordinar el Proyecto SMART, que tiene como objetivo monitorizar continuamente el cielo para registrar y estudiar el impacto contra la atmósfera terrestre de rocas procedentes de distintos objetos del sistema solar. Un proyecto que ha observado en los últimos cuatro años un total de 18 objetos procedentes de fuera de nuestro planeta que, de no ser por nuestra atmósfera, habrían caído en nuestra provincia, aunque sin riesgo alguno, tal y como asegura el doctor Madiedo. Unos objetos que nosotros vemos como “bolas de fuego” en los oscuros cielos de la noche.

Pero, ¿qué son estas bolas de fuego? Según el investigador, no son más que un fenómeno que se

genera cuando una roca, procedente del espacio, entra en la atmósfera terrestre a gran velocidad. El roce de ésta con el aire hace que se caliente y se vuelva incandescente. Rocas procedentes de fuera de nuestro planeta, pero que no suponen ningún riesgo para nosotros. “Para que una roca que entra en la atmósfera empiece a ser peligrosa tendría que tener un tamaño igual al de un edificio de cinco plantas”. Un tamaño que no nos debería preocupar, al menos, durante los próximos 100 años, ya que éstas se encuentran “controladas” por los astrónomos y no existe previsión de que puedan alcanzar La Tierra.

Aunque puedan suponer cierto peligro estas rocas, nada tienen que ver con el meteorito de la película ‘No mires arriba’ ni con el que provocó la extinción de los dinosaurios. “Para que eso ocurra tendrían que pasar millones y millones de años. Muy probablemente, para cuando vuelva a ocurrir un evento de este tipo, la especie humana se haya extinguido hace mucho tiempo”, tranquiliza el astrofísico.

Último meteorito, la madrugada del 14 de enero

Hace menos de un mes, una ‘bola de fuego’ iluminó la gélida madrugada del 14 de enero. Eran los restos de un asteroide con más de 4.500 millones de años de antigüedad. En este caso, el último de los 18 que han sobrevolado la provincia de Ciudad Real, el meteorito no se desintegró por completo y cayó sobre la antigua aldea de Las Tiñosas, en el término municipal de Solana del Pino. “El tamaño de esta roca, cuando tocó tierra, sería del tamaño de una nuez”, de hecho, señala Madiedo, “sería misión imposible encontrarlo”.

Un meteorito que fue detectado por el Complejo Astronómico de La Hita (Toledo), que forma parte de la Red de Bóolidos y Meteoros del Suroeste de Europa (Red SWEMN).

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

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

Plazo de Solicitudes de Admisión para el Curso 22/23 en Educación Infantil, Primaria, ESO y BACHILLERATO:

Del 7 al 25 de febrero de 2022

Colegio bilingüe CONCERTADO en todas las Etapas Educativas

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

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

VISITAS GUIADAS:

Si quieres conocer nuestras instalaciones, solicita cita previa en el teléfono del colegio:

926 222 100

(horario de atención telefónica de 8:30 a 18.00 de L a J)

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



Sánchez-Migallón en ‘Historias de un mentor’: “Vivimos momentos duros, pero Raúl afrontó el paso de niño a adulto”

El conocido empresario ciudarrealeno está presentando un libro en el que entrenó a un joven para iniciar su etapa profesional. Como director general de ‘Oportunidades y Estrategias’ (OyE) ve un escenario económico en mejoría, a la espera de “una buena Semana Santa y un mejor verano”

Texto: **Julia Yébenes**
Fotos: **J.Jurado**



La motivación como hábito de vida para alcanzar los logros personales y profesionales más satisfactorios. Es el eje del quehacer que desde hace décadas ocupa y preocupa al conocido empresario ciudarrealense Antonio Sánchez-Migallón, ahora al frente de 'Oportunidades y Estrategias' (OyE). El abatimiento no es una opción para quien apuesta por la proactividad como una herramienta de crecimiento colectivo. "Somos protagonistas de nuestra historia. Que en el futuro no nos dé miedo contarla", aconseja este entrenador de líderes a su pupilo, Raúl Martínez Sánchez, en su último y exitoso libro 'Historias de un mentor'. El volumen, muy inspirador por su frescura y realismo, llega tras dos manuales -'Motivate' y 'De comercial a vendedor premium' - referentes en el mundo laboral. En 470 páginas relata en tiempo real la experiencia vivida junto al joven que 'mentorizó' durante 18 meses con el fin de ayudarlo a crecer. El día a día del primer medio año se convirtió

en una escuela de aprendizaje mutuo para alumno y tutor, con un toma y daca no exento de fricciones a la hora de encajar las habilidades sociales y emocionales, necesarias en la transición de niño a adulto. Compartieron trabajo, viajes y familia en un cuerpo a cuerpo a veces tensionado pero siempre enriquecedor. La segunda parte fue si cabe más especial, en un escenario virtual por la pandemia, en el que Sánchez-Migallón alentó a su discípulo a través de mensajes electrónicos diarios. Fueron los 250 correos ("Historias para crecer") que ahora recoge el libro, con enseñanzas medidas y acertadas en cada momento: "la empresa se construye como la vida misma" o "busca el foco del error o la persona que lo comete". A estos mails metafóricos sobre el desarrollo personal y profesional, se suman en el libro más de cien píldoras, "las tareas no son apetecibles, son ejecutables", "la transformación duele..." o "detrás de cada uno hay una extraordinaria historia caprichosa...", además de una recopilación de cincuenta habilidades blandas o soft skills escritas por otras tantas personas -familiares, amigos y profesionales-, "que hay que cultivar para mejorar el desempeño y brillar con luz propia". La introducción corre a cargo del exfutbolista Fernando Torres 'El niño', quien habla del desarrollo personal y profesional a través de su propia experiencia.

Quien fuera fundador hace casi 30 años de la Asociación de Jóvenes Empresarios (AJE) de Ciudad Real (AJE), celebra en esta entrevista la acogida del volumen, porque, de alguna manera, recoge el acervo de su experiencia en formación y consultoría de empresas a lo largo de tres décadas. Es autor de decenas de ponencias y ha intervenido en miles de jornadas y foros formativos desde las diferentes marcas que ha creado. EL objetivo siempre ha sido el mismo: potenciar el desarrollo de las capacidades en directivos y mejorar, así, sus relaciones interpersonales, la identificación de sus recursos y fortalezas, y nuevas oportunidades para su empresa.

PREGUNTA.- ¿Cómo fueron sus inicios en el mundo empresarial?

RESPUESTA.- Mi vida profesional siempre ha estado ligada al mundo de la formación y al consultoría. 'Oportunidades y Estrategias' (OyE) es la décimo cuarta empresa que he creado, entre ellas algunas franquicias de ocio o restauración. He emprendido por mi espíritu de loco y por la obligación moral con algunos clientes a los que asesoraba cuando me ofrecían participar en sus proyectos. Con los años, me fui separando de esas empresas, en algunos casos porque no fueron exitosas y en otros porque me quería dedicar y poner el foco en lo que humildemente sé hacer, como es la formación, la consultoría estratégica y la comunicación, con el fin de mejorar el desempeño de quienes emprenden en el mundo empresarial.

P.- Ahora está al frente de OyE, ¿cómo surgió?, ¿cuál es el perfil de las empresas que asesora?

R.- Surgió el embrión hace 10 años y opera hace 8 de manera extraordinaria con tres patas: la formación consultiva, para rentabilizar los recursos internos; la consultoría estratégica, para ayudar a mejorar la comunicación, marketing, negociación,

experiencia con clientes, compras o ventas de quien nos contrata; y la rama de las conferencias y ponencias para motivar y poder hablar durante una hora por ejemplo en un congreso de la Unión de Médicos de España o en un foro de Enfermeras por la Paz.

P.- ¿Y qué cuenta en un cóncave de estos especialistas, o de otras profesiones científicas?

R.- Nosotros aprendemos mucho. Nos dedicamos a contar cosas, pero no sabemos de nada, somos palabristas, como alguien me dijo en una ocasión, y por lo tanto te tiene que ayudar el sector. Por ejemplo, con los médicos hablamos de la resiliencia, y con otros colectivos de habilidades o experiencias que hemos estudiado antes, o incluso vamos adaptando partes que ya hemos trabajado, siempre de manera y profesional y personalizada. Contratamos a expertos en ámbitos que no dominamos y hemos llegado a ser 25 con freelances, aunque somos ocho en la compañía. La formación en habilidades es amplísima y ayuda a que el desempeño profesional sea mejor. De la misma manera, el portfolio de cursos supera el centenar y hay un trabajo interno y de campo grande, hacemos el 'briefing' (reunión informativa) con las empresas o colectivo y examinamos y preparamos todo, destacando las diferencias que tenga. Todas son óperas primas. Y en consultoría estratégica asesoramos a 29 empresas en toda España, las visitamos todos los meses para trabajar de cerca con ellas.

P.- ¿Cómo se adaptó a la pandemia? ¿Fue una oportunidad?

R.- Nos adaptamos y fuimos muy respetuosos con las circunstancias cuando salimos. Aprendimos a cuidarnos mucho y a invertir en la estructura de la empresa para cambiar el escenario, de presencial a virtual. Es una posibilidad que barajábamos y que se completó con el confinamiento. Invertimos en producción, sonido, luces, softwares, redes de datos, además de modificar el estilo de vida. Contratamos a personas especialistas en generar imagen de marca, para expresarnos y utilizar otro lenguaje, para saber comunicarnos a través de las pantallas, incluso creamos una ponencia sobre cómo intervenir delante de una cámara. Tuvimos la suerte de que llegó el momento y estábamos preparados.

P.- Los resultados de OyE son exitosos, pero ¿de qué manera monitoriza esa producción, tratándose de formación y asesoramiento?

R.- Tenemos muchos clientes de continuidad, y hay mucha preparación en la evolución de lo que podemos hacer, que puede cambiar de un año a otro, como la experiencia de las empresas con sus clientes y usuarios. Vamos innovando con conceptos y técnicas novedosos, como por ejemplo el lenguaje corporal, hace 10 años más desconocido, mientras que ahora sirve como prueba de valor en un juicio. Estudiamos el cerebro como la herramienta suiza Estructograma y Triograma, que analiza el comportamiento a través de cerebros heredados. Son ciencias no exactas con una evolución en el tiempo, que se adaptan a nuestras materias de trabajo.

P.- ¿Cuáles son los valores que ha mantenido imperdables en sus empresas de formación?

R.- La cuestión fundamental es ser honestos y llegar a las personas para que se encuentren felices en el desempeño de su puesto de trabajo. Con nuestras aportaciones buscamos que su tarea le dé ciertas sensaciones de felicidad. Es el foco sobre el que pivotamos nuestras acciones.

P.- Y toda esta experiencia la ha plasmado en tres libros, cuénteme

R.- Sí. El primero es 'Motivate' y fue fruto de una ponencia para auto motivarse en el trabajo. Es una publicación sencilla que tomó cuerpo por mi experiencia a lo largo de los años (ha entrenado a 15.000 comerciales y a 3.000 equipos de ventas), y está indicada para recapacitar sobre nuestro desempeño laboral y para creer en nosotros mismos. Viene bien para aprender a gestionar el talento, las emociones y conocimientos de uno mismo. Posteriormente, para salir de aquel rol, me decidí a escribir sobre cómo cambiar el tedio de los vendedores, para ser más excelentes y actuales. El libro se llama 'De comercial a vendedor premium' y ha sido un manual de referencia. Y más tarde, me planteé el proyecto de un tercer libro sobre liderazgo, para saber cómo ser un líder efectivo, moderno, carismático, y cómo ejercer la jerarquía y autoridad, con inteligencia emocional, pero se cruzó esta maravilla -'Historias de un mentor'-, y lo dejé para 2023.

P.- 'Historias de un mentor' está teniendo mucho eco, ¿cómo surgió el proyecto?

R.- Es una historia excelente del joven Raúl, quien, a los 18 años, tras terminar sus estudios de FP, decidió irse a estudiar música a Barcelona y dejar la empresa de su padre porque no sentía los colores. Y como consultor de su compañía, decidí implicarme. Era julio de 2019 y le dije que se subiera en mi coche para que pudiera conocer el día a día de un empresario y para ayudarlo a tomar una decisión más exacta para su futuro. Se trataba de enseñarle la pasión y el riesgo de un empresario y los desafíos como adulto en lo personal. Fueron meses de convivencia duros, en los que incluso nos tuvimos que pedir perdón mutuamente. Viajábamos juntos, comíamos juntos, incluso en mi casa y con mi familia, y aprendió a colocar un vaso, a ser puntual, a ser responsable y a superar la etapa de la niñez y adolescencia y otras responsabilidades como llevar dinero. Cuando llegó la pandemia y no podíamos vernos, empecé a comunicarme con él a través de mails, cada día uno, mensajes y píldoras para su aprendizaje. Por ejemplo, le escribí que el cambio se aprende, se practica y se mantiene, la autoridad se ejecuta, el poder se ejerce y la influencia se nos otorga. Así, hicimos 250 historias y un dibujante de Girona plasmó gráficamente la historia, en la que también están presentes la música de Pau Donés ('Grita o 'Todo depende'), la superación de Induráin, o frases de algunas películas que vi en el confinamiento. También le pedí al jugador de fútbol Fernando Torres que escribiera el prólogo para reflexionar sobre el paso de niño a adulto desde la alta competición. Y también incorporé en el libro 50 comentarios sobre las habilidades para brillar de otras tantas personas de mi entorno. Al final, Raúl volvió a la empresa de su padre, donde es comercial y tiene un buen porcentaje de acciones.

P.- ¿Y qué reacciones está recibiendo del libro?

R.- De todo. Hay padres que me dicen que coja a su hijo, chicos jóvenes que dicen que todo esto me lo tengo que aprender para no tener dificultades a la hora de encontrar un trabajo, y luego están las personas que opinan que por fin se ha puesto por



Quien fuera fundador hace casi 30 años de la Asociación de Jóvenes Empresarios (AJE) de Ciudad Real (AJE), celebra en esta entrevista la acogida del volumen, porque, de alguna manera, recoge el acervo de su experiencia en formación y consultoría de empresas a lo largo de tres décadas

escrito todo lo que opinaban que había que hacer. La gente que nos conoce tiene mucha alegría con la historia. En cuanto los empresarios, algunos han tomado buena nota sobre que a la hora de contratar han de basarse en valores y potenciales.

P.- ¿Qué le diría a una empresa que económicamente está lastrada o pertenece a un sector especialmente castigado por la pandemia?

R.- Ha habido dos tipos de empresas, las que tienen más capacidad de adaptación y han vivido la pandemia de manera más adaptativa y proactiva, y las que no están acostumbradas al cambio y, por tanto, han sufrido más. Hay sectores como la logística y la alimentación que se han beneficiado de la crisis sanitaria, pero otros como el turismo, que han sufrido un impacto negativo. Pero en general, el tejido empresarial tiene un problema estructural



en España, que es el abandono en su riesgo y aventura. La respuesta ha sido mejor para el camarero que para el dueño del restaurante, o para el pequeño hostelero que para quien tiene 18 hoteles, que se supone que es un sinvergüenza, un estafador y explota a los trabajadores. Nadie piensa que las empresas son las que dan empleo y riqueza. Son la mayor ONG, pero seguimos pensando que son las bastardas del mundo.

P.- ¿A quién se refiere en esta criminalización?

R.- A los estados, porque englobo a los gobiernos y a las oposiciones que también tienen responsabilidad de Estado. Los empresarios tienen un leitmotiv, que es el ánimo de lucro, ganar dinero, y parece que molesta. La pandemia nos ha ayudado a poner en funcionamiento resortes para la gestión del cambio, y nos ha permitido ser más creativos

y proactivos, pero también nos ha destrozado muchas cuentas de explotación. Y nuestro Estado no ha sabido acompañar al empresario, no sólo con ayudas, sino con respeto y cariño en la toma de decisiones. El momento de incertidumbre es tan grande por la mediocridad de los dirigentes nacionales e internacionales. Y España no tiene un problema de tres millones de parados, sino de no tener un millón más de empresarios. Es triste, pero es totalmente actual el libro blanco que escribí con Marcelino Oreja hace 30 años. Ocurre exactamente lo mismo: las ventanillas únicas empresariales no son eficientes porque hay retrasos burocráticos. En España no existe la posibilidad de montar una empresa en menos de tres meses. Y a partir de ahí, la puedes poner en marcha si cometes negligencias. Y si le sumas que no tenemos derechos a créditos blandos ni otras ayudas, ...

P.- Usted fue el impulsor de la Asociación de Jóvenes Empresarios de Ciudad Real en 1994, a la que estuvo vinculado muchos años. ¿Cómo recuerda la etapa?

R.- Forma parte indestructible de mi vida y de mi riqueza personal y profesional. Forma parte de lo que soy, de mi carácter, de mis aventuras, de mis exigencias, porque llevo el ADN de aquellos que emprendíamos como locos en una edad temprana y lo seguimos haciendo. Después de mi familia, es la historia más bonita que me ha ocurrido, está metida en mi corazón, y es el símbolo de gente especial y de la organización, que sigue existiendo con nuevos emprendedores.

P.- ¿Por qué son importantes este tipo de asociaciones?

R.- Son vitales para vertebrar y ayudar a los políticos a tomar decisiones que sean empresariales y para cumplir la ética y moral con las plantillas, a las que deben respetar. Los empresarios no somos protagonistas de nada, sí las empresas, y las organizaciones no pueden convertirse en lobbys de poder que no representan absolutamente a nadie, como también pasa en el mundo sindical.

P.- Como empresario que se mueve por toda España, ¿cómo ve el panorama económico en un escenario internacional tan incierto por conflictos como el de Rusia y Ucrania?

R.- El panorama es problemático porque la incertidumbre es lo peor para inversores y compañías. El futuro se moverá en función de la capacidad que tengan los empresarios de vivir el corto plazo, sin hacer planes quinquenales y con una capacidad de cambio. Las cosas no son tan diferentes a hace 10 años, cuando hubo otras pandemias económicas, como la de la construcción. Antes había tiempos de bonanza y ahora esperamos que haya tiempos de estabilidad. La empresa tiene que poner cabeza y saber que no es como antes, que habrá sectores que crezcan, y otros no tanto, dependiendo de las circunstancias. La agricultura y el turismo son fundamentales para avanzar en España. Y, por supuesto, tenemos que estar preparados para cualquier cosa que nos pueda pasar porque si no es la guerra de Ucrania, serán otras pequeñas guerras a nivel nacional, como el cierre de los astilleros o la huida de empresas. Con todo, se percibe mucho movimiento, con las subidas de precios en el turismo, y por ejemplo en los menús. Ojalá que la Semana Santa sea buena, y también el verano porque nos beneficiará a todos.

GALÁN DE MEMBRILLA - BODEGAS REZUELO S.C. C-LM CONVOCATORIA DE ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA

El Consejo Rector de esta Sociedad Cooperativa, en cumplimiento de lo dispuesto en sus Estatutos, convoca a los Sres. Socios en ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA, que se celebrará en el PABELLÓN MUNICIPAL MULTIUSOS (situado en los Paseos del Espino de Membrilla), el próximo día 10 de Marzo (Jueves) de 2022, a las 19:30 horas en primera convocatoria y a las 20:00 horas en segunda convocatoria respectivamente; para tratar sobre el siguiente:

ORDEN DEL DÍA

- 1.- Nombramiento de dos socios para la firma del Acta de la Presente Asamblea.
- 2.- Aprobación si procede de las cuentas anuales, memoria, informe de gestión y aplicación de resultados correspondientes al ejercicio económico 2020/2021 (01/09/2020 a 31/08/2021).
- 3.- Informes Consejo Rector.
- 4.- Ruegos y preguntas.
- 5.- Autorización para la aprobación del Acta de la presente Asamblea por el Presidente, el Secretario y los dos socios elegidos por la Asamblea.

Membrilla, 11 de Febrero de 2022

NOTA INFORMATIVA: De acuerdo con el artículo 31 del Decreto 96/2021, de 23/09, sobre medidas de prevención y control necesarias contra la COVID-19, se procurará mantener la distancia de seguridad interpersonal.

NOTA INFORMATIVA AL PUNTO N° 2: Dando cumplimiento a lo previsto en los artículos 36.2 d), 46.4 y 97.1 de la Ley 11/2010, de 4 de Noviembre, de Cooperativas de Castilla-La Mancha, se pone a disposición de los socios, en la sede social de la cooperativa y en horario de oficina de 8 a 14 y de 16 a 18 horas, para que puedan solicitar el envío o entrega gratuita, la siguiente documentación:
- Cuentas Anuales del ejercicio económico 2020/21



El Paseo de Villanueva de los Infantes construido sobre el antiguo cementerio de San Juan

Aquel verano del infierno: Villanueva de los Infantes en el año del cólera

En conjunto, según algunos estudios, el cólera produjo unos 800.000 fallecidos en nuestro país y debe considerarse como el enemigo número uno contra la salud pública durante el siglo XIX. El caso de Villanueva de los Infantes puede servirnos de ejemplo de cómo se vivió la enfermedad en muchos pueblos de La Mancha durante aquel letal verano de 1855

Texto: Carlos Chaparro Contreras
Fotos: Lanza

En el archivo municipal de Villanueva de los Infantes se conserva un expediente de sanidad que dio principio en septiembre de 1854 y que contiene toda la información relacionada con la epidemia de cólera-morbo que azotó la villa en el verano de 1855. De su lectura detallada se desprende que uno de los principales problemas a los que tuvieron que hacer frente las autoridades locales de aquella época fue, además de la falta de recursos para combatir la epidemia, el desconocimiento que sobre la enfermedad existía.

Todo ello derivó en que las medidas que se tomaron fueran en gran parte de carácter preventivo y dentro de las cuales la higiene pública fue primordial.

El cólera es una enfermedad producida por un bacilo presente en el agua y ciertos alimentos contaminados por las heces humanas y que cursa con diarreas, vómitos y deshidratación llegando en casos extremos a provocar la muerte. No fue la única epidemia colérica a la que tuvo que hacer frente la población. En España hubo varias oleadas desde 1834 a 1885. En conjunto, según algunos estudios, el

cólera produjo unos 800.000 fallecidos en nuestro país y debe considerarse como el enemigo número uno contra la salud pública durante el siglo XIX. El caso de Villanueva de los Infantes puede servirnos de ejemplo de cómo se vivió la enfermedad en muchos pueblos de La Mancha durante aquel letal verano de 1855.

Las primeras medidas preventivas

La epidemia del cólera-morbo tuvo su origen en la península del Indostán, Asia, en 1842, aunque no llegó a alcanzar España, posiblemente por vía portuaria, hasta 1853. El foco fue localizado en Vigo; sin embargo, un año después reapareció con gran virulencia en Marsella, desde donde penetró en Barcelona. Desde Cataluña recorrió la costa levantina y al interior y sur peninsular penetró, según se cree, con las tropas militares del general O'Donnell en continuo movimiento durante aquel verano de 1854.

Las primeras noticias de la aparición de brotes coléricos en algunos pueblos de España llegan a Villanueva de los Infantes por vía oficial, a través del Boletín Oficial de la Provincia de Ciudad Real. En concreto en agosto de 1854 se emitieron desde la Junta de Sanidad de la provincia las primeras instrucciones para prevenir, y en caso de invasión combatir, la enfermedad. Como consecuencia de esto, el 31 de agosto el Ayuntamiento celebró la primera reunión, de muchas otras que se sucederían, con el subdelegado de medicina del partido de Villanueva de los Infantes, el médico y cirujano de la villa, José Sánchez-Molero. En esta reunión se acordó convocar a las juntas de sanidad y beneficencia de la villa que junto a la corporación municipal dispondrían las primeras medidas preventivas dirigidas a la población. Durante aquella semana Sánchez-Molero redactó una interesante instrucción médica que contenía toda una serie de medidas y consejos para prevenir, atajar, y en lo posible curar, la enfermedad. El texto se presentó a las juntas de sanidad, beneficencia y corporación municipal en una reunión extraordinaria celebrada el 9 de septiembre con tanto éxito y aplauso de los concurrentes que se acordó imprimirla en Ciudad Real.

La memoria, dedicada por el médico al Ayuntamiento de Infantes, aconsejaba el blanqueo con cal de los interiores y exteriores de las viviendas, ventilar las habitaciones, no dejar los vasos con excrementos en los cuartos dormitorio y evitar las aglomeraciones de personas en habitaciones estrechas. Igualmente recomendaba esmerarse en el aseo personal y en la alimentación donde distinguía qué productos se debían o no tomar. Por último, apuntaba una serie de síntomas que permitían distinguir el cólera de otras enfermedades o afecciones en las que la diarrea era la principal característica. Llegado el caso de enfermar, la instrucción de Sánchez-Molero recomendaba a los infanteños: guardar cama, abrigarse bien, retirar el alimento por completo, procurar friegas en las piernas y pies y utilizar botellas o botijos de agua caliente entre los muslos; tomar infusiones de té, manzanilla o amapola, entre otros; pero lo más llamativo de la instrucción es que recomendaba “evitar la exalta-



Fachada del convento de los Trinitarios

ción de las pasiones, especialmente aquellas que la religión, la moral cristiana y la higiene tienen reprobadas como contrarias a la salud del alma y del cuerpo”.

La vigilancia de estas medidas quedaría a cargo de una comisión del Ayuntamiento que recorrería las calles y las casas de los vecinos para controlar que se cumpliera el bando de higiene y salubridad dictado por el alcalde, e igualmente se establecerían multas a los que lo contravinieran y se abriría causa, llegado el caso, a los reincidentes. En este sentido igualmente resulta interesante observar como el control a los vecinos se hizo extensivo a los fo-

rastreros, muchos de ellos comerciantes, y potenciales portadores de la enfermedad. Por ejemplo, el 30 de septiembre se expuso que se tenía noticia de la pronta de llegada a Infantes de algunos carros cargados con géneros ultramarinos, telas, y otros efectos, procedentes de varios puntos de levante. Se acordó que se prohibiera la introducción de estos carros, muchos de ellos vendedores de pescados en salazón, alimento que estaba desaconsejado su consumo por la instrucción médica de Sánchez-Molero.

Otro de los problemas a los que tendría que hacer frente el Ayuntamiento era la falta de recursos

económicos con los que dotar al municipio de la infraestructura sanitaria necesaria para atender a los enfermos pobres si se producía la temida invasión del cólera. Así se acordó que llegado el caso se iniciaría una suscripción entre la clase acomodada para que cedieran camas, ropas, ajueres, alimentos no perecederos como grano, legumbres y aceite, además de metálico, con los que dotar al pueblo de un hospital para coléricos.

Así las cosas, con todas las medidas preventivas que era posible poner en marcha, y a pesar del desconocimiento que de la enfermedad se tenía, durante el verano y otoño de 1854 el cólera pasó de lejos en Villanueva de los Infantes y gran parte de la provincia de Ciudad Real. Tan sólo se observaron brotes en algunos pueblos del Campo de Calatrava y San Juan.

El cólera-morbo a las puertas de Villanueva de los Infantes

En la primavera de 1855 volvieron a saltar las alarmas. El médico titular de la villa, Sánchez-Molero nuevamente, envió una comunicación urgente al Ayuntamiento en la que exponía que había tenido noticia de que algunos pueblos del norte de Jaén se hallaban invadidos de la epidemia de cólera-morbo y que debido al fluido contacto de la población con los de Montizón, Ventas de los Santos y del Ojuelo se diera comunicación a la Torre de Juan Abad, Puebla del Príncipe y Villamanrique para que tomaran las medidas oportunas y extremaran la vigilancia de personas transeúntes.

El 29 de julio la alarma se convirtió en un hecho y Sánchez-Molero, después de observar en Torre de Juan Abad dos casos de cólera, comunicó al Ayuntamiento de Infantes que se preparara para lo peor, que la población, observada la situación en la Torre de Juan Abad y Villamanrique, pronto se vería invadida por el cólera. Solicitaba en su escrito que se tomaran medidas urgentes para que las subsistencias no faltasen a los más necesitados y que los socorros estuvieran pronto, además de incitar a la población con rigor en las medidas de higiene que ya se habían expuesto en el verano anterior en su instrucción médica. Lo que en aquel momento desconocía Sánchez-Molero y toda la corporación municipal es que el día anterior ya había fallecido en Infantes el primer enfermo por cólera. Se trataba de Rumaldo López, un jornalero de Pozuelo de Calatrava. Todo parece indicar, por las fechas, y que no era residente en la población, que se trataba de un segador de los muchos que acudían a estas faenas agrícolas desde otros lugares. El parte médico de ese día informó al cura teniente de san Andrés que había fallecido por apoplejía, pero días después el mismo sacerdote anotó al margen de la partida de defunción "colérico". El cólera ya estaba dentro de la población y desde ese día hasta el 19 de septiembre se sucedieron en Villanueva de los Infantes 117 defunciones por esta causa según los registros parroquiales.

Aquel verano del infierno

Al intenso calor de ese mes de agosto se unió una importante sequía que hizo si cabe más insoportable la vida a los vecinos y más fácil la existencia del bacilo del cólera cuando como se sabe es con las altas temperaturas donde mejor prolifera este tipo de bacteria. Con la población invadida, el 30 de julio el Ayuntamiento pleno y las juntas de sanidad y beneficencia de la villa acuerdan retomar de forma efectiva todas las medidas acordadas un



Villanueva de los Infantes en la actualidad

año antes. El antiguo convento de Trinitarios fue habilitado como hospital para enfermos coléricos pues el municipal, ubicado junto a la iglesia del Remedio, no reunían las condiciones higiénicas ni de ventilación aconsejadas. Se procedió a iniciar la suscripción voluntaria entre los más pudientes de la población tanto en dinero como en especie y otros efectos para los enfermos pobres. Se procedió a hacer acopio de cal viva en el cementerio de San Juan (actual Paseo) para tapan la exhalación de olores que provocaba remover los cadáveres en verano. Igualmente se clausuraron las escuelas de niños ubicadas en los claustros de Santo Domingo.

Un cementerio nuevo

En enero de 1854 Sánchez-Molero envió un escrito al Ayuntamiento exponiendo la necesidad de dotar al municipio de un cementerio nuevo pues el que se utilizaba no se ajustaba a la legislación sanitaria del momento. Sin embargo, los sucesos políticos de 1854 en España, con el cambio de gobierno y autoridades municipales, paralizó el proyecto. El mayor problema que presentaba el viejo cementerio era que la tierra estaba saturada y no consumía los cadáveres de tal modo que los olores provocaban quejas a los vecinos de este espacio que estaba prácticamente embutido en la actual plazuela de Santo Domingo. Con la epidemia colérica se hizo urgente dotar al pueblo de un nuevo cementerio alejado de la población y bien ventilado. Por fin se iniciaron los trabajos el 8 de agosto de 1855. El día 16 de ese mismo mes se produjo el último enterramiento en el viejo camposanto y el primero en el nuevo de San Antonio Abad, al norte de la población. La última persona enterrada fue Josefa Montes, viuda de 80 años, vecina de la calle san Francisco, y el primero del nuevo, Francisco López, labrador de 35 años, vecino de la calle del Remedio. Ambos coléricos.

Sánchez-Molero muere por el cólera

Como ya he señalado, desde que se produjo el primer fallecimiento por cólera hasta el 19 de septiembre murieron en Villanueva de los Infantes, según mis datos, 117 personas. Entre las muertes más sentidas fue la del propio médico titular de la villa que falleció el 12 de agosto y días después su propia

mujer, Camila Bellido. Tras la muerte de la pareja, el mayor de sus hijos, Gabriel, y en representación del resto de sus hermanos, fue agraciado por la reina Isabel II, en noviembre de 1855, con 1.000 reales como indemnización por el fallecimiento de su padre. Igualmente, la reina agradeció a título póstumo el trabajo realizado por el propio Sánchez-Molero y su compañero médico, José María Rubio, también fallecido de cólera mientras combatían ambos la epidemia en Infantes.

Manuel Moreno, el Millonario

La epidemia de cólera-morbo desató una ola de solidaridad en Villanueva de los Infantes con los más necesitados. No sólo fueron los más acomodados, como he señalado, los que contribuyeron con dinero o alimentos al socorro de los pobres enfermos, también los más infelices, como los denominaba la autoridad local, colaboraron en la medida de sus posibilidades. Y es que la epidemia afectó de manera desigual a los vecinos de Villanueva de los Infantes de tal manera que fueron las clases populares las más perjudicadas por la pérdida de vidas humanas y dentro de este grupo, las mujeres. En los días más aciagos de la enfermedad, a mediados de agosto, cuando se registraban hasta 6 entierros diarios, y el miedo al contagio se había apoderado de la población, un grupo de amigos encabezados por Manuel Moreno, apodado el Millonario, precisamente por su escasa fortuna, observaron como las familias más pobres no podían pagar la conducción de los cadáveres al nuevo cementerio por lo que idearon una asociación filantrópica para el traslado de los cuerpos. Manuel y sus amigos para dar mayor solemnidad al acto, pues los fallecidos no eran acompañados ni por la cruz parroquial, ni por los sacerdotes, se proveyeron de una cruz de madera que llevaba al frente el propio Millonario encabezando la comitiva fúnebre. Al llegar al cementerio rezaban un padre nuestro al difunto a modo de responso. Todo ello lo hicieron a pesar de las voces que se oían del peligro que corrían por acercarse a los cadáveres de los coléricos y argumentando muchas otras que eran padres de familia. El Ayuntamiento en representación del pueblo, sabedor de este gesto solidario, acordó gratificarles y ponerlo en conocimiento del gobernador civil de la provincia.

Lanza

Semanario de La Mancha

VIERNES, 18 DE FEBRERO DE 2022



2022
CELEBRACIONES

José Crespo: “Las expectativas para las bodas, bautizos y comuniones durante este año son bastante buenas”

El presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo, José Crespo, considera que una vez pasado lo peor de la pandemia el sector va a ser capaz de salir adelante siempre y cuando la Covid les permita seguir trabajando con normalidad. Preguntado sobre si durante todo este tiempo se ha demonizado en exceso a los hosteleros, piensa que en determinados momentos “se ha sido injusto con el sector”, a lo que añade que “el tiempo nos está empezando a dar la razón”. José Crespo analiza para Lanza cuál es la situación que atraviesa la hostelería en la actualidad

Texto: **Fran Solís**

Fotos: **Carlos Díaz**

Pregunta: Se acerca la temporada alta para las bodas, bautizos y comuniones. ¿Qué expectativas tienen de cara a este año 2022?

Respuesta: Las expectativas son bastante buenas, siempre y cuando la pandemia nos permita a los hosteleros funcionar como lo veníamos haciendo antes de la llegada del coronavirus. Parece ser que 2022 puede ser el año en el que todo vuelva a ser normal, por lo que tenemos muchas esperanzas.

Existe además un buen estado de ánimo entre las familias a la hora de salir fuera e ir a los establecimientos a celebrar. Esperamos también que se pase el temor a los contagios y se vuelvan a recuperar las promociones y convocatorias de las instituciones y de las empresas que de vez en cuando hacen uso de las celebraciones. Si todo eso ocurre, el verano para el sector hostelero podría estar próximo a lo que entra dentro de la normalidad.

P: ¿Ha conseguido la hostelería superar ya la crisis económica derivada de la Covid-19?

R: A todos nos ha quedado un lastre, aunque afortunadamente con algunas ayudas conseguimos paliar en parte ese primer golpe. Pero al final todo tiene su carga. Por tanto, si se realiza de manera gradual, confiamos en que vamos a ser capaces de superarlo. El mayor de los lastres ha sido el mal funcionamiento o escaso funcionamiento de la hostelería en determinadas ocasiones. Salvando eso, a nivel económico puede suponer un retraso en el tiempo. Celebraremos si los dos años de pandemia se quedan finalmente en un parón puntual y temporal. Pero el lastre sigue ahí.

P: ¿Qué opinión le merece cuando desde dife-



rentes sectores de la sociedad se ha dicho que los hosteleros han sido los malos de la película durante la pandemia? ¿Cree que se les ha demonizado?

R: El enfado no se nos ha pasado del todo. En diversas ocasiones hemos manifestado que a la hostelería se nos ha demonizado sin tener culpa. Por ello pienso que en determinados momentos se ha sido injusto con el sector. El tiempo nos está empezando a dar la razón. Es una cicatriz que se puede curar si todo empieza a mejorar.

P: ¿Qué papel juega la hostelería dentro del sector económico provincial y regional?

R: La hostelería forma parte del conglomerado de turismo y tiene una gran importancia en el PIB a nivel nacional. De hecho, en Castilla-La Mancha representa del orden del 12% o del 14% del PIB y, dentro del propio turismo, la hostelería sumará entre un 8% y un 9%. Pero quizá lo más importante es que a nivel de empleo puede estar entre un 14% o un 16%.

P: Muchos hosteleros están teniendo que reinventarse para poder sacar adelante sus negocios. ¿Cuál es el camino hacia el que tiende la hostelería en el futuro?

R: La gastronomía siempre es la bandera. Y eso te exige cambios, pues las demandas continuamente están actualizándose y modernizándose. La gastronomía es también nuestro eje de investigación para desarrollar nuevas técnicas, con el fin de adquirir a profesionales con mayores conocimientos y poder reciclarlos en esos conocimientos, como sucede en todas las profesiones que se tienen que ir actualizando.

P: La provincia de Ciudad Real cuenta con dos restaurantes, 'El Coto de Quevedo' (Torre de Juan Abad) y 'Retama' (Torrenueva) que cuentan con sendas Estrellas Michelin. ¿Considera que el nivel de la cocina que se elabora en esta tierra es cada vez mejor?

R: Son iconos que nos ponen en el mapa de la buena gastronomía y constituyen la punta del iceberg que viene de una base que va creciendo. Para los que no hemos conseguido todavía esas calificaciones, ello supone una motivación extra para estar al acecho y ver cuál es la tendencia y el punto de mejora. Sabemos que todos los restaurantes y toda la gastronomía no pueden tener una Estrella Michelin, pero es algo que siempre motiva. Como presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo supone un orgullo contar con dos establecimientos con una Estrella Michelin en Ciudad Real. Además, no creo que la cosa se quede ahí, pues considero que pronto tendremos alguna estrella más.

P: ¿Cuáles son las principales reivindicaciones del sector hostelero?

R: A nivel institucional estamos más o menos tranquilos. Se han recibido ayudas, aunque quizá la distribución de las mismas no se ha consensuado de total acuerdo con los hosteleros. Indudablemente, se han hecho cosas a favor de empresas que se encontraban en cierto peligro. Ahora mismo tenemos otra amenaza con la reforma laboral, sobre todo por la carestía de las materias primas y de los artículos que proceden



“Existe además un buen estado de ánimo entre las familias a la hora de salir fuera e ir a los establecimientos a celebrar. Esperamos también que se pase el temor a los contagios y se vuelvan a recuperar las promociones y convocatorias de las instituciones y de las empresas que de vez en cuando hacen uso de las celebraciones”

de las energéticas. Parece ser que se trata de un mercado muy globalizado, por lo que aún no tenemos claro a quién tenemos que demandar los productos de otra manera.

En cualquier caso, considero que las instituciones y nuestros mandatarios deberían tener en cuenta que hay que ponerle freno a esta situación ya que está poniendo en peligro la viabilidad de algunos negocios.

Desde el sector queremos seguir siendo muy competitivos para todos aquellos que nos visitan y para los que están dentro con el fin de continuar trabajando a un ritmo natural y normal. Y ahora

mismo se está produciendo un gran esfuerzo por parte de la hostelería, ya que no estamos reflejando a los clientes la carestía de ciertos costes, porque nos parece un abuso y un poco excesivo.

P: CCOO ha indicado que llevará a las mesas negociadoras de los cinco convenios provinciales de hostelería una serie de medidas para recuperar poder adquisitivo en los salarios, cláusulas de revisión salarial y regulación de tiempos de trabajo para favorecer la conciliación. ¿Qué opina al respecto?

R: Es lícito que demanden lo que necesitan, pero igual de lícito es que nosotros defendamos que sea posible lo que se pueda llegar a hacer. Ya hay precedentes por parte de la Administración, y a colectivos como los funcionarios y jubilados no se les ha subido el mismo tipo que el propio IPC. Por ello creo que esta negociación no va a ser fácil, pero entre todos hemos de ser responsables y coherentes. Sabemos que todo hay que moverlo, pero con la prudencia de 'nadar y guardar la ropa'. Esa sería una frase hecha y fácil, pero que se ajusta a la realidad, ya que no podemos poner en peligro la subsistencia de las empresas y el buen uso de nuestros clientes por imposición de unos precios que sea imposible llevarlos a cabo. Por ello queremos mantener ese equilibrio.

Restaurante y hotel Casa Pepe, el auténtico templo gastronómico y hostelero de Ciudad Real

Texto: Fran Solís / Foto: Carlos Díaz

El restaurante Casa Pepe de Carrión de Calatrava se ha convertido en uno de los principales templos gastronómicos de la provincia de Ciudad Real. Hablar de Casa Pepe es hacerlo de una cocina en mayúsculas, donde el cliente puede degustar una gastronomía de mercado con ciertos toques vanguardistas que están en continua evolución. Todo ello aderezado con el exquisito trato que los profesionales de este establecimiento hostelero ofrecen a sus clientes, un servicio que se ve incrementado con la máxima calidad de sus productos, pues desde el restaurante se cuidan todos los detalles, empezando por la selección de la materia prima.

La gran variedad de carnes y pescados, así como su amplia gama de postres caseros, hace posible que degustar los platos del restaurante Casa Pepe suponga una auténtica delicia para los sentidos. Pero se trata de un lujo al alcance de todas aquellas personas que deseen pasar un momento excepcional saboreando unas singulares propuestas gastronómicas donde la calidad y el sabor son las principales señas de identidad.

En el restaurante Casa Pepe se puede comer a la carta o de menú. El precio del menú diario ronda los 13 euros, si bien hay otro menú de 25 euros. Si lo que se desea es disfrutar de la magnífica carta del establecimiento, una persona comer por unos 40 euros.

La bodega del restaurante Casa Pepe cuenta con referencias de las principales denominaciones de origen españolas, donde predominan las de la DO La Mancha, Valdepeñas y la IGP Vinos de la Tierra de Castilla.



Celebración de cenas de empresa, convenciones y bodas

El restaurante Casa Pepe también es el lugar perfecto para celebrar cenas de empresa, convenciones, comuniones, bodas, etc. Y es que cualquier evento especial se convierte en algo único en Casa Pepe, cuyos platos están llenos de sabor atesorando una personalidad propia, pues los sabores que se extraen de los fogones del restaurante trasladan al comensal hasta lugares de ensueño, haciendo que el acto de degustar un plato vaya mucho más allá de lo estrictamente gastronómico.

A la hora de celebrar bodas u otro tipo de eventos especiales, Casa Pepe representa el enclave perfecto, al ofrecer un menú personalizado, con productos gourmet de la mejor calidad y aunando tradición e innovación para sorprender a todos los invitados con delicias únicas. Mediante una decoración cuidada, que mima cada detalle para crear un ambiente especial, desde Casa Pepe se encargan de convertir este día tan especial en una celebración única e irrepetible.

Desde el salón de bodas en Ciudad Real Casa Pepe tienen en cuenta al máximo cada detalle y ofrecen al cliente la posibilidad de organizar con ellos todos los momentos de este día tan señalado: desde la ceremonia, hasta el convite y el baile. Y es que Casa Pepe ofrece a su vez un servicio de catering para llevar la boda donde los clientes quieran.

Casa Pepe cuenta con dos amplios salones para bodas u otro tipo de eventos, si bien los cuatro salones del restaurante también pueden ser utilizados para albergar cualquier celebración especial.

Hotel, enmarcado en un lugar privilegiado

El Hotel del complejo Casa Pepe, implantado dentro de un entorno perfecto y privilegiado, muy cerca del Parque Nacional de las Tablas de Daimiel, de Ciudad Real capital y de la monumental Almagro, también representa el lugar ideal para disfrutar de una merecida jornada de descanso. Sus 18 amplias habitaciones, tanto dobles como sencillas, ofrecen la máxima comodidad a los clientes. Todo ello dentro de un entorno agradable y acogedor y con una decoración muy cuidada.

Se trata de unos espacios inspirados en el embrujo de la tierra y en donde también se puede disfrutar del salón social del establecimiento, que invita al placer de la charla y la reflexión.



Ctra. N430 - km. 317
13150 Carrión de Calatrava
Tfno: 926 81 40 79
www.casapepeciadreal.com



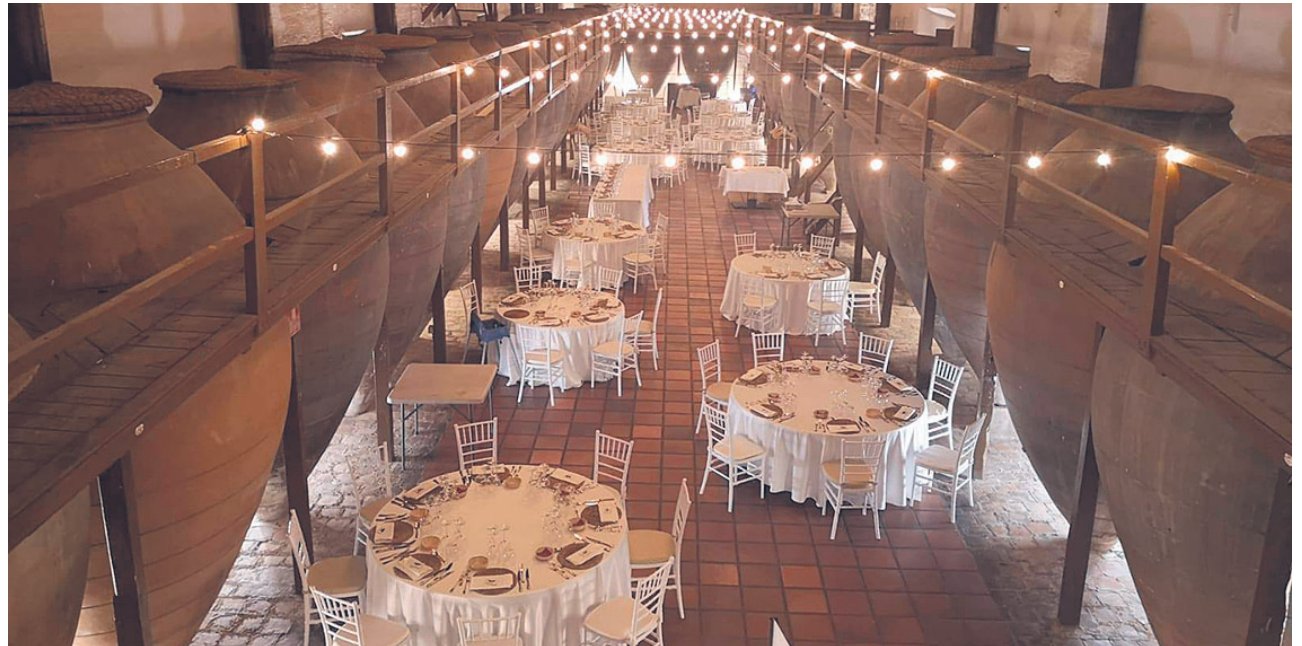
Antigua Bodegas los Llanos: el lugar de culto para los amantes de la gastronomía de calidad

Texto: **Fran Solís** / Foto: **Lanza**

Cerca de siete años lleva deleitando los paladares más exigentes el restaurante de la Antigua Bodega Los Llanos de Valdepeñas. Con una cocina tradicional, impregnada con toques vanguardistas, este establecimiento hostelero se ha convertido en un auténtico lugar de culto para los amantes de la gastronomía de calidad. Regentado por el experimentado empresario manchego, José Crespo, que también es gerente del restaurante Casa Pepe de Carrión de Calatrava, la Antigua Bodega Los Llanos ofrece a los comensales platos típicos manchegos, así como las mejores carnes y pescados, bajo la batuta de su jefe de Cocina, José Luengo. La zona de la cafetería dispone de una carta enfocada al servicio de gastrobar, para convertir en inmejorable cualquier reunión o encuentro de amigos o familiares. Todo ello maridado con inmejorables vinos de la tierra con el fin de hacer las delicias de los comensales más exigentes.

Y es que el principal objetivo del establecimiento es el de que los comensales puedan disfrutar de una magnífica velada en medio de un marco incomparable, puesto que el restaurante se encuentra situado en una antigua bodega del siglo XIX que en su día fue restaurada para hacer de este lugar un espacio mágico y muy especial, donde el denominador común es la buena cocina que se extrae de sus fogones, la calidad de las materias primas empleadas (con productos frescos de primera calidad), y el buen hacer de los profesionales que desempeñan su labor en este espacio.

Dentro de este histórico marco, el restaurante invita a disfrutar de la más exquisita cocina castellano manchega dentro de un ambiente que aúna la im-



presionante monumentalidad de su espacio con el más cálido y confortable servicio.

Enclavada en el centro de Valdepeñas, e integrada dentro de la Ruta del Vino de Valdepeñas, la Antigua Bodegas Los Llanos también es el lugar perfecto para llevar a cabo cualquier tipo de celebración como bodas, comuniones, eventos, etc. Siempre con el valor añadido que supone el trato personal y cercano que en todo momento presta el equipo de trabajo de la casa. Encontrándose en continua renovación durante todos estos tiempos, la Antigua Bodega Los Llanos dispone de varios espacios expresamente diseñados para albergar ceremonias y aperitivos, donde los clientes podrán disfrutar de los momentos más especiales en cada boda o celebración.

De esta manera, desde la Antigua Bodega Los Llanos se ofrece la posibilidad de celebrar una boda única y

original, en medio del mejor ambiente que se respira en cada uno de los salones de boda. Y es que en la Antigua Bodega Los Llanos se cuida hasta el más mínimo detalle poniendo a disposición de los invitados y clientes los mejores servicios, desde la ceremonia nupcial hasta el convite y el baile. Desde este establecimiento ofrecen a su vez toda su profesionalidad con el fin de ayudar con todo lo relacionado con las flores, los detalles, la decoración y la música.

Otro aspecto a destacar del establecimiento es que también guarda una estrecha relación con los acontecimientos culturales. No en vano, a lo largo de estos años ha acogido diferentes exposiciones y rutas gastronómicas.

Por todo ello, la Antigua Bodega Los Llanos representa la mejor opción para los clientes más exigentes desde el punto de vista gastronómico y culinario.

Haz que tu evento brille

LA ANTIGUA BODEGA
Los Llanos

C/Castellanos, 92 - Valdepeñas
Tfno.: 926 31 20 00
laantiguabodegalosllanos.es



Ino Crespo, estilista: “2022 huele bien, huele a bodas”

La conocida empresaria ciudarrealeña está inmersa en la formación y ha creado un corpus propio sobre la gestión emocional de equipos, que impartirá una gran empresa de peluquería en el segundo semestre

Texto: **Julia Yébenes**
Fotos: **Carlos Díaz**

La conocida estilista Ino Crespo afronta este 2022 con optimismo, al atisbar un claro dinamismo socioeconómico frente a la crisis sanitaria, y la recuperación de eventos sociales, como las bodas y comuniones. Será, señala, una nueva manera de mirar a la esperada era postcovid.

La especialista en el mundo del cabello y la estética, originaria de Almadén, con 43 años de trayectoria, sigue al frente de un exitoso negocio en la capital ciudarrealeña -Ino Experience Art-, que compatibiliza con una inmersión activa en el ámbito formativo.

En este contexto ha creado un corpus propio sobre la gestión emocional de equipos, que impartirá una

gran empresa de peluquería en el segundo semestre. Entre sus enseñanzas, combina los consejos técnicos con otros aspectos más psicológicos que ayudan a facilitar la comunicación con los clientes.

La labor de los estilistas, advierte, es “muy compleja”, porque “somos personas que trabajamos sobre personas”. “Nuestra profesión, agrega, no es tanto hacer un peinado, como actuar sobre la imagen de una persona a partir de su cabello”, un trabajo que depende de muchos factores -el grosor, color y estado del pelo- y que a veces provoca contradicciones entre la demanda y las posibilidades profesionales.

Por ello, es preciso dar con la mejor tecla para “dar gusto” a quienes acuden a un salón, decididos a cambiar la imagen con que se mostrarán al mundo. “Hay que llegar a esa persona, explica, que concibe su imagen de una manera, y que igual está muy alejada de las características de su cabello”.

En este punto entran “la psicología, la profesionalidad y los conocimientos” que hay que tener para trasladar a alguien que “no puede conseguir su objetivo”, o que tintarse de un color “conlleva un proceso y unas consecuencias”.

Colorimetría

Por ello, Crespo valora la formación de la empatía

como las clases más técnicas, dentro y fuera de la empresa, sobre todo de colorimetría. Con su último máster en la mano sobre esta ciencia, que estudia los colores, “ahora estoy invirtiendo en que vaya el resto del equipo”.

Son tiempos exigentes, en los que la atención integral es “clave de un buen servicio”, desde la complicidad, al uso profesional de los productos y las nuevas tecnologías.

Las tendencias

Lo medular del estilismo, a su juicio, es potenciar la personalidad y “singularidad” de cada persona a través de su imagen, al margen de las tendencias de cada momento.

Con todo, las modas tienen un gran poder de influencia, sobre todo entre las generaciones más jóvenes, como las mechas balayage en el pelo largo con grandes ondas o liso, y en recogidos despeinados. Y luego están los más cortos que siguen marcando estilo, en concreto los bob de varias alturas, sumados a los tipo garcon..

Pero la elección “es más extensa”, con sectores “que se sienten a gusto con su imagen pero la actualizan con elementos rompedores sin perder su personalidad”, y otros “que quieren cambiar y saben lo que quieren”.



El abanico es muy amplio, sobre todo en los colores, donde Crespo es experta. Su recomendación es que cada persona busque el tono “que mejor le vaya a su piel y a su carácter”.

“Todos nacemos con una paleta de color, la de la piel, los ojos y otras características” y, por ello, “si nos empeñamos en llevar colores socialmente aceptados pero que no nos va con nuestro tono, no queda bien”.

Para las tonalidades más cálidas, aconseja los dorados o cobrizos, nunca cenizas, que harían perder “la luminosidad” y visibilizarían más “las arrugas y las imperfecciones” de la cara. Son lo que Crespo llama “los colores inconvenientes”.

La imagen, insiste, “para nada es banal” y, por ello, “lo ideal es sacar la esencia de la persona y cómo quiere presentarse ante la sociedad”.

“2022 huele a bodas”

Para ese nuevo año, la empresaria, cuyo negocio tiene siete empleados, percibe buenas sensaciones y asegura que 2022 “huele bien, huele a bodas”. Con reservas en su agenda, que espera se mantengan, serán celebraciones “más restringidas y más tranquilas” y, por tanto, con connotaciones en el estilismo “más intimistas y auténticas”.

Las novias serán, según su opinión profesional, “más ecológicas” y pegadas “a conceptos nuevos”, más reflexivos, que las llevará a “disfrutar del momento de manera consciente”.

Espera que no haya tanto aplazamientos como en las dos anteriores temporadas, por la incidencia de las olas de la Covid-19, con las variantes Delta y Ómicron.

Desde el punto de vista económico, Crespo refiere

los contratiempos a la hora de asumir los costes de producción, ante las fuertes subidas de los precios de la energía y la electricidad. La luz es básica para este tipo de negocios, “nos repercute en todo el servicio”, en el que también emplean unos productos, que también han encarecido.

En la misma línea, Crespo reprocha que la Administración central haya vetado la rebaja del IVA del sector de peluquería, barbería y estética del 21 por ciento al 10 por ciento.

“Es injusto” porque “nuestra forma de producir es con personas, no con máquinas” y, por tanto, “pertenecemos al sector servicios”.

LOOK DE LOS GOYA: VESTIDOS ESPECTACULARES Y CABELLOS Y PIELES MAL CUIDADOS

La ceremonia de entrega de los premios Goya del cine español reunió el pasado sábado unos looks de película, con más aciertos en los vestidos, que en los estilismos estéticos, a juicio de la empresaria Ino Crespo.

La estilista percibió desequilibrios en los estilos de los artistas, sobre todo en las mujeres, que en su mayoría lucieron conjuntos “espectaculares”, frente a pieles descuidadas y cabellos con peinados “poco acertados”.

“Cuando hay una buena base de cuidado de la piel o el cabello se nota en el lustre y el brillo”, señala, antes de cuestionar imágenes desafortunadas “del siglo de María Antonieta”. Los volúmenes son, para Crespo, claves en el pelo, y hay que definirlos “con criterio”, para “no pasarte ni quedarte corta” porque entonces “descompensas”.

“Exquisita” de los pies a la cabeza fue, para la estilista ciudadrealeña, Cate Blanchett, que lució de manera solvente el pelo con un “recogido no estereotipado” con “ondas fluidas”.



“Solo lo que supone una grata experiencia se recuerda con cariño”






www.inoexperienceart.com



Ino[®] EXPERIENCE ART

centro de belleza integral

Avda. Lagunas de Ruidera, 18 · 13004 Ciudad Real
Tfno.: 926 25 54 36 · E-mail: ino@inopeluquerias.com

¿Por qué la primavera es la mejor época para celebrar comuniones, bodas o despedidas?

Texto y Foto: **Europa Press**

En marzo comienza una de las estaciones más coloridas y animadas del año: la primavera. Unos meses en los que el buen tiempo, y la alegría que trae consigo, hacen que sea la época ideal para realizar las celebraciones más importantes. En estas fechas no pueden faltar las comuniones, las bodas o las despedidas

Según la empresa organizadora de eventos 'Monkey donkey', no se puede negar el encanto especial de esta temporada donde la naturaleza se llena de flores y las calles desprenden positivismo. Como hay más horas de luz las personas están de mejor humor y tienen más energía. Por tanto, no es de extrañar que sea una buena época para realizar celebraciones. De hecho, en otras culturas como la hindú en estos meses se celebra el Festival de los Colores; por su parte, los países escandinavos también tienen festividades que honran la llegada de una época más cálida. Los griegos y los romanos realizaban fiestas con exuberantes desfiles y adornaban las calles con flores para celebrar la primavera. En Rusia existe una superstición que bendice a los matrimonios contraídos en el mes de mayo y les promete tener prosperidad y riqueza.

Parece que esa alegría que desprende la primavera es el motivo por el que muchos novios deciden casarse en esta época.

Pero una boda, no es solo una celebración de un día, hay muchos eventos anteriores. Por ejemplo, la fiesta de compromiso, la preboda o las despedidas de soltero. Y es que los meses de primavera son los más demandados para celebrar despedidas. Una ocasión para disfrutar con amigos o determinados familiares de un día de diversión con el novio o la novia.



Como señala esta empresa, hay un sinfín de opciones para que una despedida sea perfecta, desde planes gourmet: como catas de vino, talleres de coctelería o cenas en restaurantes especiales; a sesiones de spa o de belleza, escapadas de fin de semana, o como opción para los más activos están los deportes y actividades de aventura como el paintball, las tirolinas o los circuitos en altura con arneses. También los más artísticos pueden decantarse por asistir a un musical, grabar su propio videoclip o posar en grupo en una fotosesión.

Si se tuviera que elegir una actividad original que está muy demandada en las despedidas ésta sería una gymkana urbana. Este tipo de juegos son el plan ideal porque mezclan diversión y emoción a partes iguales.

Entre las opciones de gymkanas disponibles, más allá de los tours de bares, hay propuestas que ponen a prueba a la novia y a sus amigas mientras superan un casting para un programa de viajes, o encuentran

un cuadro robado, o se convierten en espías por un día. Ésta es la propuesta de Monkey Donkey, una empresa organizadora de gymkanas para despedidas de solteros donde los participantes serán los protagonistas.

Seguro que, además de bodas o despedidas, en estos meses de marzo a junio muchas familias organizan una comunión. Pero, ¿por qué se celebran tantas comuniones en primavera? Esto se debe a que esta época coincide con el tiempo de Pascua. Uno de los momentos religiosos más importantes del año,

que va después de la Navidad y de la Semana Santa. De esta forma se demuestra la relevancia que tienen las comuniones como evento religioso y social. Una comunión es algo único en la vida. Por eso organizar este tipo de eventos suele ser una difícil misión para muchos padres.

¿Qué cosas no pueden faltar en una comunión? La ceremonia religiosa, el vestido, la lista de invitados y el banquete. Pero además, hay que tener en cuenta que a este tipo de eventos suelen asistir más niños que en otro tipo de celebraciones familiares, por tanto, hay que saber elegir el tipo de entretenimiento que se necesita en una comunión para que disfruten todos los asistentes.

En función de las necesidades de cada familia se puede escoger una opción en la que puedan participar tanto los adultos como los niños o una actividad solo para niños. Y es que después de un tiempo gris, es el momento de celebrar la llegada de la primavera y de estos eventos con más ilusión que nunca.

@pizzeriacarlosciudadreal
 #Recoger #Domicilio
 Calle Altagracia 39
 Ciudad Real

Pizzería
Carlos
 La pizza que recordabas
CIUDAD REAL

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

Experiencias Modernas (y IV)

“Encontrarte que has sobrevivido a la ciudad de tu juventud es una experiencia moderna”. Jaime Gil de Biedma

Texto: **José Rivero**

Fotos: **JRS y Lanza**

Algunos otros lugares en los que viví o trabajé, tampoco existen; y tampoco hace tanto tiempo de ello. Hasta las aulas de mis primeros años en los Marianistas se las tragó la piqueta, que también tiró de la fila de acacias que poca sombra podían dar al estar orientadas a Levante. Con tal desaparición volaron todos los olores depositados en los rincones, los restos de papel dormidos en las papeleras, las anotaciones de tiza en los alfeizares de las ventanas y el murmullo de los asientos al golpear el banco. Incluso he podido asistir a la demolición de un edificio proyectado por mí hace veinte años y en perfecto estado de salud, como prueba irrefutable del embargo moderno de esta ciudad que se despedaza en su interior y sólo muestra un exterior corroído de cicatrices, costuras y marcas de una sutura imposible, por mucha melancolía que despliegue. Similares lamentos he podido oír de boca de otros amigos o compañeros que se duelen de su desdicha y de la pérdida de la memoria edificada de un pasado cada vez más irreal y, por tanto, más ilusorio. Hay, incluso, compañeros de viejas fotos a los que no he vuelto a ver, como en el libro de Ignacio Vidal Folch. Porque la ciudad que vemos hoy, si es que la vemos, es una amalgama reciente y aún humeante, como el horno caliente que moldea nuevas conciencias, de ladrillos, aluminio, rótulos luminosos y paneles decorativos, con una antigüedad de veinte años o de treinta años a lo sumo. No tengo nostalgia del pasado, de la misma forma que no tengo ningún orgullo por el presente en el que nos miramos sin vernos. Porque en todo caso es sólo un presente canijo y raquíutico de veinte o treinta años de antigüedad o tal vez menos, o mucho menos.

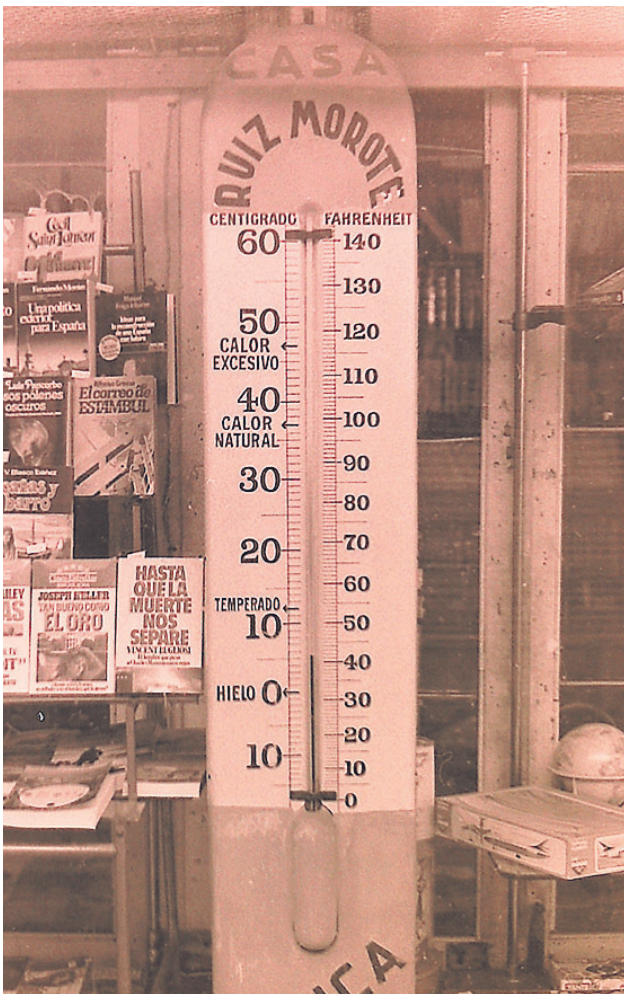
Por lo que todo aquel que exceda la edad de dicho tiempo será ya, irremediabilmente, moderno, aún sin saberlo o sin quererlo. Pero parece claro, que esa no es la pretensión del poeta. Si no, bastaría con vivir en cualquier ciudad de arrabal de transformación reciente, de periferia industrial o de súbita mutación del extrarradio, para ser moderno a cualquier precio o a ningún precio. Ser moderno en Barcelona puede ser más difícil. Y no digamos nada lo que cuesta tal meta en ciudades a las que uno no las ha sobrevivido: tal vez Sevilla, o parte de Toledo o Granada y sobre todo Venecia o Verona. Pero en Albacete, Getafe, Puertollano o Ciudad



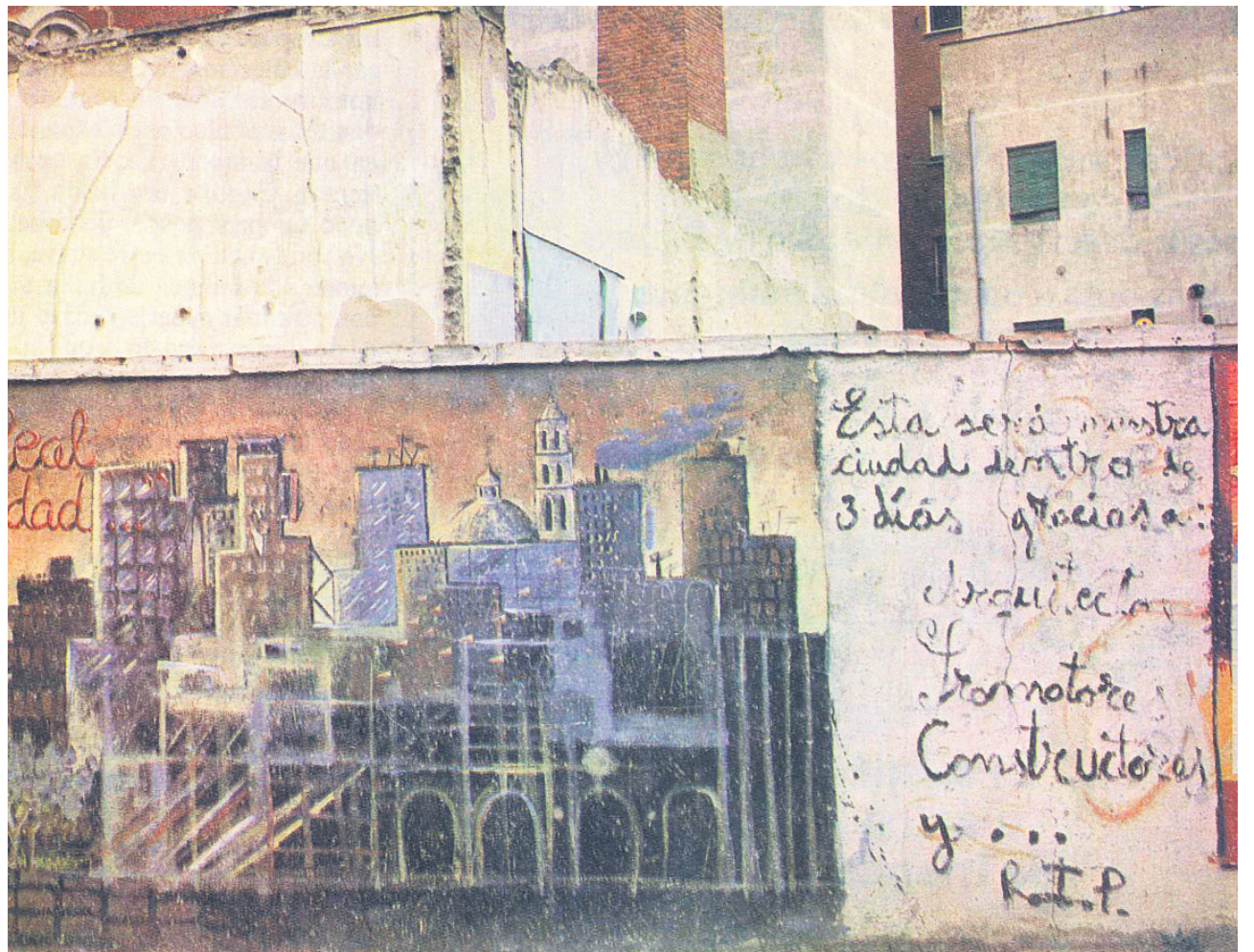
Imagen de la demolición de la Audiencia

Experiencias modernas es uno de los nueve relatos del volumen *Viajar de noche y otros relatos* que en 2001 José Rivero publicó en Puertollano con Intuición editorial S.L. dentro de la Colección de Narradores castellano-manchegos, dirigida por Manuel Juliá. Relatos que tienen, en algunos casos, una clara voluntad de representar un tiempo pasado y un espacio clausurado. Existen piezas como, *Tierras metálicas*, *telas de araña*, como *Grupo XIV*, como *El camino de las estrellas* y como *Experiencias modernas* que dejan transparentar rasgos autobiográficos del autor en un hilo del tiempo que aún cierta ficción con la rememoración de un pasado perdido. Ésta es la cuarta y última de las cuatro partes

Real todos sus habitantes son modernos; aún los más recalcitrantes a tal signo y que se sospechan tradicionalistas y conservadores. ¿Son modernos sin saberlo? ¿Hasta los más inveterados conservadores, los más reputados arqueólogos, los más afamados tradicionalistas, las camareras y devotas de sus Santas Patronas, el presidente de la Asociación de Cofradías y los cronistas locales? No, no puede ser. Ellos son los que quieren explotar y explorar las tradiciones, todas las tradiciones, incluso las inventadas recientemente o las inexistentes antes de ayer. Se consideran herederos de un caudal inmemorial de acontecimientos, de un poso inmemorial de noticias sin argumento, de un legado de tradiciones que los define y conforma y los hace, propiamente, así de genuinos. No advierten, o no llegan a advertir, que todo lo que estiman y aprecian, que todo de lo que se enorgullecen es un simulacro reciente de un pasado inventado. Sacan pecho de forma inconsecuente y se emocionan por cualquier gesto equívoco y banal. Ellos, por más que vivan en un espacio transformado y reciclado de plásticos y neones en tan sólo treinta años, no son modernos, serán criptomodernos. En primer lugar, porque no quieren serlo. Y en segundo lugar, porque no tie-



Fachada de la librería Ruiz Morote



Fábula de Caro Baroja en El País

nen conciencia de tal circunstancia. ¿Cómo ser moderno sin saberlo? Si, justamente, de lo que se presume es de lo contrario.

La conciencia de ser moderno que proclama Gil de Biedma se nutre de un desarraigo, que es ya un gesto decidido y consciente de anulación del presente, como ya escribí en el texto de la exposición de mi amigo Kirico "La estrategia del regreso"; "Pintando hacia atrás con ira" lo denominé en homenaje a la "Angry generation" de los jóvenes airados británicos que darían salida al Free Cinema, a escritores como Kingsley Amis o Allan Sillitoe y a autores de teatro como John Osborne. Aquel texto era un revoltijo de visiones cinematográficas con fotos escolares y trazos de pintura como un reguero que se va dejando por el camino; igual que la novela stendhaliana que es un espejo que se pasea por el camino de la vida. Cierta pintura es un rastro de manos manchadas, miradas veladas por el sol calcinado, sombras de ensueño malvas y amarillas y un pasado que nos deja yertos y tiritando. El pasado como anulación del presente y el presente como anulación del pasado; pero nunca, o casi nunca, el futuro que no es nada; o es humo que se desvanece y sólo deja un reguero presentido de aire caldeado y volutas azuladas de un misterio que no alcanzamos a comprender. Pero tal anulación, no se ejecuta desde la melancolía del pasado, sino desde la absoluta irrelevancia de lo que hemos llegado a ser, de ese presente plano y átono por muy orlado de colores que se presente. Tal gesto de extrañamiento y distancia respecto al medio en el que nos desenvolvemos es el punto de iniciación de la carrera para ser moderno. Extrañamiento y distancia, consecuencia de la anomalía de todos los signos, hasta de los más livianos, que nos envuelven y disuelven. Signos físicos, signos men-



Imagen de la demolición del garage Ford

tales, signos sociales y, si se quiere, signos culturales. Justamente, la percepción de tal anomalía es el primer síntoma de estar tocado por esa enfermedad temible que se transforma en una insólita carrera. Carrera en la que ya nos han precedido otros ilustres extrañados, que han vivido la

experiencia de la ciudad moderna –no solo la propia– como un gesto arbitrario y gratuito. Arbitrariedad y gratuidad que los más osados consideran excitante y los más arrepentidos, como prueba de que dios no existe y, por ende, todo está permitido. Parte de la arbitrariedad y de la gratuidad de dicha experiencia de la ciudad nos marca indeleblemente como extranjeros o como supervivientes. Extranjeros sin patria y supervivientes sin vida que vivir. Y es justamente, la constatación de dichos valores –gratuitos y arbitrarios– el primer peldaño de esa escalera que nos conduce, irremediablemente, al vacío y al tedio como valencias de lo moderno y como prórroga sin fin de aquellos salones recreativos de los sesenta. Un extranjero o un superviviente no suele reconocer la realidad que descubre tras su viaje o tras la peripecia salvífica. Su casa no es su casa, si acaso un hotel internacional anónimo y brillante como los cuadros de David Hockney; su patria está asolada por el seísmo o por el terremoto que ha conmovido y agitado toda el armazón de la nueva ciudad que emerge brillante tras el cataclismo. Todo está fuera de lugar, todo está cambiado, nada es lo que era. Ni las calles son ya calles, ni las plazas albergan la sombra de los olmos, el arrullo de las palomas o los carrillos de los chucheros pintados de rojo. ¿Cómo reconocer lo que ya no es sin haber sido antes otra cosa? Por todo ello, es por lo que hay que acomodar la mirada y descubrir, no los restos del naufragio, sino las razones de esa zozobra incomprensible.

Tras el reconocimiento estupefacto de lo visible y de lo invisible se esconde el argumento cabal de la experiencia moderna. El auténtico moderno, por ello, es presa de ambas sensaciones de tedio y vacío. Mientras que la sinrazón de los otros aco-

modados y conformes, les impide degustar tales golosinas, el moderno se nutre de esa desesperanza que tejen conjuntamente el tedio y el vacío. En esa exploración inicial de reconocimiento de la extranjería o de la supervivencia, acontece el primer descubrimiento: la sensación del vacío de la ciudad moderna. Sensación de vacío, consecuencia de que todos los signos que pueblan los repertorios carecen de significado y son mera exhibición de su superficie satinada y plana como los mapas escolares. Es un sentimiento similar al que preside el alma de los usuarios bondadosos de un Parque Temático. Tal realidad pretende fabricar emociones con un decorado mítico y mitificado que mixtifica todos los acontecimientos. Pagamos, incluso, por fabricar nuestras propias emociones en un entorno que se quiere como la inversa de la ciudad que yace fuera del recinto del Parque. De tal forma que lo que antes era la ciudad histórica, es hoy el Parque Temático. Con una diferencia, aquí vivimos de alquiler durante un breve lapso de tiempo. El tedio acontece como consecuencia de tal simulación insoportable y reiterada. Es similar tal sensación, al tedio televisivo: una absoluta unicidad de contenidos, bajo una enloquecedora sugestión de formas brillantes y cambiantes, para cobijar la banalidad más imponente. Lo sorprendente de ambos tedios, es la sumisión religiosa con que los devotos practican su liturgia de exaltación de contenidos: ya los valores urbanos locales, ya la programación universal de ocio. Quiere ello decir, que los hipotéticos ciudadanos modernos -por haber sobrevivido a la ciudad de su juventud o por malearse con el tedio televisivo- no lo son, por que carecen del requisito del sentimiento del vacío. Es esta una de las diferencias que marca y señala a los auténticos de los impostados. Estos valoran la programación del artificio con la misma intensidad con que se siente legatarios de un pasado triunfal y orlado de beneplácitos.

La dificultad de ser modernos, esto es la de alentar tedio y vacío como huellas de la experiencia, radica en la necesidad de toda tradición, incluso para sentirnos modernos. Sin conocimiento del pasado, no podemos concluir con la impostura del presente y sólo podemos ribetearnos de bagatelas, como los criptomodernos, que no cuentan con presente porque carecen de pasado. La renuncia del presente requiere, por ello, contar con esa otra referencia que nos proporciona la memoria de otros tiempos. Tiempos llenos para colmar un vacío; o tiempos vacíos para colmar otro vacío.



Postal de la Puerta de Alarcos de 1962



Fachada de la Farmacia Balmaseda


PUBLIQUE CON NOSOTROS SUS EDICTOS Y ANUNCIOS OFICIALES

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

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

SEMANARIO LANZA (los Viernes) o en www.lanzadigital.com/anuncios

Recepción de anuncios de Lunes a Viernes de 9:00 a 15:00 h. y de 17:00 a 19:00 h.

 **926 27 46 96**

 **publicidad@lanzadigital.com**

Fenavin confía en atraer a miles de compradores internacionales en la edición de 2022

Su presidente, José Manuel Caballero, sostiene que todo está ya “encarrilado” para que se inicie la nueva edición de la Feria Nacional del Vino, entre el 10 y 12 de mayo, con horario de 9 a 19 horas los días 10 y 11 de mayo y de 9 a 16 horas el 12, para que atraiga a los mercados internacionales más importantes del mundo

Texto: Julia Yébenes / Foto: C. Manzano

José Manuel Caballero, presidente de la Feria Nacional del Vino (Fenavin) se ha mostrado convencido en los últimos días de que la décimo primera edición de la exposición, que se va a celebrar en la capital ciudadrealense entre el 10 al 12 de mayo, alcanzará una alta presencia de compradores internacionales, como ya es habitual.

La cifra podría estar cercana a la de 4.225 comerciales que se registraron en el último evento, en 2019, procedentes de 104 países, que realizaron 495.000 contactos comerciales. Desde la primera edición, 8.100 compradores, han sido gestionados directamente por la organización a través de su Programa de Compradores Internacionales.

Estos profesionales garantizan, a juicio de Caballero, unas operaciones de venta de vino más rentables porque tienen “más valor añadido”.

Por ello, ha reiterado su “convicción” de que “conseguiremos buen un número de compradores de muchos países, de América, pero también de África y Asia”, donde “cada vez hay mayor demanda de consumo de vino”. A su juicio, las operaciones con más rentabilidad favorecen los ingresos no sólo de las sociedades productoras de vinos, sino de “agricultores y agricultoras”.

La presencia de compradores ha empezado a imprimirse desde el pasado 14 de febrero, cuando se abrió el plazo de inscripción online para la acreditación de su presencia. De esta manera podrán agilizar su entrada en el recinto ferial durante la edición de este año, que tendrá lugar todavía dentro de un escenario pandémico.

Precisamente, la celebración de la nueva feria es la correspondiente a 2021, tras ser suspendida por las



restricciones de la Covid-19. Su desarrollo pone de manifiesto, según Caballero, la recuperación de la normalidad y, por tanto, supondrá que bodegueros y compradores de toda España puedan ofrecer sus productos vínicos a los operadores nacionales y foráneos tras el parón del pasado año.

Por ello, Caballero ha querido mandar un mensaje “muy positivo” de “recuperación absoluta” al conjunto del sector, y “desde luego de recuperación en los mercados internacionales, que son los que más nos interesan desde el punto de vista de valor añadido”, ha reiterado.

“Todo está preparado” y “encarrilado”, ha sostenido Caballero, para que se inicie la nueva edición de Fenavin, con horario de 9 a 19 horas los días 10 y 11 de mayo y de 9 a 16 horas el 12, y para atraer a los mercados internacionales más importantes del mundo.

1.600 bodegas

Las expectativas son muy buenas, y a la espera de la demanda, la oferta ha sido exitosa, con la confirmación de 1.600 bodegas y cooperativas de toda España, entre las que la organización ha tenido que seleccionar, garantizando la presencia de las de Ciudad Real y Castilla-La Mancha, y con lista de espera para las de otros territorios.

Hace tres años estuvieron presentes 1.946 de este tipo de sociedades vinateras procedentes de todo el territorio nacional, distribuidas en nueve pabellones. Prácticamente, todas las denominaciones de origen de España hicieron negocio en la primera feria del vino español, según la organización.

Herramientas para el negocio

La organización de la Feria Nacional del Vino de Ciudad Real, que se ha convertido en referente a nivel nacional e internacional, pone a disposición de compradores y vendedores varias herramientas para favorecer el negocio, que es su principal objetivo.

En concreto, el programa ‘Contacte con...’ propicia el encuentro entre oferta y demanda antes de llegar a la feria, a través de la programación previa de reuniones vía online.

De la misma manera, la Galería del Vino es otro instrumento muy práctico para que los compradores puedan catar vinos, y conocer así de primera mano el producto que van a comercializar.

El Centro de Negocios, por su parte, es un espacio idóneo para que importadores y bodegas expositoras puedan alcanzar acuerdos comerciales y dar a conocer sus caldos en todos los rincones del mundo.



Sube un 7,2% la cifra de maquinaria agrícola en Ciudad Real, aunque baja el número de tractores

Los datos a nivel nacional han sido positivos, aunque no alcanzan los valores de 2019, si bien reflejan “una vuelta a la normalidad en los mercados de maquinaria”, tras un 2020 “marcado por la pandemia de la Covid-19”

Texto: Julia Yébenes / Foto: Lanza

El número de unidades y equipos de maquinaria agrícola nueva inscrita en los Registros Oficiales de Maquinaria Agrícola (ROMA) a lo largo de 2021 anotó un aumento en la provincia de Ciudad Real del 7,2 por ciento con respecto a 2020 y alcanzó una cifra global de 1.371.

Este incremento está muy por debajo del 15,5% contabilizado en Castilla-La Mancha, que pasó de 4.189 a 4.889 equipos nuevos registrados, y del alza medio nacional del 10,46 por ciento, al haber cambiado de titular un total de 35.505 unidades, con una inversión de 1.209,7 millones de euros.

Los datos publicados recientemente por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación MAPA, reflejan un ascenso generalizado en la compra e inscripción de todos los tipos de máquinas nuevas en España (los registros oficiales anotan tanto la maquinaria nueva como las transferencias entre agricultores, o la incorporación de otras máquinas), a excepción de la maquinaria automotriz, en la que

se produjo un ligero descenso de 3,48 por ciento.

En Ciudad Real, la evolución fue distinta, pues el registro de tractores, los equipos más demandados en la actividad agroganadera, bajó -de 457 a 395-, al igual que en la región -de 1.452 a 1.424-, mientras que la media nacional marcó un crecimiento anual del 9,57 por ciento.

El MAPA especifica que la cifra no alcanza los valores de 2019, pero refleja “una vuelta a la normalidad en los mercados de maquinaria”, tras un 2020 “marcado por la pandemia de la Covid-19”.

Respecto a las máquinas automotrices, Ciudad Real trazó un comportamiento distinto al nacional, con 15 unidades nuevas, de 66 a 71, un 30% de las 215 registradas en Castilla-La Mancha a lo largo del pasado año.

Es la misma línea ascendente del registro de máquinas remolcadas o suspendidas, con un 36 por ciento de subida hasta las 727 unidades, el 27,4% de los 2.644 equipos de este tipo inscritos.

Censos totales de tractores y cosechadoras

El informe recoge los censos totales de este tipo de maquinaria (tractores y cosechadoras). En concreto, recoge que en la provincia de Ciudad Real había 39.360 tractores inscritos (de cadena, ruedas u otro tipo) a 31 de diciembre, 327 más que en el año precedente, si bien calculan que están en funcionamiento 33.227.

Refranes de Menchén

Por San Blas, higuera sembrarás, e higos comerás

Por San Valentín los almendros floridos

Entra febrerillo el loco con sus días veintiocho

Febrerillo y abrilillo ¡buen par de pillos!

La nieve febrerina, en las pata se la lleva la gallina

Febrero lo inventó un casero

Febrero febreril, se apartó a ser malo como abril

En febrero un rato al sol y otro al humero

En febrero tiene flor el almendro

Por San Matías, tanta noche como día

En febrero, sale el lagarto del agujero

Ten el invierno por pasado, si ves a febrero empapado

Del archivo particular de Lorenzo Menchén y de la Agencia AEMET

Igualmente, el número de matrículas de cosechadoras (de cereales, forrajes, remolacha, hortalizas, algodón o viñedo) era de 2.213, también ligeramente por encima de las 2.176 con que cerró 2020, aunque el parque estimado en uso es de 727.

También había dados de alta en el territorio ciudarrealense 290 equipos de carga (37 más), ocho tractocarros (dos más), 625 motocultores (156 más) y 27 de otro tipo, tras subir en nueve.

Estos registros están ubicados en todos los servicios provinciales y dependen de las consejerías de Agricultura de las comunidades autónomas.

Su actuación está regulada por el Real Decreto 448/2020, de 10 de marzo, sobre caracterización y registro de la maquinaria agrícola (BOE de 27 de abril de 2020).

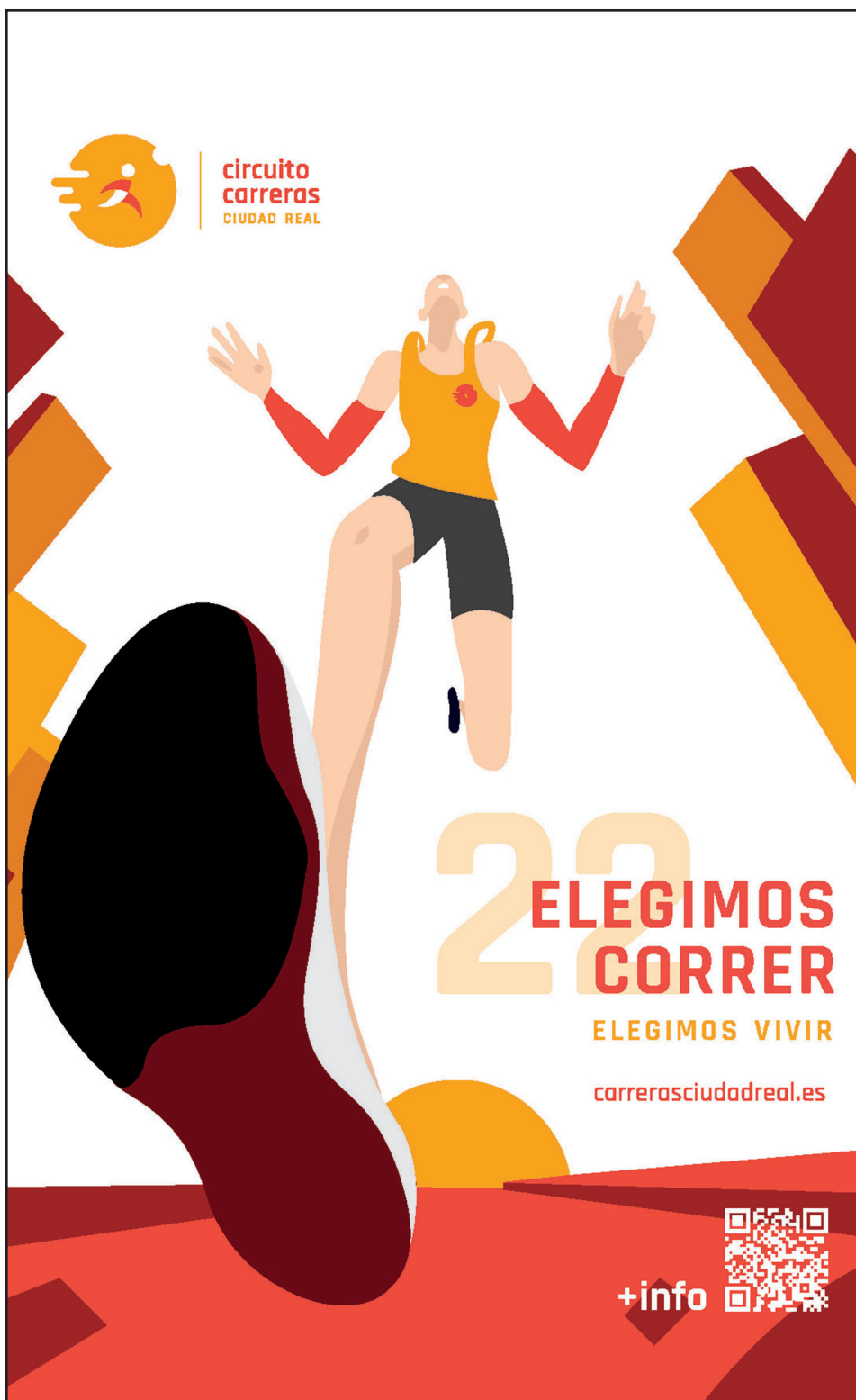
El Circuito Provincial 2022 anima a correr y vivir





Este domingo 20 de febrero arranca con la Media Maratón de Valdepeñas una nueva edición que se espera pueda desarrollarse con normalidad tras casi dos años de parón por la pandemia, con 20 pruebas y una buena cifra de 1.368 atletas inscritos, logrando el récord de participación femenina con 363 mujeres

Texto: Raúl Fernández
Fotos: Lanza



Elegimos correr, elegimos vivir. Este es el lema que se ha escogido desde la organización del Circuito de Carreras Populares de Ciudad Real para su edición de este 2022. Un eslogan que ejemplifica a la perfección el deseo para este nuevo año tras el parón producido por la pandemia en el 2020, en el que solo pudieron celebrarse las dos primeras carreras (Media Maratón de Valdepeñas y Carrera Urbana de Ciudad Real) y su retorno a finales del pasado 2021 con la disputa de las pruebas de Tomelloso, Miguelturna y Daimiel, sin entrar en juego clasificaciones generales.

“Con este lema del Circuito 2022 queremos mostrar el deseo de romper definitivamente con esa situación de estar encerrados, de no poder correr que nos produjo la pandemia y de querer vivir como antes. Queremos tirar hacia adelante, continuar, dejar atrás todo esto del virus, llevar la normalidad a nuestras vidas y al Circuito de Carreras. Este es nuestro deseo y nuestro reto, que todo funcione bien este año y que no haya ningún

parón. Eso significará que todo ha ido bien”, señala Rafael Gómez, presidente de la organización desde diciembre de 2019 y al que ha pillado prácticamente desde el principio de su mandato todo el problema mundial del COVID-19.

Con el optimismo general desde la organización y en los atletas de que esa normalidad se quede definitivamente, este domingo 20 de febrero arranca la primera prueba, la Muy Heroica Media Maratón de Valdepeñas, carrera que abre tradicionalmente el telón. Será la inicial de las 20 que en total configuran el calendario, las mismas que hubo en el 2020 y que llevarán a los participantes, en modalidades de 10K o Media Maratón, hasta Ciudad Real, Bolaños, Alcázar, Manzanares, Almagro, Argamasilla de Alba, Piedrabuena, Socuéllamos, Membrilla, Corral, Fuente el Fresno, Villanueva de los Infantes, Ciudad Real-Torrálba, Puertollano, nuevamente Alcázar con el Memorial Mariano Rivas, Tomelloso, La Solana, Miguelturna y cierre en Daimiel.

Este es el calendario que los atletas ya tienen a mano en la planificación de sus zancadas anuales.

“La gente tiene muchas ganas de correr en el Circuito. En lo que más hemos notado esto es en la respuesta de las inscripciones. Las cifras y la percepción señalan que la gente quiere correr y competir en las clasificaciones, que no hubo en las tres carreras del año pasado”, apunta Rafael Gómez.

Esa inscripción para este año ha alcanzado los 1.368 atletas. Una cantidad que es en torno a 200 menos que en la edición del 2020, justo antes de la pandemia, pero que para la organización “es una buena cifra que supera las expectativas, dadas las circunstancias que se dan después de dos años de parón y que la sexta ola llegó durante el periodo de inscripción”, indica el presidente del Circuito.

Dentro de esa inscripción hay que resaltar que para este 2022 hay récord femenino. Hasta 363 mujeres se han apuntado a esta edición del Circuito, lo que supone un 26’54% (1.005 son hombres). Un dato para la satisfacción también de la organización, desde la que se destaca que el número de clubes se mantiene, con solo dos menos pasando de los ahora 35 a los 37 que había en 2020.



Las categorías para competir seguirán siendo las mismas, abarcando a nivel individual las generales desde Sénior hasta Máster 60, pasando por Máster 35, Máster 40, Máster 45, Máster 50 y Máster 55, tanto masculino como femenino. Habrá también clasificaciones por clubes generales, además de las de las confeccionadas por las propias carreras.

Con ese deseo total de que la normalidad llegue también a todas las carreras, sí que en estas primeras pruebas iniciales se mantendrá el protocolo de mascarilla en salida y meta (se podrá quitar tras correr unos metros), distancias en ellas de seguridad y otros aspectos como la entrega de dorsales al aire libre y evitar masificaciones. "Ojalá que todo funcione. Ese es nuestro reto", reitera finalmente un Rafael Gómez preparado desde la organización para dar el pistoletazo de salida a este Circuito Provincial de Carreras Populares 2022 que regresa tras un gran parón y solo con las 'probatargas' de las tres últimas pruebas del año pasado. También todos los atletas provinciales están listos y preparados para empezar a gastar zapatilla. Porque hay muchas ganas de correr en el Circuito.

Seguridad con la colaboración de Cruz Roja

Como la seguridad de los atletas participantes en el Circuito de Carreras es lo más importante, la organización ha vuelto un año más a firmar un convenio de colaboración con Cruz Roja Ciudad Real que posibilitará la cobertura sanitaria en las 20 pruebas de la temporada 2022 por parte de la institución humanitaria.

El objetivo sigue siendo el cuidado de la salud y el bienestar de los atletas, ofreciéndoles asistencia urgente, además de información y prevención, contando con los mejores medios técnicos y profesionales altamente capacitados.

Cruz Roja pondrá a disposición de la organización del Circuito de Carreras en cada una de sus pruebas un dispositivo que integra ambulancias de soporte vital básico, vehículos ligeros, personal de enfermería y socorristas, hospital de campaña, puesto de mando y equipamiento como desfibrilador o maleta de oxigenoterapia.



Karl Schlögel publicaba en 2003 el libro *En el espacio leemos el tiempo*, *Sobre Historia de la civilización y Geopolítica* que llegaba en su traducción española el año 2007. Un título que sorprende en primera instancia por la relación que establece entre el espacio y el tiempo y que él aclara en la introducción donde dice: *La historia no se desenvuelve sólo en el tiempo, también en el espacio. Ya nuestra lengua no deja duda acerca de que el espacio y tiempo se corresponden indisolublemente. Los sucesos tienen lugar en algún sitio. La historia tiene “escenarios”. Hablamos del “lugar de los hechos”. Y por ello es interesante averiguar qué sucede cuando se piensa y describe en términos espaciales y locales sobre los hechos históricos*

De cuevas, sótanos e historias

DIEGO PERIS SÁNCHEZ



Tiempos geológicos

Las cuevas existentes en Ciudad Real tienen esencialmente un tiempo geológico, un tiempo de miles de años que corresponde a las diferentes eras geológicas. La geología necesita una visión amplia para entender el territorio, sus formaciones y su evolución. Pero desde la proximidad de algunos de sus elementos es posible elevar la mirada al conjunto y entender la realidad de los tiempos largos que tiene esta ciencia. Dos afloramientos principales afectan a Ciudad Real capital: los depósitos hidro magmáticos y las costras calcáreas. Reflejan el nivel donde tiene lugar la explosión hidro magmática, que lógicamente en esta región será la mayor parte de las veces entre materiales paleozoicos o precámbricos. De ahí que la naturaleza de estos fragmentos sea, en la mayor parte de los casos, cuarcítica o pizarrosa con muy bajo grado de metamorfismo. En algún lugar abundan también los fragmentos de diabasas.

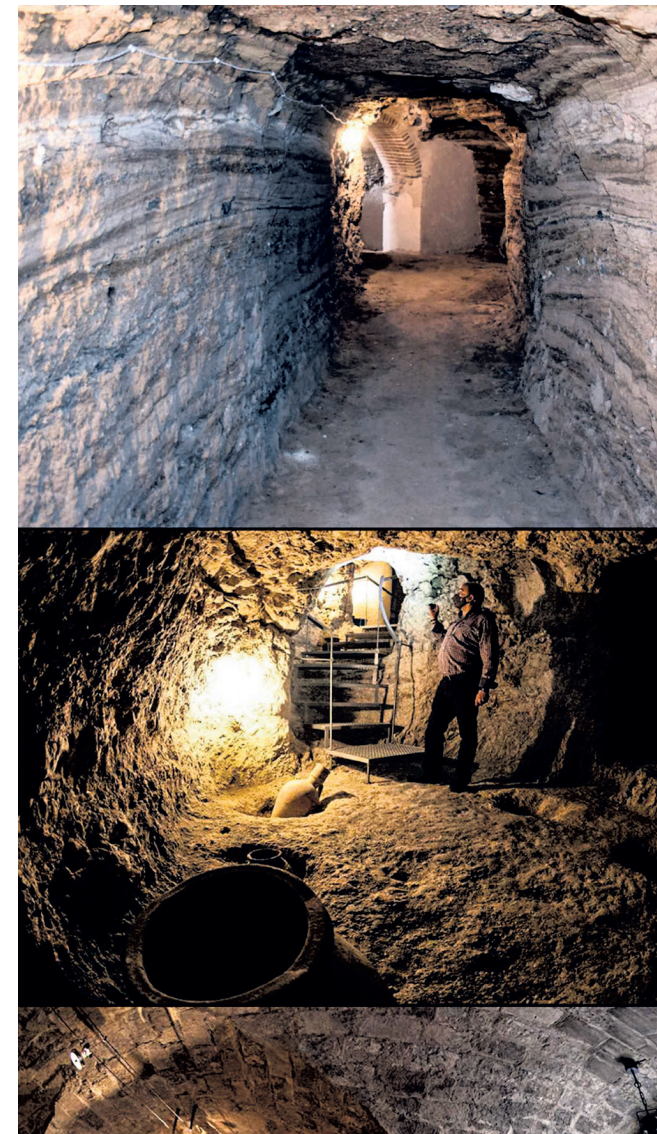
El otro afloramiento de la zona, en el norte de Ciudad Real son las costras calcáreas. En el campo suele observarse la existencia de un nivel superior de costra laminar en bandas que ocasionalmente y sobre todo en los bordes de la superficie se resuelve en una costra laminar, muy bien cristalizada. Este nivel superior reposa sobre encostramientos moderadamente cementados cuya potencia puede llegar a 1,2 a 1,5 metros, en cuya base aparecen hasta 1 m. de nódulos columnares de material calizo más o menos pulverulentos o consistentes, que penetran los sedimentos pliocenos arcillosos, pardo rojizos y con manganeso.

Las diferentes cuevas que se van documentando en Ciudad Real son excelentes documentos geológicos y tal vez, junto a los trabajos de arqueología, sería necesario el estudio de su geología como aportación a una realidad importante de la ciudad. Si la del Torreón está en la zona de depósitos hidro magmáticos, la del Casino (construida con toda seguridad antes del proyecto de Rebollar), la del antiguo convento de la Merced o la del Elisa Cendrero están en terrenos calizos.

Tiempos de los arqueólogos

Los paisajes no son textos como tampoco las ciudades. No puede leerse un lugar, hay que buscarlo para darse una vuelta. Espacio y lugar plantean ciertas exigencias; por menos no se dejan tener. Quieren ser franqueados decía Schlögel. Y las cuevas necesitan aproximarse a ellas con la visión del arqueólogo que trata de encontrar los restos de la cultura material que nos ofrecen. Tanto en las obras del Elisa Cendrero como en las del Torreón, los arqueólogos quieren estudiar las actividades que se han desarrollado en sus cuevas, qué actividades había en las mismas y que testimonios nos ha dejado esa actividad. Los estudios que la arqueología nos ofrece sobre estos lugares nos hablan de tiempos más cercanos que los de los geólogos, tiempos que se superponen a los anteriores y quieren explicar por qué en determinados momentos se excava el terreno, para conservar alimentos, para almacenar diferentes productos o para ocultarse del exterior. Porque la arqueología quiere ser sobre todo el estudio de la cultura material.

Las investigaciones que se han realizado



sobre algunos de estos espacios entremezclan los datos históricos conocidos con las excavaciones que tienen en estos espacios ya que son lugares que conservan en gran medida la excavación que se realizó en su geología años atrás. Los restos de cerámica de objetos encontrados nos dan pistas sobre los usos de estos en diferentes tiempos, especialmente de los más cercanos.

Tiempos de la historia

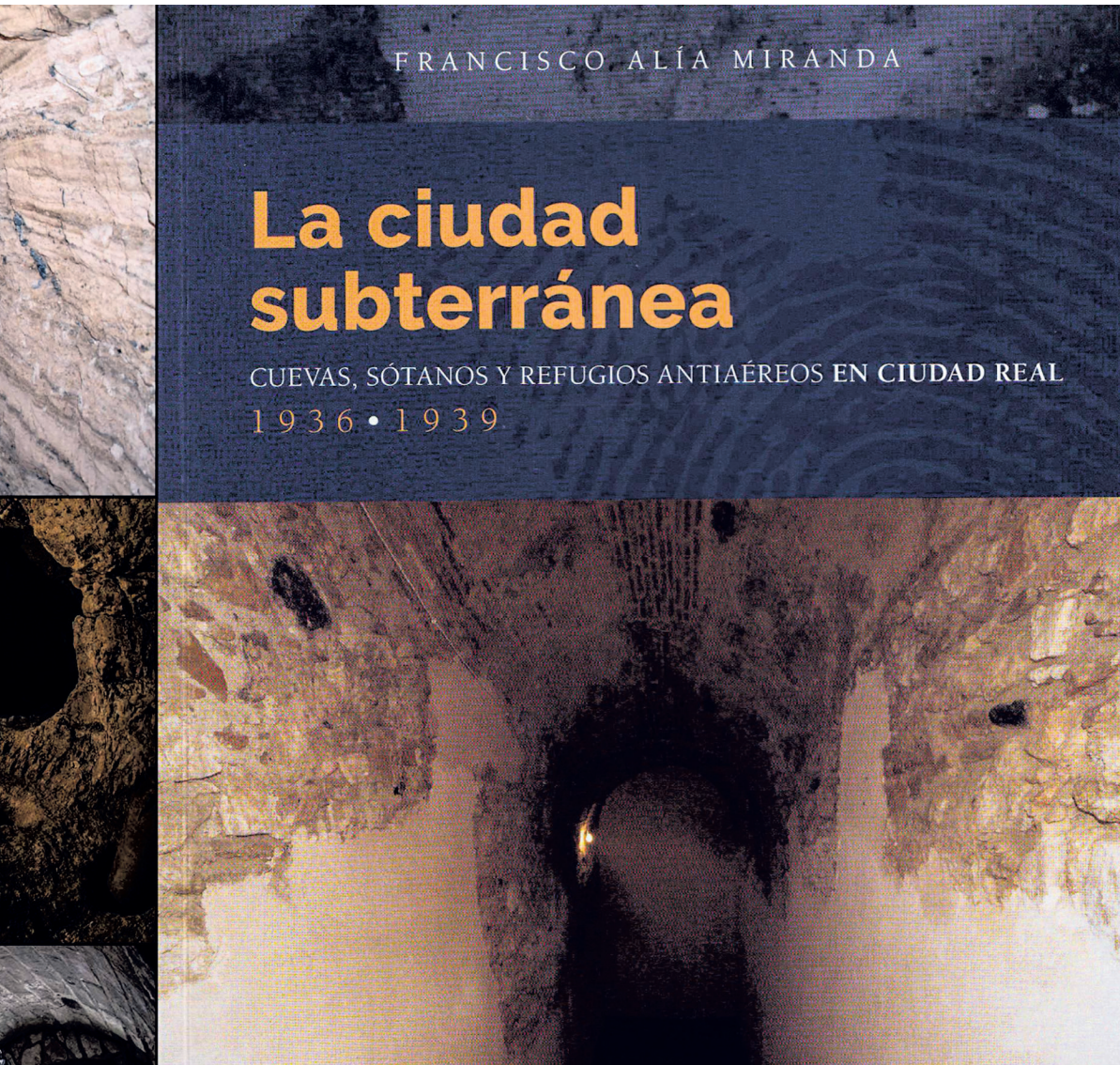
El libro “La ciudad subterránea: cuevas, sótanos y refugios antiaéreos. Ciudad Real 1936-1939” de Francisco Alía Miranda nos acerca a un tiempo más cercano en el que las cuevas estuvieron relacionadas con la Guerra civil española. Un libro que es el primero de la colección “Memoria Democrática de Castilla-La Mancha” que tiene como objetivo editar monografías, sobre la historia de la Guerra Civil, la Dictadura franquista y la Transición Democrática.

El libro estudia los refugios antiaéreos que se construyeron en Ciudad Real para proteger a la población civil de los bombardeos de la aviación franquista durante la Guerra Civil y de las numerosas cuevas y sótanos que se repartían por el subsuelo de la ciudad, y que a partir de agosto de 1936 fueron utilizados con el mismo fin. El libro contabi-

FRANCISCO ALÍA MIRANDA

La ciudad subterránea

CUEVAS, SÓTANOS Y REFUGIOS ANTIAÉREOS EN CIUDAD REAL
1936 • 1939



liza 171 cuevas y 136 sótanos que podrían ser más en esos momentos. Paco Alía es un excelente conocedor de la historia de Ciudad Real en este momento. Ya en 2017 publicó el libro *La Guerra Civil en Ciudad Real (1936-1939)*. Conflicto y revolución en una provincia de la retaguardia republicana.

Los refugios de Ciudad Real

Aunque los bombardeos aéreos en los frentes de batalla ya venían siendo habituales en los conflictos bélicos, sería en la Guerra Civil española (1936-1939) donde adquieren una importancia estratégica fundamental para quebrar la moral de los ciudadanos y atacar objetivos estratégicos. En el informe a la Asamblea de las Naciones Unidas se habla de 24.000 bombas sobre territorio republicano que habían causado 7.000 muertos y 11.000 heridos. Las primeras bombas cayeron sobre Ciudad Real el 14 de diciembre de 1936 frente al Hospital de Sangre de la calle Calatrava, en el Colegio de San José.

En Ciudad Real se llegó a abrir una suscripción popular para la construcción de refugios y se organizaron actos para recaudar fondos para el proyecto elaborado por el Sindicato de Arquitectura e Ingeniería. Pero apenas se abrieron dos zanjas

y se construyeron dos sencillos refugios, uno de ellos frente al edificio de viajeros de la estación. Y por ello se aprovechan cuevas existentes que se adaptan como la del convento de la Merced. Y ante los problemas de la defensa antiaérea se ofrecen a los ciudadanos información de cuevas existentes que pueden utilizarse con un total de 171 cuevas y 136 sótanos de viviendas particulares. Una nueva utilización de espacios que en las viviendas tenían usos más domésticos como almacén de materiales y alimentos fundamentalmente aprovechando sus condiciones higrotérmicas. El libro de Paco Alía nos ofrece una nueva visión de estos espacios en sus usos durante la Guerra Civil.

Los lugares

En las cuevas se superponen tiempos diversos de escalas muy diferentes: la geología con sus millones de años, la arqueología con siglos de trascurrir y la historia especialmente en sus décadas más próximas. Los lugares son testigos de fiar. Los recuerdos son elásticos. A tal punto que uno puede componer e inventar pasados: las biografías como construcciones ad libitum. Los lugares no cooperan en eso: siempre han estado ahí y ahí siguen cuando hace mucho que se ha ido quien los recuerda dice Schlögel.

EL OJO CLÍNICO

Adelante y cambia

FRANCISCO JAVIER SORIA RUIZ

Esa precisamente es la consigna. La mejora constante es un principio básico que deberías probar. Para ello, es importante buscar reconstruir tu esfera emocional, ese conjunto de sentimientos relacionados con nuestro concepto de nosotros mismos. Cuidarse mucho y tener la sensación de control de lo que sientes. El círculo que se cierra, por eso es un círculo, no es el proyecto que te imaginaste. Volver a una posición de equilibrio a través de un cambio puede llegar a no cerrarlo nunca. La reconstrucción emocional depende en gran medida de nuestra voluntad y de nuestras experiencias vitales. Salir de lo cotidiano es fundamental, dando pasos adelante aunque tengas la sensación de estancamiento por no visibilizar la evolución de inmediato.

La búsqueda de tu mejora, el sentirte bien por dentro, fiel reflejo de un buen estado emocional sentará las bases para afrontar la vida de la mejor manera posible. Saber ponerte en

tu sitio diciendo No, o basta, es el camino más adecuado y tu gran alternativa de cambio. Sensación de control por haberte sentido mal y capacidad para poder entender lo que te sucede.

La autoestima es un valor al alza que puede adueñarse de uno mismo si potencias el valor al que nunca atendías como ser humano. No es baladí el quererse y dar el valor justo a lo que haces, y eso es un factor muy importante a tener en cuenta.

Si quieres resultados distintos haz cosas diferentes porque eso diferente que te caracteriza, traerá consigo grandes beneficios, mejores relaciones sociales, menor sufrimiento y mayor asertividad, inclinando la balanza hacia tu bienestar. Asume tu vida tal y cómo evolucione y simplemente realiza pequeños cambios en el presente y poco a poco cambiarás grandes estructuras.

Para eso tienes la psicología y eso lo decides tú!!



Lanza

Diario de La Mancha

Más de 75 años informando de
toda la actualidad de la provincia





EL NUEVO BMW SERIE 8 COUPÉ, BMW SERIE 8 CABRIO Y BMW SERIE 8 GRAN COUPÉ

Un nuevo impulso para la gama de deportivos de BMW en el segmento de lujo. Los nuevos BMW Serie 8 Coupé, BMW Serie 8 Cabrio y BMW Serie 8 Gran Coupé estrenan llamativas modificaciones de diseño en el exterior y detalladas mejoras en el diseño interior. Se ha puesto especial atención en la deportividad, el aspecto elegante y el carácter exclusivo, combinados con una conectividad optimizada. El nuevo BMW Serie 8 es la continuación de la actual ofensiva de modelos de la marca en el segmento de los coches de lujo

PASA A LA PÁGINA SIGUIENTE ►►►►

Tresa Automoción

Volkswagen

c/ Segadores, 24 - Pol. Ind. "La Estrella"
 13170 MIGUELTURRA - Tel. 926 272 160 - Ciudad Real

Pol. Ind. de Manzanares. Via principal Parcela 57A
 13200 MANZANARES - Tel. 926 614 075 - Ciudad Real

AUTOTRAK

Mercedes-Benz
 The best of nothing.
 www.autotrak.mercedes-benz.es

Ctra. de Carrión, 21 - 13005 Ciudad Real
 Tfno.: 926 22 22 33

Avda. Príncipe Alfonso, s/n - 13700 Tomelloso
 Tfno.: 926 53 81 20

P. I. de Manzanares "Nueva Actuación"
 13200 Manzanares
 Tfno.: 926 64 72 62

Pol. Alces, parc. 2 y 3 - 13600 Alcázar de San Juan
 Tfno.: 926 58 89 67

Tresa Automoción

Audi

Pol. Ind. La Estrella
 Segadores, 24
 13170 Miguelturra
 Tel. 926 27 21 64

COMATUR, S.L.
 Concesionario Oficial
 Ctra. de Carrión, 108
 Teléfono: 926 27 47 27
 13005 - Ciudad Real

TOYOTA CIUDAD REAL

TOYOTA CIUDAD REAL
TRESA MOTOR
www.toyotaciudadreal.toyota.es
 Ctra. de Carrión, Km. 312
 13005 Ciudad Real
 Tfno.: 926 272 166
www.toyota.es

El nuevo BMW Serie 8 estará a la venta a partir de marzo de 2022. El paquete M Sport, que da un anticipo de su rendimiento dinámico, ahora forma parte del equipamiento de serie de todas las variantes del modelo. El frontal rediseñado del vehículo también cuenta con la nueva parrilla con los riñones de BMW "Iconic Glow", que añade una atractiva iluminación y nuevas barras en los riñones con una llamativa forma en U de serie.

Las llantas de activación ligera M de 19 pulgadas y el sistema de frenos M Sport forman parte del paquete M Sport, ahora de serie en todos los modelos de 6 cilindros del nuevo BMW Serie 8. Las llantas de activación ligera M de 20 pulgadas, un sistema de frenos M Sport especialmente potente y el diferencial M Sport forma parte del equipamiento de serie de las versiones V8 y, de forma opcional, puede equiparse en las variantes de 6 cilindros si se equipa el paquete M Sport Pro. Nuevas llantas de alarma ligera M Performance de 20 pulgadas de la gama de Accesorios Originales de BMW disponibles para los modelos superiores.

Nuevos acabados para la carrocería en color Skyscraper Grey metalizado, San Remo Green metalizado, Portimao Blue metalizado y BMW Individual Frozen Tanzanite Blue metalizado. Los modelos de 8 cilindros cuentan ahora con retrovisores exteriores de serie al estilo de los modelos BMW M8. Molduras exteriores en negro brillo Shadow Line con contenidos ampliados, pinzas de freno negras, faros M en negro Shadow Line y spoiler trasero M en negro (en el BMW Serie 8 Coupé) como parte del nuevo Paquete M Sport Pro para los modelos de 6 cilindros y del nuevo Paquete M Performance para los modelos de 8 cilindros. También disponible opcionalmente: Emblemas clásicos "BMW 50 Aniversario" en el capó, el portón trasero y las cubiertas de cubo de ruedas de las llantas.

Mayor cantidad de elementos armoniosamente integrados que llenan de deportividad y lujo el interior del nuevo BMW Serie 8. Volante M Sport de cuero y otros elementos de diseño específicos de M, así como asientos multifunción con amplias posibilidades de ajuste eléctrico y apoyo lumbar, ahora de serie en todas las variantes del modelo. Ambiente de lujo mejorado gracias a elementos como la tapicería de cuero Merino de BMW Individual con características ampliadas y las superficies galvanizadas en los umbrales de las puertas, que ahora forman parte del equipamiento de serie en todas las variantes del nuevo BMW Serie 8.

Mayor facilidad de uso y conectividad optimizada con la nueva pantalla de información central del BMW Live Cockpit Professional de serie, que se ha ampliado de 10,25 a 12,3 pulgadas.

Un deportivo de lujo con tres variantes de carrocería. El nuevo BMW Serie 8 Coupé es un apasionante modelo de 2 puertas gracias a sus fascinantes características de rendimiento, se desarrolló de forma paralela al BMW M8 GTE, el coche que compite en el campeonato de resistencia. El nuevo BMW Serie 8 Cabrio permite experimentar el exclusivo placer de conducir con su clásica capota de tela y una elegancia única. El nuevo BMW Serie 8 Gran Coupé combina de una forma única unas increíbles prestaciones con unas aptitudes para hacer viajes largos, gracias a un concepto de vehículo derivado directamente del BMW Serie 8 Coupé, pero con cuatro puertas y un mayor confort en los asientos de la parte trasera.

Una amplia oferta de motores para el nuevo BMW Serie



8: Una de tres motores con seis u ocho cilindros, la propulsión trasera clásica y el sistema de selección inteligente de tracción total BMW xDrive.

Amplia gama de asistentes a la conducción y estacionamiento automáticos. Driving Assistant que incluye el reconocimiento de señales de tráfico (Speed Limit Info), alerta de colisión frontal, aviso de cambio de carril y aviso de salida de carril, así como el asistente de aparcamiento (Parking Assistant) con cámara de visión trasera, PDC activo y asistente de marcha atrás (Reversing Assistant) de serie. Entre las funciones opcionales se encuentra el control de crucero activo (Active Cruise Control) con función

Stop & Go, que incluye el reconocimiento de semáforos y el asistente automático del límite de velocidad (Speed Limit Assist), así como el asistente de guiado de carril (Asistencia de dirección y guía de carril).

Carácter lujoso y moderno gracias al equipamiento de serie que incluye el BMW Head-Up Display, sistema de altavoces de alta calidad, integración inalámbrica de smartphones, carga inalámbrica para el smartphone, la llave con pantalla BMW (BMW Display Key) y una amplia gama de servicios digitales. La climatización automática de 4 zonas en el nuevo BMW Serie 8 Gran Coupé, ahora es de serie.

Dacia Jogger: un bordo del nuevo familiar de 7 plazas

Con Nuevo Jogger, Dacia reinventa el modelo familiar de hasta 7 plazas y lo hace accesible para todos.

Familiar y polivalente, Nuevo Dacia Jogger recoge lo mejor de cada categoría: la longitud de un freno, la habitabilidad de un combi y las características de un SUV. Es «inclasificable». A un precio imbatible, Nuevo Dacia Jogger ofrece la mejor relación precio/habitabilidad y el uso polivalente de un vehículo «navaja suiza».

Al volante, Nuevo Dacia Jogger ofrece las sensaciones de conducción que se esperan de un vehículo del segmento C. Su distancia entre ejes de 2,90 m lo hace estable y sus llantas de 16 pulgadas le permiten estar bien asentado en la carretera. Además, su estructura de carrocería rígida le capturó robustez.

En cuanto a la vida a bordo, la ergonomía, la insonorización y la altura bajo techo contribuyen al confort de todos los pasa-



jeros hasta la tercera fila. Dacia Jogger es el compañero de vida adecuado para las familias en busca de evasión y aire libre. Como auténtico Dacia, propone lo esen-

cial de los equipamientos sin sacrificar la seguridad y la vida a bordo.

Nuevo Dacia Jogger se ofrece en versio-

nes 5 y 7 plazas, con tres niveles de acabado posibles (Essential, Comfort y Serie Limitada Extreme) y seis colores de carrocería: opaco Blanco Glaciador o metalizados Azul Rayo, Naranja Terracota, Gris Cometa, Gris Luna y Negro Nacarado.

Nuevo Dacia Jogger está disponible en su lanzamiento con dos motorizaciones con caja manual de seis relaciones: el nuevo motor de gasolina TCE 110 y el motor 100 ECO-G bicarburación gasolina/GLP. La oferta de motorizaciones se completará con una versión híbrida a lo largo de 2023.

Ya disponible para realizar pedidos, Nuevo Dacia Jogger llega a la red Dacia a partir de abril de 2022.

“Una vez más, Dacia rompe los códigos acreditados y reinventa un vehículo familiar polivalente y asequible. En la versión 5 o 7 plazas, Jogger encarna a la perfección el posicionamiento y el espíritu de Dacia”.

MC Edition: la nueva serie especial de Maserati



MC significa Maserati Corse: una naturaleza deportiva forjada en el circuito para competir en el día a día. La nueva MC Edition celebra las máximas prestaciones sin precedentes, y el espíritu de competición de Maserati.

Victorias, trofeos, coches legendarios y pilotos: el mundo de la competición viene inmediatamente a la mente cuando se piensa en la marca del Tridente, rindiendo homenaje a su glorioso pasado. La edición se centra en las versiones equipadas con el motor V8 para subrayar su concepto de “placer de conducción sin compromisos”: Los Ghibli, Levante y Quattroporte más potentes se limitan a las estrellas de una nueva edición con una estética cautivadora.

La MC Edition personifica el rendimiento, la orientación hacia la victoria y el placer de conducir, haciéndose eco de una historia que comenzó hace casi 96 años cuando el Tipo 26, que fue el primer modelo en llevar el Tridente en el capó, conquistó la clase 1.500 cc en la Targa Florio con Alfieri Maserati al volante.

La misma sensación de competición se puede encontrar ahora en esta edición específica, disponible en Ghibli, Levante y Quattroporte, en dos colores exclusivos: Giallo Corse y Blu Vittoria. La referencia a las raíces de la marca se hace evidente desde el exterior, gracias a los colores exclusivos y su fuerte carácter deportivo.



Nuevo Range Rover: modernidad impresionante

El nuevo y elegante Range Rover define el lujo moderno al ofrecer más elegancia, más opciones para el cliente y más posibilidades de personalización que nunca. Range Rover es el auténtico SUV de lujo y lleva 50 años predicando con el ejemplo al combinar una agradable comodidad y aplomo con unas prestaciones todopoderosas. El nuevo Range Rover es el modelo más codiciado hasta la fecha, y combina su impresionante modernidad y elegancia estética con una increíble sofisticación tecnológica y una conectividad perfecta. Gracias a su eficiente gama de motores híbridos enchufables MHEV, a la que se unirá un Range Rover completamente eléctrico en 2024, además de un interior de cuatro, cinco o siete plazas disponibles en carrocerías de batalla normal y batalla larga, ningún entorno resulta imposible para el nuevo Range Rover. Thierry Bolloré, Chief Executive Officer de Jaguar Land Rover, declaró: “El nuevo Range Rover demuestra a la perfección nuestra visión de crear los vehículos más deseados del mundo para los clientes más exigentes.”

Alfa Romeo ofrece 5 años de garantía en todos sus vehículos

Desde el 1 de enero, Alfa Romeo ofrece, en todos los automóviles de su gama, cinco años de garantía, que incluyen los tres años de garantía legal y una extensión de dos años totalmente gratuita. Estas ventajas pueden disfrutarse en cualquier versión de los Alfa Romeo Giulia y Stelvio adquiridos a través de cualquier canal de venta, tanto a particulares, venta a empresas, renting, compañías de alquiler, etc.



Un lustro de tranquilidad y confianza para los “alfistas”, fruto del alto nivel de confianza de Alfa Romeo en la calidad de sus automóviles. La garantía incluye averías básicas gratuitas, como la reparación y sustitución de piezas defectuosas, la mano de obra, el suministro de consumibles y hasta 8 años de protección frente a defectos de pintura. En todos los casos, con recambios originales y los profesionales expertos de la Red de Servicios Oficiales Alfa Romeo.

FreeToGo, el servicio de asistencia en carretera premium de Alfa Romeo forma parte de esta garantía durante sus cinco años de duración. Incluye la reparación in situ y, si no es posible, el transporte del automóvil al Servicio Oficial más cercano además de un vehículo de cortesía si la intervención dura más de cuatro horas.

Mirando al futuro: el nuevo Opel Grandland estrena el sistema de visión nocturna

El nuevo Opel Grandland está repleto de tecnologías y sistemas de asistencia a la conducción de última generación que permiten que los desplazamientos sean más cómodos, más fáciles y, sobre todo, más seguros. Una de esas tecnologías que sobresalen ahora más en invierno, cuando se hace de noche y la visibilidad es escasa, es la Visión Nocturna. El nuevo buque insignia de los SUV de Opel, que también está disponible con una potente y eficiente versión híbrida enchufable, es el primer modelo de Opel que incorpora el sistema de Visión Nocturna. Al igual que la iluminación matricial Intelli-Lux LED® Pixel completamente adaptativa, ayuda a los conductores del Grandland a detectar a las personas y animales en momentos cruciales antes incluso de ser percibidos por la vista. Ambos sistemas desarrollarán la noche en el día mientras incrementan en una gran medida la seguridad de todos los usuarios de la vía al anochecer y en la oscuridad.



Opel Vizor con Visión Nocturna

El nuevo Opel Grandland combina un diseño audaz y puro con las mejores tecnologías. El nuevo frontal de la marca, el Opel Vizor, no sólo llama la atención de inmediato, también integra inteligentemente innovadores sistemas, haciéndolos prácticamente invisibles a simple vista al tiempo que agrupa a la perfección diseño y tecnología.

Las matriculaciones de Jeep crecen un 18,2% en 2021, con una fuerte presencia híbrida

Jeep cierra el año 2021 con cifras positivas en el mercado español. La marca americana ha matriculado 12.767 vehículos durante el año que acaba de terminar, lo que supone un crecimiento del 18,2% respecto a 2020, en un mercado prácticamente estable con un crecimiento del 0,2%.



Un éxito que es consecuencia del buen comportamiento del conjunto de la gama Jeep, con modelos como el Jeep Renegade que, con sus 6.897 matriculaciones, logra aumentar sus ventas en un 18,9%. Una proeza superada por las 5.026 unidades matriculadas del Jeep Compass, un 23,3% más que en 2020. Por su parte, las 801 matriculaciones del Jeep Wrangler suponen un incremento del 8,7% en comparación con las obtenidas el año pasado.

Las siglas 4xe distinguen, dentro de la oferta comercial de Jeep, las versiones que ofrecen mayores prestaciones tanto en carretera como fuera de ella. Todas comparten un rasgo en común: su tecnología híbrida enchufable. Ya representa un 15,6% de las ventas de la marca en España, uno de los mix más altos del mercado, duplicando prácticamente el mix del mercado español, que es el 8%. Un 39% de las matriculaciones del Jeep Wrangler en 2021 corresponden a sus vehículos 4xe, un porcentaje que alcanza el 22% en el Jeep Compass y un 8% en el Jeep Renegade.

Volvo Car España e Iberdrola se comprometen con la movilidad sostenible en España

Volvo Car España e Iberdrola unen sus esfuerzos para impulsar la movilidad eléctrica en España e impulsar la transición hacia un transporte más sostenible. Para ello, han suscrito un acuerdo por el que ambas marcas trabajarán de forma coordinada en el uso de una red de puntos de recarga pública en los concesionarios de Volvo Car España.



El acuerdo respalda las ambiciones de Volvo Cars de ofrecer a los clientes un fácil acceso a puntos de carga pública allí donde vayan. Su objetivo es hacer esto reducir continuamente los costes de carga para sus clientes, mejorar las experiencias de carga y expandir el acceso al máximo número de redes de carga posibles, como por ejemplo a través de su colaboración continua con la plataforma de carga Plugsurfing y varias iniciativas locales para crear estaciones de carga en áreas de importancia estratégica.

Esta alianza, plasmada con la puesta en marcha de la primera estación de recarga en Lérida (Cataluña), surge el interés mutuo de Volvo Cars España e Iberdrola en impulsar la lucha contra el cambio climático y mejorar la calidad del aire en las ciudades, así como en el deseo contribuir a alcanzar los objetivos de sostenibilidad y ser referentes en el uso de la electromovilidad.

Principios buenos para el cuidado de nuestro cabello (II)

Hoy vamos a ver otra serie de productos que podemos aplicarnos en forma de champú, cremas, ampollas, mascarilla o incluso infusiones para tener un pelo espectacular.

Chitosan. Es un polímero marino que, por su afinidad con el cabello, lo recubre sellando las escamas del cabello y reestructurando la fibra capilar. **Algas remineralizantes.** Se adhieren a la fibra capilar reparando su estructura interna aportando resistencia y flexibilidad al cabello, gracias al aporte de oligoelementos como calcio, magnesio, silicio y zinc.

Lavanda. Suaviza y protege el cabello, además de ayudar a mejorar el aporte de nutrientes al bulbo piloso.

Ginkgo. Aumenta la resistencia del cabello y mejora la oxigenación del cuero cabelludo.

Aloe vera. Hidrata y purifica el cuero cabelludo.

Espino blanco. Tonifica y mejora la nutrición del bulbo piloso, ya que es rico en flavonoides.

Proteínas de trigo. Refuerzan la estructura natural del cabello y le aportan belleza y vitalidad.

Rosa y azahar. Suavizan el cabello. Además de tonificar el cuero cabelludo.

Olivo. Suaviza e hidrata el cuero cabelludo

Avena. Relaja y protege el cuero cabelludo.

Manzanilla. Evita que el cuero cabelludo se rese-



que gracias a sus efectos emolientes, protectores y balsámicos.

Abrótano macho. Aporta vigor y purifica el cabello.

Quina. Reconstituye el cabello y activa su crecimiento.

Eucalipto. Activa el folículo piloso y aporta propiedades balsámicas y purificantes al cuero cabelludo.

Capuchina. Regula el exceso de grasa, mejora el aporte de nutrientes y favorece el crecimiento del cabello.

Jojoba. Revitaliza el cabello, aumentando su fle-

xibilidad y aporta brillo e hidratación.

Vitaminas del grupo B. Luchan contra el envejecimiento prematuro del cabello, a la vez que lo refuerza, nutre y lo deja manejable.

Levadura de cerveza. Contiene vitaminas y proteínas que proporcionan vitalidad al cabello desnutrido.

Para más información, puedes ponerte en contacto con nosotras en el correo herbolarionaturvida@hotmail.com o pasar a visitarnos.

Por Belén Díaz-Tapia Arroyo,
gerente del Herbolario Naturvida,
de Valdepeñas

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

Lanza
Diario de La Mancha

Cines - Servicios

LAS VIAS
PARQUE DE OCIO LAS VÍAS

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

MUERTE EN EL NILO

CINE Mancha
Alcázar de San Juan

MULTICINES CINEMANCHA

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

BELFAST

Multicines Ortega

MULTICINES ORTEGA

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

EL MÉTODO WILLIAMS

CINES LA DEHESA

CINES LA DEHESA TOMELLOSO

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

UNCHARTED

Multicines Valdepeñas

MULTICINES VALDEPEÑAS

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

CÁSATE CONMIGO

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 2021 – marzo 2022

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

Mañana

8:30	Carmelitas
9:00	Catedral
12:00	Hospital (de lunes a viernes, excepto 1º y 3º miércoles de mes) San Pablo San Pedro
12:30	San Ignacio, Salesianos

Tarde

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

En el horario no aparecen las misas celebradas en las capillas de algunas comunidades religiosas, por no estar abiertas al público.

**ARCIPRESTAZGO
DE CIUDAD REAL**

Domingos y festivos

Mañana

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

Tarde

18:00	San Pablo
19:00	San Ignacio, Salesianos Santa María del Prado (La Merced) Santo Tomás de Villanueva
19:30	Santiago
20:00	Catedral San Pedro

'Belfast'.. bellísimos recuerdos doloridos y felices



POR JOSÉ LUIS VÁZQUEZ

Asisto anonadado, hipnotizado, a esa maravillosa inmersión que ha hecho de su niñez, de un momento concreto de la misma (coincidente con los disturbios en barrios en agosto de 1969 de esta conocida población irlandesa), el estupendo cineasta y actor británico (precisamente de Irlanda del Norte) Kenneth Branagh, afincado desde hace tiempo en la industria norteamericana y que en esta ocasión ha hecho una bendita excepción en su tierra natal.

Inevitablemente tengo que recurrir a la primera persona para comenzar esta reseña. Me crie en un pueblecito gallego, mis padres eran mayores, no había conflictos entre católicos e irlandeses, pero asistí a los estertores del franquismo, no conocí a mis abuelos... pero esta, la que refleja Branagh es mi infancia, lo juro, la parte vivida y la ensoñada. Pero lo es en lo más fundamental, en esencia y anhelos.

Para más inri definitivo, y esto ya es el colmo, supone también un homenaje a mis libros, a mis series y películas de aquellos primeros años de mocedad. Autores o novelas como Charles Dickens y su CUENTO DE NAVIDAD o Agatha Christie (curiosamente Branagh estrena esta misma semana su adaptación de MUERTE EN EL NILO), series tan de mis entrañas como la fundacional STAR TREK (cuando todavía no se había inventado el concepto ni por lo más remoto, este fue el primer exponente en ficción de lo que suponía la globalidad con un pasaje espacial de todos los continentes) o la inolvidable GUARDIANES DEL



ESPACIO con marionetas.

Y películas palomiteras que se diría hoy en día, de esas que se iban a ver en familia y sin condicionantes intelectuales, cine de barraca de feria puro y duro, como HACE UN MILLÓN DE AÑOS o CHITTY BANG BANG. Y títulos míticos en blanco y negro como HORIZONTES PERDIDOS (mencionada oralmente) o esos westerns de mi alma, corazón y vida que son EL HOMBRE QUE MATÓ A LIBERTY BALANCE y SÓLO ANTE EL PELIGRO.

Curiosamente este último sirve de inspiración y símil a una de sus muchas secuencias estupendas, en la que al chaval asombrado (casi tanto como el Brandon De Wilde de RAÍCES PROFUNDAS) establece una inevitable comparativa entre el solitario sheriff Will Kane encarnado por Gary Cooper y su progenitor. Por otra parte, nada disparatado, tiene su lógica y su merecida razón de ser, de evocar o ensoñar, lo que prefieran.

Todo esto, sus fundamentales relaciones familiares, con sus padres, sus abuelos, su hermano mayor, sus amigos, lo cuenta el firmante de MUCHO RUIDO Y POCAS NUECES o LOS AMIGOS DE PETER con un estilo cálido, cercano, divertido, de lo más emotivo.

Es una crónica de primeros años, de formación, verdaderamente sentida e impagable. No tiene necesidad de tirar de rencor, de resentimiento, de tono crispado. Lo hace con afecto y reconocimiento a tantas cosas buenas que vivió dentro de un ambiente hostil, nada fácil.

Y se acaba erigiendo en todo un canto a la tolerancia. Hacia el final, hay un comentario de un padre a su hijo, que convendría enmarcar y mostrar en todos los institutos, en todos aquellos centros de enseñanza en que los chavales estén en aprendizaje. Resulta valiosísimo y me atrevo a decir que imprescindible.

Si a todo esto (la excelente dirección en primer lugar, utilizando al comienzo y al final y en un par de destellos el color, el resto es en un resplandeciente blanco y negro) sumamos numerosos elementos que contribuyen poderosamente a su irreprochable y formidable acabado final (véase la imponente banda sonora del necesario Van Morrison o un reparto que raya a elevadísimo nivel, quisiera destacar a la actriz y modelo irlandesa Caitriona Balfe, corajudo personaje y bellísima actriz) pues entenderán el porqué de mi entusiasmo irrefrenable.

Acudan en cuanto puedan a la sala de cine a verla. Como suele ser norma qué difícil se vuelve a poner lo de los Oscar. Había visto EL PODER DEL PERRO y me quedo embelesado. De repente descubro WEST SIDE STORY y me quedo conmocionado. Y ahora BELFAST y LICORICE PIZZA. Y el resto tampoco tiene desperdicio, desde EL MÉTODO WILLIAMS a DUNE, pasando por EL CALLEJÓN DE LAS ALMAS PERDIDAS, CODA: LOS SONIDOS DEL SILENCIO, NO MIRES ARRIBA o la japonesa DRIVE MY CAR. Hollywood es Hollywood digan lo que digan los agoreros y agónicos, el cine de mi existencia, sin desdoro del de otras muchas latitudes, por supuesto.

JÚPITER
JUEGOS

C/ GENERAL REY, N° 10 · 13001 Ciudad Real
Tfno.: 688 797 067 - 926 924 008

EL LUGAR QUE SIEMPRE RECORDARÁS...

www.turismociudadreal.com



Parque Natural de las
LAGUNAS DE RUIDERA



Parque Nacional de las
TABLAS DE DAIMIEL



Castillo de Calatrava la Nueva
ALDEA DEL REY



Sierra de los molinos
CAMPO DE CRIPTANA



Parque natural del VALLE DE ALCUDIA
Y SIERRA MADRONA



Sabores del Quijote



Plaza Mayor de ALMAGRO



Parque Nacional de CABAÑEROS



Laguna volcánica PROYECTO GEOPARQUE
VOLCANES DE CALATRAVA CIUDAD REAL



Parque minero ALMADÉN



Plaza Mayor de VILLANUEVA DE
LOS INFANTES



OLMEDO PONE EN VALOR LA LABOR DE LA RUTA DEL VINO DE VALDEPEÑAS PARA LA PROMOCIÓN TURÍSTICA

CONOCIÓ EL VÍDEO PROMOCIONAL DE LA RUTA Y LAS
ACCIONES QUE HA DESARROLLADO EN 2021



**VALDEPEÑAS MOVIÓ 37
MILLONES DE EUROS EN
PROYECTOS URBANÍSTICOS Y
CREÓ 84 EMPRESAS EN 2021**

**MARTÍNEZ HIZO BALANCE DESTACANDO QUE FUE UN MUY BUEN AÑO, EN EL QUE
CONTINÚA LA TENDENCIA ALCISTA EN TODO TIPO DE LICENCIAS**

IRLA DESTACA LA APUESTA DE LA CIUDAD POR CONTAR CON UNA OFERTA TURÍSTICA DE CALIDAD

EL MARTES EL AYUNTAMIENTO ENTREGÓ 15
DISTINTIVOS SICTED Y 14 DISTINTIVOS
"PREPARADOS PARA LA COVID" A EMPRESAS E
INSTITUCIONES



**CONVOCADAS LAS BASES DE LOS
RECONOCIMIENTOS "MUJER 2022"**

LA LOCALIDAD TENRÁ UN TERCER PLAN DE IGUALDAD IMPULSADO POR EL AYUNTAMIENTO

PACHECO ACOMPAÑÓ A LA CONSEJERA BLAN-
CA FERNÁNDEZ EN UNA VISITA A COLIVAL, LA
PRIMERA ALMAZARA DE CIUDAD REAL QUE HA
IMPULSADO UN PLAN DE IGUALDAD

El ayuntamiento pone a disposición monitores para asesorar sobre la realización de trámites digitales y el manejo de Internet

Con el nombre de "Senderos digitales senior" está iniciativa se pone en marcha en los Puntos de Inclusión Digital de la localidad

M. G.
VALDEPEÑAS

La concejala de Servicios Sociales, María del Mar Marqués, presentó el lunes en rueda de prensa la iniciativa "Senderos digitales senior", que consiste en poner a disposición de los ciudadanos, principalmente personas mayores y aquellas que no estén familiarizadas con las nuevas tecnologías, monitores para que les ayuden a aprender a realizar trámites digitales y manejar Internet, las redes sociales y sus Smartphones.

Estos monitores están en los Puntos de Inclusión Digital puestos en marcha en la localidad gracias a la Diputación Provincial de Ciudad Real hace un año y medio, que se sitúan en el Ayuntamiento de Valdepeñas, Servicios Sociales, Desarrollo Empresarial (calle Castellanos) y la Universidad Popular, por el momento, pero que pronto estarán también operativos en los barrios del municipio, por lo que próximamente se darán charlas en los barrios sobre su uso.

En total la ciudad cuenta con 13 Puntos de Inclusión Digital.

La concejala señaló que mucha gente se ha acercado a estos puntos recientemente para obtener el Certificado COVID y dijo que ahora también pueden buscar en ellos teléfonos de interés, conocer las actividades que se llevan a cabo en la ciudad a través de la web municipal, coger cita en diferentes organismos oficiales como Hacienda, el SESCOAM, para renovar el DNI, en la Seguridad Social..., presentar sugerencias o quejas en el buzón del ayuntamiento, buscar información sobre servicios y recursos de Valdepeñas y de Castilla-La Mancha, solicitar plaza



MARÍA DEL MAR MARQUÉS, CONCEJALA DE SERVICIOS SOCIALES / M. G.

en el Programa de Termalismo de Castilla-La Mancha y el Imserso, solicitar la tarjeta de personas con discapacidad y movilidad reducida, solicitar el servicio municipal de transporte puerta a puerta, realizar la compra online en un supermercado de la ciudad, solicitar certificados digitales o la vida laboral, solicitar prestaciones, hacer una videollamada, configurar un correo electrónico...

Todos estos trámites podrán hacerlos en los ordenadores que se ponen a disposición o a través de los móviles de los usuarios.

En caso de que los monitores no puedan ayudar a las personas que se acerquen a hacer uso de este servicio en alguna cuestión, éstos les remitirán

a profesionales que puedan ayudarles.

"Pretendemos dar apoyo en cualquier duda telemática que pueda surgir en el día a día a personas mayores, personas en situación de vulnerabilidad o aquellas no familiarizadas con las nuevas tecnologías". "Lo digital está en nuestro día a día, en la comunicación, el trabajo, las relaciones con los demás, y lo estará más en el futuro". "Hace 100 años muchas personas no sabían leer y escribir. Ahora el no conocer las nuevas tecnologías es algo similar".

Marqués indicó que "no hay que tener miedo a las nuevas tecnologías. Seguro que todos se pueden adaptar a ellas". "Queremos educar digitalmente. Que la gente sepa que existe este recurso y lo aproveche".

Herido en un accidente laboral en una empresa cárnica de Valdepeñas

LANZA
VALDEPEÑAS

Un hombre de 27 años fue trasladado el viernes de la semana pasada al Hospital de Valdepeñas tras resultar herido cuando trabajaba en una empresa cárnica ubicada en la autovía A-4, a la altura del kilómetro 200, y quedó atrapado entre una tolva y una máquina de la cadena de despiece.

Fuentes del Servicio de Urgencias y Emergencias 112 explicaron a Europa Press que el aviso del suceso se recibió a las 17.35 horas. Aunque se había avisado a los bomberos de Valdepeñas, finalmente los compañeros liberaron al trabajador.

Hasta el lugar se desplazaron la Policía Nacional y una UVI, que se encargó de trasladar al hombre hasta el hospital.

EL HOSPITAL PONE DOSIS DE REFUERZO DE LA VACUNA FRENTE A LA COVID-19 SIN CITA PREVIA ESTA SEMANA

La Gerencia de Atención Integrada de Valdepeñas ha abierto un nuevo periodo de vacunación frente a la COVID-19 (dosis de refuerzo) sin cita previa esta semana para aquellas personas mayores de 18 años que se hayan puesto la segunda dosis hace más de cinco meses. Los interesados en vacunarse pueden acudir al salón de actos del Hospital de Valdepeñas el fue de 16.30 a 20.30 horas, hoy viernes 18 de 10.30 a 14 horas y el sábado de 8.30 a 14 horas. Se debe aportar el DNI y la tarjeta sanitaria.

HOY ABRE SUS PUERTAS LA FERIA DEL STOCK

La Feria del Stock abre hoy sus puertas y podrá visitarse hasta el domingo en el Pabellón Ferial. Cuenta con 90 estands.

VALORARTE DA COLOR CON UN GRAN MURAL AL COLEGIO VIRGEN DE LA CABEZA

El colegio Virgen de la Cabeza ya cuenta con un colorido mural que muestra a grandes héroes en una de sus paredes laterales. La asociación Laborvalía ha sido la artífice de este proyecto, bajo la dirección del artista MeOne, que ha contado con alumnos del centro y un grupo de usuarios de AFAD Valdepeñas (Asociación de Familiares y Amigos de Personas con Discapacidad), que han participado en la elaboración de este mural de grandes dimensiones. El proyecto nace bajo la premisa de un concurso en el que los alumnos han creado un superhéroe con discapacidad. Los seleccionados fueron adaptados por MeOne para plasmarlos en el muro acompañado de unas geometrías de colores primarios para completar la composición. No es el primer mural de estas características que luce la localidad de Valdepeñas.



Valdepeñas movió 37 millones de euros en proyectos urbanísticos y creó 84 nuevas empresas en 2021

Manuel Martínez hizo balance de la gestión del área destacando que fue un muy buen año, en el que continúa la tendencia alcista de los últimos años en todo tipo de licencias solicitadas

MAITE GUERRERO
VALDEPEÑAS

Los proyectos públicos y privados presentados a la Concejalía Urbanismo de Valdepeñas en 2021 movieron 37 millones de euros, tal y como indicó en rueda de prensa el teniente de alcalde de Obras y Urbanismo, Manuel Martínez, el miércoles al hacer balance de la gestión realizada en este área el año pasado.

Afirmó que 2021 fue “un año muy bueno” mirando los datos objetivos. Los proyectos presentados por particulares, empresas y autónomos al ayuntamiento supusieron 21 millones de euros de presupuesto de ejecución material (un 25% más que en 2020, cuando fueron 16 millones de euros), que supone una inversión total de 30 millones de euros, a los que se suman los cerca de 7 millones de euros invertidos por administraciones como las del Estado, el Gobierno regional, la Diputación Provincial y el ayuntamiento, haciendo en total cerca de 37 millones de euros.

“La actividad reflota y da sus frutos para que la economía local siga manteniéndose en las condiciones de los últimos años”, con una tendencia alcista en todo tipo de licencias desde 2011, como las de actividad, que fueron 84 en 2021, favoreciendo la creación de empleo.

Los expedientes de obra mayor tramitados fueron 213, frente a los 165 de 2020, siendo la cifra más alta desde 2017; los expedientes de licencia de obra menor fueron 701 frente a los 592 de 2020; y las licencias de uso fueron 26 (31 en 2020).

De las licencias de obra mayor, la actividades clasificadas fueron 27 (23 en 2020) y las no clasificadas 57 (frente a las 50 del año anterior), lo que hace un total de 84 actividades económicas puestas en marcha.

Los traspasos fueron 67, frente a los 80 de 2020, las células urbanísticas fueron 35 (38 en 2020) y las parcelaciones 31, más del doble de las de 2020, que fueron 15.

Además, el teniente de alcalde hizo referencia a “un importante dato que dice que la economía se está recuperando y que la situación sigue una lí-



MANUEL MARTÍNEZ, TENIENTE DE ALCALDE DE OBRAS Y URBANISMO / M.G.

nea ascendente”, y es el número de licencias de construcción de viviendas solicitadas, que fueron 70, mientras que el año anterior fueron 50.

Martínez destacó que la pandemia hizo que en 2020 se cambiaran los sistemas y la forma de gestión de los trámites de la concejalía de Urbanismo por el estado de alarma, primando la tramitación electrónica de expedientes, algo que se sigue utilizando, aunque también está disponible la tramitación personal.

El teniente de alcalde dio las gracias a los trabajadores del departamento por su labor, indicando que, a pesar del incremento de licencias, han sacado el trabajo con el mismo número de trabajadores.

Autovía del IV Centenario

En otro orden de cosas, a preguntas de los periodistas sobre las críticas del PP sobre la paralización por el momento de la Autovía del IV Centenario, como las manifestadas el martes en la ciudad del vino por concejales y portavoces del PP de Valdepeñas y Campo de Montiel,

Manuel Martínez contestó que le parecen injustas ya que en 2011 estaba aprobado y adjudicado el proyecto y el Gobierno de Cospedal pagó a la empresa adjudicataria el lucro cesante para rescindir el contrato y no hacer el proyecto y ahora exigen que se haga ese trazado.

Recordó que en 2019 se aprobó el Plan de Infraestructuras de Castilla-La Mancha en el que figura la ejecución del trazado de la Autovía del IV Centenario, pero que no se va a hacer por ahora, sino en un futuro.

Al preguntarle por qué supone para Valdepeñas la paralización de la obra, dijo que es importante que el trazado esté y que se haga cuanto antes y que a él personalmente le beneficiaría porque va todos los días a Ciudad Real, pero que se han reorganizado los trazados de carreteras y las nuevas inversiones y que habrá que esperar a que haga en un futuro. “Sigue ahí. No se ha eliminado”. Pero dijo que hay que hacer un reparto justo en todo el ámbito regional en cuanto a infraestructuras y en un futuro será una realidad su ejecución.

La Ciudad del Vino, uno de los 15 municipios de Ciudad Real situados entre los cien de la región con mayor renta bruta media en 2019

FRAN SOLÍS
CIUDAD REAL

La provincia de Ciudad Real, con una población censada de 492.591 habitantes, tiene 15 municipios entre los cien de toda Castilla-La Mancha con una mayor renta bruta, todos ellos superando los 20.000 euros, según datos de la Agencia Tributaria en la Estadística de Declarantes del IRPF por municipios de más de 1.000 habitantes, correspondiente al año 2019 y a los que ha tenido acceso Lanza.

Valdepeñas es uno de ellos que, con 30.218 habitantes tenía una media de 23.534 euros en 2019, apareciendo en el puesto noveno dentro del conjunto de Ciudad Real y en el 50 de Castilla-La Mancha.

Ciudad Real capital es el primer municipio con mayor renta bruta de toda la provincia, con 29.775 euros de media.

El coste de prestación de servicios en 2020 fue de 18,2 millones de euros en la localidad

FRAN SOLÍS
CIUDAD REAL

La Autoridad Independiente de Responsabilidad Fiscal (AIReF) ha actualizado su Observatorio interactivo de corporaciones locales en los que se reflejan los gastos e ingresos de cada corporación municipal, así como los costes efectivos de los servicios que presta cada ayuntamiento. A raíz de estos datos, Lanza ha analizado las últimas cifras publicadas por el Ministerio de Hacienda y Función Pública.

Valdepeñas, con 30.218 ciudadanos censados, es la quinta localidad de la provincia cuya población supera los 30.000 habitantes. El coste de prestación de servicios en 2020 fue de 18,2 millones de euros, de los cuales 11,21 millones de euros se corresponden con servicios municipales obligatorios y 6,98 millones a competencias propias y a otros servicios.

En 2020 la deuda financiera de Valdepeñas fue de 11 millones de euros y la ciudad tuvo un superávit presupuestario de 3 millones.

El ayuntamiento convoca las bases de los reconocimientos 'Mujer 2022'

Inmaculada Pacheco: "Es necesario visibilizar, que sirva de ejemplo y de referente para la juventud y generaciones futuras"

LANZA
VALDEPEÑAS

El área de Sanidad y Servicios Sociales e Igualdad del Ayuntamiento de Valdepeñas, a través del Centro de la Mujer, ha convocado las bases reguladoras de los Reconocimientos 'Mujer 2022', con el objetivo de reconocer con motivo del Día Internacional de la Mujer la labor y trayectoria de las personas individuales, entidades, asociaciones o colectivos.

"Con estos premios pretendemos reconocer la importante labor de la mujer que hace diariamente en los diferentes ámbitos que ocupa, como el social, el cultural, el empresarial o aquel colectivo que representa y trabaja en el ámbito de la mujer", ha remarcado la concejala de Igualdad, Inmaculada Pacheco, subrayando que "es necesario visibilizar, que sirva de ejemplo y de referente para la juventud y generaciones futuras".

La convocatoria tiene por finalidad potenciar el conocimiento de la realidad de las mujeres de Valdepeñas, superando estereotipos sexistas, reconocer la labor efectuada a favor de la mujer y promoción personal y social de modelos y referentes sociales a favor de la eliminación de estereotipos de discriminación por motivo de género, así como en contra de la violencia de género.

Esta edición contará con la modalidad 'Individual' para las categorías de Social, Educativo/Cultural y Empresarial/Emprendimiento así como la 'Colectiva', que reconocerá a un colectivo, entidad, asociación u organización que haya destacado por su trayectoria y actividad en el ámbito local en su labor a favor de la igualdad de género.

La presentación de candidaturas podrá ser realizada por entidades pú-



ESCULTURA DE JUANA "LA GALANA", HEROÍNA VALDEPEÑERA / LANZA

blicas o privadas o asociaciones que tengan representación en Valdepeñas; por al menos tres personas físicas, que acrediten su identidad y que residan en Valdepeñas; o por el propio ayuntamiento. Estas candidaturas deberán estar motivadas mediante una memoria justificativa de la propuesta, y deberán incluir los datos de identificación y de contacto de las personas o entidades susceptibles de optar al reconocimiento.

Cada entidad o grupo de personas podrá presentar como máximo cuatro candidaturas correspondientes al ámbito social, educativo/cultural, de emprendimiento/empresarial y colectivo, no siendo admitidas las personas que lo soliciten para sí mismas, familiares o con una relación directa.

Una comisión de valoración estudiará las propuestas y documentación anexa, que deberá presentarse en el registro general del ayuntamiento hasta el 22 de febrero.

Las bases se pueden consultar así

como los anexos y demás documentación en la página web del Ayuntamiento de Valdepeñas (Servicios al ciudadano/Sanidad y Bienestar Social / actividades) o en el Centro de la Mujer (C/ Manuel León, 3 teléfono 926 312 504).

Relatos por la Igualdad

Además, el área de Igualdad ha convocado una nueva edición del Concurso de Relatos por la Igualdad dirigido al alumnado de 3º y 4º de la ESO y de 1º y 2º de bachillerato, con el objetivo de "fomentar la defensa de la igualdad, evitando estereotipos".

Las obras, que deberán ser individuales, no podrán exceder las 3 hojas y tendrán que presentarse con una plica en los centros educativos hasta el 24 de febrero. Un jurado técnico será el encargado de valorar los trabajos.

Las bases completas de las diferentes iniciativas están disponibles en la página web del Ayuntamiento de Valdepeñas www.valdepenas.es, en Tablón de Anuncios > Otros.

LA ADAPTACIÓN TEATRAL DE 'LOS PAZOS DE ULLOA', ESTE SÁBADO EN EL TEATRO AUDITORIO

El Teatro Auditorio Municipal 'Francisco Nieva' acoge este sábado, 19 de febrero a partir de las 21 horas la obra de teatro 'Los Pazos de Ulloa', de Emilia Pardo Bazán, bajo la dirección de Helena Pimienta y con un reparto compuesto por Pere Ponce, Diana Palazón, Marcial Álvarez, Francesc Galcerán, Esther Isla y David Huertas.

A LA VENTA LAS ENTRADAS SOLIDARIAS DEL V CONCURSO DE DRAG QUEEN 'LA+QUEEN'

Valdepeñas recuperará, casi 20 años después, el V Concurso de Drag Queen 'La+Queen' Ciudad de Valdepeñas, que se celebrará el sábado, 26 de febrero en el Teatro Auditorio Municipal 'Francisco Nieva', a partir de las 19.30 horas, enmarcado dentro de la programación de Carnaval 2022. Un evento que tendrá un marcado carácter solidario, ya que las entradas se pueden adquirir ya en el Centro Cultural 'La Confianza' al precio de 3 euros y la recaudación irá destinada a la Asociación Española Contra el Cáncer (AECC) y a la Asociación de Mujeres Afectadas de Cáncer de Mama (Rosae).

EL TRÍO MUSICAL SAX EXPERIENCE OFRECERÁ HOY EL CONCIERTO "MÚSICA PARA ENAMORARTE"

El concierto "Música para enamorar" que ofrecerá este trío de valdepeñero Musical Sax Experience tendrá lugar hoy viernes, 18 de febrero a las 20 horas en el Auditorio Inés Ibáñez Braña (plaza de la Veracruz).

LA HERMANDAD DE MISERICORDIA Y PALMA REALIZA UNA CAMPAÑA DE RECOGIDA DE ROPA

La Bolsa de Caridad «Santísimo Cristo de la Misericordia» ha puesto en marcha su habitual campaña de recogida de ropa del martes al domingo, 20 de febrero en su Casa Hermandad. La entidad beneficiaria será la Obra Social de la Parroquia del Santo Cristo.

EN BREVE

LA BIBLIOTECA PÚBLICA DE VALDEPEÑAS PONE EN MARCHA "CITA A CIEGAS CON UN LIBRO"

Los libros envueltos están disponibles desde el 14 de febrero, Día de San Valentín, hasta que finalice el mes para tener un encuentro con un lector.



LUIS CHACÓN ENTREGA OTROS 200 EUROS A ROSAE POR LA VENTA DE SU LIBRO

Esta cantidad se suma a otros 200 euros que el escritor dio a la asociación en diciembre por los beneficios de "Los jubilados los carga el diablo".



Irla destaca la apuesta de Valdepeñas por contar con una oferta turística de calidad

El martes el ayuntamiento entregó 15 distintivos SICTED y 14 distintivos "Preparados para la COVID" a empresas e instituciones

M. G.
VALDEPEÑAS

La teniente de alcalde de Cultura, Turismo y Festejos, Vanessa Irla, destacó el martes la apuesta de Valdepeñas por contar con una oferta turística de calidad. Hizo estas declaraciones en la entrega de 15 distintivos SICTED (Sistema Integral de Calidad Turística Española en Destino) y 14 distintivos "Preparados para la COVID" en el Salón de Plenos del ayuntamiento a empresas e instituciones.

La Secretaría de Estado de Turismo y la Federación Española de Municipios y Provincia entrega estos distintivos que, en esta ocasión, han sido para servicios municipales como el Museo Municipal, el Cerro de las Cabezas y el Centro Cultural "La Confianza", y para las empresas como La Venta del Comendador, Bodega Tradicional Navarro López, Aloque Posada y Aloque Boutique.

Para los establecimientos no tiene ningún coste obtener la distinción, ya que corre a cargo del ayuntamiento,



ENTREGA DE LAS DISTINCIONES / M. G.

que colabora con una consultoría para ayudar a las empresas a implan-

tar este sistema de calidad. "Lo que se requiere es una formación de los

trabajadores, seguir las asistencias técnicas y las evaluaciones".

La teniente de alcalde felicitó a las empresas que apuestan por la calidad y animó a que más empresas se adhieran al SICTED y a "Preparados para la COVID" para que la oferta turística de calidad sea mayor. Indicó que los turistas cada vez más buscan la calidad con distinciones como el SICTE o la Q de calidad.

"Estas distinciones de calidad benefician a las empresas que las tienen y a Valdepeñas", señaló Irla.

Fernando Redondo, representante de la consultoría que trabaja para ayudar a la implantación de las distinciones, dio las gracias al ayuntamiento por confiar en la empresa y felicitó a los establecimientos que la recibieron el martes.

Comentó que la distinción "Preparados para la COVID" ha sido muy bien acogida desde que comenzó la pandemia. También señaló que hay que intentar que la próxima temporada repunte el turismo. "El tiempo parece que está dejando, aunque al viñedo no le venga tan bien. Esperamos que la temporada lleve a datos pre-pandemia".

Destacó que, a pesar de la pandemia, los establecimientos han seguido apostando por la calidad junto al ayuntamiento y la asociaciones empresariales con el fin de que haya una oferta de más calidad y más competitiva en Valdepeñas.

En total, Valdepeñas tiene 34 establecimientos ligados al turismo con el distintivo SICTED y 29 de ellos tiene el distintivo "Preparado para la COVID". El resto está iniciándose para tenerlo.

La Oficina de Turismo ofrece los sábados visitas guiadas en el centro de la ciudad

LANZA
VALDEPEÑAS

La Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Valdepeñas ha puesto en marcha todos los sábados de los meses de febrero, marzo y abril visitas turísticas guiadas que hacen repaso por la historia de Valdepeñas y dan a conocer el patrimonio cultural de la localidad.

"El objetivo es dar a conocer, no solo a los turistas, sino también a nuestros vecinos y vecinas, parte del rico patrimonio religioso, cultural y patrimonial con el que cuenta Valdepeñas", ha destacado la teniente de alcalde de Cultura y Turismo, Vanessa Irla, añadiendo que "estoy segura de que quienes participen en ellas las encontrarán muy interesantes y, sin lugar a dudas, descubrirán datos

y anécdotas que despertarán su curiosidad".

Estas rutas guiadas, que se pueden solicitar en la Oficina de Turismo, se realizan en horario de mañana a las 12.30 horas y de tarde a las 17.30 horas, dando comienzo en la plaza de España, donde se hace un breve repaso a la historia de la ciudad. Además, la visita pone en valor el patrimonio cultural de la localidad con la iglesia de la Asunción de telón de fondo, recorre la plaza Constitución, con la escultura de Juan Alcaide y los versos que se pueden leer en su suelo, sin olvidar el trampantojo de la calle Real y la conversión del actual Centro Cultural "La Confianza".

La visita concluye en el Museo Municipal, que cuenta con la pinacoteca de arte contemporáneo más importante de Castilla-La Mancha, gracias



UNA DE LAS RUTAS TURÍSTICAS GUIADAS / LANZA

a la Exposición Internacional de Artes Plásticas de la localidad, que celebró el pasado año su octogésima segunda edición. Entre sus fondos se encuentran valiosas obras de autores tan reconocidos como Antonio López, Ma-

nuel López Villaseñor, Pancho Cossío, Agustín Redondela, Agustín Úbeda, Antonio Guijarro, Juan Barjola, Venancio Blanco, Santiago de Santiago, José Luis Sánchez, David Lechuga o Juan Manuel Castrillón, entre otros.

Olmedo pone en valor la labor de la Ruta del Vino de Valdepeñas para la promoción turística de la región

La delegada de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha conoció el vídeo promocional de la ruta y las acciones que ésta ha desarrollado en 2021

M. G.
VALDEPEÑAS

La delegada de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en Ciudad Real, Carmen Teresa Olmedo, puso el jueves, 10 de febrero en valor la labor de la Ruta del Vino de Valdepeñas para la promoción turística de la región en una rueda de prensa celebrada en el Museo del Vino de la ciudad. Olmedo conoció el vídeo promocional de la ruta y las acciones que ésta ha desarrollado en 2021, que han contado con una subvención del Gobierno regional de 12.000 euros, que el presidente de la ruta, José Antonio Sánchez Elola, agradeció, así como el asesoramiento que le ofrece el Gobierno regional. “Gracias a vosotros la ruta hace camino”.

Olmedo señaló que el turismo se ha visto paralizado por la COVID y destacó las acciones hechas por la Ruta del Vino de Valdepeñas para promocionar esta tierra a través del vino, animándole a seguir en esa línea. “El Gobierno regional elogia el trabajo en la promoción turística que no solo beneficia a los pueblos que forman parte de la ruta, sino a toda la comarca y la provincia, que se beneficia de esta iniciativa”, por lo que animó a más localidades a unirse a este proyecto para hacerlo más atractivo.

La delegada se refirió las conversaciones con el ministerio para que los



PRESENTACIÓN DEL VÍDEO PROMOCIONAL Y DE OTRAS ACTIVIDADES /M. G.

fondos europeos que lleguen a España sirvan para hacer actividades que cohesionen los territorios del país. “Hemos conseguido que el Plan Nacional de Turismo de España se centre en la gastronomía y el enoturismo, lo que dará oportunidades al vino y a las Rutas del Vino”.

También señaló que el turismo rural ha tenido en 2021 buenos datos en la provincia, superando la media nacional al tener a finales del año pasado el 90% del turismo rural que había antes de la pandemia. “Las cifras de recuperación son importantes. Eso no solo lo ha hecho el Gobierno de Castilla-La Mancha,

sino también la Diputación Provincial” con iniciativas como Sabores del Quijote o Fenavin, o los ayuntamientos, las Rutas del Vino o los hosteleros, dijo.

Indicó que las expectativas que se generan con la promoción deben cumplirse y dijo que una de las características de esta tierra es el vino, que es más que un producto, “es una forma de vida que tenemos en Ciudad Real”. “El vino forma parte de nuestra idiosincrasia, de nuestra cultura”.

Olmedo criticó los ataques al vino de esos días con informes europeos que incluían al vino en productos que son perjudiciales para la salud y promueven

enfermedades, algo que calificó de injusto, indicando que la Asociación Europea del Vino, presidida por el presidente regional, Emiliano García-Page, hacía presión para que se tuviera en cuenta que el vino es de baja graduación y que forma parte de la cultura y de la dieta mediterránea.

Olmedo destacó el potencial económico del vino, el hecho de que genera riqueza y puestos de trabajo.

Señaló que el Gobierno regional seguirá apoyando las rutas del vino. “Os pido que sigáis trabajando”.

Acciones desarrolladas en 2021

Entre las acciones desarrolladas por la Ruta del Vino de Valdepeñas en 2021 está el vídeo promocional que se presentó ese jueves, que hace referencia a las cinco ciudades que forman parte de esta ruta (Valdepeñas, Torrenueva, Santa Cruz de Mudela, San Carlos de Valle y Moral de Calatrava), siete bodegas y un gran número de establecimientos de hostelería y hoteleros. También alude a la historia, el patrimonio, la gastronomía y al vino, invitando a hacer un viaje diferente.

Sánchez Elola recordó que la ruta se creó hace cuatro años, pero que el tiempo de pandemia ha hecho que no se hayan podido realizar muchas actividades. “Sin embargo, hemos trabajado en ideas y proyectos y salimos como una moto cuando se pudo”.

Del vídeo destacó que puede verse en todo el mundo gracias a las redes sociales, pues estará en ellas, en la página web y el canal de YouTube de la Ruta del Vino, como explicó su gerente, Manuel López. Además, se proyectará en ferias y encuentros.

El presidente de la ruta también enumeró otras acciones llevadas a cabo el pasado año como la presencia en Fitur en el stand de la Junta de Comunidades, un blog trip, el diseño de una imagen gráfica, la adquisición de tótem para los establecimientos socios o la adquisición de blog de notas para entregar a los visitantes.

Alcaldes y portavoces del PP de Valdepeñas y Campo de Montiel piden que el Gobierno regional acabe la Autovía del IV Centenario

M. G.
VALDEPEÑAS

Alcaldes y portavoces del Partido Popular de Valdepeñas y Campo de Montiel (Castellar de Santiago, Villanueva de los Infantes, Montiel, Torrenueva y Almuradiel) se reunieron en la ciudad del vino el martes y después iban a hacer lo mismo con representantes del Campo de Calatrava con el fin de analizar la decisión del Gobierno regional de no continuar con la Autovía del IV Centenario y buscar propuestas para

pedir que se finalice el proyecto.

En la reunión se habló de posibles acciones y movilizaciones para las próximas semanas, así como de la presentación de mociones en todos los ayuntamientos afectados por el trazado de la autovía y de la propuesta del PP en las Cortes Regionales de un debate sobre la planificación de autovías y para pedir explicaciones al Gobierno regional y presentar propuestas.

A la reunión en Valdepeñas asistió el coordinador de Infraestructuras, Transportes, Vivienda y Agua del PP-



REUNIÓN DE ALCALDES Y PORTAVOCES DEL PP /M. G.

CLM, José Manuel Labrador, quien calificó de “una traición más a la provincia de Ciudad Real” el anuncio del Gobierno regional de que no se continuará con esta autovía, que el PP considera una infraestructura clave para la

provincia y para la región.

La portavoz del Grupo Municipal Popular en Valdepeñas, Cándida Tercero, habló de la necesidad de la Autovía del IV Centenario y de otras demandas del PP como la UCI para la ciudad del vino.



VISITA A COLIVAL DE LA CONSEJERA DE IGUALDAD Y LA CONCEJALA DE IGUALDAD / LANZA

Valdepeñas tendrá un tercer Plan de Igualdad impulsado por el ayuntamiento

Inmaculada Pacheco acompañó a la consejera Blanca Fernández en una visita a la cooperativa Colival, la primera almazara de Ciudad Real que ha impulsado un plan de igualdad

LANZA
VALDEPEÑAS

Valdepeñas avanzará en materia de igualdad con la creación del III Plan de Igualdad Municipal. Un plan que apuesta por la paridad entre hombres y mujeres, como lo vienen haciendo empresas que se han ido sumando con proyectos en esta materia como la Cooperativa Oliverera de Valdepeñas (Colival).

La concejala de Igualdad Inmaculada Pacheco acompañó el sábado a la consejera de Igualdad, Blanca Fernández, en una visita a esta cooperativa, en la que también estuvo la teniente de alcalde Vanessa Irla y la gerente de la cooperativa, Consoli Molero.

«Estamos muy orgullosos de que existan cooperativas o empresas como Colival, que trabajan en proyectos de igualdad, y del mismo modo nosotros seguimos en la misma senda llevando a cabo políticas en este sentido y con el III Plan de Igualdad Municipal, que va a llevar a cabo el Ayuntamiento de Valdepeñas porque es necesario seguir trabajando en poner de relevancia el papel de la mujer», aseguró la concejala.

La cooperativa Colival obtuvo el reconocimiento de mejor almazara de España de 2020, según la Asociación Española de Municipios de Olivo, y premio a la Igualdad de Oportunidades del mismo año otorgado por el Ministerio de Agricultura, que el sábado puso en valor la consejera de Igualdad.

«Es un ejemplo claro de cómo incorporando el talento femenino se puede mejorar lo que existe previamente y no porque las mujeres seamos más inteligentes ni mejores, es porque incorporamos la visión del mundo y de la vida del 50% de la población, en este caso de un 36% de las socias de esta cooperativa», aseguró Blanca Fernández.

Apuesta por las mujeres

La consejera destacó que ha habido «una estrategia muy clara en los últimos años de apuesta por la calidad, la valorización del producto, la estrategia de marketing y la incorporación de las mujeres, todo al mismo tiempo, por lo que esta cooperativa se ha convertido en un ejemplo de cómo esto puede construir sinergias».

La almazara puso en marcha en 2020 su Plan de Igualdad, siendo la primera

en hacerlo de la provincia de Ciudad Real y de las primeras de la región y del país.

Actualmente cuenta con 900 socios, de los cuales, 235 son mujeres, a las que se les da valor a través de este plan, logrando un tándem para el trabajo en equipo.

Incorporación de las mujeres y corresponsabilidad

El Gobierno de Castilla-La Mancha ha favorecido la incorporación de las mujeres al sector agrario multiplicándola casi por tres, en concreto por dos veces y media, lo que significa que, a día de hoy, una de cada tres personas jóvenes que se incorporan al campo es una mujer. Así lo explicó la consejera de Igualdad y portavoz, Blanca Fernández, en el transcurso de la visita a Colival, donde indicó que éste es el resultado de la apuesta del Gobierno regional para promover el relevo generacional en el campo primando la incorporación de las mujeres.

La titular de Igualdad manifestó que, aunque «queda por avanzar hasta que consigamos estar en términos igualitarios», es una realidad que «las mujeres

responden cuando hay una estrategia clara de apuesta por ellas. Y es indudable que la sociedad, el campo, y no solo el campo, necesitan la incorporación del talento femenino».

Blanca Fernández apostó por seguir apoyando a las mujeres con el objetivo de consolidar avances como los registrados el pasado 2021, cuando de los 43.000 puestos de trabajo que se generaron, el 60% fue empleo femenino. Para ello, reconoció, hay que continuar «haciendo grandes esfuerzos».

Si se pone el foco en el sector agrario regional, el paro se redujo un 25% y es ahí donde la consejera insistió en centrar los esfuerzos para la incorporación en términos de igualdad de las mujeres, «porque con esa estrategia garantizaremos que el medio rural siga vivo y que se incorpore savia nueva también al sector agroalimentario y al propio sector agropecuario».

La consejera de Igualdad también manifestó la apuesta del Gobierno de Castilla-La Mancha por dar respuesta a las necesidades y preocupaciones de las mujeres de entre 30 y los 50 años que sufren situaciones de estrés por las dificultades para conjugar sus carreras profesionales, sin renunciar a las mismas, con la maternidad y los cuidados.

«Por eso, desde el Gobierno que preside Emiliano García-Page estamos apostando por la corresponsabilidad, el reparto de tareas fuera y dentro de casa de manera corresponsable, de manera igualitaria», afirmó la consejera. Una apuesta plasmada en medidas como el Plan Corresponsables, dotado con 16 millones de euros, para generar servicios que favorezcan la conciliación y corresponsabilidad; o las ayudas a la conciliación que, con 2 millones de euros tienen la finalidad de facilitar la conciliación de hombres y mujeres desde el mundo de la empresa.

250 millones para ayudas Focal

Blanca Fernández también se mostró esperanzada ya que el cierre del año 2021 se ha saldado con indicadores muy positivos para la región como los 43.000 puestos de trabajo más; la consolidación de Castilla-La Mancha como la segunda Comunidad Autónoma que más exporta, un hito en el que el sector agroalimentario y el aceite tienen mérito propio; el récord de creación de nuevas empresas; y con el empleo femenino como protagonista de esta recuperación económica que se está consolidando.

Una línea que ha hecho que el Gobierno de Emiliano García-Page haya dedicado 250 millones de euros a través de Focal al sector agroalimentario de Castilla-La Mancha en los últimos seis años, lo que ha logrado que la inversión privada se haya multiplicado por cinco. Es decir, «hemos invertido 250 millones de euros para Focal y se ha convertido en una inversión privada de 1.300 millones de euros».

EL DEPORTE

Más de 1.500 atletas correrán la Muy Heroica Media Maratón y el 10K

Las pruebas serán este domingo 20 de febrero y con ellas se abrirá el telón del Circuito Provincial de Carreras Populares 2022

LANZA / CIUDAD REAL

La XXVII Muy Heroica Media Maratón y 10K 'Ciudad de Valdepeñas' se celebrará este domingo, 20 de febrero, con la participación de 1.510 corredores, de los cuales, 860 participarán en la Media y 650 en la prueba de los 10 kilómetros.

“Volvemos a esta nueva normalidad y lo hacemos de la mejor manera posible, presentando para la concejalía de Deportes su prueba reina”, manifestó el concejal de Deportes, David Sevilla en la presentación de la carrera, apuntando que “sabíamos que este año no era año de récord de participación, sino de volver a la normalidad y estamos sorprendidos gratamente de esta vuelta, después del confinamiento y las dificultades para que los deportistas pudieran enlazar sus entrenamientos. Pensábamos que las cifras iban a ser inferiores, pero los deportistas han vuelto a confiar en Valdepeñas”.

Sevilla indicó que el circuito será el habitual, homologado por la Real Federación Española de Atletismo, y la prueba comenzará a las 10.30 horas en la Ciudad Deportiva 'Virgen de la Cabeza', siendo la primera del Circuito de Carreras Populares de Ciudad Real.

Por su parte, Andrés Morales, atleta ganador de la prueba de los 10 kilómetros de la edición del 2020,



PRESENTACIÓN DE LA XXVII MUY HEROICA MEDIA MARATÓN DE VALDEPEÑAS

invitó a la gente “a que salga a las calles a animar, que a los corredores nos ayuda bastante, y el recorrido es muy favorable para hacer marca personal, además de que es muy bonito porque tenemos un museo al aire libre con las esculturas de Valdepeñas”, indicó.

La carrera tendrá un marcado carácter solidario al contar con la chocolatada de la Asociación Española Contra el Cáncer y la grabación de la medalla de

la bolsa del corredor, cuyo euro irá destinado a las causas de los pequeños Álvaro y Hugo.

Previo a la jornada deportiva, el sábado 19, a las 17 horas, la Ciudad Deportiva 'Virgen de la Cabeza' también acogerá la Carrera Mini de la igualdad y por el juego limpio, en la que participarán niños y escolares. Las inscripciones empezarán a las 16 horas para las categorías que abarcan desde pitufos hasta juveniles.

Éxito del IV Open de Natación Adaptada

El CN Valdepeñas se proclamó campeón por clubes y Lydia Jiménez fue la mejor nadadora del campeonato

LANZA / CIUDAD REAL

Todo un éxito fue el pasado fin de semana el IV Open Nacional de Natación Adaptada y III Campeonato Regional de Natación celebrado en la piscina de Valdepeñas, con la participación de 86 nadadores, 30 de ellos sin discapacidad.

En la categoría femenina del Open la ganadora fue la nadadora del CN Valdepeñas Lydia Jiménez Romero de Ávila, que consiguió la medalla de oro en 50 espalda, 100 libres y 100 estilos. Fue así declarada la ganadora del Open por la prueba del 50 espalda y a la vez la mejor deportista del Campeonato de Castilla-La Mancha, con un total de 1.825 puntos.



Otros nadadores y nadadoras del CN Valdepeñas lograron medallas: Beatriz Lérica logró el oro en 50 libres, 100 mariposa y 100 estilos; Carlos de Lamo fue oro en el 50 espalda y Daniel Montero se colgó una plata también en el 50 espalda. Con estos resultados, el club vinatero se proclamó campeón por equipos del Open.

El mejor deportista masculino del Campeonato de Castilla-La Mancha fue Iván Gonzalez López, del SVAT Tarancón, que sumó un total de 831 puntos. Por otro lado, el mejor deportista masculino del Open fue Marco Ozaeta Velasco, del club RGC Covadonga. Todos los participantes rayaron a un gran nivel, con muchas mejoras de marcas, demostrando que no tienen límites.