

Reportaje:

30 años desde Seúl-88

Antonio Serrano fue el primer solanero olímpico. El relevo podría

El relevo podría estar cerca





Si te gustan las gafas y adoras las marcas, sólo en Opticalia te llevas dos gafas de marca con cristales graduados incluidos por 99€. Una oferta única en el mercado en la que podrás elegir entre muchos modelos de las nuevas colecciones: Amichi, Amichi Kids, Pepe Jeans, Pepe Jeans Kids, Pull and Bear y V&L.



C/ Toledo, 27 · Manzanares · Ciudad Real · Tlf.: 926 611 120 C/ Concepción, 1 · La Solana · Ciudad Real · Tlf.: 926 632 026

Promoción válida del 1 de septiembre al 30 de noviembre de 2018. Las dos gafas llevarán lentes con la misma graduación, son lentes básicas, blancas, sin ningún tratamiento. Graduaciones comprendidas en los rangos de Stock de los proveedores de la línea de lentes Vistasoft de OPTICALIA. Los rangos son Esfera.+/- 4.00 dioptrías. Cilindro. +/- 2.00 dioptrías. Las colecciones de monturas exclusivas incluidas en la promoción son: Amichi, Amichi Kids, Pepe Jeans, Pepe Jeans Kids, Pull and Bear y V&L. FUTURVISION MANZANARES, S.L. B13372958 C/ TOLEDO, 27 MANZANARES C. REAL.



APROVECHAR LAS POTENCIALIDADES

ay principios básicos que determinan las posibilidades de una empresa, y por ende su futuro. El tamaño, la madurez, la naturaleza de sus activos y, por supuesto, su potencial económico. La empresa en cuestión es La Solana. En este número, GACETA publica un amplio reportaje sobre uno de los sectores crecientes en nuestro municipio: el terciario. Es decir, los servicios, y ahí entra el ocio, la hostelería, la cultura, los espectáculos y, naturalmente, el turismo. Da la casualidad que La Solana está suficientemente dotada de todas esas cosas, no nos cabe duda. La cuestión es aprovechar ese caudal.

En el reportaje queda claro lo que buscan aquellos que nos visitan. Por ejemplo, historia y monumentos, que afortunadamente tenemos. O productos típicos, que también podemos ofrecer en múltiples tiendas y establecimientos. O buen yantar, que no falta en nuestros restaurantes. En hospedaje, La Solana ha mejorado su oferta hotelera en los últimos

años con la apertura de hoteles y alojamientos rurales, y en breve podría hacerlo aún más. Determinados acontecimientos culturales, como la Semana de la Zarzuela o el Festival de Cine y Vino, ayudan a impulsar un caladero económico al que hay que seguir dotando de actividades, buen marketing e ideas constantes.

Hemos de saber aprovechar nuestras potencialidades. Por desgracia, no somos un enclave privilegiado en materia de comunicaciones, en actividad industrial o en grandes empresas sobrevenidas al albur de una situación geográfica determinada. Pero los solaneros nos hemos buscado la vida siempre, superando obstáculos. A la espera de la puesta en marcha del Parque Empresarial, que ha de dar un empujón, y de la masiva incorporación de jóvenes a la agricultura como garantía para fijar población, el sector servicios constituye un crisol de imposible desdén para el presente y el futuro de La Solana.



Visita la web de tu Ayuntamiento Edita: Ilustre Ayuntamiento de La Solana

Director: Aurelio Maroto

Redacción: Gabriel Jaime, Javier Ruiz

Distribución gratuita:

7.700 ejemplares

Redacción y Administración

c/ Sagrario, 1

13240 La Solana

926 631 517 / 926 633 038

www.lasolana.es

radio horizonte@hotmail.com

Colaboraciones: Paulino Sánchez, Concepción

Moya y Carlos Fernández-Pacheco

Editorial MIC Tel.: 902 271 902 www.editorialmic.com

La fecha de cierre, domingo, 2 de septiembre de 2018 Depósito Legal: CR 1226/1990

SUMARIO

4-6	EL TEMA: Turismo
8-19	HA SIDO NOTICIA
20-21	VIDA MUNICIPAL
22-23	REPORTAJE: General López Perales
24	POLÍTICA
26	SUCESOS Y ENTIERROS
28	ECONOMÍA
29	CULTURA
30-36	LA GACETA DEPORTIVA
37	CARTAS AL DIRECTOR
38-39	NUESTRA HISTORIA
40-42	FOTOS DE ANTAÑO

3

Un turismo en plena escalada

El sector terciario crece en La Solana. El número de visitantes aumentó un 20% respecto al verano anterior. Mejora la oferta y el equipamiento hostelero y hotelero.

AURELIO MAROTO V

ue el turismo es uno de los sectores más importantes de nuestro país no cabe la menor duda, un sector generador de riqueza y puestos de trabajo. Un turismo que cada vez se extiende más a las poblaciones rurales, tanto en época estival como en otoño e invierno. Esto es algo que, por suerte, ya se puede trasladar a La Solana, pues cada año, en la apuesta que se hace desde las diferentes instituciones por el turismo, así como de los propios establecimientos, el crecimiento de este sector es notable.

En nuestro municipio, cada vez son más y mejores los servicios turísticos que se ofrecen, un conjunto de actividades diferenciadas, pero relacionadas entre sí, donde cada vez más personas a nivel individual, en pareja o grupo, realizan estancias en lugares distintos a su entorno habitual, principalmente con fines de ocio y cultural. Visita a lugares emblemáticos, monumentos o museos es el principal reclamo, que siempre viene acompañado de la búsqueda de una buena gastronomía y productos típicos de la tierra.

En el aumento progresivo de visitantes a La Solana está la conocida historia del municipio, pero una buena parte también se debe al fácil acceso para reservar o informarse de la localidad gracias a las redes sociales, las nuevas tecnologías y el amplio abanico de información que se puede encontrar en Internet. Algo que tanto instituciones públicas como los propios empresarios dedicados a la hostelería han querido aprovechar y subirse al carro de este campo, pudiendo comprobar muchos de ellos cómo el interés e incluso reservas han aumen-



▲ Un turista pasea por la Plaza Mayor

tado gracias a este mundo tecnológico. Además, existen diversos buscadores y páginas que ofrecen la información necesaria de todos y cada uno de los municipios, qué visitar, dónde alojarse, qué comer, las festividades, los actos y un sinfín de actividades más.

Visitantes de toda España

En La Solana, según las estadísticas de la Oficina Municipal de Turismo, se ha observado un incremento de visitantes que oscila en el 20% con respecto al año pasado. Principalmente, el turismo que llega procede de Madrid y Cataluña,

pero también de Pontevedra, Asturias, Guipúzcoa, Zaragoza, Valencia, Alicante, Ávila, Sevilla o Granada, así como de distintos puntos de Castilla-La Mancha. Por ejemplo, en lo que va de verano 2018, entre junio, julio y agosto, han sido más de 300 las personas que se han interesado y visitado nuestro municipio, llegando también turistas franceses, británicos, alemanes, belgas, holandeses, italianos e incluso australianos. El año pasado fueron casi 1.400 personas las que pasaron a consultar por la oficina, siendo el ciudadano de edad media entre 40 y 60 años el que predomina en los viajes, aunque también las familias y grupos cada vez son más numerosos.

Monumentos, edificios y museos

Uno de los principales reclamos de la zona e interés de los turistas debido a su cercanía es el Parque Natural de Las Lagunas de Ruidera, un espacio natural protegido y uno de los grandes humedales de importancia en la región. Este destino repercute positivamente en las pernoctaciones que se realizan en La Solana, y que conlleva numerosas reservas en los distintos hoteles, hostales o casas rurales del municipio, así como la degustación de la gastronomía, en su gran variedad de bares y restaurantes.

El interés también se muestra por los monumentos y edificios, tales como la Plaza Mayor, declarada monumento Histórico Provincial, la Casa de la Encomienda, residencia de los comendadores que habitaron la localidad, iglesia parroquial de Santa Catalina, parroquia de San Juan Bautista de la Concepción, parte del antiguo convento de los trinitarios que se situó en la localidad, ermita de San Sebastián, también monumento histórico artístico con su rico artesonado en la techumbre, ermita de Santa Quiteria, del siglo XVI, o el convento de las Madres Dominicas, entre otros. No podemos olvidar el Museo 'Rosa del Azafrán' dedicado a la zarzuela y que relata cómo se vivía en La Solana en los años 20.

Los eventos locales, un reclamo importante

También, y según informa el técnico de turismo Juan García-Catalán, se reciben entre 15 y 20 excursiones organizadas al año, en visitas de un día, además de ofrecer las rutas guiadas gratuitas, que pueden reservarse con 24 horas de antelación en la misma oficina. El turismo se mantiene, incluso crece en otoño-invierno, debido principalmente a la Semana de la Zarzuela, declarada de Interés Turístico Nacional. Un aconteci-

miento que organiza la Asociación Cultural Amigos de la Zarzuela 'Federico Romero' en colaboración con el Ayuntamiento de La Solana, que se lleva representando desde hace 34 años. Este conocido festival hace que además del público local y de pueblos vecinos, otras más de 400 personas de distintos puntos de la geografía nacional pasen durante estos días por el municipio. También el Festival de Cine y Vino 'Ciudad de La Solana' es otro momento álgido de la programación que cada año va en auge y es motivo de información entre los turistas. Es de destacar que otras festividades nacionales, como Navidad, Semana Santa o Carnaval, también son motivo de interés para las personas que nos visitan.

En busca de la gastronomía local

Algunos de los sectores beneficiados por el incremento del turismo en la localidad son los dedicados a la restauración y hospedaje. Así lo confirma a GACETA uno de los jefes de cocina del municipio, que pese a su juventud (24 años) tiene un amplio prestigio y recorrido profesional. Es José Manuel Araque, chef de La Casota Gourmet, que junto con la familia, padres y hermanos, regenta un hotel, un restaurante con ca-



▲ Ermita de San Sebastián, uno de los grandes monumentos de La Solana



▲ El Festival de Cine y Vino es uno de los reclamos turísticos anuales

fetería y tienda de productos típicos, además de quesería y ganadería. Establecimiento que cuenta con el sello de 'Hotel con Encanto', ofreciendo un especial servicio familiar, con habitaciones temáticas que plasman en un mural el queso, la cueva, el aceite, el trigo, el pan, la viña, etc. El restaurante tiene el reconocimiento de la 'Fundación Dieta Mediterránea'.

En este caso, su establecimiento hotelero, con casi 5 años de andadura, recibe un gran número de ciudadanos madrileños, de la zona de Levante y sobre todo catalanes, siendo mayoritariamente las pernoctaciones de turistas en fin de semana. También acoge distintos eventos en sus diferentes salas, como catas de vino, cerveza y recientemente una boda de madrileños con ocupación total del

hotel y posterior banquete. El repunte en reservas también se nota en las fiestas locales, aunque sobre todo en las nacionales como Semana Santa, Carnaval o Navidad, y cada vez más en la Semana de la Zarzuela o el Festival de Cine y Vino. Una evolución, según Araque, que a nivel profesional y turístico cada año va en aumento. El turismo, en este caso, ronda habitualmente el 80% de ocupación. También se realizan reservas por Internet, en páginas especiales de viajes que han calificado el establecimiento con un 8,9 de valoración positiva.

Además del ocio y la cultura, los visitantes buscan y se interesan por la gastronomía local, comidas típicas manchegas, por eso en La Casota Gourmet, entre las muchas variedades ofrecen pisto manchego, asadillo, perdiz escabechada,

cordero, siendo la especialidad y últimamente lo que el público más demanda, las 'chuletillas de cordero', que además llega desde la propia ganadería familiar.

El complejo hostelero de La Casota es un buen ejemplo de reclamo turístico, tanto por su equipamiento como por su oferta de productos y servicios. Aunque no es el único. El Hotel Rural 'El Lagar', el Hostal 'El Quijote', la próxima reapertura del Hostal 'San Jorge', amén de varios alojamientos rurales y apartamentos urbanos ofrecen camas suficientes para pernoctar. Algo parecido sucede con la oferta gastronómica. La harina de almortas de Simón en su histórico molino, el queso, el aceite, las cochuras, las conservas de caza y, cómo no, el azafrán, aumentan las posibilidades turísticas de La Solana. El potencial está ahí. Se trata de sacarle jugo.

Ni una sola reclamación

La oferta de bares y restaurantes en La Solana es amplia y variada, donde los visitantes pueden encontrar de todo: comida a la carta, menú diario, tapeo, así como alojamientos de todo tipo que pasa por los hoteles, hostales y casas rurales. Un dato relevante es que el servicio que se da en todos los establecimientos de la localidad es bueno y de calidad, según demuestra el informe de la Oficina Municipal de Información al Consumidor (OMIC), que desvela que nunca, ningún cliente, turista o visitante, ha planteado ninguna consulta, queja o reclamación. Un hecho que indica el alto nivel general de los profesionales de hostelería y servicios relacionados con el turismo en La Solana.



GAFAS DE MARCA

DESDE SON ANTIRREFLEJANTE

* Montura Roberto Torretta, Forecast, Scalpers o Lodi con lentes monofocales 1.5 con antirreflejantes . Esf. *4 Cil. *2. Promoción válida hasta el 31/12/2018. No acumulables a otras ofertas. TORRETTA

LODI







Toledo, 9 Manzanares - Tel. 926 61 03 49

Encomienda, 2 La Solana - Tel. 926 64 85 12



Con la tradición por bandera



▲ Momento singular del izado de bandera

l grupo 'Los Puntos' hizo un perfecto retrato de las ferias de los pueblos en su canción 'La Feria', de 1975. Ha pasado el tiempo, ya no vienen las majorettes, no se sube la cucaña ni viene el Teatro Xucar. Pero se mantienen los cabezudos.

la banda abriendo camino o el corte de la cinta entre una muchedumbre que sigue llenando a rebosar el recorrido. Es la feria, que sigue teniendo en la inauguración un halo de magia perenne. Y en ese acervo se encuentra el izado de la bandera de La Solana, tradición inmemorial que distingue a nuestra feria. El pasado 24 de julio volvió a reeditarse ese momento, tan solanero. El alcalde subió la enseña en compañía del general de brigada Manuel Cesáreo López Perales, pregonero de este año.



▲ El pregonero exhibe su placa de reconocimiento

Un pregón desde el corazón

olo hay una manera de dirigirme a vosotros, y es hablando desde el corazón". Así es como Manuel Cesáreo López Perales, general de brigada y director del hospital militar 'Gómez Ulla', inició el pregón de la Feria y Fiestas de Santiago y Santa Ana. Solanero de corazón, el pregonero abrió la ventana de su pasado para construir un relato pleno de recuerdos, lugares, ambientes y nombres. Un pregón preñado de datos que exhiben una memoria fotográfica. No había mejor momento ni lugar para demostrar que lleva La Solana en su mente y en su corazón.

La plaza, a vista de trazo

na de las actividades más llamativas de la pasada feria fue el VI Concurso de Pintura Rápida. Mucho talento se pudo ver entre los 19 pintores que se citaron para plasmar lienzos a vuela pluma en diferentes enclaves de la ciudad. Hubo cantidad y calidad. Finalmente, el primer premio de la categoría general (800 euros y diploma) se lo llevó Blas Tomás Ibáñez, de Valencia, con un precioso cuadro que plasma el bullicio de la Plaza Mayor en un día de terrazas veraniegas.



▲ Lienzo ganador



'La mochila sigue ahí'

AURELIO MAROTO V

las 12 en punto del miércoles 25 de julio comenzó la misa solemne a Santiago en Santa Catalina. No cabía un alfiler. El Apóstol junto al altar mayor, profusión de estandartes y banderolas santiaguistas, las autoridades en primera fila, y también los medios de comunicación. Escenario ideal. El párroco, Benjamín Rey, no dejó escapar la ocasión para recordar que 'la mochila sigue ahí'. Una mochila que tiene nombre: 356.516 euros, de los cuales 290.573 del tejado y 73.943 del retablo. Es lo que debe la parroquia, flamante y brillante por dentro y por fuera. Esa deuda hay que pagarla y el párroco fue claro: "Apelo a vuestra responsabilidad".



▲ Francisca Mª Serrano hizo la exaltación al Apóstol

Pidió el apoyo de todos para algo que es de todos. Instituciones, asociaciones religiosas y ciudadanía. Veremos cuáles son los números, y los ánimos, en la misa de 2019.

La Hermandad de Santiago se volcó en los actos del patrón, con el

triduo previo y la misa y procesión. La Solana exhibió su alma santiaguista. La imagen portó el distintivo de Caballero a Título Póstumo para el recordado Francisco Jiménez, uno de los fundadores de la Hermandad.

Concursos agrícolas, un clásico de la feria



A Ganadores de los concursos agrícolas

Paulino Sánchez V

ás difícil sería la organización de la feria sin la ayuda de las asociaciones. Hay varias que se implican directamente en el montaje de los festejos, por ejemplo la Hermandad de San Isidro Labrador. Sus directivos se encargan de preparar los llamados 'Concursos Agrícolas', cuya antigüedad se remonta ya al año 1993. La presente edición se celebró la mañana del jueves 26 de julio, día de Santa Ana, y contó con tres modalidades, las dos primeras de carácter regional. Primero la arada, celebrada en el paraje de "Las Olivillas", que reunió a 18 participantes. Después se celebró la maniobra de tractor con remolque, que contó con 16 inscritos. Y finalmente tuvo lugar la prueba de tirada de obstáculos, sólo local, con 11 concursantes.



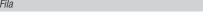
AURELIO MAROTO V

na feria sin música es un jardín sin flores. Pues bien, el Área de Festejos programó hasta 16 actividades distintas durante las pasadas Feria y Fiestas de Santiago y Santa Ana que tenían fondo musical, la mayor parte de ellas bajo la carpa abierta de la Plaza Mayor.

Los conciertos más rutilantes se celebraron el jueves 26, día de Santa Ana, y el sábado 28. El éxito del tributo a Mecano del año pasado animó a contratar otro tributo, esta vez dedicado a otro mítico grupo de los 80 y 90: 'El Último de la Fila, a cargo de la banda 'Manolo, El Burro y compañía. Después llegó la actuación de 'Labandón y su Bandón', grupo encabezado por el hijo de 'El Arrebato'.

Pero también hubo folklore, con el XX-VIII Festival Nacional, que reunió a la Asociación 'El Bombo' de Tomelloso, al grupo 'La Morenica' de Murcia, y a los anfitriones 'Rosa del Azafrán' y 'Centro de Mayores'. Tampoco faltaron a su cita anual 'Salsa Flamenca', 'Los Vecinos e Isi Ortíz, el Centro de Mayores o el Dúo Canticol. Además, hubo orquestas las noches del viernes 27 y sábado 28, la gala de La Huella de tu Voz, un recital flamenco, una fiesta karaoke, el trío Cristal, la charanga 'La Asamblea de Majaras' o la tradicional revista de variedades. Y, cómo no, la banda de San Sebastián con su diana floreada la mañana de Santiago.







A ritmo de plaza



▲ Fiesta de la espuma



Motos clásicas en la plaza

e las 35 actividades incluidas en el programa oficial de festejos, al menos 24 tuvieron protagonismo directo en la Plaza Mayor. Un ejemplo diáfano de hasta qué punto la concejalía de Festejos confía en este enclave como punto neurálgico para desarrollar buena parte de nuestra feria.

En esa vorágine de actos cobra especial relieve el sector infantil, que arrastra por sí solo al adulto, haciendo revivir el ambiente de plaza también durante el mediodía. Desde el jueves día 26 hubo castillos hinchables y acuáticos durante las mañanas. Además, el baile del vermut llegó acompañado de karaoke y fiesta de la espuma. La sensación general es que hubo un poco menos ambiente que el año pasado, excepto el viernes. "Lo he visto un poco más flojo, menos el viernes, que no sé de dónde salía tanto muchacho", nos decía el responsable de los hinchables.

Un cocodrilo mayor de edad

l trenecillo amarillo 'Cocodrilo Park' es parte del paisaje en Santiago y Santa Ana. Los niños lo buscan ┙en las mañanas de feria en la plaza. El popular Isidro Araque 'Pinteras' conduce una atracción que nació para un mini parque infantil que finalmente no cuajó. Por eso decidió darle uso en las ferias. Ya es mayor de edad, puesto que desde hace dieciocho años recorre la provincia y la región, además de ciudades como Cáceres o Navalmoral. Y por supuesto, La Solana. La ruta sale de la plaza, baja hasta la gasolinera de Carmelín, sube por la calle Carrera hasta el mercado y regresa a la plaza. "Cuando hay cosas para los niños, vienen los niños y vienen los padres", recordaba Pinteras.



▲ El tren de Pinteras

Volcados con el tejado de la ermita

GABRIEL JAIME V

istórica recaudación en las fiestas del barrio de El Santo 2018. La hermandad de San Sebastián, organizadora de los actos, recogió un total de 12.041 euros, es decir, 2.584 euros más que el año anterior. La verbena popular se prolongó durante tres días consecutivos con el apoyo y colaboración de los vecinos del barrio, de algunas asociaciones y del pueblo en general.

Las razones del éxito pueden encontrarse en dos vertientes, ambas paralelas. Por un lado, el trabajo de la hermandad en su intento de presentar nuevas y atractivas propuestas. Por otro, la concienciación de la ciudadanía, sabedora de que el tejado de la ermita necesita ser rehabilitado y hacen falta recursos económicos. Todo suma a la hora de explicar el

porqué de tal respuesta en las fiestas santeñas de agosto. El presidente, Manuel Delgado, confirmó que todo el dinero recaudado irá a parar a la 'hucha del tejado', cuyo proyecto ya está siendo redactado.

Migas solidarias

Una de las actividades más llamativas de este año fueron las migas solidarias. Una sartén gigante fue cocinada para todos los comensales que quisieran degustar un rico plato de migas y, de paso, colaborar con un donativo económico. Se prepararon un total de 130 panes, lo que dio para más de quinientas raciones. La gente se amontonó en busca de su plato, haciendo de la improvisada comida un éxito total.



El Parterre y su cita de agosto

a procesión con la imagen de Santa María Madre de la Iglesia por las calles adyacentes al templo cerró las fiestas del popular barrio del Parterre, después de tres días de triduo en honor a la titular. Los actos, que fueron exclusivamente religiosos, contaron con una importante participación. El día grande de las fiestas, miércoles 15 de agosto, comenzó con la misa matinal. Era la tercera jornada del triduo tras las celebradas con anterioridad el lunes y el martes. Después de la eucaristía, comenzó el besamanos y el ofrecimiento a Santa María, recibiendo muchas ofrendas en metálico por parte de los devotos. La venta de dulces elaborados por las propias vecinas del barrio también fueron un reclamo y mejor fuente de ingresos. La procesión puso el punto y final a las fiestas.



▲ Colas de gente en la ofrenda de Santa María



Aspecto de la calle en la misa al aire libre

El Cristo del Amor 'endulza' agosto

a última fiesta de barrio del verano rinde culto al Cristo del Amor, y lo hace a ritmo de dulces. La cofradía de la Vera Cruz y Virgen de la Esperanza se afana en preparar nuégados, flores y otras piezas típicas que después vende a los vecinos y solaneros en general. Una práctica que resulta útil y atractiva por-

que se vende absolutamente todo. No en vano, la recaudación de esta edición dejó 10.935 euros en las arcas de la cofradía, lo que supone una subida de 1.029 euros respecto al año pasado. Una cantidad que satisface totalmente a la junta directiva después de una semana de trabajo duro en la elaboración de las cochuras.

Vecinos de la barriada y solaneros en general se volcaron en la celebración de este XXVIII Ofrecimiento, cuyos actos centrales tuvieron lugar el domingo 26 de agosto. Por la mañana se ofició la misa al aire libre en la calle Antonio Maura y por la noche la procesión por las calles del entorno.

Jueves Santo sin la Banda de Jesús Rescatado

₹n los corrillos cofrades de La Solana se ha hablado mucho ✓ este verano sobre la decisión de la Banda de Jesús Rescatado de no salir en la procesión de la Vera Cruz del próximo Jueves Santo. Han decidido aceptar un contrato en Morón de la Frontera (Sevilla) para acompañar a otra hermandad. El presidente, Alfonso Palacios, asegura que no obedece a razones económicas. O no del todo. Según declaró, los motivos son sencillos: "Llevamos varios años recibiendo ofertas y hemos decidido dar el salto a una hermandad mayor", explicó Alfonso Palacios, presidente de la banda. Insistió en que el dinero no es la razón, a pesar de que la oferta económica casi cuadriplica la de aquí. "Si hubiera sido por dinero hace tiempo que lo hubiéramos hecho porque las ofertas están llegando desde hace años". Puede más el hecho de vivir nuevas experiencias. "Es la satisfacción de estar en una Se-

mana Santa de tanto prestigio y llevar el nombre de La Solana tan lejos".

La Vera Cruz admite que ha sido un jarro de agua fría y que "en un primer momento no cayó bien", declara la presidenta, Miguela Martínez. No sólo por prescindir de una banda de su nivel y

además solanera, sino por la dificultad añadida de encontrar un sustituto digno en una noche tan marcada, cosa que finalmente han solucionado. Pero, dicho esto, entienden que la Banda de Jesús es soberana para decidir dónde quieren actual y que deseen crecer.



▲ Banda de Jesús el último Jueves Santo



▲ San Bartolo llenó la plaza de gente

bar en bar

La Asociación de Empresarios Hosteleros organizó con éxito San Bartolo y anuncia próximas iniciativas

ares, qué lugares... que decía la canción. Tan gratos para conversar... Gabinete Caligari retrató a la perfección las posibilidades (amorosas) de los bares, ese espacio público donde tantas veces hemos arreglado el mundo, a menudo con una copa de más. En La Solana, como en tantos sitios, los bares pertenecen al paisaje urbano. Y en la plaza más. La Asociación de Empresarios Hosteleros, recién creada, quiere que sus locales sigan vivos y se afana con nuevas ideas. Por ejemplo, San Bartolo. El patrón de los bares, uno de los muchos santos utilizados para vender más, llegó el pasado 25 de agosto tras alguna tentativa anterior, más o menos aislada. Esta vez con la unión de once establecimientos hosteleros, casi todos en el entorno de la Plaza Mayor.

El calor apretaba (nada extraño un 25 de agosto a mediodía) pero los soportales de la plaza se llenaron. La publicidad había hecho efecto y la gente tenía curiosidad. Cada bar había cocinado algo especial. Se veían sartenes de paella, caldereta, fideuá, pisto con carne o migas gañanas. Los platos salían como rosquillas. De pronto, no quedaba ni papa. Y entre medias, una bulliciosa charanga, llamada 'Los Solfamidas', animaba el ambiente moviéndose de un bar a otro.

El doble que un sábado normal

"Hay el doble de gente que un sábado normal", declaraba a GACETA Gabriel Onsurbe, veterano hostelero de la plaza y directivo de la asociación. "Yo estoy contento, hablo por mí, pero los portales de la plaza no se ven así los sábados a mediodía" -insistía-. El presidente, Jofre Galindo, acompañaba a la charanga en su viacrucis barero. También estaba satisfecho. "Creo que ha sido una buena idea, hay que hacer cosas para revitalizar el sector, para eso hemos hecho la asociación".

El éxito indiscutible de la iniciativa invita a repetir. Según Gabriel Onsurbe, "el año que viene intentaremos organizarlo todavía mejor, con algún mago, algún castillo hinchable para los niños, alguna carpa que de sombra, lo que sea con tal de que la gente salga en un día así".

Una hostelería más atractiva

La joven Asociación de Empresarios Hosteleros de La Solana tiene ganas de hacer cosas y no faltan ideas. El presidente, Jofre Galindo, tiene claro que no se han constituido para estar de brazos cruzados. San Bartolo es un ejemplo, pero ya piensan en futuras acciones que quieren llevar a cabo, entre ellas la Ruta de la Tapa o viajes a distintas bodegas,



▲ Charanga que animó la fiesta de los bares

"con la finalidad de hacer más atractivo el mundo de la hostelería en nuestro municipio". Una de las actividades más cercanas, y donde la Asociación quiere estar presente, es en el Festival de Cine y Vino, previsto para diciembre. También tienen previsto hacer visitas a bodegas y otra serie de eventos destinados a mejorar la calidad del servicio.

Pero, igual que no falta entusiasmo, sí falta conciencia corporativa. Apenas hay una quincena de socios adheridos, una mínima parte de todos los establecimien-

Locales participantes en San Bartolo-2018

Barkillero 2.0

La Casota Gourmet

Akí me kedo

Bar Rafa

El Rincón del Cine

Bar Alfonso

El Irlandés

Bar Chema

La Taberna de Pedrolas

Gastrobar Chiqui

Totem Chill Out



▲ Jofre Galindo prepara una paella

tos hosteleros de La Solana, que se acercan al centenar. Galindo insiste en hacer un llamamiento a todo el gremio para que se integre en la asociación. "Aquí estamos para apoyarnos unos a otros y que nuestros negocios mejoren". Lógicamente, el hecho de tener más socios aumentará la aportación de nuevas ideas.

Más de una vez hemos hablado de la secular competencia entre los hosteleros de La Solana, no siempre sana. La "guerra" de las terrazas o el empecinamiento de algunos en temas como la Ley del Tabaco, son ejemplos de la falta de consenso y de que cada uno hace la guerra por su cuenta. La nueva asociación ha venido para, entre otras cosas, intentar corregir y encauzar estos y otros desequilibrios, y servir como interlocutor ante el Ayuntamiento. Que lo consiga o no, está por ver.



Juegos populares, más mujeres que hombres



▲ Ganadores en el Centro de Mayores

GABRIEL JAIME V

a inclusión de la mujer en la vida pública también rompe barreras en el Centro de Mayores. Por primera vez, la participación femenina fue superior a la masculina en los Campeonatos de Juegos Tradicionales celebrados este verano. Un total de 63 usuarios se inscribieron, de los cuales 34 mujeres y 29 hombres. Las disciplinas propuestas distinguían dos modalidades. Por un lado, cartas, con juegos de tute, cinquillo y calandrán, por otro lado, habilidades, con petanca, bolas locas, galleta y rana.

AMFAR anuncia un curso cargado de actividad

GABRIEL JAIME V

MFAR-La Solana celebró un animado día de convivencia en el campo. Una treintena de afiliadas, algunas acompañadas de sus cónyuges, se citaron en la finca Las Monjas, en Villarta, durante una jornada gastronómico-festiva en plena naturaleza. Una actividad que sirvió de esparcimiento para las socias y para que se conozcan mejor entre ellas, según aseguró la presidenta de AMFAR en La Solana, María Luisa Jarava, quien avanzó una próxima temporada cargada de propuestas, donde la formación tendrá un lugar destacado, junto a otras actividades culturales y algunos viajes.



Afiliadas de Amfar durante la comida

Más gente que nunca



▲ Lobilleros en la fiesta de este año

JAVIER RUÍZ V

El Lobillo redobla su apuesta por la fiesta agosteña, que en los últimos años se ha consolidado. En esta ocasión se celebró el sábado 11 de agosto en un ambiente de alegría y sana convivencia. Una de las promotoras, Prado

Mateos-Aparicio, afirmó a GACETA que se superaron las mejores expectativas. "La satisfacción es completa, ha venido más gente que nunca". Era la novena edición de una verbena popular cuyos gastos se sufragan con los bingos que se organizan, aunque la gran novedad fue un cierre fin de fiesta con fuegos artificiales.

Zumbando 1.535 euros contra el cáncer

GABRIEL JAIME V

a III Máster Class de Zumba a beneficio de la AECC recaudó 1.535 euros y reunió a gente de todas las edades en el bulevar del Parque Municipal el pasado 5 de agosto. La actividad, organizada por Sala de Baile Nuevo Ritmo, volvió a ser un éxito de participación y de colaboración ciudadana.



Master class de zumba solidaria

Nuevos premios para la cooperativa Santa Catalina



A Pedro José Martín-Zarco recibió el premio

os vinos 'Los Galanes' y 'Campechano' de la cooperativa Santa Catalina cosecharon sendas medallas de plata en la sexta edición del concurso 'Airén por el Mundo 2018'. Dos nuevos reconocimientos que avalan la labor desarrollada por la entidad solanera y un nuevo espaldarazo para la comercialización de estos caldos, según ha reconocido el presidente, Pedro José Martín-Zarco. Desde la cooperativa están muy contentos con el resultado final de estos vinos y el presidente cree que no serán los últimos.



La OMIC en verano

▲ El técnico de la OMIC, Antonio García-Catalán, en pleno trabajo

o hay mucha variación en las consultas que recibe la OMIC en verano respecto al resto del año, aunque sí se observa algún repunte en temas vacacionales. Este verano se ha tramitado alguna que otra reclamación relacionada con las huelgas de líneas aéreas o los bonos de hoteles por adelantado. De todas formas, la mayor parte de las quejas, también en verano, siguen siendo sobre bancos y factura de la luz. Telefonía y vivienda, a continuación.

Viajes para singles, la nueva moda



Javier Ruíz V

na de las nuevas formas de viajar de los solaneros en modo 'single'. Personas que viajan solas, cada vez más de moda y con una oferta de destinos creciente. Hay numerosos cruceros para singles y hoteles especiales que dan la opción de integrarlos en grupos de las mismas características si así se desea, o bien de forma individual.

Por lo demás, la costa sigue siendo el destino favorito de los solaneros en verano. Todo el litoral mediterráneo, sobre todo desde Castellón hasta Huelva. Según María José Díaz-Cano, agente de viajes, Benidorm es la estrella desde hace mucho, aunque gana enteros la Costa del Sol, con enclaves como Torremolinos. Los viajes de verano son casi siempre familiares, con niños, pero las escapadas con amigos y en grupo también crecen, a ser posible en hoteles con todo incluido, o apartamentos. En cuanto a viajes de novios, los cruceros son el viaje estrella, junto con El Caribe. Por cierto, María José Díaz-Cano afirma que se nota la recuperación tras varios años de frenazo. "Los solaneros vuelven a salir con más frecuencia, sobre todo en los meses estivales".

Cuidar nuestras mascotas

os solaneros están cada día más concienciados con el cuidado de sus mascotas, a pesar de que todavía hay mucha ignorancia sobre legislación, pues cada especie tiene una normativa. El veterinario Rafael Pérez Corrales está inmerso en una nueva campaña oficial de vacunación antirrábica y recuerda la obligatoriedad de implantar microchips a perros, gatos, hurones y caballos. "Hay enfermedades que se pueden transmitir a personas, por eso la importancia de la prevención y la responsabilidad", argumenta.



18

Hasta siempre a Hamdi y Alí



Niños saharauis en la despedida

JAVIER RUÍZ V

amdi y Alí tienen sólo 10 años. Son dos niños saharauis que durante todo el verano han vivido en el llamado 'Primer Mundo' gracias a dos familias de acogida. Han disfrutado del programa 'Vacaciones en Paz', solidario y generoso. Nemesio de Lara y Sergio García-Navas representaron a las familias en la despedida oficial, donde el alcalde agradeció su compromiso con esta noble causa.



Objetivo: acercarse a los 40 millones de kilos

a vendimia-2018 será buena en cantidad y calidad, según todas las previsiones. Bajo esa premisa, la cooperativa Santa Catalina espera una campaña a pleno rendimiento en su bodega. El presidente, Pedro José Martín-Zarco, confía en superar los 35 millones de kilos de molturación y acercarse a los 40 millones. "Veo la confianza del socio y creo que apuestan claramente por su cooperativa", declaró tras la última asamblea, que aprobó las normas de cosecha.



CLÍNICA VETERINARIA LA SOLANA



TIf.: 926 63 44 91 - Móvil: 629 253 051 e-mail: rpcsolvet@gmail.com - C/ Río Guadiana, IO - I3240 La Solana (C. Real)

Visitas a domicilio
 Medicina Interna
 Gestión de núcleos zoológicos
 Hospitalzación
 Cirugía general
 Higiene bucodental:
 Ultrasonidos
 Analíticas
 Oxigenoterapia
 Diagnóstico por imagen:
 Ecografía y Rayos X

www.veterinarialasolana.com

La Policía Local acelera su proceso de renovación



A Nuevos policías tras su toma de posesión

AURELIO MAROTO V

a Policía Local contará con dos nuevos efectivos el próximo año, gracias a la convocatoria pública de sendas nuevas plazas. Se unirán así a los cuatro efectivos que se incorporaron el pasado mes de julio, respondiendo al esfuerzo que el Ayuntamiento está haciendo ante la necesidad de recrecer y rejuvenecer la plantilla, diezmada en los últimos años por razones de edad y también por traslados. No en vano, la Policía Local ha sido uno de los puntos calientes a nivel mu-

nicipal en esta legislatura, que tuvo su punto álgido cuando dejaron de cubrirse algunos turnos a partir del verano de 2017. Los agentes rechazaron trabajar mediante horas extraordinarias, cosa que ahora sí aceptan. Por esa razón se pueden cubrir las 24 horas todos los días del año, ya que el número de efectivos disponibles para turnos se eleva a sólo 13, doce policías y un oficial.

En labores administrativas trabajan otros 5 policías, en régimen de segunda actividad por edad. Hay 3 policías más que continúan trabajando como funcionarios municipales, pero ya sin uniforme.

Los dos aspirantes que superen la próxima oposición ingresarán en la academia en enero. Una vez concluida su formación se incorporarán definitivamente a la Policía Local de La Solana, no antes de julio de 2019. Entre tanto, la plantilla se mantendrá con 13 agentes en turnos, además del subinspector-jefe y los 5 en segunda actividad. Pero no se descarta que algún policía de los turnos se marche a otro municipio si consigue el traslado, bien por concurso o por oposición directa.

El archivo del Legado Bustillo, a buen recaudo

GABRIEL JAIME V

iles de documentos del Legado Bustillo, muchos de gran antigüedad y enorme valor histórico, han sido digitalizados gracias a un curso específico patrocinado por la Obra Social de Caixabank, que ha destinado casi 30.000 euros en dos fases durante nueve meses. La singularidad es que han sido jóvenes con algún tipo de discapacidad intelectual quienes han completado el curso y han concluido este importante trabajo de recopilación y adaptación a plataforma digital. Todo un ejemplo de integración



▲ Clausura curso digitalización documentos



Luz verde a la 'Mesa 430'

Reivindica un carril lento y mejores accesos al Polígono Industrial

GABRIEL JAIME V

El consenso municipal es total y la Corporación tiene claro que se trata de una obra necesaria. Por eso, el último pleno aprobó la creación de una plataforma para reivindicar la construcción de un carril de vehículos lentos en la carretera N-430 y mejores accesos al Polígono Industrial. A propuesta de Izquier-

da Unida, y con el beneplácito del resto de formaciones políticas, se va a crear la llamada 'Mesa 430'. Un nuevo foro que incluirá a entidades sociales, económicas y políticas para la promoción del ansiado carril de vehículos lentos en la N-430 a su paso por La Solana y también los accesos al Parque Empresarial.

El portavoz de IU, Bernardo Peinado, argumentó que los solaneros se juegan

mucho. Espera la implicación de la toda la sociedad para hacer una presión mayor. El Partido Popular no vio con malos ojos la idea, pero quieren saber cómo se va a hacer, pidiendo la elaboración de unas bases. El alcalde dijo que estas reivindicaciones son el gran estrangulamiento de La Solana en la actualidad y que espera que se sume toda la sociedad civil organizada.

Los trabajadores de la EMG, al Ayuntamiento

os trabajadores de la extinta Empresa Municipal de Gestión ♣han pasado a formar parte de la plantilla municipal del Ayuntamiento desde el 1 de agosto, manteniendo todos sus derechos. Así lo acordaron los tres grupos políticos en el pleno de julio, de modo que los servicios del CAI 'Hermanas Barrera' y de los comedores escolares tendrán una gestión directa. De paso, el pleno también aprobó por unanimidad un seguimiento periódico de la gestión de los servicios municipales privatizados o indirectos. IU presentó la propuesta para que se informe sobre cada servicio de forma temporal. La portavoz popular, Ana



▲ CAI 'Hermanas Barrera'

Belén Reinoso, apoyó la moción argumentando que hay cosas mejorables y

que los grupos deben estar informados. El alcalde también apoyó la iniciativa.

'Es un buen momento para hacerse médico militar'

Manuel Cesáreo López Perales, un general solanero al frente del Hospital Central de la Defensa 'Gómez Ulla'



▲ Manuel López Perales junto al alcalde el día del pregón de feria

AURELIO MAROTO ▼

o faltó quien le esperaba ataviado con uniforme militar, luciendo su flamante divisa de bastón sobre sable. Pero no, eligió un traje oscuro con corbata lima pálido. Sobriedad castrense, quizás. A las 9 en punto del 24 de julio sonaron los tambores de la Agrupación Musical de San Sebastián. La feria arrancaba con el colorista desfile inaugural y un general de Ejército iba en cabeza, junto al alcalde, Luis Díaz-Cacho, que le permitió compartir el izado de bandera. No dejaba de sonreír, se le notaba cómodo. En un bolsillo guarda-

ba, escrito, el pregón oficial de Santiago y Santa Ana-2018. Iba a ser el primer militar en ocupar esa tribuna, en la que tantos solaneros ilustres han desnudado sus sentimientos de patria chica.

GACETA ha querido conocer un poco más sobre el jefe de la BRISAN (Brigada Sanitaria) y director médico del Hospital Central de la Defensa 'Gómez Ulla', general de brigada Manuel Cesáreo López Perales. Pregonero de la pasada feria. Especialista en cirugía torácica, doctor en medicina y solanero de corazón, Manuel Cesáreo López, 'Manolo' para el común de sus conocidos, guarda La Solana en su mente. Especialmente La Solana

de los 60, de los 70... Llegó siendo niño desde su Tomelloso natal por el traslado profesional de su padre, Manolo el del juzgado. "Era un día de feria y hacía un calor tremendo, siempre lo recordaré". Menciona la escuela de don Agustín, donde conoció a Ramón Navarro, Manolo Gertrudix, Juan Miguel Torres, Andrés Sevilla "y otros muchos compañeros con los que jugaba al cabo guardia, al pañuelo, al burro...". Tampoco olvida la escuela de don Alfredo, o la de don Francisco [Ortega] Puga, "excelente maestro que nos obligaba a leer a diario un capítulo del Quijote ¡bendita obligación!". Luego llegó el instituto, "con don

Diego explicando geografía, don Severino ciencias naturales y el más simpático de todos, don Isaías dando religión".

La influencia de Manuel Díaz Sirgo

Años en los que forjó su vocación médica. "Nunca pensé en hacer otra cosa" –afirma-. Y una de las personas que más influyó fue Manuel Díaz Sirgo, recordado médico de familia que también fue alcalde entre agosto de 1965 y marzo de 1968. Recuerda su aspecto imponente y modales exquisitos, "hasta que indicaba unas inyecciones que ponía Pedro el practicante y ya me gustaba menos", bromea.

Militar por casualidad

Manuel Cesáreo López siente un gran orgullo militar y luce con honra su ascenso al generalato, pero admite que su acceso a la milicia profesional tuvo una génesis fortuita. Un convenio en la Complutense permitía a los alumnos formarse en el hospital militar 'Gómez Ulla'. "Me apunté y descubrí un universo nuevo".

Aunque siempre quiso ser médico de pueblo, como su admirado don Manuel, al aprobar las oposiciones de sanidad militar a la primera, con sólo 22 años, su rumbo dio un giro. "Casi sin darme cuenta estaba en la academia de Zaragoza y era teniente médico". Con 25 años ya era médico-jefe de la academia de suboficiales del Talarn (Lérida).

Cirujano torácico

Siempre mantuvo una predilección por el mundo de la cirugía, de modo que se unió a un grupo de cirujanos que hacían trasplantes de pulmón en animales. Ya no abandonó su formación paralela en lo que él llama "apasionante mundo de la cirugía". No olvida su destino en el Regimiento de Infanteria 'Flandes 30', en Vitoria, donde coincidió con muchos soldados de La Solana. "que pasaban a ser los enchufados del teniente médico" -bromea de nuevo-. Finalmente, aprobó unas oposiciones para acceder a la especialidad de Cirugía Torácica. Cinco años de estudio, de trabajo intenso y un año de residencia en el hospital '12 de Octubre'.

En el 'Gómez Ulla' ha sido médico residente, jefe de residentes, vocal de sesiones clínicas, adjunto, jefe de sección... Hasta que recibió un encargo importante cuando trabajaba a plena satisfacción:

la jefatura del servicio de urgencias. "Acepté por disciplina y a regañadientes" -reconoce-. Le tocó lidiar con cambios estructurales, estatutos de los médicos laborales, informatización del hospital. Todo, en un contexto de crisis de vocaciones militares. "No había día bueno". Pero también encontró el impagable apoyo de mucha gente, lo que él llama "generosa e infinita colaboración de médicos, enfermeras, auxiliares, técnicos de rayos, celadores...". Un equipo de 120 profesionales capaz de atender a 75.000 pacientes anuales. Ya con el empleo de coronel, le buscaron para dirigir el hospital militar de campaña.

Después aceptó el mando de la Brigada de Sanidad, unidad muy compleja con 4 agrupaciones, 400 vehículos tácticos y 600 soldados. Y cuando ya tenía el trabajo organizado y cuajado, recibió una llamada de la ministra de Defensa para ofrecerle la dirección Hospital

'Gómez Ulla', cargo que ocupa en la actualidad, ya con el empleo de general de brigada.

Respeto y vértigo

El Hospital Central de la Defensa lleva el nombre del laureado cirujano militar. Mariano Gómez Ulla (1877-1945), y desde el año 2007 también es de uso civil y destaca por su unidad especializada en enfermedades infecciosas. Dentro trabajan 2.000 profesionales civiles y 200 militares, además de estudiantes de medicina y residentes. "Produce un enorme respeto y algo de vértigo dirigir a tanta gente, pero son muy buenos profesionales", afirma. Es un trabajo que exige preparación, pero sobre todo mucha pedagogía. "Si acompañas cada orden de una justificación se entienden las cosas mejor". "Cuando se impulsa a los servicios para que el fin último sea la excelencia en la atención al paciente es difícil confundirse".

Una profesión apasionante

La sanidad militar española está repleta de episodios heroicos, que a menudo pasaron, y pasan, desapercibidos. No sólo en atención médica y rescate de vidas, sino también en materia de avances científicos de relieve. Según el general López Perales, la misión fundamental de la sanidad militar actual es disponer de médicos, enfermeros y personal sanitario que permitan la proyección sanitaria hacia las operaciones de paz.



▲ El general López Perales en unas maniobras con la BRISAN

"Se puede comprobar a diario en las bases españolas de países como Irak, Afganistán, Líbano o Letonia. También en los buques de la Armada en el Mediterráneo y en el Océano Índico hay equipos quirúrgicos preparados en el 'Gómez Ulla', capaces de realizar intervenciones quirúrgicas en ambientes hostiles, incluso bajo el fuego".

Considera que su profesión tiene un enorme poso de nobleza y que ser médico militar es un privilegio y una gran suerte a la vez. "Es un buen momento para que un joven estudiante se haga médico militar". "Encontrará soluciones a todos los problemas, tropezará con gente excepcional y tendrá una carrera profesional excelente en la medicina y en el ejercicio del mando de unidades sanitarias".

Todavía en plenitud de facultades mentales y también físicas (sale a trotar a menudo), el general López Perales ha logrado alcanzar las máximas cotas en su vocación profesional. No cesa de citar a su mujer, Paloma, y a sus hijos, como estimulantes de sus sueños. Consciente de que, por edad, no tardará mucho en devolverles el tiempo que les ha 'robado', no duda en animar a los jóvenes solaneros a decidirse por la rama médica en la milicia. "Que no tengan miedo, el techo lo pondrán ellos mismos".

Gaceta de La Solana _______ 23

IU critica la 'parálisis del equipo de gobierno'

I portavoz municipal de IU, Bernardo Peinado, se desplazó al parque empresarial para denunciar lo que considera inacción del equipo de gobierno, y cree que el mejor ejemplo es el área industrial. Una actitud –señala- que contrasta con el trabajo de IU en la oposición con sólo tres ediles. "Llevamos un año solucionando problemas de los solaneros ante la parálisis del equipo de gobierno". Dice estar muy satisfecho de lo conseguido, por ejemplo "el mantenimiento de los servicios de la Empresa Municipal de Gestión, un monstruo creado para ocultar información". IU cree necesario estudiar también la gestión directa de otros servicios privatizados.

Paro y despoblación

Por su parte, la concejala María Pérez ha advertido sobre la situación de paro y demografía. En rueda de prensa aseguró que le Junta ha incluido a La Solana en su de-



▲ Bernardo Peinado en el parque empresarial

creto de zonas prioritarias "porque tiene al menos un 22 por ciento de paro y una despoblación importante en los últimos 5 años".

Ciudadanos pregunta sobre asuntos locales



▲ C's durante su encuesta callejera

a Agrupación Local de Ciudadanos instaló en vísperas de la pasada feria una carpa en la Plaza Mayor para saber qué opina la población sobre diversos aspectos generales de La Solana. Una veintena de afiliados realizaron encuestas anónimas que posteriormente analizarán para estudiar posibles soluciones, manifestó la coordinadora local, Elena Jaime. "Es una forma de darse a conocer, llegar a la gente y observar qué piensan los solaneros sobre algunas cuestiones como los servicios, las infraestructuras y todo aquello que se pueda mejorar", recalcó.

'Una feria variada y de calidad'

a valoración política del concejal de Festejos sobre la pasada feria ha sido "muy satisfactoria". Luis Romero de Ávila ha salido al paso de algunas críticas destacando la calidad y variedad de todos los actos, así como el buen desarrollo general de los festejos, incluida la seguridad. "Miles de personas pasaron por La Solana durante estos días para disfrutar de los espectáculos organizados". Enfatizó su agradecimiento a las asociaciones, colectivos, cantantes, orquestas, entidades y peñas, "que muestran una colaboración total con el Ayuntamiento, para hacer posible unas fiestas donde todos los públicos y edades tienen su protagonismo".



▲ Luis Romero de Ávila





NUEVA SALA DE DESPIECE Y MATADERO EN EL POLÍGONO INDUSTRIAL

Avda. Industriales s/n Tfno. 926 63 48 06 LA SOLANA

CARNICERÍAS



Dos grandes sustos

GABRIEL JAIME V

no de los sucesos más llamativos de este verano ocurrió la noche del viernes 10 de agosto. Una niña de dos años resultó herida leve tras caer una rama de un árbol junto a un bar del parque municipal. Momentos antes, algunas personas habían oído un crujido. Por fortuna, la cosa quedó en un gran susto ya que la niña no sufrió daños importantes. El suceso generó un importante debate. El padre de la niña pidió públicamente revisar los árboles y mejorar dotaciones como los columpios o la popular parcilla. Ciudadanos, envió una nota de prensa en parecidos términos. El alcalde lamentó lo sucedido y ha ordenado elaborar un informe técnico.

El otro gran susto ocurrió la tarde del sábado 18 de agosto. Una niña de 2 años sufrió síntomas de ahogamiento en la piscina de un alojamiento rural de la calle Maestre Fernández de Castro. Fue trasladada al Centro de Salud y más tarde al Hospital General de Ciudad Real, donde ingresó en estado crítico. Se vivieron días de enorme tensión, aunque por fortuna la niña mejoró y el viernes 31 de agosto fue dada de alta con un pronóstico muy satisfactorio.



Otros sucesos



no de los accidentes más aparatosos del verano sucedió a las 3 de la mañana del 14 de agosto en la Avda. de la Constitución. Un joven de 19 años sufrió lesiones graves y dos chicas de 20 leves al empotrarse el Ford Focus que conducían contra una farola. La conductora dio negativo (0.0) en la prueba de alcoholemia.

A mediodía del día 13 se producía otro accidente múltiple en la Avda. de la Constitución. El conductor de un todoterreno Land Rover embistió por alcance con un Citroën Shara, y este con una furgoneta Citroën C-15. Una pasajera resultó herida leve. El conductor de la C-15, de 71 años y vecino de La Solana, fue imputado por un delito al conducir sin tener carné.

A las 5 de la madrugada del 25 de agosto un hombre de 33 años, vecino de La Solana, fue imputado por otro delito contra la seguridad del tráfico. La Guardia Civil interceptó su Renault Master en la calle Lanas cuando circulaba a gran velocidad. En la prueba de alcoholemia arrojó 1,10 mg/litro en la primera prueba, y 1:20 en la segunda. El 5 de agosto, la Policía Local detuvo a un hombre de

El 5 de agosto, la Policía Local detuvo a un hombre de 31 años, vecino de Argamasilla, por otro delito contra la seguridad del tráfico tras un accidente en la calle Camino de Toledo. El Hyundai que conducía chocó contra un cercado y arrojó 1,00 ml/l de alcohol.

ENTIERROS

SANTA CATALINA

IULIO

- Día 11, Catalina López-Alcorocho Gómez, de 60 años.
- Día 14, Rafaela Chaparro Lara, de 95 años
- **Día 17**, Abilio Santos-Orejón Pérez, de 86 años
- Día 18, Manuel Reinoso del Olmo, de 66 años
- **Día 18**, Mª Reyes Expósito Gª-Dionisio, de 78 años
- Día 21, Juan Fco. del Olmo R-Ávila, de 90 años.
- Día 26, Lucía Carnal, de 98 años
- **Día 29,** Fermina Díaz Cano Tercero, de 90 años

AGOSTO

- Día 2, Carmen del Olmo Intillaque, de 92 años.
- Día 2, Antonia Parra Gª Dionisio, de 97 años.

SAN JUAN BAUTISTA DE LA CONCEPCIÓN

AGOSTO

- Día 8, Luis Clemente Moreno Antequera, de 98 años.
- Día 10, Alfonso Moreno Gª Uceda, de 85 años.
- **Día 12**, María Gómez-Pimpollo Serrano, de 85 años.
- Día 13, Facunda Gª Catalán Muñoz, de 88 años.

- Día 20, Mª Josefa Salcedo Urtiaga, de 86 años.
- Día 20, Antonio Morales Maroto, de 91 años.
- Día 22, Santiago Guerrero Ruiz, de 87 años.
- Día 22, Manuela López Jaime, de 86 años.
- Día 23, Manuel López G^a Mascaraque, de 87 años.
- Día 30, Juan de Mata Díaz-Cano Moreno, de 85 años.
- Día 31, Antonio Martínez G^a-Valenciano, de 73 años.

SEPTIEMBRE

• Día 2 de septiembre, Alfonsa Muñoz López, de 66 años



VENTA Y EXPOSICIÓN

De sanitarios, grifería, muebles de baño, y accesorios

Instaladores profesionales de:

CALEFACCIÓN Y FONTANERÍA

CLIMATIZACIÓN

AEROTERMIA, GEOTERMIA Y GAS NATURAL

EQUIPOS CONTRAINCENDIOS

PISCINAS

FERRETERÍA INDUSTRIAL

- 🔾 Avda. Constitución, 96 13240 La Solana (C. Real)
- S Tel. / Fax 926 634 670 S Móvil 661 236 161
- ☐ tienda_miguel_gonzalez@hotmail.com







▲ Visita del consejero a la quesería

JAVIER RUIZ V

a conocida firma solanera 'Quesos La Casota' ha sido una de las ■ beneficiarias de las ayudas FO-CAL, destinadas al sector agroalimentario. La empresa ha modernizado sus instalaciones gracias a estas ayudas, obteniendo un 25% de subvención. El consejero de Agricultura, el solanero Francisco Martínez Arroyo, visitó la fábrica el pasado 1 de agosto y comprobó in situ esas mejoras junto al alcalde, Luis Díaz-Cacho, y el fundador y propietario, José Araque. Comprobaron la ampliación realizada en "la primera industria artesanal que elabora queso a partir de leche cruda de la DO Queso Manchego", explicó el propietario. Además, acaba de incluir en sus elaboraciones un queso de leche pasteurizada llamado 'Querta', que hace pocas semanas ganó el Premio Gran Selección de CLM en su categoría.

El consejero puso de manifiesto la importancia del sector agroalimentario como motor de desarrollo de la región, y en este caso concreto como ejemplo de compromiso de toda la cadena alimentaria, ya que el propio queso que se elabora en las instalaciones solaneras llega al consumidor en el restaurante familiar, también reconocido con el distintivo 'Dieta Mediterránea'.

Una treintena de empleos directos

Queros La Casota es una empresa fundada por José Araque Carrascosa el 28 de diciembre de 1990, con la primera fábrica de quesos, que se amplió notablemente en su traslado al Polígono Industrial. Actualmente produce 400.000 kilos de queso anuales. En diciembre de 2013 se amplió el negocio con la apertura de un complejo hostelero en la Plaza Mayor: La Casota Gourmet. A día de hoy, La Casota en su conjunto tiene 29 trabajadores en nómina, más varios empleos indirectos.

Primer restaurante con el sello 'Dieta Mediterránea'

El restaurante 'La Casota Gourmet' es el primero de la provincia que ha recibido el distintivo de la Fundación 'Dieta Mediterránea', un sello que pone de manifiesto que cumple y está comprometido con los valores de la dieta mediterránea. El restaurante exhibirá este logotipo tras la inspección realizada por los técnicos de la Fundación, donde se exigen unos requisitos de calidad mínimos, la forma de tratar los productos y la utilización de los más representativos de la dieta, como el ajo morado, el aceite o los vinos de la DO La Mancha.



▲ El consejero entrega el título 'Dieta Mediterránea'

Agosto, mejor en familia

El Área de Cultura se apunta un éxito con la programación de tres funciones en el patio de la Encomienda



▲ 'La intrigante historia de un escalope'

AURELIO MAROTO ▼

ras la tempestad llega la calma.
Tal vez por eso, tras la feria llega
un importante parón en las actividades a nivel público en La Solana.
Aunque no del todo. Un buen ejemplo

ha sido el denominado 'Agosto en Familia', una suerte de actuaciones al aire libre destinadas al ámbito familiar en su conjunto. El Área de Cultura programó tres funciones los viernes días 10, 17 y 24 de agosto, cuyo objetivo era facilitar una alternativa de ocio diferente.

El lugar elegido fue el coqueto patio empedrado de la Encomienda, marco perfecto por su belleza, aunque con la necesidad de improvisar sillas, cables y equipos de sonido.

El viernes día 10 fue el turno de 'Los tres cerditos', según adaptación de la compañía Okarino Trapisonda, profesionales del títere de guante. El siguiente viernes, 17, el Mago Cristóbal Bi sorprendió con el espectáculo 'La Magia de Cheshire'. Un joven mago que está llevando su arte por todo el territorio español. La tercera y última función se celebró el 24 de agosto a través de la compañía Retablo en el espejo, que representó 'La intrigante desaparición de un escalope'. Una divertida metáfora que encierra una historia de superación personal.

Si nos atenemos a la asistencia de público, con llenos totales en las tres funciones, es evidente que la iniciativa del Área de Cultura resultó completamente satisfactoria. Los niños acudieron en tropel, y donde hay niños hay padres. Fue un 'Agosto en Familia' con todas las letras.



▲ El mago Cristóbal durante su función

Seúl, Barcelona... ¿Tokio?

Se cumplen 30 años del histórico debut de Antonio Serrano en unos Juegos Olímpicos. Paula Sevilla y Hermi Parra sueñan con ser las próximas solaneras en lograrlo



Antonio Serrano, el espejo donde se miran las nuevas perlas del atletismo solanero

AURELIO MAROTO ▼

¡Corres más que Serrano!' ¡Le vas a ganar a Serrano!'. Eran exclamaciones cotidianas de los 80 y los 90 cuando veíamos a un niño corretear como un poseso por la plaza, por el parque, por las eras... Se han cumplido treinta años desde que el mejor deportista solanero de todos los tiempos, nuestro particular Rafa Nadal, fue olímpico en Seúl-88. Una mágica noche en Pontevedra, el 7 de septiembre, acreditó 28.18 en el 10.000, mínima para los JJOO de la capital asiática. Pocos meses antes se había coronado en Bolonia (Italia) como campeón del mundo universitario de cross.

Antonio corrió su prueba olímpica en el mismo estadio olímpico por donde esos días pululaba un tal Carl Lewis o una tal Florence Griffith. Casi nada. La Solana se paralizó para ver a su paisano, para llorar de emoción. No pasó el corte en su serie, muy lenta, parando el crono en 29.01, lejos de sus mejores registros.

Pero nada frenó el orgullo que sentíamos. Ataviado con la chaqueta oficial de la delegación española en Seúl, recibió el merecido homenaje de su pueblo el 9 de octubre, domingo. Una gran pancarta colgaba de la balconada del Ayuntamiento con el eslogan 'La Solana con Antonio Serrano'. El alcalde, Nemesio de Lara, cumplimentó al campeón y a toda su familia, con llenazo en el salón de plenos. Por la tarde, hizo el saque de honor en La Moheda antes del partido La Solana-At. Villarrobledo.

Han pasado tres décadas y el año pasado se cumplieron las bodas de plata de su segunda cita olímpica, en Barcelona-92, donde corrió los 5.000 metros. Entre medias, gestas inolvidables en Lasarte, Elgóibar, Jean Bouin, Sevilla, Vigo, Ciudad

Real, Buffalo, Berlín... No es fácil encontrar tipos que hayan sido dos veces olímpicos, doble campeón del mundo universitario (cross y pista), recordman nacional de maratón (2.09.13), doble campeón de España de cross por clubes, o haya corrido los 5.000 en 13.22 y los 10.000 en 27.47. Por poner algunos ejemplillos.

La cuestión es que 'el manchego de La Solana', como se le conoció en su momento, ahora es el entrenador de atletas más reconocido de España. Juan Carlos Higuero, Javi Guerra, Alessandra Aguilar o Adel Mechaal, han sido y son algunas de las figuras que conocen la pulidora de Antonio Serrano. Además de Hermi, también entrena a Ignacio Díaz-Cano 'Rechi' y a Pedro Juli Moreno, otros dos grandes del circuito nacional.

En ese trabajo de preparador, tiene ventaja. Ha sido cocinero antes que fraile.

Conocemos su capacidad de sacrificio, su amor por el éxito, y hasta su punto de vanidad. Todo tiene su cuota de importancia si quieres triunfar y Serrano explota el talento como pocos.

En esas está con Hermi Parra y mira de reojo, por pura pasión de patria chica, a Paula Sevilla. Dos mujeres que han derribado barreras. Las nuevas Conrada Serrano, salvando las distancias. Por algo ellas dos, junto a Aroha Maeso, recibieron el premio que lleva el nombre de la primera mujer concejala de La Solana. Las barreras están para romperlas. Son mujeres capaces de todo y, casualmente, son solaneras.

Hermi y Paula se han hinchado a derribarlas en 2018. Campeonas de España en categoría promesa, Paula incluso en senior en pista indoor, internacionales con España en los Juegos del Mediterráneo celebrados en Tarragona y, para rematar la faena, de nuevo con la camiseta nacional en los Campeonatos de Europa Absolutos de Berlín.

Históricas Paula y Hermi

El viernes 10 de agosto de 2018 ya es historia. Paula corrió en solitario la prueba de 200 ml a mediodía y Hermi el relevo largo 4x400 por la tarde. Ambas fueron sextas y no pasaron el corte. El domingo 12 de agosto, Paula sí accedió a la finalísima con el equipo del relevo corto 4x100. Otro hito.

Antonio Serrano alucina con ambas, aunque sabe que cada peldaño que sigan subiendo costará sudor y lágrimas. "Lo de Paula es espectacular y ha conseguido grandes resultados en dos pruebas muy difíciles". Cree que el aumento de competencia en esta última temporada incluso le ha beneficiado. No se atreve a decir si le va mejor el 100 o el 200, aunque sólo sea por respeto a su entrenador y amigo, José Luis Calvo, pero sí cree que es una atleta con un potencial físico descomunal para seguir progresando.

En cuanto a Hermi Parra, su pupila, conoce bien sus posibilidades, aunque no se engaña. "Todavía no está hecha como atleta; dedica mucho tiempo a los estudios y nos hemos propuesto que estos dos próximos años entrene más, haga dobles sesiones y planteemos objetivos importantes". "Tiene ganas, ilusión y condiciones, pero tiene que entrenar más y trabajar la fuerza; si no se dedica al 110 por ciento será muy difícil llegar". ¿Llegar dónde? Primero al Europeo Sub-23 del próximo verano. Según Serrano, ambas tienen la ventaja de que es su tercer año promesa y julio es una buena fecha. No duda que Paula tiene muchas posibilidades de ser finalista "y si me apuras pelear las medallas". Los tiempos de Hermi dicen que todavía "deberá morder algún segundo o segundo y medio en el 400 para tener opciones". Después, entre finales de septiembre y principios de octubre, llegará el mundial de Qatar. Ambas podrían hacerse un hueco, como mínimo en los equipos de relevos.

Por último, el telescopio mira ya de cerca a la próxima estrella en el firmamento atlético: Tokio-2020. No es ninguna quimera pensar en que podría haber representación solanera sobre el tartán del estadio olímpico de la capital nipona. Uno, que ya pinta canas, todavía recuerda aquel domingo por la noche al comentarista de Estudio Estadio: "Tomás de Teresa y Antonio Serrano han sido incluidos en el equipo olímpico español para Seúl", dijo. Toda La Solana se estremeció ¿Se imaginan volver a vivir una noticia así? Soñemos, por favor.

Superávit en atletas, déficit en instalaciones

Pocos deportes, por no decir ninguno, pueden presentar mejores credenciales. La gente del atletismo tiene argumentos sobrados para exigir más y mejores instalaciones. Huelga repetir por qué. Antonio Serrano es consciente de las limitaciones y ni siquiera apunta alto. "Sabemos que hacer una pista entera es difícil, pero al menos una o dos calles de tartán... Todos los atletas de La Solana estamos luchando por ello". "Aquí siguen saliendo chiquitos jóvenes que son buenos y necesitan unas instalaciones dignas". "Por no hablar de Hermi, Paula, Aroha, Rechi o Pedro Juli, que tienen que irse a Manzanares a entrenar cuando vienen al pueblo". En efecto, tan sorprendente es la proliferación de atletas como la ausencia de infraestructuras donde entrenar. Va siendo hora de corregirlo.



▲ Paula y Hermi sueñan con representar a España en unos JJ00. Foto:corredordecalle.com

Aroma de Tercera División



AURELIO MAROTO ▼

i el deporte se midiera por olores, el CF La Solana desprende un aroma interesante. La temporada de su ansiado regreso a 3ª División ya está aquí y el comienzo ha sido esperanzador. Después de una buena pretemporada, con clasificación para la final de la Copa Diputación y cosecha del 47º Trofeo 'Rosa del Azafrán', la liga arrancó con un brillante triunfo en La Moheda frente al At. Tomelloso (1-0). Al domin-

go siguiente se perdió en Marchamalo (3-2), pero el equipo dio la cara. Se ha fichado con criterio sin perder la esencia. Una plantilla de 19 jugadores, con 10 canteranos. Hay equipo para competir dignamente en la nueva categoría. La afición sigue enganchada y el mejor ejemplo es el capítulo de socios y abonados. Al cierre de este número de GACETA los datos son magníficos, ya que se ha superado el número del año pasado.

Socios y abonados Temporada 18-19

Socios158
Abonados Oro174
Abonados118
Total450*
*Es muy posible que la cifra au-
mente durante septiembre

Ambición máxima

El Frutas Doña Ramoncita-FS La Solana se fija como objetivo el ascenso a 2ª División B

AURELIO MAROTO V

as cuentas en el Frutas Doña Ramoncita-FS La Solana son dfáciles: si la temporada pasada fuimos subcampeones, con una plantilla un poco mejor seremos campeones. El club ha hecho un esfuerzo con tres fichajes, que podrían ser cuatro, y la renovación de los 'pesos pesados'. El presidente, Juan Pedro Peinado, es el principal portavoz de un mensaje claro y rotundo: "nuestro objetivo es el ascenso [a Segunda División B] y tenemos equipo para ello". Son palabras que pesarán toda la temporada sobre los hombros del club. Un desafío valiente, a todo o nada. Pero el cuerpo técnico es más cauto. El entre-



▲ Frutas Doña Ramoncita-La Solana 18-19

nador, Francisco Javier Lucas, apela a la humildad. Sabe que tiene mejor plantilla, pero también que el grupo de 3ª División será durísimo, con candidatos inesperados. Siempre pasa. La presentación ante el Tomelloso FS, el pasado 2 de septiembre (3-5), ayudó a poner los pies en el suelo.





Ctra. Manzanares, 6 13240 La Solana (Ciudad Real)



Venta de vehículos de Ocasión, Nuevos, Seminuevos, Km O



Guiño a lo nuestro

egunda temporada consecutiva del nuevo Frutas Doña Ramoncita-CB La Solana en 1ª División de CLM, con un importante guiño en las equipaciones, que reflejan una silueta de la torre y la Plaza Mayor. El primer equipo debutó el domingo 2 de septiembre en La Moheda contra el Linabasket de Linares (Jaén) y una rotunda victoria. Vitu sigue al frente de una plantilla casi netamente local, aunque con algún refuerzo y ganas de cuajar un gran año.



▲ Frutas Doña Ramoncita-CB La Solana 18-19

Comprometidos con la base

l II Campus de Baloncesto organizado por el CB La Solana y la academia Tricia's Language School resultó un completo éxito de participación y aprovechamiento académico. Un centenar de alumnos de 6 a 16 años completaron una intensa semana de actividades deportivas, lúdicas y formativas.



Un Quesos La Casota-FF La Solana muy reforzado



▲ Quesos La Casota-FF La Solana

Aurelio Maroto V

espués de la milagrosa permanencia en 2ª División, el nuevo Quesos La Casota-FF La Solana afronta su undécima temporada seguida en la división de plata con una plantilla remozada y objetivos más ambiciosos. De nuevo en el grupo V, el club ha redoblado su esfuerzo, máxime con la anunciada reestructuración que creará una categoría intermedia (1ª División B). De entrada, el FF La Solana quiere sufrir menos, aunque la meta íntima es pelear por uno de los cuatro puestos que dan opción al ascenso a esa Primera B. Han llegado dos jugadoras de 1ª División, la camerunesa Gabrielle Ngaska y la ex-amarilla Marisa, del Albacete, además de la venezolana Goicoechea y varios fichajes más. Un potente plantel que en pretemporada ha dejado excelentes sensaciones.

¡ Viva er Beti, en su nueva sede!



AURELIO MAROTO V

uentan que la expresión '¡Viva er Beti manque pierda!' se acuñó en 1954, cuando el equipo subió a Segunda División. No sabemos cuándo comenzó a haber aficionados béticos en La Solana, pero sí desde cuándo hay una

peña oficial. Hace cinco años ya que la Peña Bética 'Los Asauras' nació y acaba de inaugurar su tercera sede. Fue el pasado 17 de agosto en la calle Emilio Nieto, un local que se adapta a las necesidades y posibilidades de una peña con 49 socios. "A ver si se van apuntando todos los béticos del pueblo porque se ven muchas camisetas por la calle", dijo un directivo.

Tángana y bolos, la tradición continúa



Luis Merino y en bolos Juan Ramón Melero. Ambos admiten que los jóvenes ya no se interesan, pero ellos mantienen la afición. Eso sí, aprovecharon para reivindicar una mejora en la pista donde tiran, algo deteriorada por el paso del tiempo.

La peña de Pesca, en plena forma

l Club de Pesca Vallehermoso no faltó a su cita con la feria. El pasado 22 de julio celebró su concurso con una participación de 36 cañas, llegadas desde Albacete, Manzanares, Membrilla, Daimiel, Aldea del Rey, Puertollano o La Solana, entre otras poblaciones. El manzanareño Luis Domínguez logró capturar 5.010 kg de pescado y los solaneros Benito Candelas y Manuel Antonio Palacios quedaron segundo y tercero, respectivamente. La mucha agua del embalse de Vallehermoso dificultó la buena pesca. No hay mal que por bien no venga.



Pescadores después del torneo

Gaceta de La Solana ______ 35



AURELIO MAROTO V

n conocido psicólogo del deporte dice: "Es importante evitar especializarse en un deporte en edades donde las condiciones de maduración no están dadas. Allí es cuando el chico se expone a riesgos físicos y psicológicos". Y añade, "competir puede ser sano a partir de los 12 o 13 años. Antes, debe primar un deporte recreativo, poniendo el eje en la socialización, el aprendizaje y el disfrute por encima de los resultados". Sólo esos valores per-

mitirán saber competir, saber ganar y también perder.

Es lo que persiguen los cursos, campus y escuelas de verano de La Solana. El Ayuntamiento convoca baloncesto, tenis, pádel y natación, que congrega a un buen número de colegiales. Pero también destaca la iniciativa de un puñado de jóvenes monitores, por ejemplo en el VII Campus de Fútbol-Sala y la IV Escuela de Verano de Fútbol.

El más veterano es el campus de fútbol-sala, dirigido por Antonio Jesús Díaz-Malaguilla 'Chupete', con la ayuda

de Micael Arias y Mari Carmen Gómez-Pimpollo. Más de 40 niños, de los cuales 3 niñas, han superado las expectativas, con sesiones de entrenamiento dos días a la semana en el pabellón Antonio Serrano. También se consolida la escuela de fútbol capitaneada por Antonio Gª Mateos, esta vez en compañía de Juan Sánchez-Valdepeñas. Más de 70 chavales, incluidas dos niñas, han trabajado en las instalaciones de La Moheda. Enhorabuena a los monitores por su dedicación y a las empresas que colaboran. Merece la pena.



Sr. Director:

oy de La Solana, nací en el año 1944, llevo en Alicante 57 años pero sigo siendo solanero. Todos los años me gusta ir a mi pueblo por lo menos dos veces al año, sobre todo en la Virgen y en la Feria. Este año estaba preparado para ir a la Feria y cuatro días antes me dicen que no hay toros. No sé si será porque soy taurino pero creo que una Feria en La Solana sin toros no es Feria. Creo también que a la gente le gusta que vayan las figuras, pero van las figuras y la plaza no se llena, por lo tanto hay que volver a los tiempos de Pepe Carbonell, Miguel Cantero, Antonio Segura, etc., o sea, a las novilladas con novilleros punteros. Es una pena que en esa plaza con lo que costó hacerla, lo cómoda que es y lo bonita que quedó, que no se den toros. Cuando no se podían dar toros ponían una plaza portátil en La Moheda y ahora que hay una buena plaza no se dan. Ignoro de quién será la culpa, si del Ayuntamiento, de la empresa o de las malas gestiones. Los días más alegres de la calle Emilio Nieto eran los de la Virgen y los que había toros.

Patricio Guerrero Serrano "El Papelero"
Alicante

AGRADECIMIENTOS

La familia de Rafaela y Petra Chaparro Lara, fallecidas el 13 de julio y 21 de junio, respectivamente, desea expresar su profundo agradecimiento a todas las personas que han expresado su testimonio de pésame.

La familia de Juan de Mata Díaz-Cano Moreno 'Pitoto Oreja', fallecido el pasado 29 de agosto, desea expresar su gratitud por tantas muestras de afecto y condolencia recibidas y los que nos acompañaron en tan difíciles momentos.

NOTA DE LA DIRECCIÓN

Recodamos a nuestros lectores que las cartas enviadas a GACETA deben llegar firmadas y acompañadas por una fotocopia del DNI de su autor, o persona que se responsabilice de su contenido. Esta revista se reserva el derecho de no publicarlas, resumirlas o extractarlas.



INGLÉS TRINITY / CAMBRIDGE NIVELES: A1/A2/B1/B2/C1/C2

ALEMÁN A1/A2/B1/B2

FRANCÉS A1/A2/B1/B2/C1

CLASES CONVERSACIÓN (PROFESORADO ORIGEN BRITÁNICO)

TRICIA'S BREAKTIME (INGLÉS FUERA DEL AULA)



PEDAGOGÍA: TÉCNICAS DE ESTUDIO Curso preparatorio uned y acceso a Grado Superior

TALLERES INGLÉS / CIENCIAS

REFUERZO PRIMARIA, ESO Y BACHILLERATO (TODAS LAS ASIGNATURAS)

CLASES PARTICULARES

CURSOS BONIFICADOS Para trabajadores INTENSIVOS OCT-ENE / FEB-JUN INGLÉS B1/B2 (HORARIO DE MAÑANAS) EXAMEN EN ENERO Y MAYO



CLUB CONVERSACIÓN ADOLESCENTES (Profesorado origen Británico)

ENGLISH GAME ON! Aloha mental apithmetic

ALOHA MENTAL ARITHMETIC Talleres educativos

VIERNES TARDE Y SÁBADOS MAÑANA (Solicitar información en centro)





IINFÓRMATE!

926 63 34 49 - 606 26 97 80 INFO@TRICIASCHOOL.ES - WWW.TRICIASCHOOL.ES AVDA. CONSTITUCIÓN 139 13240 LA SOLANA (C.REAL)

LOS HORNOS DE POYA EN LA SOLANA

Qué eran y cómo funcionaban a finales del siglo XV y comienzos del XVI

Concepción Moya García y Carlos Fernández-Pacheco Sánchez-Gil V

a poya era un impuesto o derecho que se pagaba por el uso de dun horno común. Se realizaba tanto en las poblaciones de realengo y nobiliarias, como en las pertenecientes a las Órdenes Militares. Los concejos, los nobles o los comendadores tenían la obligación de construir un edificio apropiado, conocido como 'horno de poya, donde los vecinos debían de cocer el pan, pagando un porcentaje de lo cocido, bien en especie (pan) o en dinero. Los hornos de poya eran una sencilla edificación, generalmente rectangular, dotada de una capilla con chimenea donde se cocía el pan, a cuyos lados había unos poyos o bancos, en los que se colocaba la masa y el pan una vez cocido, tomando posiblemente los hornos y el impuesto su nombre de este elemento del edificio. También contaban con un corral donde se almacenaba la leña.

La Orden de Santiago poseía este monopolio en todos sus territorios, dotando a sus encomiendas de hornos que solían arrendar a particulares. En La Solana, los comendadores construyeron un horno de poya, arrendado en 1478 y 1480 por 25.000 maravedíes¹, una cantidad considerable que debían pagar los vecinos por el simple hecho de cocer el pan, teniendo prohibido construir hornos en las casas particulares.

Cuando La Solana se emancipó de Alhambra, obtuvo en 1477 una Real Provisión, por la que en atención al considerable aumento de sus habitantes, lo que les dificultaba elaborar el pan en el único horno de la villa, si en el plazo de treinta días el comendador Mosén Diego de Villegas no construía un nuevo horno sumándolo al ya existente, le concedía facultad a los vecinos para que construyesen hornos privados, dejando de pagar el impuesto que en ese



Recreación dibujada de un antiguo horno de poya

momento era de un pan por cada veinte que se cocían².

Esta provisión se basaba en una ley promulgada por el maestre Lorenzo Suárez, que dictaba que los comendadores debían tener los hornos de poya suficientes y en correcto funcionamiento, dándoles un plazo de seis meses desde su promulgación para que "hagan, y reparen los hornos de la dicha Orden", con la obligación de encenderlos al menos tres días a la semana. En el caso de que no fuera así "sus encomendados pueden tener en el cozer del pan en otros hornos". Esta ley fue ratificada y ampliada por el maestre Alonso de Cárdenas, para evitar los conflictos y querellas que había por este motivo, ordenando a los comendadores que tuvieran los hornos bien reparados, dotados de hornero, leña y "otras cosas necesarias"3.

Sin embargo, la Real Provisión no fue aplicada, aunque las discusiones sobre quien tenía la obligación de arreglar cada elemento del edificio del viejo horno, retrasó la construcción del nuevo. En diciembre de 1478, el horno que se encontraba en las proximidades del cortijo fortificado construido por Mosén Diego de Villegas alrededor de la torre de la iglesia, estaba "caydo e la casa por el suelo". El concejo tenía la obligación de reparar la casa y el comendador la capilla así como dotarlo de leña y de los aparejos necesarios, encontrándose ambos enfrentados en un pleito sobre cómo debían realizarse las obras, por lo que los visitadores de la Orden de Santiago ordenaron que no se reparase el horno hasta que el Maestre dictase sentencia, y clarificase el modo en que se tenía que arreglar.

Al final se acabó construyendo un nuevo horno tal y como exigía la Real Provisión, pues en 1494 había dos en la villa, uno nuevo "bien reparado y aderesçado" y otro viejo, en peores condiciones, debiendo el comendador repararlo en la boca por la parte de fuera, porque "esta caydo un pedaço". Ello fue mandado el 29 de mayo a su mayordomo Martín de Angulo, para que lo cumpliera antes del día de San Juan. Los ingresos habían disminuido, limitándose en esos momentos a 11.000 maravedíes, no sabemos si por una bajada del valor del impuesto o del arrendamiento, o porque los vecinos incumplían el mandato de utilizar solo los hornos de la Orden⁴. Cuatro años más tarde, el horno viejo seguía necesitando nuevas reparaciones: enlosar la capilla; arreglar la pared de la boca del horno; retejar todo el edificio; que en sus espaldas, donde estaba la casa de Francisco Holguín, se hiciera una calzada de piedra y tierra, "de largo a largo en el camino de dicho horno porque se remana de agua llovediza", y se cerrara un agujero que se había abierto para que saliese el "agua llovediza que se entrase en el dicho horno".

Los alcaldes y oficiales de la villa se reunieron con los visitadores, a quienes expusieron el problema que ocasionaba la existencia de dos hornos, solamente, para trescientos cuarenta vecinos "e de continuo se puebla a mas andar", mientras que las leyes capitulares obligaban al comendador a tener uno por cada cien. Para reforzar esta petición y la "necesidad quel dicho concejo tiene de otro horno e lo mandasen hazer...presentaron testigos e por ellos paresçio que los dos hornos questan fechos en la dicha villa no pueden dar abasto al concejo". Por ello, los visitadores ordenaron al mayordomo del co-

¹ Archivo Histórico Nacional (AHN). Órdenes Militares. Santiago. Libro 1063C, visita de 1478, p. 255 y libro 1064 C, visita de 1480, p. 162.

² LÓPEZ DE LA OSA, Juan Alfonso: Cultivo del azafrán, hornos de poya, gañanes. La Solana (Ciudad Real). Imprenta del Asilo de Huérfanos del Sagrado Corazón de Jesús. Madrid, 1900, p. 49.

³ SANCHEZ, Luís: Copilación de las leyes capitulares de la Orden de la Caballería de Santiago del Espada. Valladolid, 1605, pp. 176-178.

⁴ AHN. Órdenes Militares. Santiago. Libro 1063C, visita de 1478, pp. 252 y 253; libro 1067C, visita de 1494, pp. 646 y 647.

mendador que con parte de los 25.000 maravedíes que se habían mandado gastar en obras de Alhambra y de los hornos de esa villa, se hiciera "un horno de la forma e tamaño de los otros questan en la dicha villa", en el lugar que el concejo considerase conveniente. Debía estar construido el día de San Juan del año siguiente (1499), y por si el comendador no lo cumplía, facultaron a los alcaldes para que lo hicieran con fondos de la encomienda.

Otro problema que surgió era que "unos vecinos con otras parçialidades se van a cozer a uno de los dichos hornos e el otro muchas veces se queda syn cochura". Para evitar esta situación, mandaron a los alcaldes y regidores que "fagan partyr por calles la cochura de los dichos fornos e que se vaya el tercio de la villa a cada forno a cozer", para que no pierda ninguno de los arrendadores. Esta medida no gustó a los oficiales del concejo, que solicitaron que cada persona fuera a cocer libremente donde quisiese, lo cual les fue denegado.

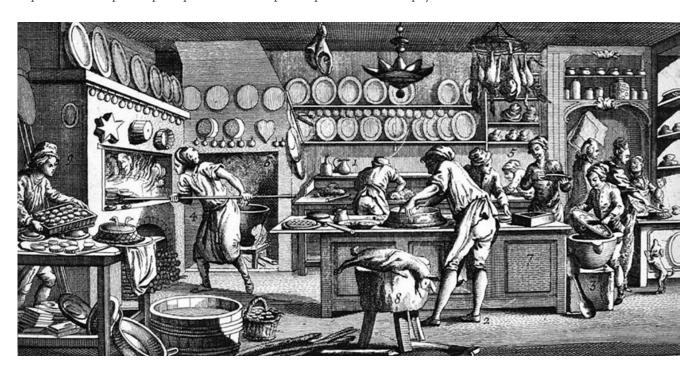
En mayo de 1499, cuando llegaron de nuevo los visitadores a La Solana, el nuevo horno ya estaba "empeçado de faser", por lo que pronto estarían los tres operativos, recalcando la orden de que cuando esto fuera así, se dividiera el pueblo en tres partes, para que cada

una fuera al horno que tuviera adjudicado⁵

A comienzos del siglo XVI, los Reyes Católicos enviaron un Juez de los Estancos y Nuevas Imposiciones por los territorios de la Orden para eliminar los impuestos considerados abusivos, entre ellos los hornos de poya y los portazguillos ilegales⁶. La licencia para que los vecinos pudieran construir hornos en sus casas y cocer el pan sin limitación fue concedida a Membrilla el 29 de marzo de 1504, por lo que a La Solana le sería dada unos días antes o después de dicha fecha, dependiendo de la dirección que llevara el Juez. Cuando se produjo la siguiente visita en 1507, los oficiales del concejo enseñaron la licencia del Juez de Estancos por la que daba libertad a los vecinos para que no cociesen en los hornos de la Orden. Por este motivo estaban mal reparados y en un estado deplorable, indicando los visitadores que no se abandonasen, pues en el caso de que fuera aceptada la reclamación hecha por el Consejo de la Orden contra las licencias dadas por el Juez de Estancos, debían encontrarse los hornos operativos.

Al no prosperar el recurso, los comendadores abandonaron unos edificios que ya no les reportaban ningún beneficio, por lo que los hornos de poya de La Solana en 1511 estaban totalmente "perdidos". En Membrilla se les dio una nueva utilidad, al ser alquilados los cinco que tenían para pajares, pagándose en 1525 por cada uno de ellos 170 maravedíes⁷.

El paso del tiempo no hizo caer en el olvido el nombre y el funcionamiento de estos hornos, por lo que en el siglo XIX nos encontramos con otros que recibían la misma denominación, aunque en lugar de una función fiscal y recaudatoria, tenían otra asistencial. Las mujeres de los jornaleros, gañanes, pastores y artesanos pobres de La Solana cuando quedaban viudas, para asegurar su subsistencia y la de sus hijos, reunían el dinero ahorrado y la dote de la boda, a lo que sumaban lo conseguido por la venta de sus escasas tierras, azafranales o caballerías que no podían atender y solo generaban gastos. Con esos fondos construían en sus casas un horno, al que acudían sus vecinos labradores con el trigo recolectado para cocer pan, entregando un porcentaje que oscilaba entre uno y dos panes por fanega (46-48 panes). Ambos obtenían ganancia: los agricultores pagaban menos de lo que les exigían los panaderos, y las viudas al vender el pan, conseguían los ingresos para mantener a su familia y vivir dignamente8.



⁵ AHN. Órdenes Militares. Santiago. Libro 1068C, visita de 1498, pp. 400 y 401; libro 1070C, visita de 1499, p. 276.

⁶ PORRAS ARBOLEDAS, Pedro Andrés: La Orden de Santiago en el siglo XV. Editorial Dykinson. Madrid, 1997, p. 154.

⁷ AHN. Órdenes Militares. Santiago. Libro 1072C, visita de 1507, pp. 276 y 531; libro 1077C, visita de 1511, p. 77; libro 1080C, visita de 1525, p. 503.

⁸ LÓPEZ DE LA OSA, Juan Alfonso: Op. cit., pp. 47-56.

Históricos juveniles de balonmano



ace poco publicamos una foto del equipo de balonmano Caja Toledo-La Solana, de mediados de los años 80. Pero he aquí otra anterior. El equipo que ven

es de principios de los 70. La Solana había llegado a la final provincial de categoría juvenil contra el CB Doncel, de Ciudad Real. Aquellos históricos finalistas de la foto son: (arriba, desde la izquierda) Pedro Trujillo, Pedro Urtiaga, Pepe Simón, Julián Jaime y José María Navas. Agachados, Antonio Sánchez 'pinta', Miguel Plata y Ramón Miguel Estero.

Coros y danzas ensayando al aire libre



ño 1979. El grupo de Coros y Danzas de La Solana ensaya en la fachada sur de la iglesia de Santa Catalina antes de una actuación. La directora era Gabi Mateos-Aparicio Díaz y el maestro de baile el recordado Agustín Márquez 'Hermano Capirote'. Entre los músicos se encontraban Antonio 'el Pollo', Diego 'Colilla', Juan Antonio 'el Jaro', José 'el Grillo' y Rafa 'Pachón', además de Santiago y Víctor. La imagen no es muy buena, pero las bailarinas que se aparecen son Marina, Isabel, Angelines, Juli, Mari y Migue. También formaban parte de aquel gran equipo Manolo, Valentín, Domi, Julián y Miguel. La cantaora era Gabina y Ana portaba el banderín.

Galopa...ndo en la Vespa



ualquiera diría que se trata de Audrey Hepburn en la célebre película 'Vacaciones en Roma'. Pero no, es Miguela Lara 'la Galopa' a lomos de una flamante Vespa, la ágil y dinámica motoneta que marcó una época. Y no es Roma, sino la calle Cárcel Vieja de La Solana. El fotógrafo Carranza, que tantas postales, ahora de antaño, inmortalizó con su cámara, tiró esta instantánea a finales de los años 60. Medio siglo la contempla.



Calidad al mejor preció



Carnicería





Embutidos caseros

Abierto de lunes a domingo c/ Pozo Santa Quiteria, 46 (frente al Asilo)

680 954 058 606 108 685

LA SOLANA



Alimentación Pan Frutería

Acrobacias en la piscina

o estamos en ningún lugar costero, ni son gimnastas profesionales. Qué va. Es La Solana en el verano de 1963, en la recordada Piscina Parque, junto al parque municipal. El joven que aparece tumbado es Julián Ocaña sosteniendo con sus brazos a su amigo José Antonio Cañadas. Dos aficionados al mundo de la gimnasia que se atrevían a hacer cosas como estas. Impresionante.



Aquellas vendimiadoras...



inales de los años 60. Esta cuadrilla de vendimiadoras exhibe hermosos racimos y dos espuertas repletas de uvas en el paraje de Las Motillas. La estampa no puede ser más típica, con pañuelos a la cabeza, mandiles y faldones sobre el pantalón. Ellas son –desde la izquierda- Manuela Delgado Magadaleno, Manuela Delgado Plaza, Isabel Simarro, Lorenza 'la tomellosera' y Teodora Delgado Plaza. Se desconoce la identidad de la última.

A la derecha, otra imagen tomada el día 27 de septiembre de 1961. Alfonsa Pacheco y su madre, Vicenta Pacheco Barrera, son otras dos vendimiadoras solaneras que aparecen en la foto sentadas sobre el terreno de un frondoso majuelo. Llevan la vestimenta clásica de aquellos tiempos para un día de cosecha, con amplio sombrero de paja cubriendo sus cabezas y un auténtico capacho de pleita rebosando de







CAZA MAYOR
Piedrabuena 10-11 Marzo

QUESO MANCHEGO Herencia 21-22 Abril

GUARRILLO Almadén 12-13 Mayo CAZA MENOR PERDIZ ROJA Santa Cruz de Mudela 6-7 Octubre

JUDÍAS PINESAS Malagón 27-28 Octubre

CORDERO Miguelturra 17-18 Noviembre

PLATOS DEL OUIJOTE Argamasilla de Alba 1-2 Diciembre







Cafetería y Restaurante · Zona Gourmet · Sala de Catas Hotel con 10 habitaciones

> Restaurante incluido en la Fundación Dieta Mediterránea











Plaza Mayor esquina con Calle Don Jorge Reservas: 926 63 19 36

info@hotelrestaurantelacasota.com

www.hotelrestaurantelacasota.com



