

# la **R**evista

DOMINGO  
16 DE FEBRERO DE 2003

Suplemento dominical de **Diario de Ávila**

## “LA NATURALEZA SE HA HECHO PROPAGANDA”

Entrevista con Aurelio Delgado, el hombre que mejor conoce Gredos **3**



## LA REMOLACHA, UN DULCE PORVENIR

Introducida en La Moraña hace 35 años, se consolida hoy como el cultivo de futuro **4 a 7**

## LA CANTERA DE LOS SEÑUELOS DE RÍO

Curueño, criadero mundial de gallos por cuyas plumas batallan los pescadores **18**



# Poder absolutamente femenino

Ellas se ríen de las cuotas de los partidos políticos. En Muñotello gobiernan las mujeres, al cien por cien. Este municipio abulense, de apenas 130 habitantes, puede presumir de ser uno de los pocos de España donde toda la Corporación es femenina. Representan al PP, pero también el viejo lema de “mujeres al poder”.

**8 y 9**

## LA REVISTA

## ÍNDICE

**Artículo.** Serafín Sánchez despide emocionado a la pensión Valverde. Pág. 2.

**Aurelio Delgado.** El montañero, que recibirá el premio a los valores humanos el día 18, reflexiona sobre su pasión: Gredos. Pág. 3

**Remolacha, en La Moraña.** Un paseo por la evolución del cultivo de la remolacha en La Moraña. Verdades y mentiras. Un cultivo capaz de aguantar la bajada de la renta agraria. Págs. 4 a 7.



**Mujeres al poder.** La política ya no es sólo cosa de hombres y la prueba está en el Ayuntamiento de Muñotello, formado sólo por mujeres, capaces de acabar legislatura a pesar de que les auguraban sólo dos años. Págs. 8 y 9.

**Crónica Gráfica.** Polémica y multa en las obras del Humilladero; el Caja de Ávila, cuarto de Europa. Págs. 10 y 11.

**El negocio de la panadería.** Más de 2.800 empresas operan en Castilla y León con unos 15.000 trabajadores. Además la fama de hacer buen pan les precede. Págs. 12 y 13.



**Crónica negra.** Ávila invernal, los coches contra los carros y robos con tela. Págs. 14 y 15.

**Informática.** Hazte un experto del tenis en la Play 2; mejora la calidad del cine en casa. Págs. 16 y 17.

**Gallos de pesca.** Las plumas de los gallos del pueblo leonés de La Vecilla, los mejores cebos de pesca. Pág. 18.

**Corazón.** José Coronado y Mónica Molina se separan; Maribel Sanz se casa en el casino de Torreledones; Raphael sigue esperando un trasplante de hígado. Pág. 19.

**Del Prado.** Rescata los versos casi olvidados en honor del cochinillo de Arévalo. Pág. 20.

Foto de Portada: ENRIQUE LUIS

Medalla de Oro de la Provincia  
Fundado en 1888 con la cabecera de El Eco de la Verdad.  
El 24 de noviembre de 1898 pasó a llamarse El Diario de Ávila

EDITA: DIARIO DE ÁVILA, S.A.

Editor:

Antonio Méndez Pozo

Presidente:

Aurelio Delgado Martín

Director:

Carlos F. Aganzo

Redactores Jefes: Juan Carlos Huerta Abargues y Luis Cabañas Salvador

Jefes de Sección: David Casillas Abejón y Javier Martínez García.

Delegaciones: Arévalo: María Monjas Eleta. Arenas: Javier Iglesias Lacaba.

Jefe de Informática y Sistemas: Vicente García García.

Jefe de Publicidad: Alberto Herrero Moro

Gerente:

Alfredo Blasco Nuín

promecal

PROMOTORA DE MEDIOS DE CASTILLA Y LEÓN

Consejero Delegado:

Gregorio Méndez Ordóñez

Direcciones Generales:

Prensa: Jesús Ángel Bueno Ordóñez (Adjunto Consejero Delegado)

Impresión y S.S.GG.: Javier Gutiérrez Glez. Administración: M. Ángel Arnaiz Lozares.

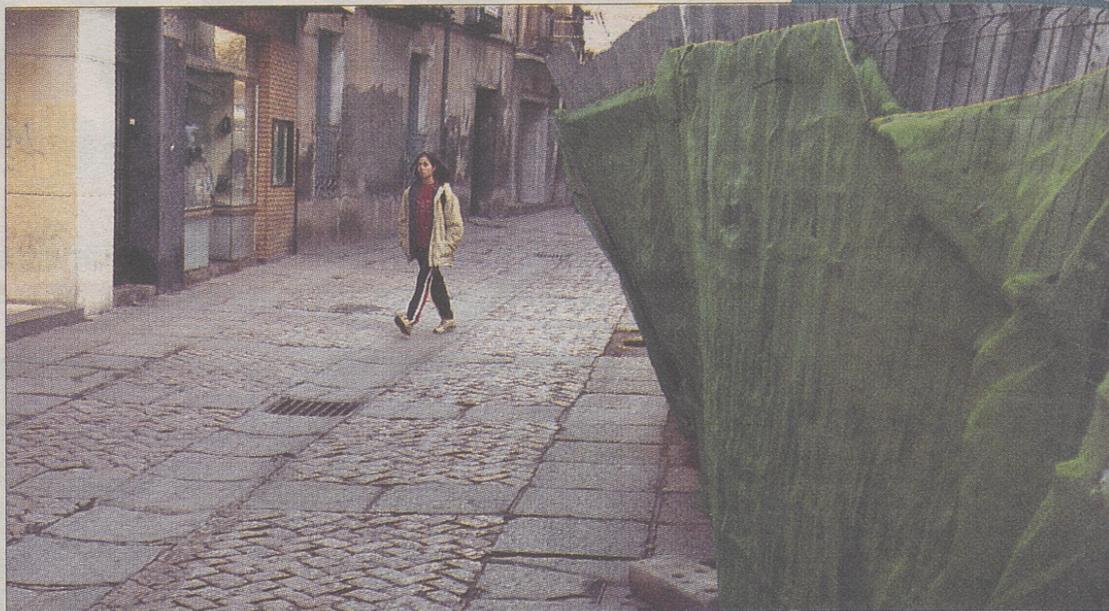
Comunicación: Rafael Monje Alonso

Subdirecciones Generales:

Impresión y S.S.GG.: Lorenzo Matías R. Administración: J. Manuel Sáenz de Cabezón

Directores Departamento: Luis Santos Sánchez (Informática), Alvaro Miguel Orense (Financiero Prensa)

y Daniel Méndez Primo (Financiero Televisión)



## Homenaje a la pensión Valverde

Serafín Sánchez González

A simple vista parecía una casa de expósitos o un pabellón de tuberculosos (a juzgar por las toses incasantes), a esas horas en que yo solía llegar, siempre tarde y de noche, cuando llamaba a la aldaba y una de las hermanas, la más alta y decidida, me recibía con un gesto fingido de amabilidad y de disimulada temulencia. Eran los años aquellos de mi vida en que se juntaban los hostiles deberes militares con la avaricia de la carne conquistada en los escasos flirteos de primavera que permitían el hecho de vivir en un pueblo y tener que enfrentarse a las impacientes demandas laborales del futuro. Nunca pude saber quién dormía en aquellas estancias depauperadas y húmedas. Les oía roncar y respirar, de vez en cuando también crujían los muelles de sus camas y yo esperaba, sin dormirme aún, a que el chorro de la orina terminase de sonar contra el fondo vacío de la bacinilla, ubicada debajo de cada cama. Al principio pensé si no eran todos aquellos durmientes, niños enchedados y pobres, y yo el único adulto que se alegraba de que le tocara la habitación que daba a la ventana de la calle Estrada. Allí no tendría que compartir el aire suturado e insalubre con los cuatro o cinco acompañantes, lo menos, que eran los desconocidos que dormían uno al lado del otro en el resto de habitaciones desconchadas y sin ventanas, ni tampoco tenía que escuchar, mientras hacía el esfuerzo inútil de dormirme en un simple colchón de espuma extendido en el suelo de terrazo de la cocina, el monótono y molesto zumbido del frigorífico junto a mi cabeza aturdida. Era la habitación que más me gustaba; su colchón de lana se hundía en el centro doblándome el cuerpo con la forma de una uve. Alguna noche estuve solo, sin nadie; entonces podía aprovechar para leer, en aquella época de inquietudes filosóficas, el libro que llevaba, sobre el que nada podía preguntar a nadie cuando alguna frase o concepto no entendía (tampoco nadie hubiera sabido explicármelo), ...mi libro, 'Monadología' de Leibniz. Era posible de igual forma mirar por la ventana de cristales sujetos con masilla y postigos abatibles. Asomarse y no ver pasar a nadie, sólo mi rostro joven y delgado reflejado en ellos, sólo mis ojos necesitados de respuestas ante las muchas claves y misterios incomprensibles de la vida. Me ponía a imaginar la historia de esa calle, los muchos mundos que

Nunca se sirvieron cenas, ni hubo comodidades, ni un brasero, pero sus camas siempre tuvieron gruesas mantas

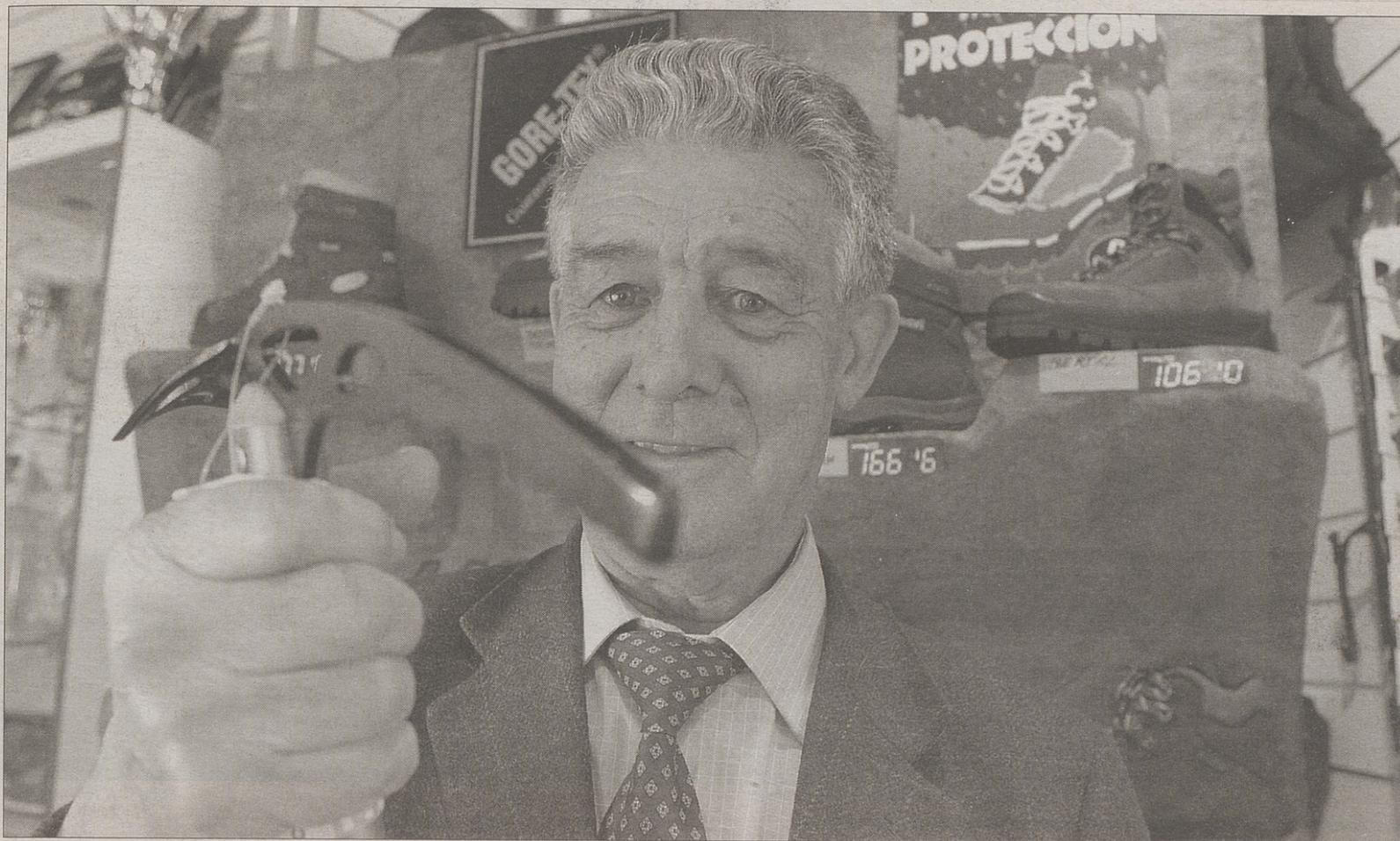
habría visto relevarse, las sucesivas generaciones transitadas, mis propios pasos creciendo en las pisadas de polvo, las huellas dejadas en el empedrado sobre el montón confuso de vestigios recientes. Recorría la memoria de los lugares conocidos, las plazas..., donde un eco solo de tacones removía y acrecentaba escandalosamente el silencio aposentado en ellas, resonando contra las paredes frías y olvidadas de las fachadas. Era la noche cargada de la espesura de las sombras, emaciada y profunda.

Siempre caía ahí, en la pensión Valverde, después de un largo viaje y siempre, la primera noche, terminaba durmiéndome de madrugada. Me levantaba muerto de cansancio y en una palangana de un tabuco ínfimo, anejo al único lavabo de la casa, ocupado éste siempre por los otros, los sin rostro, me refrescaba la cara y me peinaba. Después salía a la calle con la que tanto había soñado despierto, entre página y página de lectura lenta y meditativa, y entraba en el Águila a desayunar. Sentado en una mesa, junto a las cristalerías, contemplaba absorto y soñoliento no al vacío y al abandono de la noche anterior, sino a la plenitud de la vida diaria en la mañana. Los clientes que entraban apenas si reparaban en mi presencia solitaria; los jóvenes no parecíamos interesar tanto a las miradas, porque nuestro mundo no se había completado y se creía que por ello no encerraba añoranzas y secretos curiosos que poder averiguar en los espejos de la cara. Había de llamarla a ella, la cual me hablaba al otro lado del teléfono con una alegría derrochada, un entusiasmo tranquilo, ella, la misma que luego apenas me regalaba siquiera unos cuantos besos de sus labios o el contacto de sus manos apretadas a las mías, y sí malgastadas y proteicas palabras. Pero yo no quería eso, no me conformaba y dudaba; después del cansado viaje y de la noche nefasta, yo quería su pura desnudez, su entrega explícita.

Ha transcurrido media vida. Dejada atrás la juventud, he vuelto a pasar por la misma calle y aunque todo parezca igual, aquellas cuatro paredes ya no las habita nadie. La ventana está cerrada y cubierta de telarañas, sus cristales vibran al contacto con el aire; detrás, ...existe aún ese rincón tan mío y tan antiguo. El letrero no está; lo han arrancado. La puerta de la calle ha sido candeada; por sus molduras he pasado un dedo, empujado por la remembranza, y sólo el polvo, el mismo polvo de que se nutren las huellas del empedrado, me anticipa el desastre. La casa va a ser deruida, lo sé, y las voces y los recuerdos, las toses nerviosas e irritantes, el rumor de la carcoma en la madera adormecida, aquella intimidad enigmática y casi adivinada de los huéspedes anónimos bajo las sábanas y las mantas, las palabras flotando en la atmósfera enmohecida, todo lo siento ahora agolparse en mí e impotente querer llamarme desde el interior fantasmal y yermo para marcharse conmigo. Y extinguirse conmigo cuando me vaya, pero yo no puedo entrar ni abrir. Y les hablo y les pregunto en silencio si dentro sigue mi vida, la de aquel joven muchacho, la que se perdió entre la esperanza y los anhelos de la carne. Como llorar ahora no puedo, porque no me dejan las miradas que se clavan al cruzarme, formado ya mi mundo de secretos y añoranzas, me salgo del oscuro portal, discutiendo con mis pesares. Antes me detengo a fijarla bien entera en mi recuerdo, aprehendiendo cada detalle, el número de cristales, el marco desvenecado, los barrotes del balconcillo que tímidamente sobresalen, adonde yo alguna vez fui a mirar pero no me dejó la calle, el trasego de los seres, los que no han vuelto, fuera ya de la vida, y aquellos, que como yo, son más viejos y se sacuden el tiempo recreándose en las vivencias.

Nunca se sirvieron cenas, en la pensión Valverde, ni hubo comodidades ni un brasero al que arrimarse, pero sus camas siempre tuvieron gruesas mantas, algunas descalandrajadas pero calientes, una lámpara en la mesilla, una bombilla agotada, una alfombra para descalzarse y si a uno le tocaba en suerte, la ventana para contemplarse, imaginar historias, detener al tiempo mientras crecía la tristeza, recrearse, porque en los armarios acombados de cumen no había lunas acrisoladas y mágicas con las que atraer al amor y al deleite impetuoso de la carne.

## AURELIO DELGADO • Socio Fundador del Grupo Almanzor de Montaña en 1971



El montañero abulense Aurelio Delgado, socio fundador del Grupo Almanzor de Montaña. / PABLO REQUEJO

## “La Sierra de Gredos no se muere, la están matando”

ARANCHA CUÉLLAR

EL próximo día 18 de marzo recibirá el Premio a los Valores Humanos Julio Gómez Alcalde. Sabio conocedor de la Sierra de Gredos, el abulense Aurelio Delgado, de 76 años de edad, siempre ha estado íntimamente ligado a “su montaña”, como así la define y la siente. Una roca, un camino, un guijarro, una flor o un insecto. Quiere que todas sus observaciones sobre Gredos queden plasmadas para siempre en el libro sobre el que ya trabaja, y que aún no ha empezado a escribir.

**La Sierra de Gredos siempre ha formado parte de su vida, ¿cuándo y cómo empezó ese interés por conocer todos sus secretos?**

Comenzó por azar, como casi todo en esta vida. Fue en 1943, durante un viaje que hice en un camión que llevaba harina a El Raso. Yo me quedé en Candeleda a esperar a que regresara el camión de llevar la carga, para volver más tarde a Ávila. Entonces se me ocurrió meterme por la ‘Garganta Tejea’, que fue la que me cazó. Tiempo más tarde, desde Los Barrerones, descubrí que había algo fuera de lo normal en la Sierra de Gredos con lo que me identificaba. Fue cuando se metió dentro de mi alma y desde entonces ya no quiero que salga.

**Es socio fundador del Grupo Almanzor de Montaña, ¿qué ha supuesto para usted?**

Una gran lección de solidaridad humana. Para mí es una escuela de compañeros en la que entre todos hemos aprendido de la vida.

**Tantos años dedicado al montañismo le han convertido en un sabio de Gredos...**

Los sabios son los biólogos, yo sólo les acompaño en sus viajes.

**Siempre que ha ido a Gredos ha sido con una libreta y una cámara de fotos a cuestas.**

Sí, porque casi todo lo que ob-

*«Casi todo lo que observo de la Sierra de Gredos me llama la atención. Me sorprende, por ejemplo, encontrarme con algún pastor. Es raro ver allí a alguien vivo y que no sea un montañero»*

servo de la Sierra de Gredos me llama la atención y lo apunto. Me sorprende, por ejemplo, encontrarme con algún pastor en la sierra. Es muy raro ver allí a alguien vivo y que no sea un montañero.

**¿Qué opinión le merecen las políticas de protección de la naturaleza?**

Creo que utilizan la naturaleza como un medio de propaganda y expansión sin preocuparse en absoluto por la conservación del medio ambiente. La Sierra de Gredos no se muere, pero la están matando las políticas socioeconómicas.

**¿Ha notado en estos años de investigación el deterioro medioambiental?**

Cada vez que voy a Gredos percibo el impacto humano. Hay senderos, por ejemplo, donde se han establecido torrentes de tanto pisarlos, y éstos, a su vez, han ablandado el terreno.

**¿Cómo va el libro que está escribiendo sobre la historia de los caminos de Gredos?**

Estoy investigando y recopilando los apuntes que he tomado a lo largo de toda mi vida, pero aún no he empezado a escribirlo. Mi objetivo es dejar constancia de esos caminos olvidados que fui descubriendo junto con mi amigo Alberto Muñoz, la intuición, los mapas o, simplemente, preguntando. Son caminos que la naturaleza está conquistando y, como no llaman la atención a las políticas, no se están cuidando. Allí solo vamos montañeros y naturalistas.

**Fue usted el descubridor de la ruta del Emperador Carlos V...**

No fui el único. Tanto Alberto como yo teníamos curiosidad por conocer el camino exacto que había seguido Carlos V hasta internarse en el Monasterio de Yuste. Lo que sabíamos seguro es que en una de-

terminada fecha él había estado en El Barco de Ávila, y de allí en Tornavacas hasta dar el salto a Jarandilla de la Vera. Después de investigar mucho por todas las vertientes posibles acabamos dando con el camino exacto que siguió y, por cierto, DIARIO DE ÁVILA fue el primer medio de España en dar la noticia.

*«El mayor riesgo está en sobrevalorar las posibilidades de uno mismo. La montaña no es cruel. Ni mata ni se venga, pero sí puede y sabe defenderse de las agresiones que sufre».*

**¿Sigue subiendo a Gredos?**

Sigo yendo, pero estoy vencido porque mis fuerzas ya no son las que eran. Ya no puedo ir por los sitios a los que solía para estar más cerca de mi montaña, y eso me causa mucha pena. De todas formas tenía asumido que los años me iban a acabar derrotando y Gredos iba a

seguir poniéndome las dificultades de siempre.

**¿Nunca pasó miedo?**

A mí Gredos siempre me ha tratado bien. Me han sorprendido tormentas de granizo muy escabrosas, me he perdido y he tenido situaciones difíciles, pero siempre he sabido bien lo que tenía que hacer en cada momento.

**¿La montaña entraña riesgo?**

El mayor riesgo está en sobrevalorar las posibilidades de uno mismo. La montaña no es cruel. Ni mata ni se venga, pero sí puede y sabe defenderse de las agresiones que sufre.

**¿Qué sintió al saber que era un personaje de la novela *La noche que fue traicionada de Sorel*?**

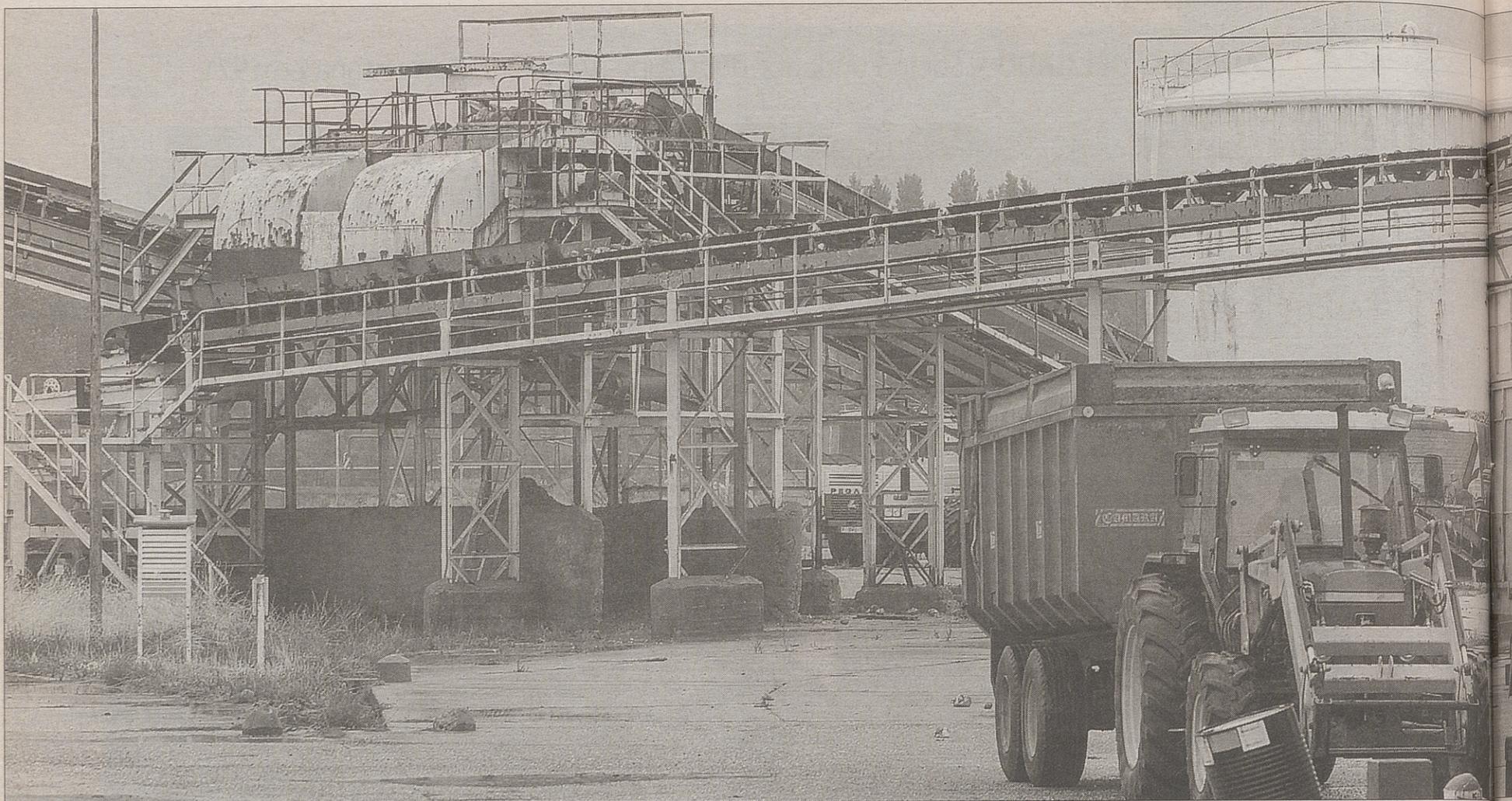
La verdad es que me llevó una sorpresa cuando mi gran amigo Carlos Sorel presentó el libro y leí la dedicatoria. Por lo visto soy el personaje que presenta al protagonista a Hemingway.

**¿Qué puede decirme de la *Vitaliana Primuriflora Aurelii*?**

Es una planta endémica de Gredos a la que investigadores del Jardín Botánico, entre ellos Modesto Luceña, apellidaron con mi nombre. Es la satisfacción más grande que he tenido de Gredos.

**¿Qué supone para usted el Premio a los Valores Humanos?**

Es algo que me tiene abrumado, porque nunca me he creído ni deportista ni santo. Lo agradezco, pero creo que hay gente que lo merece mucho más que yo.



Una de las plantas azucareras de la región, situada en la provincia de Palencia. /ÓSCAR NAVARRO

# La remolacha, fuente de riqueza en La Moraña

El autor de este estudio, además de realizar un exhaustivo estudio, invita a la reflexión sobre el futuro del sector de la remolacha azucarera, ante los insistentes rumores del cierre de molituradoras en Castilla y León

**BRUNO COCA ARENAS / Alcalde de Bercial de Zapardiel**

LOS grandes cultivos que han sido la base de la agricultura y, por tanto, de nuestra civilización, provienen en su mayoría de tiempos muy remotos. Tal es el caso de los cereales, la patata, el maíz, las frutas y hortalizas, el fréjol, el algodón, la caña de azúcar, etc. La remolacha, en cambio, es un cultivo extraordinariamente nuevo, tal como lo conocemos ahora... con apenas dos siglos de existencia.

El azúcar cristalizado era ya conocido en Persia en el siglo IV antes de Cristo y provenía seguramente de la India, donde se extraía de una variedad salvaje de la caña.

El cultivo de la remolacha se conoce en Francia y en España ya durante el siglo XV. Pero entonces se cultivaba por sus hojas, que probablemente equivalían a las espinacas o las acelgas. A partir de entonces la raíz ganó popularidad, especialmente la variedad roja conocida como remolacha.

En 1747, el científico alemán Andreas Marggraf demostró que los cristales de sabor dulce obtenidos del jugo de la remolacha eran igua-

les a los de la caña de azúcar. En 1801, se construyó la primera fábrica de azúcar en Cunern, Baja Silesia (Alemania).

La incipiente industria azucarera basada en la remolacha tal vez no hubiese resistido la competencia de la caña de azúcar como materia prima si no hubiese sido por el bloqueo inglés de las líneas comerciales francesas desde las colonias al continente Europeo, durante las guerras napoleónicas. El bloqueo obligó a la búsqueda de nuevos recursos. En 1811 Napoleón mandó plantar 32.000 hectáreas de remolacha, contribuyendo de este modo al establecimiento de las fábricas. En pocos años se construyeron más de 40 fábricas de azúcar de remolacha, distribuidas por el norte de Francia y por Alemania, Austria, Rusia y Dinamarca. Cuando se levantó el bloqueo de los puertos del continente y reapareció la caña de azúcar, muchos países dejaron de producir azúcar de remolacha. Sin embargo el Gobierno francés apoyó la selección de las variedades con mayor contenido en azúcar y estimuló los avan-

ces en la extracción de ésta. Esta política hizo que la remolacha se convirtiera en una opción viable y que llegara a nuestros días.

## LLEGA A ESPAÑA

A finales del siglo XIX, don Juan López-Rubio Pérez, un brillante farmacéutico onubense, introdujo en España el cultivo de la remolacha azucarera y la fabricación del azúcar procedente de su raíz. La primera fábrica de azúcar se construyó en Granada y poco después se instalaron otras en Navarra y Zaragoza (1892). Castilla se incorporaría a su cultivo y producción en 1899 con la fábrica de Santa Victoria, en Valladolid. Su construcción formó parte de un proyecto muy amplio del gobierno de España de impulsar la instalación de azucareras con el fin de sustituir el azúcar de caña procedente de Cuba, Puerto Rico y Filipi-

nas, últimas colonias españolas perdidas a finales del siglo XIX. Fue, por tanto, la pérdida de las colonias ultramarinas, la que provocó la expansión del cultivo de remolacha a fin de suplir el hueco dejado por la caña de azúcar que venía de ultramar. Las grandes fábricas, con su compleja y relativamente avanzada tecnología, así como la repercusión directa sobre la agricultura al fomentar el cultivo de la remolacha, convirtieron a esta raíz en una potente palanca de desarrollo y un símbolo de la industrialización.

Tras la guerra civil de 1936 la política económica española se rigió por el principio de la autarquía, es decir, el autoabastecimiento de país. Ello supuso el desarrollo de un conjunto de instrumentos de intervención estatal dirigidos al fomento de la industria nacional, mediante rígidas medidas

proteccionistas a fin de ampliar el desarrollo de la actividad fabril en el contexto de un mercado nacional protegido del exterior. Esto explica que a partir de 1942 se iniciara una etapa de fuerte crecimiento de la producción de azúcar en la región castellana con la construcción de varias azucareras: Aranda de Duero,

(1942), Toro (1943), Azucarera de Carrión, en Monzón de Campos (1944), la azucarera de Pascual de Gamonal (1946). Es el despegue definitivo de la industria azucarera. En 1962 la Asociación Cooperativa Onésimo Redondo (ACOR) construye en Valladolid su primera fábrica. Se constituye con capital directo de los productores en compra de acciones que entonces estaban a 7000 Ptas. En muchos casos, la situación económica precaria de muchos agricultores les obligó a solicitar préstamos a las Cajas de Ahorros para financiarlas a 8 ó 10 años según la entidad. No obstante, su época dorada se sitúa entre el final de la década de los años sesenta y el principio de los ochenta; por entonces su expansión en la Moraña alcanza su máximo apogeo al construirse en el año 1967 la segunda fábrica de ACOR en Olmedo. Este hecho favoreció la extensión del cultivo, sobre todo en la zona de Arévalo, la gran beneficiaria de la instalación de esta fábrica, construida con la última tecnología existente por entonces.

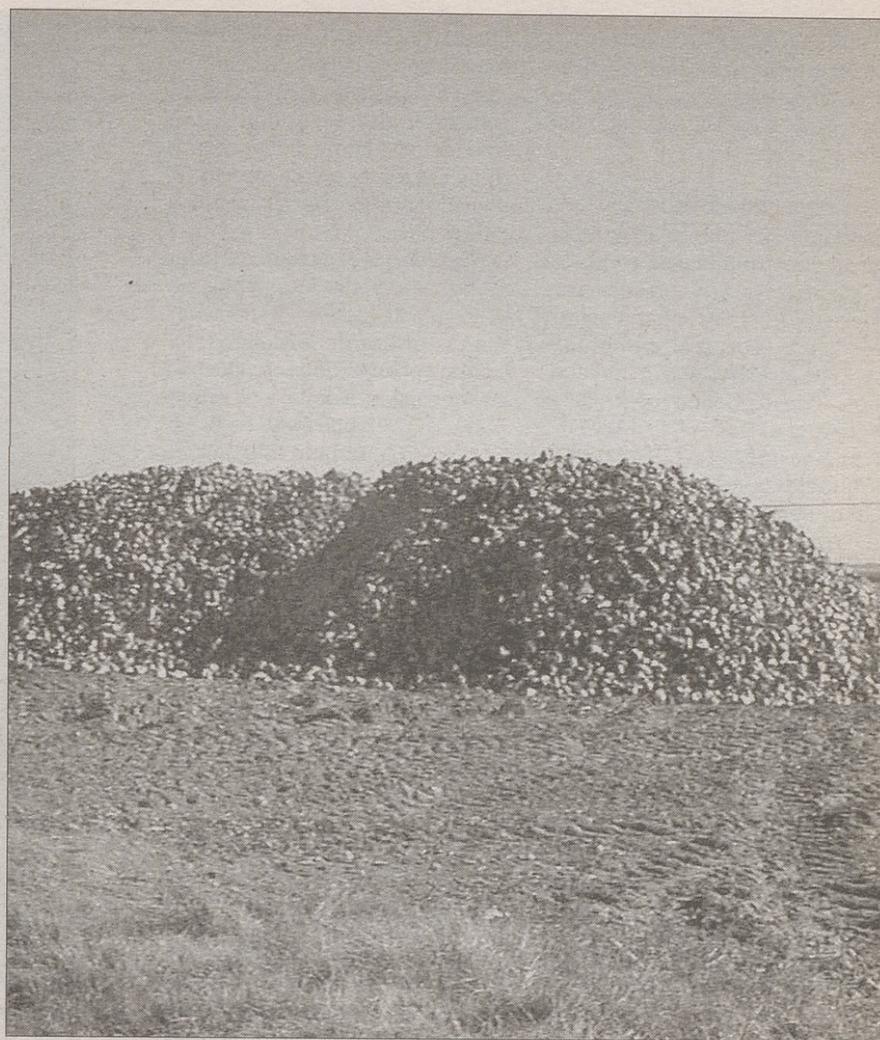
## ANCLADA EN EL PASADO

La estructura de la propiedad vigente en el campo de la Moraña hasta los alrededores de 1940-50, y que (con variantes según zonas y períodos) se remonta en general a mediados del siglo XIX, se caracteriza por un gran número de explotaciones

Las primeras experiencias de plantación de remolachas se realizaron en las mejores fincas



Planta de remolacha./ MARÍA MONJAS



Remolacha amontonada en plena campaña de recolección./ MARÍA MONJAS

familiares con muy poca tierra en propiedad, (a la que tenían que sumar para poder vivir tierras en régimen de aparcería o renta) junto con un número menor de agricultores ricos y medianos que explotaban sus fincas con mano de obra asalariada. La diferencia entre uno y otro tipo de explotaciones no estaba sólo en el tamaño y status de los agricultores, sino también en que, mientras que la explotación media y grande funcionaba según el criterio del beneficio, la pequeña lo hacía procurando un modelo de producción que emplease y, a la vez sostuviese, la mano de obra familiar, tan abundante en aquellos años.

Este era el prototipo de explotaciones, definidas generalmente como "sociedad agraria tradicional". La supervivencia de estas explotaciones minifundistas (que eran la inmensa mayoría en nuestra comarca) se debía a que la diferencia de productividad que la separaba de la grande era escasa, y esto, a su vez, era posible por la abundancia, y consiguiente baratura, de la mano de obra que disuadía a los campesinos (anclados en las prácticas de una agricultura ancestral y arcaica) de realizar cualquier esfuerzo serio por mecanizar la producción. Además, hay que tener en cuenta que las innovaciones derivadas de la mecanización no estaban al alcance de la pequeña explotación, no sólo por falta de capacidad financiera, sino también porque técnicamente requieren un determinado volumen de producción.

De haber seguido cultivando la tierra con los mismos métodos (como la siembra a tres hojas con grandes extensiones barbechadas) y sin introducir las técnicas productivas en el laboreo de la tierra que se uti-

lizaban en toda Europa y América del Norte desde principios del siglo (como los tractores, nuevos aperos, fertilizantes etc.) y, por supuesto, de no ser por la remolacha, este tipo de sociedad agraria tradicional hubiese entrado en una crisis económica irreversible.

Sin embargo, esta secular falta de iniciativa de los agricultores modestos que conducía a la ruina económica no hubiese significado la desaparición inmediata de la pequeña explotación por cuanto la explotación familiar no se rige por criterios capitalistas. Ese tipo de explotaciones puede mantenerse porque, al estar orientada a la subsistencia de la familia que trabaja en ella, podía prescindir no sólo de la su-

**La azucarera tenía el afán de repartir abonos químicos a todos los agricultores que sembraban remolacha**

puesta ganancia empresarial, sino incluso de los capítulos de "interés" y "renta del suelo", siempre que la tierra fuera propiedad del campesino.

#### LLEGA A LA MORAÑA

Con la llegada e implantación de la remolacha azucarera en los pueblos de la comarca se dio un salto cualitativo en la agricultura de la Moraña, pues en ese momento se inicia lentamente, bajo su influencia determinante, el paso y transformación de la agricultura del monocultivo cerealista (del famoso tópico de la Castilla como granero de España) al del regadío de un producto industrial. La siembra de este nuevo producto sirvió de revulsivo entre los agricultores; éstos empezaron a dejar atrás viejas y caducas formas de trabajar la tierra y en las décadas de los 60 y 70 comenzaron a transformar en regadío las tierras de secano y a emplear los medios mecánico-motorizados y los nuevos métodos de laboreo que ya se utilizaban en Andalucía, Aragón y Navarra.

En muchos pueblos los agricultores-peletes que poseían pocas hectáreas se veían obligados a trabajar tierras en régimen de arrendamiento o aparcería para poder sobrevivir. El aumento de la productividad de la tierra significó que se generaba mayor riqueza (desconocida hasta entonces) con la utilización de menos extensión de terreno. La consecuencia de este tangible incremento de valor añadido fue que se hizo posible que las plusvalías generadas se invirtieran en la compra de nuevas fincas y de maquinaria moderna. A partir de los años 50, la creación de riqueza aportada por la remolacha a la economía de los agricultores, fue determinante en el cambio de manos de la propiedad de la tierra, detentada desde tiempo inmemorial por la nobleza y por la iglesia y, a partir de la Desamortización, por determinada burguesía. Al mismo tiempo también se favoreció el cambio del status social de muchos agricultores que pasan de ser arrendatarios o aparceros en un 80% de su actividad a poseer la tierra en propiedad, convirtiéndose en agricultores a tiempo completo.

Incluso, en pueblos como Bercial, jornaleros sin un surco de propiedad compraron pequeñas fincas de una obrada para sembrar remolacha y, sumando los ingresos de los jornales obtenidos trabajando para otros propietario, pudieron sacar a sus familias adelante. A partir de los años 60 se puso en marcha la concentración parcelaria e hizo, aún más rentable, la siembra de grandes extensiones de remolacha. La concentración contribuyó a amortiguar de forma significativa el abandono de los pueblos de los jornaleros y "peletes" que se marcharon a las ciudades atraídos por el boom industrial que demandaba mano de obra a raudales. Podemos asegurar con rotundidad que con el cultivo de la remolacha mejoró la calidad de vida en nuestra comarca para propietarios y jornaleros, pasando

de una economía de subsistencia a otra de generación de riqueza para nosotros y para todo el país.

#### LOS PRIMEROS PASOS

Las primeras experiencias de plantación de remolacha se llevaron a cabo de forma general en términos municipales de probada calidad y, dentro de éstos, en sus mejores fincas. Otro requisito era la existencia de agua a poca profundidad, 3 ó 4 metros, que fuera fácil de bombear con motores pequeños o con las norias tradicionales utilizadas desde tiempo inmemorial en el riego de la hortaliza. Lamentablemente no todos los 70 pueblos de la Comarca reunían estas cualidades. Por estas circunstancias en los primeros tiempos, la siembra se centró en la zona de Madrigal y la vega del Zapardiel. Después de unos años, y a medida que se iban introduciendo tractores que profundizaban más en la tierra y nuevos tipos de fertilizantes, se empezó a sembrar en la zona de Pinares: Nava de Arévalo, Cabezas de Alambre etc.

El término municipal de Bercial reunía todas las cualidades antes mencionadas, pues siempre estuvo su término municipal catalogado como de primera calidad. Sobre todo por la vega que discurre por ambos márgenes del río Zapardiel. El agua en aquella época era muy abundante, casi estaba a flor de tierra o se extraía del propio río. En el año 1946-47 se sembraron, de forma experimental, las primeras raíces de remolachas en dos pequeñas extensiones de terreno "negro", muy fértil, en el paraje denominado "Las Carravilas"; se trataba de tierras labradas en régimen de arrendamiento por don Valentín Hidalgo y don Julián Rodríguez y que eran propiedad de doña Pau-

la López Pérez, propietaria terrateniente de la localidad. El impulsor y responsable de esta iniciativa fue el hijo de esta señora, don Juan Sainz López, que en aquellos años era químico de la fábrica azucarera Sociedad Agraria Castellana de Santa Victoria situada en la ciudad de Valladolid.

Este señor era conocedor, por su profesión y por el puesto que ocupaba en la azucarera Santa Victoria, de las posibilidades de generación de riqueza de la remolacha. Si a esto añadimos que era hijo de

**No fueron fáciles los primeros tiempos. Todo era nuevo, no se sabía dónde había que agarrar las remolachas**

la mayor propietaria del pueblo (su madre poseía en Bercial 276 hectáreas de tierras de buena calidad, muchas de ellas situadas en la vega del Zapardiel) se comprende por qué se planteó de inmediato la siembra de remolacha en nuestro término municipal.

El primer contacto de don Juan Sainz con las tierras de Bercial fue definitivo. Con el bastón de un agricultor que le estaba enseñando sus fincas, presionó sobre la tierra hasta llegar al mango comprobando que aquella tierra era toda agregada y mantillo del monte que ha venido a parar a aquel paraje sedimentándose durante siglos. Sus palabras fueron: "Aquí hay que sembrar remolacha, y además casi sin agua, porque tiene el río que está pasando por aquí, casi todo el año y, además, a poca profundidad hay una humedad enorme". Recogió una muestra de tierra y se la llevó a Valladolid para analizarla en un laboratorio. Pudo comprobar que en aquella tierra había de todo y en las mejores proporciones: potasio, superfosfato, etc. En definitiva, estaba sobrada la tierra de todo lo que hacía falta a la remolacha para producir.

(Pasa a página siguiente)

(Viene de página anterior)

Esta era la tierra ideal para la remolacha. Las mismas condiciones se daban en toda la vega del Zapardiel.

#### LOS PRIMEROS POZOS

La azucarera tenía el afán de reparar abonos químicos a todos los agricultores que sembraban remolacha. A don Juan le parecía muy bien, pero le decía al jefe de cultivos: "de qué sirve que les des abonos, si no lo pueden regar. ¡Dales agua, agua! Dales agua, que es lo que más necesitan, con agua tienes remolacha."

Los primeros años no había experiencia en hacer los pozos. En el término de

Bercial no existía ninguno, tan sólo los que había en los corrales de las casas del pueblo. El sistema que se empleó en la construcción de pozos era el llamado "sistema indio". Consistía en colocar un aro de cemento encima del suelo, los trabajadores empezaban a sacar tierra del pozo y el aro se iba colando hasta la profundidad a la que los jornaleros que estaban abajo aguantaban, ya que el agua que salía a toda mecha. Después se ponía una bomba para sacar el agua y poder ahondar más. Estos anillos, cuando la dimensión del pozo no pasaba de 2,5 metros de diámetro, se traían en camiones desde Valladolid.

En los primeros años en que se empezó a sembrar remolacha no había necesidad de hacer pozos a gran profundidad ni perforaciones como en nuestros días. En los años 50 el agua era abundante, primero por la propia climatología, que era más predecible que ahora, cuando a veces no sabemos si estamos en el verano, en primavera o en invierno. Segundo, el agua corría generosa por el arroyo del Calvache, por las zanjas y zanjones que desembocaban en el río Zapardiel, el cual tan sólo se secaba, y en años excepcionales, en el mes de agosto. Hasta entonces las aguas del río se aprovechaban para regar las praderas de los pueblos por los que discurría su caudal: Mambblas, Bercial, Barromán, Castellanos, San Esteban de Zapardiel, etc. El agua también fluía por su peso desde multitud de fuentes repartidas por todo el término y que servían de abrevaderos para los animales de trabajo y para el ganado ovino y bovino. Se hacían pozos de 1 ó 2 metros de diámetro y 2 metros de profundidad con los que se regaban algunos canteros de patatas para el consumo familiar.

Para poder hacer pozos más grandes (de 4 ó 5 metros de diámetro y 5 de profundidad), se ideó un sistema que consistía en instalar un pie de pinos ensamblados de forma circular sobre el que se iba construyendo una pared de ladrillos de un asta (medida de la pared). A medida que se iba sacando la tierra del centro se colocaban hiladas de ladrillos, cada vez más profundos. Esta operación era muy complicada pues requería poner en práctica todo el ingenio disponible para equi-

librar la bajada de la cimbra. Pocos años después los pozos se empezaron a cimbrar de abajo arriba. Se construyeron los siete primeros pozos con todas las medidas de seguridad existentes en ese momento, incluido un seguro de accidentes a todo riesgo.

Debido a la expansión de la remolacha por todos los pueblos, en la década de los 60 y 70 se formaron cuadrillas de jornaleros del campo, reconvertidos en poceros, que trabajaban a destajo, en la ma-

yoría de los casos sin ningún tipo de medida de seguridad, lo cual provocó accidentes graves, incluso mortales. El año 1967 murió en Bercial el trabajador Gregorio García Hidalgo sepultado por el derrumbe de un

pozo, salvando la vida el resto de sus compañeros de cuadrilla.

Los primeros jornaleros-poceros, ocho en total, eran de Madrigal. Al no tener grúa, la tierra se subía con cubos a base de gente y de cuerda; también se empleaba el motor Coronas de gasolina para sacar el agua; esta labor era imprescindible porque manaba tal cantidad de agua que si no se sacaba era imposible trabajar abajo. Algunos años más tarde se colocaban trillos y se iba echando la tierra de un trillo a otro hasta que llegaba a la superficie. Hasta que por fin llegó la grúa que evitó peligros y ahorró mucho trabajo a los obreros. A veces se veían obligados a profundizar más para que el pozo sirviese también de depósito.

En Bercial se excavaron 250 pozos, los últimos a mediados de la década de los 70. El más profundo de todos ellos llegó a tener 17 metros de profundidad. Se dejaron de hacer porque el agua estaba cada vez más profunda y no era rentable su construcción. A partir de entonces, como la demanda seguía aumentando, se inicia el proceso de extracción del agua mediante perforaciones de 80 a 100 metros de las que se extraía el agua con bombas verticales y motores muy potentes. Hoy existen perforaciones de 300 metros aunque el nivel de la capa freática del mismo se encuentra en algunas zonas a 150 m. de profundidad.

#### CULTIVO Y RE-

**COLECCIÓN.** Los primeros tiempos no fueron fáciles pues todo era nuevo, desconocido. Literalmente, no se sabía por dónde había que agarrar las remolachas, si por las hojas o por la raíz.

Es cierto que hace cincuenta años se sembraba muy poca cantidad, una obrada y media por productor, pero los medios también eran muy escasos y lo que sí era igual que ahora era la climatología. No existían los guantes de goma ni las botas para protegerse en los inviernos duros de fuertes heladas y a veces había que llevar la remolacha a casa y pelarla en los colgadizos como forma de evitar los rigores invernales. Los otoños que venían lluviosos daban lugar una y mil peripicias para sacar la remolacha de las tierras.

### Las primeras remolachas se transportaban en camiones proporcionados por la fábrica



Un tractor transporta un cargamento de remolachas./ MARÍA MONJAS



Trabajos de preparación de la tierra antes de la sementera./ MARÍA MONJAS

Cuando el tiempo se ponía así de bravo, en la saca de la remolacha se utilizaban métodos para su recolección que hoy nos pueden parecer pintorescos, por ejemplo se llegó a sacar con trillos, en cestos o con los burros y las aguaderas.

El transporte se convertía en otra odisea. Las primeras remolachas se transportaron con camiones proporcionados por la fábrica. Esto duró poco y se pasó a transportarlas en carros. La mayoría de los agricultores la llevaban a la estación de Medina, porque era más barato el transporte a Valladolid, que cuando se llevaba a la estación de Arévalo. En la década de los 60 la fábrica cambió el sistema de recogida; estableció que cada pueblo depositara toda la remolacha producida en un único lugar, denominada "playa", que estaba cerca de donde producía la raíz y al lado de alguna carretera. Allí la fábrica colocaba una báscula y el personal y entre ellos el famoso descontero (pesadilla de los agricultores) el pesador etc. En una playa, por ejemplo, había 400 ó 500 toneladas, y entonces la empresa cogía unos camiones y unos braceros, en el caso de Bercial, los de Madrigal, que cargaban los camiones de remolacha con garietas. Esta herramienta es una especie de horquín u horca de 6 púas de hierro con puntas redondas para no pinchar las remolachas. Este trabajo, durísimo, exigía una preparación y fortaleza física especial para poder aguantar sin desfallecer el derroche de energía impuesto por el ritmo trepidante que precisaba este trabajo y por eso no todos los trabajadores estaban dotados para la carga de camiones. Con el paso de los años se empezó a utilizar la carga mecánica, como

los tractores con pala.

Las labores en torno a la producción de la remolacha (entresaque, escarde, recolección y carga) hasta la década de los 80 fueron unos trabajos muy duros, realizado en la mayoría de los casos por jornaleros locales y foráneos. Pues bien, estos trabajos en la actualidad prácticamente han desaparecido. La entresaca, que era una de las faenas más duras y sacrificadas y que se realizaba de sol a sol por cuadrillas de jornaleros a destajo o a jornal, hoy ya no se hace. Esto se ha evitado sembrando un tipo de remolacha especial, la llamada mono-germen; no se escarda, porque se echan herbicidas cada vez más eficaces y también, y en la misma medida, más contaminantes para el campo. En la recolección ya no se saca a pico, tampoco se pela con el hocillo, ni se carga con la garieta. Y, para rematar, el riego no se hace a pie, ni con regadera o incluso cambiando las insufribles líneas de lluvias; ahora tenemos las coberturas totales, los pivos o los cañones para las cebadas. Los nuevos métodos de riego han reducido el trabajo y la mano de obra y, lo más importante, ahora se aprovecha mejor el agua (riego nocturno o en horas de poca calor), cuestión a tener en cuenta si consideramos que, el agua, es un bien muy escaso, que debemos conservar y administrar con prudencia y eficacia.

Si bien es cierto que todos estos avances han liberado al agricultor y al jornalero del trabajo duro y sacrificado del cultivo de la remolacha, no es menos cierto que estas nuevas técnicas han contribuido a realizar todas las tareas con mucha menos mano de obra. Esto ha significado que en estos últimos quin-



Un tractor y un camión esperan para descargar en una planta de Palencia. / ROSA MARCOS

## «EL GOBIERNO RECONOCE QUE LA RENTA AGRARIA HA BAJADO UN 5,87 %, SIN CONTAR LA INFLACIÓN. CAEN TODOS LOS SECTORES DE PRODUCCIÓN AGRARIA, SIN EMBARGO LA REMOLACHA AGUANTA»

ce años hayan abandonado los pueblos cientos de jornaleros que dependían de las distintas campañas del cultivo de la remolacha -el entresaque, escarde y recolección- que daban miles de jornales con los que se sustentaban estas familias y hacían posible su permanencia en nuestros pueblos.

### SIGUE PRODUCIENDO RIQUEZA

A pesar de tener una agricultura amenazada y afectada por todos los males de los que con razón hablan y denuncian los Sindicatos y Asociaciones profesionales de agricultores, la remolacha sigue siendo hoy en nuestros días rentable y generadora de riqueza. En el año 2002 el Gobierno reconoce que la renta agraria ha bajado, sin contar la inflación, un 5,87%, según datos provisionales. Caen todos los sectores de producción agraria sin embargo la remolacha aguanta el envite.

Nuestra agricultura comarcal y su economía, antes del advenimiento de la remolacha, se asentaba, en gran medida, sobre los factores atmosféricos, siempre pendientes de veleidoso cielo, lo cual suponía una constante preocupación para los agricultores. En gran medida la remolacha, al ser un producto de regadío, proporciona a los agricultores que la producen un ingreso seguro independientemente de la cosecha de cereales. Es por tanto, la responsable de que hoy en nuestra comarca se mantengan los pueblos con cierta vida; en definitiva, está contribuyendo a aminorar el grave problema de despoblamiento que sufre toda Castilla. Si bien es cierto que de la remolacha

hoy tan sólo viven los propietarios agrarios y hace 15 años también vivían miles de jornaleros, auténticos perdedores a causa de los cambios en los sistemas de producción. La mayoría de estos jornaleros se vieron obligados a emigrar para poder vivir.

El rendimiento del cultivo de la remolacha ha ido creciendo a lo largo del tiempo quedan lejos las cifras de los años 50 cuando una finca bien tratada y abonada podía producir unas 20 ó 25 toneladas por hectárea. Los niveles de rendimiento se han acelerado a lo largo de los últimos diez años, como consecuencia de la mejora de los sistemas de riego y de las técnicas de cultivo así como con la utilización de variedades de remolacha cada vez más resistentes a las enfermedades.

El rendimiento medio en el año 1989 en Castilla y León era de 45,80 toneladas por hectárea; en cambio en el año 2000 esta cifra alcanzaba las 70,34 toneladas por hectárea, lo que supone un incremento del 53,5%. Sin embargo, en la comarca de la Moraña, que es donde se produce la remolacha de la provincia de Ávila, el aumento en los niveles de rendimiento es aún mayor: se ha pasado de las 44 toneladas/hectárea en 1989 a 80 en la campaña de 2000, es decir, el 55% de incremento. Este último año se sembraron en la Moraña 4.175 hectáreas.

### UN FUTURO PREOCUPANTE

Todos los sectores sociales y los poderes políticos están de acuerdo en que el mayor problema y más grave planteado en Castilla y León

es el despoblamiento rural. En medio de esta situación desoladora, que podríamos definir de tragedia regional, surgen insistentemente rumores sobre la próxima clausura de azucareras que inevitablemente va a suponer la agravamiento de este problema. No es el motivo de este trabajo entrar a debatir aquí la conveniencia de esta política de reestructuración del sector azucarero. Pero sí, creemos, que todas las circunstancias especiales que concurren en este sector hacen necesaria, como mínimo, alguna reflexión. Es evidente que, viviendo en el medio rural el autor, vea innecesaria la reestructuración, aunque se diga que va a ser parcial sólo. Pues de llevarse a cabo ésta va a suponer la destrucción de un aspecto socialmente positivo, el empleo en el área rural, a pesar de que todo el mundo dice que generar empleo debería de ser el objetivo principal de cualquier política de desarrollo rural.

De esta reestructuración no se beneficiaran los consumidores que deberían ver esta supuesta mejora en la producción en una reducción del precio del producto y por supuesto, tampoco, los sufridos agricultores que no tendrán ningún beneficio adicional, pues se les pagará lo mismo que antes y, lo más importante por su repercusión social, los pueblos donde se cierran las fabricas verán como pierden cientos de empleos. ¿Quiénes ganan? los beneficiarios de esta situación son unos pocos y selectos accionistas propietarios de la industria que verán incrementadas sus ganancias.



Plantación de remolacha en La Moraña. / MARÍA MONJAS

# Féminas con bastón de mando

La conquista de la mujer en el ámbito de la política ha dado pasos de gigante en las últimas décadas. Pero existen pocos casos como el del Ayuntamiento de Muñotello: todos sus miembros, incluida la secretaria, son mujeres

LAURA GARCÍA ROJAS

MUJERES al poder. Ha sido una de las premisas más escuchadas a lo largo de tantos años de lucha y de conquista de la igualdad entre el hombre y la mujer que las feministas más de pro han declamado con voz alta a medida que la sociedad española, en las últimas décadas, ha ido abriendo puertas a un ritmo pausado a ese camino que a priori parecía estar cerrado a cal y canto a las féminas.

Aunque a veces sorprende, ahora no es tan difícil encontrar mujeres que destacan en facetas que tradicionalmente han sido cosa de hombres. Por eso, aunque todavía acaparan más de una mirada furtiva, ya no es tan complicado toparse por la calle con alguna que otra taxista, conductora de autobuses que se mueve como pez en el agua entre la selva del tráfico de las grandes ciudades, ejecutivas agresivas (sin ánimo de ofender) que manejan con soltura los hilos enmarañados de una gran empresa, mujeres emprendedoras que se hacen un hueco en la faceta masculina de los negocios y de la investigación científica o féminas que ocupan cargos políticos impensables hace tan sólo unas décadas.

Mujeres al poder y en el poder. Féminas con bastón de mando. La política sigue siendo uno de esos

mundillos en los que, todavía, la presencia masculina está en clara mayoría, pero los logros femeninos en este terreno lleno de obstáculos han permitido dar un paso de gigante en los últimos tiempos.

Cada vez son más las mujeres que han dejado de estar en la sombra y han decidido pegar el salto a la palestra política, por lo que ese dicho propio de la sociedad tradicional, "Detrás de un gran hombre siempre hay una gran mujer", ha quedado relativamente obsoleto. En España todavía no ha llegado ninguna Margaret Thatcher, por poner un ejemplo, que haya conquistado la presidencia del país, pero a pequeña escala, la provincia abun-

Por primera vez en la historia de Muñotello, los asientos del salón de plenos tienen todos nombre de mujer

lense cuenta, entre sus 267 municipios, con 38 buenas razones que muestran cómo las mujeres se pueden poner al frente de corporaciones locales y llevar con dignidad y

orgullo el título de alcaldesa.

El ejemplo de los ejemplos de esa conquista de poder en Ávila se encuentra en un pequeño municipio de apenas 128 habitantes, donde el Ayuntamiento ha tenido durante esta legislatura el sello y la impronta más femenina de su historia. Por primera vez, y probablemente como uno de los pocos casos, sino el único en España, todos los asientos del salón de plenos de Muñotello tienen nombre de mujer, bajo las filas comunes del Partido Popular. Empezando por su alcaldesa, María Isabel Jiménez Barroso, siguiendo por las concejales, Rosa María Hernández Barroso, Visitación Jiménez Morales y Julia González Sánchez y terminando por la secretaria, María Luisa Laerro Cebellín. "Al principio de la legislatura hubo un concejal", matiza Rosa María Hernández, tesorera del Ayuntamiento además de edil. Duró poco tiempo en el cargo, no porque se viera avasallado por tanta presencia femenina, sino porque "le surgió un trabajo en Madrid y no podía compatibilizar todo", matizan.

Maribel y Rosa María no se ponen de acuerdo, sin embargo, en valorar si los vecinos, por el hecho de ser una Corporación cien por cien femenina, han puesto trabas a su



Las 'gobernantas' de Muñotello, en el Rollo del pueblo. / ENRIQUE



Foto de familia de las mujeres que están al mando del Ayuntamiento de Muñotello. / ENRIQUE



Rosa María Hernández Barroso (izquierda), María Isabel Jiménez Barroso (centro) y Visitación Jiménez Morales (derecha), mujeres que están al mando del Ayuntamiento de Muñotello. / ENRIQUE

MARIBEL JIMÉNEZ • Alcaldesa de Muñotello

## «Nos daban dos años y vamos a terminar la legislatura. No han podido con nosotras»

LAURA GARCÍA ROJAS

DICEN en su pueblo que María Isabel Jiménez Barroso, alcaldesa de Muñotello, "tiene mucha autoridad y la respetan mucho". Entre otros tributos, los vecinos destacan "que ha puesto las cosas en su sitio en el Ayuntamiento" durante los casi cuatro años que lleva al frente de la Corporación netamente femenina de este pequeño municipio del Valle Amblés. Maribel, como la llaman sus conocidos, sin embargo, ha tenido más de un opositor y ha batallado con no pocos temas y asuntos polémicos.

La política, en municipios pequeños como Muñotello, y en general, ¿sigue siendo un mundo de hombres?

Todavía existe cierto machismo en este aspecto, pero nuestra idea en el Ayuntamiento ha sido clara: hacer lo más posible por el pueblo y luchar por mejorar.

¿Cuáles han sido las principales dificultades que se han encontrado en el camino?

Este es un Ayuntamiento económicamente muy débil. Por eso no hemos podido emprender todas las reformas que hubiésemos querido, pero en esta legislatura se han hecho muchas cosas: se ha prohibido el paso del ganado por el pueblo; arreglado tramos de calles; la extensión de la red eléctrica; hemos reformado el cementario; rehabilitamos el Rollo de la Plaza Mayor, uno de los símbolos del pueblo; el arreglo de las dehesas de pastos para luego arrendarlas...

¿Han encontrado trabas en su gestión por el hecho de ser todo mujeres?

Prácticamente desde el principio. Hay vecinos que nos daban, como mucho, dos años de permanencia, pero estamos a punto de acabar la legislatura. No han podido con nosotras.

Usted trabaja fuera y dentro de casa, cuida a su familia y es alcaldesa de su pueblo. ¿Ha encontrado todo el apoyo en su familia y su marido para esa ingente actividad diaria?

Mi marido me apoya, pero en realidad yo voy a mi aire. Tampoco me pregunta por lo que hago en el Ayuntamiento.

¿Cómo definiría la labor que ha llevado a cabo la Corporación de Muñotello?

Ha sido una lucha continua. Hemos ido superando los inconvenientes a base de mucho esfuerzo, estando al tanto de todo, de pedir subvenciones. Aunque lo más importante para el pueblo, el tener un transporte público para acceder a la N-110, no lo hemos conseguido.

A pesar de las críticas ¿el trabajo que realizan tiene algún tipo de recompensa?

Nuestro trabajo se caracteriza por mucho sacrificio y trabajo, pero tiene poco lucimiento, porque estamos en un pueblo muy pequeño. A



Maribel Jiménez. / ENRIQUE

MI MARIDO ME APOYA, PERO EN REALIDAD YO VOY A MI AIRE. NO ME PREGUNTA LO QUE HAGO EN EL AYUNTAMIENTO

NUESTRO TRABAJO REQUIERE MUCHO SACRIFICIO. A PESAR DE ESO, SOMOS MUJERES CON MUCHO CORAJE

pesar de eso, somos mujeres con coraje y podemos ir con la cabeza bien alta.

Por eso, se van a volver a presentar el próximo 25 de mayo...

Después de luchar tanto en esta legislatura, no queremos tirar nuestro trabajo por la borda. Por eso, sí, vamos a presentar una candidatura de mujeres.

¿Cómo es su relación con los alcaldes de los pueblos vecinos?

Tengo muy buena relación con los alcaldes de la zona. Hemos mantenido reuniones y siempre ha habido mucha cordialidad.

De hecho, Maribel está pensando en organizar alguna caravana de hombres porque, dice, "hay muchas mujeres solteras en el pueblo" (incluidas todas sus concejales). Aunque también, matiza, "hay muchos hombres solteros por estos pueblos de la zona".

"No me resulta raro que el Ayuntamiento esté gobernado por mujeres. ¿Acaso no hay ministras?", dice un vecino de Muñotello

resulta raro que el Ayuntamiento esté gobernado por mujeres. ¿Acaso no hay mujeres que son ministras?", replica un vecino.

La unión hace la fuerza. Ésa ha sido la filosofía que ha movido a estas cuatro mujeres que, como una piña, encararon la legislatura con el firme propósito de "mejorar el pueblo". "Veíamos que no se producía ningún avance, al contrario. Y decidimos presentar una candidatura para cambiar esa situación que no nos gustaba", explica Maribel, la regidora. Ahora, ante la cercanía de la cita electoral del 25 de mayo, prometen volver a la carga. Faltará alguna cara de ese cuarteto de mujeres luchadoras, aunque también es posible que se incorpore a la lista otros rostros nuevos, de mujer, por supuesto. Independientemente de nombres y apellidos, lo que han dejado claro es que las mujeres, en cuestión de política, también tienen voz y voto.

del 85 por ciento de la población y a pesar de las polémicas que envolvieron, en su día, a este pueblo, los habitantes de Muñotello parecen tener asumido que las mujeres tam-

gestión en un alarde de machismo. María Rosa cree que su mandato "no se distingue del de otra Corporación que hubiese estado compuesta por hombres", mientras que la alcaldesa

no lo tiene tan claro: "La sociedad sigue siendo machista y en la política y en pueblos pequeños, más". Presentaron una candidatura de damas que en 1999 obtuvo el respaldo

bién tienen potestad para encarrilar los asuntos políticos de su pueblo: "Las mujeres apoyamos más a las mujeres, si están en el Ayuntamiento", comenta una anciana. "No me

# CRÓNICA

# Gráfica



**VIERNES**  
**7**

**Sanciones.** Los tres edificios en ruinas de la calle Humilladero vuelven a estar en el centro de la polémica ya que una propuesta municipal de resolución obliga a los promotores de las obras a levantar las fachadas caídas. Además, incluye una multa de 150.000 euros a los propietarios de los inmuebles, quienes tendrán 10 días para presentar alegaciones. La razón esgrimida por las autoridades municipales para abrir expediente fue "la realización de las obras no ajustadas a las condiciones de la licencia municipal concedidas en los inmuebles 5, 7 y 9", que tenían que respetar las fachadas./ ARCHIVO

**SÁBADO**  
**8**

### Guardería, en espera.

El retraso de cinco meses en el inicio de las obras de la primera guardería municipal de la capital avilense impedirá que las instalaciones sean inauguradas en el próximo curso. Las obras, que no comenzarán hasta mayo, retrasarán la apertura hasta los primeros meses de 2004. El nuevo centro infantil estará ubicado en un nuevo edificio situado en el patio del colegio Santo Tomás./ ENRIQUE



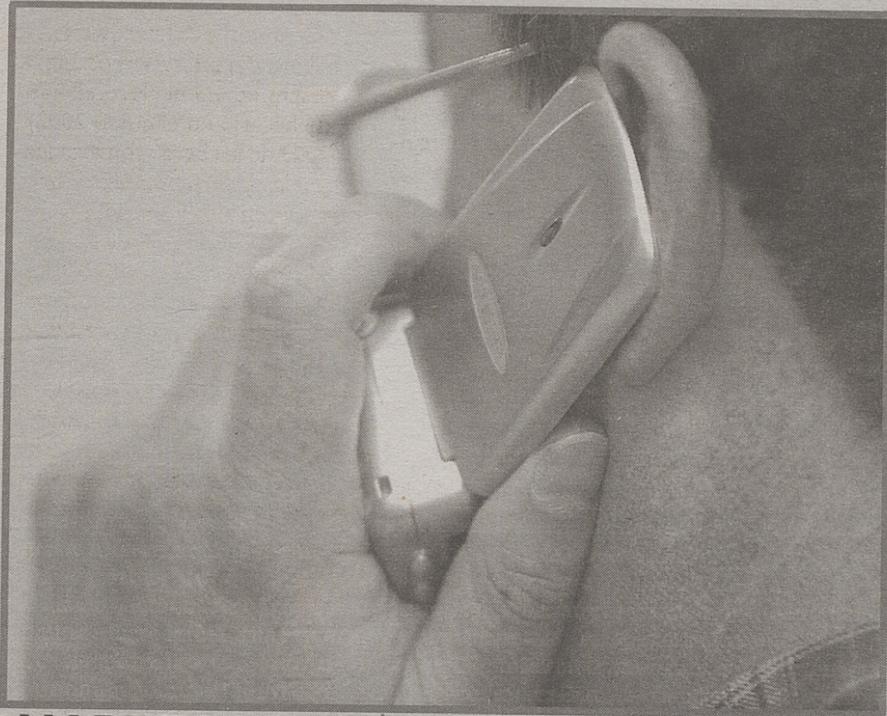
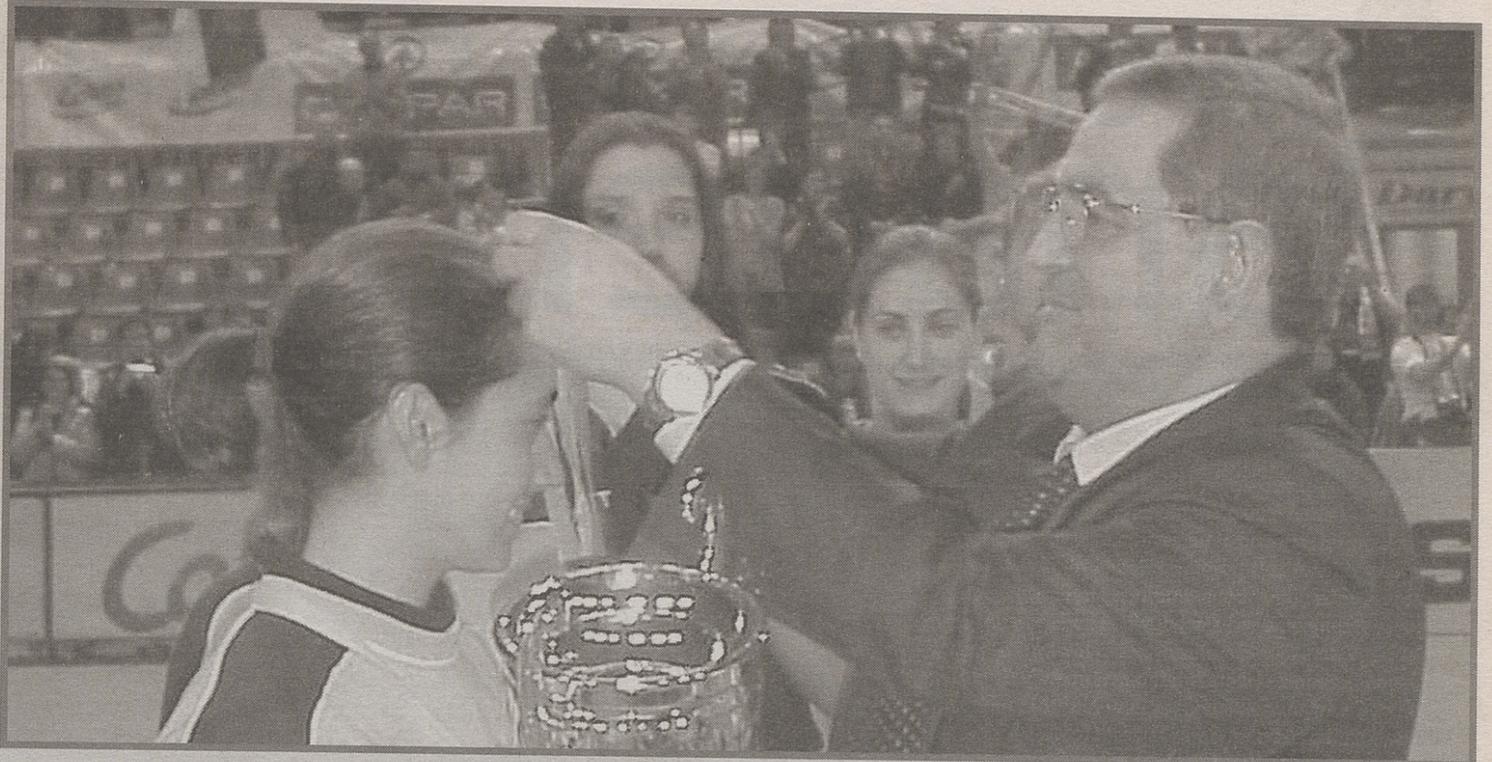
**DOMINGO**  
**9**

**Patrimonio.** La Junta rehabilitará la casa de los Padres Paúles y la de Bracamonte, ambas del siglo XVI, para trasladar allí dos servicios territoriales, que aún están por decidir. De este modo, las plazas de Mosén Rubí y de Fuente el Sol pasarán a convertirse en un centro administrativo autonómico importante, que cerrará el circuito del Museo del Prado. Además, la Junta construirá un nuevo edificio junto al de los Padres Paúles./ ENRIQUE

**LUNES  
10**

**Cuartas de Europa.**

El Caja de Ávila Casa Social Católica de voleibol culminó su participación en la Final Four de la Copa Confederación europea con un digno cuarto puesto, un hito que será difícil de igualar. El equipo de Ángel Luis Babío tuvo que superar primero una fase previa en tierras yugoslavas contra el Famalicao portugués; derrotó al Karsiyaka Izmir de Turquía y al conjunto ruso del Universitet Belgorod. Finalmente, cayó derrotado en la semifinal ante el Asystel Novara y en la lucha por el tercer y cuarto puesto, ante el Perugia. / L.C.S



**MARTES** Tercera provincia con menos móviles.

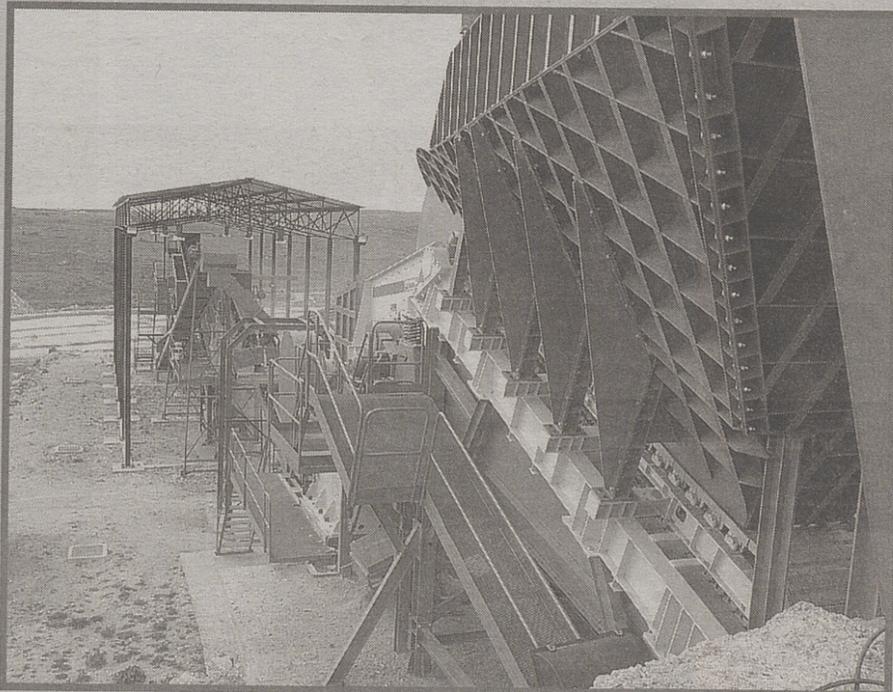
**11**

El 28,3 por ciento de los abulenses posee teléfono móvil, mientras que la media nacional está en el 51,2 por ciento. Un dato que sitúa a Ávila, probablemente por su marcado carácter rural, en la tercera provincia de España con menos móviles. / ENRIQUE



**JUEVES**  
**13**

**A buen ritmo.** El alcalde de Ávila, Miguel Ángel García Nieto, revisó el jueves siete de los trabajos urbanísticos más importantes que se llevan a cabo en la capital y anunció que de todos ellos tan sólo la reparación del Paseo del Rastro no estará concluida en mayo. / PABLO REQUEJO



**MIÉRCOLES** Centros de tratamiento.

**12**

Las empresas deberán verter sus escombros desde mañana en la planta de tratamiento de residuos que comenzará a funcionar en La Alamedilla. Las previsiones indican que llegarán unas 25.000 toneladas de residuos. / ENRIQUE

# Un oficio con mucha miga

## Panaderos



El Centro Tecnológico de Cereales (Cetece), situado en el campus palentino, nació hace cinco años para formar a 5.000 trabajadores del sector agroalimentario y fomentar la investigación. / CÉSAR MANSO

El sector de la panadería está sufriendo grandes cambios debido a la incorporación de nuevas tecnologías de fabricación y la fuerte competencia de nuevos productos

J. BENITO IGLESIAS

### Industria

#### Empleo

En la actualidad son unas 2.800 empresas las que operan en toda Castilla y León con un volumen de empleo que supera la cifra de 15.000 personas

El sector de la panadería en Castilla y León atraviesa una época de grandes cambios para adaptarse tanto a las nuevas tecnologías de fabricación como a la fuerte competencia de nuevos productos que van saturando el mercado, fundamentalmente precocidos y congelados. Actualmente son unas 2.800 empresas las que operan en la región con un volumen de empleo que supera la cifra de 15.000 personas. En la última década la media de consumo por persona y año ha caído sustancialmente en la Comunidad, pasando de 80 a 53 kilos, y los panaderos de toda la vida aúnan esfuerzos para mejorar la calidad de sus productos y poder competir con las grandes superficies comerciales que poseen sus propios hornos y fabrican pan caliente y muy barato.

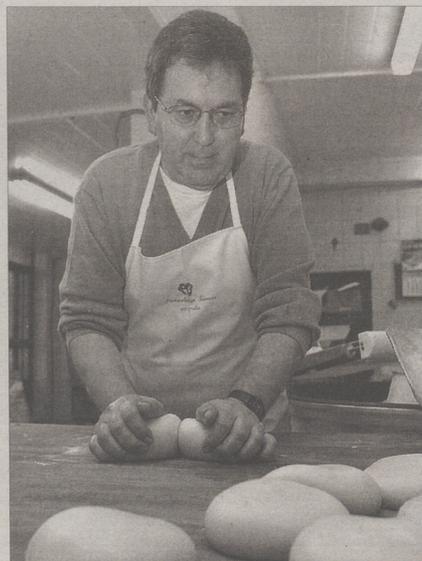
No es oro todo lo que reluce en el mundo de la panadería pese a

ser un sector dedicado a la elaboración de un producto de primera necesidad. El presidente de la Federación Regional de Asociaciones de Panadería, el vallisoletano Juan Luis Colomo, considera que "aunque tendemos a una estabilización" el progresivo aumento de la capacidad de fabricación con los hornos eléctricos ha derivado en que "actualmente se elabora mucho más pan del que se vende

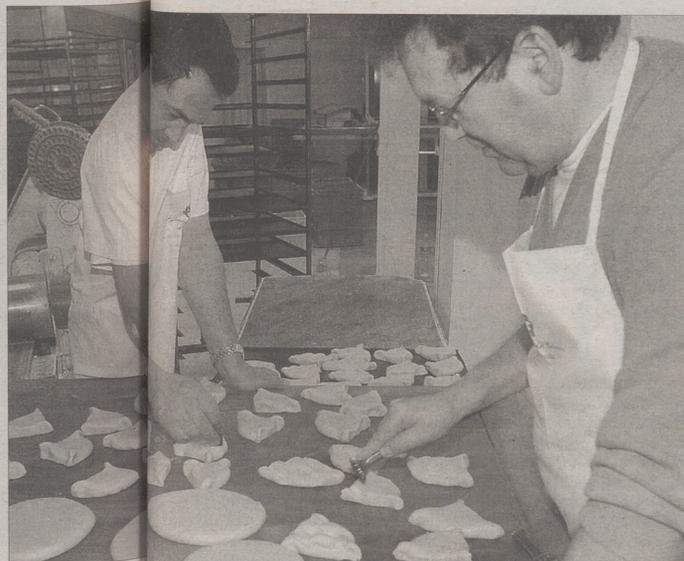
y el sector lo nota en la región, porque no se hace aquí, viene precocido o congelado y tiene su propia cuota de mercado, entre un 5 y un 7 por ciento de lo que se consume actualmente", asegura.

Colomo aboga porque en el actual escenario de competencia los empresarios panaderos "nos concienciamos y adaptemos a los cambios, contrarrestándolos con una oferta de calidad y no fabricando por fabricar". El máximo representante regional del sector de panadería reconoce que la bajada de la demanda "hace que nos veamos obligados a defendernos como gato panza arriba", ya que la progresiva aceptación del pan precocido es patente "y a la gente le gusta porque se come caliente".

**NUEVOS PRODUCTOS.** La industria de la panadería regional vive con preocupación cómo la entrada de nuevos productos panifica-



Elaboración de dulces. / C. M.



La localidad palentina conocida por sus 'picantones', panecillos dulces elaborados artesanalmente. / C. M.

dos que compiten con los tradicionales repercute en los pilares del sector, incluyendo el de los cereales, "porque la harina con que se elaboran no es de aquí y las fá-

bricas harineras de la región también sufren su disminución de ingresos", añade Colomo. El principal problema de la competencia lo achacan los empresarios a que



La panadería tradicional tiene que competir ahora con los grandes hornos de las superficies comerciales. / C. M.

que se produce es una pérdida de empleo al sobrar gente para elaborar pan", explica el presidente de la Federación Regional de Panaderías.

Pese a las dificultades, la industria de panadería sigue viva en Castilla y León "porque se trata de un sector con prestigio y hay un reconocimiento claro de que hacemos buen pan", aclara Juan Luis Colomo a la vez que reitera su deseo "de seguir apostando por buscar y ofrecer la máxima calidad con un control del proceso de la fabricación y de las materias primas utilizadas".

**IMPULSAR EL CONSUMO.** El presidente de la Federación Regional de Asociaciones de Panadería reconoce que las administraciones apoyan al sector en sus iniciativas para incentivar el consumo de pan, ya que en colaboración con la Junta, ayuntamientos y diputaciones se ha puesto en marcha una campaña escolar denominada "Los desayunos del corazón" en varias provincias de la región, en las que se ofrece un desayuno saludable basado en la dieta mediterránea que incluye pan. La iniciativa partió hace tres años de la asociación provincial de Palencia y este curso se ha ex-

### Consumo

#### Compras

Las compras de pan se cifraron el pasado año en la región en 53 kilos por persona y año, por debajo de los 58 de media nacional existentes en 2000 y 2001

tendido al resto de la región dada la buena acogida tras ponerse también en marcha el curso pasado en Valladolid. José Luis Campillo, presidente de los panaderos palentinos, destaca la alta aceptación de la campaña en la provincia palentina y Segovia, donde más centros realizarán esta iniciativa. Campillo valora especialmente el apoyo de la Junta de Andalucía "que cede gratis aceite de oliva virgen", así como el respaldo del resto de instituciones públicas locales, regionales y de empresas privadas en unos desayunos que se ofrecen gratuitamente y que contienen pan, leche, aceite de oliva, fruta, miel y agua.

Esta campaña cuenta como complemento unas charlas informativas destinadas a los padres sobre dietética y nutrición, y diverso material sobre alimentación.

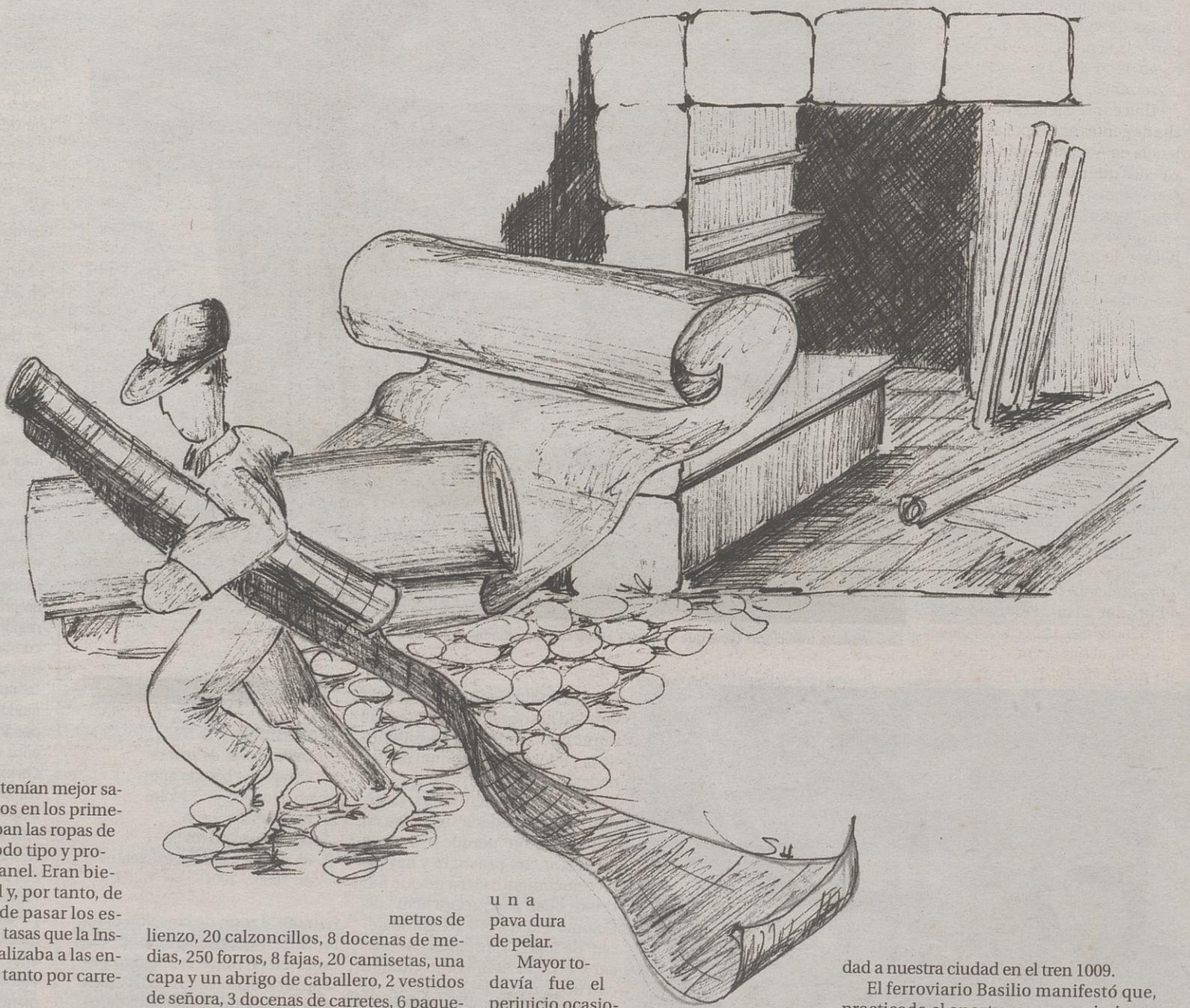
### Integral

Actualmente el pan más consumido en la región es el blanco, realizado a base de harina refinada de trigo, sin embargo está creciendo progresivamente el consumo de pan integral, considerado por los expertos como mucho más nutritivo y con más fibra. Las compras de pan se cifraron el pasado año en la región en 53 kilos por persona y año, por debajo de los 58 de media nacional existentes en 2000 y 2001. Según el panel de consumo elaborado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la cantidad diaria de pan ingerida por persona y día es de 159 gramos, cifra que aparece como una de las más bajas de los países de la Unión Europea. Otro aspecto destacable es el progresivo interés de los consumidores en adquirir distintas variedades de pan, ofrecidas en tiendas cada vez más especializadas y a las que los empresarios del sector de la región se afanan en poder surtir con nuevos productos. En este sentido, existe mucha más información para adquirir el rico muestrario de una panadería que innova en el mercado y también la posibilidad de acceder a nuevas elaboraciones sin perder el sabor artesanal. Las empresas panificadoras de la región lo saben y no pierden comba para saber adaptarse a los nuevos tiempos y tecnologías. De cualquier modo, para ayudar a los panaderos se creó hace cinco años el Centro Tecnológico de Cereales (Cetece) en el campus palentino, que da empleo a 23 personas y cinco más becadas anualmente para formar a 5.000 trabajadores del sector agroalimentario y fomentar la investigación. Pese a que la demanda de pan ha bajado en los últimos diez años, los amantes del pan elaborado artesanalmente mantienen su esperanza en los panaderos de pueblo. "El oficio no se ha perdido", señala el presidente de la Federación Regional de Panaderías, Juan Luis Colomo, quien recuerda que se sigue fabricando muy buen pan en las zonas rurales "y prueba de ello es que a diario llegan a Valladolid 70 profesionales de panadería para vender sus productos". "No se pierde la tradición en el mundo rural pero el oficio de panadero es muy duro, ya que hay que levantarse muy de madrugada para cocer y el principal problema es que no se encuentra mano de obra especializada".

CRÓNICA NEGRA DE ÁVILA

POR JUAN RUIZ-AYÚCAR. ILUSTRACIONES DE SUSANA SAURA

# Estos robos tienen tela...



ENTRE los géneros que tenían mejor salida después de robados en los primeros años del siglo XX estaban las ropas de cualquier talla, telas de todo tipo y productos alimenticios a granel. Eran bienes de primera necesidad y, por tanto, de uso común, que habían de pasar los estrictos controles y pago de tasas que la Inspección de Consumos realizaba a las entradas de las poblaciones, tanto por carretera como por ferrocarril.

En Ávila y otras localidades próximas, la venta fraudulenta de estos productos era una actividad no por perseguida, menos corriente; productos que casi siempre procedían bien de algún robo en viviendas particulares o establecimientos del ramo, bien del asalto a almacenes o, incluso, a vagones del tren.

Sin calzoncillos de quita y pon dejaron a Félix Martín Gutiérrez unos ladrones que el 29 de enero de 1925 entraron en el comercio que tenía establecido en la calle Caldereros, de Aveinte. Tenían muy claro que no estaban dispuestos a pasar más frío quienes entraron en el establecimiento, aprovechando que no estaban ni el propietario ni el dependiente mayor, para sustraer 30 metros de pana, 250 franelas, 60

metros de lienzo, 20 calzoncillos, 8 docenas de medias, 250 forros, 8 fajas, 20 camisetas, una capa y un abrigo de caballero, 2 vestidos de señora, 3 docenas de carretes, 6 paquetes de ovillos de algodón y una gruesa de cordones para botas.

Pero como tampoco querían pasar hambre en mucho tiempo, los ladrones aprovecharon el viaje para hacer acopio de otras provisiones en el mismo comercio, y dejaron a Félix Martín sin 20 kilos de arroz, 14 de azúcar y 6 libras de chocolate, sin taza. Todo ello valorado en 2.500 pesetas.

Las primeras investigaciones de la Guardia Civil no dieron con los autores de la sustracción al por mayor, pero pudieron saber a ciencia cierta que esta se produjo cuando el dependiente encargado del negocio había salido con una parroquiana a 'pelar la pava', lo que dio pie a pensar que, por el largo tiempo empleado, debía de ser

una pava dura de pelar.

Mayor todavía fue el perjuicio ocasionado días después en Ávila por esos u otros ladrones al conocido comerciante Jesús Rodríguez, que tenía en la calle Reyes Católicos un negocio textil de renombre. En este caso, el hecho punible no se produjo en el establecimiento, sino en la Estación del ferrocarril, adonde había llegado un importante envío para el citado empresario, remitido por la casa José María Alba, proveedora barcelonesa de géneros textiles.

Jesús Rodríguez fue avisado de los hechos después de que Basilio Fernández hubiera denunciado en nombre del jefe de la Estación, con todo lujo de detalles, la rotura del precinto del vagón número 11579, letra J, que había llegado sin nove-

dad a nuestra ciudad en el tren 1009.

El ferroviario Basilio manifestó que, practicado el oportuno reconocimiento del contenido del vagón, se observó la falta de un bulto de ropas y telas que pesaba 275 kilos, con destino al comercio de Jesús Rodríguez, quien había abonado por ello a la casa de Barcelona la cantidad de 2.874,94 pesetas, según constaba en la factura presentada al Juez de Instrucción cuando fue requerido para ello.

Como se dio la circunstancia de que la sustracción del género se produjo un lunes y en aquel tiempo Jesús Rodríguez hacía todos los martes una venta especial de retales procedentes de Cataluña, la clientela temió que el comerciante suspendiese la ventajosa promoción. Pero no fue así, porque siguió con la venta de retales todos los martes siguientes del año, aunque en algunos se leía hecho en Bejar.

CRÓNICA NEGRA DE ÁVILA

POR JUAN RUIZ-AYÚCAR. ILUSTRACIONES DE SUSANA SAURA

# Ávila residencia invernal

Durante más de un siglo, la ciudad de Ávila fue una de las principales estaciones de verano para la burguesía madrileña y para las familias abulenses de alcurnia y rancio abolengo que, tras pasar el invierno al calor de la Corte, regresaban en verano a sus casas palaciegas de la ciudad y a sus inmensas propiedades rústicas de los alrededores, que muchas veces tenían el horizonte en la mitad de la finca.

Entre los cientos de veraneantes de pos-también llegaban en verano a Ávila familias de Valladolid, Burgos y del norte de España, atraídas por lo benigno de su clima y sus saludables aires serranos.

Una consecuencia de esta avalancha de gentes en la época estival era la existencia en Ávila de numerosos chalés y viviendas que durante el invierno permanecían vacíos, lo que provocaba la codicia por lo ajeno con frecuentes allanamientos de morada, que no siempre daban con los huesos de sus autores en la cárcel.

Ver en plena noche de invierno a personas con sospechosos y enormes bultos cargados a las espaldas ante las deshabitadas casas del Paseo de San Roque o de la carretera de Madrid era tan frecuente como ver a los serenos de distrito y policías de vigilancia correr detrás de ellos, silbato en ristre, hasta darles alcance. O no.

Pero lo realmente sorprendente de Ávila como estación de verano fue que también se convirtió todos esos años en residencia de invierno para los precursores de los hoy conocidos como *okupas*. El primer caso se detectó el pasado siglo en la década de los años 20, al dar la voz de alarma los propietarios de una de las ca-

sas de verano existentes en la carretera de Madrid, cuando llegaron en julio de 1925

con la intención de pasar su habitual temporada estival.

Al entrar en su casa, se llevaron al desagradable sorpresa de que durante su ausen-

cia invernal aquella había albergado a otros moradores clandestinos que, tal vez por el apego que habían cogido a los muebles y enseres durante su larga estancia en la vivienda, se llevaron buena parte de ellos al abandonarla, ropas sobre todo. Como los chalés contiguos también eran de veraneantes, no había nadie en la vacía barriada que pudiera advertir la estancia de dudosos inquilinos, a no ser que fueran igual de dudosos que ellos.

Por el estado y naturaleza de los restos de comestibles y bebidas que dejaron los *okupas* clandestinos en la destartada casa, la Policía sacó la conclusión de que los ignorados viajeros habían llegado a nuestra ciudad en marzo o abril, abandonándola con los primeros calores, que en Ávila siempre se hacen de rogar.

La noticia preocupó mucho a los veraneantes ante lo que podía ser el inicio de una moda pagada por ellos, que consistía en pasar algunos espabilados cuatro meses de invierno gratis en sus casas, saqueando sus fresqueras y las despensas de la matanza, vaciando las carboneras y las leñeras y durmiendo en muelles colchones de lana.

Al temer que los huéspedes forzosos pudieran ser reincidentes o se hicieran lenguas ensalzando en otros lugares las excelencias climatológicas de Ávila y lo baratísimo de los alquileres en invierno, las policías local y estatal iniciaron una investigación sobre la pista de este nuevo tipo de 'turistas', no fuera a ocurrir que Ávila terminara siendo incluida, antes del actual cambio climático, entre las residencias invernales ideales para gente fresca.



## Coches contra carros

Primero fueron los caballos con sus jinetes quienes atropellaban a los caminantes; luego, serían los carros los que atropellaban a los caballos con sus jinetes y, por supuesto, a los caminantes; más tarde, llegaron los automóviles demostrando que eran los nuevos amos de las carreteras y de las calles, y atropellaban a carros, caballos, jinetes y caminantes.

Los automóviles Ford y las marcas que primero les hicieron competencia, como Fiat y Renault, fueron desde el primer momento protagonistas en la crónica negra de Ávila, aunque cada vez con mayor frecuencia.

La legislación penal se tuvo que poner a la altura de los tiempos y de las circunstancias, y los conductores de los 'vehículos infernales' que adquirirían velocidades increíbles de 40, 60, 80 kilómetros hora, según la época, corrían el riesgo cierto de ser detenidos y juzgados, aunque el poder de la clase dominante se encargaba de minimizar las consecuencias del accidente ocasionado por vehículos que sólo podían permitirse los influyentes miembros de ella.

Algo de esto fue lo ocurrido en el Puente Adaja, sobre las 5 de la tarde del 24 de septiembre de 1923, al espantarse las mulas de un carro cuando un automóvil pedía paso

con su ronca bocina.

El conductor de las mulas era criado de Martín Díaz, propietario de la Venta del Peseo, en Padiernos, quien tuvo que arrojar el carro para evitar males mayores, con tan mala fortuna que las ruedas le pasaron por encima de las piernas, produciéndole lesiones de gravedad, de las que trataron de curarle en el Hospital Provincial, hasta donde fue evacuado por los camilleros de la Cruz Roja.

También sufrió heridas graves el joven Abundio Bragado al caer la tarde del 14 de septiembre de 1925, momento en que se dirigía en su carro de Arévalo a Madrigal para

hacer entrega del organillo que transportaba. A la altura del kilómetro 8, apareció en dirección contraria un flamante automóvil, conducido por Felipe Fernández, que fue a chocar contra el carro, despidiendo al organillo y al pobre Abundio a las eras, donde permaneció este con erosiones diversas y una pierna rota hasta ser evacuado a su domicilio de Arévalo.

El médico forense de la ciudad moraëga calificó de graves las lesiones que sufrió el joven en el accidente de tráfico, por lo que la Guardia Civil detuvo al conductor del automóvil y le puso a disposición del Juez de Arévalo.

INFORMÁTICA/TECNOLOGÍA

POR VICENTE GARCÍA GARCÍA

# El tenis más experto para Play 2



Contiene también minijuegos con retos de lanzamientos



La calidad de los juegos en los que interviene una pelota, viene dada no sólo por el entorno gráfico en el que se encuentran inmersos, sino también por las propiedades físicas de la misma, su comportamiento ante los golpes

en ella, los rebotes en diferentes materiales. En esta versión el comportamiento de la pelota de tenis es excelente, a lo que hay que añadir unos gráficos rápidos de buena calidad y multitud de opciones tanto para uno o para dos jugadores

res; en el caso de un jugador el usuario podrá luchar para hacerse con los mayores premios en todos los torneos internacionales con el modo World Tour. Pero si no se es muy experto en este mundillo del tenis virtual, el juego posee un completo modo de entrenamiento donde el preparador te ayudará a llegar a la cima con unas cuantas clases individuales.

También posee el juego un menú de ayuda para mejorar los puntos fallidos y un menú activable que se mostrará en pantalla al realizar acciones inadecuadas durante un partido.

Entre las múltiples configuraciones que posee, se encuentran las opciones de volumen de la música de fondo, sonido mono o estéreo, indicación de potencia y alcance, activación del cursor que muestra el lugar donde botará la pelota...

Pero incluso puede mostrarse el estado mental del jugador; si se deteriora, fallará con más frecuencia. La mentalidad se puede ver afectada por la personalidad de un jugador y por la evolución del partido... Pueden crearse personajes originales, además de elegir entre los catorce ya existentes, y en cuanto a los torneos, existen mul-



Una pantalla del juego

titud de torneos de tenis, cuyas pistas y valor del premio varían según los mismos. Cuanto mayor sea el premio, más fuertes serán los rivales con los que compites, lo que dificulta la victoria; pero si consigues ganar estarás cerca de ser el número uno mundial. Existen varios méto-

dos para determinar el estado físico del jugador como una prueba física para medir la fuerza, velocidad de carrera o levantamiento de peso para determinar la fuerza y, cómo no, determinar los reflejos indispensables para el juego del tenis.

#### ► El dato

Los personajes evolucionan a medida que transcurren los partidos

Más información:  
[www.virginplay.es](http://www.virginplay.es)  
[www.midasgames.com](http://www.midasgames.com)

## Mejora el cine en casa

Nuevos proyectores lanzados por Panasonic

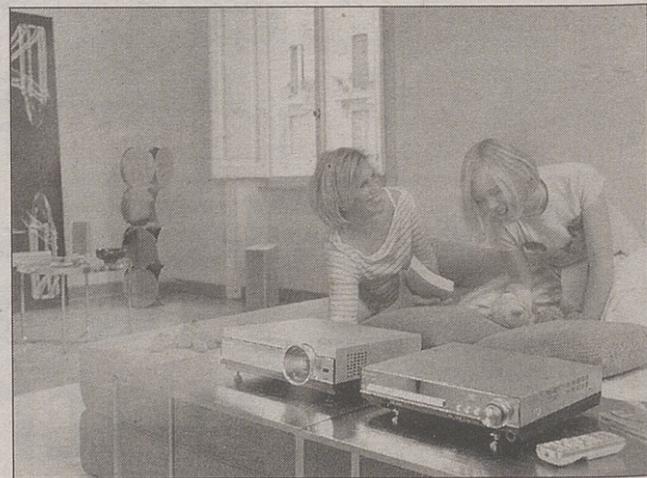
PANASONIC pondrá a la venta el próximo mes de abril dos nuevos proyectores para Home Cinema, el PT-AE200E y el PT-AE300E, dos equipos muy competitivos y de gran calidad visual. Con este lanzamiento se adelanta a las tendencias del mercado. El éxito del formato DVD ha comportado un aumento en la demanda de equipos de home cinema. Tanto es así que, a lo largo de este año, se

prevé que las ventas de proyectores aumenten en un 30%, y se espera que en el futuro este crecimiento continúe. Así, los modelos PT-AE200E y PT-AE300E cuentan, cada uno, con tres paneles LCD panorámicas que aseguran la excelente calidad visual al proyectar imágenes en movimiento, ya se trate de un equipo DVD o VHS, así como fijas, desde un PC. Además, a ello hay que añadir la alta

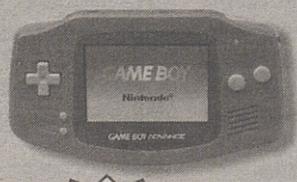
relación de contraste de estos equipos, superior a muchos de su tipo.

Por otro lado incorpora un lector de tarjeta SD, lo que permite proyectar las imágenes almacenadas en esta tarjeta de memoria sin necesidad de descargas o procesados a través de un PC (desde fotos digitales hasta presentaciones de ordenador).

Puede proyectar incluso en habitaciones pequeñas.



JUQUETERIA  
**CATY**  
juguetos®  
MÁS QUE JUGUETES®



99 €



249 €



89 €

Paseo de la Estación, 22 - Tel. 920 22 48 00 - Ávila  
Paseo de San Roque, 14 - Tel. 920 25 37 77 - Ávila

INFORMÁTICA/TECNOLOGÍA

POR VICENTE GARCÍA GARCÍA

# Únete al equipo de rescate Volcán en erupción

Desarrollado por Knowledge para Fisher-Price

WARREN Waters está recibiendo una llamada de emergencia de la isla del volcán. De repente, la señal desaparece; un meteorito ha averiado el satélite que retransmite los mensajes de emergencia. ¡Hay que reparar el satélite y salvar la isla del volcán!

El usuario deberá unirse al equipo de héroes del rescate registrándose en el panel de control para llevar a cabo seis importantes misiones. La primera será buscar las piezas del satélite averiado que están esparcidas por la superficie lunar, tendrás que ayudar al protagonista a recogerlas utilizando las teclas del cursor para mover la cápsula, pero también hay que recoger y salvar a varios astronautas que tienen que ser evacuados... Si la cápsula espacial choca contra los cráteres, grietas o restos de meteoritos, necesitará mucha más



Un detalle de la carátula del juego

energía para llevar a cabo la misión. Una vez reparado el satélite, habrá que ir con un todo terreno a una cueva para encontrar a exploradores perdidos, antes de que el volcán se ponga en erupción; tendrás la ayuda de Radar, el murciélago de rescate, que con sus ondas sonoras detectará a los ex-

ploradores. También hay que rescatar a los animales de la selva, contarás con la ayuda de un helicóptero con visor térmico para detectar a los animales a través de las copas de los árboles; una vez encontrados deberás indicar su posición para que sean salvados. Con una nave

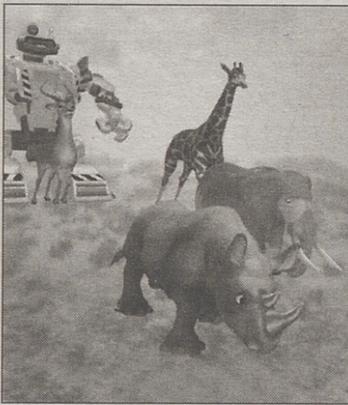
Toda la familia, grandes y pequeños, con Macintosh o Pc, disfrutarán de este entretenido juego

acuática también podrás desplazarte entre los puertos que rodean la isla y subir a todos a bordo...

No tienes mucho tiempo, así que hazlo rápido; durante los rescates tendrás que repostar los vehículos para poder continuar el juego en buenas condiciones. Un indicador de potencia siempre avisará del combustible que queda para que no se agote.

Hay que destacar la jugabilidad del producto y el entretenimiento para toda la familia, además de que los requisitos básicos del equipo son más normales que los que acostumbramos a ver en los juegos de última generación, imposibles de utilizar a no ser que tengas un Pc o Mac de última generación.

Más información en:  
[www.fisher-price.com](http://www.fisher-price.com)



## Samus protagonista de Nintendo Gamecube

La exitosa saga Metroid, llega a Nintendo ante una gran expectación



SAMUS Aran protagoniza la primera gran aventura de la saga Metroid para Nintendo GameCube. Este videojuego relata los pormenores de la nueva misión encomendada a Samus. Nuestra protagonista llegará a una nave pirata abandonada en órbita sobre la atmósfera del misterioso planeta Tallon IV. Una vez allí, Samus descubrirá que todos sus tripulantes han fallecido por causas desconocidas... Se trata de una aventura completamente nueva, ya que se trata de la primera incursión de la saga en 3D, lo que supondrá un mundo repleto de enemigos y trampas que llevarán horas de exploración al usuario. Para conseguir mejor sus planes, Samus dispondrá de su clásico arma-



mento y de un equipo nuevo diseñado para esta aventura. Además utiliza cuatro cámaras que ofrecen distintas visiones: normal, escáner, rayos-X y termográfica... A todo esto hay que añadir que se han incluido secuencias cinemáticas que introducen al jugador aún más en el juego, acompañadas de una banda sonora que soporta sonido envolvente Dolby Surround Pro-Logic II.

Dos de los más reconocidos medios estadounidenses, GameSpot y GameSpy, han calificado a Metroid Prime como el mejor juego del año 2002 en todas sus plataformas. Con motivo de la llegada de Metroid Prime al mercado, Nintendo lanzará un bundle con videojuego, consola Game Cube negra y un mando de control. [www.nintendo.es](http://www.nintendo.es)

PARA LEER

### PcWorld

Portada: Retoque fotográfico  
Páginas: 308. Editorial: idg  
INCLUYE: 1 Cd de retoque fotográfico, otro de juegos y otro con 3Ds max 5, en versión trial.



Este mes PCWorld adjunta con la revista Tres Cds temáticos muy interesantes. El primero, relacionado con el retoque fotográfico con aplicaciones como Photoshop Elements 2, Painter 7 o SmartDraw Photo. El especial de juegos con versiones demo, de los últimos lanzados al mercado. El tercer Cd contiene el ya conocido 3D Studio Max, en su última versión, en modo trial. Más de 24 productos son analizados en "primeros contactos"; también se muestran 20 llaves USB y 10 discos duros para elegir la mejor solución de almacenamiento. Curso de edición de vídeo, trucos Windows, Internet y Linux, Biblioteca, dossier de reproductores MP3... Finaliza la revista con una buena recopilación de noticias relacionadas con el mundo informático. También se analizan en la misma los programas de retoque fotográfico más utilizados en el mercado, así como sus características. [www.idg.es/pcworld](http://www.idg.es/pcworld)

### MacWorld

Título: Vivir con un portátil  
Páginas: 114  
Edita: idg



La revista de los usuarios del Macintosh nos presenta, este mes, entre otras cosas, la importancia que tienen los portátiles que van sustituyendo poco a poco a los equipos de sobremesa; un informe especial ayudará a potenciar aún más el iBook o el PowerBook. Cómo conseguir imágenes perfectas con una cámara digital, las novedades de Final Cut Express 10, el entorno XWindows en Mac Os X... Entre los primeros contactos: PowerBook de 12 pulgadas, el secuenciador musical Cubase SX o la cámara fotográfica Fuji FinePix s6202. También curso de música digital, librería técnica, entretenimiento y dominio público. Información en Internet: [www.macworld.es](http://www.macworld.es)

# El gallo de la Vecilla

En la comarca leonesa del Curueño se crían dos razas autóctonas de gallos cuyas plumas son únicas en el mundo para la fabricación de cebos artificiales de pesca

J. FERNÁNDEZ

La comarca del río Curueño es una pequeña zona rodeada de montañas en el norte de la provincia de León. Cuatro pueblos habitados en el municipio de La Vecilla, con cerca de 500 habitantes, viven dedicados a la agricultura, a la ganadería y al turismo, ya que se encuentra en uno de los parajes más hermosos de la cornisa cantábrica. Aparte de la belleza natural de sus paisajes, La Vecilla cuenta con un producto único en todo el mundo y que hace que sea conocida allende nuestras fronteras:

los gallos de pluma. En Campohermoso, Sopena de Curueño, La Vecilla y, sobre todo, La Cándana, se crían dos variedades de gallo completamente autóctonas, el pardón y el indio, cuya pluma es esencial en la confección de cebos para pesca deportiva fluvial. Pescadores venidos de infinidad de países destacan esta pluma como una de las más valoradas por su especial brillantez y transparencia. En concreto, el gallo indio solamente se cría en la localidad de La Cándana.

Desde hace ocho años, la Asociación de Criadores de Gallo de Pluma del Curueño organiza una muestra a la que, año tras año, acuden cada vez más visitantes. En ella, los principales criadores y productores de plumas de gallo exponen su mercancía, y los artesanos hacen demostraciones de su pericia fabricando moscas artificiales. El vicepresidente de la Asociación y experto artesano de moscas, Tomás Gil, explica que la razón por la que las plumas del gallo del Curueño son tan apreciadas es por su especial textura. "Es el cristal, las hebras son tan cristalinas

y transparentes que son capaces de imitar exactamente las alas de los insectos que pueblan los ríos trucheros", comenta Gil, y apunta que ya en 1624, en el primer Tratado sobre Pesca que se conoce en España, ya se hablaba de las aves de La Vecilla y de las propiedades de sus plumas. Unas característi-

cas que, según Gil, no sólo no se dan en ninguna otra raza de gallos del mundo, sino que además, "si se intenta criar a los gallos fuera de la comarca, pierden la calidad, el brillo y la penca".

Lo que ya no tienen tan claro los habitantes de la zona es qué hace que la pluma de los gallos tenga esas propiedades. "Hay quien dice que es porque existe una ligera veta de uranio por debajo de la superficie de la comarca y que eso ayuda; de hecho, el nivel de radioactividad está dos grados por encima de lo normal", asegura Gil, "aunque yo no creo que sea por eso, ya que debe haber muchas zonas en España y en el mundo con condiciones similares y

por muchos experimentos que se han hecho no se ha conseguido esta pluma".

Otros afirman que es la alimentación o el agua pura de los manantiales de la zona, rica en acuíferos por la cercanía de los neversos. De hecho, los gallos se crían en libertad, "porque si se les encierra también pierden las propiedades" y esta pluma es única y se conoce en todo el mundo de los pescadores.

Actualmente solamente se crían los gallos para aprovechar la pluma, aunque hace años constituía una buena ayuda a la subsistencia familiar. En la zona hay 22 criadores de animales, que tienen entre siete y diez ejemplares cada uno. La fabricación de los cebos artificiales ha sido desde siempre, entre los aficionados a la pesca deportiva, una de las labores más apreciadas y valoradas. Conseguir que, a base de reves-

tir un anzuelo, éste aparezca a los ojos de una trucha como una mosca real, golosa y apetecible es un don que pocos tienen y requiere de gran habilidad y estudio de la fauna de los ríos. Existen dos tipos de mosca artesana, la mosca ahogada, que trata de imitar a un insecto muerto en la superficie del

agua, y la mosca seca, cuya técnica de pesca es más espectacular ya que el pescador debe hacer volar el anzuelo por encima de la superficie del agua como si el insecto estuviera volando y que es un poco más pequeña de tamaño. Ambos tipos se utilizan solamente para la pesca de salmónidos, truchas, salmones de tamaño medio y demás. Las hebras de los gallos leoneses son más efectivas en la confección de las moscas ahogadas. Los materiales que se utilizan normalmente son la seda, las hebras de pluma y, por supuesto el anzuelo.

El artesano trabaja normalmente con un pequeño torno donde sujeta el anzuelo. La seda se va enrollando alrededor del cuerpo del anzuelo para conseguir una forma ahusada o cónica, como el cuerpo del insecto. La elección de los colores es muy importante. Hay que saber exactamente cuales son los insectos de los que se alimenta cada trucha en cada zona y en cada época del año. Así para unas temporadas, las moscas serán más pequeñas o imitarán larvas, o serán de mayor

tamaño. El punto esencial, y es donde aparecen las plumas del gallo, es conseguir darle a las alas la mayor apariencia de verosimilitud y para ello también es necesario observar el color de las alas en movimiento del insecto que se quiera copiar. Cualquier cosa para conseguir engañar al pez y hacer que pique. Los gallos se 'pelan', o se despluman una vez cada tres meses. Sólo se aprovechan las plumas de la espalda



La elaboración de los cebos artificiales es toda una labor artesanal. / PEIO GARCÍA



Imagen de la VII edición de la Feria del Gallo de Pluma y Mosca Artificial de La Vecilla. / PEIO GARCÍA

Una vez que los gallos han cumplido los seis meses, se **despluman vivos** una vez cada tres meses. Sólo se **aprovechan** las plumas de la espalda

para su venta. La producción es muy escasa ya que en cada 'pela' salen unos 7 mazos y en cada criadero salen unos 20 mazos al año.

La escasez de producción es algo que ha traído consigo algún que otro episodio curioso para los productores locales. Gil comentaba una anécdota que le sucedió hace años. "Se puso en contacto con nosotros una empresa japonesa que trabajaba con nuestras famosas plumas. Era una multinacional de productos para

pesca que quería que le proveyéramos. Nos pidieron 100.000 mazos de plumas, algo que no podrían conseguir reunir en toda la comarca en 10 años. No sé lo que debieron pensar, a lo mejor creían que teníamos una factoría enorme llena de gallos en serie y que aprovechábamos todas las plumas".

pesca que quería que le proveyéramos. Nos pidieron 100.000 mazos de plumas, algo que no podrían conseguir reunir en toda la comarca en 10 años. No sé lo que debieron pensar, a lo mejor creían que teníamos una factoría enorme llena de gallos en serie y que aprovechábamos todas las plumas".

pesca que quería que le proveyéramos. Nos pidieron 100.000 mazos de plumas, algo que no podrían conseguir reunir en toda la comarca en 10 años. No sé lo que debieron pensar, a lo mejor creían que teníamos una factoría enorme llena de gallos en serie y que aprovechábamos todas las plumas".

# Corazón a tope



**La Reina se desvive con los niños en Filipinas.** La soberana española inició el pasado 5 de marzo su octavo viaje de trabajo. En Manila, la primera etapa, Doña Sofía fue objeto de una cariñosísima bienvenida. Allí visitó un centro de acogida donde cursan estudios 120 niños sin recursos. La constante preocupación de la Reina por los niños también se puso de manifiesto en Pekín. / FOTO: REVISTA HOLA

## Separación Coronado

La revista 'Diez Minutos' desvela que el actor y Mónica Molina rompen su relación sentimental tres meses después del nacimiento de su hija Candela

AGENCIAS / MADRID

Mónica Molina y José Coronado se separan a los tres meses de que naciera su hija Candela. Así lo asegura la revista *Diez Minutos*, que explica que, aunque la pareja tuvo sus idas y venidas casi desde el principio de su noviazgo, ahora parece haber llegado definitivamente al final de su relación.

La publicación no aclara los motivos de la ruptura de Mónica y Coronado, y se limita a explicar que se habían enfriado hace tiempo. Su última aparición pública juntos fue cuando presentaron a su hija, que nació el seis de diciembre en Madrid.

La pareja ya rompió una vez, a los pocos meses de comenzar su relación, al parecer porque José Coronado había vuelto a ver a la modelo Esther Cañadas, aunque a las pocas semanas se dieron otra oportunidad, fase en la que Mónica quedó embarazada. A pesar de su separación, la revista cuenta que mantienen una buena relación por su hija Candela. Según

personas allegadas a la pareja «una de las razones de su ruptura podría ser sus caracteres tan diferentes». Mónica, de 35 años es muy familiar. A la actriz y cantante no es muy habitual verla en fiestas por la noche y vive volcada en los suyos y en su trabajo.

**TALANTE DE VIVIDOR.** A José, por su parte le gusta saborear la vida a cada minuto. De todos es conocida su extensa trayectoria profesional. Pero lo menos conocido es su largo currículum sentimental. El año pasado aseguraba que creía en el amor eterno porque sus padres estuvieron 50 años juntos, pero confesaba que en el amor no aspira a nada: «Nunca dejo que llegue el desamor».

Entre sus conquistas destacan Amparo Muñoz, Lola Forner, Paola Dominguín, madre de su hijo Nicolás y con quien estuvo tres años. Tras Paola ha estado con Amparo Larrañaga, Silvia Abascal y Carla Hidalgo. Como apunta la publicación, el noviazgo de José y

Mónica siempre fue un camino lleno de rosas con espinas. Comenzaron a salir en marzo de 2001 tras coincidir en la Pasarela Cibeles. Por entonces ella acababa de romper un noviazgo con el también actor Jorge Sanz y el había salido de un corto pero apasionado romance con la modelo Esther Cañadas.

Sólo nueve meses después se conoció su primera ruptura. La razón, una tercera persona ya que se rumoreaba que él había vuelto a verse con Esther Cañadas. Sin embargo, nunca dejaron de ser amigos. De hecho, a finales de noviembre, Coronado acudió a la entrega del disco de oro a Mónica por su elepé *Vuela*.

Diez Minutos también recuerda que la pareja se dio una segunda oportunidad en enero de 2002 y decidieron tener un hijo. La pareja empezó entonces a hacer planes de futuro y José puso en venta su dúplex de El Viso, en Madrid, para hacer juntos un hogar común, pero todo eso se esfumó.

### LO MÁS DESTACADO DE LA SEMANA

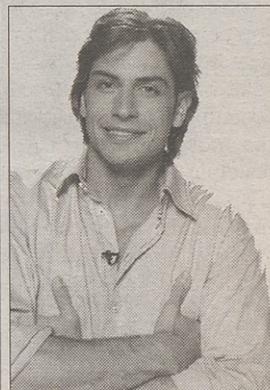
#### SEMANA

**Isabel Pantoja se muestra sorprendida de las declaraciones de su ex** Tras cuatro años de relación con Diego Gómez la pareja se ha separado. La intérprete asegura que «a partir de ahora inicio una nueva vida» y añade que «sólo él y yo sabemos cuál es el motivo de nuestra ruptura». Después de que la semana pasada Gómez revelara a la revista *Hola* que se había separado de Pantoja, la cantante asegura que «sólo puedo decir que me quedé de una pieza cuando vi sus declaraciones. Yo no sabía nada. Bueno, me enteré el día anterior de que iban a ser publicadas». Además explica que tras la ruptura «estoy bien, la vida sigue y estoy metida de lleno en mi trabajo y, sobre todo, en el cuidado de mis hijos. Fíjate, ahora estoy en Madrid y mañana salgo para Castellón. No paro y eso me hace sentirme bien». Por otro lado revela que «seguramente para finales de año» saldrá el libro que está escribiendo sobre cocina.

#### Boda de Maribel Sanz

La revista se hace eco de la boda entre la modelo Maribel Sanz, quien estuvo casada con el cantante Sergio Dalma, y el constructor Christian Jiménez. La pareja contrajo matrimonio el pasado 8 de marzo en el Casino de Madrid en Torreldones. La novia lució un modelo del diseñador Lorenzo Caprile confeccionado con seda color champagne. Destacaba del traje «su pronunciadísimo escote en pico y drapeado». Tras la ceremonia, la modelo aseguró que «me he casado con un hombre que me entiende y me quiere. Christian es la mejor apuesta que he podido hacer en mi vida». A la ceremonia asistieron, entre otros, Elsa Anka, Beatriz Handenberg, ex duquesa de Sevilla y en la cena posterior se sirvió crema de bogavante, medallones de solomillo, postre de frambuesa y tarta nupcial, según la publicación.

#### ISLA DE LOS FAMOS.O.S



#### Pablo Martín se pierde en Tenerife

Tras su experiencia caribeña el que fuera Mister España se ha reencontrado con su novia en Tenerife. Para Pablo, la reacción del público «ha sido mejor premio que quedar primero».

#### HOLA

#### Humberto Janeiro desmiente que tenga un hijo secreto

Después de las declaraciones exclusivas de Carmen Bazán, ahora Humberto Janeiro habla contando que está viviendo de alquiler en un chalé en una urbanización a unos kilómetros de Arcos de la Frontera. En su nuevo hogar comentó a la revista que, «si encuentra otra mujer, ojalá sea parecida a Carmen», unas declaraciones que contrastan con las numerosas infidelidades que su mujer ha asegurado ha sufrido durante años. Tanto es así que incluso se dice que él tiene un hijo secreto, un supuesto que Humberto Janeiro desmiente tajantemente. De hecho, asegura que estaría dispuesto a hacerse las pruebas de paternidad.

#### Raphael continúa a la espera de un inminente trasplante

La revista se hace eco de la situación del cantante Raphael, que sigue esperando un trasplante de hígado al habersele declarado una enfermedad hepática por una hepatitis mal curada. Aunque en un principio esperaban que la familia cercana, esposa e hijos, pudieran ser los donantes, el resultado final fue que todos ellos mostraban incompatibilidad, lo que supondría un rechazo si se realizase el trasplante. La publicación ofrece unas fotografías del artista junto a su esposa Natalia Figueroa a la salida del cine.

#### DIVORCIO



#### Ronaldo y su esposa buscan abogados

El delantero brasileño Ronaldo Luiz Nazario Lima, jugador del Real Madrid ha decidido divorciarse de su esposa, Milene Domingues, según publicó ayer el diario *Jornal do Brasil*. La pareja acordó una separación amigable y ya está buscando abogados para que los representen en el proceso.

# EL HUMOR del DOMINGO



Domingo del Prado



## El cochinillo de Arévalo

Hoy sacaré del olvido unos simpáticos versos que cuentan los tres milagros que hizo un tostón moraño.

Después de muchas pesquisas ha pocos días encontré entre viejos pergaminos y muy gordos mamotretos que databan de hace siglos, de los tiempos del medievo. Hoy, a todos los lectores, aquí mismo los ofrezco en un romance que canta las excelencias del cerdo, jese tan sabroso plato que se cocina en Arévalo y es ya un placer culinario famoso en el mundo entero!

Así dice el tal romance, que reproduzco completo, sin quitarle ni una coma, ni una letra, ni un acento, tal como a mí me ha llegado tal joya del romancero:

“En una villa abulense que tiene un bello castillo que despunta en la llanura y se eleva entre dos ríos, sucedieron tres milagros que con mis ojos he visto y que aquí narro en romance, porque dellos fui testigo: Los asombrosos portentos

y fantásticos prodigios del sin par tostón asado, el llamado cochinillo. He aquí la vida y milagros de noble tan conocido:

Nacido en humilde cuna y en un linaje sucísimo, muy joven y muy rechoncho se somete al sacrificio. Tiene la víctima un peso de menos de cuatro kilos y su edad, contada en días, aún no llega a veinticinco. Se baña de arriba abajo, se pela bien peladito, y ocurre el **primer milagro**: ¡Quién es cerdo, queda limpio!

Con sal, con manteca y ajo sazonan su cuerpecillo; se mete el cuerpo en el horno y allí se deja hora y pico, dando leña sin parar, para que esté calentito...

Pronto, el **segundo milagro** con calor se ha producido: Quien antes era tan blanco, adquiere un dorado brillo. ¡En un tesoro dorado, un cerdo se ha convertido! Sale del horno el tesoro refulgente y doradito, con la piel muy chamuscada, con el rabo retorcido;

la corteza con ampollas, cual hidalgo malherido, y mil regueros de néctar que manan de su tocino; de punta están sus orejas, muy sonriente el hocico, y las manos encogidas por no ocupar tanto sitio pues, cuando sale del horno, él se vuelve humilde y tímido.

Se presenta en la bandeja, todo a la larga tendido y, con arte y con esmero, lo separan en trocitos, trinchándolo con un plato, a la usanza de hace siglos...

Armados de servilletas, tenedores y cuchillos, con un poco de ensalada, bien regados con buen vino, los comensales, humildes, en un muy solemne rito, se inclinan ante el asado, meten mano al cochinillo...

Y ocurre el **tercer milagro**, por muchos reconocido: Ese cerdo tan mundano, ese terrenal cochino, a todos los que lo comen al cielo los ha ascendido.

En ascensión milagrosa, los transporta hasta el Olimpo,

pues es comida de dioses un plato tan exquisito.

Y se rinden ante él desde curas hasta obispos, desde príncipes a reyes, desde obreros a ministros... Todos, nobles y plebeyos dan rienda suelta a su instinto; él les despierta la gula, él les abre el apetito... ¡Y él los transporta a la gloria! ¡Milagroso cochinillo...!

Mas, ¿dónde ocurren los hechos que aquí aparecen escritos? Si quieres ver los milagros y observar tales prodigios, vete a esa villa abulense que tiene un bello castillo. ¿Que no conoces su nombre? Se llama Arévalo el sitio.”

Así termina el romance que ensalza al sabroso cerdo y a su plato más famoso: el rico tostón de Arévalo. Así que, lector querido, aquí mismo te aconsejo que no esperes ni un instante... ¡vete ahora mismo a comerlo! que, aunque mucho te gustaran, no alimentan estos versos.

Hasta el próximo domingo... ¡y que tengas buen provecho!