



Manu: "Sabemos que el fútbol no es una prioridad"

El capitán de la Segoviana afirma que no se puede controlar a todos los jugadores

PÁGS. 50 Y 51



El Unami se planta en defensa de la mascarilla

Las segovianas se niegan a jugar ante un rival que no utiliza protección

PÁG.52

Un jugador del Nava, ingresado en UCI por el oxígeno

El paciente está consciente, se declara "aburrido" y come con normalidad

PÁG.52

Octubre suma dos muertes más y ya es el tercer mes con más fallecidos por Covid-19

MORTANDAD En algo más de una quincena, el décimo mes del año incrementó a diez su número de defunciones relacionadas con la pandemia, por lo que supera a mayo, que contabilizó nueve **PÁG.7**

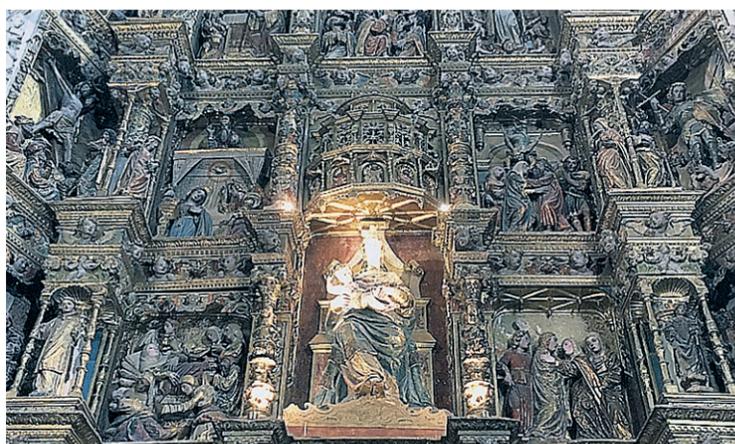


Concierto homenaje a San Frutos

La Catedral acogió ayer un concierto extraordinario que reunió a medio centenar de cantantes y músicos de tres formaciones: Schola Antiqua, Escolanía de Segovia y Capilla Jerónimo de Carrión. La propuesta de la Fundación Don Juan de Borbón ha consistido en rescatar del olvido la música dedicada al patrón de la ciudad en los siglos XVII y XVIII. FOTO: KAMARERO **PÁG.6**

La restauración del retablo y de los cenotafios de El Parral sigue sin fecha

DETERIORO El Gobierno Central reitera su compromiso económico un año después de que se suspendiera la intervención, por un recurso contencioso-administrativo, pero los desperfectos siguen deteriorando las dos joyas renacentistas **PÁG.4-5**



ADEMÁS



"Es impensable salir adelante con el 30% de ingresos"

El jefe de cocina y socio del restaurante Venta Magullo, Óscar Calle, explica en una entrevista que "hay que hacer malabares, contar con las proveedoras y los trabajadores". "Esto es un barco y tenemos que remar todos", asegura. **PÁGS.40 Y 41**

Las Ciudades Patrimonio reivindican su actividad cultural

La alcaldesa Clara Luquero participó ayer en la Asamblea General del Grupo de Ciudades Patrimonio de la Humanidad de España, que se celebró en Úbeda, y donde se anunció la creación de un foro para reivindicar la actividad cultural segura. **PÁG.12**

'La Panera' de El Espinar albergó a 1.400 ovejas trashumantes en su camino hacia Madrid **PÁG.18**

Homenaje al gran escritor y periodista Miguel Delibes por el 100 aniversario de su nacimiento **PÁG.43**



OPINIÓN

EDITORIAL

NO ES ESTE EL CAMINO

Parece que el Gobierno de la Nación está empeñado en socavar las más altas instituciones del Estado. Decimos parece porque aunque no esté en su voluntad hace todo lo posible porque así parezca. El vicepresidente insiste un día sí y otro también en poner en cuestión la figura del Rey. Y ahora, el presidente se obceca con su proyecto de alterar el equilibrio a la hora de la elección de los componentes del Consejo General del Poder Judicial. El artículo 122, 3, de nuestra Constitución deja clara la mayoría cualificada de 3/5 de los votos que se necesita para elegir a los 4 miembros que corresponden al Congreso y los otros tantos al Senado. ¿A qué se debe entonces esta nueva pirueta del Gobierno? Otra vez se lanza un debate ficticio que lo que muestra es la incapacidad de llegar a acuerdos entre la clase política de este país. Además

de distorsionar la imagen del poder judicial, clave en un Estado de Derecho como es el nuestro, y más cuando, desgraciadamente, dedica parte de su actividad a juzgar comportamientos indecentes de algunos políticos corruptos o prevaricadores.

La Constitución dice claramente que la justicia emana del pueblo y se administra en nombre del Rey por jueces y magistrados sometidos solo al imperio de la ley. Si la justicia emana del pueblo es lógico que quienes la administran también pertenezcan a ese pueblo, y por lo tanto sean elegidos sus órganos de gobierno por los detentadores de esa representación, parlamentarios y senadores, y no solo por los funcionarios que componen la carrera. Lo contrario supondría una endogamia de resultados inciertos.

Pero la misma lógica posee que se requieran mayorías cualificadas para elegir el gobierno de los jueces -y otros organismos del núcleo del Estado-. Ello obliga a acuerdos transversales y favorece la estabilidad del sistema, que es lo único que deberían perseguir nuestros representantes políticos. No está mal hecho el procedimiento; realizan mal el trabajo quienes desde posiciones personalistas y partidistas están menoscabando el entramado institucional del país. El PP tendría que asumir que el Gobierno es el que es hasta que las urnas digan lo contrario, y el Ejecutivo desterrar argumentos de su discurso que solo conducen a la inestabilidad e inseguridad jurídica del país. Basta ya de desbarajustes con las instituciones. Destierren ese otro virus que no mata, pero hace daño al modelo y a la imagen de España.

REALIZAN MAL SU
TRABAJO QUIENES
DESDE POSICIONES
PERSONALISTAS Y
PARTIDISTAS ESTÁN
MENOSCABANDO
EL ENTRAMADO
INSTITUCIONAL DEL
PAÍS. BASTA YA DE
DESBARAJUSTES CON
LAS INSTITUCIONES.
DESTIERREN ESE OTRO
VIRUS QUE NO MATA,
PERO HACE DAÑO AL
MODELO Y A LA IMAGEN
DE ESPAÑA

TRIBUNA EDUARDO JUÁREZ

LOS OPOSITORES ABSENTISTAS DE SAN ILDEFONSO



Hace algunos días, perdido entre los legajos ya menos polvorientos del Archivo Histórico Municipal del Real Sitio, caí en la cuenta de que aquello no registrado en este Paraíso no ha podido existir en este santo país. Habiendo tenido golpes de Estado, guerras varias y represiones cainitas destructoras de la sociedad; carlistas desahuciados, socialistas echados al monte y anarquistas desaparecidos entre el humo de mil batallas; saqueo continuado de los recursos naturales, humanos y expolio generalizado del patrimonio; alcaldes opresores y extranjeros, sometidos al asalto de la población e incluso capaces de cerrar el ayuntamiento; lo último que me quedaba por ver era el caso de los opositores absentistas.

Resulta que, en los años de la atribulada Segunda República Española, se convirtió en norma de la oposición local a la alcaldía el no presentarse en los plenos como forma articulada de protesta. Los primeros en inaugurar el ciclo de absentismo, allá por 1934, fueron los concejales representantes de los partidos políticos progresistas. Liderados por Demetrio Hoyos, cabeza de UGT en el municipio y la Diputación de Segovia, decidieron no acudir sistemáticamente a los plenos municipales para impedir las mayorías cualificadas que aprobaran las decisiones allí tomadas. En la treta participaban Aquilino Gómez, concejal de Izquierda Republicana, y los socialistas Luis de Miguel, José López Peña, Alfredo Heras González y el citado Demetrio Hoyos. Como nunca había más de cuatro concejales presentes, la gestión de lo público en este municipio, perdido el nombre de Real Sitio desde 1931, resultaba imposible. La fracasada huelga revolucionaria de ese mismo otoño dio al traste con las políticas absentistas de la oposición municipal de San Ildefonso al ser destituidos de forma irregular la mayoría de los municipios revoltosos, sustituidos a pelo por el gobernador civil sin elección previa alguna.

LA OBCECACIÓN
POR EL BLOQUEO
DE AQUEL MUNICIPIO
REPUBLICANO CONVINO
EN CIENTOS DE VECINOS
SIN EMPLEO PRESOS
DEL REVANCHISMO,
PERDIDA LA ESPERANZA
DE ESTABILIZAR LAS
FAMILIAS QUE HICIERAN
PERDURAR ESTA
COMUNIDAD

No obstante, pasados los años del llamado Bienio Negro, la pluralidad volvió al municipio con las elecciones de febrero de 1936. La mayoría progresista pudo investir como alcalde a Aquilino Gómez, militante del partido liderado por Manuel Azaña. Y, como ya estarán intuyendo, fue constituirse el primero de los plenos y retomar la oposición la práctica del absentismo, siendo protagonizada en aquella ocasión por los concejales conservadores, agrarios, monárquicos y católicos. Dirigidos por Cándido Robledano, alcalde saliente que había soportado los plenos vergonzosos de 1934, hasta cinco concejales siguieron la imaginativa práctica bloqueadora de cualquier actividad municipal. Al referido antiguo alcalde se le sumaban Pablo Velasco, médico y representante de la formación católica Acción Popular, dimisionario en el primer pleno; Juan Martín y Victoriano Lozano, voces del Partido Radical en este Paraíso; y Tomás García Benito, independiente que dependía de lo que dijera la CEDA en Segovia. A ellos, para añadir más énfasis al bloqueo institucional se sumaban Demetrio Hoyos, quien, tras haber cumplido con casi dos años de privación de la libertad por los sucesos de octubre de 1934, había sido proclamado presidente de la Diputación de Segovia, y José López Peña, militante de UGT, enfermo desde el inicio de aquella fracturada y remitente legislatura. El caso fue que, entre unos y otros, sólo asistieron a todos los plenos convocados has-

ta el inicio de la guerra el alcalde, Aquilino Gómez, y Luis de Miguel, concejal de UGT, algo más del 15% de la representación otorgada por los vecinos de aquel atormentado municipio, próximo a una catarsis monumental que habría de llevar esta balsa de piedra que diría Saramago por rumbos miserables durante más de cuatro interminables décadas.

Y ha sido en estos días de gobiernos nacionales y regionales agotados por la locura pandémica, muchas veces pilotada la balsa por insensatos carentes de visión periférica, que me he imaginado sentado en otro pleno, esta vez nacional, rodeado de representantes absentistas, todos opositando al sentido común que debe primar en el gobierno de una sociedad. Bloqueada cualquier acción de gobierno, de ejercicio de la democracia, de la decencia, los líderes españoles, asumiendo como aquellos concejales de este Real Sitio que su razón está por encima del bien común, han venido a rememorar una práctica indecente, propia de quienes han colado el beneficio personal y oligárquico en el significado de Democracia, muy por encima de la supervivencia de esta que tanto dicen defender y tan poco se esfuerzan por preservar.

La obcecación por el bloqueo de aquel municipio republicano convino en cientos de vecinos sin empleo presos del revanchismo, perdida la esperanza de estabilizar las familias que hicieran perdurar esta comunidad. Los absentistas actuales nos llenan los cementerios de compatriotas, cuyo deceso estadístico puntualmente se arrojan a la cara y dinamitan la convivencia entre corruptelas consumidoras de lo público y nacionalismos cancérrigenos para una sociedad que no aguanta ni una ínfula más. Quizás ha llegado el momento, queridos lectores, de que seamos nosotros, los pacientes y abnegados españoles, quienes debamos ausentarnos indefinidamente bloqueando todo este guirigay que, en definitiva, nos avoca a la pérdida de la verdadera democracia, único futuro sobre el que sustentar nuestro presente.

TRIBUNA FERNANDO JÁUREGUI

LEONOR CUMPLE QUINCE AÑOS



Cómo pasa el tiempo. Resulta que, dentro de un par de semanas, Leonor de Borbón y Ortiz, a quien nos hemos acostumbrado a ver como una 'menor muy menor', quizá porque así es tratada, cumplirá quince años. La niña bonita, que antes decíamos. Una edad en la que se advierten --muchos lo hemos vivido en nuestros hijos-- unos primeros brotes de rebeldía, de no aceptar el mundo que se les impone. Lógico: la entrada en la adolescencia. Claro que el caso de Leonor, de doña Leonor, no es igual que el de muchas otras niñas de su edad. Ella es princesa de Asturias, este viernes hicieron que leyese un discurso, correcto, sobre la solidaridad, ve estos días a su padre especialmente preocupado, cómo encanece tan rápido, y le enseñan que su destino será, o debería ser si todo sigue un cauce no tan anormal como hasta el momento, muy diferente al de sus compañeras de colegio. Ella encarna el porvenir que una de las dos Españas quiere.

Me gustó su manera de expresarse en la ceremonia, que este año hube de seguir por televisión --no están los tiempos para actos presenciales--, de la entrega de premios que llevan su nombre, princesa de Asturias. Siempre he dicho que ella y su hermana, dos años más joven, más alta que ella, siempre discretísima, que es el papel que le cumple, hacen más por la Monarquía de que hicieron muchos Habsburgos y varios Borbones. Pero cuando corresponsales extranjeros y agregados de cosas raras en las embajadas acreditadas en Madrid me preguntan si yo creo que Leonor reinará en España --este jueves me entrevistaba al respecto una televisión danesa, monarquía que se inquieta por lo que pueda ocurrir en este país nuestro--, siempre digo que me gustaría responder que sí, pero que no estoy nada seguro de que eso, que sería mi deseo, se haga realidad.

La triste ceremonia de entrega de los premios Princesa de Asturias, que algún día quisieron ser los Nobel 'a la española', reflejaba bien a las claras la situación de tristeza ambiental que vivimos, obligados por la pandemia qui-

zá, pero no solo por eso: la semana ha sido pródiga, de nuevo, en desencuentros políticos, en recepciones europeos hacia lo que nuestro Gobierno, y nuestra oposición, están haciendo, o mejor no haciendo, por nuestro arquitrabe democrático (¡y lo peor es que ellos llevan sus riñas hasta Bruselas!). Y la conciencia nacional, no tiene usted más que analizar la encuesta del CIS, para lo que valga, es de profundo desánimo, de censura total a eso que se llama 'clase política', que, como el propio Rey, debería ir meditando en atar su futuro. Hoy toca la pelea total por la renovación de los jueces, que espero que sea conciliatorio sobre el que ambas partes mediten cómo solucionarlo de manera inmediata; pero mañana la batalla de la autodestrucción, como decía Bismarck, se extenderá hacia cualquier otro campo. Ahí están los Presupuestos, por ejemplo. O cualquier monumento a Largo Caballero que derribar a martillazo limpio, por poner una muestra más de discordia perfectamente innecesaria. Todo son tinieblas.

Sí, porque pienso que Felipe VI, hasta ahora uno de los

mejores monarcas que ha dado la Historia de España, debería aprovechar más a fondo las oportunidades que se le brindan de dejar claras algunas cosas. No basta con discursos genéricos aludiendo a la unidad, a la concordia y a la necesidad de un esfuerzo nacional de entendimiento: eso siempre suena a bellas palabras, pero algo etéreas, con perdón. Cuando las cosas, las de comer y las de la política, están tan mal, pienso que el jefe del Estado ha de aspirar a tener un papel más protagónico, guste a no guste a esa otra España que no quiere que Leonor ocupe algún día el principal despacho de La Zarzuela. En cualquier caso, a esa 'otra España' le va a parecer mal cualquier cosa que implique mantener una normalidad institucional. Y conste que no digo yo que sea fácil ganarse a esa 'otra España', a esas otras Españas, pero sí que hay que intentar esa conllevanza orteguiana que tanto tiempo y prosperidad nos ha hecho ganar otrora. O sea, en el pasado.

Seguro que doña Leonor, a mi juicio sobreprotegida contra el ruido ambiental, es muy

capaz de entender la situación: me dicen que es una joven listísima, que sabe que las rabietas de sus coetáneas adolescentes no le estarán permitidas, ni ahora ni nunca. Seguro que sabe también que una cierta normalidad sería que ella pudiese, lo mismo que en Oviedo, estar en Girona, presidiendo con tranquilidad, sin esconderse y con asistencia de las autoridades correspondientes los premios que también llevan su nombre. Temo que eso, hoy por hoy, no es posible. Ni aunque los proclame en catalán, que me dicen que, menos mal, lo estudia con aplicación.

Ignoro cuál es el plan de comunicación que, en el futuro, se ha trazado para Leonor de Borbón Ortiz. Ya digo que está encerrada en una jaula de oro que ni siquiera tiene apariencias de libertad. Pero más vale que, quien puede hacerlo, piense en que esta ya no niña tiene un significado, en estos momentos, que ya no se puede disimular meramente con silencios y fotografías acudiendo a clase con el uniforme del colegio. Leonor es, perdóneme a quien le duela, un bien de Estado y como tal habría de ser tratada.



ABOGADOS

HERENCIAS, DIVORCIOS, DERECHO LABORAL,
RECLAMACIONES POR RESPONSABILIDAD PATRIMONIAL DE LA ADMINISTRACIÓN
YA ATENDEMOS VISITAS PRESENCIALES, PREVIA PETICIÓN DE CITA

C/Escultor Marinas, 7, 1º B. Segovia · Telfs. 921 46 22 22 - 921 46 61 06 · martin@gsanroque.es

EL ADELANTADO
DE SEGOVIA

EDITA:
EL ADELANTADO DE SEGOVIA, S.L.
D.L. SG.7 1958

EDITORA
TERESA HERRANZ DE CONTRERAS

DIRECTOR
ÁNGEL GONZÁLEZ PIERAS

Redactor Jefe
Florentino Descalzo San Frutos

Departamento de Publicidad
Pilar Chousa Rincón

Redacción,
Administración y Publicidad
Calle Morillo, 7 (junto Jardín Botánico)
40002 Segovia
Teléfono centralita: 921 43 72 61
Teléfono publicidad: 921 46 12 12
Fax 921 44 24 32

Correo electrónico redacción:
redaccion@eladelantado.com

Correo electrónico publicidad:
publicidad@eladelantado.com

Difusión controlada por la OJD

MADRIGAL



SEGOVIA

La restauración del retablo y de los cenotafios del Parral sigue sin fecha

El Gobierno central reitera su compromiso económico un año después de que se suspendiera la intervención por un recurso contencioso-administrativo. Los desperfectos siguen deteriorando las dos joyas renacentistas

ÁNGEL GONZÁLEZ PIERAS
DISEÑO: RAQUEL MORATILLA
SEGOVIA

■■■ El Gobierno central sigue sin poner fecha a la restauración del retablo de la capilla mayor de Santa María de El Parral y de los cenotafios – monumentos funerarios – de los marqueses de Villena, Juan Pacheco y María de Portocarrero, su mujer. El procedimiento lleva suspendido ya un año tras el recurso incoado ante el Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales por la Asociación de Conservadores y Restauradores de España (ACRE). El Tribunal decidió la suspensión del procedimiento porque de su continuación pudiera derivarse daños de “difícil o de imposible reparación”. Sin embargo, a día de hoy ambas obras siguen en un proceso de deterioro continuo de especial preocupación, máxime cuando hablamos de dos de los máximos exponentes del arte renacentista en Segovia.

En declaraciones oficiales a este periódico, fuentes del Ministerio de Cultura manifestaron que continúa intacto el interés de dicho Ministerio en la restauración de las referidas obras, para la que hay consignado un crédito presupuestario de 872.894 euros, que según las mismas fuentes no ha desaparecido a pesar de la dilatación de los plazos y de haberse sobrepasado el año de referencia. “La intervención sobre el retablo y los cenotafios siguen en los planes previstos por el Instituto de Patrimonio Cultural de España (IPCE), y se llevará a cabo cuando se solvante el proceso abierto”. “La resolución del recurso” es el único trámite que falta. El plazo de ejecución previsto para la intervención es de 18 meses.

Pero mientras tanto sigue el deterioro de ambos monumentos, como ha podido observar este periódico estas semanas de atrás, especialmente en la piedra caliza de los cenotafios y en la madera del retablo. En este último, el mal encaje de los paneles que se utilizaron para la exposición de las Edades del



En la foto parte del retablo del cenotafio de Juan de Villena.

riosamente, uno de los elementos que se prevé retirar, la lechada de cal de considerable grosor y en color blanco, gris y amarillo que recubre la superficie de los cenotafios, quizá haya preservado tanto a la caliza como al alabastro de males mayores, debido a la humedad del entorno. Esta lechada de cal y pintura posiblemente se realizaría a finales del siglo XVIII. Isidoro Bosarte, en su libro *Viaje artístico a varios pueblos de España*, ya denunciaba esta práctica, aunque paradójicamente haya actuado de capa protectora que ha impedido que la caliza se convierta en bicarbonato. También se prevé retirar los abundantes cúmulos de mortero y escayola que sirven ahora como amarre de las esculturas exentas.

Buena parte de estas patologías ya aparecen señaladas en la Memoria Técnica que realizó *Uffizzi, conservación y restauración de bienes culturales*, sobre cuya base se esperaba proceder a la restauración de ambos monumentos.

La Memoria levanta la voz de alarma sobre los estratos pictóricos del retablo: “La situación es de extrema debilidad, requiriendo una operación urgente de fijación y sentado de color que minimice las pérdidas del estrato de color que arrastra la lámina metálica de oro, dejando al descubierto el estrato de preparación cálcica”.

En el siglo XVI, fecha de su realización, la policromía de los retablos adquiere una significación especial; se conciben estos monumentos sabiendo que van a ser iluminados por el estofado de pan de oro y por la pintura, lo que le da realce a ojos del espectador y ayuda a que las narraciones contenidas en los distintos paneles de las diversas calles aparezcan como fruto de un legado divino. Asimismo, ayudan al naturalismo de las encarnaciones y de las vestimentas de las figuras que aparecen representadas.

MONUMENTO HISTÓRICO-ARTÍSTICO

El 14 de junio de 1914 es declarado Monumento histórico-artístico el Monasterio de

Hombre hace visibles las grietas en uno ellos, concretamente el que representa *el Lavatorio de pies*. No es la única: en el lado izquierdo del retablo, y fruto del desplazamiento que sufre el con-

junto para ese lado, se observan muchas fisuras en las piezas que soportan el mayor peso, como capiteles, columnas y basas, y hasta fracturas ocasionadas por el descolado de los embones

que componen las historias desarrolladas en el retablo.

Por su parte, en los cenotafios se han perdido diversos fragmentos, especialmente de aristas y cornisas, debido a los golpes. Cu-

E.A.



Grietas en el Lavatorio de los pies.

E.A.



Lechada de cal en uno de los cenotafios, que distorsiona el color original.

E.A.

Santa María de El Parral. Es el tercer monumento que recibe esta catalogación en Segovia después de El Acueducto (1884) y de la torre románica de la iglesia de San Esteban (1896). Posiblemente sirva su concepto de espacio funerario —llegado de la mano de Juan Guas— como antecedente de otros lugares concebidos con el mismo fin, como la iglesia de San Juan de los Reyes de Toledo, inicialmente pensada como panteón para la Reina Isabel. Su configuración como capilla mayor, en la que sobresale un gran presbiterio ideado para albergar los cenotafios, cruceiro y cimborrio que diera luz a los monumentos escultóricos y al propio retablo, es la que luego se repite en otras obras. En realidad, los cenotafios de El Parral fueron diseñados como otro retablo pero en piedra que complementa al retablo central dando una unidad coherente a la intervención.

RETABLO

El retablo mayor representa uno de los conjuntos más significativos del Renacimiento de la provincia. Se inició su ensamblaje en 1528, coincidiendo con la realización de los cenotafios de los marqueses de Villena. Conforman con ellos una unidad de estilo sin solución de continuidad. El retablo configura un espacio tripartito que

Recuperación de la cubierta sin teja a la segoviana

El Plan Nacional de Abadías, Monasterios y Conventos puso en marcha una serie de recursos para recuperar un patrimonio que, por su propia naturaleza, tiene un alto índice de deterioro. Con el Monasterio de Santa María de El Parral se da la circunstancia de que es propiedad del Estado español, con independencia de que en estos momentos utilicen sus instalaciones los últimos seis monjes jerónimos que de esta orden existen el mundo. La intervención precedente fue la de las cubiertas, que se prolongó a lo largo de dos años con un coste final de 1.831.019,64 euros, más de medio millón por encima de lo presupuestado. Las obras se recibieron en agosto del 2019. Aunque era absolutamente necesaria para la consolidación de un edificio conventual extraordinariamente grande —

se adapta a la forma del muro del testero como una mano a un guante de silicona. Es destacable su gran altura, 25,20 metros, lo que facilita su visión de conjunto desde el momento mismo en que se entra por la iglesia, resultando un elemento omnipresente en la mirada, esté donde esté el observador y utilizando la perspectiva que se desee. Fue ejecutado por Juan Rodríguez y Jerónimo Pellicer, el pintor Francisco González y el carpintero Blas Hernández.

Su aspecto es monumental, y se asienta sobre una bancada de

mampostería. Junto al realismo de las carnaciones y la fineza de la gubia a la hora de tallar los pliegues de los vestidos de las tallas, destaca la inteligencia compositiva de los cuerpos, estructurados por contrafuertes que se subdividen creando un sistema reticular que da una apariencia a la obra de “horror vacui” o miedo al vacío, anticipándose en unos decenios al mejor barroco clasicista.

CENOTAFIOS

En el mismo año de 1528, Diego López Pacheco encarga a Juan

intervinieron unos 6.400 metros cuadrados— el resultado desde el punto de vista estético deja mucho que desear, además de no casar con la tradición segoviana. La Comisión Territorial de Patrimonio de la Junta de Castilla y León autorizó en el 2015 esta intervención con la condición de que las cubiertas se remataran con teja a la segoviana, es decir, a canal. Igualmente, propuso que se utilizaran en lo posible las tejas existentes y cuando fuera preciso sustituirlas, hacerlo con tejas viejas de las mismas características materiales y de color. Sin embargo, hoy el tejado que luce es de canal y cobija, y buena parte de las tejas resplandecen con un color brillante, sin haber experimentado un mateficación en este año pasado desde su colocación.

Rodríguez y Lucas Giraldo el labrado de los ataúdes sepulcros de sus padres. Se construyen en alabastro y en caliza a la manera de las obras características de autores como los Gil Morlanes (padre e hijo) o Damián Forment en Aragón, solo que en la obra de estos últimos predomina el alabastro sin presencia de la caliza, quizá por la cercanía de sus canteras en la ribera del Ebro.

Guardan los arcosolios una unidad compositiva con el retablo. Se asientan, como él, sobre una bancada de mampos-

tería y se ordenan siguiendo su mismo esquema compositivo con el fin de dar continuidad al mismo de tal manera que parezca el conjunto un proyecto unitario. No fue, como es lógico, el primer enterramiento de los marqueses (Juan de Villena murió en octubre de 1474, poco antes de ser proclamada Isabel de Trastámara reina de Castilla y León). Los cuerpos del matrimonio fueron sepultados primero en el Monasterio de Guadalupe. Después se trajeron a El Parral, depositándose en la capilla de San Sebastián —antes de Santiago—, engalanada hoy por una de las obras del gran vidriero segoviano Carlos Muñoz de Pablos, hasta que se depositaron en su lugar definitivo una vez concluidos los sepulcros.

Aunque no está prevista, tampoco vendría mal la restauración del cuadro de San Jerónimo con capelo cardenalicio —exquisito anacronismo— de Francisco Rizi, pintor barroco hijo de Antonio Ricci, quien llegó a España para colaborar en la ornamentación de El Escorial. El lienzo está firmado pero sufre pérdidas de pintura y de craquelado por toda la superficie de la tela, dando un aspecto de abandono indigno de la antesacristía y de la monumentalidad del cuadro. ■

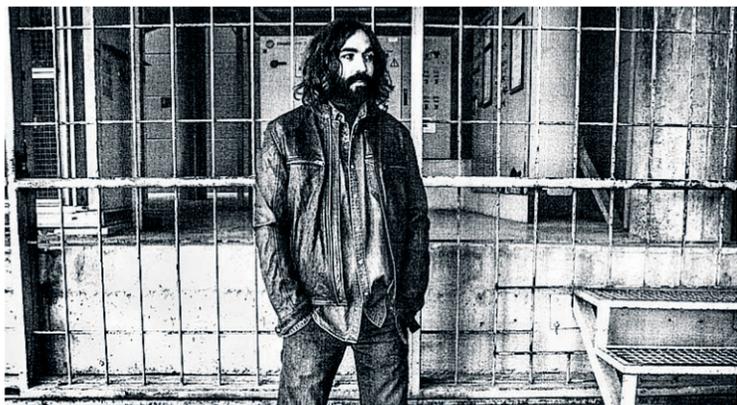
SEGOVIA

Breves

El Winter Indie City Festival (WIC) vuelve hoy a La Cárcel

Incluido dentro de la programación cultural del Ayuntamiento de Segovia con motivo de la festividad de San Frutos, esta tarde desde las 20,30 horas, La Cárcel_Centro de Creación será escenario de un concierto único que reúne por primera vez a Juan Zelada, Julián Maeso, Adrián Costa y Alberto Anaut, con la organización del Winter Indie City Festival (WIC).

Se trata de cuatro de los más grandes músicos de soul y rock nacional, en un formato de cuarteto con el que interpretarán temas propios junto a versiones clásicas, intercambiándose instrumentos en un show único y especial. Maeso está curtido en la escena nacional con The Sunday Driver, The Blackbirds, The Sweet Vandals, Pájaro, Aurora and The Betrayers, etc. Zelada empezó su carrera musical en Londres y, tras giras en Reino Unido con su banda, hizo de telonero de artistas como Amy Winehouse. En España ha editado tres discos y colaborado con Bebe, ELE y Virginia Maestro, entre otros. El cantante y guitarrista gallego Costa está considerado uno de los representantes más valorados del blues español, llegando a formar parte de bandas como Tonky Blues. Anaut, líder de la banda del mismo nombre, está reconocido en la escena soul. ■



Maeso, organista muy demandado dentro y fuera de España. E. A.

Los pequeños disfrutarán de 'La maleta de San Frutos'

La Casa de la Lectura se abre hoy para un cuentacuentos infantil, 'La maleta de San Frutos', a cargo de David Sevillano, desde las 12 horas del mediodía. Para asistir es necesario reservar plaza en el teléfono 921 151 672.

La programación infantil de la Concejalía de Cultura con moti-

vo de la fiesta del patrón de la ciudad tendrá continuidad el sábado 24 de octubre, también en la Casa de la Lectura, donde a partir de las 17,30 horas se presentará el libro 'El bosque de Valsaín y la princesa de la gran torre', de Raquel Rubio. También es necesario reservar plaza en el citado teléfono.

Titirimundi hará una edición especial San Frutos de 'Vamos al Teatro', en la Sala Julio Michel, los días 25 y 26, con el espectáculo 'Fábulas blues' de Tamanka Teatro. ■

La Catedral recupera ritos musicales por San Frutos

EL TEMPLO SEGOVIANO ACOGE UN CONCIERTO EXTRAORDINARIO CON MÁS DE 50 CANTANTES, TODOS CON MASCARILLA, EN UNA PROPUESTA MUSICAL RESULTADO DE UN GRUPO DE INVESTIGACIÓN DE LA FUNDACIÓN DON JUAN DE BORBÓN



Las tres formaciones se situaron junto a la Puerta de San Geroteo de la Catedral. KAMARERO

EL ADELANTADO
SEGOVIA

Sonido de voces saliendo por bocas que no se ven, tapadas con mascarillas. La Fundación Don Juan de Borbón, adscrita al Ayuntamiento, había prometido un concierto extraordinario y el de ayer, en la Catedral, en homenaje a San Frutos, lo fue en varios sentidos: por la situación de excepcional en lo sanitario, que obligó al uso de mascarillas, a limitar el aforo a 200 personas que, al igual que los intérpretes, tuvieron que mantener la distancia de seguridad, por la calidad de las tres formaciones participantes y, sobre todo, por la

LA PRESENCIA
DE LA ESCOLANÍA DE
SEGOVIA HA PERMITIDO
RECONSTRUIR, DE MODO
MÁS FIDEDIGNO, LA RICA
TRADICIÓN LITÚRGICO-
MUSICAL

recuperación de la música dedicada al patrón de la ciudad, una reconstrucción de las Vísperas de su fiesta, el 'rescate' de un repertorio olvidado desde hace más de un siglo.

'Superba tecta civium... Fiesta y música en honor a San Frutos', a

cargo de el grupo Schola Antiqua (con la dirección de Juan Carlos Asensio), la Capilla Jerónimo de Carrión (dirigida por Alicia Lázaro) y la Escolanía de Segovia (con María Luisa Martín al frente), era un concierto inicialmente previsto para la Semana de Música Sacra, que se ha recuperado para el programa en torno a la fiesta de San Frutos, que se conmemora el 25 de octubre.

El repertorio 'rescatado' por el grupo de investigación San Frutos, de la Sección de Investigación de la Fundación Don Juan de Borbón, es el que se interpretaba en esta misma Catedral segoviana entre los siglos XVII y XVIII.

La Capilla Jerónimo de Carrión, creada en 1997, reúne a un conjunto estable de cantantes e instrumentistas especializados en la interpretación de ese periodo y, partiendo de las investigaciones realizadas en el Archivo de la Catedral de Segovia, ha ido recuperando la riqueza vocal e instrumental de la música española de esa etapa.

Schola Antiqua es una formación especializada en la interpretación de música antigua, sobre todo de canto gregoriano. Su director, Juan Carlos Asensio, es uno de los mayores expertos españoles en monodia litúrgica.

En cuanto a la Escolanía, forma parte de la Fundación Don Juan de Borbón como coro de voces blancas. En la época de la música interpretada en el concierto había niños cantores al servicio de la Catedral. ■

ESTUFAS, HOGARES, CALDERAS Y COCINAS DE PELLET Y DE LEÑA

NORDICA
Extraflame
Riscalda la vida.



17 años de servicios técnicos especializados en Segovia y amplio stock de repuestos

**SI ERES INSTALADOR O VENDEDOR
Y QUIERES TENER UN BUEN
SERVICIO POST-VENTA**

¡Contacta con nosotros!

Tel. **626 30 69 40**

sergioch.solarinnova@gmail.com

uned.es

#SOMOS2030

Abierto plazo
de matrícula
Grados/Másteres



Curso 2020/21

UNED

SEGOVIA

Se adapta a ti

Hasta el 22 de octubre

SEGOVIA

El coronavirus deja dos nuevos fallecidos en Segovia

El mes de octubre eleva a diez la cifra de muertes relacionadas con la pandemia, por lo que supera a mayo, que contabilizó nueve, y se convierte en el tercer mes con más defunciones registradas por Covid-19

SERGIO RUIZ
SEGOVIA

Segovia registró dos nuevas muertes de pacientes que padecían Covid-19 en las últimas horas, lo que eleva la cifra de defunciones ocurridas en octubre hasta las diez, según reflejó la Junta en su informe diario sobre la situación epidemiológica de la Comunidad.

Estos dos nuevos fallecimientos continúan la estela de malos datos que se vienen registrando desde el inicio de octubre y hacen que se supere el número total de decesos que se registraron en todo mayo, que fueron nueve. De esta forma, octubre se convierte en el tercer mes (tras marzo y abril) que más defunciones relacionadas con la pandemia ha contabilizado.

De nuevo, se puede ver como se manifiestan los tiempos que ya se dieron durante la primera ola, cuando un gran auge en los contagios hicieron aumentar las hospitalizaciones, a la vez que el virus entraba en las residencias y dejaba un gran número de fallecimientos entre los más mayores.

Por su parte, el número de contagiados se situó en 36, una nueva cifra alta para tan solo 24 horas pero que rebaja ostensiblemente la registrada en la jornada anterior, cuando se notificaron 76 casos nuevos.

Sumados los nuevos casos a los del resto de la semana, la cifra asciende a 243, un registro similar al obtenido durante la semana anterior, cuando se contabilizaron 244.

Las hospitalizaciones se situaron en 31, tres menos en las últimas horas. Esta reducción está en consonancia con el resto de las semanas, que de forma habitual presentan una bajada en el número de camas ocupadas, tanto pacientes



Personal sanitario se aproxima a la puerta de Urgencias del Hospital General de Segovia.

KAMARERO

Covid como no relacionados con la pandemia, durante el primer día del fin de semana.

Así, la tasa de ocupación de las camas en planta en el Hospital General bajó al 58% desde el 68% de la anterior jornada. En la actualidad, están en uso 189 de las 325 camas disponibles del complejo asistencial.

Las altas se mantuvieron en buenas cifras tras registrar seis en las últimas horas, 17 en los últimos cuatro días. Este considerable número es en gran parte responsable de que la cifra de hospitalizados se haya mantenido en niveles aceptables hasta el momento.

Un nuevo paciente Covid necesita ser ingresado en la UCI en las últimas horas, por lo que ya son cuatro en esta situación. En total, las camas de cuidados intensivos en uso ascienden a 10 de las 19 disponibles, por lo que la tasa de ocupación se sitúa en el 53%.

Pocos cambios en las zonas básicas de salud. San Ildefonso volvió a un naranja casi mayoritario a lo largo y ancho de la provincia, mientras aguantan Sepúlveda y Villacastín en verde.

RÉCORD EN CASTILLA Y LEÓN

Castilla y León ha anotado este sábado otra cifra récord, con 1.406

positivos más que ayer confirmados por test molecular o de antígenos, tras sumar 1.038 el día anterior, aunque los decesos por covid confirmado en los hospitales públicos han sido diez, la mitad que los contabilizados el viernes.

Por provincias y en total, Ávila suma 31 positivos más, con un total de 4.439; Burgos suma 195 positivos, con 10.242 en total; León 398 más, hasta 10.512; Palencia 108 más, con 4.331; Salamanca suma 268 más hasta un total de 10.786; Segovia incorpora 36 nuevos positivos hasta los 6.057 en total; Soria añade 43 más hasta 3.882; Valladolid incorpora 260 positivos,

hasta 15.493 y Zamora suma 67, hasta los 3.593.

Respecto al número de fallecidos en hospitales con diagnóstico Covid, la cifra total es de 2.551, 10 más que este jueves. La mayor parte se registra en la provincia de Valladolid, con 509 fallecidos (dos más), seguida por León, con 502 fallecidos (uno más); a continuación figura Salamanca, con 455 (dos más); Burgos, con 280 (los mismos que el viernes); Segovia se sitúa en 230 (dos más); Ávila registra 183 (dos más), Zamora 147 (uno más), Soria 132 y Palencia 113, ambas no registraron ayer ninguna defunción. ■

El número de brotes activos sube hasta los 38, cuatro más

El número de brotes activos en la provincia aumentó hasta los 38, cuatro más de los que se registraban en la jornada anterior. Entre todos, suman un total de casos vinculados de 364.

Como en anteriores fines de semana o festivos, la Junta no ha informado sobre los detalles, por lo que no se sabe si tan solo ha habido cuatro nuevos o si han sido más pero algunos de los anteriores han decaído a inactivos.

Los brotes activos actualmente en el conjunto de la Comunidad son 406 (nueve más) y el número total de casos de la Covid-19 a ellos vinculados desciende a los 3.370, 101 más.

Del total de brotes notificados, 60 corresponden a Ávila (dos menos), 38 a Burgos (uno más), 18 a León (uno más), 35 a Palencia (los mismos), 50 a Salamanca (cuatro menos), 38 a Segovia (cuatro más), 26 a Soria (cinco más), 110 a Valladolid (cinco más) y 31 a Zamora (uno menos).

Respecto a las aulas en cuarentena, Segovia sigue contabilizando seis en esta situación. ■



MAXIMA CALIDAD

C/ Calandria, 8 · SAN ILDEFONSO
Segovia

arcoramirez@arco-ramirez.com

www.arco-ramirez.com

Tel.: 921 47 14 74



LOCAL COMERCIAL

de 203 m²

acondicionado e insonorizado

con parcela de 155 m², a la entrada de Parque Robledo
y frente Hotel Santana y la CL-601



SEGOVIA

Segovia sale a la calle para reivindicar "lo común"

Acción Ciudadana de Segovia reúne a más de un centenar de ciudadanos que defienden los servicios públicos y los derechos sociales

JUANA HITTA
SEGOVIA

■ ■ ■ Contra el olvido de las instituciones hacia la provincia, más de un centenar de ciudadanos salieron ayer a la calle para manifestarse en defensa de "lo público". Acción Ciudadana de Segovia llamó de nuevo a los segovianos a salir y exigir unos servicios públicos de calidad y a defender los derechos sociales, "frente al discurso del odio de la ultraderecha".

La antigua estación de Renfe del barrio de Santa Teresa-Puente de Hierro, un claro ejemplo del olvi-

do de las administraciones, fue el punto de partida de una protesta, que tras la pancarta con el lema 'Segovia muere en el olvido', recorrió Conde Sepúlveda y la Avenida del Acueducto, para acabar en el Azoguejo. Manteniendo en todo momento las medidas de seguridad establecidas por las autoridades por la Covid-19, se procedió a la lectura del manifiesto desde tres puntos de megafonía, con el fin de cumplir con la distancia social.

Los manifestantes reivindicaron "lo común", "lo que es de todas y de todos", como explicó Isabel Hi-



La manifestación partió de la antigua estación de Renfe de Segovia.

KAMARERO

gueras, portavoz de Acción Ciudadana. Defienden los servicios públicos y los derechos sociales e individuales, "porque esta crisis sanitaria y social muestra, en toda su crudeza, las desigualdades sociales que genera este sistema". También reclaman una sanidad pública y universal, poniendo especialmente el foco en los centros residenciales

de Segovia, "porque desde la entrada en vigor de la Ley 15/97, se empezó a desmontar centros públicos y empezaron a proliferar empresas privadas para prestar servicios de limpieza, transporte sanitario, mantenimiento o gestionar centros sanitarios, con contratos de décadas de duración".

Asimismo, se manifestaron

contra el despoblamiento del mundo rural, "cuyas luchas son varias: comunicación y transporte, ordenación del territorio, medio ambiente, desarrollo de la economía rural, centros de educación y la apremiante necesidad de una sanidad pública de calidad que llegue a todos los lugares de la provincia". ■

LA IMAGEN

Por la erradicación de la pobreza

La Plaza Mayor de Segovia acogió ayer el acto central de la Semana de la lucha para la Erradicación de la Pobreza, un año más, con la lectura de un manifiesto y del cuento 'un poquito más', con el que se quiso dejar el mensaje de la importancia de que cada pequeño detalle o acción solidaria cuenta positivamente. Este año el manifiesto fue leído por dos sanitarias, Marisol y Teresa, médico y enfermera de la provincia, como muestra del orgullo que siente la provincia hacia su personal sanitario.



KAMARERO

Venta de negocio en funcionamiento y rentable, POR JUBILACIÓN



TODO PARA EL CABALLO Y EL JINETE.

Animales de compañía y de granja



Distribución desde Segovia para las provincias de Ávila y Segovia,

VENTA DE ALIMENTACIÓN Y ACCESORIOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA Y DE GRANJA

El negocio consta de almacén (Dapac) y tienda (Agrizoo).

Venta de acciones de Dapac (opcional).

38 años
funcionando

Ctra. la Granja Segovia km 4 (junto a rotonda del submarino amarillo)
40100 SAN ILDEFONSO

921 44 43 81 / 921 47 16 13
dapac@modestocrisina.es

www.stiloxxi.net
FÁBRICA DE COCINAS Y ARMARIOS

STILO XXI

C/ de los Gremios Segovianos, P. 16
Pol. Ind. de Hontoria - 40195 SEGOVIA

921 70 20 60

Síguenos en Facebook



PUBLICIDAD



**CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN**

SORIA

G@STRONÓMIC@

online



CASTILLA Y LEÓN

Sesiones previas
todos los lunes de Octubre

Jornadas Completas:
26 Y 27 DE OCTUBRE

¡Apúntate ya!

¡No te lo pierdas!

Inscríbete, gratuitamente:
www.congresosoriagastronomica.com

Organiza:



**Junta de
Castilla y León**

Colaboradores Institucionales:



SEGOVIA

La hostelería se adapta ante las nuevas limitaciones

El sector afronta ya la prohibición del consumo en barra y la restricción de fumar en las terrazas

SERGIO RUIZ
SEGOVIA

Las nuevas restricciones propuestas por la Junta entraron en vigor en la madrugada de ayer, unas limitaciones que afectan a todos los ciudadanos pero en especial al sector de la hostelería.

Con la nueva normativa que el vicepresidente del Gobierno autonómico, Francisco Igea, se encargó de avanzar el jueves, se incorporaron la prohibición del consumo en barra en establecimientos de hostelería, fumar en terrazas y la reunión de más de seis personas en el ámbito privado. Estas medidas descansan, según aclaró el propio mandatario, en la "desfavorable" situación epidemiológica y sanitaria, puesta de manifiesto con las últimas restricciones a la movilidad y al contacto social que ha sido preciso adoptar en diferentes municipios, por lo que "obligan" a la Junta a adoptar nuevas medidas de prevención y control de la crisis sanitaria, de obligado cumplimiento en el conjunto del territorio de la Comunidad autónoma.

Sin duda, el sector económico más golpeado ante las nuevas limitaciones es el de la hostelería, un grupo que debido a las características del coronavirus se ha visto muy perju-

dicado en su actividad y que como ayer explicaba el vicepresidente de la AIHS, Jesús Castellanos, reclama ayudas a las administraciones para evitar que muchos empresarios se encuentren en la ruina.

La prohibición de consumir en barra ha obligado a muchos negocios a readaptar sus espacios y colocar mesas y sillas en el interior de los locales para poder seguir dando servicio. La medida ha tenido un gran impacto en los pequeños locales sin terraza, que se han visto obligados a dividir su poco espacio para colocar sillas y mesas.

Respecto a la limitación de fumar en las terrazas, el vicepresidente de la Junta aclaró hace semanas cuando se estableció el uso obligatorio de las mascarillas salvo para ingerir alimentos y bebidas que la prohibición de fumar iba "implícita" en esa normativa, ya que fumar no era ninguna de las dos excepciones previstas para la norma. Sin embargo, la Junta decidió ahora concretar esta restricción de forma explícita para que no hubiera dudas al respecto.

REUNIONES PRIVADAS

A nivel social, la medida con un mayor impacto es la prohibición de realizar reuniones privadas de



Las barras presentan este nuevo aspecto tras entrar en vigor las nuevas limitaciones.

KAMARERO

más de seis personas. Esta limitación intenta frenar las grandes celebraciones por suponer un grave peligro de contagio, ya que la mayoría de ellas se llevan a cabo entre amigos y familiares donde no se aplica ninguna de las medidas de seguridad previstas, como es la distancia o el uso de la mascarilla.

Así, la norma dicta que la participación en agrupaciones de personas para el desarrollo de cualquier actividad o evento de carácter familiar o social, tanto en la vía pública como en espacios públicos y privados, se reducirá a un número máximo de seis personas salvo que se trate de convivientes y excepto en el caso de actividades laborales e institucionales o en el de actividades en que se establezcan límites o medidas específicas.

Por lo que se refiere al ámbito de establecimientos de hostelería, se mantiene el aforo para consumo en el interior a un máximo en mesa del 75% del aforo en el caso de salas de hasta 40 comensales y el 50% en el caso de más de 40. En todo caso, tanto en el interior de los locales como en las terrazas al aire libre deberá garantizarse una distancia mínima entre mesas o agrupaciones de mesas de 1,5 metros, con un máximo de seis personas por mesa o agrupación de ellas.



Las mesas se han repartido por los locales para mantener el servicio.

KAMARERO



Muchos locales han tenido que adaptar sus espacios.

KAMARERO

**SE ALQUILA
DESPACHO PROFESIONAL**

en la C/ Morillo 7
(oficinas EL ADELANTADO DE SEGOVIA)

25 m²

AMUEBLADO

250 €/mes
gastos incluidos

667 12 50 12
(llamar de 8 a 15 horas)

pchousa@eladelantado.com

SAN MARCOS
ASADOR • MARISQUERÍA
JUNTO STO. FUENCISLA | ☎ 921 433 649

Debido al éxito obtenido en la
1 Feria del Pulpo Gallego en San Marcos
AMPLIAMOS HASTA EL DÍA 31 DE OCTUBRE

Pulpo al ajillo Pulpo a la gallega
Pulpo a la Feira recién cocido Pulpo a la vinagreta
Pulpo picantito especial San Marcos Pulpo a la brasa

Consultar www.sanmarcosrestaurante.es y en

SER HUMANO SALVA VIDAS

Envía **SOY HUMANO**
al **28033**

Juntos salvaremos más vidas

www.msf.es/serhumano

Donativo 1,20 € a Médicos Sin Fronteras
(coste máximo 1,45 €). info@sitmobile.com



PUBLICIDAD

LOTERÍA DE NAVIDAD

EL ADELANTADO DE SEGOVIA

PATROCINADORES

PATROCINADORES



sortea 50 décimos
Gana 400.000€



DE VENTA EN:
ADMINISTRACIÓN Nº 7

C/Gobernador Fdez. Jiménez, 5
SEGOVIA



CAMBIOS DE OTOÑO:
EL TIEMPO, LAS HOJAS,
EL MÓVIL...

Ven a vernos a:
Calle Gobernador Fernández Jiménez, 11. Segovia.

Precio del móvil en Tiendas Yoigo para portabilidad de Contrato o Contrato con La Sinfín GB: válido del 1 al 31 de octubre o hasta 1000 unidades. Con 24 meses de permanencia en tarifa. TIN: 0% TAE: 472%. Comisión de gestión por aplazamiento de 7,5% (1,80€) que se cobrará en la 1ª factura. El importe total del crédito y del móvil es de 28,80€. El importe total adeudado es 68,80€. Operación de financiación sujeta a la autorización de Banco Cetelem, S.A.U., Sabadell Consumer Finance, S.A.U. o Banco Bilbao Vizcaya Argentaria, S.A. Consulta resto de condiciones en tu tienda yoigo o en yoigo.com



SAMSUNG GALAXY A31
1€/MES
DURANTE 24 MESES
CON LA SINFIN GB∞

Comisión de gestión por aplazamiento 4,80€
DESPUÉS PAGO FINAL:
40€ Si se quedan con el móvil | 0€ Si nos lo devuelven

PRECIO EXCLUSIVO DE TIENDA YOIGO.



Recorte el cupón de esta página

Rellene el cupón y envíelo por correo con la Ref. Lotería o entréguelo en las oficinas de EL ADELANTADO DE SEGOVIA, C/ Morillo Nº 7, 40001 Segovia hasta el día 14/12/2020 en horario de lunes a viernes de 9 a 14 horas.

El Adelantado de Segovia publicará el nombre de los agraciados desde el 15 de diciembre de 2020. No podrá corresponder a un mismo participante más de un décimo de lotería. El agraciado deberá recoger el documento que le acredita como titular de ese décimo en las oficinas de El Adelantado en C/ Morillo 7, los días 15 al 18 de diciembre de 2020 en horario de 9 a 14 horas, previa presentación del DNI o por mediante terceras personas con una autorización firmada, fotocopia del DNI de la persona agraciada y el DNI de quien lo recoge. En caso de no recogida de este documento en los plazos y horarios estipulados se entenderá que se renuncia expresamente al premio y pierde sus derechos sobre el mismo. El décimo estará depositado en Caja Rural de Segovia y en caso de premio mayor se cobrará exclusivamente a través de una cuenta de esta entidad. No está permitida la participación en esta promoción a los empleados de El Adelantado de Segovia S.L. o con relación alguna de sus familiares de primer grado.

Nombre: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____ D.N.I.: _____

En cumplimiento con lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se le informa de que los datos personales facilitados por usted en el presente "cupón de participación de sorteo" serán susceptibles de tratamiento, estrictamente confidencial, con la finalidad de incluirle en el sorteo, así como de ser incorporados a un fichero cuyo responsable es EL ADELANTADO DE SEGOVIA S.L. (con domicilio en C/ del Morillo nº 7, 40001 Segovia). El remitente autoriza, expresamente, el tratamiento y, en su caso, cesión de los mismos, con la finalidad anteriormente reseñada, a EL ADELANTADO DE SEGOVIA S.L. en los términos previstos en la legislación vigente. Adicionalmente, le informamos de que, salvo que manifieste su oposición marcando la casilla adjunta, otorga su consentimiento a que sus datos sean utilizados en la finalidad de proporcionarle aquella información publicitaria o comercial que consideremos de su interés. Por último, se le informa de que tiene el derecho de ejercer por escrito, mediante carta dirigida a la dirección anteriormente indicada, los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición de sus datos personales

SEGOVIA

Corte de tráfico mañana por obras en la glorieta de la Puerta de Madrid

EL ADELANTADO
SEGOVIA

El Ayuntamiento de Segovia ha informado de que debido a las obras que se ejecutan en la avenida de Juan Carlos I mañana lunes será necesario cortar el tráfico entre la avenida de la Constitución y la carretera de San Rafael en ambos sentidos, ya que la maquinaria ocupará el carril derecho de la calzada en la glorieta de la Puerta de Madrid.

Los conductores que quieran acceder a este vial desde la calle

de Agapito Marazuela tendrán que girar con sus vehículos a la izquierda obligatoriamente.

Está previsto que la medida se ponga en vigor a partir de las 9,30 horas de mañana, día 19, y la duración estimada de los trabajos es de dos días, tiempo necesario para conectar la nueva canalización de agua.

Para evitar retenciones en horas punta, el Ayuntamiento recomienda evitar en lo posible este recorrido y emplear itinerarios alternativos. ■

Las Ciudades Patrimonio se reivindican como referente de cultura segura

La alcaldesa de Segovia asiste a la Asamblea General del Grupo en Úbeda, donde se ha acordado la celebración del primer foro sobre seguridad

G. A.
SEGOVIA

Las Ciudades Patrimonio de la Humanidad de España, entre ellas Segovia, se reivindican como un referente de la celebración de eventos culturales de forma segura. Así lo han hecho saber sus representantes, entre ellos la alcaldesa Clara Luquero, en la asamblea general que el grupo ha celebrado en Úbeda.

El presidente del grupo y alcalde de Ibiza, Rafael Ruíz, ha afirmado que "en este 2020 hemos demostrado estar a un nivel muy alto, no sólo en este país, sino también a nivel europeo, para poner en valor que la cultura es segura y que nuestras ciudades son plenamente seguras para quienes viven en ellas y también para quienes nos visitan".

Como prueba, ha señalado a la Noche del Patrimonio de 2020, que tuvo "una enorme repercusión" a nivel nacional e internacional.

Ruiz ha subrayado que "Unesco retransmitió el acontecimiento, por primera vez en la historia, vía streaming a toda Europa a través de su página web y también de sus redes sociales. Al mismo tiempo, el Ministerio de Cultura ha puesto La Noche del Patrimonio como ejemplo en muchos foros de cultura segura".

Acompañado por las alcaldesas y alcaldes de Úbeda, Baeza, Segovia, Mérida y Córdoba –excusaron su presencia debido a la situación sanitaria otros seis alcaldes, entre ellos los de Ávila y Salamanca– el presidente del grupo ha destacado que las quince ciudades españolas Patrimonio Mundial consideran prioritario "reforzar su compromiso con la cultura, ya que se trata de una actividad esencial en la vida humana, y además tiene más importancia si cabe en momentos tan difíciles co-



La alcaldesa Clara Luquero, en el centro, junto al alcalde de Ibiza.

E. A.

mo los que estamos viviendo".

Para ello ha anunciado la creación del primer Foro sobre Cultura segura y Patrimonio, para seguir avanzando y demostrando que ese objetivo es posible y ayudar "a otras ciudades de nuestro país que necesitan impulso o ayuda".

Otro de los asuntos tratados en la asamblea ha sido la puesta en marcha de nuevos proyectos, que podrán ser llevados a cabo en los próximos meses gracias a la subvención de 210.000 euros concedida por el Ministerio de Cultura.

IMAGEN

Entre los nuevos retos se incluye el trabajo para unificar la imagen de las 15 ciudades y, en ese sentido, en 2021 se van a poner a disposición de los visitantes nuevos mapas turísticos para destacar el valor de universal excepción de cada ciudad.

Tanto las oficinas de turismo como los centros de recepción de visitantes ofrecerán estos mapas-guías con información didáctica y divulgativa. Serán igualmente accesibles

en formato digital, en páginas web y aplicaciones turísticas.

"También nos va a ayudar en ese sentido el estudio –en el que trabaja la consultora Braintrust– con una propuesta de mejora de la señalética de nuestras ciudades, como también nos indica Unesco, para que los visitantes encuentren unidad y coherencia" entre todas y que cualquier persona perciba una unidad de criterio en las señales de los cascos históricos y de los monumentos, ha especificado Ruíz.

El Grupo ha dado luz verde también al plan operativo para 2021, una estrategia pos-Covid en materia turística con una consultoría externa, subvencionado por la Secretaría de Estado de Turismo.

Además, la asamblea ha aprobado continuar otros proyectos como el certamen Aula Patrimonio. "Para nosotros es fundamental enseñar de forma pedagógica la importancia de poner en valor nuestro patrimonio y de proteger espacios monumentales", ha concluido el alcalde de Ibiza. ■

Ruta de Tapas-Peketapas y Cócteles por Segovia 2020
Especial San Frutos

del 16 al 26 de octubre de 2020

Queremos de Tapas TU APP PARA TUIZAR

Tapa y botellín de la gama de **Mahou** DESDE 1890 **3,50 €**

2,00 € Sólo Tapa

Participantes

CAFETERÍA ORLY | CERVERCERÍA CATHEDRA | CERVERCERÍA SANTA EULALIA | EL COCHIFRITO | CONVENTO DE MÍNIMOS
DADDY COOL | EL PORTÓN DE JAVIER (MARUGÁN) | HAGGEN BAR | LA ANTIGUA CESTERÍA (LA GRANJA DE SAN ILDEFONSO)
LA BODEGA DEL BARBERO | LA CENTRAL | ALMA NOSTRA | HOSTERÍA CA, TECHU (EL ESPINAR)
MASKBRASAS | RTE. LA CODORNIZ | RTE. LA JALBEGUERA (EL ARENAL - OREJANA) | RTE. MIRIVÁN | RUTA 66

Organiza: **RIHS HOTUSE** Asociación de Hostelería y Turismo de Segovia

Otros patrocinadores: **BAENA**, **cajaviva**, **cajarutalsegovia**, **Carma**, **CEPE**, **COPE**, **El Norte de Castilla EL ADELANTADO**

Patrocinador Principal: **Mahou** DESDE 1890

PROGRAMACIÓN 2020

OTOÑO

SECUNDARIO,
vida de un actor de provincias

23 de Octubre - 20:30 h. - Precio: 6,00 €

ANTONIO VELASCO

TEATRO EL ESPINAR
- G. MENÉNDEZ PIDAL -

PUNTOS DE VENTA
OFICINA DE TURISMO
El Espinar
www.teatroespinar.com
+ INFO 921 181 342

Entradas El Espinar
www.entradaselespinar.es

www.teatroespinar.com

SEGOVIA

La Casa de la Lectura celebra el Día de las Escritoras

La biblioteca municipal reproducirá mañana lunes textos seleccionados con una intervención sonora desde sus ventanas entre las 12 y las 18 horas

EL ADELANTADO
SEGOVIA

El Ayuntamiento de Segovia se suma a la celebración del Día de las Escritoras mañana lunes, 19 de octubre, con una intervención sonora callejera que consistirá en la reproducción de textos seleccionados desde las ventanas de la Casa de la Lectura, la biblioteca municipal situada en la céntrica Calle Real.

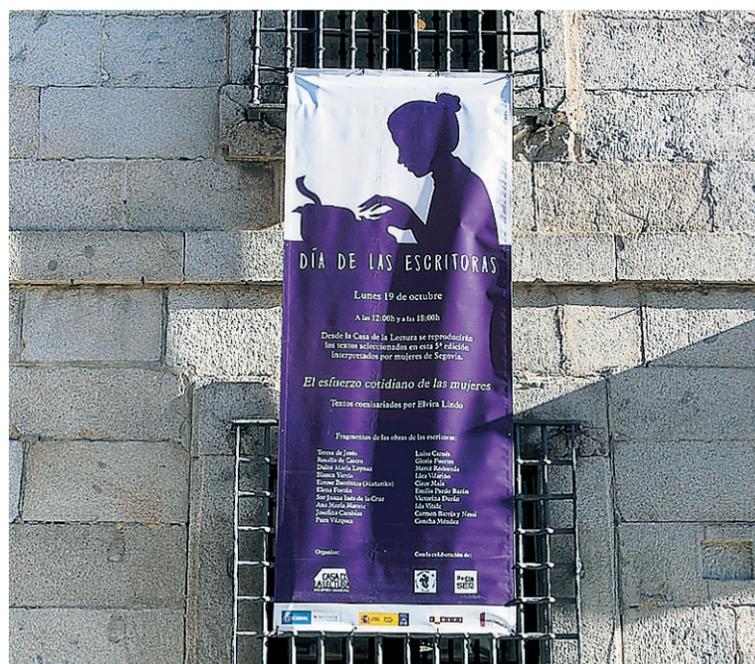
Se trata de textos seleccionados por la escritora Elvira Lindo y la celebración, que tiene por objeto reivindicar la labor y el legado de las autoras a lo largo de la historia, alcanza su quinta edición este año.

En total serán veinte escritoras las representadas: Teresa de Jesús, Rosalía de Castro, Dulce María Loynaz, Blanca Varela, Erro Bustintza (Mañariko), Elena Fortún, Sor Juana Inés de la Cruz, Ana María Matute, Josefina Carabias, Pura Vázquez, Luisa Carnés, Gloria Fuertes, Mercé Rodoreda, Idea Vilariño, Circe Maia, Emilia Par-

do Bazán, Victorina Durán, Ida Vitale, Carmen Baroja y Nessi y Concha Méndez.

Otras 23, ciudadanas de Segovia, han prestado su voz coordinadas por la directora del Taller Municipal de Teatro, Maite Hernangómez. Entre ellas, la alcaldesa Clara Luquero o la concejala de Cultura y Turismo, Gina Aguiar, además de la propia Hernangó-

mez, María Yagüe, Ana Peñalosa, Cristina Rodríguez, Mercedes Rodríguez, Sara García, Lola Velasco, Beatriz Martín, Marisa Turrillas, Raquel Berini, M^a Luisa Delgado, Henar Ordejón, Ana Conde, Caridad Martín, Carmen Serrano, Cristina de Lucas, Rosario Tapias, Mercedes Blesa, Estefanía Muñoz de Pablos, Beatriz Rincón y Ana Melo. ■



Textos de 20 escritoras se darán a conocer desde las ventanas.

E. A.

La Covid afecta a la participación en el certamen de relatos sobre igualdad

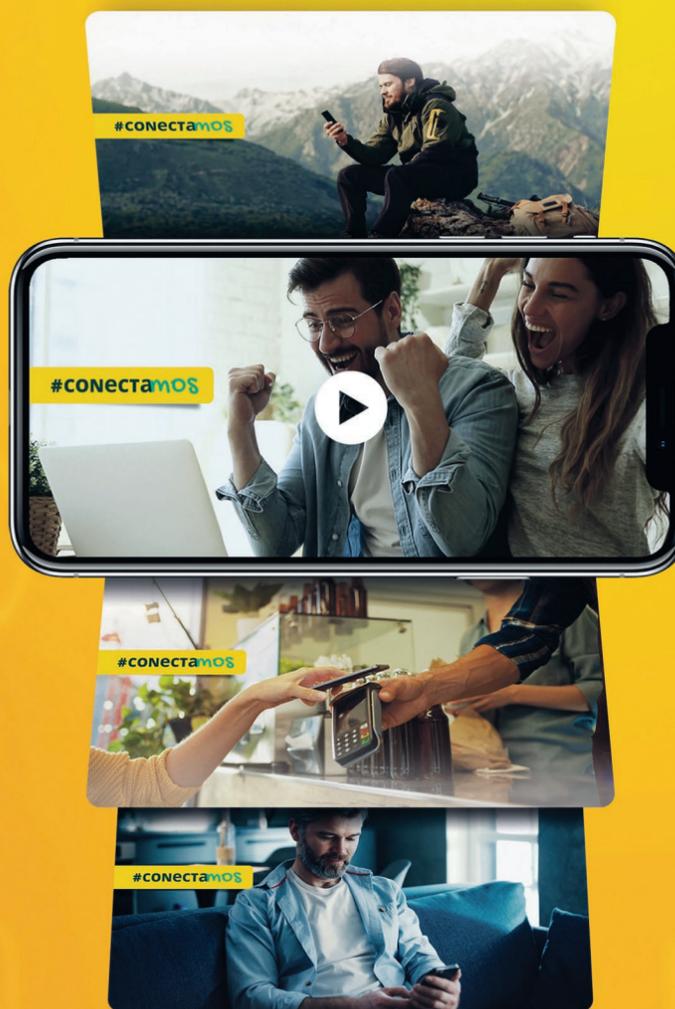
EL ADELANTADO
SEGOVIA

La pandemia ha afectado a la participación en la VII edición del certamen de relato breves 'La igualdad, como valor en la sociedad' que convoca el Consejo sectorial de la Mujer de la Concejalía de Servicios Sociales e Igualdad, ya que se han presentado 77 relatos frente a los 126 del año anterior, procedentes de 6 países. Del total, 35 son de escritoras y el resto están escritos por hombres.

El Jurado ha dado a conocer los ganadores en las diferentes categorías que son: Fátima González Vera (12 años), con 'Cabeza y corazón'; en la de 18 a 35 años el ganador es 'Tres minutos y ocho segundos' de Hugo Álvarez Zúñiga; en la categoría de entre 36 y 60 años, 'El diario de Luis', escrito por M^a Teresa Santos Bernardos y en la de mayores de 61 años, el ganador es el de Francisco Javier Aguirre González, 'Marcas ocultas'. Cada uno de los ganadores recibirá un premio de 250 euros y sus relatos se publicarán en la web municipal www.segovia.es. ■

#CONECTAMOS

con tu lado digital



Descubre cómo hacemos tu día a día más fácil

PROVINCIA

CUÉLLAR

La residencia Valdihuertos continúa libre de Covid-19

En esta segunda ola, residentes y trabajadores mantienen el estricto protocolo de la primera con los mismos resultados: un centro de mayores casi blindado que espera mantenerse a cero en casos

C.N.
CUÉLLAR

■ ■ ■ Al igual que la primera ola de la pandemia, las residencias de ancianos están sufriendo la incidencia de este virus. Sin embargo y por suerte, en el Centro de Mayores Valdihuertos de Cuéllar siguen pudiendo comunicar que el nivel de casos ha sido nulo. Su directora, María Espeso, cuenta cómo se procedió en el mes de marzo: desde los inicios, la residencia ha estado libre de Covid. Viendo que el estricto protocolo de medidas que se utilizó desde el 9 de marzo, cuando cerraron la residencia al público, dio resultado, la prevención fue la mejor arma desde el mes de agosto. No han rebajado un ápice las medidas y la mecánica de trabajo ya se conoce, por lo que el objetivo sigue siendo el mismo: blindar el centro y salvaguardar a residentes y trabajadores.

Estos protocolos de prevención pasan por la desinfección exhaustiva de los trabajadores en la parte baja del edificio; antes de entrar



Instantes de la primera ola en las afueras del centro Valdihuertos.

C.N.

deben proceder con todo tipo de higiene, y la puerta principal apenas se usa. Cuenta María que cuando se entrega algún objeto personal a los residentes, éste ha entrado por

una zona diferente y se ha mantenido entre 24 y 48 horas en cuarentena para minimizar todo lo posible el riesgo.

Esta vez se permiten las visitas a

través del circuito cerrado que han preparado en el centro. Se trata de una sala completamente aislada, con mampara para proteger tanto al residente como al visitante, y las zonas de entrada para cada uno también son diferentes: nunca se cruzarán ni compartirán espacio como tal, para evitar contacto con el virus.

Las dinámicas en el centro se mantienen todo lo posible: el ocio y las rutinas diarias ya están instauradas desde que llegó la pandemia. Están llevando a cabo los procedimientos de la desescalada en los que determinaron que los residentes estarían divididos en grupos por plantas. De esta manera, ninguna planta está en contacto con otra y se minimiza el riesgo. Realizan videollamadas semanales a los familiares, lo que ayuda enormemente a los residentes. La directora del centro explica que aunque los ancianos estén “deseando abrazar y tener contacto con la familia”, están bien de ánimo y todos se esfuerzan por ello. “Los

EL CENTRO DE MAYORES CUENTA CON 88 RESIDENTES Y 45 TRABAJADORES QUE MANTIENEN EL ESTRICTO PROTOCOLO DE COVID

familiares nos están muy agradecidos”, añade Espeso.

La experiencia de la primera ola hizo que para esta segunda, estar prevenidos en todos los aspectos fuera fundamental. Por eso, cuenta Espeso que hizo acopio de material para que no faltara nada en el avance de la pandemia en esta segunda fase. “Es verdad que está más difícil conseguir ciertas cosas”, reconoce la directora del centro.

Por su parte, los trabajadores continúan en primera línea de batalla, haciendo lo posible por que la situación se mantenga y el centro continúe libre de Covid. Su directora reconoce abiertamente que están teniendo “una responsabilidad increíble, y si no fuera por ellos, no estaríamos así”. Afirma que las primeras semanas de confinamiento todo fue “muy duro” para todos, pero ahora la rutina ya se ha instaurado, todos saben cuál es la manera de proceder y esto lo hace más fácil. Su intención es seguir trabajando con el mismo ahínco y dedicación hacia sus residentes para que hasta que todo pase, el centro sea un lugar seguro y agradable en el que pasar los días. ■

Los mayores de 60 realizarán tres talleres

C.N.
CUÉLLAR

■ ■ ■ El Colectivo Tierra de Campos junto con la Concejalía de Asuntos Sociales del Ayuntamiento de Cuéllar va a realizar

una serie de talleres para mayores de 60 años.

El primero de ellos será el día 19 de octubre de 16,30 a 18,30 horas en el Centro Social de Torregutiérrez, bajo el título Taller

de estimulación cognitiva: mueve tu mente, donde se trabajará el entrenamiento de la memoria y la psicomotricidad.

El segundo taller tendrá lugar el próximo martes 20 de octu-

bre de 10 a 12 horas y será en el centro social de Escarabajosa de Cuéllar con la temática: Emociones, autoestima, empatía, risoterapia, comunicación y escucha activa.

El tercero será en Cuéllar y será un taller de Radio que se desarrollará en la Sala Alfonso de la Torre los miércoles, del 21 de octubre al 18 de noviembre, en horario de 16,30 a 18,30 horas. Algunos talleres se querían

ofrecer a los barrios y entidades menores para dar oportunidad a la gente que vive allí de participar en diferentes actividades. En el futuro se propondrán más talleres de este tipo.

Los talleres tienen plazas limitadas y para inscribirse hay que hacerlo en el Ayuntamiento de Cuéllar o en la oficina municipal de asuntos sociales del Palacio de Pedro I, en los teléfonos: 921140014 ó 670207631. ■



Su funeraria de confianza.



PROVINCIA

VALVERDE DEL MAJANO

Los escolares del CRA Los Llanos dibujan a Miguel Delibes

El centro participa en la conmemoración del primer centenario del nacimiento del escritor

EL ADELANTADO
VALVERDE DEL MAJANO

El CRA Los Llanos de Valverde del Majano se suma a la conmemoración del nacimiento de Miguel Delibes, con su participación en el proyecto 'Dibujando la palabra', junto a otros ocho colegios de la Comunidad. Se trata de un proyecto participativo y cooperativo en el que nueve centros educativos de Castilla y León mejorarán su imagen gracias al trabajo conjunto de sus propios alumnos. Los escolares crean dibujos basados en fragmentos de la obra de Miguel Delibes, donde plasman todo lo que esos textos les inspiran.

El objetivo final es la consecución de nueve murales diseñados por la artista Izaskun Sánchez. Ya hay siete terminados -Centro de Educación Infantil y Primaria (CEIP) 'Reyes Católicos' de Ma-

drigal de las Altas Torres en Ávila, CEIP 'Gloria Fuertes' de Villalbilla de Burgos en Burgos, CEIP 'Severiano Montero' de Peñaranda de Bracamonte en Salamanca, Colegio Rural Agrupado (CRA) 'Los Llanos' de Valverde de Majano de Segovia, CEIP 'Diego Laínez' de Almazán en Soria, CEIP 'Miguel Delibes' de Nava del Rey en Valladolid y CRA de Moraleja del Vino en Zamora- y los dos restantes tienen fechas marcadas para su realización -los CEIP 'Manuel A. Cano' de Cistierna en León y 'Pablo Sáenz' de Frómista en Palencia-.

Asimismo, se ha llevado a cabo un encuentro con Germán Delibes, nieto del escritor vallisoletano, en el que se hizo un breve recorrido de la obra y vida del autor.

Esta iniciativa surge de la Consejería de Educación, que considera



Escolares del CRA Los Llanos han elaborado este mural.

E.A.

fundamental fomentar el hábito lector en los estudiantes de la Comunidad, desarrollar su capacidad de comprensión y adquirir alfabetización mediática. Así, a través de su Plan de Lectura, el departamento que dirige Rocío Lucas da una importancia fundamental a la lectura de la imagen, de tal modo que los alumnos desarrollan la competencia en comunicación audiovisual para poder interpretar y analizar desde la reflexión crítica los mensajes audiovisuales.

Durante este curso 2020-2021, la administración educativa auto-

nómica va a realizar dos convocatorias para trabajar el cine en las aulas como recurso didáctico. En ambas tendrán valor extra los proyectos de centros que hayan participado otros años, los que tengan experiencia previa en la introducción del cine en las aulas y los que estén ubicados en un entorno con dificultad para acceder a manifestaciones culturales como el cine o el teatro.

Por un lado, se realiza la tercera convocatoria para seleccionar proyectos en los que se crean cineclubes en centros de Educación

Infantil y Primaria. Y, por otro, se convoca por primera vez a los centros públicos de Educación Secundaria, Bachillerato y Formación Profesional para participar con sus proyectos en la conmemoración del centenario de Miguel Delibes a través del cine y/o utilización del cine como recurso educativo. Ambos plazos para la presentación de solicitudes finalizan el 23 de octubre.

El otro proyecto es 'Dibujando la Palabra', en el que han participado los escolares del colegio de Valverde del Majano con la realización de un mural. ■



LA PARRILLA DE TEJADILLA

C/ Chopo, 55 (polígono industrial de Valverde del Majano. Junto a ITV) ABIERTO DE LUNES A DOMINGO A PARTIR DE LAS 8 HORAS

921 44 21 49
Teléfonos reserva 921 43 43 23
654 31 74 34

Menú 9€

4 PRIMEROS
4 SEGUNDOS
Postre a elegir

Menú 11€

8 PRIMEROS
8 SEGUNDOS
Postre a elegir

COMIDA
PARA
LLEVAR

Menú diario

Primeros:

Lentejas.
Sopa Castellana.
Garbanzos guisados con pulpo.
Judiones.
Crema de calabacín y calabaza.
Revuelto de ajetes.
Pisto de boletus.
Macarrones blancos con mahonesa.
Ensalada mixta.

Segundos:

Filetitos de lomo de ternera con foie a la planta, P.X. y sus verduras.
Pechuga empanada.
Lomo a la plancha.
Entrecot de ternera a la parrilla.
Bacalao rebozado
Calamares a la romana
Gambones a la plancha

POSTRE O CAFÉ (incluye vino, casera y agua)
Un cambio de un primero por un segundo supondrá un suplemento de 5€

10,95€ IVA Incluido

Consulte los alérgenos con nuestro personal

SERVICIO DE BARRA EN MESA

DESAYUNOS: 2,20€.

CAFÉS + PINCHO: 2,50€

ALMUERZOS: 3,20 €

Raciones

Croquetas caseras.....	7,00€
Calamares a la romana.....	7,00€
Oreja rebozada.....	8,00€
Tortilla de patata.....	9,50€
Morcilla a la brasa.....	8,90€
Chorizo a la brasa.....	8,90€
Pimientos del piquillo rellenos de merluza y gambas.....	9,90€
Espárragos trigueros fritos.....	8,50€
Ensalada mixta.....	7,90€
Chipirones a la plancha con salsa de cebolla.....	9,50€
Anchoas del Cantábrico.....	13,50€
Gambones a la plancha.....	12,50€
Entrecot de Ternera.....	15,90€

PROVINCIA

En busca de la final

SERGIO RODRÍGUEZ, JESÚS DE LA CALZADA Y DANIEL MARTÍN DISPUTAN HOY LA SEMIFINAL DEL CIRCUITO DE CASTILLA Y LEÓN EN EL COSO BRIQUERO

ALEJANDRO MARTÍN
CANTALEJO

■ ■ ■ La plaza de toros de Cantalejo acoge el tercer festejo taurino en época de pandemia en la provincia de Segovia tras la corrida y el concurso de recortes que albergó El Espinar a principios del mes de agosto. En una dura y atípica temporada, el coso briquero será esta tarde testigo de la segunda semifinal del circuito de novilladas sin picadores de Castilla y León (17.00 horas). Será la sexta parada del ciclo que promueve la Junta y la Fundación del Toro de Lidia (FTL). Para la ocasión, hacen el paseíllo tres promesas formadas en la escuela de Salamanca: Sergio Rodríguez, Jesús de la Calzada y Daniel Martín, que lidiarán un envío de la divisa zamorana de Hermanos Boyano.

Rodríguez dispone hoy en sus filas con banderilleros de primera línea como Roberto Martín 'Jarcho' (mejor par en Maello y mejor brega en Quintana Redonda), José Luis Barrero (mejores banderillas en Fuentesauco) y Luis María Fernández. Accede a este compromiso tras pasear dos trofeos en la cita de Maello.

De la Calzada, por su parte, tiene en su cuadrilla a Jaime Bermejo (mejor par en Huerta del Rey), Mario Campillo (mejor brega en Fuentesauco) y Elías Martín. Su actuación en Sahagún (León), con dos orejas, le valió para buscar un sitio en la final.

Martín cierra la terna de esta tarde con los subalternos Jesús Fernández (mejores banderillas en Fuentesauco), Jesús Herrero (mejor par en Sahagún) y David



Sergio
Rodríguez

CUADRILLA:

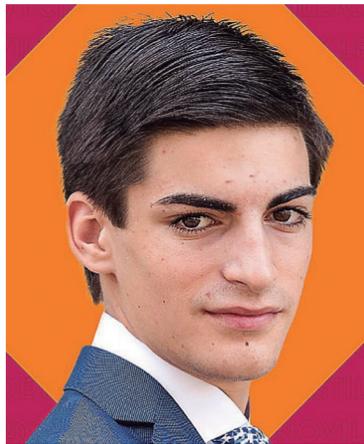
- ■ ■ José Luis Barrero
- ■ ■ Roberto Martín 'Jarcho'
- ■ ■ Luis María Fernández
- ■ ■ Mozo de espadas: Antonio Pedrosa

Sánchez 'Flecos'. Viene de cortar tres orejas en la ronda clasificatoria de Huerta del Rey (Burgos).

SAÚL SANZ, A LAS PUERTAS

A las puertas de las semifinales se quedó el novillero de Cantalejo Saúl Sanz, que, pese a cortar dos orejas en Maello, no pasó de ronda. Aun así dejó una importante actuación ante novillos de Los Lastrones y Antonio Palla.

La final será el próximo sábado, 24 de octubre, en la plaza vallisoletana de Medina del Campo, con novillos de la divisa charra de Lorenzo Rodríguez Espioja. Un día



Jesús
De la Calzada

CUADRILLA:

- ■ ■ Jaime Bermejo
- ■ ■ Mario Campillo
- ■ ■ Elías Martín
- ■ ■ Mozo de espadas: Sergio Castaño

COMO EN LAS CINCO NOVILLADAS ANTERIORES DEL CICLO DE CASTILLA Y LEÓN SE ESPERA UN NUEVO 'NO HAY BILLETES' SIGUIENDO LA NORMATIVA Y LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD

después, el domingo 25, en el mismo escenario, toreará el noville-



Daniel
Martín

CUADRILLA:

- ■ ■ Jesús Fernández
- ■ ■ Jesús Herrero
- ■ ■ David Sánchez 'Flecos'
- ■ ■ Mozo de espadas: Lucas Duffau

ro con picadores segoviano Pablo Atienza un 'desafío ganadero', definido por los hierros de José Escolar, Pedraza de Yeltes, Antonio Bañuelos, Brazuelas, Castillejo de Huebra y Miranda de Pericalvo. Será su primer festejo de esta inusual campaña. Compartirá cartel con el abulense Daniel Barbero y el salmantino Valentín Hoyos, que debutó con caballos el pasado 'Carnaval del Toro' de Ciudad Rodrigo.

RETRANSMISIÓN POR CYL TV

Al igual que la semifinal de ayer de la plaza salmantina de Villoria, la novillada de Cantalejo también es

LA SEMIFINAL DE AYER DE VILLORIA

Villoria (Salamanca)

Primera semifinal del circuito de novilladas sin picadores. 'No hay billetes' del límite legal adaptado a las medidas de seguridad. Novillos de Valrubio y Valdeflores.

Juan Pérez Marciel, que sustituía a Mario Navas, ovación y oreja.

Domingo Pérez 'El Dody', oreja y dos orejas.

Ismael Martín, dos orejas y ovación.

retransmitida en directo por La7 de Castilla y León Televisión y en su plataforma web cyltv.es. Bajo la dirección de Carlos Martín Santoyo, director del programa 'Granay oro', Diario Palentino y La8 Palencia, la conducción corre a cargo de Víctor Soria y Mario González. Además, cuenta con los comentarios del diestro salmantino Alejandro Marcos.

ANDRÉS ROCA REY, APODERADO POR ROBERTO DOMÍNGUEZ

El diestro vallisoletano retirado Roberto Domínguez será el nuevo apoderado de Andrés Roca Rey, tal y como ha insinuado el joven torero peruano en sus redes sociales, donde ha publicado una foto de ambos con el texto 'La decisión está tomada'. El propio Domínguez confirmó la noticia a los distintos medios de comunicación, según apunta Efe. ■

LOS NOVILLOS DE HERMANOS BOYANO

"La novillada viene de vacas muy contrastadas y abierta de sementales"

Los novillos para la segunda semifinal del circuito de Castilla y León pertenecen a la ganadería zamorana de Hermanos Boyano, procedencia Aldeanueva. El envío reseñado está seleccionado "por notas y por hechuras", apunta el Antonio Boyano para departamento de prensa del ciclo. "Creo que es una gran novillada, viene de vacas muy contrastadas y abierta de sementales, puesto que van novillos de tres sementales diferentes", explica; y señala: "Hemos cogido aquellos novillos en los que más confianza tenemos".



PUBLICIDAD



CARNE DE VACUNO

Orgullosos
de nuestros productos

Proteínas, vitaminas, minerales
como hierro y zinc, anti-oxidantes...

El consumo de carne de vacuno
de Castilla y León
es perfectamente compatible
con una dieta sana y equilibrada.
Justo lo que tu cuerpo necesita.

Una tierra y unos productos
para sentirse orgulloso.



GANADERO DE VACUNO CARNE

Ponemos a tu disposición
el Instrumento Financiero del Programa
de Desarrollo Rural 2014-2020.

Te puede ayudar con **préstamos
de hasta 200.000 euros**

**Solicita información
en tu entidad financiera**

PROVINCIA

EL ESPINAR

1.400 ovejas trashumantes acampan en 'La Panera'

El pasado jueves llegó hasta la localidad el rebaño que guía Jesús Garzón procedente de los montes del norte del país, en su camino hacia el municipio de Colmenarejo donde pasarán el invierno

E. R.
EL ESPINAR

Las ovejas trashumantes pertenecientes a la Asociación Trashumancia y Naturaleza llegaron hasta la localidad de El Espinar el pasado jueves para acampar y pernoctar, como de costumbre, en 'La Panera'. El rebaño, compuesto por más de 1.400 ovejas y cabras, emprendió de nuevo el camino en la mañana del viernes atravesando la Sierra de Guadarrama, en su camino hasta el municipio madrileño de Colmenarejo, donde los animales pastarán durante los meses de invierno.

El naturalista y organizador de esta trashumancia, Jesús Garzón, señaló que este año el rebaño no atravesará la capital. Una medida que se ha adoptado ante la actual crisis sanitaria. Tampoco han podido los miembros de la Asociación que representa Garzón realizar las actividades culturales y educativas previstas en las localidades de paso debido al coronavirus, pero este no ha cambiado una tradición centenaria.

La situación sanitaria que vive el país ha provocado que este año no se promueva una tradición con miles de años de antigüedad y que las ovejas merinas y cabras



Las ovejas de la Asociación Trashumancia y Naturaleza acampan en 'La Panera'.

E. R.

retintas que forman el rebaño no hayan sido recibidas por cientos de personas en cada municipio o localidad por la que pasaban. Apenas han tenido contacto con otras personas a lo largo del camino. "Ha sido una trashumancia sin prisas y un poco aburrida pero tranquila", comenta Garzón

desde la Sierra de Guadarrama. El grupo partió el 15 de septiembre de los Picos de Europa y tiene previsto llegar a lo largo de la próxima semana hasta Majadahonda, atravesando las localidades madrileñas de Alpedrete, Galapagar y Colmenarejo.

Este año, previsiblemente, no se

podrá renovar la Concordia entre el Consejo de la Mesta y el Ayuntamiento de Madrid. Las ovejas pastarán en los terrenos del municipio y los pastores se ahorrarán el pago de algo más de 50 maravedíes. Es el pacto que se venía cumpliendo desde hace más de 600 años. ■

El PSOE denuncia la eliminación de los caballos sementales

Según el Grupo Municipal Socialista, el equipo de Gobierno va a poner fin a un servicio centenario

E. R.
EL ESPINAR

El Grupo Municipal Socialista en el Ayuntamiento de El Espinar ha querido denunciar la eliminación de otro servicio: los caballos sementales, que "durante más de 100 años el Ayuntamiento ha tenido de una manera u otra para prestar servicio de cubrición al sector equino de la localidad". Estos animales se encuentran sueltos en las fincas municipales en las que los ganaderos de la localidad me-

ten a sus caballos, yeguas y vacas para pastar. Según los socialistas, "los más de 60 propietarios equinos que hacen uso de estas fincas se han quedado desde este mes de octubre sin esta posibilidad".

"Vamos a ser testigos de la desaparición de nuestra cabaña equina municipal, como actualmente la conocemos por la mala decisión de los que hoy tienen la máxima responsabilidad. En este momento, sólo hace falta adaptarse a la normativa de la Junta de Castilla y

León de equiparar el sector equino con cualquier otra especie ganadera, haciendo el seguimiento de determinadas enfermedades para así tener control real de las mismas y poder erradicarlas", exponen desde el PSOE de El Espinar.

Estos animales, propiedad del Ayuntamiento, cubrían todos los años a las yeguas de los ganaderos que decidían introducir sus animales en las fincas municipales. Los potros que nacían eran propiedad de los ganaderos que en la mayo-

ría de los casos los vendían para carne. "Los cierto es que año tras año cambian ciertas normativas y sólo hay que trabajar para que nuestros servicios municipales se adapten a ellas. Pues bien, en vez de adaptarse al nuevo plan equino, han decidido deshacerse de estos ejemplares, quitando así la posibilidad a todos aquellos vecinos que tienen un caballo de poder decidir si hacen o no uso de los sementales municipales", apuntan desde el Partido Socialista. ■

EL ESPINAR DE CERCA



JUAN ANDRÉS SAIZ

Un año robado

No hay actividad en mi pueblo que no esté contaminada por esta pandemia. Como un vendaval que no enseña su fin, se ha llevado por delante muchas de nuestras emociones colectivas. Repaso en el calendario las ausencias de las Semanas Culturales de San Eutropio y de La Estación, los conciertos de la Banda de Música, el 50 aniversario de la Asociación de Jóvenes, las verbenas de las fiestas, la llegada del Caloco al Portalón... Personalmente, lo que más me duele es haberme perdido la magia de ver crecer a mis nietos con sosiego, día a día.

Además, en estos meses han ocurrido demasiadas desgracias que aún tenemos dentro, sin digerir. Los días han seguido cayendo y ahora nos damos cuenta que muchos de nuestros seres queridos y cercanos ya no están aquí, ni lo van a estar nunca. No hemos podido ni despedirnos. Tampoco estoy seguro de que puedan volver los empleos y proyectos perdidos. Y no vale con decir que el año que viene nos desquitamos, porque lo que se va nunca vuelve. Siento que estamos ante un año robado, imposible de recuperar.

Prefiero transmitir desde aquí mis emociones optimistas a mis vecinos, ese es mi deseo, pero según avanza este año robado noto el desaliento. Necesitamos recuperar la ilusión, aunque para eso hace falta alguna realidad, no bastan los buenos deseos.

Aldeas Infantiles SOS
Un hogar y un futuro para 2.716 niños en España y Latinoamérica.
Asóciate o haz un donativo: 902 33 22 22
www.aldeasinfantiles.es

PROVINCIA

PALAZUELOS DE ERESMA

Zapatilleros por la igualdad

EL AYUNTAMIENTO REPARTE ESTE COMPLEMENTO ENTRE LOS ESCOLARES DE LA LOCALIDAD, DENTRO DE LA CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE IGUALDAD DE GÉNERO, CON EL OBJETIVO DE SEGUIR CONCIENCIANDO A LA POBLACIÓN

EL ADELANTADO
PALAZUELOS DE ERESMA

■ ■ ■ El Ayuntamiento de Palazuelos de Eresma reparte unos zapatilleros con el eslogan de 'igualdad' entre los escolares del municipio. El pasado jueves el concejal de Asuntos Sociales, Juan Manuel Martínez, se acercó a las instalaciones del CEIP La Atalaya de Palazuelos de Eresma, donde fue recibido por el director del centro, José Luis Ruano, para hacer entrega de los zapatilleros que ha elaborado el Ayuntamiento con los fondos del Pacto de Estado contra la Violencia de Género de la Subdelegación de Gobierno.

Así, cada uno de los escolares del municipio recibió este complemento con el que se pretende concienciar a la sociedad sobre la necesidad de combatir las actitudes que toleran la desigualdad hacia las mujeres con la finalidad de neutralizarlas.

Ya a principios de mes, con el inicio del programa de Deporte



El concejal de Asuntos Sociales repartió los zapatilleros entre los escolares.

E.A.

Social, se hizo entrega del zapatillero a los participantes de las modalidades de gimnasia de mantenimiento y yoga.

Esta acción forma parte de la Campaña de Sensibilización sobre Igualdad de Género del presente año y, entre otras, recoge actividades con las que se pretende llegar a todos los sectores de población; por ello, los más pequeños participaron este verano en los Talleres de Responsabilidad; el público adulto podrá disfrutar de un espectáculo de música el próximo mes de noviembre de la mano de Luisa y Cuco Pérez; los más jóvenes, ese mismo mes, contarán con teatro contemporáneo y acrobático a cargo de la compañía Titritirantes... Desde el Ayuntamiento consideran que todo esfuerzo es poco en la lucha contra esta lacra social y confían en que las pequeñas acciones lleven a la reflexión y a la sensibilización social. ■



Yo cuido nuestras aguas

“ Soy ganadera y me preocupo de que los estiércoles se usen como **abono**. Con mi **plan de gestión** controlo el destino de cada salida para que se use como fertilizante. Así **protejo las aguas subterráneas** de la contaminación por nitratos. Aguas que son el suministro de nuestras casas y de las fuentes de nuestras plazas. ”



medioambiente.jcyl.es

Junta de
Castilla y León

RELIGIÓN

EL AMBÓN

El equipo de Pastoral Universitaria inicia el curso



Como cada mes de octubre, el equipo de Pastoral Universitaria ha tenido esta semana su primera reunión para programar este nuevo curso.

Un equipo compuesto por estudiantes de los grados de Derecho, Publicidad y Educación, además de dos alumnos egresados que actualmente cursan un master trabajan ya en las líneas fundamentales de la actividad del curso.

recién iniciado, todos ellos dirigidos por Mar-
yan Martín en calidad de delegada de Pastoral Universitaria y profesora del campus María Zambrano.

Encuentros universitarios, marchas por la sierra, voluntariado, catequisis de Confirmación, tertulias... serán algunos de los pilares de su programación. Puedes seguir a Pastoral Universitaria en **instagram @puesegovia**

CÉSAR FRANCO (*)

«AQUÍ ESTOY, ENVÍAME»
Domingo del Domund

El lema del Domund para este año tiene aire profético. Recuerda la vocación de Isaías, cuando, después de haber sido purificados sus labios con un ascua encendida, dice a Dios: «aquí estoy, mándame». La disponibilidad del profeta es total ante la llamada de Dios. Es la misma disponibilidad de los apóstoles de Jesús cuando éste los llama: dejándolo todo, lo siguieron.

Es imposible ser miembros de la Iglesia y no estar disponibles a la misión. La llamada de Dios es imperiosa, no admite demoras. No podemos reducir el Domund a una colecta extraordinaria, a unas celebraciones litúrgicas especiales, o a testimonios emotivos de misioneros que acuden a las parroquias a contarnos su vida. Todo eso está bien. La misión ad gentes es mucho más.

En primer lugar, es tomar conciencia de que «aquí estoy». Soy yo, mi persona, quien es interpelada por la llamada de Dios. Estamos en el mundo con una misión, cada persona es misión. Dios cuenta conmigo para cooperar en la obra redentora de Cristo que se extiende generación tras generación. «Aquí estoy» significa reconocer que mi existencia es un regalo de Dios al mundo.

Solo quien toma conciencia de lo que significa existir como don y regalo de Dios a los hombres, puede decir con pleno sentido «aquí estoy».

En segundo lugar, la misión ad gentes implica decir «envíame». Nadie se da a sí mismo la misión ni la vocación. Ambas cosas unidas vienen de Dios. Somos llamados para ser enviados. Sólo así podemos realizar una misión que no es nuestra, ni en la que tenemos la iniciativa. Dios solo es quien envía y nos prepara para la misión con el don de la disponibilidad. Sin esta libertad, centrada en la voluntad de Dios, reduciríamos la misión a una empresa particular en la que me siento protagonista. No es así. El protagonismo en la Iglesia lo tiene el Espíritu Santo, que se sirve de los cristianos para llevar adelante la expansión del cristianismo. La disponibilidad al Espíritu Santo es, como dicen los Padres de la Iglesia, la actitud primordial del cristiano, de la que derivan las demás: fortaleza, ánimo apostólico, alegría, capacidad de entrega, fidelidad hasta el martirio.

Cuando pensamos en la misión, nos creemos importantes por lo que aportamos a países necesitados. Todo esto es verdad. Pero el primer beneficiado de la misión es el enviado por Dios. Su vida, en las manos de Dios, adquiere un sentido nuevo porque se convierte en

un signo de la misión de Cristo en el mundo. Así como Cristo, en cuanto enviado, es el signo del amor del Padre, así los enviados por Cristo son signos suyos y de su salvación. Lo dice claramente Jesús en el discurso de despedida: «Como el Padre me ha enviado, así os envío yo». Para vivir la misión en la Iglesia no podemos perder este horizonte que nos remite al Enviado por excelencia, Jesús, el Hijo de Dios. Identificarse con Cristo en su propia misión es necesario para ejercer la nuestra y olvidarnos de nosotros mismos para ser fecundos como el grano de trigo que cae en tierra. Las palabras de Jesús adquieren un sentido nuevo cuando las acogemos desde esta perspectiva. No existimos para que nos sirvan, sino para servir; no vivimos para conservar la vida, sino para perderla; no buscamos nuestra propia gloria, sino la de Dios; no somos dueños de ninguna parcela en la Iglesia, sino trabajadores de la viña del Señor; no ostentamos poderes mundanos, sino espirituales en orden a incorporar a los hombres a la Iglesia, Cuerpo de Cristo. En definitiva, somos enviados para testimoniar que Cristo ama al mundo y lo ha redimido con la entrega de sí mismo. Solo viviendo así podemos decir: «Aquí estoy, envíame».

—
(*) Obispo de Segovia.

JOSÉ M^a LÓPEZ LÓPEZ

EUTANASIA Y DIGNIDAD DE LA VIDA



En el debate público sobre la eutanasia la terminología se ha vuelto en ocasiones compleja, de modo que se ha llegado a oscurecer el tema sobre el que se discute. Por este motivo, hay que clarificar el significado de las palabras y expresiones. Según la definición de la Organización Mundial de la Salud y de la Sociedad Española de Cuidados Paliativos, la eutanasia es la provocación intencionada de la muerte de una persona que padece una enfermedad avanzada o terminal, a petición expresa de esta, y en un entorno médico. La eutanasia se considera como un modo de homicidio, que se da normalmente por compasión y en el contexto de una enfermedad.

Es importante lo de intencionada porque no existe eutanasia si no hay voluntad de provocar la

muerte. Que un paciente fallezca como consecuencia de una intervención médica arriesgada no es eutanasia, si ninguno de quienes intervinieron en ella pretendía que el enfermo muriera. Como lo es también no hacer distinciones entre eutanasia activa, que sería la que provoca la muerte del paciente mediante una acción o la pasiva, que sería la que la provoca mediante la omisión de una acción que debía haberse realizado y se ha dejado de hacer voluntariamente, queriendo que el paciente fallezca. Si ambas provocan voluntariamente la muerte del paciente, ambas son igualmente eutanasia, es decir, homicidio, y merecen la misma calificación ética.

Es frecuente escuchar tanto a los que defienden la eutanasia como a los que estamos en contra de ella, que lo importante es morir con dignidad. ¿Qué se quiere decir con esta expresión? Lo define bien el profesor

Gonzalo Herranz en un artículo titulado "Eutanasia y dignidad del morir":

"Las diversas actitudes que se dan hoy en torno a la relación entre dignidad y muerte del hombre pueden reducirse a dos posiciones polares.

La una proclama la dignidad intangible de toda vida humana, incluso en el trance del morir: todas las vidas humanas, en toda su duración, desde la concepción a la muerte natural, están dotadas de una dignidad intrínseca, objetiva, poseída por igual por todos: esa dignidad rodea de un aura de nobleza y sacralidad inamismibles todos los momentos de la vida del hombre.

La otra afirma que la vida humana es un bien precioso, dotado de una dignidad excelente, que se reparte en medida desigual entre los seres humanos, y que, en cada individuo, sufre fluctuaciones con el transcurso del tiempo, hasta el punto de que

puede extinguirse y desaparecer: la dignidad consiste en calidad de vida, en fundada aspiración a la excelencia. Cuando la calidad decae por debajo de un nivel crítico, la vida pierde su dignidad y deja de ser un bien altamente estimable. Sin dignidad, la vida del hombre deja de ser verdaderamente humana y se hace dispensable: esa vida ya no es vida. Entonces, anticipar la muerte es la solución apetecible cuando la vida pierde su dignidad.

Y, sin embargo, las actitudes pro-vida y pro-eutanasia coinciden en un punto capital: la condena del encarnizamiento terapéutico que, además de ser mala medicina, es un grave atentado a la dignidad del moribundo".

Me decanto por la primera concepción: que todas las personas poseen dignidad en sí mismas desde el principio al fin de la vida, al margen de la situación en la que se encuentren. De acuerdo con el Dr. Sulmasy: "La

esencia de la dignidad humana es nada más y nada menos que la estima y el honor que los seres humanos merecen simplemente porque son humanos. La dignidad humana no es algo subjetivo: nadie puede incrementar, disminuir o aniquilar a capricho su propia dignidad, y tampoco puede hacerlo con la dignidad de otro. Pretender prolongar siempre y a toda costa la vida meramente biológica humana es negar la verdad de la mortalidad humana y, por ello, actuar contra la dignidad humana. Del mismo modo, dar muerte a un paciente, aun cuando ya esté muriendo, viene a decir que la vida de ese hombre ha perdido todo significado y valor: pero eso es actuar contra la dignidad humana, pues esta no depende de la prestancia social, la libertad o el placer, sino del hecho de ser persona".

Tratando de aclarar ideas y actitudes. Seguiremos.

PUBLICIDAD

CULTURA CASTILLA Y LEÓN PROGRAMACIÓN CULTURAL **OCTUBRE_2020**



Toda la programación en la Comunidad y en cada una de sus provincias:

► cultura.jcyl.es/web/es/cultura-castilla-leon.html



Junta de
Castilla y León

BODEGAS CARRAMIMBRE

‘Carramimbre’, reconocido referente entre las bodegas Ribera del Duero

EN BODEGAS CARRAMIMBRE BUSCAN EL MEJOR SABOR Y LA MEJOR CALIDAD DE SUS VINOS, INVIRTIENDO EN ESFUERZO, PERSISTENCIA Y COMPROMISO. CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO SUS VINOS CUENTAN CON UNA PERSONALIDAD PROPIA, RECONOCIBLE Y MATIZADA POR CADA AÑADA

SARA SUÁREZ VELASCO
SEGOVIA

Bodegas Carramimbre — situada en el ‘Pago del Pingón’, a escasos tres kilómetros de Peñafiel, en la provincia de Valladolid— fue fundada en el año 1997 por tres amigos de la comarca, que de una forma indirecta estaban vinculados con el mundo del vino, y decidieron iniciar una nueva andadura empresarial en el sector vitivinícola.

En el año 2001 se incorporó a este proyecto Óscar Mendiluce como Director General, momento desde el que la bodega no ha parado de expandirse. Prueba de ello es que cuando se fundó la bodega eran tan sólo cuatro personas en plantilla mientras que en la actualidad son catorce. Del mismo modo, se ha pasado de las quince hectáreas de viñedos de los inicios a las sesenta a día de hoy.

En la actualidad, ‘Bodegas Carramimbre’ está en pleno proyecto de ampliación de cerca de dos mil metros cuadrados que constan de un edificio social, una sala de barricas y una nave de embotellado. Y a su vez se dotaría de ampliación de depósitos, embotelladora, equipos de frío, filtros de micro oxigenación, y toda la infraestructura necesaria para mejorar la calidad de sus vinos.

LA ACTIVIDAD de la bodega es la elaboración y comercialización de vinos con denominación de origen Ribera del Duero. La producción anual es de 1.200.000 kilos, lo que corresponde a 840.000 litros de las cuatro clases de vino que elabora Carramimbre: Carramimbre Roble, Carramimbre Crianza, Carramimbre Reserva y Altamimbre.

Todos estos vinos están elaborados con uva Tempranillo procedente de viñedo propio o controlado, lo que dota a los vinos de una personalidad propia y reconocible, matizada por las diferentes características de cada añada y empleando procesos de elaboración diversos en función del destino de los mismos.

LA FILOSOFÍA EMPRESARIAL de bodegas Carramimbre es la do-



Bodegas Carramimbre fue fundada en 1997 por varias familias muy arraigadas a los viñedos en la zona de Ribera del Duero.

FOTOS CARRAMIMBRE

tación de una personalidad propia a través de la calidad de los vinos. “De hecho, a día de hoy estamos muy involucrados en la elaboración de vinos alegres, frutales, divertidos y fáciles de beber, destinados a la gente joven que son el futuro del mundo del vino”, explica Mendiluce.

COMERCIALIZACIÓN. ‘Bodegas Carramimbre’ dispone de distribuidores en todas las provincias españolas siendo las principales zonas: las comunidades autónomas de Castilla y León, Andalucía, Galicia y Madrid. También hay que destacar que está presente en las principales cadenas de alimentación, así como en los diversos portales de venta *online* de vinos.

Además hay que resaltar que ‘Bodegas Carramimbre’ dispone de venta *online* desde su página web, siendo un tipo de comercialización en pleno auge.

EXPORTACIÓN. Actualmente, ‘Bodegas Carramimbre’ exporta un veinte por ciento de su producción, y está presente en un gran número de países. En concreto está en: Estados Unidos, México, Canadá, Venezuela,



Óscar Mendiluce, director general de Carramimbre, se unió al proyecto en el año 2001.

Brasil, Cuba, Puerto Rico, Alemania, Suiza, Suecia, Holanda, Bélgica, Dinamarca, Letonia, Austria, Francia, China y Emiratos Árabes.

NUEVAS TECNOLOGÍAS Y RECONOCIMIENTOS. Para Bodegas Carramimbre las nuevas tecnologías tienen mucha relevancia ya que facilitan y mejoran los procesos productivos.

“Si bien es cierto que la esencia del proyecto es tradicional, son muchas las herramientas que nos ayudan a controlar mejor estos procesos y tener un mejor conocimiento de los mismos. Desde tecnología de control de maduración en el viñedo —que informa sobre las necesidades de la planta—, así como la adaptación de los procesos a un mejor tratamiento en la bodega”, comenta Mendiluce, al tiempo que añade algunas de las distinciones o credenciales obtenidas tales como Carramimbre Crianza 2015 la ‘Decanter Asia Awards, 92 puntos’; Carramimbre Crianza 2016 ‘Decanter 92 puntos’, Altamimbre 2011 ‘Decanter, 91 puntos y Wine Enthusiast’ 91 puntos; Altamimbre 2014 ‘James Suckling’, 91 puntos y Altamimbre 2015 ‘Tim Atkin’, 91 puntos.



“Aunque la esencia del proyecto es tradicional, las nuevas tecnologías son muy relevantes ya que facilitan y mejoran los procesos selectivos”.

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Carramimbre Crianza.

Es un buen ejemplo de vino de la Ribera del Duero: de entrada es potente y luego muestra su elegancia y equilibrio.

En nariz se aprecian toques especiados de la barrica americana, vainilla especialmente, aunque es un vino que conserva aromas a fruta madura, caramelo y finos tostados de la madera. Al paladar se muestra muy equilibrado y sabroso. Es un vino amplio, equilibrado y con mucha persistencia. Para degustar ahora o en los próximos cinco años.

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a 25°, maceración pre fermentativa y posterior fermentación maloláctica en depósito. Crianza oxidativa en barricas de roble francés y americano durante doce meses de crianza reductiva en botella durante un mínimo de seis meses.



Altamimbre.

Es el buque insignia de la bodega, una edición limitada que sólo sale al mercado si la cosecha alcanza un alto nivel de calidad. Procede exclusivamente de dos pagos de la bodega de viñedos de más de cuarenta años que son mimados por el equipo técnico durante todo el año. Es la perfecta simbiosis entre equilibrio y elegancia.

Viñedo y uva seleccionada, fermentado en cuba de madera de roble francés a temperatura controlada, fermentación maloláctica y crianza de roble francés durante un periodo aproximado de quince meses.

Un vino muy característico de viñedo de grava y arenas con fondos de arcilla caliza, que le confiere una gran complejidad con toques minerales, con aromas a vainilla o coco propios de la crianza en barrica sin perder aromas a fruta negra y fruta madura. En boca, voluminoso y estructurado, con paso agradable y largo recuerdo.



LA EMPRESA

NOMBRE:

Bodegas Carramimbre

DIRECCIÓN:

Carretera N-122, Km 311
47300 Peñafiel, Valladolid.

TELÉFONO: 983 880623

SECTOR: Vitivinícola.

PÁGINA WEB:

www.carramimbre.com

CORREO ELECTRÓNICO:

carramimbre@carramimbre.com

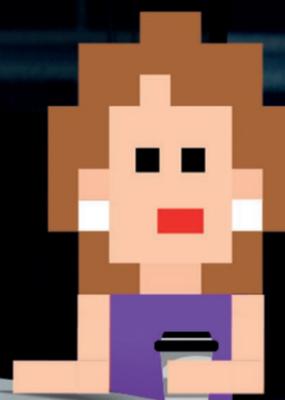
**Tu experta en evaluación de riesgos
nunca baja la guardia**

Descubre nuestro ecosistema gratuito de herramientas para empresas



Soluciona Empresas

Bankia



ENSAYO

Francisco de Montalvo un segoviano en la Corte de Carlos V

IGNACIO EZQUERRA REVILLA (*)
SEGOVIA

Pese al declarado propósito de ruptura representado por las Comunidades de Castilla y la implicación de la ciudad, su derrota no implicó el cese de la presencia de Segovia y los segovianos en el Consejo Real, el organismo encargado del gobierno y la justicia suprema en la Castilla moderna. Si el licenciado Pedro de Medina Garciavela fue nombrado para el mismo a poco de aplacado el movimiento, en plena adaptación del organismo a las demandas administrativas de los alzados, el testigo fue recogido unos años después por el licenciado Francisco de Montalvo. Con él se inició una serie de destacados personajes que, llegados al Consejo tras una ardua carrera, pusieron de manifiesto desde el organismo la influencia de Segovia en la construcción de la Monarquía Hispánica, en un periodo de importancia fundamental para ella, las décadas centrales del siglo XVI. Un tiempo en que se manifestó, también, un duro enfrentamiento entre distintos grupos de poder en la Corte, dirigidos por poderosos patrones. La administración y la política formaban entonces un conglomerado de difícil distinción.

Las primeras etapas de su carrera

El licenciado Francisco de Montalvo nació en Martín Muñoz de las Posadas en 1495. Incorporada la localidad al concejo de Segovia desde mediados del siglo anterior, pero dependiente en lo eclesiástico del obispado de Ávila, su ubicación próxima a Arévalo propició una permanente influencia de esta villa en la vida social y económica de Martín Muñoz, si se considera, además, la inexistencia en las edades medieval y moderna de los marcados límites representados por las circunscripciones provinciales propias del Estado Liberal. Una manifestación de tal relación fue el arraigo en Martín Muñoz de los Montalvo, uno de los cuatro linajes con ese apellido presentes en Arévalo. Colegial de San Bartolomé en Salamanca, se licenció en Cánones y pasó a ocuparse de una cátedra de esta materia en la Universidad, tarea a la que se añadió en 1532 la de juez metropolitano del arzobispado de Santiago en Salamanca. Este cometido hizo patente la protección recibida de Juan de Tavera, poderoso patrón cortesano que acumulaba la mitra compostelana a la presidencia del Consejo Real, así



Soportal, plaza de Martín Muñoz.

como su aptitud para la tarea judicial, que significó su paso como oidor a la chancillería de Granada en 1533.

Pero su acceso a la Corte se debió a Fernando de Valdés, quien sucedió a Tavera en la presidencia de Castilla en 1539. Falto de clientes, impulsado a la presidencia de Castilla solo por el deseo de Carlos V de evitar el monopolio del poder en la persona del cardenal Tavera durante el viaje que emprendió entonces a los Países Bajos, Valdés emprendió un reclutamiento discreto de ministros que le ayudaran a consolidarse en la Corte. El inmediato encargo a Martín Tristán Calvete de una inspección a la chancillería de Granada estuvo relacionado con este propósito y de la misma fue resultado la promoción

MONTALVO MOSTRÓ UNA VIRTUD MUY VALIOSA PARA NAVEGAR EN EL GOLFO DE LOS NEGOCIOS CORTESANOS: LA ADAPTACIÓN A UNA SITUACIÓN POLÍTICA SIEMPRE CAMBIANTE

del licenciado Francisco de Montalvo a la plaza de alcalde de Casa y Corte en noviembre de 1540. No era un mal destino en la Corte, puesto que se convertía así en uno de los cuatro ministros encargados de la justicia y

el abastecimiento en ella, entre otras funciones.

La llegada al Consejo Real de Castilla

Una vez en la Corte, el Consejo quedaba más a mano. El 6 de julio de 1544 era publicado el título del licenciado Francisco de Montalvo para el Consejo Real, tomando desde entonces parte activa en la política patrocinada por su Presidente. Con todo, Montalvo mostró una virtud muy valiosa para navegar en el golfo de los negocios cortesanos: la adaptación a una situación política siempre cambiante. Sustituido Valdés en la presidencia por Hernando Niño (1546), se apresuró a recomendarle a su deudo Diego de Espinosa, naci-

do como él en Martín Muñoz. Una breve referencia genealógica permite aclarar no sólo el grado que unía a Francisco de Montalvo y Diego de Espinosa, sino la señalada integración de Martín Muñoz, Arévalo, y los lugares limítrofes en un espacio común. De hecho, el linaje Espinosa de Martín Muñoz de las Posadas debía su nombre a Martín González de Espinosa, caballero originario de Espinosa de los Caballeros, lugar de la comarca. Una vez radicada la familia en Martín Muñoz, su nieto Pedro de Espinosa tuvo dos hijos, Diego de Espinosa el Viejo y María de Espinosa. El primero casó con Catalina de Arévalo, siendo el segundo de sus cuatro hijos el afamado Cardenal, Presidente de Castilla e Inquisidor General Diego de Espinosa. En cuanto a María, contrajo matrimonio con Juan de Montalvo, natural de Arévalo, cuyo hijo fue el licenciado Francisco de Montalvo. La inmediata designación de Diego de Espinosa como provisor en el obispado de Sigüenza, que ejercía el nuevo Presidente, puso de manifiesto la gran capacidad de mediación de la que por entonces gozaba Montalvo, germen de la fulgurante carrera administrativa de Espinosa, como ha destacado el profesor Martínez Millán.

Desde un principio, los asuntos de los que se encargó como consejero fueron de importancia. Consta que junto con el Doctor Escudero y los licenciados Alderete y Galarza le fue especialmente confiado un sensible asunto indiano, la sentencia contra Hernando Pizarro por haber dado muerte al adelantado Don Diego de Almagro. A su vez, la señalada capacidad de adaptación de Montalvo fue compatible con el mantenimiento de la fidelidad a Valdés. De hecho, una vez nombrado este Inquisidor General (1547), el Emperador trató de superar su reticencia a que ciertos miembros del Consejo Real tuviesen plaza al mismo tiempo en el de Inquisición proponiéndole la entrada en este de sus protegidos, caso de los licenciados Galarza y Francisco de Montalvo. Carlos V consideraba necesaria la asistencia de miembros del Consejo Real en la Suprema, por motivos que definían con paulatina claridad la coyuntura confesionalista que iba afrontando la naciente Monarquía Hispánica, es decir, la creciente confusión entre el ámbito temporal y el espiritual propia de ese contexto. Caso del surgimiento en el Consejo de Inquisición de negocios "que tocan a la gobernación del



Vista general de Martín Muñoz de las Posadas.

reino”, como eran principalmente el número y las exenciones gozadas por los ministros, oficiales y familiares de la institución en las diferentes ciudades, villas y lugares de Castilla. De esa presencia se esperaba una resolución de los asuntos “en más conformidad de todos”. Por entonces, las diferencias suscitadas en la materia entre los inquisidores de Granada y la chancillería de la ciudad fueron, a ojos del Emperador, motivo adicional para la incorporación de ambos consejeros a la Suprema, especialmente si se tiene en cuenta la experiencia granadina de Montalvo. Aunque terminó incorporado a la Suprema, en marzo de 1550 fallecía, sin lograrse la resolución teórica de estas controversias hasta que una Cédula Real de 10 de marzo de 1553 fijó un número concreto de familiares inquisitoriales según la población de cada localidad.

Un linaje salpicado por la disputa política

En las coordenadas domésticas propias de la monarquía moderna, y al margen de la altura política alcanzada, el licenciado Francisco de Montalvo tuvo el mérito de contribuir a la creación de una red de apoyo mutuo de orden familiar que le sobrevivió y que no se limitó al afamado Diego de Espinosa. Entre los hijos y deudos que dejó destacó Jerónimo de Montalvo, sobrino del cardenal, cuya hija casó con el depositario general don Francisco de Barriónuevo Peralta. Por su parte, su nieto don Gómez de Montalvo, caballero de Santiago, redujo de cuatro a tres las ramas de los Montalvo de Arévalo al casarse con la única

hija del licenciado Hernán Martínez de Montalvo, a su vez miembro del Consejo Real. Con el tiempo, esa red formó parte del partido *castellano*

margin de la memoria y el honor del linaje de Montalvo, con toda seguridad por su responsabilidad en el impulso de Espinosa.

Como ha investigado Pedro M. Cátedra, en el año 1577, momento culminante de esa disputa, se publicó sin licencia un pliego suelto impreso de amplia difusión, *Caso admirable y espantoso subzedido en la villa de Martín Muñoz de las Posadas, víspera de la Santísima Trinidad,...*, que los demonios llebaron un mal christiano en hueso y en carne, en el que se describían los últimos y sobrenaturales momentos de un importante letrado que había vendido su alma al diablo por el éxito profesional. Pese a su carácter ficticio, su protagonista recordaba poderosamente a un personaje real vinculado con la familia. Se trataba del licenciado Gutiérrez, abogado nacido en la villa, ejerciente en Segovia, y también fallecido en Martín Muñoz en noviembre de 1576. El pliego motivó

la denuncia de Bernardino de Montalvo, padre de Gaspar Gutiérrez de Montalvo, heredero del licenciado. Cabe interpretar esta publicación en el contexto de la disputa política cortesana, que no tardaría en desembocar en la detención del famoso secretario Antonio Pérez. Y autorizaba a echar calumnia y descrédito sobre el oponente, especialmente si permitía crear sospechas en el orden religioso, campo en el que los *castellanistas* presumían de radicales defensores de la ortodoxia.

Si el licenciado Francisco de Montalvo obró con éxito para proyectar su entorno local y familiar en la Cor-



Pintura en las puertas del depósito de manuscritos de la Biblioteca de la Universidad de Salamanca, Martín de Cervera 1614.

nista en la Corte española, heredero de los principios políticos del Cardenal Espinosa, así llamado por la importancia que concedían a Castilla como modelo de organización del conjunto de la monarquía. Tales principios pasaban por la iniciativa dada al poder temporal en el impulso y protección de la reforma católica tras la conclusión del Concilio de Trento. No es de extrañar que, en consecuencia, surgiese un grupo político contrario amparado por la Sede Apostólica, que la crítica histórica conoce como *papista*, y que en adelante la Corte acogiese una dura lucha política, que no dejó al



Iglesia de la Asunción y plaza de Martín Muñoz de las Posadas.



Diego de Almagro, por Domingo Mesa.

te, principalmente en la persona de su conterráneo el licenciado Diego de Espinosa, este llegó a absoluto dominador de ella mediante la imposición de una política confesionalizadora. Los límites de la misma, relacionados con la rigidez con que fue aplicada, obligaron a Felipe II a encomendar su corrección al afamado jurista y eclesiástico Diego de Covarrubias, quien, si bien no era de cuna segoviana, afrontó el encargo

mientras era al tiempo obispo de Segovia. Por consiguiente, tres personajes profundamente relacionados con Segovia tuvieron por entonces un protagonismo destacado en el retablo cortesano, hecho que invita a dedicarles una serie de breves semblanzas desde las páginas de El Adelantado, iniciada con la presente.

— — —
(* Investigador (IULCE-UAM/CE-DIS-UNL).

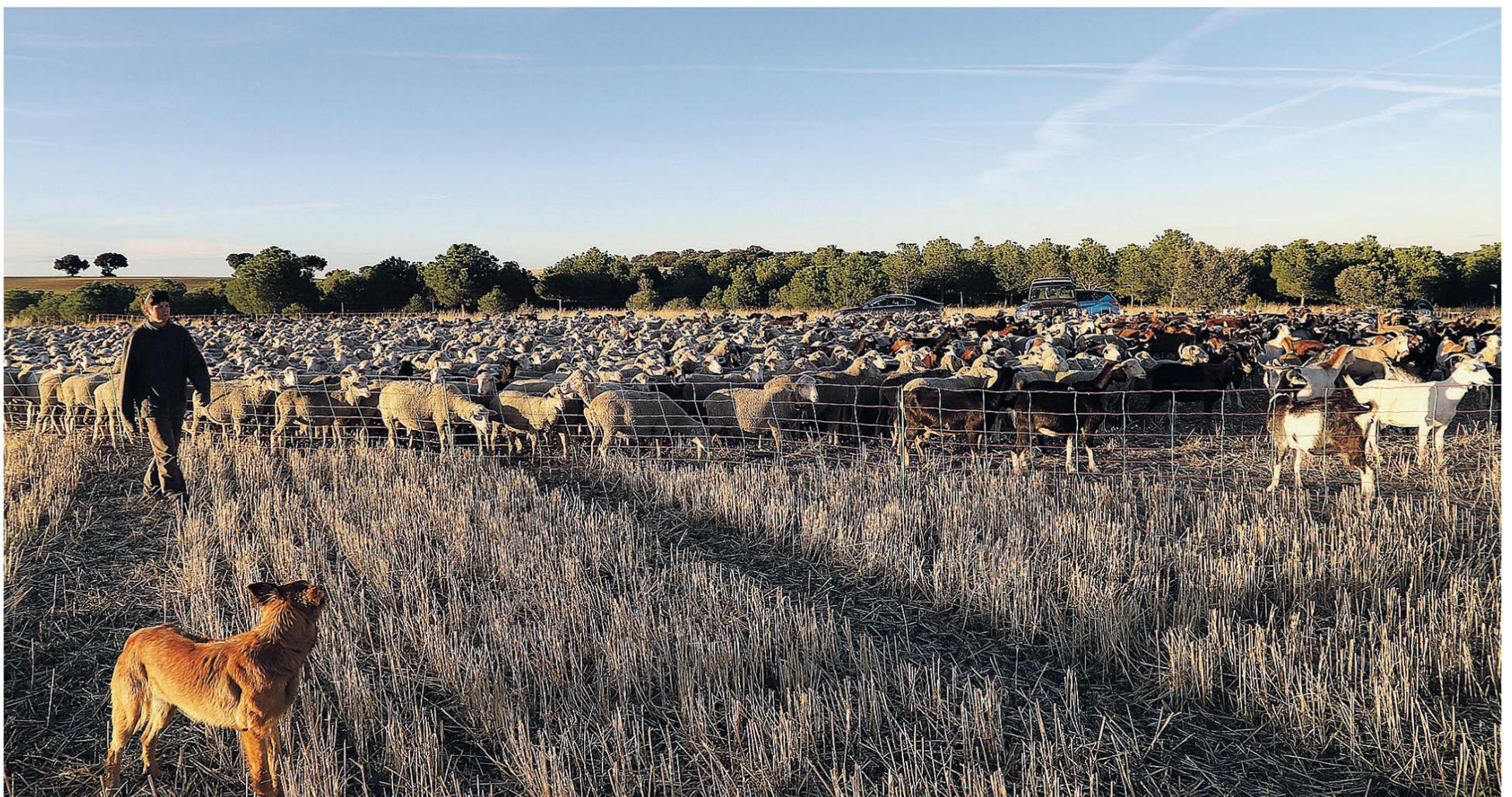
SEGOVIA


 INSTITUTO DE LA CULTURA TRADICIONAL SEGOVIANA
 MANUEL GONZÁLEZ HERRERO

TRIBUNA BENITO ARNÁIZ ALONSO (*)

LOS ÚLTIMOS TRASHUMANTES RECORREN LA PROVINCIA DE SEGOVIA

LA TRASHUMANCIA, UNA ACTIVIDAD GANADERA SOSTENIBLE Y UN PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL A PRESERVAR



Antes de salir de trashumancia el ganado se estabula y se forma el rebaño.

BENITO ARNÁIZ ALONSO

En torno a los días de la celebración del Pilar un grupo de cuatro pastores con un rebaño de mil doscientas cabezas, entre ovejas y cabras, acompañados por perros mastines y careadores, recorren el occidente de la provincia de Segovia. Baján desde los puertos de la cordillera Cantábrica por la Cañada Real Leonesa Oriental que conectará con la Cañada Real Soriana Occidental en el termino de Villacastín para atravesar posteriormente la sierra de Guadarrama y adentrarse en la Comunidad de Madrid y circular por sus principales arterias urbanas, históricas vías pecuarias. Desde allí llegarán a las dehesas de Extremadura para aprovechar los pastos durante el invierno y los primeros meses primaverales.

Este grupo de personas, a cuya cabeza está Jesús Garzón, son expertos pastores, entre los que se encuentra una joven geógrafa, todos

ESTE MODELO DE VIDA NÓMADA PARA APROVECHAMIENTO DE LOS PASTOS
CONSTITUYÓ UNA DE LAS BASES ECONÓMICAS DESDE FINALES DE
LA EDAD MEDIA HASTA LA ÉPOCA MODERNA POR LA PRODUCCIÓN LANERA
DE GRAN CALIDAD Y CASI EXCLUSIVA DE ESPAÑA

ellos diestros en su oficio y conocedores del territorio, interiorizado como vivencia y como espacio laboral. Desarrollan una actividad que desde hace siglos han venido realizando numerosos pastores desplazándose por puertos, montes, páramos, campiñas y dehesas, para aprovechar, según las estaciones anuales, los pastos más favorables. El trabajo de estos pastores que recorren en estas fechas gran parte de la Península Ibérica, además de continuar una práctica ganadera histórica, es un alegato en defensa de la trashumancia como práctica hoy en día viable y una acción peda-

gógica que desarrollan con su presencia y con las explicaciones que ofrecen en alguna de las localidades por la que pasan.

Práctica ganadera, que imita el desplazamiento de las especies naturales libres, y que estuvo fuertemente protegida desde que en 1273 Alfonso X creara el Honrado Concejo de las Mesta, para facilitar su movilidad por el territorio concediendo diversas prerrogativas y diseñando una red de caminos, hasta 1836, en el que desaparece esta institución. Con posterioridad se continuó con esta práctica casi sin alteración hasta la segunda mitad

del siglo XX en el que la generalización de otros medios de transporte del ganado, ferrocarril o carretera, y los cambios en las explotaciones ganaderas, con predominio de la estabulada, han supuesto la práctica desaparición de la trashumancia.

Este modelo de vida nómada para aprovechamiento de los pastos constituyó una de las bases económicas desde finales de la Edad Media hasta la época Moderna por la producción lanera de gran calidad y casi exclusiva de España. En torno a la misma se ha generado un elenco patrimonial excepcional, integrado por las infraestructuras camineras

- cañadas reales, como itinerarios principales, y cordeles y veredas como caminos de menor dimensión que confluían en las principales arterias-, construcciones vinculadas a estas vías - puentes, fuentes y abrevaderos, descansaderos, esquileo -, intercambios culturales entre diversos territorios - tradición oral, creencias, conocimientos -, o vínculos sociales. Pero estas prácticas han supuesto también una explotación sostenible del medio natural, de manera que el pastoreo del ganado ha contribuido al mantenimiento de la diversidad de las especies vegetales, con la regulación estacional de las dehesas mediante el aprovechamiento y control de crecimiento de los pastos y el abonado fertilizador del terreno. El transporte del ganado en vehículos o su masiva estabulación implica un desequilibrio en el mantenimiento de los ecosistemas de dehesas y pastos

NUESTRO COCHINILLO



SEGOVIA

El porcino, un sector estratégico para la economía segoviana

En la actualidad, existen 700 centros de producción en activo en la provincia, lo que se traduce en 3.000 empleos directos en explotaciones y 5.000 indirectos

SARA SUÁREZ VELASCO
SEGOVIA

El sector porcino segoviano tiene una importancia clave en la economía de la provincia de Segovia. En la actualidad cuenta con más de 700 centros de producción en activo, con un censo aproximado de 135.000 reproductoras. Además de existir en nuestra provincia cerca de cien industrias cárnicas y doce fábricas de pienso.

Todo esto se traduce en 3.000 empleos directos en las granjas de porcino y cerca de 5.000 empleos indirectos en las industrias y actividades vinculadas al sector: fábricas de pienso, industria de transportes, empresas comercializadoras, de servicios, industrias transformadoras...

También hay que resaltar que el sector porcino es el primer consumidor de los cereales producidos por los agricultores de nuestra propia región, lo que aporta un valor añadido. Y que doce de las veinte empresas de mayor facturación de nuestra provincia están vinculadas con el sector porcino, por lo que se trata de un sector estratégico para la economía segoviana.

Entre otras cuestiones reseñables del sector hay que resaltar que la mayor parte del empleo y de la actividad económica se genera en el medio rural contribuyendo de esta manera a luchar contra el principal reto de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, la despoblación.

Los ganaderos de porcino de nuestra provincia están produciendo alimentos seguros bajo los estándares más exigentes que existen a nivel mundial, —que son los de la Unión Europea— y por lo tanto, la actividad porcina es una de las acciones más reguladas pues está sometida a una amplia normativa tanto a nivel europeo, como estatal, autonómico y local en materias concretas como la sanidad y el bienestar animal, la seguridad alimentaria y medio ambiente.

LA MAYOR PARTE DEL EMPLEO Y DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL SECTOR PORCINO SE GENERA EN EL MEDIO RURAL CONTRIBUYENDO DE ESTA MANERA A FIJAR POBLACIÓN Y POR LO TANTO LUCHANDO CONTRA EL PRINCIPAL RETO DE CASTILLA Y LEÓN, LA DESPOBLACIÓN

Debido a toda esta exigencia y control, en la provincia existe un modelo de producción especializado, altamente cualificado y profesionalizado que apuesta tanto por la innovación como por la calidad.

En lo que respecta a la gestión de purines, en los últimos años el sector porcino de la provincia de Segovia ha acometido importantes inversiones para mejorar la gestión



El sector porcino segoviano tiene una importancia clave en la economía de la provincia de Segovia.

con cambios en los sistemas de alimentación, tratamiento y equipos de distribución de purines. En la actualidad se están transformando los sistemas de aplicación para reducir las emisiones y olores en el momento de la aplicación del purín a las tierras agrícolas.

Y es que la correcta valoración agrícola de los purines y estiércoles de abono en agricultura es y segui-

rá siendo la mejor alternativa como así lo promueve la propia Unión Europea. En este aspecto, Segovia tiene suficiente base agraria para gestionar correctamente los estiércoles producidos en las explotaciones ganaderas de la provincia. Aún así, el sector porcino de la provincia de Segovia siempre ha estado abierto a nuevas iniciativas para mejorar la gestión medioambien-

tal de las explotaciones tratando de incorporar las mejores tecnologías disponibles en cada momento.

ANIVEL NACIONAL. El sector porcino español tiene una notable relevancia en la economía del país ya que supone en torno al 14% de la producción final agraria. Dentro de las producciones ganaderas, el sector porcino ocupa el primer lu-

... contigo desde 1.981

NUTRIGANSE

NUTRICIÓN GANADERA SEGOVIANA

Email: atencionalcliente@nutriganse.com

Tlf. 921 59 43 22



gar en cuanto a su importancia económica, alcanzando cerca del 39% de la producción final ganadera.

A nivel mundial, España es la cuarta potencia productora —después de China, Estados Unidos y Alemania—, mientras que a nivel europeo ocupa el segundo lugar en producción con un 19% de las toneladas producidas, y el primero en censo, con cerca del 21% del censo comunitario, según los últimos datos facilitados por EUROS-TAT y SG Análisis, Coordinación y Estadística, MAPA.

Durante los últimos años el sector porcino ha crecido exponencialmente tanto en producción como en censos y en número de explotaciones, gracias al empuje de los mercados exteriores apoyado a su vez en la competitividad del sector en el mercado mundial.

Este incremento de la producción, ha aumentado la ya elevada tasa de autoabastecimiento lo que convierte a la exportación en un elemento esencial para el equilibrio del mercado. Con una balanza comercial muy positiva, España se ha consolidado como segundo mayor exportador de porcino de la Unión Europea, solo por detrás de Alemania, aumentado espectacularmente las exportaciones a terceros países, especialmente China y otros del Sudeste Asiático ■.

La exportación, clave para el equilibrio del mercado

A pesar del descenso registrado en lo que va de año en el número de exportaciones del sector porcino tanto a nivel nacional, como regional o local, la exportación es esencial y registra unas cifras sustanciales y esenciales para la economía

SARA SUÁREZ VELASCO
SEGOVIA

Las exportaciones españolas de animales vivos de porcino, en toneladas, correspondientes al 2019 ascienden a 117.975 en España. De las cuales, 9.967 toneladas pertenecen a Castilla y León, y de éstas 2.655 toneladas a la provincia de Segovia, según los últimos datos facilitados por INTERPORC.

Comparando los datos registrados por este sector —de enero a julio de 2019 con el mismo periodo, de enero a julio 2020— el número de exportaciones de animales vivos de porcino ha disminuido considerablemente con una variación de -9,7% a nivel nacional.

Las cifras correspondientes a la Comunidad Autónoma de Castilla y León y a la provincia de Segovia son aún peores que las nacionales, con unas variaciones de -33,7% y 21,5%, respectivamente.

Respecto a las exportaciones del sector porcino, en toneladas, —sin contabilizar los animales vivos—, la variación de lo que va de año res-

EXPORTACIONES ESPAÑOLAS ANIMALES VIVOS DE PORCINO (TONELADAS)	Enero a Julio 2019			Enero a Julio 2020			% Variación Enero-Julio 2020/ Enero-Julio 2019		
	TOTAL ESPAÑA	Castilla y León	Segovia	TOTAL ESPAÑA	Castilla y León	Segovia	TOTAL ESPAÑA	Castilla y León	Segovia
Reproductores de raza pura	393	0	0	157			-60,0%		
De peso inferior o igual a 50 Kgs	1.718	431	8	704	259		-59,0%	-39,9%	-100,0%
De peso superior o igual a 50 kgs	66.678	5.408	1.493	61.271	3.614	1.178	-8,1%	-33,2%	-21,1%
TOTAL ANIMALES VIVOS DE PORCINO	68.789	5.839	1.501	62.132	3.873	1.178	-9,7%	-33,7%	-21,5%

Fuente: INTERPORC a partir de DATACOMEX (AEAT)

pecto al mismo periodo del ejercicio anterior, las cifras registradas en la provincia de Segovia no son nada halagüeñas.

Todos los sectores han registrado una variación negativa: las carnes de -20,5%; el tocino -24,8%; jamones y paletas curados -15,2%; panceta salada y/o ahumada -11,5%; embutidos curados y cocidos -2,2%; y preparaciones y conservas un -45,8%. A excepción del valor positivo de los jamones

y paletas cocidos, con un 21,2%.

Analizando estas cifras quedan patentes los efectos que la pandemia provocada por la covid-19 ha ocasionado en este ámbito, al igual que en el resto de sectores de la economía segoviana, bastante resentidos.

Aún así, el sector porcino tiene una relevancia notable en la economía segoviana, pues en un año normal, como fue el 2019 las cifras registradas en dicho sector son só-

lo una muestra de la importancia de esta locomotora en la economía de nuestra provincia.

En cifras, la producción de carne de porcino en toneladas en la provincia de Segovia durante el año 2019 ascendió a 23.080 toneladas. De las cuales, 19.633 son de consumo industrial y 3.447 de consumo directo. De estas 3.447 toneladas, 2.978 eran lechones — con un peso medio de 5,35 kilos— y 469 cebo — con 107,62 kilos de media—.



En **El Cochinillo Segoviano S.L.** nos dedicamos a la producción y distribución de **Cochinillos de Segovia**, con un amplio catálogo de formatos.



En nuestra web

www.cochinillosegoviano.com

encontrarás todos nuestros productos

PORTES GRATIS
usando el código
ELADELANTADO

*Promoción válida hasta 31-12-2020



C/Salamanca, 25-28 Pol. Industrial
40560 **Boceguillas** (Segovia)

Info@cochinillosegoviano.com
www.cochinillosegoviano.com

921 10 19 19
672 40 36 00

SEGOVIA

José Ramón Marinero, gerente de la Asociación para la Promoción del Cochinillo Segoviano

“Desde PROCOSE estamos trabajando para conseguir que el cochinillo se declare BIC y la consecución de protección de la Indicación Geográfica Protegida”

“El cochinillo es un signo de identidad de Segovia y, por lo tanto, forma parte de su cultura”

SARA SUÁREZ VELASCO
SEGOVIA

■ El cochinillo asado es un plato referente de la gastronomía española que se identifica irremediamente con Segovia. Por esto es tan importante la apuesta por su calidad y con este motivo se consiguió en febrero del año 2002 la protección de calidad bajo la Marca de Garantía ‘Cochinillo de Segovia’ —una concesión que es fruto del esfuerzo de ganaderos, mayoristas, mataderos, hosteleros segovianos e instituciones a lo largo de los años para conseguir un producto único, sometido a altos parámetros de calidad, que garantice al consumidor su autenticidad—.

Para conocer de primera mano cómo se encuentra el sector, EL ADELANTADO conversa con Jo-

sé Ramón Marinero, gerente de PROCOSE, la Asociación para la Promoción del Cochinillo Segoviano, que vela por dicho producto.

—¿Qué peso tiene el sector porcino en el sistema agroalimentario segoviano?

— En nuestra provincia, el sector porcino es muy importante a día de hoy. Es más, hace tan sólo unos años Segovia era una ‘potencia’ en cuanto a la producción de cerdos, pues éramos la segunda o la tercera provincia a nivel nacional.

—¿Y el cochinillo? ¿Cuántos se han consumido en los últimos años en Segovia?

—En los últimos años la producción de cochinillos en Segovia para la Marca de Garantía se encuentra alrededor de 200.000 cochinillos anuales. Esta ci-



Los cochinillos anuales que se comercializan bajo la Marca de Garantía está entre 125.000 y 130.000 cochinillos.

fra se ha superado durante algunos años, —como en el 2016 que se alcanzaron 206.000 cochinillos— y no se ha llegado a alcanzar en otros —como en el 2019, con 193.000 cochinillos—.

Respecto al número de cochinillos fuera de la marca es

un dato del que tenemos menos referencias constatadas pero estimamos que pueden ser en torno a 25.000-40.000 cochinillos al año, dependiendo del precio del lechón y la demanda de cochinillos en las Navidades.

Hay que resaltar, que dentro

de la Marca de Garantía no todos los cochinillos que llegan al matadero son válidos para la Marca —nos encontramos en un 30-35% de no calificación—, por lo que los cochinillos anuales que se comercializan amparados bajo la Marca de Garantía está en-



GEGASE, S.L.

AL SERVICIO DEL GANADERO

Gremio del cuero 14 nave 7 • 40195 Pol. Ind. Hontoria (Segovia)
Tel. 921 44 71 85 • Móvil 609 207 880 • e-mail: gegase@gegase.es



“La Covid-19 nos afecta directamente porque el consumo principal de cochinillo es en la restauración”, asegura Marinero.

— Nos afecta de una manera muy directa teniendo en cuenta que el cochinillo es un producto muy específico de esta ciudad y su consumo principal es en la restauración. Por lo tanto, si a consecuencia de esta pandemia la restauración está cerrada o el número de visitantes y turistas es inferior al de otros años, el consumo del cochinillo cae en la misma proporción.

—¿Cuántas explotaciones ganaderas o criadores de cochinillo tiene nuestra provincia?

—Ganaderos dedicados en exclusividad a la producción de cochinillos son prácticamente los inscritos en nuestra Marca de Garantía, es decir entre 55-60 explotaciones. El resto de cochinillos se producen en explotaciones cuya principal actividad es la de producir cochinillos con destino a cebo.

¿Qué peso tiene en nuestra provincia la exportación de cochinillo?

—En el último año, la venta de cochinillos Marca de Garantía en el sector ganadero ha supuesto un movimiento de cinco millones de euros.

Actualmente no se exporta cochinillos Marca de Garantía en fresco porque acaba de incorporarse a los formatos de presentación el cochinillo segoviano congelado, —formato que abrirá nuevos mercados en terceros países—.

Si que se está exportando el cochinillo segoviano preasado pero de manera muy testimonial aunque de gran recorrido en un futuro.

—¿Cuál es el balance del último ejercicio, 2019?

— El balance con el que se cerró el año 2019 fue muy bueno: 193.000 cochinillos sacrificados, de los cuales fueron calificados 123.000 cochinillos y consu-

midos en restaurantes inscritos a la Marca de Garantía 50.000 cochinillos.

Además, se presentaron nuevos y ambiciosos proyectos para los próximos años que ahora vamos a tener que posponer hasta recuperar el ‘tono’ de años anteriores.

—¿Cuál sería el balance de este 2020 en comparación con estos datos de 2019?

—Pues sobre todo hay que tener en cuenta que la Marca de Garantía ha estado unos meses en los que el sacrificio y la calificación ha sido del 30% respecto al mismo mes del año anterior. Y del 0% respecto al consumo en restaurantes.

Actualmente nos estamos moviendo alrededor del 60% respecto al sacrificio y la calificación, y del 50% respecto al consumo en restaurantes.

“HAY QUE DESTACAR LA ACCIÓN SOLIDARIA PROMOVIDA POR ZOETIS, QUE ADQUIRIÓ 6.000 CUARTOS DE COCHINILLOS, 1.500 PIEZAS, EN PLENA PANDEMIA Y LOS HICIERON LLEGAR A SEIS COMEDORES SOCIALES DE LA COMUNIDAD DE MADRID, A LOS MÁS NECESITADOS”

—¿De qué factores depende la calificación del cochinillo?

—Las características que debe tener un cochinillo para ser calificado como ‘Cochinillo de Segovia’ son las que recoge el Reglamento de Uso, y para que el criterio de calificación no varíe de una época a otra y sea siempre el mismo, la Marca de Garantía dispone de técnicos cualificados cuya función es la de comprobar diariamente en

cada uno de los mataderos donde se sacrifican cochinillos para la Marca: peso, conformación, hechuras, defectos, documentación... de tal manera que la calificación sea uniforme.

—El 2019 fue récord para ‘Los Cinco Días del Dorado’ con un consumo de 6.200 raciones. ¿Qué datos se han registrado este 2020?

—Pues hasta esa fecha el año iba muy bien. De hecho, ‘Los Cinco Días del Dorado’ se celebraron del 3 al 7 de febrero de 2020 y el consumo de raciones en esta semana superó las 7.000 unidades —por lo que se convirtió en la cifra récord de las quince ediciones que llevamos celebradas—.

—Entre otros objetivos, desde PROCOSE están trabajando por conseguir que el cochinillo, producto vinculado con la cultura e historia de Segovia, sea declarado Bien de Interés Cultural, BIC. ¿Cómo se encuentran estos trámites? ¿De qué dependen? ¿Y su consecución que beneficios aportaría?

—Disponemos de una memoria previa que se ha presentado en la Junta de Castilla y León, desde donde nos comentaron que la tramitación es lenta y que hay expedientes de solicitud sin resolver de años atrás, por lo que cuando nos llegue el momento de que los técnicos estudien nuestra memoria preliminar retomaremos el trabajo y el objetivo.

El beneficio que aportaría es enorme teniendo en cuenta que nosotros consideramos que el Cochinillo de Segovia no es tan sólo un plato excepcional en cuanto a los placeres gustativos se refiere sino que consideramos que el Cochinillo forma parte de esta ciudad y es un signo de identidad para Segovia, y por lo tanto para parte de su cultura.

tre 125.000 y 130.000 cochinillos al año.

Y en cuanto al consumo, hay que destacar que sigue la misma línea que la producción y la calificación ya que es el consumo de cochinillos en la hostelería lo que hace que la producción suba o baje. En los res-

taurantes de Segovia inscritos en la Marca de Garantía se consumen el 40-45% de los cochinillos calificados.

—¿Y en este 2020 como está siendo su consumo? ¿De qué forma ha afectado la Covid-19 al sector porcino segoviano, y en concreto del cochinillo?



Mesón de Candido

PLAZA DEL AZOGUEJO, 5-SEGOVIA
921 425 911

candido@mesondecandido.es
www.mesondecandido.es

SEGOVIA

Por lo tanto, la protección del Cochinillo no sería únicamente como plato gastronómico sino como valor cultural también.

—También están inmersos en la petición de protección de la Indicación Geográfica Protegida, IGP, del Cochinillo de Segovia.

—Este ambicioso proyecto no ha parado durante la pandemia. Seguimos trabajando en colaboración con la Estación Tecnológica de la Carne, quien se está encargando de la caracterización de nuestro producto, y desde aquí estamos trabajando respecto a todo lo relacionado con la historia y el vínculo del producto y el entorno.

—¿Cómo han sufrido nuestros ganaderos durante la pandemia y cómo se encuentra el sector en la actualidad?

—Los primeros momentos de la pandemia fueron muy duros ya que las granjas no pueden parar de sacar cochinillos. Y la entrada en vigor del Estado de Alarma fue tan inminente que no tuvimos tiempo de reacción.

Aún así, los operadores de nuestra asociación, en su inmensa mayoría, hicieron un ejercicio de responsabilidad y se comprometieron a sacar los cochinillos sin saber muy bien cual iba a ser su destino.

Trascurridas dos o tres semanas desde el decreto de Estado de Alarma, el mercado se reajustó, se aprobaron excepciones a la hora del cumplimiento del Reglamento de Uso que afectaba al sector productor principalmente, y pudieron sacar cochinillos con destino diferente a la Marca de Garantía.

Desde abril hasta la actualidad, el sector ganadero, mayorista y matadero se ha ido adaptando a esta situación, han podido seguir trabajando y esperan que la pandemia sea controlada para



En la provincia de Segovia hay entre 55 y 60 explotaciones, dedicadas en exclusividad a la producción de cochinillos.

que la hostelería reflote su actividad y se pueda volver a trabajar sin incertidumbre.

Hoy en día, como en todos los ámbitos, el sector está expectante para ver que va a ocurrir e ir tomando decisiones a medida que los acontecimientos se vayan produciendo.

—¿El consumo de cochinillo en los hogares y el aumento de la venta *online* fueron un salvavidas ante el cierre del canal Horeca?

—El consumo de cochinillos en los hogares no ha sido un revulsivo ya que el consumidor tiene cierto 'respeto' a la hora de asar un cochinillo. Sí que ha habido hogares que han roto esta barrera y se han alegrado porque para

“ESTA SITUACIÓN NOS HA SERVIDO PARA AFIANZAR LA RELACIÓN ENTRE OPERADORES, TRABAJAR EN CONJUNTO Y PONER TODO NUESTRO ESFUERZO EN INTENTAR PALIAR ESTAS CIRCUNSTANCIAS TAN DIFÍCILES PARA NUESTROS ASOCIADOS”

ellos era un reto y nos comentan que ha salido muy bien, que asar un cochinillo es más fácil de lo que pensaban.

Respecto a la venta *online* hay operadores que sí que disponen de este tipo de redes de comercialización que de alguna u otra manera les han ayudado, al igual que la venta en la gran distribución.

Pero desde la Marca de Garantía queremos destacar algunas acciones que realmente han tenido un calado más profundo como la colaboración por parte de Tierra de Sabor en incentivar a través de las redes sociales diversas actividades relacionadas con nuestro producto; la implicación del Consejero de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León cuyo compromiso se ha plasmado en las ayudas que se han publicado para el sector

productor de cochinillos, entre otros; y la acción doblemente solidaria promovida por Zoetis, en la que adquirieron 6.000 cuartos de cochinillos en los momentos más duros de la pandemia. A nosotros nos dieron un respiro ya que teníamos colocados 1.500 cochinillos en un mes, y por otro lado porque esos 6.000 cuartos los hicieron llegar a seis comedores sociales de la Comunidad de Madrid que atienden a los más necesitados.

—¿Cómo se plantean el futuro?

—El futuro lo vemos incierto, al igual que la inmensa mayoría de los ciudadanos. Esta situación es nueva para todos y no sabemos cómo atajarla, continuamos en momentos de confusión, y queremos ir resolviendo las dificultades que se presentan de forma inmediata.

Esta situación pasará, pero hasta que tengamos más certeza es difícil pensar a partir de qué fecha se tienen que empezar a tomar medidas de futuro y comenzar a recuperar los proyectos que tenemos parados.

—¿Qué medidas cree que se deben tomar?

—Esta cuestión requiere de una reflexión más extensa en el tiempo y para ello debemos conocer las causas que han provocado esta situación, los errores cometidos, las medidas que se han tomado... cuestiones que hasta ahora no cuentan con demasiada certeza.

Resulta complicado pensar en medidas de forma general con cuestiones que nos afectan de esta manera a todos. A nosotros esta situación nos ha servido para afianzar la relación entre operadores, a trabajar en conjunto y a poner todo nuestro esfuerzo, dentro de nuestras humildes posibilidades, para intentar paliar esta situación tan difícil entre nuestros asociados. ■



Al horno y punto

SEGOVIA

EL SABOR DE LA TRADICIÓN en tu casa



¿Has pensado todo lo que podrías hacer mientras se asa un COCHINILLO?

Con AL HORNO Y PUNTO, consigue un cochinillo crujiente, dorado y con el mejor sabor, de manera fácil y limpia.

¡Dedícate TU tiempo, nosotros hacemos el resto!



Más info y venta:
www.tabladillo.es

100% NATURAL
SIN COLORANTES
SIN CONSERVANTES

3 raciones

Sin Gluten

PRODUCTO FRESCO

PUBLICIDAD



COMPROMISO



Con nuestros animales.



Con nuestros empleados.



Con la sociedad.

JUGAMOS UN PAPEL ESENCIAL EN LA CADENA ALIMENTARIA Y NO PODEMOS DETENERNOS.

www.innoporc.es



SEGOVIA

SARA SUÁREZ VELASCO
SEGOVIA

■ Para conocer de primera mano las cuestiones más relevantes y de actualidad del sector porcino, tales como la relevancia de la bioseguridad, la importancia en la reducción del impacto ambiental y la elaboración de energía a través de purines, entre otros, EL ADELANTADO conversa con Miguel Antona, gerente de Innoporc, empresa puntera en el sector con más de cuarenta años de trayectoria y una veintena de granjas porcinas en la provincia de Segovia.

— **En el mes de febrero, el Gobierno actualizó la normativa sobre ordenación de las granjas de ganado porcino, incidiendo en la reducción del impacto ambiental y la bioseguridad. ¿A día de hoy siguen siendo dos asignaturas pendientes?**

— Actualmente el sector está cada vez más alineado con el objetivo de desarrollar planes de mejora en las prácticas de sostenibilidad ambiental, y conseguir que los centros de producción sean respetuosos con el medio ambiente en base a la reducción de emisiones, la valorización de subproductos y el uso de energías renovables.

Por otro lado, tener una buena bioseguridad es uno de los pilares del sector para poder ser competitivos, y tener buenos niveles productivos, y para conseguirlo cada vez se están aprovechando más las tecnologías actuales para ser más eficientes en los controles biosanitarios.

ECHO DE MENOS QUE NO SE HAYA CONTADO CON LOS VETERINARIOS EN LA LUCHA CONTRA LA COVID-19, YA QUE ESTÁN MUY CAPACITADOS PARA GESTIONAR PANDEMIAS

— **¿Qué relevancia tienen la figura del veterinario de granja en el bienestar animal?**

— El técnico veterinario tiene un valor crucial en la estructura de una empresa de producción porcina. Son personas altamente preparadas en la gestión del manejo productivo, en la solución de los posibles problemas patológicos y en la gestión de antibioterapia. Así como en la implantación y mantenimiento de altos estándares de bienestar animal.

Por todo ello, echo mucho de menos que no se haya contado con los veterinarios en la lucha contra la Covid-19, ya que están muy capacitados para gestionar pandemias, y así se ha demostrado en

Un porcino fuerte es futuro y mantenimiento del medio rural

Si se saben aprovechar las características demográficas y su amplitud física, a largo plazo Segovia y Castilla y León se convertirán en referentes en la producción porcina a nivel global”, asegura Miguel Antona, director general de Innoporc



Miguel Antona

otros países en los que han liderado los equipos científicos, con magníficos resultados.

— **Además, ¿la nueva normativa implica importantes beneficios medioambientales tales como la reducción de emisiones de gases con-**

taminantes y el efecto invernadero? ¿Cómo se consiguen tales beneficios?

— Nuestro sector lleva muchos años practicando la economía circular en base a la aplicación de subproductos en el campo, para que a través de la magnífica y necesaria

labor del agricultor se genere la materia prima que posteriormente se utilizará para alimentar a nuestros animales.

— **Actualmente desde Europa se está trabajando para que cada vez la fertilización orgánica tenga más peso so-**

bre la fertilización mineral o química, porque está demostrado que la fertilización orgánica bien aplicada enriquece el campo a nivel agronómico, y da al terreno mayor valor futuro.

— El hecho de que hasta ahora los campos se hayan abonado con fertilizante orgánico y químico paralelamente ha impedido conocer los efectos en el campo de cada una de las fertilizaciones por separado.

Todas las mejoras que el sector pueda hacer medioambientalmente van a pasar por proyectos de investigación e innovación, y por un trabajo conjunto de las empresas y la administración para aplicar protocolos y controles que nos ayuden a optimizar el resultado de las buenas prácticas, y potenciar todas las posibilidades y beneficios que nos aporta nuestra actividad.

— **Según diversos estudios una tendencia del sector porcino es la disminución del empleo de agua por kilo de carne producido ¿Cómo se consigue? ¿Y por qué es tan importante?**

— La reducción de la huella hídrica en los centros de producción es otro de los objetivos de sostenibilidad en los que el sector está trabajando intensamente.

De cualquier manera no hay que olvidar que para poder implantar una granja hay que pasar rigurosos controles por parte de la confederación hidrográfica para asegurar que el uso de agua al que se accede a través de pozos profundos no va a generar menoscabos a las necesidades de las personas que conviven en los entornos, pero independientemente de esto hay un objetivo claro por minorar el consumo de agua, y sobretodo el malgasto de agua, controlando que no se desperdicie agua, reciclando y reutilizando aguas pluviales, y actualmente hay proyectos de investigación que tienen como meta poder utilizar la parte líquida de los subproductos generados en granja para utilizarlo en las funciones de lavado y desinfección que se realizan con frecuencia.

— **¿En qué consiste su proyecto de elaborar energía a través de los purines?**

— Esta es una de las líneas de investigación que tenemos abiertas dentro de la empresa, a través de nuestra startup INNOSOST, y en la que en colaboración con universidades, centros tecnológicos e importantes empresas españolas, estamos enfocados en poder generar energías renovables para autoconsumo e inyección a red a través de realizar procesos de biodigestión de nuestros subproductos, aprovechando los gases de valor que se generan en ellos, y transformando gracias a ello, una debilidad en una oportunidad y fortaleza.

—Además, es un motor económico dentro de Segovia y a nivel de empleo en el medio rural ¿Qué relevancia tiene el sector porcino en nuestra provincia? ¿En concreto en el ámbito rural?

— Disponer de un sector agroalimentario y un sector porcino fuerte es sinónimo de futuro y de mantenimiento del medio rural, porque nuestra actividad intrínsecamente va ligada al medio rural, donde se invierten muchos recursos, se genera riqueza, y se crean puestos de trabajo.

Es muy difícil encontrar otras actividades en las que se invierta la cantidad de recursos que se invierte en el sector porcino en lugares donde es muy difícil que haya una revalorización del inmovilizado, y esto es algo que el sector porcino hace frecuentemente, invirtiendo millones de euros para desarrollar centros de producción.

Segovia y Castilla León por sus características demográficas, y la amplitud física de sus provincias tienen un potencial muy importante y si se sabe aprovechar permitirá mantener el medio rural a largo plazo, consiguiendo a su vez que Segovia y Castilla y León se conviertan en referentes en la producción porcina a nivel global.

Como valor añadido, son mu-

chas las empresas de servicios y puestos de trabajo que de una manera u otra se mantienen y crecen gracias a este sector, y debemos ser conscientes de ello y potenciarlo.

— **Innoporc, empresa familiar con más de 40 años en el sector porcino, cuenta en la actualidad con 21 granjas en la provincia de Segovia. ¿Cuántos empleados tienen?**

HAY DETERMINADAS ÁREAS COMO ES LA DE PARTOS Y GESTACIÓN EN LAS QUE LAS MUJERES APORTAN UNA SENSIBILIDAD Y UN MANEJO DIFÍCILMENTE REPLICABLE

— A día de hoy el grupo de empresas, tanto en producción, como fabricación de piensos, así como la parte ligada a proyectos de investigación e innovación suman el total de 92 personas. Muchas de ellas son originarias de los pueblos donde están radicadas las granjas, y otras muchas han pasado de vivir en la capital a vivir en el medio rural.

Nuestro capital humano es sin



Cría de cochinitos por medios naturales.

duda nuestro recurso más importante y nuestro objetivo es que se sientan a gusto en la empresa, permitirles conciliar, formarles de manera continuada, y dar la posibilidad para que quien quiera pueda promocionar internamente, y desarrollar un proyecto profesional y de vida con nosotros.

— **¿En qué puestos está demostrado que el gen femenino ayuda y su mano de obra es la más apropiada?**

—En los últimos años la empresa

ha incorporado a más de diez mujeres en diferentes áreas de desarrollo, desde áreas técnicas dentro de la granja, pasando por administración y el departamento de calidad e innovación, hasta el puesto de adjunto a dirección, y creo sinceramente y como no podía ser de otra manera, que el balance es muy positivo, ya que aportan visiones distintas y enriquecedoras, y nos han ayudado mucho a aplicar nuevas metodologías ligadas a la mejora de eficiencia y la productividad

Es cierto que este es un sector en el que han predominado los hombres debido a que había muchas tareas manuales y pesadas, pero fruto de las inversiones y la mejora en competitividad y automatismos estas funciones cada vez son menores y se puede compatibilizar perfectamente. Además hay determinadas áreas como es la de partos y gestación que aportan una sensibilidad y un manejo difícilmente replicable. ■

JUNTOS CON EL GANADERO

ELASA
PRODUCTOS ZOOSANITARIOS

MSD
Animal Health

SEGOVIA

El papel determinante de la mujer en la ganadería

El aumento de la presencia femenina en el sector primario es una gran opción para frenar el envejecimiento de las zonas rurales y su despoblación. Además, está comprobada su valía para determinadas tareas del sector como la inseminación o la ayuda en el parto de las cerdas.

SARA SUÁREZ VELASCO
SEGOVIA

■ ■ ■ En la actualidad, afortunadamente, la brecha de género, está cada vez más cerrada. Aunque aún queden muchos terrenos por conquistar, uno de los ámbitos en los que en los últimos años se ha avanzado a pasos agigantados ha sido en el sector primario donde gracias a la mecanización y automatizado de diversos procesos han desaparecido las barreras y dificultades para las mujeres.

Aprovecho la ocasión que se me brinda para visualizar el trabajo de la mujer en el sector primario, en concreto en la ganadería, donde han demostrado tener un sexto sentido para determinadas funciones como ayudar al parto a las cerdas. Para conocer cómo es su labor, un parto, el proceso productivo y cómo este incremento de la presencia femenina en el ámbito rural es una buena opción ante el envejecimiento y la despoblación de las zonas rurales, EL ADELANTADO conversa con Estefanía Rodríguez Gómez, encargada y responsable del área de partos en una granja porcina, además de formar parte del equipo de formación de la empresa, enseñando a las nuevas personas que se incorporan. Tras dos años y medio desempeñando esta labor, define su trabajo como duro físicamente pero muy gratificante a nivel personal.

— **El rol de la mujer en la ganadería es esencial. Está comprobado que determinadas funciones las desempeñan mejor las mujeres ¿cuáles son?**

— Sí que es verdad que determinadas funciones como pueden ser tratar algunas lesiones, inseminar, pero sobre todo, atender los partos las desempeñamos mejor, ya sea por nuestra sensibilidad, observación y empatía, entre otras cosas.

— **¿Cuántas mujeres son en la empresa y cuáles son los departamentos en los que hay más mujeres?**

— Actualmente somos once mujeres en la empresa. Hay dos en oficinas, una en el departamento de administración y otra en el departamento de calidad e innovación que es también adjunta a dirección, y otra en el departamento de limpieza, pero donde más mujeres

somos es en las propias granjas, en concreto en las áreas de gestación y sobre todo de partos.

— **Cada vez hay más mujeres que han pasado de tener un papel complementario en las explotaciones ganaderas a esencial, y por lo tanto la visibilidad de las mujeres en estos sectores es cada vez mayor. Otro pasito más ganado en igualdad. Además, también son más las mujeres jóvenes que entran en este sector con ilusión y formación. Ellas son, junto a las veteranas, el futuro y el motor de este sector ¿Qué consejo les daría?**

— Sobre todo, que si les gustan los animales, el campo y lo que es en sí la ganadería que no se lo piensen y se animen a trabajar en ello. Hoy en día, no tiene nada que ver lo que es una granja de producción porcina con lo que era antiguamente.

Hay mucha gente que se piensa que por estar trabajando en una granja no se quiere estudiar o no se tienen estudios y no es así. Mismamente yo soy Técnico en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal y me siento muy orgullosa de poder

SE CREAN PEQUEÑOS VÍNCULOS CON LAS CERDAS PERO SOBRE TODO CON LOS VERRACOS, PUES SE LES CRÍA DESDE PEQUEÑOS EN LA GRANJA, SE LES ENSEÑA LO QUE TIENEN QUE HACER Y A CONFIAR EN TI

estar trabajando en una granja, de lo que he estudiado y además en mi propia provincia.

— **¿Qué medidas se podrían tomar o qué habría que hacer para llegar a cuotas similares de hombres y mujeres en ganadería?**

— Ya se están tomando medidas, de ahí el incremento en la empresa del número de mujeres que estamos trabajando. Se están automatizando y mecanizando diferentes procesos para que las mujeres no tengamos barreras ni dificultades



El trabajo de la mujer en el negocio porcino es variado como se ve en estas dos imágenes.

a la hora de realizar tareas que son muy pesadas y así podamos valernos por nosotras mismas sin la ayuda de los hombres.

— **El incremento de la presencia de la mujer en el ámbito rural es la mejor opción al freno de la despoblación y envejecimiento de las zonas rurales, ya que el hecho de que trabajen en este entorno hace que en muchos casos el núcleo familiar se instale en dicha zona rural.**

— Es cierto, nuestra actividad tiene que realizarse en el medio rural, en concreto las granjas de la empresa están ubicadas en municipios pequeños, de pocos habitantes, por lo que la oferta de puestos de trabajo en estas zonas ha evitado en algunos casos su despoblación. Dentro de la empresa sí que hay mujeres que se han trasladado desde la capital a vivir al medio rural, pero también hay otras que son originarias de esos municipios.

— **¿Cuál es tu día a día? ¿De qué se encarga?**

— En la granja en la que estoy me encargo del área de partos. Mi día a día es llegar a la granja, dar de comer a las madres y a los lechones, observar si hay alguna cerda o algún lechón malo o con alguna lesión y tratarles; limpiar los pasillos de la nave y dependiendo de la semana productiva en la que nos encontremos realizo diferentes funciones como sería el proce-



INNOPORC

samiento de camadas, la vacunación, la inseminación o atender los partos. La semana productiva más bonita es esta última ya que tengo que estar pendiente de cada madre que se pone de parto por si tengo que intervenir en algún momento.

Por norma general, se las deja que paran solas cuando llega su momento, pero sí que estoy pendiente del intervalo de tiempo en el que van expulsando lechones ya que puede ocurrir que alguna se cansa de “empujar” o tenga algún lechón encajado y tenga que ayudarla a expulsarlos.

Los lechones nada más nacer van a mamar así que con ellos lo único que hay que hacer es encastrarlos hacia la ubre de la madre ya que ellos solos con los polvos secantes que echamos y el foco de calor que hay en la paridera se van secando para no quedarse fríos.

Una vez terminan de parir, se apuntan en unas fichas todos los datos del parto para llevar un registro de cada cerda y cuando los lechones están encastrados se hacen las adopciones necesarias ya que hay cerdas que tienen menos lechones de los que podrían



La explotación porcina requiere un intenso trabajo manual.

INNOPORC

amamantar y otras tienen de más.

También me encargo de formar, por lo que además de realizar las funciones básicas del día a día, tengo que explicar y enseñar los diferentes procedimientos que se realizan dentro de la granja a la persona que en ese momento está en el proceso de formación.

— **¿Se llegan a crear vínculos entre las cerdas y vosotras?**

— En el área de partos sí que se crean pequeños vínculos con las cerdas durante el tiempo que están allí, ya que te dedicas exclusivamente a ellas y a sus lechones de manera mucho más individualizada.

Pero con quien sí que se crea un vínculo más fuerte es con los verracos (los machos que se utilizan para recelar) ya que se les cría desde pequeños en la granja, se les enseña lo que tienen que hacer y a confiar en ti, les vas viendo evolucionar y les “mimas” un poco.

— **¿Cuál es el proceso productivo?**

— Para explicar el proceso productivo dentro de nuestra empresa, tenemos que tener en cuenta que el producto final se obtiene en la granja. Dentro de la empresa, hay granjas que se dedican a la producción de lechones y otras a la producción de cerdos de engorde.

En el caso de granjas que se dedican a la producción de lechones, las cerdas se inseminan cuando salen a celo y están gestantes durante

114 días. Paren y están lactando los lechones durante 28 días; éstos se destetan y las cerdas vuelven a inseminarse en un intervalo de cinco a siete días cerrándose así el círculo productivo. Los lechones se llevan al área de lechoneras durante 28 días hasta alcanzar los 20 kilos y posteriormente se venden.

En el caso de granjas de ciclo cerrado que son las que se dedican a la producción de cerdo de engorde, sucede el proceso anterior, pero además los lechones una vez alcanzan los veinte kilos en las lechoneras, pasan al área de cebo en el cual se engordan hasta los 120 kg. aproximadamente para ir posteriormente a matadero.

— **¿Cuándo y cómo se les inseminan?**

— Las cerdas se inseminan cuando salen a celo. Esto ocurre cada 21 días en cerdas que no están gestantes y en el caso de cerdas que han estado gestantes, han parido y estaban en la fase de lactación, ocurre a los 5 - 7 días después de haberlas destetado.

Se realiza inseminación artificial, con el macho delante de ellas para que le vean y le huelan. Se las pone un arco en el dorso para que las apriete los flancos (que parecen que tienen el macho encima) y se las introduce un catéter post-cervical con una dosis de semen de un macho seleccionado genéticamente.

— **¿Cuántos meses son de embarazo?**

— La gestación de una cerda es de tres meses, tres semanas y tres días (la regla de los tres treses “333”) que es lo mismo que decir que es de 114 días.

— **Una misma hembra ¿cuántas crías trae en cada camada?**

— No hay un número estipulado fijo de lechones que traiga la hembra, de media suelen traer entre 12 y 13 lechones vivos por camada pero las hay que sólo traen 10 o menos e incluso otras llegan a traer entre 15 - 18 lechones o más.

— **¿Cuánto tiempo están con la madre? ¿Se llama crianza o destete?**

Los lechones están con la madre aproximadamente entre 21 y 28 días, dependiendo de la fecha de parto de la madre hasta el día en el que se destetan.

El tiempo que están los lechones con la madre se llama lactación, mientras que el destete es el momento en el que se separan definitivamente los lechones de la madre y estos dejan de tomar leche materna.

— **¿Cómo definirías tú trabajo?**

Es un trabajo muy duro físicamente pero a la vez bastante gratificante ya que el esfuerzo que se pone, se ve reflejado en

los resultados productivos y sanitarios.

— **¿Cuánto crecen los cochinitos? ¿Qué peso tienen que tener?**

— Los lechones al nacer pesan en torno a 1 Kg., durante los 28 días que están lactando hasta el día del destete engordan hasta los 6 - 7 Kg. y posteriormente en las lechoneras durante los 28 días que están, engordan hasta tener un peso entre 20 - 22 Kg. Una vez superado este peso, ya pasan a llamarse cerdos de engorde.

— **¿En qué momento dejan de ser cochinitos para pasar a cebo?**

— Una vez que están aproximadamente un mes en el área de lechoneras y tienen aproximadamente el peso anteriormente citado (20 - 22 Kg.), se les pasa a cebo para que sigan con su engorde.

— **¿Con el descenso de la demanda de cochinitos para hostelería ha aumentado su congelación o en algún momento se tuvieron que dejar para cebo?**

— Se han dado las dos situaciones, por un lado se han tenido que congelar y otra parte de la producción se ha diversificado a otros canales de venta que no han sido los hoteles ni restaurantes.

— **¿Cómo afrontáis los meses de pandemia?**

— Al ser un sector categorizado como esencial, hay mucha incertidumbre porque no se sabe lo que puede pasar de un día para otro, debido a la demanda de la carne de cerdo, pero nosotros hemos seguido trabajando de forma normal sin parar la producción ya que nuestro producto va destinado principalmente a un cliente de distribución de supermercados, etc.

Llevamos mucho tiempo trabajando en aspectos de bioseguridad, por lo que se han añadido protocolos propios a la Covid-19, atendiendo principalmente a los im-

puestos y recomendados por la administración sanitaria (respetar distancias de seguridad, uso de mascarillas y geles hidroalcohólicos). Además de hacer entradas, salidas y descansos de forma escalonada para no coincidir en las zonas comunes y reducir visitas externas. ■



PUBLICIDAD



Cuando consumes lechazo, cochinitillo o cabrito de Castilla y León apuestas por la calidad y ayudas a nuestros ganaderos.

Agua y sal, todo lo necesario para cocinarlo.
¿Y te lo vas a pensar?
Consumiendo productos de Castilla y León nos ayudamos todos.

Visita: market.tierradesabor.es



CASTILLA Y LEÓN



Presidiendo el rebaño de ovejas se sitúan los carneros.

BENITO ARNÁIZ ALONSO



El ganado aprovecha la reciente siega para pastar en los campos.

BENITO ARNÁIZ ALONSO

de altura, y, con ello, problemas medioambientales.

La actividad de estos pastores trashumantes que desde la cordillera Cantábrica pasan por los campos de cereal de Castilla y León en tiempos de sementera, atraviesan los puertos del Sistema Central y cruzan el centro de la Península, por Madrid y Toledo, para llegar a las dehesas de Extremadura, constituye una reivindicación de la trashumancia como alternativa posible en la explotación ganadera, generadora de empleo, conservadora de la diversidad natural y garante del mantenimiento de las infraestructuras de las vías pecuarias.

Existen instrumentos normativos que permiten desarrollar accio-



nes positivas y que garanticen la preservación de las prácticas ganaderas trashumantes. Mencionemos al menos dos de ellos. En primer lugar, la ley de vías pecuarias de

1995, que las define como bienes de dominio público de las Comunidades Autónomas y, en consecuencia, son inalienables, imprescriptibles e inembargables, y determina el desarrollo de acciones para su administración y adecuada protección y conservación, que no se limita a los itinerarios, sino que incluye las instalaciones anexas vinculadas a los trazados de estas vías.

Subraya además su relevancia medioambiental y cultural. Y, por otra parte, el Real Decreto de 2017 por el que se declara la trashumancia como Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial. Señala este reconocimiento cultural que la trashumancia ha contribuido a

LA CONTINUIDAD DE USO POR LA GANADERÍA TRASHUMANTE DE LAS RUTAS PECUARIAS QUE, CON UNA EXTENSIÓN SUPERIOR A LOS 100.000 KILÓMETROS RECORREN GRAN PARTE DE ESPAÑA, CONSTITUYE UNA PRÁCTICA QUE VERTEBRA DIVERSOS TERRITORIOS

conformar la identidad de diversos territorios de España, ha originado un amplio patrimonio cultural, material e inmaterial, ha dado lugar a intercambios culturales y ha aunado el aprovechamiento de recursos naturales y el ganado, contribuyendo a la vertebración del territorio y a la configuración de paisajes culturales. Incluye, en la documentación de su expediente, pautas orientadas a las posibles acciones de salvaguarda.

El desarrollo responsable debe esta normativa debe contribuir a la preservación y pervivencia de esta práctica ganadera, no como un modelo de explotación inadecuado o nostálgico, sino como una actividad que permite la conservación sostenible del medio natural, proporciona un valor añadido a las prácticas ganaderas y genera recursos económicos y empleo.

La continuidad de uso por la ganadería trashumante de las rutas pecuarias que con una extensión superior a los 100.000 kilómetros

recorren gran parte de España, constituye una práctica que vertebramos diversos territorios. Es factible y viable mantener la trashumancia en el siglo XXI. No es un trabajo fácil ser ganadero y más ser ganadero trashumante, pero hay proyectos e iniciativas de asociaciones y personas que están demostrando que es posible, como el conocido Proyecto 2001, que tuvo una gran repercusión en la protección de las vías pecuarias, y la labor de asociaciones como Trashumancia y Naturaleza que lleva varias décadas desarrollando proyectos y fórmulas de gestión de la ganadería trashumante. Esto requiere apoyo de la administración con el desarrollo de la normativa, la conservación de las infraestructuras pecuarias y el impulso de medidas que garanticen la rentabilidad de estas prácticas ganaderas y posibiliten el desempeño de un oficio de ganadero trashumante digno.

(*). Etnólogo. Junta de Castilla y León.

Documentación de referencia:

Asociación Trashumancia y naturaleza: <http://www.pastos.es/>
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: ver Vías Pecuarias.

Ley 3/1995, de 23 de marzo, de Vías Pecuarias (Texto consolidado, última modificación: 23/12/2009).

Real Decreto 385/2017, de 8 de abril, por el que se declara la Trashumancia como Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial (BOE 11/04/2017).



Diputación de Segovia

CONVERSACIONES CON...

Óscar Calle, Jefe de cocina y socio del restaurante Venta Magullo

“La única forma de aguantar es recortar gastos”

LUIS JAVIER GONZÁLEZ
SEGOVIA

■ ■ ■ Óscar Calle, de 42 años, reivindica el legado de Venta Magullo, que se remonta al año 1880. La familia de Calle creó una empresa nueva en 2009 con el objetivo de renovar el negocio. “Mantener la estructura tradicional y adaptarla a las exigencias del nuevo público”. Habla de una idea “romántica” porque emana de la tradición familiar, pues su padre se hizo con el negocio en 1977, precisamente el año de su nacimiento. Valora la situación excepcional que vive el sector por la pandemia del coronavirus y pide que no se les señale como culpables.

— **¿Qué valores hay que mantener de la tradición y cuáles deben ser renovados?**

— Lo más interesante de esta empresa era el carácter familiar. No solamente con los trabajadores, sino con los propios clientes. Ese es el principal valor que queremos seguir manteniendo. Nuestra idea de negocio era adaptar esto a las exigencias del nuevo público; cambiar los productos y servicios que se venían ofreciendo y adaptarlos a las exigencias actuales. A partir de ahí nació la idea de la finca El Molino de la Venta, un espacio especialmente dirigido para eventos, no solamente reuniones familiares o bodas, sino para eventos de empresa. Esa es la línea que seguimos con la renovación del bar o del restaurante, en la nueva imagen corporativa de la empresa o en los nuevos proyectos.

— **Menciona las exigencias del nuevo público. ¿Cuáles son?**

— Los clientes son cada vez más exigentes, tienen muchísima más cultura gastronómica. No les basta con que algo esté rico, también necesitan tener un buen servicio,

un acompañamiento o una buena bodega. La presentación es importantísima. También innovar a la hora de crear nuevos productos; no solamente quedarnos en la cocina tradicional, sino convertirnos en una vanguardista. Eso es lo que demandan los clientes. Y nosotros no estamos en una línea de paso, con un cliente de fuera que viene buscando el típico cochinillo, lechazo, judiones o sopa castellana. Nuestro cliente básico es segoviano. El mayor premio es que repitan en el restaurante porque las cosas se están haciendo bien y que se pongan en nuestras manos, no solo a la hora de diseñar un menú, sino una celebración como una boda. Si de una familia salen más eventos, quiere decir que lo estamos haciendo bien.

— **¿Cómo define Venta Magullo su identidad para ganarse al cliente segoviano?**

— Cuidar al cliente, mantenernos a la altura de las exigencias que tiene y, sobre todo, renovarnos. Tener unas instalaciones impecables, dignas en cuanto a confort. Que el servicio se adapte a sus necesidades, porque cada uno es diferente. Y en cocina, mantener la exigencia en el control y calidad de los productos.

— **Ante un cambio tan radical en la cocina, ¿cómo ha cambiado su menú?**

— Yo ya era jefe de cocina del restaurante en 1998. Los tiempos han cambiado de una manera vertiginosa, no solamente en la cocina sino en la cultura gastronómica. En los últimos 20 años el conocimiento culinario de este país ha aumentado de una manera astronómica, gracias en parte al empuje de los grandes cocineros. El cliente sabe mucho y tiene acceso a unos conocimientos que antes eran im-



Óscar Calle posa en los fogones de Venta Magullo.

KAMARERO

pensables. Hemos sufrido una revolución en la cocina desde que Ferrán Adriá empezó a jugar con la química a comienzos de los 2000. Espumas, muchísimas elaboraciones para innovar y crear cosas muy espectaculares. Sin embargo, ahora mismo, aunque no suene muy bien, hemos sufrido un retroceso que para mí es muy interesante. Es volver otra vez al gusto, al sabor y al producto. En lugar de buscar cosas muy sorprendentes en cuanto a puesta en escena, apostamos por el interior en busca del mejor producto, del sabor más rico. Se trata de buscar el valor de la comida. Queremos volver a los inicios. El tomate tiene que saber a tomate; la carne tiene que estar madurada, bien elegida y que sepa a carne. Que tenga buen sabor y digas: “Yo quiero comer otra vez ese entrecot a la parrilla”. Esas pequeñas cosas son grandes valores. Y trabajar con el producto local porque tiene un valor más interesante, no solo de desarrollo econó-

“ME ASUSTO POR LA CAÍDA DE INGRESOS, PERO HEMOS SACRIFICADO ESPACIO POR SEGURIDAD. OTROS LOCALES SEGURAMENTE NO ESTÉN CUMPLIENDO DE FORMA TAN ESCRUPULOSA”

mico sino que es un ejemplo de maduración perfecta. No tenemos que recurrir a cámaras ni a procesos artificiales de transporte.

— **El sector enológico es otra de sus apuestas fuertes.**

— Mi socio, Ángel Peña, es el jefe de sala y el sumiller: formamos un tándem. Si la cocina es el alma mater del restaurante, un punto fundamental es la atención al cliente. Y ahí entra la importantísima cultura de los vinos. Tenemos una cava climatizada, no solo

en temperatura sino también en humedad, para comprar y guardar vinos, porque no siempre están en el mercado en el mejor momento de consumo. Tenemos una selección importantísima, con más de 120 referencias. Partimos de toda la geografía nacional, pero también damos unas pinceladas del sector vitivinícola europeo en regiones de Francia, Portugal, Italia o Alemania.

— **¿Qué aportan a este sector?**

— Nuestro aporte es introducir referencias muy interesantes a precios asequibles. No es que sean vinos baratos, sino que están muy bien tratados económicamente y solamente sacamos un margen muy pequeño por el descorte o el mantenimiento. Queremos que sea asequible poder compartir una botella de vino con amigos.

— **¿En pos de qué pierden ese margen de beneficio?**

— Extendemos esa cultura enológica y provocamos una rotación de vinos de diferentes regiones y

marcas. Es lo contrario a lo que sucede en muchos restaurantes, porque con la crisis se consumen muchos menos vinos de marca. Nosotros continuamos con esa tendencia de abrir champanes o vinos de las mejores regiones de Europa.

— **Habla de la crisis. ¿Cómo está respondiendo Venta Magullo ante la pandemia?**

— Lo primero que hicimos fue dar facilidades y seguridad a nuestros clientes. La palabra es seguridad. ¿Cómo? Con medidas higiénico-sanitarias como alfombras desinfectantes, geles hidroalcohólicos... Abrimos terraza exterior, algo inédito en el restaurante. Y sobre todo, lo dotamos de muchísimo espacio. Nosotros tenemos unas instalaciones muy grandes y reducimos el aforo no solo en el términos legislados, sino por debajo, para mantener mucho espacio entre mesas y poder dar seguridad. Esa sensación de espacio es muy importante en este momento. Aparte de nuestros protocolos de higiene: todo se desinfecta. Tenemos a favor que nuestra instalación no solo se renueva exteriormente, sino internamente. Contamos con muchísima tecnología, no solamente a la hora de elaborar nuestros platos (hornos), sino en la higiene. Hace un año cambiamos el tren de lavado, tanto en la cocina como en barra. Desinfectamos por medios químicos y mediante temperaturas que garantizan la inocuidad. Estar a la última en la vanguardia tecnológica no solamente es en cuanto a productos, sino en higiene.

— **¿Han formado al personal?**

— Lo primero que hicimos fue una formación interna en el propio establecimiento; después, una externa para acreditar el certificado de gastronomía segura, no solamente en el restaurante sino para el bar y el hotel.

— **¿Qué conocimientos se imparten?**

— Sobre todo, parámetros y estandarización de los procesos. Eso parece algo nuevo, pero ya viene de atrás. Los bactericidas no son nuevos, sino que ya existían. Lo que hemos hecho es formarnos para realizar bien los pro-



Calle, junto a varios ejemplares destacados de la bodega del restaurante.

KAMARERO

“ES INJUSTO QUE NOS ACUSEN COMO RESPONSABLES DE LA EXPANSIÓN DE LA PANDEMIA. SE ESTÁN EQUIVOCANDO Y LO ESTAMOS VIENDO: NOS ESTÁN RESTRINGIENDO Y EL VIRUS NO SE HA CONTENIDO”

cesos: no vale desinfectar sin haber hecho antes una limpieza exhaustiva. Y hay que intensificarlos; si antes se limpiaban los baños tres veces al día, ahora los limpiamos seis veces.

— **La hostelería se reivindica como un sector seguro, sin apenas brotes. ¿Cómo se traslada esa seguridad a la mentalidad de un cliente con muchas reticencias?**

— Es complicado y es una labor

que lleva tiempo. Es igual de sencillo infectarte en tu casa que en un restaurante; yo pongo las bases, pero el cliente tiene sus propios procesos a la hora de relacionarse con amigos o compañeros. Si viene una persona contagiada, aunque sea asintomática, yo pongo los medios para que no contagie mientras esté en el restaurante. Una vez que vengas a mi casa, vas a estar totalmente seguro. No puedo decir otra cosa porque no hay un riesgo cero en casa ni en la calle. Es una situación compleja que yo también entiendo, pero tenemos que seguir avanzando entre todos. Y hay cosas que no se van a poder disfrutar nunca en casa como en un restaurante. Y eso que hemos hecho un esfuerzo y tenemos una sección de cocina para llevar. Pero nunca el servicio será el mismo.

— **Ustedes son testigos de infinidad de interacciones sociales. ¿Cómo ve la disciplina de los clientes con las medidas?**

— Creo que nuestro nicho de mercado está respondiendo fenome-

“ES IMPENSABLE QUE UN NEGOCIO SALGA ADELANTE CON EL 30% DE INGRESOS. HAY QUE HACER MALABARES, CONTAR CON LOS PROVEEDORES Y LOS TRABAJADORES. ESTO ES UN BARCO Y TENEMOS QUE REMAR TODOS”

nal. Nosotros se lo hemos puesto fácil. Habitamos una terraza exterior cuando la temperatura lo permite, hemos adaptado otros dos salones que hemos quitado al restaurante para ponérselos al bar... Se lo hemos puesto muy fácil. A partir de ahí, el cliente lo ha sabido interpretar y actúa en consonancia. No solo hemos tenido la suerte de no encontrarnos con conductas insolidarias, sino que hemos inculcado esa forma de comportamiento.

— **¿Se señala a la hostelería con medidas restrictivas como el cierre de locales en Cataluña o la prohibición del servicio en barra en Castilla y León?**

— Sí, es injusto. Nos acusan como responsables de la expansión de la pandemia. También es verdad que tenemos que ser autorreflexivos; dentro del sector, seguramente haya locales que no estén cumpliendo de la misma forma escrupulosa como nosotros, a veces porque son locales más pequeños. Yo también he visto reducidos mis ingresos en un porcentaje de asustar. Y hemos tenido que reducir gastos. Tenemos unos números prácticamente impensables. Yo he sacrificado espacio para dar seguridad, es lo que deberían haber hecho otros. Es injusto señalar a la hostelería como culpable. A nivel general, creo que la hostelería es segura. Que nos hagan cerrar no significan que vayan a desaparecer los grupos que están haciendo expandir la pandemia. Y se está demostrando. Nos están restringiendo, y el virus no se está conteniendo. No somos los responsables, se están equivocando.

— **Habla de números impensables. ¿Hasta dónde llega la herida?**

— Nosotros estamos trabajando a un 25 o un 30% de un escenario normal. En términos de negocio, son cifras llamativas y nos obligan a corregir esa pérdida de ingresos. Va a ser inaguantable si esto perdura en el tiempo.

— **¿Hasta cuándo pueden aguantar?**

— Intentaremos aguantar hasta que esto vuelva otra vez a despegar. ¿Cuándo? Esa es la pregunta importante.

— **¿Y cómo se aguanta?**

— Recortando gastos, no hay otra forma. Hay que hacer malabares, contar con los proveedores, con los trabajadores... Esto es un barco y tenemos que remar todos en el mismo sentido. No solamente es la labor de dirección, sino la de todos. Es impensable que un negocio salga adelante con unos ingresos del 30%. Es el momento de remar todos al unísono. ■



Mejor Entidad del mundo en banca
de particulares en el 2020



CaixaBank
Escuchar Hablar Hacer

LITERARIA

ANTE “EL JARDÍN DEL AMOR” (RUBENS)

Mucho tiempo mirándolo,
viene de él algo maravillosos,
una paz, una dulzura.
Me siento unido
a estos hombres y mujeres,
me dan algo tan noble, tan bueno.
No sobresale, al mirarles, su individualidad,
sino algo superior, más alto,
que les hace más felices y amables,
más pacientes y sabios;
se siente que están habitados

por una paz elemental y amorosa
donde todas las individualidades gozan,
una paz que abarca los árboles, las nubes,
el cielo del anochecer, la luna,
y a la que todos ellos se entregan.
Yo también me entrego con ellos
a este sentimiento de dicha y descanso
que se extiende fuera del cuadro,
como una ola que desea bañar el mundo.
Hay un amor que se respira en este Jardín,
es un amor espiritual

que surge de la materia santa.
El mundo debería ser
una prolongación de este Jardín,
no lo que muchas veces es,
un lugar hostil, enfangado
por la ceguera de los hombres

Miguel Ángel Bernat.

(del libro “Una conversación silenciosa,
Pintura y Poemas”. Edit. Dosparedesy 1 puente).

LA CANCIÓN DEL MIRLO

Fui a los descampados
donde toda la basura del mundo
había sido arrojada
y vi allí un mirlo cantando

En el centro del torbellino,
donde el dolor, la amargura y el llanto
giran en un oleaje sin fin,
vi un mirlo cantando

Fui a los hospitales
donde los hombres y las mujeres
sufren y mueren
y a la cabecera de un moribundo
vi un mirlo cantando

Llegué al desierto
donde la luz y el aire
apaciguan el alma
y oí allí un mirlo cantando,
y miré y miré
pero no pude encontrarlo,
hasta que al fin me di cuenta
de que era de mi garganta
de donde brotaba
aquel inicio de canto,
era de mi pobre cuerpo
y mi mente aterida
de donde nacía
el principio del canto

En el campo de batalla,
cuando todo había terminado,
junto a los cuerpos inmóviles
vi un mirlo cantando

En los altares de los viles banqueros,
en los altares de todos los que abusan
y explotan a los demás
vi un mirlo cantando

Miguel Ángel Bernat.

(del libro “Petirrojos de los tiempos modernos”.
Edit. Dosparedesy 1 Puente).

Inéditos y clásicos

I
El viento del Ser
se ha llevado el fantasma,
mi corazón
está ligero
Feliz

II
El silencio
irradia
sus poemas
como
el sol
sus rayos
como la madre
su amor
o el océano
sus olas

En el silencio
fluye
el poema eterno

poema eterno
en esta luz

Miguel Ángel Bernat.

(del libro “La belleza
del silencio”.
Edit. Calambur).



Fotografía de Luis Montero Acebedo (www.lmsegovia.com).



Fotografía Luis Montero Acebedo (www.lmsegovia.com).

EL OTOÑO DE SEGOVIA

Una vez dejado atrás el bullicioso verano, lleno sin duda de atractivos, llega a nosotros una estación que por estos lares se nos muestra adornada de singular encanto: el Otoño.

Ese otoño que aparece con su corte de días templados, acompañado del sol suave que madura el membrillo y que, después de los rigores veraniegos se convierte en una deliciosa caricia, y pone tonos dorados en los árboles, en los campos, en las riberas... que viste de amarillos y ocreos los chopos junto al río, que enrojece los arbustos, que tamiza la luz y extiende al atardecer como una especial serenidad en el paisaje.

Nuestra preciosa ciudad adquiere una peculiar belleza en este tiempo, cuando esa fugitiva luz de las tardes que juega con el rosa en las fachadas, dora la cimera de las torres, dibuja arabescos con las sombras y se resiste a abandonar el horizonte buscando enredarse en los picos más altos de la Catedral...

Y qué decir de la contemplación de Segovia desde fuera, desde su bellísima periferia, en estos días de oro y miel del otoño; poder admirarla desde la Veracruz, cuando ya los árboles han cambiado de color y la luz del atardecer los convierte en un ascua amarilla y vegetal, o desde “el Pinarillo”, que nos ofrece una perspectiva de la ciudad aupada graciosamente sobre la vieja muralla...

Hermoso otoño de Segovia, cuando el frío ya llama a nuestra puerta, sin cruzarla aún del todo, y al que solo podemos reprocharle que sea a veces demasiado fugaz, condición al parecer inevitable de todo lo que es especialmente bello.

MARIBEL EGIDO CARRASCO.

CASTILLA Y LEÓN

Delibes, guardián de Campo Grande

VALLADOLID "REVIVE LA SENSACIÓN" DE ENCONTRARSE CON EL GRAN LITERATO AL ERIGIR UNA ESTATUA EN ESTE PUNTO DE LA CIUDAD EN EL 100 ANIVERSARIO DE SU NACIMIENTO

EFE
VALLADOLID

El Campo Grande limita al norte con José Zorrilla, vigía desde el pedestal donde recita sus versos desde hace 120 años, y muy cerca con un Miguel Delibes en bronce que desde este sábado, día en que hubiera cumplido cien años de vida, se ha convertido en el nuevo guardián del parque que tanto amó.

Este inmenso jardín es un triángulo mágico en la vida de Delibes, con sus tres brazos en la Acera de Recoletos, donde nació hoy hace cien años; el Paseo de Filipinos, su primer domicilio tras casarse; y el Paseo de Zorrilla, morada de su madurez literaria y periodística.

Al magnetismo de este pequeño cosmos contribuye también la cercanía del Colegio de las RR MM Carmelitas, donde estudió desde los seis a los diez años; y su proximidad al Colegio de Lourdes, escenario de su Bachillerato y lugar

donde se casó con Ángeles de Castro, con quien paseaba y se citaba en un banco del Campo Grande.

A escasos metros de uno de sus vértices, aún se levanta el viejo edificio de la Escuela de Comercio donde impartió clases como catedrático de Derecho Mercantil, y a cuatro zancadas de cazador aún alienta el inmueble que alojó la redacción, talleres y administración del diario El Norte de Castilla que, con diversas responsabilidades, frecuentó entre 1940 y 1977.

Desde su último domicilio, en la calle Dos de Mayo, Delibes podía escuchar el celo de los pavos reales del Campo Grande, ya jubilado y sin grandes ocupaciones que le impidieran dar su acostumbrado paseo por el principal parque público de Valladolid que este sábado, fecha en que se cumple el centenario de su nacimiento, le ha recordado con el descubrimiento de una estatua.

Desde esta fecha tan redonda

(100), el Campo Grande cuenta ya con dos guardianes en sendas estatuas, la del romántico erigida en 1900 y la del realista este 2020: con los pies en el suelo, sin peana ni pedestal, en contacto con la tierra que pisó, sin perder pié, con su inseparable gorrilla de visera, envuelto en una bufanda, un paraguas en la diestra y el periódico en la otra mano.

Eduardo Cuadrado, autor del bronce, reflejó a un Delibes a tamaño natural, abrigado y en actitud de caminante como solía hacer los últimos años de su vida, con el tiempo perfectamente cronometrado salvo contrariedades que le retenían cuando alguien le reconocía, le pedía un autógrafo o llamaba su atención.

El novelista solía pasear solo o junto a algún amigo, el más asiduo Ramón García, autor de varios libros sobre la vida y obra del escritor, aunque el primer estudio de su obra fue Leo Hickey (1968) antes que Francisco Umbral, César



Inauguración de la nueva estatua de Miguel Delibes en Valladolid.

EFE

Alonso de los Ríos, Javier Goñi, José Francisco Sánchez y Amparo Medina-Bocos, entre otros.

Este abrazo de bronce que su ciudad natal le dedica ahora, como contrapartida de afecto, se

encuentra junto a la Plaza de Zorrilla, en uno de los extremos de esta bisectriz peatonal del Campo Grande que hace no tanto alojaba la Feria del Libro con el reclamo primaveral de los pavos reales. ■

AUDI Q3



21.000 €

OPEL CORSA



6.900 €

PEUGEOT BOXER FRIGORIFICA



13.900 € + IVA

KM100 SEGOVIA
921 443 571

Venta de vehículos seminuevos garantizados

www.km100segovia.es

PEUGEOT PARTNER INDUSTRIAL



5.900 € + IVA

RENAULT CLIO



7.900 €

RENAULT CLIO INDUSTRIAL



2.066 € + IVA

Calle Gremio de los Canteros, 93, Polígono industrial de HONTORIA, Segovia

NACIONAL

Lentitud y escasa coordinación, lacras españolas frente al Covid

La revista científica británica The Lancet critica la rapidez con la que se levantaron las restricciones

AGENCIAS
MADRID

■ España, que fue uno de los países más afectados por la primera oleada de Covid-19, está siendo golpeada de nuevo por la pandemia y, aunque las razones aún "no se comprenden del todo", este virus ha "magnificado" las debilidades del sistema sanitario y revelado "las complejidades de las políticas que conforman el país". Estas son las principales opiniones del editorial "Covid-19 en España: ¿Una tormenta predecible?", publicado ayer en la revista científica británica The Lancet Public Health.

El artículo recuerda que el pasado 12 de octubre, España contaba con 861.112 casos confirmados, 32.929 muertes y más de 63.000 sanitarios infectados. La primera oleada puso a prueba la resistencia del sistema de salud pero, pese a la creación en 2004 de un Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias, la pandemia puso al descubierto problemas como un débil sistema de vigilancia en todo el país, baja capacidad para hacer PCR, y falta de equipación para el personal sanitario y de equipos en cuidados intensivos, como apuntaba una carta firmada por 20 científicos españoles y remitida a la revista en agosto.

FALTA DE COORDINACIÓN

La carta también mencionaba la falta de coordinación y la lentitud en la toma de decisiones por parte de las autoridades centrales y regionales, los elevados niveles de movilidad de la población, el escaso asesoramiento científico, el envejecimiento de la población, las desigualdades sanitarias y sociales, y la falta de preparación en las residencias de ancianos, recuerda el editorial de ayer.

Y es que debido a los recortes impuestos tras la crisis financiera de 2008, los cuatro pilares del sistema de salud español -gobernanza, financiación, prestación de servicios y fuerza de trabajo- eran ya "frágiles" cuando se vieron desbordados por la pandemia en marzo, sostiene el editorial de la revista científica.

Ese decenio de austeridad, "redujo el personal sanitario y las capacidades de la salud pública y del sistema de salud, por lo que, los servicios de salud no cuentan con



Inusual aspecto de la Plaza Mayor de Madrid, sin apenas personas.

FERNANDO VILLAR

ARRIMADAS LLAMA A APARCAR LAS PELEAS PARA EVITAR EL "ARRASE"

La presidenta de Ciudadanos, Inés Arrimadas, advirtió de que la segunda ola del coronavirus "va a arrasarse" España en términos sanitarios y económicos si los partidos siguen en la pelea y no buscan entre todas las soluciones y el consenso que requiere la situación, empezando por los Presupuestos. En un encuentro telemático con afiliados, señaló que podría pasarse "cinco, seis o siete horas hablando de los errores" de este Gobierno en

la gestión de la pandemia, pero si uno se queda en eso, mañana morirán otras 221 personas y pasado mañana otras tantas y otras muchas perderán su trabajo. Advertencia que hizo en una semana más de bronca política en el Congreso, esta vez a cuenta de las explicaciones del ministro de Sanidad, Salvador Illa, para justificar la declaración del estado de alarma en Madrid y otros ocho municipios madrileños.

Con este gobierno, señaló, "es muy difícil negociar", pero hay que hacerlo por responsabilidad, para poner a todo el mundo "a salvo" ante el tsunami que se viene encima, subrayó Arrimadas, al recordar el apoyo de su partido a las prórrogas del estado de alarma a cambio de medidas "necesarias" para los españoles. Fueron decisiones muy difíciles "pero sin duda correctas", señaló, y cargó contra la gestión que ha hecho el Gobierno de la pandemia.

el personal ni los recursos necesarios. Con 5,9 enfermeras por cada 1000 habitantes, España tiene una de las proporciones más bajas de la UE (la media es de 9,3 por 1000), y con demasiada frecuencia con contratos temporales que pueden durar sólo unos días o semanas", advierte la revista.

Junto a todo esto, The Lancet apunta a la "polarización política y la gestión descentralizada de España" que también "podrían haber obstaculizado" una rápida y eficaz respuesta sanitaria por parte de la

salud pública. No obstante, la revista concluye diciendo que "hay motivos para la esperanza" y recuerda que de acuerdo con el último informe de la salud mundial de The Lancet -difundido esta semana-, España es uno de los países con mayor esperanza de vida saludable de Occidente, de modo que "si los líderes políticos de España pueden extraer lecciones de su subóptima respuesta a la covid, el país está muy bien situada para dar a su población un futuro brillante y saludable".

La revista también critica en el referido editorial que la retirada de las restricciones para frenar la primera ola de la pandemia se aceleró en exceso en algunas regiones de España y advierte de que los servicios sanitarios del país están "faltos de recursos". "Cuando el confinamiento nacional se levantó en junio, algunas autoridades regionales fueron probablemente demasiado deprisa al reabrir y demasiado lentas para implementar un sistema de detección y seguimiento eficiente", indica el editorial. ■

El presidente del TSJM considera inconstitucional la reforma judicial

AGENCIAS
MADRID

■ El presidente del Tribunal Superior de Justicia de Madrid, Celso Rodríguez, afirmó ayer que, "desde el respeto que en un sistema democrático pueden acoger las iniciativas parlamentarias", la reforma en la elección de los vocales del CGPJ que plantea el Gobierno es "técnicamente contraria a la Constitución". El magistrado fundamentó esta afirmación en la sentencia 108/1986 del Tribunal Constitucional contra la reforma del sistema de elección de los vocales del Consejo en el año 1986. El Tribunal Constitucional dictó en esta sentencia que el sistema de elección de vocales sería acorde a la Constitución si lograra evitar que se convirtiera en "un mecanismo de traslación de lo que es el mapa de mayorías parlamentarias".

Rodríguez recordó además que la mayoría de tres quin-

RODRÍGUEZ RECORDÓ ADEMÁS QUE LA MAYORÍA DE TRES QUINTOS "GARANTIZA LA NECESIDAD DE CONSENSO"

tos "garantiza la necesidad de consenso" a la vez que evita "la imposición de una mayoría parlamentaria determinada". El magistrado reflexionó que con este dictamen, el Tribunal Constitucional mostró "una clara intención" de "evitar todo aquello que pueda parecerse a un intento de politización del Consejo General del Poder Judicial".

CARENTE DE LÓGICA

Alternativamente, el jurista ofreció un argumento en contra de la propuesta del Ejecutivo explicando que los 20 vocales que conforman el Poder Judicial, una vez investidos, cuentan con los mismo derechos y facultades, por lo que entiende que "no tiene lógica" que los 12 vocales de procedencia judicial puedan ser elegidos por mayoría cualificada en el Congreso, mientras que los ocho restantes tengan que ser confirmados por una mayoría de tres quintos en el Congreso de los Diputados y en el Senado. ■

NACIONAL

La moción de censura de Vox divide a los líderes populares

Aznar respalda el "no" de la línea oficial, mientras Aguirre y Álvarez de Toledo apoyan la abstención

MARÍA LÓPEZ
MADRID

■ ■ ■ A menos de una semana de la moción de censura de Vox, el Partido Popular, que no apoyará la iniciativa, no ha desvelado si optará por el no o la abstención y desdeña la táctica de Santiago Abascal, que sin embargo le obliga a posicionarse ante un electorado en disputa. El PP de Pablo Casado no ha ahorrado críticas contra la moción; su secretario general, Teodoro García Egea, habló de "circo"; el portavoz nacional, José Luis Martínez-Almeida, de moción fracasada, y la portavoz en el Congreso, Cuca Gamarra, la tildó de "engaño" a los españoles porque los números -recalcan todos los dirigentes- no suman.

La moción, aseguran los populares, sólo interesa al partido de Santiago Abascal pues está diseñada "a su mayor gloria", en palabras del alcalde de Madrid, y a los periodistas; no a los españoles y tampoco al PP. Por eso, restan importancia al sentido del voto y también a cuándo se decidirá en el seno del partido.

En Génova son contundentes: la agenda del partido la marca su presidente, Pablo Casado, y no sus adversarios ni el presidente del Gobierno, Pedro Sánchez. La decisión sobre el sentido del voto no es ni compleja ni complicada, defienden, y los populares están centrados en su estrategia de oposición "firme y responsable".

Por ahora tranquilidad, debate no hay mucho, apunta otro alto cargo popular, que admite sin embargo que hay que pensar bien las implicaciones de las distintas posiciones.



Pablo Casado, en una intervención en el Congreso.

MARISCAL

Si se pronunciaron públicamente figuras simbólicas para el PP como el expresidente del Gobierno José María Aznar, quien abogó por el "no" porque la moción es "inoportuna" y "desafortunada".

La portavoz parlamentaria Cayetana Álvarez de Toledo es partidaria, en cambio, de la abstención, mientras que la expresidenta madrileña Esperanza Aguirre criticó

la posición de Aznar, debatiéndose entre el "sí" o la abstención porque el "no", afirmó, implicaría no censurar a Sánchez.

Tanto el "no" como la abstención entrañan riesgos, sobre todo porque PP y Vox se disputan un electorado común y son los de Abascal los que presentan mayor crecimiento. Así lo atestigua el barómetro del Centro de Investigaciones Sociológicas

(CIS) de octubre, donde el PP mejora, acercándose al PSOE al sumar siete décimas más, pero Vox crece más, casi un punto que le permitiría adelantar a Unidas Podemos.

El respaldo a Vox entre los suyos es asimismo más firme, el 73,8 % de su electorado volvería a votarles frente al 63,9 % que repetiría la papeleta del PP. Ambos partidos tienen un 9 % de su electorado dispuesto a votar al adversario, en el caso de los populares este porcentaje supone casi medio millón de electores.

LASTRES OPCIONES

En este contexto el "sí" está descartado. Supondría apoyar a un adversario de su mismo campo ideológico con menos votos y validaría una iniciativa que de ser útil tendría que haber estado protagonizada por Casado, como deslizó Álvarez de Toledo.

Un "no" puede dar munición a Vox, que con su moción también persigue cuestionar a Casado y erigirse en líder de la oposición, como ya pretendiese Podemos ante Mariano Rajoy. También puede generar rechazo en los votantes que están entre dos aguas y reclaman más dureza.

La abstención no evita el cuestionamiento desde el ala más a la derecha del PP, pero Casado puede defender que censura a Sánchez sin respaldar una iniciativa a su juicio estéril. Esta postura choca sin embargo con las críticas de algunos 'populares' denunciando que la moción reforzará al Gobierno de coalición y a la mayoría parlamentaria que le respalda. ■

Breves

El PP catalán solicita lealtad a Ciudadanos para ir en coalición

El presidente del PP de Cataluña, Alejandro Fernández, advirtió a Ciudadanos de que para ir en coalición a los próximos comicios hace falta "un proyecto político, económico y social común", además de "confianza y lealtad" mutuas, unas condiciones que ahora mismo ve "manifiestamente mejorables", y puntualizó que no descarta "ningún escenario" para lograr el máximo número de votos. ■

Un inglés, detenido por apuñalar a su expareja en Canarias

La Guardia Civil detuvo en el municipio de La Oliva (Fuerteventura) a un hombre de 53 años y nacionalidad inglesa por apuñalar presuntamente a su expareja, que se encuentra hospitalizada. Los hechos han ocurrido ayer, sobre las 05,30 horas, cuando la Guardia Civil fue alertada de un posible caso de agresión con arma blanca. ■

Herida grave tras ser acuchillada ante su hija menor, en Vitoria

Una mujer resultó herida de gravedad tras ser apuñalada por un varón del que se desconoce la relación en la calle en Vitoria en presencia de su hija menor. El departamento vasco de Seguridad informó de que la víctima, de 40 años, y su hija han sido trasladadas al hospital de Txagorritxu de la capital alavesa, pero la menor no ha sufrido heridas. ■

Detenido al grabarse a 233 km/h en una vía limitada a 80

La Policía Nacional detuvo a un youtuber que se grabó conduciendo a 233 km/h por un vía de servicio de la carretera M-45 de Madrid, limitada a 80 km/h, y que subió el vídeo a su canal donde cuenta con más de dos millones de seguidores. La investigación se inició tras una comunicación recibida en el correo de atención al ciudadano. ■

Iglesias carga contra el juez en el recurso a que el TS le investigue por el caso Dina

AGENCIAS
MADRID

■ ■ ■ El vicepresidente segundo del Gobierno, Pablo Iglesias, recurrió ante la Sala de lo Penal de la Audiencia Nacional la petición del juez Manuel García Castellón al Tribunal Supremo para que investigue al líder de Unidas Podemos por varios delitos en el marco del caso Dina. En el recurso, la defensa de Iglesias solicita la "nulidad radical" del auto de García Castellón del pasado día

7, en el que pide al Supremo que le investigue, al entender que esta exposición razonada al alto tribunal "carece de fundamentación" al no haber "pruebas que sustenten" sus acusaciones.

A su juicio, esas pruebas "no pueden soslayarse por las meras declaraciones de un testigo con enemistad manifiesta" hacia Iglesias -en alusión al exabogado del partido José Manuel Calvente. Iglesias esgrime además que carece de funda-

mento que el juez haya finalizado la fase instructora de la causa sobre el presunto robo del móvil a la exasesora de Podemos Dina Boushelham al mismo tiempo que pide al Supremo que le investigue sin aportar nuevos elementos.

Y recuerda que en su exposición razonada al Tribunal Supremo, el juez García Castellón no tiene en cuenta el auto de la propia sala de lo Penal que le devolvió el pasado 16 de septiembre la condición de per-

judicado en la causa. Precisamente, el recurso insiste en muchos de los argumentos de la resolución de la Sala de lo Penal que consideró, en contra del criterio de García Castellón, que no había pruebas que sustentaran la retirada de la condición de perjudicado en el caso. La defensa de Iglesias destaca que no había más indicios que los que apuntaban al excomisario José Villarejo como el autor de la difusión de la información robada. ■

MUNDO

Europa toma medidas frente a la segunda "ola" del Covid-19

Los países europeos, con Alemania, Francia e Italia a la cabeza, estudian nuevas medidas de protección

AGENCIAS
MADRID

■ ■ ■ Alemania, Francia, Italia, EEUU, Reino Unido, entre otros países, registraron nuevos records de contagio por covid-19, que desde hace semanas se muestra imparable sobre todo en Europa y EEUU.

✓ **Alemania.** La canciller Angela Merkel llamó ayer a los alemanes a permanecer en casa en la medida de lo posible ante el nuevo repunte del coronavirus con nuevo máximo de infecciones. "Por favor, mientras sea posible permanezcan en casa y en el lugar donde viven. Sé que además de sonar duro en casos individuales representa un duro sacrificio", dijo la canciller en su acostumbrado videomensaje de los fines de semana.

Merkel hizo el llamamiento tras divulgarse que Alemania registró 7.830 nuevos contagios lo que representa un nuevo máximo por tercer día consecutivo, según el Instituto Robert Koch de virología.

"La forma como viviremos el invierno y celebraremos Navidad se decide en estos días. Tenemos que hacerlo todo para que el virus de se difunda de modo descontrolado", advirtió la canciller.

✓ **EEUU.** Las autoridades estadounidenses informaron ayer de 69.000 nuevos contagios por coronavirus durante la jornada del pasado viernes, un récord de positivos desde que el pasado 29 de julio se informó de más 71.300 casos. El máximo de contagios diario es de 77.000. La media de contagios diaria de la última semana alcanza ya los 55.000, un 60 por ciento superior a las cifras de mediados de septiembre, lo que ha obligado a las autoridades estatales a imponer restricciones. Hasta ahora Estados Unidos ha dado cuenta de 8.069.856 casos y de 218.812 muertes desde el inicio de la pandemia. El Instituto de Métrica y Evaluación de la Salud de la Universidad de Washington ha elaborado un estudio que incluye una proyección de más de 2.300 muertos diarios para mediados de enero.

✓ **Reino Unido.** El Ministerio de Sanidad informó ayer de que se ha producido un leve aumento de los casos diarios de coronavirus tras constatar 16.171 contagios, fren-



Jóvenes alemanes hacen cola para entrar en una discoteca de Berlín.

ADAM BERRY

LAS AUTORIDADES SANITARIAS HACEN UN LLAMAMIENTO A LA POBLACIÓN PARA INTENTAR FRENAR ESTA NUEVA OLA DEL VIRUS

te a los 15.650 de la víspera, y ha sumado otros 150 fallecidos, respecto a los 136 del viernes. Desde que comenzó la pandemia se han registrado 705.428 contagios de coronavirus en todo el país y 43.579 muertos. Además, 5.608 personas siguen hospitalizadas, de las cuales 592 necesitan ventilación mecánica.

✓ **Italia.** El país transalpino registró 10.925 nuevos contagios en las últimas veinticuatro horas, una cifra nunca antes alcanzada durante la pandemia, mientras que 47 personas fallecieron, según los datos publicados ayer por el Ministerio de Sanidad. Este aumento no se detectó en la primera oleada, que alcanzó sus peores momentos en marzo y abril, si bien entonces se hacían muchas menos pruebas.

En total en Italia ya se han contagiado 402.536 personas desde el comienzo de la crisis, el 21 de febrero, con los primeros casos positivos autóctonos. Con este nuevo parte el balance provisional de víctimas mortales asciende a las 36.474 personas. Aunque las auto-

DESCENSO DE LAS CIFRAS DE POSITIVOS EN PORTUGAL

La Dirección General de Salud de Portugal, confirmó ayer 2.153 nuevos contagios de coronavirus en el país y 13 fallecidos más, por debajo del récord del viernes (2.608 casos), pero todavía en cifras extremadamente altas dentro del perfil histórico de la pandemia en el país. El último boletín confirma así que el número total de muertes registradas hasta el momento es de 2.162 (1.087 hombres y 1.075 mujeres), mientras que el total de casos confirmados es de 98.055 (44.622 hombres y 53.433 mujeres). El Gobierno portugués ha registrado ya 57.919 personas recuperadas, es decir, 1.853 más que el día anterior, y actualmente hay 37.974 casos activos, 287 más que en el boletín publicado en la víspera. En total, hay 1.014 pacientes hospitalizados, 148 de los cuales están en unidades de cuidados intensivos (cuatro más que el día anterior). Las autoridades han expresado su preocupación por la evolución de los contagios en las regiones metropolitanas de Lisboa y Oporto.

ridades consideran que el sistema hospitalario demuestra aún solidez, crece el número de pacientes que requieren ser ingresados.

En Italia hay 7.322 pacientes de covid-19 hospitalizados, 506 más que el viernes, y de estos 705 necesitan cuidados intensivos, 67 más. La gran mayoría de los 116.935 contagiados en Italia se encuentran aislados en sus casas con síntomas leves o sin ellos.

✓ **Francia.** El toque de queda en París y ocho grandes áreas metropolitanas de Francia es más estricto desde ayer, después de la flexibilidad de ciudadanos y policías de la primera jornada, que comenzó el viernes a medianoche. A esa hora, la capital y las otras grandes ciudades no eran precisamente la imagen de lugares bajo un toque de queda para combatir una pandemia, con terrazas de restaurantes llenas o grupos festejando con un uso escaso de las mascarillas. Tras esas últimas horas de ocio, el toque de queda ya era claramente perceptible en la inmensa mayoría de la ciudad.

✓ **Austria y Hungría.** En Hungría se han registrado 1.791 nuevos casos, informaron las autoridades sanitarias. En Austria, por su parte, los nuevos positivos diarios dados a conocer en la jornada de ayer llegaron a 1.747. En ambos casos, las cifras son muy superiores a las de la primera ola. ■

El autor del atentado de París tenía estatuto de refugiado

AGENCIAS
PARÍS (FRANCIA)

■ ■ ■ La Policía francesa detuvo anoche a nueve personas, una de ellas menor de edad, dentro de la investigación abierta tras el atentado terrorista que costó la vida a un profesor de secundaria, decapitado tras mostrar en clase una caricatura de Mahoma.

Entre los detenidos figuran varios familiares del presunto autor, un joven de 18 años ruso de origen checheno y nacido en Moscú, residentes en Evreux (a unos 100 kilómetros al noroeste de París), informaron fuentes judiciales.

También han sido detenidos varios miembros del entorno del presunto asesino, que murió por disparos de la policía, así como el padre de una alumna que colgó un vídeo en redes sociales denunciando que el profesor asesinado, de 47 años, había mostrado una caricatura de Mahoma en clase de secundaria.

El autor del atentado terrorista islámico que costó la vida a un profesor de secundaria francés, decapitado por su verdugo, tenía el estatuto de refugiado y no era conocido de los servicios de información, anunció el fiscal nacional antiterrorista Jean-François Ricard. ■

Jacinda Ardern arrasa en las elecciones de Nueva Zelanda

AGENCIAS
MADRID

■ ■ ■ El partido Laborista de la primera ministra de Nueva Zelanda, Jacinda Ardern, ha visto confirmada su gran victoria en las elecciones nacionales tras la concesión de la derrota proclamada por su rival del Partido Nacional, Judith Collins, y que podría convertirse en un triunfo histórico si finalmente consigue la mayoría absoluta que tiene al alcance de la mano, pendiente del inminente final del recuento.

Ardern ha avanzado que los próximos tres años de gobierno estarán caracterizados por su "ritmo y su velocidad" dado el "fuerte mandato" que ha recibido de los neozelandeses. ■

ECONOMÍA

Cuenta de resultados

JOSÉ LUIS GÓMEZ



¿Está España a la altura de Next Generation?

Esto va de recuperar la economía de España, no la economía de los amigos. No va de presentar proyectitos de los amigos para crear 40 empleos, que es algo positivo, pero no resuelve el problema de fondo.

Next Generation EU, el nuevo instrumento temporal de recuperación dotado con una capacidad financiera de 750.000 millones de euros -140.000 para España- descansa en tres pilares: 1) instrumentos para apoyar los esfuerzos de los Estados miembros por recuperarse, reparar los daños y salir reforzados de la crisis; 2) medidas para impulsar la inversión privada y apoyar a las empresas en dificultades, y 3) refuerzo de los programas clave de la UE para extraer las enseñanzas de la crisis, hacer que el mercado único sea más fuerte y resiliente, y acelerar la doble transición ecológica y digital.

Seguro que ya lo han hecho pero tal vez deberían volver a releer y estudiar a fondo esos tres puntos quienes, desde Galicia, están empezando a trabajar en este terreno. Esto no va de presentar proyectitos de los amigos para crear 40 empleos, que es algo que está genial pero no resuelve el fondo del problema. Esto va de recuperar la economía de Galicia, no la economía de los amigos.

Tampoco va esto de hacer propaganda ni fotos, sino de tener una estrategia de país y aprovechar un caudal de recursos económicos jamás visto antes para marcar un antes y un después en la historia económica de Galicia.

Vayamos por partes. Será poco menos que imposible afrontar este gran reto si no se analiza, primero, qué pasa con el sector financiero y se fija una estrategia, que en el caso de Galicia debería preservar Abanca. Sin un sector financiero propio -sin gasolina- no llegaremos lejos. En segundo lugar, habría que hablar de energía -verde, como exige Europa, por supuesto-, también en clave de país. ¿Seguirá Galicia en manos del oligopolio de empresas privadas españolas y de la pública italiana Endesa o intentará revertir esta anómala situación?

Si sabemos qué hay que hacer con el sector financiero y el energético, tal vez sea ya posible hablar de

los sectores productivos y del nuevo modelo socioeconómico, pero a estas alturas no parece nada claro el panorama de esos dos primeros puntos.

De cara al futuro se supone que Galicia debe afrontar las nuevas fuentes energéticas renovables -eólica, hidráulica, etcétera- con empresas propias que, como sugiere el profesor Albino Prada en Mundiario, fijen aquí las rentas de los recursos y su uso.

No menos importante será definir el modelo de educación, sanidad y servicios sociales, y transportes, para a partir de ahí adentrarnos en el desarrollo de los sectores donde Galicia tiene capacidad de crecimiento sobre bases sólidas, como la automoción, el textil, la agroin-

A la vista de los fondos europeos, jamás hubo opción a tantos recursos pero tampoco hubo nunca tantos riesgos de defraudar a un país

dustria y el forestal, entre otros.

Hay países que partiendo de situaciones más desfavorables que Galicia dieron grandes saltos, como Finlandia o Costa Rica. Los finlandeses lo hicieron con el desarrollo de la industria forestal, querían ser líderes y lo lograron. Los ticos -así se les conoce en toda América- lo hicieron con las TIC, fruto de un plan plurianual en el que se implicaron el Gobierno y la Universidad de San José. Por no hablar de Corea del Sur, que pasó de ser un país agrícola, hace poco más de medio siglo, a ser una potencia industrial en automoción y todo tipo de aparatos electrónicos. Hoy su PIB supera el de España, con una población similar.

Que nadie diga que es imposible que Galicia puede ser líder en lo que se proponga serlo. Otros han demostrado que es posible. Pero no con proyectitos de los amigos, sino con una verdadera estrategia de país.

@J_L_Gomez



Alberto Núñez, en la presentación de los proyectos NextGeneration.

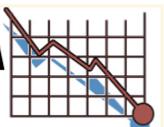
AL ALZA



El empleo

El Gobierno de España se propone crear 15 empleos por cada millón de euros en ayudas, lo que supone que como las subvenciones de Next Generation EU ascenderán a 72.700 millones estaríamos hablando de más de un millón de empleos. También prevé que con cada euro comunitario se inyectarán 1,2 euros a la economía española, lo que podría alcanzar los niveles precrisis a comienzos de 2022. La inversión pública aumentaría un 15%, tras experimentar una caída del 18,3%. ¿Demasiado optimismo?

A LA BAJA



La gobernanza

Un proyecto de país, como bien nos recuerda la politóloga Cristina Monge, se construye con el conjunto de fuerzas políticas, económicas, sociales, y con la suficiente innovación como para implicar a una sociedad cada vez más plural, algo coherente con su vocación de transformación duradera más allá de una legislatura. El problema en España está, como ella misma observa, en los cauces de participación. Parece evidente la conveniencia de mejorar la gobernanza del país, no solo a nivel político.

PROTAGONISTAS

ALBERTO NÚÑEZ FELJÓO
Presidente de la Xunta



Inmersos en la crisis económica derivada de la pandemia, "ahora no es momento de quejarse", dice. Es la hora -propone- de definir qué papel tendrá Galicia en este escenario lleno de incertidumbres.

FERNANDO GONZÁLEZ LAXE
Expresidente de la Xunta



La gravedad de la pandemia hizo que se pusiera al lado del actual presidente, sin pensarse dos veces si él es socialista y Feijóo del PP. Lo menos que puede hacer ahora Feijóo es guardar las formas en sus convocatorias.

FRANCISCO CONDE
Vicepresidente de la Xunta



Galicia tiene competencias prácticamente en todas las políticas microeconómicas. Si a eso se añade que su rango ahora es el de vicepresidente, al menos cabe esperar que sepa liderar los retos a los que apela su presidente.

SOCIEDAD

Presbíteras católicas reclaman al Papa igualdad en la Iglesia

Piden que se pueda ordenar sacerdotisas, obispas y cardelanas para acabar con la discriminación

XAVIER BARROS
SANTIAGO DE COMPOSTELA

■ La presbítera Christina Moreira, una gallego-francesa que el mes pasado, junto a otras seis mujeres, reclamó al Vaticano aplicar la igualdad de género, pide al Papa Francisco que ordene sacerdotisas, obispas y cardelanas católicas para acabar con la discriminación femenina.

En una entrevista, Moreira aseguró no haber recibido aún respuesta alguna del papa, que se limita a ofrecer mensajes "enigmáticos" como preconizar "una presencia femenina más incisiva", lo que le parecen más "caramelitos" o "consuelos" que un verdadero compromiso con la reforma que piden muchos católicos.

La discriminación de género en la Iglesia católica "acabará, como ocurrió con la esclavitud, con la falta de sufragio femenino, con la imposibilidad de celebrar matrimonios homosexuales" y "un sinfín de derechos conquistados", opina Moreira, una de las siete candidatas en Francia a puestos de la Iglesia católica prohibidos a mujeres.

Observa que la falta de vocación sacerdotal, la desatención a los feligreses, la inmadurez del clero ante al machismo, el paternalismo estructural y otros factores están encendiendo un "creciente clamor popular", aunque "nadie sabe cuál será la "palanca definitiva" para saltar el infranqueable muro de limitaciones erigido durante siglos y cimentado en el siglo XVII con el derecho canónico.

PRESBÍTERAS CATÓLICAS

Moreira, una de las cientos de miembros de la Arewp, una asociación de presbíteras católicas que ejerce en numerosos países, espera que los católicos se acostumbren pronto a ver a "mujeres con estola y casulla sin que resulte estafalario", y, por ende, a que "no por llevarlas una mujer lo consideren un disfraz". Partidaria de acabar, además, con la soltería clerical, Moreira, casada con un sacerdote, opina que "la obligatoriedad del celibato ha hecho mucho daño" y ha llevado incluso al suicidio a jóvenes y aspirantes a esa profesión de fe.

"El celibato consentido, asumido, ofrecido como voto, como hacen los monjes, puede ser un tesoro incomparable", enfatiza, pero "qué



La presbítera Christina Moreira pide aplicar la igualdad de género al Vaticano.

sentido puede tener desde el momento en que es algo obligatorio y no voluntario", más aún "sin la formación y preparación adecuada", se pregunta.

La renuncia de innumerables clérigos a la Iglesia católica para poder casarse ha llevado a esa

institución a "perder muchas joyas humanas para el ministerio", alega, y considera que acabar con esa normativa que otras ramas del cristianismo no han asumido permitiría "recuperar tesoros" de personas que "saben amar, tienen familia, han criado hijos, han tra-

bajado, han estado en el paro, que asumen responsabilidades".

Moreira lamenta el sinfín de "casos clamorosos" de clérigos con parejas e hijos ocultos, de embarazos, de maltrato a mujeres y mucho sufrimiento, y especialmente de los asuntos de pederastia. ■

Francisco planteó ordenar sacerdotes a hombres casados en el Amazonas

El papa Francisco planteó hace ahora un año la posibilidad de ordenar sacerdotes a hombres casados en algunas zonas remotas del planeta como el Amazonas, sugirió hace cuatro años permitir a los divorciados volver a casarse y hasta preconizó el respeto a los homosexuales, aunque sin considerar el matrimonio entre personas del mismo sexo, pero faltan medidas concretas, consideran estas mujeres, que inscriban los cambios de forma eficaz y permanente en la praxis eclesial.

El Vaticano adoptó en diciem-

bre pasado el levantamiento del silencio pontificio en investigaciones sobre abusos sexuales, tras la presión de numerosos sectores, pero poco más en otros aspectos.

Tras varias comisiones de estudio sobre el tema, el papa y teólogo Jorge Mario Bergoglio ha rechazado ordenar incluso cargos de menor rango como diaconisas, mujeres que pueden suministrar sacramentos, cuya figura existió en la Iglesia primitiva y desapareció con el paso del tiempo.

La presbítera católica Christina Moreira cree que ha llegado

la hora de una limpieza, de exigir transparencia y una gobernanza comprensible en las sociedades democráticas, y de acabar con una postura machista alejada de un mundo cada vez más reactivo a la desigualdad de género, color de piel u otra forma de tratamiento discriminatorio.

Mientras muchas iglesias protestantes cuentan con mujeres que ofician misa, celebran ritos y ceremonias y ocupan cargos de poder y responsabilidad, en el catolicismo, las mujeres se sienten todavía relegadas. ■

El pontífice retira a un obispo polaco acusado de encubrir abusos

AGENCIAS
CIUDAD DEL VATICANO

■ El papa Francisco ha aceptado la renuncia del obispo de la diócesis polaca de Kalisz, Edward Janiak, acusado de haber encubierto casos de pederastia en el país, un caso revivido con la publicación de un reciente documental.

En su lugar el pontífice ha nombrado como administrador en "sede vacante", provisional, a monseñor Grzegorz Rys, arzobispo de Lodz. Janiak, de 68 años, deja el obispado, al que se debe renunciar una vez llegado a los 75 años, según el Código de Derecho Canónico, justo en un momento en que se encuentra en el centro de un caso de supuesto encubrimiento de abusos sexuales a menores.

La polémica ha revivido en los últimos tiempos tras la emisión de un documental, "Zabawa w chowanego" (Jugando al escondite), en el que se de-

EL OBISPO DE LA DIÓCESIS DE KALISZ, EDWARD JANIAK FUE ACUSADO DE ENCUBRIR CASOS DE PEDERASTIA DE UN RELIGIOSO

nuncia que estaba al corriente de los casos de abusos de un religioso de Polonia, un país donde el catolicismo tiene gran peso.

La cinta de los hermanos Marek y Tomasz Sekielski, que puede verse en youtube y ya suma millones de visitas, hizo que la Conferencia Episcopal polaca pidiera al Vaticano que se investigaran las denuncias de pederastia en el país. Los autores ya levantaron ampollas en 2019 en el seno de la Iglesia católica polaca con otra obra sobre pederastia, titulada "No se lo digas a nadie".

Por otra parte, el papa participará el próximo 20 de octubre en un encuentro internacional con líderes de otras confesiones cristianas para orar por la paz en el mundo. El encuentro tendrá lugar en la plaza del Campidoglio en Roma, donde se sitúa el ayuntamiento de la capital italiana, y ha sido organizado por la Comunidad de Sant'Egidio, la organización católica fundada por Andrea Riccardi en Roma en 1968. ■

SOCIEDAD



La princesa Leonor y la infanta Sofía reciben unos ramos de flores de papel de regalo.

BALLESTEROS

La princesa de Asturias elogia el ejemplo de Somao

Esta pequeña localidad asturiana de 300 habitantes, Pueblo Ejemplar 2020

AGENCIAS OVIEDO

La princesa de Asturias, Leonor de Borbón, elogio ayer el "esfuerzo colectivo" de los vecinos de Somao, asegurando que su ejemplo, en el contexto de la actual pan-

demia del coronavirus, "hace que sintamos la esperanza de que la situación mejore pronto".

Enclavada en el medio geográfico del bajo Nalón, en una comarca de transición entre áreas rurales y urbanas, la parroquia rural de So-

mao marca el punto más septentrional del concejo de Pravia. Con unos 300 habitantes en la actualidad, Somao es una de las treinta y nueve parroquias rurales que hay en Asturias con personalidad jurídica propia.■

"Possessor", de Brandon Cronenberg, mejor película y mejor dirección en Sitges

AGENCIAS SITGES (BARCELONA)

El thriller distópico "Possessor", de Brandon Cronenberg, ganó el premio a la Mejor Película de la Sección Oficial Fantàstic del 53 Sitges Festival de Cine Internacional de Catalunya, además de alzarse también con el galardón a la Mejor Dirección, anunció ayer el director del festival, Àngel Sala.

Brandon Cronenberg ya fue premiado hace unos años en Sitges a la mejor dirección novel por la cinta "Antiviral", y en esta película propone una historia en la que una enigmática compañía realiza implantes cerebrales para ocupar los cuerpos de otras personas para cometer asesinatos y está protagonizada por Andrea Riseborough, Christopher Abbot, Jennifer Jason Leigh y Sean Bean.

Otra de las triunfadoras del palmarés fue "La Nuée", el debut en el largometraje de Just Phili-

"LA NUÉE", DE JUST PHILIPPOT, SE LLEVÓ EL PREMIO DEL JURADO Y MEJOR INTERPRETACIÓN FEMENINA PARA SULIANE BRAHIM

ppot, que se llevó el Premio Especial del Jurado y la Mejor Interpretación Femenina para Suliane Brahim, en una cinta en la que una madre soltera se obsesiona con la crianza de saltamontes comestibles.

La Mejor Interpretación Masculina recayó en Grégoire Ludig y David Marsais, por "Mandíbulas"; el Mejor Guión en la húngara "Comrade Drakulich"; los Mejores Efectos Especiales en "Mosquito State"; la Mejor Fotografía en "The Dark and The Wicked", la Mejor Música en "Baby", de Juamna Bajo Ulloa, y el Premio del Público para "La vampira de Barcelona", de Lluís Danés.■

0		1		2		3		4		5		6		7		8		9	
Números	Euros/Billete	Números	Euros/Billete	Números	Euros/Billete	Números	Euros/Billete	Números	Euros/Billete	Números	Euros/Billete	Números	Euros/Billete	Números	Euros/Billete	Números	Euros/Billete	Números	Euros/Billete
32100	360	32101	300	32102	300	32103	300	32104	300	32105	360	32106	300	32107	360	32108	300	32109	300
32110	360	32111	300	32112	300	32113	300	32114	300	32115	360	32116	300	32117	360	32118	300	32119	420
32120	360	32121	300	32122	300	32123	300	32124	10.300	32125	600.000	32126	10.300	32127	360	32128	300	32129	300
32130	360	32131	300	32132	300	32133	300	32134	300	32135	360	32136	300	32137	360	32138	300	32139	300
32140	360	32141	300	32142	300	32143	300	32144	300	32145	360	32146	300	32147	360	32148	300	32149	420
32150	360	32151	300	32152	300	32153	420	32154	300	32155	360	32156	300	32157	360	32158	300	32159	300
32160	360	32161	300	32162	300	32163	300	32164	300	32165	360	32166	600	32167	360	32168	300	32169	300
32170	360	32171	300	32172	300	32173	300	32174	300	32175	360	32176	300	32177	360	32178	300	32179	300
32180	360	32181	300	32182	300	32183	300	32184	300	32185	480	32186	300	32187	600	32188	300	32189	420
32190	360	32191	300	32192	600	32193	300	32194	300	32195	480	32196	300	32197	360	32198	420	32199	300
74700	360	74701	300	74702	300	74703	300	74704	300	74705	360	74706	300	74707	360	74708	300	74709	300
74710	360	74711	300	74712	300	74713	300	74714	300	74715	360	74716	300	74717	360	74718	300	74719	420
74720	360	74721	300	74722	300	74723	300	74724	300	74725	480	74726	300	74727	360	74728	300	74729	300
74730	360	74731	300	74732	300	74733	300	74734	300	74735	360	74736	300	74737	360	74738	300	74739	300
74740	360	74741	300	74742	300	74743	300	74744	300	74745	360	74746	300	74747	360	74748	300	74749	420
74750	360	74751	300	74752	300	74753	420	74754	300	74755	360	74756	300	74757	360	74758	300	74759	300
74760	360	74761	300	74762	300	74763	300	74764	300	74765	360	74766	300	74767	360	74768	300	74769	300
74770	360	74771	300	74772	300	74773	5.840	74774	120.000	74775	5.900	74776	300	74777	360	74778	300	74779	300
74780	360	74781	300	74782	300	74783	300	74784	300	74785	480	74786	300	74787	600	74788	300	74789	420
74790	360	74791	300	74792	300	74793	300	74794	300	74795	480	74796	300	74797	360	74798	420	74799	300
Terminaciones				Terminaciones		Terminaciones		Terminaciones		Terminaciones		Terminaciones		Terminaciones		Terminaciones		Terminaciones	
610	360			7332	1.500	293	300	234	300	125	480	166	300	87	300	958	300	1119	1.620
0	60			192	300	53	120			25	180			98	120	7419	1.620		
				242	300					85	180					9309	1.500		
				942	300					95	180					459	600		
										5	60					19	120		
																49	120		
																89	120		

ESTE SORTEO PONE EN JUEGO 42.000.000 DE EUROS EN PREMIOS

DEPORTES

ENTREVISTA

Manu Olmedilla

Capitán de la Gimnástica Segoviana

“¿Podemos estar en blanco hasta que todo haya pasado? Yo, personalmente, no”

E.A.
SEGOVIA

Manuel Olmedilla, nacido un día de San Fermín de 1989, lleva el estandarte de la Gimnástica Segoviana. La suya es una capitania de liderazgo silencioso, alguien que lleva al club en el alma. Azulgrana desde los 11 años y en el primer equipo desde 2008, repasa los ascensos fallidos, no contempla otro escenario que lograrlo este año y subraya que ninguna oferta de Segunda B valía abandonar Segovia. Con su pueblo, Riaza, en alerta sanitaria, este profesor de sexto de Primaria pide responsabilidad contra el coronavirus y cree que empezar la liga es la única opción..

— **¿Ascenso o fracaso?**

— Sí. La junta directiva ha hecho un esfuerzo muy grande y llevamos dos años quedándonos muy cerca. Si hemos mejorado el equipo del año anterior y no somos capaces de dar ese pequeño pasito que nos ha faltado, sí que se puede calificar de fracaso. Y más, teniendo en cuenta los nuevos formatos de divisiones. No ascender significa descender. Tenemos que ir a por ello sí o sí.

— **El club lleva años construyendo un proyecto con esas miras de asentarse en Segunda B y teme perder masa social si no lo logra. ¿Es un tren que pasa por última vez?**

— La gente lleva viniendo muchos años al campo y lo que quiere ver es fútbol de Segunda B. Las dos temporadas que he vivido yo aquí estaban las gradas llenas. Para el club es una necesidad por público, ingresos y colocar a la Segoviana donde tiene que estar como capital de

provincia.

— **¿Cómo analiza la plantilla de este año?**

— Lo mejor es que se sigue manteniendo el bloque de otras temporadas. Hay clubes que se vuelven locos y cuando no consiguen un objetivo, aunque se queden a las puertas, hacen cambios drásticos. Han traído fichajes muy buenos, contrastados en Tercera División o Madrid. Hay jugadores jóvenes que vienen a aportar muchísimo. La plantilla es más competitiva que el año pasado. Se hablaba mucho de que nos faltaba gol, que no había un jugador que marcara 20 goles. Yo prefiero, como estoy seguro que va a pasar este año, que haya cuatro jugadores que marquen por encima de 12 goles. Mantenemos ese compromiso y el ambiente que hay en el vestuario, que es buenísimo desde hace años. Todo eso nos llevará a donde tenemos que estar en mayo o junio.

— **¿Qué falta por mejorar?**

“Ya no tengo la misma edad que cuando empecé. Ni yo ni la Segoviana podemos dejar pasar más oportunidades de ascender”

— El año pasado no empezamos bien, aunque fuimos mejorando con el paso de las jornadas. Ahora cada partido es importantísimo porque competimos contra este grupo y contra el otro de Castilla y León. Mejorar el arranque es fundamental. A nivel táctico, creo que tenemos bastante interiorizada la salida de balón y no tendremos excesivos

problemas. Quizás, adaptarnos a campos de fuera: no es lo mismo jugar en La Albuera que en Cebreros. A nivel aéreo, se fue Domingo, pero han venido otros jugadores como Nogueira o Del Castillo.

— **¿Qué le diría a aquel Manu que lloraba desconsolado en Algeciras tras perder la final por el ascenso en 2015?**

— Ese año fue muy complicado porque el club no estaba en la situación actual. Ahora está en una posición envidiable, quizás de las mejores de su historia. Luchábamos contra tantos elementos... Una plantilla súper corta, con muchos juveniles. Nos metidos en la última jornada, que Pablo hizo un partidazo en Salamanca. Íbamos pasando rondas contra equipos superiores y llegamos a Algeciras con opciones. En la primera parte, tuvimos nuestras ocasiones Dani, Quique y yo. Pensaba: “Este era el año y no lo voy a conseguir nunca”. Lo bueno del fútbol es que te otras oportunidades. Y al final, lo conseguimos. Así que le diría que cada año es una oportunidad nueva. Pero claro, ya no tengo la edad que tenía entonces y no se puede demorar mucho. Cuando deje de jugar y venga aquí cada domingo, me gustaría ver a la Segoviana en Segunda B. No se pueden dejar pasar las oportunidades y aquel día está claro que lo hicimos. Eso ya no nos podemos permitir, ni a nivel personal ni como equipo.

— **¿Cómo ha convertido la timidez en liderazgo?**

— El paso del tiempo te hace madurar. Cuando llegué aquí había unos referentes en el vestuario magníficos: Ramsés, Agustín, Chema o Anel. Al



Manu sujeta un balón con mascarilla, ayer en La Albuera.

principio hay que escuchar y aprender muchísimo. A mí, Dani o Chupo nos lo pusieron súper fácil. Como has visto que eso ha funcionado y hay una cohesión muy buena en el grupo, te toca dejar la timidez a un lado y hacer esa función. No sé si soy líder, referente o solo intento que todo vaya bien dentro del vestuario. Es algo que trabaja, consciente o inconscientemente, en todos los niveles del club. Me ha tocado dar ese pasito, pero no me he dado cuenta.

— **¿Qué es lo que ha funcionado?**

— Es algo totalmente espontáneo. El primer día preguntas, les haces participar... Intentamos hacer cosas fuera del campo y eso ayuda muchísimo. Hablar no solo de fútbol sino de todo lo demás. Por ejemplo, yo sé muchas cosas de Nogueira, tenemos la misma profesión. Conocer a tus compañeros te ayuda a tener esa complicidad dentro del campo. Cuando te toca jugar menos o hay una semana que no juegas, te da igual. Es que vienes a entrenar mejor que cualquier otra y alientas al compañero que va a jugar para que lo haga bien. El beneficio del equipo es el tuyo personal.

Esas son las pequeñitas cosas de los capitanes. La continuidad a lo largo del tiempo ayuda mucho. Los referentes de años atrás siguen estando de alguna manera dentro del vestuario.

— **Ha habido temporadas en las que ha rendido por encima del nivel de la Segoviana. ¿Ha sacrificado una mejor vida deportiva por quedarse?**

— Yo no creo que esté por encima del nivel de la Segoviana.

“Hablan de fútbol no profesional, pero hay gente dada de alta y que cotiza. Es un trabajo. Y las personas dependen de él para vivir”

ma del nivel de la Segoviana. No voy a decir nombres, pero he tenido muy buenos compañeros. Y con muchos he hablado esta semana. ¿He tenido alguna oportunidad para irme? Sí. Y le he dicho a Agus: “Es que tengo esto pero no me voy a ir”.

— **¿Por qué?**

— Es que a mí me gusta venir aquí. Hoy me decía Del Casti-



KAMARERO

llo: “¿Qué vas a conocer de otros vestuarios si no has salido de aquí?” Pero es que cuando conoces algo bueno, no quieres salir. Hablo con otros compañeros y echan de menos estar aquí. ¿Me gustaría haber jugado más años en Segunda B? Pues sí, pero en la Segoviana.

— **En el actual contexto sanitario, ¿se puede empezar la liga?**

— Tenemos que empezar a jugar. Estamos respetando todos los protocolos, pero tampoco puedo olvidar que la situación es la que es. Si esto sigue evolucionado de forma negativa, quizás tengan que cortar. Nos resignaremos, pero lo aceptaremos. A mí se me escapa, no sé decir si es el momento de empezar o no. Nosotros llevamos entrenando más de 50 días y es lo que queremos. Pero sabemos que el fútbol no es una prioridad.

— **Con cuatro partidos suspendidos en la primera jornada, ¿es una huida hacia delante?**

— Creo que no hay otra. Ningún país, gobierno o federación tiene la receta. Hay dos fórmulas: quedarnos encerrados en casa o salir respetando al máximo las

medidas. Está claro que las jornadas no van a ser como antes y llegaremos a la jornada 15 con equipos que hayan jugado 11. Nos tenemos que acostumbrar. En mayo es cuándo podremos decir si lo hicimos bien en octubre o no, pero ahora no hay ninguna certeza.

— **¿Se sienten como conejillos de indias?**

— En ‘playoff’ hubo un control bastante estricto porque era más sencillo. Ahora mismo, controlar a tantos jugadores es casi imposible. ¿Cuándo vamos a tener la seguridad de que todo esto ha pasado? ¿Podemos estar tres temporadas en blanco? Yo, personalmente, no. Hablan de fútbol no profesional pero hay gente dada de alta en la Seguridad Social y cotiza. Es un trabajo. Y las personas dependen de él para vivir. Igual que han iniciado otros trabajos, nosotros también. Más que conejillos de indias, hay que empezar por ser iguales que el resto. A un trabajador de supermercado no le hacen pruebas todos los días si no tiene síntomas.

— **¿Qué ha sido lo más duro del confinamiento?**

— A nivel deportivo, me fastidió

muchísimo. No me gusta hablar de hipótesis, pero llevábamos una dinámica buenísima. Y hacer dos pretemporadas en cuatro meses; 40 días la primera, 50 esta. Lo que nos gusta es competir y estar tantos meses sin hacerlo es muy duro. A nivel personal, no poder trabajar o no venir aquí a entrenar, que es el mejor momento del día, es durísimo. Pero hay que saber dónde estamos, que mucha gente lo ha pasado mal y otra ya no está.

— **¿Piensa en sus abuelos en estos momentos?**

— El año pasado se fueron los dos y para mí han sido muy importantes. Me acuerdo todas las semanas de ellos. El día más feliz de mi vida fue cuando subimos contra el Malagueño y estaban disfrutando en la grada. Cuando se hizo el minuto de silencio por mi abuelo y yo no jugaba, me fui a la grada y se me pusieron los pelos de punta. Eran totalmente diferentes, pero tengo un poquito de la personalidad de cada uno en mí. Me acuerdo, y lo hago con alegría. Creo que ellos lo hubieran querido así.

— **¿Le consuela que no hayan vivido esta situación?**

— Me alegraría tenerles conmigo hasta en el peor de los momentos. Ayudarles y disfrutar de ellos. Porque de las personas mayores se aprende muchísimo.

— **¿Cómo ve el brote de Riaza?**

— Pues preocupado. Al final es un pueblo pequeño, hay alrededor de 100 personas en la residencia y es muy difícil controlar todo. No sé qué habrá pasado, hay mucha gente afectada y espero que salga lo mejor posible porque se merecen salir de esta y no acabar su vida de esta manera. Me da mucha rabia. El centro de salud está haciendo un muy buen trabajo para los medios que tienen, que deberían ser más. Allí nos conocemos todos y no hay casos graves; es gente que está aislada en su casa y en unos días les veré dando un paseo. Yo tengo a dos tíos y una prima aislados y están bien. Pero claro, preocupado por las personas mayores. Y no me gusta ver a Riaza en las noticias por estas cosas.

— **Faltan modelos de conducta los jóvenes. ¿Deben los deportistas jugar ese papel?**

— Tampoco somos gente tan relevante, pero dentro de nuestras posibilidades lo tenemos que

Inicio con trampa en Cebreros



La Gimnástica Segoviana inicia esta tarde su temporada en el grupo VIII de Tercera División con la visita a la Cebrereña. El campo abulense de El Manso acogerá a partir de las 17:00 horas un duelo trampa para el cuadro azulgrana por la fase tan embrionaria de la competición y por las reducidas dimensiones del feudo de un clásico de la categoría que regresa tras un año en Regional.

“Ya sabemos dónde vamos a ir a jugar”, asume el entrenador de la Segoviana, Manu González, que espera un césped “en no muy buen estado a pesar de que está haciendo buen tiempo”. El mantra en el calendario azulgrana es cumplir con esas visitas del calendario antes de que llegue el crudo invierno. “Hemos visto imágenes y no tiene muy buen aspecto, pero hay que adaptarse a cualquier rival y entorno. En estos dos años que llevo en el equipo siempre hemos demostrado que cuando salimos a campos difíciles, el equipo es versátil y sabe jugar esos partidos”. Por tanto, garantiza que su once “va a ser competitivo y va a tener opciones de llevarse la victoria”.

Jorge Borao, con una rotura en el último amistoso ante Las Rozas, y Alejandro Nogueira, que tuvo la misma mala suerte ante el Guijuelo han entrenado al margen durante la semana. “Si fuese un partido a vida o muerte, seguramente los dos estarían disponibles para competir. Pero siendo el primer partido de liga, a lo mejor somos conservadores y no arriesgamos”. Adri Pérez, con una contractura fuerte en el abductor podría estar disponible.

González espera una Cebrereña reconocible. “Llevar diez temporadas con el mismo entrenador, se conocen a la perfección. Es un equipo que va a basar su permanencia en sacar puntos en su propio campo, haciéndose fuertes en un terreno que ellos conocen a la perfección”. Destaca a Terleira, su atacante, como su jugador más destacado y vaticina una tarde competitiva: “Va a ser muy difícil ganar”.

hacer bien. Debemos concienciar, porque según marcan los datos son esas conductas las que están empeorando la situación. La educación es un elemento clave, no solo a nivel de Covid. Más que pensar egoístamente en mi propia diversión, es el momento de esperar y disfrutar de otra manera.

— **¿Qué mensaje le transmite que un jugador del Balonmano Nava esté ingresado?**

— Pues que nos afecta a todos. Que por ser joven, cuidarte y hacer deporte, no te libras. Si te coge, lo vas a pasar mal. Por eso tenemos que evitar conta-

giar al resto. Dentro de un vestuario es muy difícil. A nosotros nos ha pasado con compañeros que han estado malos un par de días y da respeto. Lo que puedes controlar es que si un día te encuentras mal, seas inteligente y no pongas en riesgo a ninguno de mis compañeros.

— **¿Tiene miedo?**

— No. He dejado de hacer cosas, pero este verano he disfrutado de otra manera, en la montaña con mi hermano o en la playa con unos amigos. No quiero cogerlo, pero miedo tendría si me quedara en casa. ■

DEPORTES / POLIDEPORTIVO



Una jugadora del Villacañas marca gol ante la pose inmóvil de las jugadoras del Unami.

E.A.

El Unami se planta en defensa de la mascarilla

Las segovianas se niegan a jugar en Villacañas ante un rival que jugó sin esa protección

FÚTBOL SALA

L. J. G.
SEGOVIA

El Unami pagó ayer el Villacañas el precio de la derrota a cambio de defender la salud. Las jugadoras segovianas se negaron a disputar su compromiso en la jornada inicial del grupo 4 de la Segunda División de fútbol sala ante un rival que no se comprometió a jugar con mascarilla. El árbitro decretó la finalización del partido una vez que las locales se adelantaron en el marcador y las azules, que aún desconoce qué sanción impondrá

la Real Federación Española de Fútbol, se volvieron a Segovia con su derrota más reivindicativa.

Las cartas ya estaban sobre la mesa y no hubo negociación posible. El Villacañas, amparado por la normativa de la comunidad autónoma de Castilla La Mancha, que no exige el uso de mascarilla en recintos deportivos, dejó en manos de cada jugadora el uso de la protección. Las segovianas habían dejado claro que no disputarían el encuentro salvo que todas sus rivales jugaran con la máscara. Ambos equipos calentaron con normalidad mientras las últimas delegaciones de cada club inten-

taban salvar un acuerdo a última hora sin éxito.

Tras la salida al campo, el Unami puso a sus cinco jugadoras en pista sin intención de moverse. Sacaron de centro las locales, que tiraron el balón fuera. La portera del Unami lo puso en juego con un despeje, sin intención de disputar el balón. Ante la pose inmóvil de las segovianas, el Villacañas lanzó a portería y abrió el marcador. Después, el Unami sacó de centro y regaló la pelota. El árbitro preguntó a las segovianas si iban a jugar. La respuesta fue negativa. Y el colegiado, como ya había avisado, dio el partido por finalizado.

Un jugador del Nava, ingresado en UCI, consciente y "aburrido"

BALONMANO

L. J. G.
SEGOVIA

El jugador del Viveros Herol Balonmano Nava que había sido ingresado en el hospital por un cuadro leve de neumonía vinculado a la Covid-19 pasó ayer el día en la Unidad de Cuidados Intensivos (UCI). El club segoviano, en permanente contacto con el jugador y su familia, asegura que su evolución es favorable y que la medida es meramente preventiva para asegurar el suministro de oxígeno.

El jugador no tenía en la tarde de ayer fiebre y estaba comiendo de forma habitual. La decisión médica responde al suministro de oxígeno y el club asegura que su parte no reviste gravedad. El paciente, que ingresó por una neumonía leve en uno de sus pulmones, no está intubado y ha estado consciente en todo momento. Los médicos del club también están haciendo un seguimiento pormenorizado de los síntomas y, hasta el momento, se muestran tranquilos con su evolución.

En sus conversaciones con el club, el jugador se declaraba ayer "aburrido y cansado" por estar hospitalizado. Los médicos decidieron trasladarle a la Unidad de Cuidados Intensivos para prevenir potenciales complicaciones y facilitar que el oxígeno, que el paciente ya estaba recibiendo durante su estancia en planta, fluyera de forma más constante y con un mayor caudal. El cen-

tro hospitalario en el que se encuentra ingresado solamente dispone de ese sistema en la UCI.

Se cumple la cuarentena
El contingente de afectados de la plantilla navera cumple hoy los días de aislamiento decretados por la Junta de Castilla y León. Está por ver cuándo reciben el visto bueno de las autoridades sanitarias para hacer vida normal fuera de sus domicilios. El club registró un total de 17 positivos por coronavirus entre ju-

El club explica el traslado como una prevención para aumentar el caudal de oxígeno y el paciente, sin fiebre, come con normalidad

gadores y cuerpo técnico. Todos ellos salvo dos han manifestado síntomas y, aunque todos evolucionan favorablemente, han visto cómo su forma física se resentía por el impacto del virus.

El club, que ha intentado limitar el impacto del aislamiento a través de trabajo físico en el domicilio, tendrá que hacer una breve puesta a punto. No jugará esta semana y su partido ante Villa de Aranda será el tercero aplazado de forma consecutiva. Si todo va como prevé el club, su intención sería competir la siguiente semana.

LA IMAGEN

Puesta de largo del Claret para este curso en Primera División de Baloncesto

El Claret celebró ayer su puesta de largo de cara a la temporada más incierta en el baloncesto de Castilla y León. El club segoviano presentó a la plantilla que competirá durante la temporada 2020/21 en la Primera Nacional. El acto, celebrado en La Casona de San Martín, sirvió para presentar al nuevo fichaje, Diego Pérez. Será el tercer curso del club, con una base de jugadores locales, en la competición.



KAMARERO

DEPORTES / FÚTBOL

El Barça se estrella en Getafe

El equipo madrileño se llevó la victoria gracias a un planteamiento defensivo perfecto y al gol de penalti de Jaime Mata

Getafe	1
Barcelona	0

Getafe: Soria; Damián, Djené, Cabaco, Olivera; Nyom, Maksimovic (Mollejo, m. 95), Arambarri, Cucurella; "Cucho" Hernández (Timor, m. 90) y Jaime Mata (Enes Ünal, m. 70).

Barcelona: Neto; Sergi Roberto (Riqui Puig, m. 87), Piqué, Lenglet, Dest; Busquets, De Jong (Braithwaite, m. 80); Dembélé (Ansu Fati, m. 62), Pedri (Coutinho, m. 62), Griezmann (Trincão, m. 80); y Messi.

Gol: 1-0, m. 56: Jaime Mata, de penalti.

Árbitro: Soto Grado (Comité de La Rioja). Mostró cartulina amarilla a Piqué (m. 24), Sergi Roberto (m. 41) y Dest (m. 97) por parte del Barcelona y a Jaime Mata (m. 27), Cabaco (m. 28), Bordalás (m. 35), Nyom (m. 73) y Olivera (m. 93) por parte del Getafe.

Incidencias: partido correspondiente a la sexta jornada de La Liga Santander disputado en el Coliseum Alfonso Pérez de Getafe a puerta cerrada.



El "Cucho" Hernández, del Getafe, supera la presión de Ansu Fati, jugador del Barcelona.

RODRIGO JIMÉNEZ

PRIMERA DIVISIÓN

JUAN JOSÉ LAHUERTA
GETAFE (MADRID)

El Barcelona se estrelló contra la trampa táctica de José Bordalás y perdió 1-0 frente al Getafe, que triunfó con el planteamiento de un técnico que anuló al conjunto azulgrana con un entramado defensivo inexpugnable coronado con el tanto de penalti de Jaime Mata.

En la primera media hora, a excepción de un disparo al palo de

Messi, el cuadro azulgrana no presentó ninguna versión de la mejor parte de su currículum.

El Getafe consiguió, gracias a las filtraciones y a los movimientos del "Cucho", generar peligro con robos rápidos y punzadas directas. En una de estas, el colombiano cedió un buen pase a Nemanja Maksimovic que acabó en el cuerpo de Neto tras un disparo envenenado del serbio. Fue la mejor ocasión local en el primer acto.

En la reanudación el guión volvió al del inicio del choque, con el

El "Cucho" incluso dispuso de dos clarísimas ocasiones para haber ampliado la ventaja

Getafe otra vez con aire y fuerzas para incordiar al Barcelona en la salida de la pelota. Lo consiguió y, al contrario que en la primera media hora, consiguió su premio

gracias a un penalti claro de Frenkie De Jong sobre Djené Dakonam que no falló Jaime Mata.

Con el 1-0, Koeman movió el banquillo y sacó al campo a los dos sacrificados al inicio: Ansu Fati y Coutinho por Dembélé y Pedri.

El Barcelona, desquiciado, no pudo atravesar el muro del Getafe, que incluso pudo hacer el segundo y el tercero con dos ocasiones clarísimas del "Cucho". Al final, Bordalás se llevó la victoria moral pese al último remate al palo en propia meta de Djené en el añadido.

Luis Suárez relanza al Atlético en Vigo

El delantero uruguayo reventó de salida el plan inicial del técnico Óscar García en la tercera derrota seguida del Celta

Celta	0
Atlético	2

Celta de Vigo: Iván Villar; Carreira (Veiga, min. 83), Araujo, Murillo, Fontán, Olaza; Tapia, Beltrán (Emre Mor, min. 63), Nolito; Mina (Denis Suárez, min. 63), Aspas

Atlético de Madrid: Oblak; Trippier, Savic, Hermoso, Manu Sánchez (Felipe, min. 49); Correa (Herrera, min. 76), Torreira, Koke, Lemar (Llorente, min. 65); Luis Suárez (Carrasco, min. 64), Costa (Joao Félix, min. 49).

Goles: 0-1, m. 6: Luis Suárez; 0-2, m. 94: Carrasco.

Árbitro: Martínez Munuera (colegio valenciano).

AGENCIAS
VIGO

La pegada del goleador uruguayo Luis Suárez, certero en la primera ocasión, relanzó al Atlético de Madrid, que sumó una victoria tan ajustada como indispensable contra el Celta, frustrado por Jan Oblak y por su propia falta de eficacia arriba y preocupado por el desconsuelo de su tercera derrota seguida (0-2).

El plan de Óscar García reventó en los primeros minutos con un temprano gol de Luis Suárez en el minuto 6 y el belga Yannick Carrasco definió la victoria atlética cuando el partido tocaba a su fin.



Los jugadores del Atlético de Madrid celebran el definitivo 0-2.

SALVADOR SAS

Jornada 6

SÁBADO

GRANADA - SEVILLA	1-0
CELTA DE VIGO - ATLÉTICO MADRID	0-2
REAL MADRID - CÁDIZ	0-1
GETAFE - BARCELONA	1-0

DOMINGO

EIBAR - OSASUNA	12:00
ATHLETIC CLUB - LEVANTE	14:00
VILLARREAL - VALENCIA	16:00
HUESCA - VALLADOLID	18:30
ALAVÉS - ELCHE	18:30
BETIS - REAL SOCIEDAD	21:00

EQUIPO	PT	J
1 Real Madrid	10	5
2 Getafe	10	5
3 Cádiz	10	6
4 Granada	10	5
5 Real Betis	9	5
6 Atlético de Madrid	8	4
7 Real Sociedad	8	5
8 Villarreal	8	5
9 Barcelona	7	4
10 Sevilla	7	4
11 Valencia	7	5
12 Osasuna	6	4
13 Celta	5	6
14 Eibar	4	5
15 Huesca	4	5
16 Elche	4	3
17 Alavés	4	5
18 Levante	3	4
19 Athletic Club	3	4
20 Real Valladolid	2	5

Yangel da el triunfo al Granada ante un Sevilla sin reacción

Granada	1
Sevilla	0

Granada: Rui Silva; Foulquier, Domingos Duarte (Vallejo, m. 44), Germán, Carlos Neva; Gonalons (Yangel Herrera, m. 59), Luis Milla, Montoro (Fede Vico, m. 74); Antonio Puertas, Kenedy (Machis, m. 60) y Soldado (Luis Suárez, m. 74).

Sevilla: Bono; Jesús Navas, Diego Carlos, Sergi Gómez (Franco Vázquez, m. 85), Escudero (Acuña, m. 18); Fernando, Jordán, Rakitic; Suso (Ocampos, m. 46), Munir (En Nesryi, m. 70) y Carlos Fernández (De Jong, m. 46).

Gol: 1-0, M. 82: Yangel Herrera.

Árbitro: González Fuertes. Expulsó al sevillista Joan Jordán por doble amarilla. Amonestó a los locales Gonalons (m. 30), Foulquier (m. 40), Puertas (m. 71), Vico (m. 84) y al técnico Diego Martínez (m. 58) y a los visitantes Fernando (m. 10) y Franco (m. 91).

AGENCIAS
GRANADA

El Granada se impuso por 1-0 al Sevilla en el Estadio Nuevo Los Cármenes con un tanto de Yangel Herrera en el 8,2 con un gran cabezazo tras un medido centro del francés Dimitri Foulquier. El conjunto hispalense, que no tuvo capacidad de reacción, puso fin a una racha de 18 partidos de Liga sin perder y vivió la expulsión de Joan Jordán en el descuento.

DEPORTES / FÚTBOL

El Cádiz noquea al líder

Un gol del "Choco" Lozano le sirvió a los andaluces para asaltar el Alfredo Di Stéfano ante un Real Madrid desconectado

Real Madrid	0
Cádiz	1

Real Madrid:

Courtois; Nacho, Varane, Sergio Ramos (Militao, m.46), Marcelo; Kroos (Jovic, m.77), Modric (Casemiro, m.46), Isco (Valverde, m.46); Lucas Vázquez (Asensio, m.46), Benzemay Vinicius.

Cádiz:

Ledesma; Akapo, Cala, Fali, Espino; Salvi, José Mari (Garrido, m.75), Jonsson, Álex Fernández; 'Choco' Lozano y Negrodo.

Gol:

0-1, m.16: Anthony 'Choco' Lozano.

Árbitro:

Santiago Jaime Latre (colegio aragonés) amonestó a Sergio Ramos en el m.34 y a Militao en el m.92, en el Real Madrid.

Incidencias:

Partido de la sexta jornada de Liga jugado en el estadio Alfredo di Stéfano.

PRIMERA DIVISIÓN

ÓSCAR MAYA

MADRID

El recién ascendido Cádiz aplicó a la perfección en el Alfredo di Stéfano su plan de juego de crecer en base a una defensa ordenada que tanto rédito le ha dado en su regreso a la Primera y consiguió una histórica victoria frente a un Real Madrid (0-1) que salió desconectado al partido y no pudo recuperarse del tanto inicial del hondureño "Choco" Lozano, encajando la primera derrota de la temporada.

Se cumplían los primeros 90 segundos de encuentro y Álvaro Negrodo dio el primer aviso que solo

El equipo gaditano dominó en una primera mitad en la que abrió el marcador y pudo obtener una ventaja aún mayor

pudo salvar Sergio Ramos sobre la línea de gol. Lo único que le faltó a Negrodo fue acierto de cara a puerta, ya que tuvo dos cabezazos que pudieron servir para abrir el marcador, pero se redimió poco después dando la asistencia del gol del "Choco" Lozano en el minuto 16 de partido. No fue una sorpresa, era la quinta ocasión para el Cádiz. Descompensada la defensa del Madrid, Negrodo recibió de espaldas, sin nadie encima, y le sirvió el balón al hondureño para que este definiera con clase picando el balón por encima de Courtois.

El Madrid consiguió parar las embestidas del Cádiz con posesión de balón, pero estéril, y 15 minutos más tarde el conjunto amarillo volvió a avisar. Un pase largo de un José Mari imperial en la construcción y destrucción provocó otro mano a mano del "Choco" Lozano en el que esta vez sí se impuso Courtois.

El equipo local tuvo la mejor ocasión, y única de verdadero peligro, en el m.38 con un remate del francés Raphael Varane a la salida de un córner que se marchó rozando el palo derecho de la portería defendida por Ledesma.

Las malas noticias para Zidane no cesaron al descanso. Un choque



Marcelo observa la celebración del gol del Cádiz.

J.J. GUILLÉN

entre Sergio Ramos y Lozano dejó al capitán del Madrid renqueante de la rodilla izquierda. Un golpe que le impidió salir para unos 45 minutos para los que el técnico galo introdujo, además, tres cambios -Casemiro, Valverde y Asensio por Modric, Isco y Lucas Vázquez-. Plan nuevo.

Diferentes nombres, pero el Madrid no lograba superar el planteamiento férreo de los visitantes. Solo Vinicius avisó de cabeza en el

m.67 aprovechando una mala salida de Ledesma. Hasta que el cansancio tras un partido de máxima exigencia mermó algo al Cádiz y los locales empezaron a creer en la remontada. Primero Jovic marcó en el 79 pero beneficiado por un fuera de juego previo de Benzema. El francés dispuso de otra clara ocasión dos minutos más tarde con un potentísimo disparo que se estrelló en el travesaño, donde murieron las esperanzas del Real Madrid.

En La Cerámica, el partido de Parejo pero no el de Kondogbia

AGENCIAS
VILA-REAL (CASTELLÓN)

El ahora timón del Villarreal, Dani Parejo, se mide por primera vez al Valencia, al que reconoció como el equipo de su vida cuando este verano el club le puso en una puerta de salida que ahora quiere cruzar y no le dejan Geoffrey Kondogbia, que se perderá el choque tras protagonizar el enésimo incendio en la entidad de Mestalla esta temporada al acusar al presidente Anil Murthy de engañarle.

Será el duelo 41 entre ambos equipos en el campeonato liguero que se ha convertido ya en un clásico de las dos últimas décadas, en el que ambos equi-

pos mantienen un equilibrio de resultados y objetivos.

Aunque esta campaña y, en este derbi, las sensaciones parecen distintas, ya que es de las pocas veces en las que el Villarreal da la sensación de estar un punto por encima del Valencia. Los locales han dado un paso adelante en el capítulo de refuerzos, lo que parece obligarles un poco más este curso, mientras que el Valencia parece haber dado varios pasos atrás, perdiendo potencial con las ventas y sin refuerzos.

Además, parte de ese potencial ha pasado a formar parte del Villarreal, con los fichajes de Parejo y Coquelin, a lo que se suma la llegada al Villarreal de un técnico como Unai Emery, un salto de ambición para los amarillos.

La Cerámica
16.00 horas. MLaLiga

Betis y Real Sociedad enfrentan sus buenas rachas

AGENCIAS
SEVILLA/SAN SEBASTIÁN

Betis y Real Sociedad se retan en el Benito Villamarín en un duelo de gallitos, que, en los primeros compases de la temporada, están aupados a los puestos de privilegio, segundos los locales con nueve puntos y terceros los donostiarras con uno menos.

Los de Pellegrini vuelven al Villamarín después de que el pasado 26 de septiembre cayeran ante el Real Madrid (2-3) y lo hacen con la declarada intención de principios, sobre todo después de la dolorosa derrota en Getafe (3-0) de hace dos jornadas, de dejar la portería a cero, clave en el quehacer de los pupilos del

técnico de Santiago.

Para ello, el Betis recupera para su portería al chileno Claudio Bravo, ausente en los últimos tres partidos por una lesión de rodilla y que, según Pellegrini, se encuentra en perfectas condiciones de regresar al marco, desde donde comienza el juego bético con el juego de pies del de Buin.

La defensa de cuatro que identifica el juego del chileno sería la habitual formada por el brasileño Emerson Royal, el argelino Aïssa Mandi, Marc Bartra y Álex Moreno, aunque en este costado zurdo podría tener su oportunidad el último fichaje verdiblanco, Juan Miranda. Para el eje del ataque, paradójicamente a cero en su haber, Pellegrini podría dar el "nueve" a Loren Morón.

Benito Villamarín
21.00 horas. MLaLiga

El Eibar, sin Expósito, se mide a un Osasuna bajo mínimos

AGENCIAS
EIBAR/SAN SEBASTIÁN

El Eibar parte en el partido que disputará contra el Osasuna, que viaja bajo mínimos, con un doble objetivo: lograr la primera victoria de la temporada en casa y vencer a los navarros por vez primera en LaLiga, algo que no ha conseguido hasta la fecha.

Ipurua
12.00 horas. MLaLiga

Athletic-Levante se citan con la idea de escapar del descenso

AGENCIAS
BILBAO/VALENCIA

Athletic y Levante se miden en San Mamés, ambos con la intención de huir de la zona de descenso en la que se encuentran tras las cinco primeras jornadas, aunque los dos con un partido menos por aplazarse los que se deberían haber disputado en la segunda jornada.

San Mamés
14.00 horas. Gol

Duelo inédito en Primera División entre Alavés y Elche

AGENCIAS
VITORIA/ELCHE

Deportivo Alavés y el Elche protagonizarán un duelo inédito en Primera División en Mendizorrosa. Los vitorianos buscarán su segunda victoria consecutiva de la campaña y el Elche tiene el objetivo de dar continuidad a su buena dinámica.

Mendizorrosa
18.30 horas. MLaLiga

Huesca y Valladolid buscan una victoria obligada

AGENCIAS
HUESCA/VALLADOLID

Huesca y Valladolid se enfrentan en El Alcoraz oscense en donde habrá en juego una victoria que será obligada para ambos conjuntos ya que ninguno conoce lo que es ganar después de cinco jornadas.

El Alcoraz
18.30 horas. MLaLiga

ESQUELAS

LA SEÑORA

**D^a Juana Arranz
Herrero**Ha descansado en la paz del Señor en Segovia
el día 16 de octubre de 2020

A los 94 años de edad

Habiendo recibido los Santos Sacramentos y la Bendición de Su Santidad

D. E. P.

Su hermana, Angelines; sobrinos y demás familia,*ruegan una oración por su alma*

El funeral por el eterno descanso de su alma tuvo lugar en la tarde de ayer en la iglesia parroquial de Lastras de Cuéllar; acto seguido, el cadáver recibió cristiana sepultura en el cementerio de Lastras de Cuéllar.

 (3) AGENCIA FUNERARIA **SANTA TERESA**. Telf. 900 13 13 14

EL SEÑOR

**D. Felipe Zaera Maderuelo**Ha descansado en la paz del Señor en Segovia
el día 17 de octubre de 2020

A los 89 años de edad

Habiendo recibido los Santos Sacramentos y la Bendición de Su Santidad

D. E. P.

Su esposa, Fuencisla Vázquez Estévez; hijos, Inmaculada y Felipe Zaera Vázquez; hijos políticos, Adolfo y Mayte; nietos, Inmaculada y Adolfo; hermanas, María, Daniela, Jovita y (†) Teófilo; sobrinos, primos y demás familia,

La familia Zaera Vázquez agradece por este medio la atención y el trato recibido en el Hospital General de Segovia, muchas gracias de corazón.

ruegan una oración por su alma

El funeral por el eterno descanso de su alma tendrá lugar hoy día 18, a las 16:00 horas en la capilla del tanatorio San Juan de la Cruz; acto seguido, el cortejo fúnebre partirá hacia el crematorio Santa Teresa de Segovia donde el cadáver será incinerado.

 (3) CASA DOLIENTE: TANATORIO SEGOVIANO SAN JUAN DE LA CRUZ
AGENCIA FUNERARIA **SANTA TERESA**. Telf. 900 13 13 14**CRISIS
CORONAVIRUS****Envía JUNTOS
al 28033**para luchar contra la pandemia y sus
consecuencias en nuestros proyectos.—
**Juntos lo
conseguiremos**Donación íntegra del coste del mensaje, 1,20 €, a favor de Médicos Sin Fronteras (MSF). Servicio de SMS de tipo solidario operado por MSF, c/ Zamora, 54, 08015 Barcelona. Atención al cliente: 900 81 85 01. Colaboran Movistar, Vodafone, Orange, Yoigo y Euskaltel. Información legal y protección de datos: www.msf.es/datos*Su funeraria de confianza.*

Agencia Funeraria Santa Teresa

**900 13 13 14 (GRATUITO)**

LA GUÍA DE SEGOVIA

Abogados

Ángel Gracia Ruiz
C.L. Grabador Espinosa, 1, 1º izq. Teléfono: 921463307

JYM Sanz Abogados C.B. Julián Sanz Gómez. Mónica Sanz Sierra. www.jymsanzabogados.com Ezequiel González, 29. Teléfono: 921461501

Julia González Herrero. Plaza Somorrosto, 3. Teléfono: 921426161

Martín Merino Abogados. Plaza de Guevara, 4. Teléfono: 921443258

Ricardo Catalina Miranda. Ada. Camilo José Cela, 8, 1º. Teléfono: 921143060. Cuéllar

Administración de Comunidades

Magesco Administración. Avda. Fernández Ladreda, 27, 2º Dcha. Teléf.: 921413355.

Alarmas

Drin Polígono Industrial El Acueducto. Teléfono: 902902910.

Alimentación

Casa Candamo. San Francisco, 2. Teléf.: 921434624.

La Tienda del Señor Emilio. José Zorrilla, 74. Teléf.: 921420426

Distribuciones Alimentarias San Lorenzo. Avda. del Sotillo, 3. Teléfono: 921433260. La Lastrilla.

Dionisia San Juan Moreno. Eras, 3. Teléf.: 921557265. Santo Tomé del Puerto.

Almacén de bebidas Hijos de Esteban Muñoz. Caño, 28. Teléfono: 921575068. Navalmanzano.

Supermercado Jesús Marino, Granero, 13. Teléfono: 921543111. Boceguillas

Huercasa. Lavaderos, s/n Teléf.: 921160006. Sanchoño.

Antigüedades

Antigüedades Ana y Belén. Marqués del Arco, 26. Teléfono: 921047513.

Arqueólogos

Isabel Marqués Martín. C/ Del Carmen, 5. Teléfono: 921461653, 696649706.

Arquitectos

Cristina Martínez Mollinedo. Juan Bravo, 7. Teléfono: 629042676.

Joaquín Albertos Díez. Almendros, 3. Local. Teléfono: 921432587.

Trazados Tz2 Arquitectura. Plaza Espronceda, 16. Teléfonos: 921118797/ 637768470.

Attrium. Del Tango, 15, www.attrium.info. Teléfonos: 921406543/ 616483216. San Cristóbal de Segovia.

Artesanía

Montón de Trigo, Montón de Paja. Juan Bravo, 21. Plaza de la Merced, 1. Teléfono: 9214626700

Bares

100 Montaditos. Avda. del Acueducto, 11. Teléfono: 921422586

Alma Nostra Restaurante. Los Zuloagas, 1. Teléfono: 660736734

Bar Pino Dido. C/ Cándido López, 2. Bajo. Teléfono: 654515214

Atrio Bar. Hermanos Barral, 3. Teléfono: 921463891.

Bar Buenavista. Valdevilla, 58. Teléf.: 655693186.

Bar Canavan's. Plaza de la Rubia, 2. Teléfono: 921460252.

Bar Cancha 17 Dámaso Alonso, 16. Teléf.: 921475449.

Bar California. Plaza Doctor Gila, 5. Teléfono: 921463749

Bar Casa Paco. San Lorenzo, 5. Teléf.: 921431435.

Bar Casa Vicente. Plaza de La Rubia, 6. Teléf.: 921462541.

Bar Cathedral. Paseo Conde Sepúlveda, 1. Teléf.: 921431072.

Bar Correos. San Facundo, 4. Teléfono: 921049534

Bar Distinto. Avda. Vicente Aleixandre. Teléfono: 655043012

Bar El Antiguo Café. Alto de Los Leones, 8. Teléfono: 921437373.

Bar El Caballo Blanco. Obispo Quesada, 22. Teléfono: 921441164.

Bar El Compás. Santo Tomas, 1. Teléf.: 921428648.

Bar El Desván. Juan bravo, 58. Teléfono: 921462741.

La Central Bar Restaurante. Crta. San Rafael PKM 87 (Centro de Transportes). Teléfono: 636463466.

Bar El Norte. José Zorrilla, 118. Teléfono: 649943846

Bar El Rincón Real. José Zorrilla, 134. Teléfono: 921476375.

El Secreto de San Clemente. Avda. del Acueducto, 14. Teléfono: 619077556

Bar El Soto. Plaza Tirso de Molina, 11. Teléfono: 921110815

Bar El Sitio. Infanta Isabel, 9. Teléfono: 921460996.

Bar España. Plaza de la Universidad, 7. Tel: 921430402

Bar Futbol. Blanca de Silos, 13. Teléfono: 921434675

Bar Giorgio. Gobernador Fdez. Jiménez, 14. Teléfono: 921425904.

Bar Jauja. Carretera de San Rafael, 10. Telf.: 921420012.

Bar Jeyma. Cronista Lecea nº1. Teléfono: 921700134

La Casona de San Martín. Plaza San Martín, 3. Teléfono 921463914.

Bar La Concepción. Plaza Mayor, 15. Teléf.: 921460930.

Bar La Tasquina de Segovia. Pº Ezequiel González, 25. Teléfono: 675841959

Bar La Tropical. Cervantes, 21. Teléfono: 921469992

Bar La Zapatería. Plaza de la Universidad, 1. Teléfono: 921427054.

Bar Las Tres BBB. Plaza Mayor, 13. Teléf.: 921462226.

Bar Ludos. José Zorrilla, 26. Teléf.: 921700149.

Bar Merkamueble. Atalaya, 3. Teléf.: 921435227.

Bar Niza. Conde Se-

púlveda, 5. Teléfono: 921049572.

Bar Orly. Bajada del Carmen, 2. Teléfono: 921461318

Bar P131. Plaza Tirso de Molina. Teléfono: 921475455.

Bar Planeta Espresso José Zorrilla, 70. Teléfono: 921700529

Bar Restaurante Estévez. Comida casera. Avda. Vía Roma, 14. Teléfono: 921434658

Bar Tentaciones (Mercado Municipal de La Albuera). Teléfono: 693801151

El Rincón de Alejandra. St. Andrews. Avda. Constitución. 40. Teléfono: 921702547.

Café-Bar Plató. Hermanos Barral, 1. Teléf.: 921463918.

Café San Millán. Severo Ochoa, 1. Teléfono: 921429307.

Cafetería Alcázar de Segovia. Alcázar de Segovia.

Cafetería Expressate. Dámaso Alonso, 54. Teléfono: 921433201

Cafetería Los Soportales. Avda. Fernández Ladreda, 18. Teléf.: 921461766.

Cervecería Los Quintos. Conde Sepúlveda, 16. Teléf.: 921475789

Cafetería San Cristóbal. El Campo 5. Teléfono: 921432765.

Cervecería Santa-na. Infanta Isabel, 18. Teléf.: 921463564.

Café Berlín. Baltasar Gracián, 7. Teléfono: 637701338

Dani's Cafe-

teria. Plaza de la Universidad, 5. Tel.: 921049755

Farggi Café-Heladería. San Francisco, 1. Teléfono: 921440618.

Mesón El Pleno. Avda. Constitución, 12. Teléfono: 921119707

Mesón Los Ángeles. Marqués de Lozoya, 2. Teléf.: 921118382.

Parrilla Las Sirenas. Juan Bravo, 30. Teléfono: 921462654.

Kiosco Plaza Norte. Centro Comercial Luz de Castilla. Teléfono: 619455444.

Taberna López. Teléf.: 921433618 www.tabernalopez.com

Tiendas y Cafes La Colonial. Avda. Fernández Ladreda, 19. Teléfono: 921435516.

Tiendas y Cafés La Colonial. Plaza del Corpus, 9. Teléfono: 921462168.

El Puente Bar. C/ Valdevilla, 20. Teléfono: 642617922

Cafetería Cookies. C/ Rancho, 21. Teléfono: 697915560

Un pedacito de ti. C/ Cuenca, 6. Teléfono: 921498228

Café Luis. Plaza Mayor, 5. Teléfono: 921425208. Abades.

La Cabaña. Sto Cristo del Humilladero. Teléfono: 670840635. Abades

Bar 82. Carretera de Cuéllar s/n. Teléfono: 921155202. Arroyo de Cuéllar

Bar Sol. Plaza España. Cabezueta. Telf. 617187516.

Lurois Bar. Sepúlveda, 20. Teléfonos: 921522257, 616507442. Cantalejo.

Bar Casino. Plaza Abastos, 2. Teléfono: 921561131. Carbonero el Mayor.

Bar Kris/Kol. Pósito Real, 20. Teléf.: 921560787. Carbonero el Mayor.

Bar Palacio. Diputado Esteban Pastor, 1. Teléf.: 921560015. Carbonero el Mayor.

Bar Iván. La Iglesia, 1. Teléfono: 921168075. Chatún

Bar la Alameda. El Parque, 3. Teléfono: 921168081. Chatún

Bar El Rinconcito. Raciones y bocadillos. Paseo de las Olmas, 2. Teléf.: 629509924. Coca

Bar Paralex. Calvario, 31. Telf.: 921140451. Cuéllar.

Bar Lorma. Avda. de Los Toros s/n. Teléf.:921141831. Cuéllar.

Bar Basilio. Plaza de la Corredera, 17. Teléf.: 921181217. El Espinar.

Bar Mateo. Real, 6. Teléfono: 921560841. Escarabajosa de Cabezas

Bar Las Cubas. Damas, 8. Teléf.: 921555009. Fresno de Cantespino.

Fontys. Cuéllar, 14. Teléfono: 661510209. Gomezserracín.

Bar Jayca. Santa Olalla, 2. Teléfono: 921168242. Gomezserracín.

Bar Pedro. Real, 2. Hontanares de Eresma.

Bar Cafetería Povi. Avda. Hontoria, 1. Polígono Ind.

Hontoria. Teléfono: 921444495. Hontoria

Bar Emilia. Plaza San Pedro, 1. Teléfono 921504002. Matabuena.

Bar Marta. Santa Ana, 36. Teléf.: 921179292. Muñopedro.

Bar Pintos. Procepciones, 3. Teléfono: 921179233. Muñopedro.

Bar Pi-Lón. Ramón y Cajal, 2. Teléf.: 921580205. Nava de la Asunción.

Sambar. Zurdo y Giraldez, 29. Teléf.: 921591100. Navas de Oro.

Mesón Plaza Mayor. Plaza Mayor, 17. Teléfono.: 921591035. Navas de Oro.

Bar El Gato Estanco. Crta. de Segovia 15. Teléfono: 921480257. Navas de Riofrío.

Casa Poli. Segovia, 20. Teléf.: 921480501. Navas de Riofrío.

Bar Centro. C/ Mayor, 3. Teléfono: 679197735. Navas de San Antonio

Bar El Berrocal. c/ Real, 23. Teléf: 921489096. Ortigosa del Monte

Bar de Frutos Segovia. C/ Real, 3. Teléfono: 921123619. Ortigosa del Monte

Bar Los Arcos. Plaza Mayor, 8. Teléfono: 659448070. Otero de Herreros.

Bar Encuentros. Real, 96. Teléf.: 921469105. Palazuelos de Eresma.

Bar La Iglesia. Mayor, 5. Teléfono: 921507176. Prádena.

Bar La Portada. C/ Plaza, 13. Teléfono: 921507200. Prádena

Teléfono: 921 437261

Bar Montalvo. Carretera San Rafael, 46. Teléfono: 921479101. Revenga

Bar La Fonda. Plaza Mayor, 3. Teléf.: 921551053. Riaza.

Bar Restaurante Castilla. Plaza de los Dolores, 11. Teléfono: 921471256. San Ildefonso

Bar El Taller. Pº Escultores Coulleau Valera. San Ildefonso.

Ruta 66. C/ La Reina, 17. Teléfono: 921470516. San Ildefonso.

Bar Casino. Real, 2. Teléfono: 921501194. Turégano..

El Zaguán. Plaza España, 16. Teléfono: 921501165. Turégano

El Albero. Crtra. Madrid-León, 3. Teléfono: 921478688. Valsaín.

Bar Juanito. Real, 1. Teléf. 921490740. Valverde del Majano.

Bar La Aparecida. Plaza Mayor, 5. Teléfono: 921490008. Valverde del Majano.

Bar Hernando. Eleuterio Adrados, 24. Teléfono: 606183272. Veganzones.

Bar Plaza. Plaza Mayor, 2. Teléfono: 921197035. Villacastín.

Bar La Alcaldesa. Oriente, 2. Teléf.: 921432619. Zamarramala.

Bricolaje

Maderas Colomba. Avda. Hontoria. Par, 27-E. Teléfono: 921434595. Polígono de Hontoria.

Cafés

La Flor de América. Sto Tomás, 2. Teléfono: 661026483.

La Panificadora Sin Gluten. Pº Conde Sepúlveda, 3. Teléfono: 678415547

Camping

Camping Acueducto. Avda. Juan de Borbón y B., 49. Teléfono: 921425000.

Carnicerías

Carnicería Manuel Clemente Martín, San Francisco, 30. Teléfono: 921428106.

Carnicería Juan Martín. San Francisco 14. Teléfono: 921428024.

Carnicería Garmar. Paseo Conde Sepúlveda. Teléfono: 921420827

Carnicería Herranz. José Zorrilla, 79. Teléfono: 921421627.

Carnes Mercedes Martín. La Plata, 22. Teléf.: 921433814

Carnicería Vicarma. Plaza Becquer, 9. Teléfono: 921444757

Casquería Claudio de la Fuente. San Francisco, 11. Teléfono: 921428223.

Carnicería Hnos. Alvaro Gómez. El Pobo, 20. Teléfono: 921506314. Navafría.

Carpinterías

Maderas Justo Herrero. Calle el Mayo, 27. Teléfono: 921506602. Navafría

Mariano Arribas e Hijos. Castillejos, 16. Teléfono: 921483006. Otero de Herreros

Casas rurales

Casa Rural Paco Martín. El Pozo, 3. Telefono: 636698713. La Cuesta

Centro de negocios

Exitus. Avda. Padre Claret, 12. Teléfono: 921413079.

Centro de reconocimiento médico

Centro de Reconocimiento Médico Nueva Segovia. Perm.

de conducir, armas, seguridad privada... Pza Espronceda, 16. Tel.: 921118686.

Centros recreativos

Casino de la Unión. Juan Bravo, 30. Teléfono: 921462663.

Casino de la Unión. Plaza de España, 5, bajo. Cantalejo.

Club de Campo El Tiro. Pº de Bolonia s/n. Teléfono: 921470280. San Ildefonso.

Churrerías

Marmel. José Zorrilla, 113. Telf.: 921421057.

Santamera. José Zorrilla, 27. Teléfono: 921421003.

La Artesana. Gob. Fernández Jiménez, 7. Teléfono: 921429424

La Churrería, Santa Teresa de Jesús, 14. Teléfono: 921443772

Climatización

Air & Fort. Alfonso VI, 27. Teléf.: 645255668

Clínicas Dentales

Clínica Dental Juan Bravo, Juan Bravo, 20- 2º Izda. Teléfono: 921463393.

Clinica Médico Dental Tirso de Molina. Tirso de Molina, Local 9. Odontología, podología y cirugía menor. Teléfono: 921442924.

Centro Dental Alemán. Legionarios, 13. Teléfono: 921520297. Cantalejo

Combustibles

Gasoleos Martín. www.gasoleosmartin.es Guadarrama, 25. Telf: 921438404

Geot Carburantes. Pº Ezequiel González, 24. Teléfono: 921427910.

Navatrans Gasolinera. Autovía Valladolid-Segovia. Tel: 921064963. Navas de Oro.

Comercial veterinaria

Elasa. Carretera de Soria, 11. Teléfono: 921412135. La Lastrilla

Comercio/empresas de servicios

Industrias del Papel Álvarez. Roble, 9. Teléfono: 921436595

Muñoz Hostelería. Gremio de los Caldereros, 16 Pol.Industrial de Hontoria. Teléfono: 921429762

Maderas Justo Herrero González. Mayo, 7. Teléfono: 921506021. Navafría.

Fábrica de Cristales Vicasa. Colonia Esperanza, 9. Teléfono: 921472202 San Ildefonso.

Comidas populares

Julián del Barrio. Teléfono: 696127682.

Construcción

La Paloma Segoviana. Carretera de Soria, 7. Teléf.: 921435577.

Arenas Silíceas Gómez Vallejo. Teléfono: 921430861.

Construcciones CMM. Marqués del Arco, 34, 2º. Tel.: 616329887.

Construcciones Gerensa, Doctor Laguna, 4. 1º E. Teléfono: 921462536.

Construcciones Cecilio Palomares. Pza Doctor Laguna, 2, 3º E.

Construcciones Cardiel. Pº Ezequiel González, 10. Teléfono: 921427519.

Gómez Apartamentos, S.A. www.gomezapartamentos.com San Vicente Ferrer, 4. Teléfono: 921424858

Fábrica de Ladrillos Dalo-pa. Carretera de Bemuy-Mata, s/n. Teléfono: 921400020. Bemuy de Porreros.

Carlos Díez Segovia. Ctra. San Rafael-Segovia. El Espinar.

Construcciones David. San Juan, 6. Teléfono: 921586625. Coca.

Manuel San Frutos. Materiales de Construcción. C/ Peñafiel, 2. Tel.: 921140220. Cuéllar.

Gorma Materiales de Construcción. Abades, 15. Teléf.: 921485166. Madrona.

Mariano Arribas e Hijos. Castillejos, 16. Teléfono: 921483006. Otero de Herreros.

Fernando Rico. Las Flores, 1. Tel: 921160432. Sancho-nuño.

Tapias Rueda Construcciones y Servicios. Polígono Las Eras. Parcela, 12. Teléfono: 921471803. San Ildefonso.

Arco Ramírez. Calandria, 8. www.arco-ramirez.com. Teléf.: 921471474. San Ildefonso.

Félix Arranz Martín. Alfonso VI, 30. Teléf.: 921540038. Sepúlveda.

Chimeneas y calderas

Chimeneas y Estufas Martín Muñoz. Avda. de la Constitución, 34. Teléfono: 921442834.

Deporte

Deportes La Granja Padre Claret, 6. Teléfono: 921471586. San Ildefonso

Discotecas

Discoteca Pratum. La Plaza, 1. Teléfono: 921507027. Prádena

Electricidad

Suministros Eléctricos Essan. Somosierra, 4. Teléfono: 921427161

Electricidad Eufón. Carretera Valladolid s/n. Teléfono: 921140278. Cuéllar.

Embutidos y jamones

La Segoviana Embutidos y Jamones. Avda. de San Isidro, 13. Teléf.: 921560000. Carbonero el Mayor.

Jamones Segovia. Carretera de Segovia, 30. Tel.: 921560030. Carbonero el Mayor.

Domingo de Pedro Moreno e Hijos. La Montaña, 18. Teléfono: 921533834. La Matilla.

Fábrica de Embutidos La Prudencia. Caballeros, 2. Teléfono: 921198030. Villacastín.

Estaciones de servicio

Hijos de Zacarías Hernando, Crta. Segovia. Km. 68. Teléfono: 921500003. Turégano

Farmacias

Atienza. José Zorrilla, 117. Telf.: 921422141.

Rubio Ruano. Vía Roma, 30. Teléfono: 921432583

Farmacia Rural Isabel González. Laurentino Cardiel, 18. Teléf.: 921494007. Valseca

Ferreterías

Ferretería Okume. Paseo Santa Isabel, 5, posterior, Local D. Teléfono: 921472405. San Ildefonso.

Ferretería Ferluy. Avda. Alto de León, 14. Teléfono: 921171367. San Rafael.

Fisioterapia

Clínica Davida. Doctor Tapia, 2. Teléfono: 921432820

Senso Fisioterapia. Carretera de Villacastín, 24. Teléfono: 921 42 65 69.

Floristería, jardinería

Floristería El Jardín. Cervantes, 3. Teléfono: 921462558

Los Jardineros de la Unidad Especial. Santa María la Real de Nieva, bajos, 22 y 24. Teléfono: 921432846.

Fontanería

Casper Exposición. www.casper.es Polígono Industrial El Acueducto s/n. Parcela, 18. Teléfono: 921434107.

Saneamientos Casper Almacén. Peñalara, 22. Teléfono: 921412633.

Segoasistencia. Calle Gremio de los Caldereros, 37. Teléfono: 921445350. Polígono de Hontoria

Funerarias

Santa Teresa. Ter-cios Segovianos, s/n. Teléfono: 921430028

Santa Teresa y La Purísima. Trinidad, 17, bajo. Telefono: 921140816. Cuéllar.

Ganadería/piensos/cereales

A.S.A.J.A. Bomberos, 10.

Octaviano Palomo. Avda. Fernández Ladreda, 20. Teléfono: 921429100

Gireporc. Tocaderos s/n. Telf.: 921400062. Bemuy de Porreros.

Proinserga. Carre-tear Pinar Chico, s/n. Teléfono: 921574011. Fuentespelayo.

Agropabasa. Salinas, 20. Teléfono.: 921509608. Sauquillo de Cabezas.

A.V.I.G.A.S.E. Alamo, s/n www.grupoavigase.com Teléfono: 921437400. Valverde del Majano.

LA GUÍA DE SEGOVIA

Gestión del agua

Aquona, Gestión de Aguas de Cast. S.A.U. Plaza Huerta Herrera, 8. Tel.: 921143038. Cuéllar.

Gestorías

Asesoría Oficinas Provençio.

Avda. Acueducto, 25, local bajo. Teléfono: 921462469 www.oficinasprovençio.com

Gestoría Arias Pinillos.

Avda. Fernández Ladreda, 25, 1º. Tel.: 921430760

Gestoría Moro.

San Agustín, 3. Teléfono: 921461313

Sen Asesores.

Avenida Fernández Ladreda, 10, 3º. Teléfono: 921461730.

Gestoría Vía Roma.

Avda. Vía Roma, 41. Local. Teléfono: 921430604

Grúas

Grúas Segovia.

Avda. de Hontoria P. 24. Polígono. de Hontoria. Teléfono: 921427411 / 648051745.

Hipermercados

Hipermercado Carrefour. Centro Comercial Luz de Castilla.

Hípicas

Hípica Eresma, Crta. Palazuelos, Km. 2. Teléfono: 921120042.

Hostales

Hostal Don Jaime. Ochoa Ondátegui, 8. Tel.: 921444787.

Hostal Sol Cristina. Avda. Obispo Quesada 40-42. Teléfono: 921427513.

Hostal Vadama. Santa Catalina, 8. Teléfono: 921437043.

Hostería Natura.

Colón 5. Teléfono: 921466710

Hostal Romi. Onésimo Redondo, 12. Tel.: Cantalejo

Hoteles

Hotel Cándido.

Carretera de La Granja, s/n. Teléfono: 921413972.

Hotel Corregidor.

Tres de Abril, 1. Tel.: 921425761.

Hotel Don Felipe.

Daoiz, 7. Tel.: 921466095.

Hotel Eurostars Convento Capuchinos.

Plaza Capuchinos s/n. Teléfono: 921415250.

Hotel Eurostars Plaza Acueducto.

Padre Claret, 2-4. Teléfono: 921413403.

Hotel La Casa Mudéjar.

Isabel la Católica, 8. Tel.: 921466250.

Hotel Los Arcos.

Pº Ezequiel González, 26. Teléfono: 921437462.

Hotel Los Linajes.

Doctor Velasco, 9. Teléfono: 921414810.

Hotel San Antonio el Real.

www.santanionioelreal.es San Antonio el Real, s/n. Teléfono: 921413455.

Hotel Avenida del Sotillo.

Avda. Del Sotillo, 1. Tel.: 921445414. La Lastrilla.

Hotel Puerta de Segovia.

Carretera de Soria, 12. Teléfono: 921437161. La Lastrilla

Parador Nacional.

Carretera de Valladolid s/n. Tel.: 921443737

Santana Hotel.

Parque Robledo. Teléfono: 921474178. Palazuelos de Eresma.

Hotel Lucía.

Alto del León, 5. Teléfono:

no: 921171002. San Rafael.

Caserío de Lobones.

Posada Caserío de Lobones. Teléfono: 921128408. Valverde del Majano.

Industrias cárnicas

Cárnicas Pedro Gómez.

www.carnicaspedrogomez.com Teléfono: 921420081

Inmobiliarias

Alquileres Tapia.

Teléfono: 607334797.

Navisa.

Santo Tomas, 2. www.inmobiliarianavisa.com Teléfono: 921434366

Segoconsa.

Buitrago, 2. Tel.: 921437743.

J.S.F. Grupo Inmobiliario.

Del Olmo, 4. Teléfono: 921406826. San Cristóbal de Segovia.

Arco Ramírez.

Calandria, 8. Teléfono: 921471474. www.arco-ramirez.com. San Ildefonso.

Imprentas

Imprenta Rabalán.

Enrique Larreta, 6. Polígono Industrial El Cerro. Teléfono: 921440393.

Librerías

Librería Cervantes.

Cervantes, 14. Teléfono: 921462485

Librería Entrelibros.

José Zorrilla, 24. Teléfono: 921423651.

Maquinaria

Maquinaria y Repuestos Industrias Núñez.

Postas, 11. Teléfono: 921431562. San Ildefonso.

Moda

Boutique Quimera.

Tallas grandes 44-46. Alférez Provisional, 3. Teléfono: 921442214. www.tallasgrandesensegovia.com.

Motor

Autogarsa.

Peñalara, 15. Tel.: 921425512

Conrauto.

Vía Roma, 5. Tel.: 921421358.

Emaysa,

Peñalara, 2. Teléfono: 921422681.

Eresma Motor (BMW).

Nava-cerrada, Teléfono: 921433971.

Hyundai.

Peñalara, 6. Teléfono: 921453059

Itarsa Norte.

Peñalara, 10. Teléfono: 921427611.

Noauto Segovia

Crta. San Rafael, 32. Teléfono: 921413103.

Vicente Leal Vargas. Citroën.

www.vlealvargas.citroen.es Guadarrama, 15. Teléfono: 921422333.

Renault. Juan José García Martín.

Crta Santa María s/n. Teléfono: 921580038 Nava de la Asunción.

Muebles y decoración

Arribas Decoración.

Peñalara, 4. Teléfono: 921420162. Segovia.

Begara Decoración.

Paseo de Ezequiel González, 8. Teléfono: 921444612

Modeled.

Rafael de las Heras, 8. Tel.: 921432000. Segovia.

Tapicerías Castaño.

José Zorrilla, 61. Teléfono: 921463416

Muebles Pastor.

Real Sur, s/n. Teléfono: 921169509. Fuentesauco de Fuentidueña.

Martín San José

San Roque, 2. Tel.: 921507001. Prádena.

Mutuas

Ibermutua.

Ctra. de San Rafael, Km. 82. Teléfono: 921430802

Mutua Universal Mugenat.

Pº Conde Sepúlveda, 45. Teléfono: 934848412

Quirón Prevención Segovia.

Obispo Quesada, 26. www.quironprevencion.com. Teléfono: 921413240.

Ópticas

Óptica Conde.

José Zorrilla, 65. Tel.: 921420555.

Panaderías

Panadería La Tahona del Negrete.

San Cristóbal, 14. Teléfono: 921434345

Panadería Redondo Robledano.

Puente de San Lorenzo, 14. Teléfono: 921434587

Panadería Molina.

Pº Conde Sepúlveda, 20. Teléfono: 921425297

Marín Panadería.

Calle los Hermanos Martínez Aguilar, 2. Teléfono: 921421293.

Tradicionarius.

Avda del Acueducto, 27. Teléfono: 645367431.

Panadería Juan Sanz.

Correos, 5. Tel.: 921557334. Santo Tomé del Puerto.

Partidos Políticos

C's Ciudadanos Segovia.

Plaza Mayor, 1

Izquierda Unida.

Plaza de Santa Eulalia, 10, 3º. Teléfono: 921419813. www.iusegovia.org

Partido Popular.

Escultor Marinas, 16. Teléfono: 921461515

PSOE Segovia.

Avda. Marqués de Lozoya, 7. Teléfono: 921443030

Pastelerías, confiterías

Confitería El Alcázar.

www.ponchesegoviano.com Plaza Mayor, 13. Tel.: 921462118

Obrador del Pan.

José Zorrilla, 103. Teléfono: 921101198.

Pastelería Limón y Menta.

Isabel la Católica, 2. Teléfono: 921462141

Salón de Té Divas.

José Zorrilla, 44. Teléfono: 921434819.

Pellet

Naturpellet.

Fábrica y distribución de pellet. www.naturpellet.es. Carretera A-601, salida 60. Tel.: 921160311. Sanchoñuño.

Peluquerías

Alfredo Peluqueros.

C/ Independencia, 4. Teléfono: 921423866. a_estilistas@hotmail.com.

Javier Plaza Mayorga.

San Vicente el Real, 1. Teléfono: 921431949

Peluquería Candela Caballeros.

Teniente Coronel Fernando de Castro, 12. Teléfono: 921433975.

Peluquería de Caballeros Es-teban & Alfonso.

José Zorrilla, 56. Tel.: 921423027

Rubén Peluqueros.

www.rubenpeluqueros.es. José Zorrilla, 67. Tel. 921430718.

C.B. Rodríguez Peluqueros.

Solana 6. Teléfono: 921520266. Cantalejo

María Álvarez García.

Real, 47. Teléfono: 921449564. Palazuelos de Eresma.

Podólogos

Clínica del Pie.

Almendros, 1. www.clinicadelpiesegovia.com. Tel.: 921461777.

Clínica Podológica.

La Plata, 28 - B. Teléfono: 921422846

Procuradores de los Tribunales

José Carlos Galache Díez.

Gobernador Fernández Jiménez, 12 - 2º decha. Teléfono: 921426500

Publicidad

Publiempresa

Segovia. Carretera de Riaza, 29. Teléfono: 921413029.

Residencias

Residencia Mixta de la S. Social.

Ctra. de Valladolid, 10.

Residencia Asistida de Personas Mayores.

Tres de Abril, 9.

Residencia de Ancinos Virgen del Pinar.

Sol s/n. Tel.: 921522051. Cantalejo

Residencia Geriátrica Los Saucos.

Nueva, 4. Teléfono: 921496505. Cantimpalos.

Residencia de Ancianos El Alamillo.

Alamillo, 50. Teléfono: 921140466. Cuéllar.

Centro de Mayores Valdihuerros.

Avda. de los Toros, 7. Teléfono: 921144910. Cuéllar.

Centro Socio-Sanitario El Espinar.

Marigarcía, 5. Teléfono: 921182470. El Espinar.

Hermanitas de los Pobres.

Avda. Padre Claret, 7. Teléfono: 921438852

Sanidad Virgen de Veladiez.

Finca la Setuna s/n. Tel.: 921467260. Espirido.

Residencia San Miguel.

C/ Segovia, 4. Tel.: 921574397. Fuentepelayo.

Residencia de Ancianos El Sotillo.

La Lastrilla

Residencia de Ancianos La Alameda.

Plaza del Caño, s/n. Nava de la Asunción

Residencia San Antonio.

Fuente Pla, 12. Teléfono: 666537399. Marugán

Residencia Las Eras del Arevalillo.

Escobar, 28. Tel.: 921577098. Mozoncillo.

Residencia Nuestra Señora Virgen del Rosario.

Avda. Polideportivo, s/n. Teléfono: 921160093. Sanchoñuño

Residencia Madrid.

Paseo de la Fruta, 1. Teléfono: 921470069. San Ildefonso.

Residencia San Fernando.

Pº de Bolonia, 2. Teléfono: 921473904. San Ildefonso.

Residencia de Ancianos "Los San Pedros".

Camino de la Garnacha, 4. Teléfono: 921531036. San Pedro de Gaillos.

Residencia Vitall.

Obispo Cadena, 4. Teléfono: 921594029. Santa María la Real de Nieva.

Fundación Santa Eulalia.

Otones, 3. Teléfono: 921509511. Torreiglesias.

El Jardín de Segovia.

Ctra. San Ildefonso, s/n. Tel.: 902123626. Trescasas.

Teléfono: 921 437261

Teléf.: 921460009,
921463657.

Mesón de Cándido. Plaza del Azoguejo, 5. Teléfono: 921440837.

Mesón Los Arcos. Avda. Juan Carlos I, 16. Teléfono: 921430808.

Restaurante Asador Maribel. Padre Claret, 16. Teléf.: 921441141.

Restaurante Atenas. Ezequiel González, 10. Teléf.: 921475596.

Restaurante Casa Duque. Cervantes, 12. Teléf.: 921462487.

Restaurante Casa Vicente. www.mesonrtecasavicente.com Colón, 1. Teléfono: 921462541.

Restaurante Casares. Padre Claret, 2-4. Teléf.: 921047712.

Restaurante Chafa. Felipe II, 22. Teléf.: 921421940.

Restaurante El Bernardino. Cervantes, 2. Teléf.: 921462477.

Restaurante El Cordero. c/ Del Carmen, 4. Teléf.: 921463345.

Restaurante Figón de los Comunes. Travesía del Patín, 4. Teléfono: 921460309.

Restaurante Jose. Plaza Mayor, 4. Teléfono: 921460919.

Restaurante José María. Cronista Lecea, 11. Teléf.: 921461111.

Restaurante La Codorniz. Hermanos Barral, 3. Teléfono: 921463904.

Restaurante San Marcos. San Marcos, 30. Teléfono: 921433649

Mesón Las Rocas. Bar Restaurante. Avda. Vicente Aleixandre, 5. Teléfono: 686732047

Restaurante Troya. Centro Comercial Luz de Castilla. Teléfono: 921475690

Taberna Mayo. Pº Ezequiel González, 41. Teléfono: 921498900. jjmayotrubias@gmail.com

Ventorro Jauja. Carretera San Rafael, 10. Teléfono: 921420012.

Restaurante La Cerca. Del Puerto, 63. Teléfono: 921504083. Arcones.

Restaurante Alonso. Carretera A-1. KM. 116. Teléfono: 921543147. Boceguillas.

Rte. Rincón El Tuerto de Pirón. Plaza de las Caravas, 7. Teléf.: 921496235. Cabañas de Polendos.

Restaurante El Polvorín. Churruca, s/n. Teléfono: 921520117. Cantalejo.

Restaurante Los Mellizos. Travesía de la Iglesia, 5. Teléf.: 921560110. Carbonero el Mayor.

Mesón Riscal. Carretera de Soria. 31. Teléfono: 921560289. Carbonero el Mayor

Mesón J.B. Mayor, 14. Teléf.: 921508168. Casla.

Restaurante La Matita. Ctra. Soria, km 162. Teléfono: 921403077. Collado Hermoso

Ta-Berna "Horno de Asar". N-110. Km. 170-200. Teléfono: 921403061. Collado Hermoso

Restaurante La Brasería de Cuéllar. Agustín Daza, 8. Teléfono: 921144926. Cuéllar.

La Hosteria Ca Techu. El Pilar, 18. Teléf.: 921181662. El Espinar.

Restaurante Rolar. Plaza Constitución, 7. Teléf.: 667507497. El Espinar.

Restaurante Edu-lis. De los Huertos, 3. Teléfono: 921493123. Encinillas

Restaurante El Jardín. Las

Huertas, 40. Teléfono: 921431182. Polígono de Hontoria

Venta Magullo. Carretera Soria-Plasencia s/n. Teléf.: 921435011. La Lastrilla.

Restaurante El Nogal de Madrona. C/ Prado de la Mancha, 1-3. Teléfono: 675254422. elnogalmadrona@gmail.com. Madrona

Bar Mayo. C/ Mayo, 14. Teléfono: 651906308. Navafría.

César. Ctra Valladolid 601, Km. 72.200. Teléf.: 921575381. Navalmanzano.

Restaurante La Chuleta. Arturo Hernández, 34. Telefono: 921591152. Navas de Oro.

Restaurante El Chorrillo. Real, 99. Teléfono: 921448669. Palazuelos de Eresma.

Restaurante La Casona del Mesonero. La Casona, 6. Telefono: 921448703. Palazuelos de Eresma.

Restaurante El Chaparral. Ctra. San Rafael, 10. Teléfono: 921479110. Revenga

Casa de Comidas Rhintin. Colonia Esperanza, 9. Teléfono: 921470875. San Ildefonso

Restaurante Media Luna. Infantes, 9. Teléfono: 921471619. San Ildefonso.

Restaurante El Caserón. www.restaurantelcaseron.com. Plaza Mayor, 7. Teléfono: 921531178. San Pedro de Gaillos.

Restaurante Avanto. Carretera Segovia-Arévalo, Km. 28,600. Teléfono: 921595017. Santa María la Real de Nieva.

Restaurante Casa Tinín. Lope Tablada, 6. Teléf.: 921540165. Sepúlveda.

Restaurante Ismael. Lope Tablada, 2. Telefono: 921540055. Sepúlveda.

Restaurante Manrique. Carretera de Soria km. 173, Tel.: 921403050. Sotosalbos.

Mesón Rey Don Pedro. C/Camino del Caserío, 7. Teléf.: 608009405. Torrecaballeros

Restaurante La Portada. San Nicolás de Bari, 31. Teléfono: 921401090. Torrecaballeros.

Restaurante Casa Holgueras. Plaza España, 14. Tel.: 921500028. Turégano.

Restaurante Hilaria. Ctra.Madrid, 124. CL-601 Teléf: 921470292 /470397. Valsain.

Restaurante La Trébede. Alamo s/n. Teléfono: 921490439. Valverde del Majano.

Mesón La Serrana. Cuartel, 1. Teléf.: 921198786. Villacastín.

Mesón El Arriero. Carretera Arévalo, 10. Teléfono: 921436326. Zamarramala.

Restaurante La Parrilla de Tejadilla. Calle El Chopo, 55. Teléfono: 921442149. Valverde del Majano.

Restaurante La Posada de Abanto. Ctra. de Arévalo, 28. Teléfono: 921431481. Zamarramala.

Recambios automoción

Recambios Lubse. www.lubse.es Peñalara, 26. Pol. Ind. El Cerro. Teléf. 921444228

Suministros Transcose. Guadarrama, 4. Teléfono: 921428717.

Seguros

Carretero Arribas Agencia de Seguros. Ezequiel González, 24, 1ªA. Telfs.: 921426421, 653611433

De Pablos Correduría de Seguros. Pº Conde Sepúlveda, 19-21. Telf.: 921420584

FIATC Seguros. Ramón y Cajal, 1. Local. Teléfono: 921434487

Monterrubio Correduría de Seguros. Santo Tomas, 2. Teléfono: 921443984.

Uni Segovia. www.unisegovia.com Santa Catalina, 12. Teléf.: 921466064

Suministros industriales

Comercial Gonzalez. Guadarrama, 8 y 11. Teléfono: 921440378

Saji. Guadarrama, 49. Teléfono: 921422449.

Hins Suministros. Somosierra, 7. Teléfono: 921441244.

Suministros Transcose. Guadarrama, 4. Teléfono: 921428717.

Útiles. Avda. de Hontoria, 37. Teléfono: 921412187. Hontoria

Talleres

R.I.G.A.R.V.E. Carretera de Soria, 25. Teléfono: 921428078

Taller Chapa y Pintura Mariano María. Atalaya, 1. Teléfono: 921438399

Talleres Lázaro Agrícola. Trinidad, 16. Teléfono: 921527035. Sacramenia.

Taller Mecánico Midas. Avda. Obispo Quesada, 11. Tel.: 921434340.

Transportes

Navatrans. Zurdo y Giráldez, 19. Teléfono: 921591461. Navas de Oro

Saiz Garrido S.L. Polígono Industrial Los Llanos de San Pedro, Parcela 19. Teléfono: 921181966. El Espinar

Transportes Fernández Borregón. Pol. Ind. Nicomedes García, parcela 2-B. teléfono: 921490821. Valverde del Majano.

Viajes

Viajes Patiño. www.viajespatiño.es Gobernador Fernández Jiménez, 6. Teléfono: 921430511.

Viveros

Viveros Julián Martín. Ctra. Soria, 1. Teléfono: 921436234. La Lastrilla.

El Ejidillo. Viveros Integrales. Ctra. de Segovia s/n. Teléfono: 921121380 Valdesimonte.

Zapaterías

Bartolome. Roble, 12. Teléf.: 921431095.

Los Chicos. Juan Bravo, 32. Teléfono: 921462648.

ANUNCIOS BREVES

921 461212

AIDA BOOKS&MORE
Librería solidaria

¡Necesitamos voluntarios!

Si quieres colaborar con nosotros ven a vernos.

c/ San Francisco, 23
aidabookssegovia@ong-aida.org

EL ADELANTADO
C/ Morillo, 7. 40002 Segovia
publicidad@eladelantado.com
De lunes a viernes de 9 a 14 horas.

POR TELÉFONO
921 46 12 12
De lunes a viernes de 9 a 14 horas.

POR AGENCIAS DE PUBLICIDAD

Contacte con su agencia de publicidad habitual para gestionar sus anuncios breves.

TARIFA BREVES:
Cada palabra 0,52 + 21 % IVA mínimo diez palabras.
TARIFA 1/2 MÓDULO:
(22 X40 mm):
11,00 + 21 % IVA.

VENTAS

[CEBALLOS.] LEÑA de encina, pino albar, briquetas, naturpelle. Colocada. 983253688. ¡Ahora es el momento!

RELAX

KASSANDRA TRAVESTI cliente, pollona 22x6. Francés natural. Griego profundo. Fiestera. 665994728.

NOTA: El Adelantado de Segovia no se responsabiliza de la veracidad de las ofertas y anuncios de la Sección de Anuncios Breves.

PUBLICIDAD

EL ADELANTADO DE SEGOVIA

en **K+** KIOSKO
Y MÁS

Ahora puedes leer El Adelantado desde cualquier lugar



Puedes leer El Adelantado de siempre en formato PDF en tu ordenador, dispositivo móvil o tablet

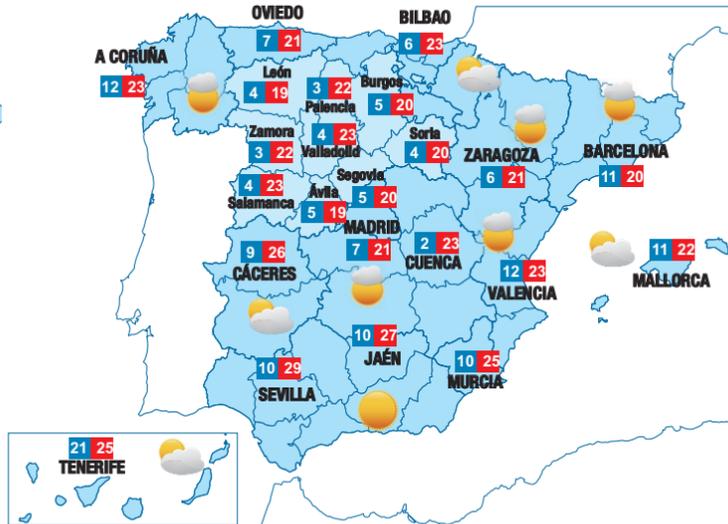
Por sólo
23,99€
mensuales



Tfno. información lectores y suscriptores: 921 43 72 61,
de lunes a viernes, de 9.00 a 14.00 y de 17.00 a 19.00 horas

EL ADELANTADO
DE SEGOVIA

EL TIEMPO



El tiempo, hoy

En Castilla y León: Poco nuboso o despejado con intervalos de nubes altas. No se descartan brumas en el noreste. Temperaturas en ascenso. Alguna helada débil y dispersa. Vientos variables flojos con predominio del este. En España: Nuboso o con intervalos nubosos en las islas Canarias de mayor relieve, con posibilidad de alguna precipitación débil que en el extremo occidental del archipiélago podría ir acompañada de tormenta y ser más intensa. Algunos intervalos nubosos en Baleares, el entorno del Estrecho

y el litoral sureste peninsular. Predominio de poco nuboso o despejado en el resto de España, aunque con algunos intervalos de nubosidad alta. Posibilidad de algunos bancos de niebla matinales en el Cantábrico oriental.

Temperaturas en Europa

Lisboa	12 24	Londres	9 13	París	7 13
Berlín	6 12	Roma	8 19	Moscú	1 6S

BONOLOTO

Sábado 17 de octubre

10 - 18 - 27 - 34 - 41 - 42
Compl. 29 - Reintegro: 8

LA PRIMITIVA

Sábado 17 de octubre

1 - 7 - 39 - 40 - 41 - 46
Compl. 33 - Reintegro: 3

EUROMILLONES

Viernes 16 de octubre

15 - 33 - 38 - 40 - 50
Estrellas: 3 - 6

EL GORDO DE LA PRIMITIVA

Domingo 11 de octubre

13 - 17 - 23 - 25 - 50
Número clave (reintegro): 1

ONCE

Sábado 17 de octubre

Serie: 029

97795

Número: 34028 Serie: 034 / Número: 45012 Serie: 033
Número: 87301 Serie: 021 / Número: 94470 Serie: 048

Viernes 16 de octubre	94228
Jueves 15 de octubre	28157
Miércoles 14 de octubre	30140
Martes 13 de octubre	94754
Lunes 12 de octubre	74364
Domingo 11 de octubre	54980
Sábado 10 de octubre	26364

Autobuses entre Madrid y Segovia

https://www.avanzabus.com. https://booking.avanzabus.com/web/step1.php
Telf. 91 272 28 32 (Att cliente: De lunes a viernes de 8 a 21 horas.
Sábados de 9 a 17 y domingos de 11 a 19 horas)

HORARIOS IDA

SERVICIO	LINEA de Lunes a Domingo	HORA
Directo	MADRID-SEGOVIA	6:30
Directo	MADRID-SEGOVIA	7:30
Semidirecto	MADRID-SEGOVIA	8:00
Directo	MADRID-SEGOVIA	9:00
Ruta	MADRID-MELGAR F (por Villahán)	9:00
Directo	MADRID-SEGOVIA	9:15
Semidirecto	MADRID-EL ESPINAR	9:30
Directo	MADRID-SEGOVIA	10:00
Ruta	MADRID-NAVA DE LA ASUNCIÓN	10:00
Semidirecto	MADRID-SEGOVIA	11:00
Directo	MADRID-SEGOVIA	11:00
Directo	MADRID-SEGOVIA	11:30
Directo	MADRID-SEGOVIA	12:00
Directo	MADRID-SEGOVIA	13:00
Directo	MADRID-SEGOVIA	14:00
Ruta	MADRID-SEGOVIA	15:00
Directo	MADRID-SEGOVIA	15:00
Semidirecto	MADRID-EL ESPINAR	15:45
Directo	MADRID-SEGOVIA	16:00
Semidirecto	MADRID-SEGOVIA	17:00
Directo	MADRID-SEGOVIA	18:00
Directo	MADRID-SEGOVIA	19:00
Directo	MADRID-SEGOVIA	19:00
Directo	MADRID-SEGOVIA	19:30
Ruta	MADRID-SEGOVIA	20:00
Semidirecto	MADRID-EL ESPINAR	20:30
Directo	MADRID-SEGOVIA	20:45
Directo	MADRID-SEGOVIA	21:30
Directo	MADRID-SEGOVIA	22:00
Semidirecto	MADRID-SEGOVIA	23:00

HORARIOS VUELTA

SERVICIO	LINEA de Lunes a Domingo	HORA
Directo	SEGOVIA-MADRID	5:35
Directo	SEGOVIA-MADRID	6:15
Semidirecto	EL ESPINAR-MADRID	6:15
Semidirecto	SEGOVIA-MADRID	7:00
Directo	SEGOVIA-MADRID	7:45
Semidirecto	EL ESPINAR-MADRID	8:00
Semidirecto	SEGOVIA-MADRID	8:30
Semidirecto	SEGOVIA-MADRID	10:30
Directo	SEGOVIA-MADRID	10:30
Semidirecto	EL ESPINAR-MADRID	10:30
Directo	SEGOVIA-MADRID	11:30
Semidirecto	SEGOVIA-MADRID	12:30
Directo	SEGOVIA-MADRID	13:30
Semidirecto	SEGOVIA-MADRID	14:30
Ruta	MELGAR F-MADRID (por Villahán)	15:15
Directo	SEGOVIA-MADRID	15:30
Directo	SEGOVIA-MADRID	16:00
Directo	SEGOVIA-MADRID	16:30
Directo	SEGOVIA-MADRID	17:00
Directo	SEGOVIA-MADRID	17:15
Directo	SEGOVIA-MADRID	17:15
Directo	SEGOVIA-MADRID	17:30
Directo	SEGOVIA-MADRID	18:00
Ruta	(CUÉLLAR)-MADRID	18:00
Directo	SEGOVIA-MADRID	18:45
Directo	SEGOVIA-MADRID	18:45
Directo	SEGOVIA-MADRID	19:00
Directo	SEGOVIA-MADRID	19:30
Directo	SEGOVIA-MADRID	19:30
Directo	SEGOVIA-MADRID	20:00
Semidirecto	EL ESPINAR-MADRID	20:00
Ruta	SEGOVIA-MADRID	20:15
Semidirecto	EL ESPINAR-MADRID	20:30
Directo	SEGOVIA-MADRID	21:00
Semidirecto	SEGOVIA-MADRID	21:30
Directo	SEGOVIA-MADRID	22:30



Trenes alta velocidad

SEGOVIA - MADRID				MADRID - SEGOVIA			
TREN	SALIDA	LLEGADA	SERVICIO	TREN	SALIDA	LLEGADA	SERVICIO
08058 AVANT	07.00	07.28	Lunes a viernes	04275 ALVIA	07.15	07.43	Diario
08068 AVANT	07.22	07.50	Lunes a viernes	08079 AVANT	07.52	08.19	Lunes a viernes
34868 AVANT	07.38	08.05	Lunes a viernes	34899 AVANT	08.50	09.17	Sábado y domingo
04868 ALVIA	07.38	08.05	Lunes a viernes	04899 ALVIA	08.50	09.17	Sábado y domingo
08078 AVANT	07.52	08.20	Lunes a viernes	08109 AVANT	10.15	10.42	Diario
08088 AVANT	09.22	09.50	Lunes a viernes	04111 ALVIA	11.15	12.26	Lunes a sábado
34898 AVANT	09.54	10.21	Sábado y domingo	04111 ALVIA	11.53	12.24	Domingo
04898 ALVIA	09.54	10.21	Sábado y domingo	08129 AVANT	12.10	12.37	Lunes a viernes
08098 AVANT	10.27	10.55	Sábado y domingo	04325 ALVIA	13.00	13.30	Diario
04072 ALVIA	10.47	12.00	Lunes a viernes	04143 ALVIA	13.25	14.39	Diario
04064 ALVIA	12.43	13.12	Diario	04149 AVE	14.40	15.07	Lunes a viernes y D.
04092 ALVIA	12.52	14.07	Sábado y domingo	34149 AVANT	14.40	15.07	Lunes a viernes y D.
04186 ALVIA	13.59	14.28	Diario	08359 AVANT	15.40	16.07	Lunes a viernes
04086 ALVIA	13.59	14.28	Diario	04267 ALVIA	16.05	16.33	Diario
04110 ALVIA	15.22	16.45	Diario	04167 ALVIA	16.05	16.33	Diario
08158 AVANT	15.57	16.25	Domingo	34267 AVANT	16.05	16.33	Diario
04114 ALVIA	17.26	17.56	Diario	08179 AVANT	17.00	17.27	Diario
08178 AVANT	18.22	18.50	Diario	08199 AVANT	19.25	19.52	Lunes a viernes
04178 AVE	19.13	19.40	Lunes a viernes	04909 ALVIA	20.40	21.07	Diario
34178 AVANT	19.13	19.40	Lunes a viernes	34909 AVANT	20.40	21.07	Diario
04988 ALVIA	19.33	20.00	Sábado y domingo				
34988 AVANT	19.33	20.00	Sábado y domingo				
08198 AVANT	20.23	20.51	Diario				
04670 Intercity	21.58	22.25	Domingo				
04354 ALVIA	22.25	22.54	Diario				

SEGOVIA - VALLADOLID				VALLADOLID - SEGOVIA			
TREN	SALIDA	LLEGADA	SERVICIO	TREN	SALIDA	LLEGADA	SERVICIO
08079 AVANT	08.20	08.57	Lunes a viernes	08058 AVANT	06.23	06.58	Lunes a viernes
08109 AVANT	10.43	11.20	Diario	08068 AVANT	06.45	07.20	Lunes a viernes
04111 ALVIA	12.25	13.02	Domingo	08078 AVANT	07.15	07.50	Lunes a viernes
04111 ALVIA	12.27	13.04	Lunes a viernes	08088 AVANT	08.45	09.20	Lunes a viernes
04111 ALVIA	12.32	13.09	Sábado	08098 AVANT	09.50	10.25	Sábado y domingo
08129 AVANT	12.38	13.15	Lunes a viernes	04072 ALVIA	10.07	10.46	Lunes a viernes
04143 ALVIA	14.41	15.16	Diario	04092 ALVIA	12.12	12.51	Sábado y domingo
04149 AVE	15.09	15.42	Lunes a viernes y D.	04086 ALVIA	13.11	13.57	Diario
34149 AVANT	15.09	15.42	Lunes a viernes y D.	04186 ALVIA	13.11	13.57	Diario
08359 AVANT	16.08	16.45	Lunes a viernes	04110 ALVIA	14.42	15.21	Sábado y domingo
04167 ALVIA	16.35	17.21	Diario	04110 ALVIA	14.51	15.30	Lunes a viernes
04267 ALVIA	16.35	17.21	Diario	08158 AVANT	15.20	15.55	Domingo
34267 AVANT	16.35	17.21	Diario	08178 AVANT	17.45	18.20	Diario
08179 AVANT	17.28	18.05	Diario	04178 AVE	18.36	19.11	Lunes a viernes y D.
08199 AVANT	19.54	20.31	Lunes a viernes	34178 AVANT	18.36	19.11	Lunes a viernes y D.
08219 AVANT	21.58	22.35	Sábado y domingo	08198 AVANT	18.46	20.21	Diario
				04670 Intercity	21.20	21.56	Domingo

El Adelantado de Segovia no se hace responsable de que se puedan producir cambios en los horarios

SUPER ONCE

Sábado 17 de octubre

05 07 08 15 16 18 19 26 31 33
34 42 43 44 48 49 57 70 72 79

El Adelantado de Segovia no se hace responsable de los posibles errores en los datos de los sorteos, obtenidos de los organismos oficiales

FARMACIAS DE GUARDIA

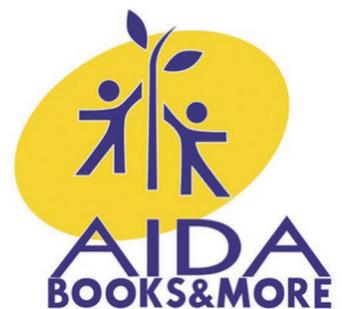
Segovia
HOY: Sanz de Pablos. Paseo Conde Sepúlveda, 33. De 10:15 a 22:00 h. Y Palomo Palomo. Plaza de Espronceda s/n. (Nueva Segovia junto a Mercadona). De 22:00 a 10:15 h.
MANANA: Pérez Sopeña. Ezequiel González, 21. De 10:15 a 22:00 h. Y Santiago Gullón. Avda. de la Constitución, 5. (Junto nuevo Campus Universitario). De 22:00 a 10:15 h.
El Espinar
Hoy y durante toda la semana está de guardia la farmacia de San Rafael.
Otras localidades:
Las 24 horas, permanecen abiertas las farmacias de Cuéllar, Cantalejo, S. E. Gormaz (Soria) y Sepúlveda. De 10.00 a 22.00 h.: Las farmacias La Granja. De 10.00 a 20.00 h.: Las farmacias de Mozoncillo, Santiuste y Villacastín.

Esta semana, además de libros, ...

¡MASCARILLAS SOLIDARIAS!

Mascarillas KN95, homologadas, con una eficacia de filtración bacteriana superior al 98%. **2,85€**

Por cada mascarilla, la empresa BioNet Medical donará 0,5€ a la ONG



C/San Francisco, 23

921441483

TELEVISIÓN

Películas

• Mala * Regular ** Interesante *** Buena **** Muy Buena

15.50 Lágrimas del sol (Paramount) ***

EEUU, 2003, Bélica. Antoine Fuqua: Bruce Willis, Monica Bellucci, Cole Hauser, Tom Skerritt, Eamonn Walker.



Un equipo comandado por el teniente Waters, un veterano oficial de la unidad especial SEAL, se adentra en el corazón de África con la misión de rescatar a Lena Kendrick (Monica Bellucci), una doctora americana que trabaja en una zona muy conflictiva. Pero, cuando la encuentran, ella se niega a abandonar a los refugiados y exige a Waters que los escoja a todos a través de la peligrosa jungla nigeriana.

Un equipo comandado por el teniente Waters, un veterano oficial de la unidad especial SEAL, se adentra en el corazón de África con la misión de rescatar a Lena Kendrick (Monica Bellucci), una doctora americana que trabaja en una zona muy conflictiva. Pero, cuando la encuentran, ella se niega a abandonar a los refugiados y exige a Waters que los escoja a todos a través de la peligrosa jungla nigeriana.

22.05 Jason Bourne (La 1) ***

EE.UU, 2016, Thriller. Paul Greengrass: Matt Damon, Alicia Vikander, Julia Stiles, Tommy Lee Jones, Vincent Cassel, Ato Essandoh.

Jason Bourne ha recuperado su memoria, pero eso no significa que el más letal agente de los cuerpos de élite de la CIA lo sepa todo. Han pasado 12 años desde la última vez que Bourne operara en las sombras. Pero todavía le quedan muchas preguntas por responder. En medio de un mundo convulso, azotado por la crisis económica y la guerra cibernética, Jason Bourne vuelve a surgir, de forma inesperada.

22.10 Wonder (Antena 3) ***

EE.UU, 2017, Drama. Stephen Chbosky: Jacob Tremblay, Julia Roberts, Owen Wilson, Izabela Vidovic, Noah Jupe, Mandy Patinkin.

Auggie Pullman es un niño que nació con una malformación facial. Ahora, tras diez años de hospital en hospital y de largos periodos en su casa, tendrá que hacer frente a un gran reto: asistir por primera vez a la escuela. Gracias al apoyo de sus padres, Isabel y Nate, Auggie tratará de encajar entre sus nuevos compañeros y profesores, demostrando que es un niño como otro cualquiera.



Deportes

Butaca deportiva

Cto. del mundo de MotoGP	08.35	Teledeporte
Athletic-Levante	14.00	Gol
Zaragoza-Málaga	18.15	Gol

21.00 Sporting-Tenerife (Gol)

La disputa de la jornada 6 de LaLiga Santander de la temporada 20/21 entre el Real Sporting de Gijón y el CD Tenerife se ha adelantado a las 21.00 horas en El Molinón-Enrique Castro Quini, cuando inicialmente estaba previsto para el lunes. LaLiga aboga por esta medida para preservar la integridad de la competición.

Entretenimiento

Butaca de programas

Contigo pan y magia	22.25	CyL7
El Objetivo de Ana Pastor	21.00	La Sexta

1

06.30 Noticias 24 H.
10.00 Seguridad vital.
10.30 Campeonato del mundo MotoGP Aragón.



15.00 Telediario 1 fin de semana.
15.52 El tiempo.
16.00 Cine. «El último viaje».
17.30 Cine. «Enamorada de mi jefe».
19.00 Cine. «La chica de la bicicleta».
20.30 Aquí la tierra.
21.00 Telediario 2 fin de semana.
22.05 Cine. «Jason Bourne».
23.55 Cine. «Marea roja».
01.45 Moto GP. Resumen del Gran Premio.
02.15 Noticias 24 H.

2

07.30 UNED.
08.00 Los conciertos de La 2.
08.45 En lengua de signos.
09.15 Shalom.
09.30 Medina en TVE.
09.45 Buenas noticias TV.
10.00 Últimas preguntas.
10.25 Testimonio.
10.30 El día del señor.
11.30 Pueblo de Dios.
11.55 Saber vivir.
12.55 Zoom tendencias.
13.25 Documental.
13.50 A mi yo adolescente.
14.40 Documental.
15.35 Saber y ganar.
16.25 Documentales.
18.30 Diario de un nómada: Las huellas de Gengis Khan.
19.00 Un país mágico.
20.00 De seda y hierro.
20.35 El documental de La 2.
21.30 Imprescindibles.
22.30 Cine. «Truman».
01.05 Cine. «La mejor opción».
02.25 Documental.

3

07.00 Pelopicopata.
08.15 Planeta helado.
10.00 Los más.
10.15 Centímetros cúbicos.
11.00 La Voz.
13.50 La ruleta de la suerte.
15.00 Antena 3 Noticias 1 fin de semana.
15.45 Deportes.
15.55 El tiempo.
16.00 Cine. «El asesino está entre nosotros».
17.45 Cine. «Mi hija debe vivir».
19.30 Cine. «Oscuro pasado».
21.00 Antena 3 Noticias 2 fin de semana.
21.45 Deportes.
21.55 El tiempo.
22.10 Cine. «Wonder».
00.30 Cine. «Cuando te encuentre».
02.10 Cine. «Una Navidad para recordar».
03.15 Live casino.
04.00 Cine. «Cuando habla el corazón: Reglas de compromiso».

4

07.50 Malas pulgas.
09.40 lumiuky.
09.45 Fogones lejanos. El programa viaja hasta Nueva York para disfrutar de su variada gastronomía.
10.50 Callejeros Viajeros.
12.40 Viajeros Cuatro.
14.00 Cuatro al día fin de semana.
15.00 Noticias Deportes Cuatro fin de semana.
15.20 Deportes Cuatro.
15.30 El tiempo.
15.45 Cine. «Desafío total».
17.55 Cine. «Las crónicas de Fiddick».
20.05 Cuatro al día fin de semana.
21.00 Deportes Cuatro.
21.20 El tiempo.
21.30 Cuarto Milenio. El pasado 10 de octubre la Iglesia católica reconoció como beato a Carlo Acutis.
04.00 La tienda en casa.

5

07.50 Mejor llama a Kiko.
08.20 Got talent IV.
10.25 Idol kids.
13.30 Socialité. Informativo en directo presentado por María Patiño que repasa la crónica social y toda la actualidad sobre las celebrities.
15.00 Informativos Telecinco.
15.40 Deportes.
16.00 Viva la vida.
21.00 Informativos Telecinco.
21.40 Deportes.
21.50 El tiempo.
22.00 La isla de las tentaciones.



03.15 La tienda en casa.
03.30 El Horóscopo de Esperanza Gracia.

6

08.00 Bestial.
08.55 ¿Qué me pasa doctor?
10.00 Zapeando.
11.45 Equipo de investigación.
14.00 laSexta Noticias fin de semana.
15.00 laSexta Deportes.
15.15 laSexta Meteo.
15.30 Liarla Pardo: Previo.
17.30 Liarla Pardo.
20.00 laSexta Noticias fin de semana.
20.30 laSexta Meteo.
20.45 laSexta Deportes.
21.00 El Objetivo de Ana Pastor. Ana Pastor entrevista en directo a la presidenta de Ciudadanos Inés Arimadas.
22.45 Cine. «Plan de escape 2».
00.45 Cine. «Mad Max: Más allá de la cúpula del trueno».
02.30 World Poker Tour.

7

08.00 Infocomerciales.
08.30 Nuestras Cortes.
09.00 Agro en acción.
09.30 Surcos Castilla y León.
10.00 Santa Misa.
11.00 Pelota a mano.
12.00 Castilla y León en juego.
14.00 Surcos Castilla y León.
14.30 CyLTV Noticias fin de semana (I).
15.30 Me vuelvo al pueblo.
16.25 Agro en acción.
17.00 Semifinales Del Circuito de Novilladas de Castilla y León.
19.05 Clap!
19.40 El arcón.
20.30 CyLTV Noticias fin de semana (II).
21.15 El tiempo.
21.30 Reconstruir Castilla y León.
22.25 Contigo pan y magia.
23.20 El pueblo más bello.
00.10 CyLTV Noticias fin de semana (II).
00.30 Redifusiones.

8

08.30 Documental.
09.30 Inglés total.
10.00 Conan, el aventurero.
11.00 Cazadores de lances.
12.00 Al acecho.
12.30 Solo viajeras.
13.00 Ellas mandan.
13.50 Sport worx.
14.30 CyLTV Noticias (I).
15.30 Zona motor.
16.30 Deportes de aventura.
17.00 Conan, el aventurero.
18.00 Cine.
19.40 Paralímpicos.
19.50 Valor añadido.
20.30 CyLTV Noticias (II).
21.15 El tiempo.
21.30 El arcón.
22.30 Grana y oro. Programa semanal dedicado al mundo de los toros presentado por Carlos Martín Santoyo.
23.30 El aperitivo.
00.00 Clap!
00.30 Pelota mano.
01.30 Teletienda.

Segovia drone

Fotografía aérea
Vídeo documental e industrial
Seguimiento de obras
Cubiertas y fachadas
Fincas y urbanizaciones
Pilotos certificados

921 18 10 98

LA ÚLTIMA

'Segovia vacía', memoria del confinamiento

EL FOTÓGRAFO SEGOVIANO JUAN LUIS MISIS EXPONE EN LA ALHÓNDIGA HASTA EL 15 DE NOVIEMBRE 56 IMPACTANTES FOTOGRAFÍAS DE LA CAPITAL COMPLETAMENTE DESÉRTICA DURANTE LAS PRIMERAS SEMANAS DEL PERIODO EN EL QUE ESTUVO VIGENTE EL ESTADO DE ALARMA

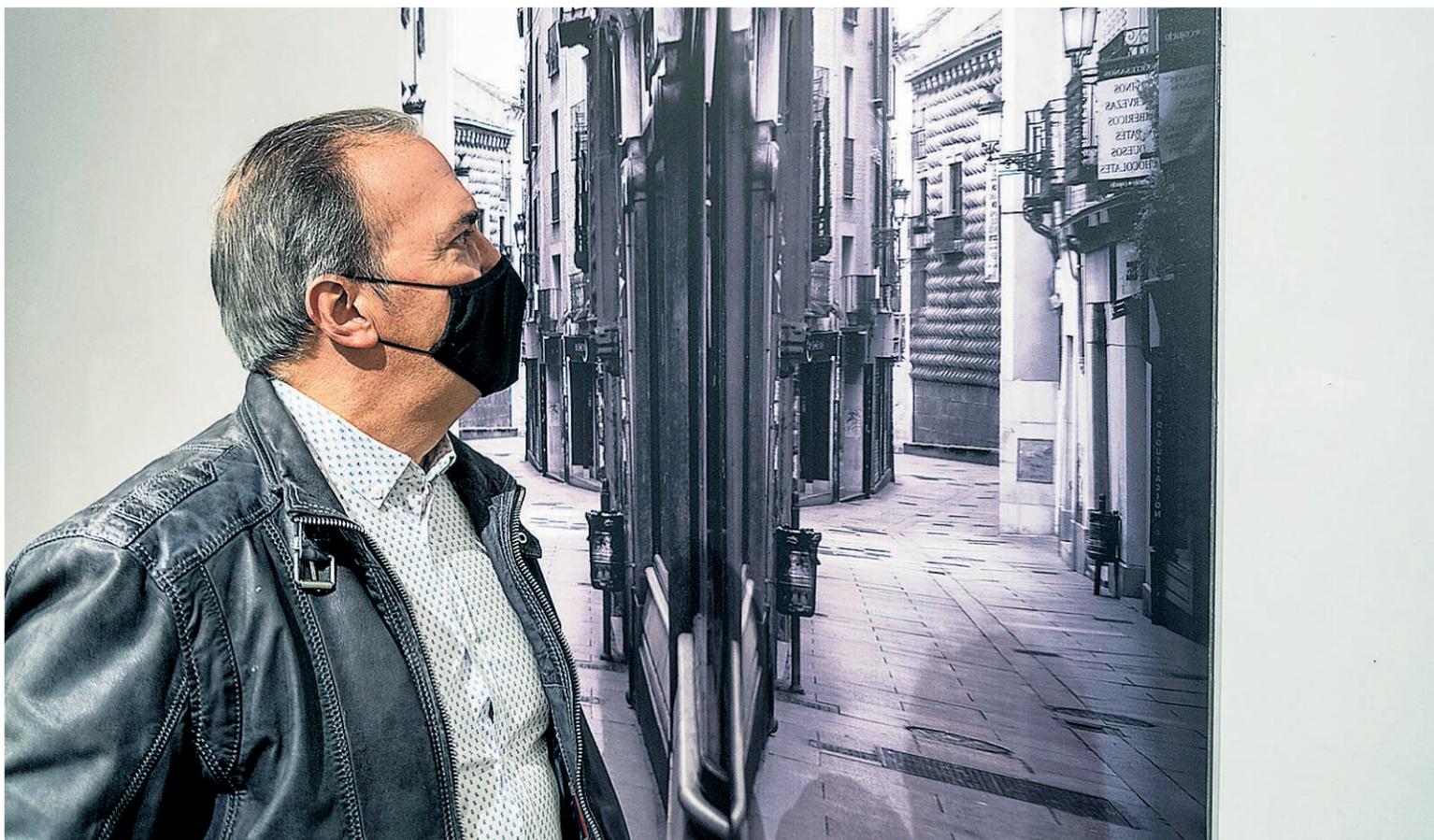
G. A.
SEGOVIA

Lugares donde los segovianos saben que se palpa la vida de la ciudad, como la Calle Real, donde en algunos puentes y fines de semana del pasado reciente ríos de personas de diferentes nacionalidades teñían de cosmopolitismo esta pequeña ciudad de provincias que es Segovia, al igual que la Plaza Mayor, el Azoguejo, la avenida del Acueducto, la plaza de José Zorrilla, la avenida Vía Roma... en algunos momentos, durante días, muchos, en confinamiento por la situación sanitaria de la pasada primavera, se vaciaron de vida, de ciudadanos. Se mostró entonces el paisaje de una urbe casi fantasmagórica que el fotógrafo Juan Luis Misis captó con su cámara y ahora muestra en la sala municipal La Alhóndiga con una exposición que entrecruza el ámbito artístico con el documental fotoperiodístico e invita a reflexionar sobre lo ocurrido durante esos meses en estado de alarma.

Hasta el 15 de noviembre puede visitarse esta muestra, que contiene 56 impactantes fotografías de la capital segoviana completamente desértica y que organiza la Concejalía de Cultura.

Son imágenes de rincones silenciosos que conviven con negocios, monumentos y edificios cerrados, esperando volver a ser visitados, habitados.

Los promotores afirman que este conjunto de fotografías interpelan a quienes las ven, demandando



El autor de las fotografías, Juan Luis Misis, junto a una reproducción de la Calle Real durante el confinamiento.

KAMARERO

responsabilidad individual para que no se vuelvan a repetir.

"Gracias a la mirada profesional de Juan Luis Misis y al objetivo de su cámara, recuperamos el sentimiento de solidaridad vecinal, apoyo muto y esperanza colectiva que afloró en el confinamiento", indica también la entidad organizadora.

'Segovia vacía', que es el nombre de la exposición, es como una oda a las personas porque establece un

diálogo con el espectador para preguntarnos sobre qué es la monumentalidad del patrimonio local sin las personas que lo visitan o en qué se transforman las calles sin gente que las llene de vida.

Misis, tercera generación de una familia dedicada a la fotografía, ha sabido captar precisamente esa vida que no aparece de forma manifiesta en las calles de la ciudad.

Distinguido por la Federación

Española de Profesionales de Fotografía e Imagen (FEPFI), ha realizado varias exposiciones, entre las últimas 'Sombras sin vida', en el Museo Rodera Robles; 'Segovia nevada', en la Sala Unturbe del Casino de la Unión o '1632 pasos', en la sala de exposiciones El Rincón del Arte.

Cuenta con varios reconocimientos, como el Primer Premio del I Certamen Alcázar de Segovia,

Primer Premio y Premio a la mejor colección del Cartel de la Semana Santa de Segovia 2006 o el Primer Premio en el Concurso Media Maratón de Segovia. Además, fue nombrado como European Photographer por FEPFI en Bruselas en el año 2014.

El horario de la exposición es de 17 a 20,30 horas, de miércoles a viernes y de 11 a 14 y de 17 a 20,30 horas sábados, domingos y festivos.



Por Sólo
2,40 €

TODOS LOS DOMINGOS
con El Adelantado de Segovia
en tu punto de venta habitual

EL ADELANTADO
DE SEGOVIA
El diario de los segovianos

Revista
mia