

Salamanca **ALDÍA**

Ejemplar gratuito

www.salamancartvaldia.es

Nº 108 Noviembre 2024



SALAMANCA CON VALENCIA

Páginas
2-3

LA ENTREVISTA

Sayagués: "En 'Pelayo' he puesto trozos de mi alma"



Páginas
4-5

LA CAPITAL AL DÍA

El Rastro, los latidos comerciales del domingo en Salamanca

Páginas
16-17

ESPECIAL

Los polígonos industriales, pulmones económicos de Salamanca

Página
29-41



TOROS

Barcial, un siglo de bravura de esta legendaria ganadería salmantina

Páginas
48-49



VINOS SALMANTINOS

OBJETIVO: SER PROFETAS EN SU TIERRA

La superficie de viñedos en Salamanca ronda anualmente las 2.000 hectáreas con una producción estimada de 7.600 toneladas y la mayoría de sus vinos están amparados por las figuras de calidad reconocidas en el sector

Páginas 6-13



Confía en el verde

PRIMERA RED INMOBILIARIA EN
FRANQUICIA DE ESPAÑA

6 OFICINAS EN SALAMANCA

RED EN FRANQUICIA DE INTERMEDIARIOS INMOBILIARIOS. CADA FRANQUICIADO ES UNA PERSONA JURÍDICA, FINANCIERA Y LEGALMENTE INDEPENDIENTE DEL FRANQUICIADOR.

tecnocasa.es

Cocina 10

P. Estación, 151 • Salamanca • 923 207 085



Salamanca con Valencia

María Fuentes / Toni Sánchez

Salamanca se vuelca con Valencia y se entrega para paliar los efectos de esa terrible DANA que ha azotado el territorio. Solidaridad, entrega y empatía ante uno de los desastres naturales más graves de los últimos 75 años en España, por delante incluso de la riada de Biescas (Huesca) en 1996 con 87 fallecidos y la riada del Turia en 1957, en la que perdieron la vida entre 80 y 100 personas. Aunque no está claro cuál ha sido el desastre natural con mayor número de muertos en España debido a que solo en las últimas décadas el recuento de víctimas ha seguido una contabilidad más precisa y fiable, las riadas del Vallés de la provincia de Barcelona, en septiembre de 1962, está considerada como la mayor catástrofe natural de la historia reciente, con entre 600 y 1.000 víctimas mortales, además de miles de heridos y una gran cantidad de pérdidas económicas.

Al cierre de esta edición, las víctimas mortales por el paso de la DANA en España ascienden a 215, la gran mayoría en la Comunidad Valenciana (211), 3 en Castilla-La Mancha y una en Málaga. Hasta el momento, no hay una cifra oficial de personas desaparecidas en la provincia de Valencia aunque ronda el millar.

Ante tanto dolor y tanta incertidumbre, Salamanca ha dado la cara y ha estado a la altura, y los últimos días la ciudadanía ha acudido en masa a depositar productos de primera necesidad que irán destinados a los damnificados; un flujo constante de personas en centenares de puntos aportando alimentos no perecederos, productos de higiene y otros artículos esenciales que serán enviados a las zonas más afectadas. Se trata de un compromiso irreprochable de la población salmantina y un deseo: ayudar a quienes atraviesan momentos tan difíciles.

Hasta las 'zonas cero' de la tragedia se han trasladado también muchos salmantinos que continúan ayudando sin descanso en las tareas de limpieza y desescombro en las zonas más dañadas. Ahí resuena el dolor. Hablan para SALAMANCA AL DÍA Andrés, salmantino estudiante del Máster de Ingeniería Química en la Universidad Politécnica de Valencia; y Patricia, asturiana con toda su familia materna de Salamanca y que acudió desde Portugal, donde reside y trabaja, hasta Carbajosa de la Sagrada para cargar su furgoneta y viajar hasta la zona de la catástrofe para prestar su ayuda.

Andrés se encuentra en plena época de exámenes, pero la UPV ha decidido posponerlos en vista de la situación que existe en la Comunidad Valenciana. Ante este desastre sin precedentes, el joven consideró que "para estar en casa sin hacer nada, lo mejor que podíamos hacer es ir para allá y ayudar en lo que podamos".

Este salmantino narra su testimonio desde que decidió acudir a la llamada de la solidaridad: "El primer día fuimos a la Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia y nos llevaron a Chiva y Cheste en los autocares que fletaban. Al siguiente día fuimos por nuestra cuenta a Paiporta porque ya no hay autobuses para los voluntarios. El día de Chiva y Cheste iba en el bus un voluntario que iba dirigiendo todo y, al bajar, donde veías que necesitaban ayuda preguntabas qué necesitaban y hacías lo que ellos te pidiesen. Recuerdo que ese día estuvimos en casa de una señora mayor que, literalmente, no tenía casa. El agua había llegado hasta más de dos metros de altura y todos los muebles, libros, ropa y enseres personales estaban completamente destrozados y para tirar. Estuvimos ayudando a vaciar la vivienda..."

Al día siguiente en Paiporta la situación fue "peor todavía", tal y como describe Andrés: "Ese es el epicentro de todo. El paisaje es catastrófico. No parece España. En la tele se ve mal, pero a pie de calle es todavía peor". Ante esta situación, el estudiante detalla la sensación que se respira en el ambiente: "Es muy triste y muy doloroso ver cómo la gente ha perdido absolutamente todo, pero a la vez se nota un agradecimiento inmenso a los voluntarios que estamos yendo a ayudar. Nunca en mi vida he visto a la población tan unida por algo. Por ejemplo, me llama la atención que se ven chicos de 3º o 4º de la ESO que van con su pala a ayudar en lo que pueden".

Respecto a todo el material que se está enviando desde diferentes puntos de la geografía española, Andrés manifiesta: "Llegan productos y comida pero sigue haciendo falta mucho más porque a nosotros por ejemplo, salvo el primer día que fuimos en el autobús que nos dieron algo, no nos han dado nada. Llevamos lo que podemos por

nuestra cuenta para intentar ayudar". Antes de terminar, el salmantino se emociona: "Nunca imaginas que vayas a ver algo como lo que estás viendo aquí y lo que está pasando. Mi familia desde Salamanca me dice que hago muy bien en ayudar pero que tenga cuidado porque la situación no es la más segura a nivel sanitario por las infecciones".

Por su parte, Patricia viajó el sábado desde Portugal a Carbajosa de la Sagrada para prestar su ayuda y cargar su furgoneta para viajar esa misma noche hasta Valencia, tal y como describe: "No podía quedarme en casa. Hago esto porque me sale del corazón y esto nos puede pasar a cualquiera. Lo que mejor me pillaba de camino desde mi casa a Valencia era

Salamanca y me puse en contacto con diferentes organizaciones para colaborar. La única que me contestó fue Revuelta España y me pusieron en contacto con el pabellón de Carbajosa de la Sagrada".

"La gente en el pueblo fue encantadora y muy eficaz, con todo el mundo colaborando", recuerda Patricia, quien continúa: "Cargué mi furgoneta y acudí a Arganda del Rey a descargar, que es el punto neurálgico de todas las recogidas. Tras descargar, me volvieron a cargar con productos ya clasificados y me dieron la autorización para entrar a la zona de la catástrofe como 'Vehículo de Ayuda Humanitaria Urgente'. Me asignaron Silla para descargar en una nave enorme que está llena de productos y ya me quedé allí para ayudar a lo que fuese necesario".

Lleva varios días en la zona de la catástrofe y la joven describe la trágica situación así: "Es alucinante y sorprendente ver cómo la gente te pide cosas tan básicas como lejía o café, porque no tienen absolutamente nada. Es impactante que los ríos huelen a muerto, aunque suene duro decirlo". Para Patricia, "esta experiencia me va a cambiar la vida. Es increíble la fuerza que tiene el pueblo unido. Voy a empezar a valorar mucho más todo lo que se da por hecho a diario. Una tragedia así hace reflexionar y disfrutar del momento sin pensar en nada más porque hoy estamos aquí y mañana podemos no estar".

"Paiporta es el epicentro de todo. El paisaje es catastrófico. No parece España"

SOLIDARIDAD DESDE SALAMANCA



Centro logístico en el Recinto Ferial de Salamanca | Foto: Vanesa Martins

Ayuda a las víctimas de la DANA

Instituciones, empresas y particulares se han volcado para facilitar recursos e impulsar la recuperación de las zonas afectadas

Las recientes inundaciones provocadas por la DANA (Depresión Aislada en Niveles Altos) han dejado una huella devastadora en varias localidades de la Comunidad Valenciana y otras provincias, causando graves carencias en la vida de sus habitantes. Ante esta situación de emergencia, la ciudad de Salamanca ha decidido movilizarse para ofrecer su apoyo a los afectados, demostrando una vez más que la solidaridad no tiene fronteras.

Punto de recogida en el Banco de Alimentos

El Ayuntamiento de Salamanca ha establecido un punto de recogida y donación de materiales en el Banco de Alimentos, ubicado en la Avenida Puerto de Cartago, 10, en Mercasalamanca. Este espacio se ha convertido en un centro neurálgico de la ayuda, donde los ciudadanos pueden llevar alimentos y productos básicos para contribuir a aliviar las necesidades de quienes han perdido tanto en esta catástrofe. Las entregas se pueden realizar de lunes a viernes, en horario de 9:00 a 13:00 horas, lo que permite a los salmantinos participar activamente en esta causa.

Iniciativas particulares

Además de las iniciativas institucionales, empresas particulares también están tomando la delantera en la movilización de recursos, como hemos visto en algunos grandes supermercados de Salamanca. Otro ejemplo destacado es el de Autoescuelas El Pilar, que ha organizado una recogida de ropa, productos básicos y alimentos. Esta empresa planea trasladar la ayuda en una gran caravana con más de 10 vehículos el próximo viernes.

Antonio Rollán, gerente de Autoescuelas El Pilar, ha expresado el compromiso de sus empleados, quienes han renunciado a sus cestas navideñas para que ese importe se done a los afectados. "Además, haremos un donativo a mayores", añade.

La acogida de esta iniciativa ha sido excepcional, con numerosas llamadas de instituciones y empresas priva-

das que se han ofrecido a facilitar recursos y naves en caso de que no puedan gestionar la ayuda con sus propios medios. "También nos han facilitado más camiones y conductores por si con los nuestros no damos abasto", explica Rollán, quien avanza que se realizarán diversos portes y que ampliarán la campaña si fuera necesario.

Ayuda coordinada en la provincia

La Diputación de Salamanca ha asumido un papel activo en la coordinación de la ayuda, poniendo a disposición de los ayuntamientos de la provincia el recinto ferial, situado en la Carretera de Ciudad Rodrigo, km. 6,200, para la recogida de alimentos no perecederos.

Esta iniciativa busca unificar esfuerzos y garantizar que la ayuda llegue de manera organizada a los damnificados. Javier Iglesias, presidente de la Diputación de Salamanca, ha mantenido un contacto constante con las autoridades de la Junta de Castilla y León para asegurar que la logística de recogida, transporte y distribución de alimentos se adapte a las necesidades de las comunidades afectadas.

La entrega de materiales en el recinto ferial se puede realizar desde las 8:00 de la mañana hasta las 18:00 horas, lo que brinda a los ciudadanos la flexibilidad necesaria para colaborar en esta causa. Y es que la coordinación entre las diferentes instituciones es fundamental para maximizar el impacto de la ayuda y garantizar que llegue a quienes más lo necesitan.

Recomiendan priorizar las ayudas económicas

Sin embargo, es importante destacar que, aunque la donación de bienes es valiosa, organizaciones humanitarias como Cruz Roja y Cáritas han recomendado priorizar las ayudas económicas. Esta recomendación se basa en la necesidad de lograr una mayor eficiencia en la asignación de recursos, especialmente considerando las dificultades y restricciones de acceso a las zonas afectadas. Las donaciones económicas permiten a estas organizaciones gestionar mejor los recursos y adaptarse a las necesidades específicas de los damnificados.



Recogida en el Parque de Bomberos | Foto: César G.

Cómo donar dinero

Para aquellos que deseen contribuir económicamente, **Cruz Roja** ha habilitado varios canales de donación. Se puede colaborar:

- A través de su página web (www.cruzroja.es/colabora)
- Llamando al teléfono 900 104 971,
- Utilizando BIZUM al 33512,
- O realizando una transferencia a la cuenta bancaria ES44 0049 0001 5321 1002 2225.

Por su parte, **Cáritas** también ofrece múltiples opciones para donar:

- Incluyendo su página web (www.caritasalamanca.org),
- El teléfono 900 26 96 98,
- BIZUM al 38119,
- Y las cuentas bancarias que tienen habilitadas con el concepto 'Cáritas con Valencia y Albacete'.

Además, el **Banco de Alimentos de Salamanca**, que forma parte de la Federación Española de Bancos de Alimentos, ha habilitado una web, una cuenta bancaria y un BIZUM específicos para recoger donaciones que se destinarán íntegramente a la compra de alimentos y productos básicos para la población afectada por el temporal sufrido en las provincias de Valencia, Albacete, Cuenca, Málaga y Cádiz, principalmente. Los ciudadanos pueden apoyar a los afectados por la DANA de tres formas:

- BIZUM: 03816
- Nº de Cuenta: ES34 2100 6106 8813 0126 8072
- Página web: <http://www.fesbal.org>

De hecho, la Alianza de los Bancos de Alimentos ha jugado un papel crucial en esta respuesta solidaria. Se han unido para crear una red de apoyo que facilita la distribución de alimentos a las zonas afectadas. La colaboración entre diferentes entidades y organizaciones es esencial en momentos de crisis, y la unión de esfuerzos puede marcar la diferencia en la vida de muchas personas.

La situación, fundamentalmente en Valencia, es crítica, con centenares de víctimas mortales y miles de personas que han perdido sus hogares y pertenencias. La respuesta de Salamanca, a través de sus instituciones y ciudadanos, es un ejemplo de cómo la solidaridad puede trascender fronteras y ayudar a quienes se encuentran en situaciones desesperadas. Cada donación, ya sea en forma de alimentos, productos básicos o apoyo económico, representa un rayo de esperanza para aquellos que están sufriendo.



JOSÉ ANTONIO SAYAGUÉS, ACTOR

“En ‘Pelayo’ he puesto trozos de mi alma, mucha imaginación y un trabajo arduo”

Con una carrera que abarca más de cuatro décadas, ha dejado una huella imborrable en la historia de la televisión gracias a su icónico personaje en la serie ‘Amar es para siempre’

María Fuentes
El salmantino José Antonio Sayagués es un nombre que resuena con fuerza en el panorama televisivo y teatral español. Este 2024 ha sido el año del fin de la serie ‘Amar es para siempre’ en la que él interpretaba al personaje ‘Pelayo’ dejando una huella imborrable en la historia de la televisión. La serie ha sido un fenómeno social. “El último capítulo fue un gratisimo regalo para mí, el mejor

que puede tener un actor”, confiesa, reconociendo la grandeza y emotividad de su personaje.

A lo largo de su carrera, Sayagués ha demostrado ser un artista versátil, no solo como actor, sino también como director y dramaturgo. Desde sus inicios, cuando a los cinco años ya soñaba con interpretar personajes, hasta su amor por la dirección escénica, que ha quedado patente en más de 30 montajes, su pasión por el arte es evidente. “El teatro lo creó la humanidad para entender mejor la realidad a través de la ficción”, afirma,

destacando la importancia de las artes escénicas en la sociedad actual.

En esta entrevista para SALAMANCA AL DÍA, Sayagués comparte su visión sobre el teatro, su conexión con Salamanca, su ciudad natal, y hace balance de su trayectoria.

19 temporadas después, llegó el fin de ‘Amar es para siempre’. ¿Cómo vivió ese último capítulo y esos últimos meses de rodaje?

Los últimos meses de rodaje fueron muy intensos y emotivos. Todos, tanto el equipo como los actores, éramos conscientes de que nuestra más querida serie -Amar en tiempos revueltos y Amar es para siempre- llegaba a su fin. Sabíamos que se había convertido en un fenómeno social durante casi veinte años, no solamente a nivel nacional sino también internacional, y con un bagaje de premios muy importante a lo largo de su trayectoria. Por eso el último capítulo fue un gratisimo regalo para mí. El mejor que puede tener un actor, cuando ha de dar vida a un personaje con la grandeza, sabiduría y emotividad de “Pelayo”. En esos momentos fue cuando me di cuenta de que, tal como decían los críticos, había construido un personaje que ya formaba parte de la historia de la televisión.

Es una de las series más longevas de la televisión en España. ¿Lo imaginó en algún momento cuando empezó con los primeros capítulos?

Eso es algo imposible de imaginar. Yo entré para dos capítulos, con alrededor de 20 secuencias, acabé haciendo diez mil y estando en cerca de cuatro mil capítulos.

¿Cómo resumiría esta serie en una frase?

Que “Amar”, es para siempre.

‘Pelayo’, el personaje que ha interpretado es un icono. ¿Cómo lo definiría?

Como un hombre del pueblo, cercano, pragmático, generoso, leal, persona de palabra y con una filosofía estoica que envuelve todo y a todos. Vamos... el “Séneca” de la pla-

za de los frutos. Un Sancho con un Quijote dentro del alma.

¿Qué hay de ‘Pelayo’ en José Antonio Sayagués?

Todos los actores ponemos algo de nuestro espíritu en los personajes. Yo, en Pelayo, he puesto trozos de mi alma, imaginación y arduo trabajo, aunque el personaje, a medida que iba emergiendo y se encarnaba en mí, fue cambiando la forma de mirar el mundo, al tiempo que me convertía en mejor persona y en mejor actor.

Mirando hacia atrás. ¿Cómo empezó su pasión por el mundo de la interpretación?

Tenía por aquel entonces cinco años y en la casa de mis abuelos paternos por Navidad me gustaba jugar a hacer diferentes personajes de lo que yo era, entraba en el mundo de Alicia en el país de las maravillas... Ya barruntaba en mí la vocación de cómico.

Además de esta serie que ya hemos hablado. ¿Qué otros momentos importantes destacaría a lo largo de su carrera?

Hay muchos, algunos de ellos están reflejados en mi segundo libro ‘Semblanza de un cómico’. Destacaría mi amor por la dirección escénica que ha quedado patente en los más de 30 montajes que he realizado desde el año 1975, cuando creé por aquel entonces el grupo universitario ‘Garufa Teatro’, convertido después en compañía, y cuyo último montaje ha sido ‘El tiempo inventado’: una evocación lorquiana de la escritora y dramaturga Isabel Bernardo, producida por “La Befana” y estrenada en el Teatro Liceo de Salamanca.

¿Hay algún actor o director que haya influido en su carrera?

Más que alguno, muchos son

los nombres que han sido importantes para ir afianzando mi carrera profesional como actor: Elena Pimenta; José Carlos Plaza; Adolfo Marsillach; Kriytian Lupa, director polaco; Anatoli Vasielev, director artístico del teatro de Moscú, o Peter Lembit, director estonio. También dramaturgos como José Gabriel Antuñano, José Sanchís Sinisterra, José Luis

Alonso de Santos...

Hablemos de hoy. ¿Cómo es un día a día en su vida? ¿En qué proyectos profesionales está centrado?

Suelo estar generalmente ocupado a lo largo del día. Mi vida es tranquila y, como le digo a los amigos -que se ríen- bastante “monacal”: deporte, estudio, trabajo, relaciones familiares... Me apasiona el arte, la filosofía y la mecánica cuántica. Son aficiones con las que disfruto y descubro algo nuevo cada día, eso es lo importante. Después están los proyectos, de los que no conviene hablar hasta que no hayan cristalizado. En estos momentos en mi horizonte y sobre la mesa hay cine, teatro, audiolibros y conferencias que estudio cuidadosamente.

¿Hay algún sueño o meta que aún le gustaría alcanzar en su carrera?

Mi sueño es vivir cada día en plenitud, que es lo que hago, porque creo que la eternidad está en el aquí y ahora, como en la escena, o sea en el presente.

He leído que la filosofía y la música clásica son otras de sus pasiones. ¿Cuál es el origen de esas aficiones?

No lo sé, supongo que es algo innato en mí, tal vez sea en mi infancia donde esté la raíz de tan grande pasión. Tanto la filosofía como la música fueron y han sido siempre mi mejor





José Antonio durante la entrevista en las instalaciones de SALAMANCA AL DÍA | Fotos: D. S.

» refugio, ese jardín interior donde se encuentra el Aleph del que hablara Jorge Luis Borges, un punto en el universo donde convergen todos los puntos.

¿Cómo equilibra su vida personal con las exigencias de su carrera?

No es fácil, hay que ser paciente y tolerante, adaptarse a las circunstancias que se van produciendo si quieres sobrevivir, porque como te dije antes, este mundo es muy volátil.

Su pasión por la interpretación es obvia. ¿Qué hace diferente la interpretación en el teatro y en la televisión?

En la televisión, si una escena no sale bien se repite. Pero en el teatro es la inmediatez, el momento presente, si te equivocas no se puede volver atrás, el tiempo no se puede detener, es un continuum.

¿Qué cree que el teatro puede aportar a la sociedad actual?

El teatro lo creó la humanidad para poder entender mejor la realidad a través de la ficción. Hoy en día es un bálsamo contra la posverdad que lo invade todo.

¿Cómo ve la evolución del teatro en España en los últimos años?

Dicen que el teatro está en cri-

sis y yo creo que lleva en crisis desde Sófocles y los creadores de la tragedia griega. El teatro es una creación volátil que en España se debería valorar más, como a toda la profesión en general, y que se le quite ese "sambenito" de que los actores estamos subvencionados. Es cierto que hay subvenciones, pero al final de los proyectos ese dinero se acaba recuperando. Las artes escénicas contribuyen con un porcentaje importante al PIB del país.

Un enamorado de Salamanca

Salamanca muestra siempre su orgullo por él. ¿Siente el cariño de la gente cuando viene por aquí?

Si, me siento muy querido y adoro volver de cuando en cuando a Salamanca. No en vano, también aquí están mi

familia y mis mejores amigos. Me siento muy honrado por el trato que me dispensan las charritas y los charritos.

¿Cómo definiría a esta ciudad?

Con las mismas palabras de Cervantes: Salamanca que enhechiza la voluntad de volver a ella a todos los que de la apacibilidad de su vivienda han gustado.

Ha sido muy reivindicativo con la reclamación de la mejora de las conexiones ferroviarias en nuestra tierra. ¿Salamanca está olvidada por el Ministerio de Transportes?

Leí el manifiesto porque estaba consensuado por todas las fuerzas políticas. Era un caleidoscopio de distintos colores, pero con un fin: defender la necesidad que tenemos todos los salmantinos de un mejor transpor-

te que dinamice el comercio, la industria y el bienestar ciudadano. Algo que depende de todos y no de cuestiones partidistas. No sé si estamos olvidados o no por el Ministerio. Lo que sí sé es que no tenemos lo que necesitamos. Y permíteme un chascarrillo porque viene a cuento: el que no llora no mama.

Y una reflexión final. ¿Qué mensaje le gustaría transmitir a los jóvenes que aspiran a seguir una carrera en el teatro?

Que no busquen la fama sino el interés por un trabajo arduo, placentero, que les permita marcar un camino, el suyo propio. Hacer teatro y vivir de ello, material y espiritualmente, es un estilo de vida. Lo que tenga que ser será. Y nadie debería olvidar que todo aquel que hace camino siempre ha de estar al acecho de la incertidumbre.

Pásate
al ahorro de la
movilidad
eléctrica
de Iberdrola



Hasta un
90%
de ahorro frente a un
vehículo diésel o gasolina

Y dispones de más
de 7.500 puntos
de recarga pública
Iberdrola



900 24 24 24
iberdrola.es
Puntos de Atención

Iberdrola
Por ti. Por el planeta.



Salamanca, destino enoturístico

Una de las actividades más estrechamente vinculadas al mundo rural y que fija población es el cultivo de la viña. Aunque en Castilla y León destacan las provincias de Valladolid, Burgos y Zamora, en la salmantina también tiene un peso importante y en los últimos años experimenta un continuo desarrollo. La superficie de viñedos en Salamanca ronda anualmente las 2.000 hectáreas con una producción estimada de 7.600 toneladas, según los avances de la campaña 2023-24 de la Junta de Castilla y León, que se destinan mayoritariamente a la elaboración de vinos amparados por figuras de calidad, las DOP o la IGP, aunque también hay zonas que producen vino para consumo familiar.

El sector vitivinícola de la región es fundamental para la economía, ya que contribuye al 3,1% del PIB regional y ayuda a mantener un 3,8% del empleo (unos 33.000 trabajadores, entre empleos directos e indirectos), la mayoría en el medio rural, según un estudio elaborado por la Interprofesional del Vino de España. La producción anual supera los 300 millones de kilos de uva, el subsector elaborador lo forman 750 bodegas y la producción de vino ronda los 2,2 millones de hectolitros anuales, el 5,5% de la producción española.

Figuras de calidad

La mayoría de los vinos de la provincia de Salamanca están amparados por las figuras de calidad reconocidas en el sector vitivinícola. Se trata de las Denominaciones de Origen Arribes, Sierra de Salamanca y Tierra del Vino de Zamora. Además, al igual que toda la región, están protegidos por la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León.

La DO Arribes unifica dos zonas de larga tradición vitícola en las provincias de Salamanca y Zamora. De ella forman parte 47 municipios, siendo los salmantinos Ahigal de los Aceiteros, Aldeadávila de la Ribera, Corporario, La Fregeneda, Hinojosa de Duero, Lumbrerales, Masueco, Mieza, La Peña, Pereña de la Ribera, Puerto Seguro, La Redonda, San Felices de los Gallegos, Saucelle, Sobradillo, Valdenoguera, Vilvestre, Villar de la Yegua, Villar del Ciervo y Villarino de los Aires.

En la Sierra de Salamanca durante siglos se ha cultivado el viñedo en bancales, buscando la integración con el

paisaje, y con la variedad de uva autóctona Rufete. Desde 2010, la DOP protege la tipicidad de estos vinos. El área geográfica de la DOP Vino de Calidad de Sierra de Salamanca está ubicada al sur de la provincia y comprende a 26 municipios: Cepeda, Cristóbal, El Cerro, El Tornadizo, Garcibuey, Herguijuela de la Sierra, Lagunilla, Las Casas del Conde, Los Santos, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Montemayor del Río, Pinedas, San Esteban de la Sierra, San Martín del Castañar, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Sequeros, Sotoserrano, Valdefuentes de Sangusín, Valdelageve, Valero y Villanueva del Conde.

La comarca Tierra del Vino se encuentra situada en ambas márgenes del río Duero a su paso por la provincia de Zamora. De ella forman parte 56 municipios, 46 en la provincia de Zamora y 10 en la de Salamanca: Aldeanueva de Figueroa, Aldearrodrigo, Forfoleda, Palacios del Arzobispo, Parada de Rubiales, Santiz, Topas, Torresmenudas, Valdelosa y Zamayón-. Cuenta con DO desde 2007. Toma su nombre de la abundancia de viñedos que hubo desde tiempos remotos; el cultivo del vino ha sido muy importante y estudios y documentos de época medieval reflejan que la economía de estas áreas ha estado muy unida al vino, tanto que es conocida como Tierra del Vino. La filoxera hizo estragos, pero los viticultores han luchado por la creación de un vino de calidad. En algunos de estos pueblos salmantinos ya no es lo que fue, pero sigue existiendo actividad vitivinícola, aunque la elaboración del vino es más de cara al consumo familiar.

Rutas del vino

A través de esta riqueza vitivinícola de Salamanca se presentan diferentes rutas para descubrir las zonas en las que nacen algunos de los mejores vinos. Es el enoturismo, un tipo de turismo enfocado a las zonas de producción vitivinícolas. En el conjunto de Castilla y León existen nueve rutas del vino, tres de ellas en la provincia de Salamanca.

La Ruta del Vino de Arribes se ubica en el Parque Natural Arribes del Duero entre las provincias de Salamanca y Zamora. Cuenta con unos 180 kilómetros de cañones fluviales que en contraste con la penillanura ha generado un microclima ideal para el cultivo de viñedos. Los socios de la Ruta del Vino ofrecen diferentes perspectivas de la

zona como arquitectura, cultura, historia, gastronomía, naturaleza,... En esta ruta son miembros 16 entidades y ofertan 67 servicios enoturísticos. Según el informe de 2023 publicado en junio por ACEVIN-Rutas del Vino de España, Arribes recibió 2.890 visitantes en sus bodegas, la mayoría de origen nacional, aunque algo más del 4% fueron extranjeros. La mayor afluencia de visitantes es en enero y la menor en febrero. El precio medio de la visita es de 4,6 euros, siendo el gasto medio de 38 euros; su impacto económico fue de 0,1 millones, teniendo en cuenta solo las visitas a bodegas y museos, "los dos tipos de establecimientos a los que se puede imputar de manera objetiva una visita motivada netamente por interés enoturístico", a esto hay que sumar el gasto implicado en el viaje del turista, así como gastos en otros establecimientos o actividades.

Por su parte, en la Ruta del Vino Sierra de Francia se puede disfrutar de entornos como El Parque Natural de las Batuecas-Sierra de Francia y la Reserva de la Biosfera Sierras de Béjar y Francia, de los parajes naturales a través de rutas de senderismo, de su gastronomía y platos tradicionales, de los vinos de la DOP, así como visitar las bodegas familiares y esas calles de piedra y la arquitectura de sus pueblos. Según el mencionado informe, ofrece 57 productos enoturísticos y cuenta con 27 entidades miembros. El año pasado recibió 4.265 visitantes en sus bodegas, de los que casi el 7% fueron extranjeros, con la mayor afluencia en agosto y la menor en enero. El precio medio por visita es de 15 euros, con un gasto medio de 29,6 euros, siendo el impacto económico de 0,2 millones.

La Ruta del Vino de Zamora invita a descubrir territorios únicos entre viñedos centenarios y bodegas tradicionales, rodeadas de un amplio patrimonio, de cultura y tradición, así como de naturaleza. Oferta 38 servicios turísticos con tres entidades miembros. Las visitas a las bodegas alcanzaron las 1.018, siendo el 36% de procedencia extranjera; la mayor afluencia se da en enero y la menor en septiembre. El precio medio por visita es de 20 euros y el gasto medio, de 71 euros; el impacto económico alcanza 0,1 millones.

La tendencia del enoturismo es a seguir creciendo tanto en oferta como en número de visitantes.



*Un cliente
satisfecho es la mejor estrategia de negocio*

**Pisazo en el
La Alamedilla**

146 m2 útiles
5 dormitorios y 2 baños
Con plaza de garaje

420.000 €

APARTAMENTO

de un dormitorio en el
Paseo de la Estación
Ideal inversores

115.000 €

Ideal inversores

En Campus (Bloques
de de Nícar)
Con ascensor
4 dormitorios y 1 baño

145.000 €

**Piso en Avenida
de los Comuneros**

7ª planta. 88m2
construidos
Para reformar y dejar
a su gusto

132.000 €

Súper Interesantes
LOCALES en VENTA
en **Avda. de Portugal**

Informes personales

**Piso en San Cristóbal
de la Cuesta**

2 dormitorios y 1 baño
Con plaza de garaje

79.000 €

**Local/ edificio de 3
plantas,**

en pleno **centro**,
completamente
preparado como
Bar/ Restaurante
En venta y/ o traspaso
Informes personales

Avda. de Italia

3 dormitorios y 2 baños

230.000 €

**Piso en Castellanos
de Moriscos**

3 dormitorios y 2 baños
Con plaza de garaje

130.000 €

**Fantástica parcela de
1.200 m2**

en Urbanización
Navahonda

54 años ayudando a cumplir vuestros sueños

SERVICIOS

 **Hernández-Bueno**
INMOBILIARIA • DESDE 1970

- Compra/Venta de inmuebles.
- Arrendamiento de inmuebles.
- Peritaciones.
- Herencias.
- Asesoramiento integral.
- Etc, etc.

www.inmobiliariahernandezbueno.com/.es

C/ Prior, 16 bajo. Salamanca

652 09 22 88 | 923 21 99 59 | 923 21 42 24

Vinos D.O. Arribes, el carácter de La Ribera salmantina y los Arribes zamoranos

Con seis bodegas situadas en los municipios de Aldeadávila, Villarino, Pereña, La Fregeneda y Ahigal de los Aceiteros, la cosecha 2024 será un excelente argumento para llegar a un público cada vez más selecto



bes, pues recuerda los distintos eventos que se organizan a lo largo del año, y desde hace ya varios ejercicios en la capital, “el último ha sido el 4 de noviembre en el hotel Abba Fonseca”, señala.

Para el director de la D.O. Arribes en la causa del problema podrían confluír tres factores en la cadena como son una distribución que opta por vender vinos con un mayor margen comercial, una hostelería que prefiere vinos más económicos, y un consumidor al que se le presenta una mayor dificultad para acceder a ellos, sin información suficiente para valorar el producto Arribes frente al bombardeo de riojas y riberas.

Al tratarse de pequeñas bodegas con productos muy diferenciados y de calidad, este problema no se está dando, en la misma medida, en las 21 bodegas adscritas a la D.O. Arribes, aunque algunas de ellas comienzan a preocuparse por el alto stock de vino que almacenan. Por ello, el principal reto con los tiempos que corren para el vino “es mantenerse”, señala Capilla, pues lo considera “más impor-

ante que llegar”. En 2017 las bodegas de la D.O. re-

registraron un incremento importante de sus ventas y “desde 2019 ahora nos vamos manteniendo”, señala.

Excelente cosecha 2024

Aunque más escasa de lo habitual, la vendimia 2024 en la D.O. Arribes tendrá como resultado unos 750.000 kilos de uva, cerca de un 25% menos que una cosecha normal, aunque como puntualiza Carlos Capilla, “la uva que ha entrado es de una excelente calidad”, lo que “me recuerda a la cosecha de 2011, quizá la mejor que hayamos tenido desde la existencia de la D.O. hace 17 años”, asegura.

La variedad mayoritaria en Arribes es la conocida como Juan García, aunque la más deseada, buscada y pagada es la Bruñal, variedad autóctona y que confiere a los vinos un gran poder para el envejecimiento, unas propiedades organolépticas que ahora quiere la D.O. Rueda para sus vinos, pues no obstante la Junta de Castilla y León ha autorizado su uso a Rueda, lo que no deja de ser un duro golpe para los 190 viticultores de Arribes y sus bodegas.

Por su parte, la D.O. Arribes incluyó hace dos años las variedades autóctonas de puesta en cruz, geromo, gajo arroba, bastardillo chico y mandón, y “ahora vamos a incluir la tijonera, que en la zona llamamos verdejo colorado”, añade Capilla. Por último, cabe señalar que de las 21 bodegas adscritas en la D.O. Arribes, marchamo que se extiende en torno al Duero por las provincias de Zamora y Salamanca, seis se ubican en las localidades salmantinas de Corporario (Aldeadávila), Pereña, Villarino, Ahigal de los Aceiteros y La Fregeneda.

Como en tantos otros órdenes de la vida, aquí también se da el dicho de que ‘nadie es profeta en su tierra’. Sin saber muy bien el motivo, lo cierto es que los vinos de la D.O. Arribes no acaban de entrar entre el público salmantino, y ello a pesar de su calidad, singularidad y un precio razonable. A diferencia del proteccionismo que en otros territorios se produce con los productos autóctonos, los salmantinos demuestran con sus vinos un total desapego a sus raíces y a aquello que nace de su tierra regado con el sudor de sus paisanos. Ejemplo de ese proteccionismo que se da en otros territorios a sus productos y que no sucede en Salamanca, especialmente en la capital, pueden verse en el País Vasco con el Txacoli e incluso riojas por aquello de la ‘cercanía’ con Navarra, además de la zona alavesa, o en Galicia con su Ribeiro o Albariño, en Cataluña con su cava o en las islas Canarias, donde no hay supermercado en el que no te encuentres una amplia gama de sus productos y sus vinos especialmente. Al contrario, en Salamanca cuesta encontrar los vinos de la D.O. Arribes, también a los de la D.O.P. Sierra de Salamanca, caldos de los que los que cualquier salmantino debería sentirse orgulloso por el producto que se hace en su tierra, porque además su calidad le da motivos más que suficientes para ello, como son reconocidos en cualquiera de los lugares en los que compiten con vinos más famosos y caros, cosechando galardones y premios que para sí quisieran otros más promocionados en sus territorios de origen a pesar de ser menos laureados.

Los vinos de la D.O. Arribes reflejan el carácter de La Ribera salmantina y de los Arribes del Duero, en masculino como dicen en Zamora, gentes trabajadoras, recias,

moldeadas por una tierra difícil, de escasas oportunidades, que tuvieron que recurrir a los bancales para sujetar sus viñedos en las laderas del Duero, esa singularidad, la que convierte a cada ser, a cada cosa en algo único, en auténtico, en genuino para con el resto de su clase, esa diferenciación del resto es lo que hace de los vinos de la D.O. Arribes algo sublime y extraordinario, un marchamo acuñado hace ya 17 años y que identifica por justicia lo que el hombre se ganó durante más de cinco siglos entre paredones y arribanzos, un carácter que puede descorcharse en cada una de las botellas de sus vinos.

El vino en general, no solo los salmantinos, “desde Valdepeñas a Rias Baixas”, apunta Capilla, están librando en estos momentos una dura batalla en la sociedad. Entre los jóvenes se imponen modas llegadas de los países anglosajones y que están poniendo por delante productos como la cerveza, ahora bajo la moda o’o por imposición de una normativa cada vez más estricta contra el alcohol. Sin embargo, como recuerda Carlos Capilla, director técnico de la D.O. Arribes, “nunca ha habido tantas marcas y variantes de ginebra como se ven ahora”, un ejemplo para desmontar los argumentos que se amparan en las restricciones para el consumo de alcohol como causa fundamental del descenso en el consumo de vino, principal problema del sector y que está saturando a las bodegas y, lo que es peor, que los viticultores no vean recompensado como merecen el trabajo que realizan. “Nosotros ahí tenemos una serie de fortalezas, una zona muy particular para la elaboración de vinos, variedades únicas en el mundo, bodegas con una larga tradición, y haciendo las cosas muy bien”, añade.

Capilla descarta que uno de los motivos sea la escasa promoción que se hace en Salamanca de los vinos de Arri-



Carlos Capilla, director técnico de D.O. Arribes | Foto: M. Corral

UBICADAS EN CORPORARIO Y VILLARINO DE LOS AIRES

Soc. Coop. Arribes del Duero y Bodegas Viña Romana, referentes salmantinas en la D.O. Arribes

A lo largo de las dos últimas décadas, ambas bodegas han ido adaptándose a los tiempos y a la demanda de un público cada vez más exigente, dando como resultado vinos singulares y genuinos de contrastada calidad



Ernesto Egido, presidente Bodega Arribes del Duero | Fotos: Miguel Corral

Las bodegas de la Soc. Coop. Arribes del Duero, en Corporario (Aldeadávila de la Ribera), y Viña Romana, en Villarino de los Aires, son las más representativas de la D.O. Arribes en su vertiente salmantina; son, sin discusión, las de una mayor tradición vinícola y las que alcanzan mayor volumen de producción. A lo largo de las dos últimas décadas, ambas bodegas han ido adaptándose a los tiempos y a la demanda de un público cada vez más exigente, dando como resultado vinos singulares y genuinos de contrastada calidad, como lo demuestran los premios obtenidos en distintos concursos y las puntuaciones logradas en referentes del vino como la Guía Peñín, donde Arribes del Duero y Viña Romana poseen varios vinos con 90 o más puntos.

En la bodega de Arribes del Duero, sus 130 socios, aunque el número real de viticultores en actividad no excede de 40, en su mayoría de Corporario, Aldeadávila, Masueco, Pereña y Villarino, han metido este año en sus instalaciones 220.000 kilos de uva, una cifra inferior a los 350.000 kilos en un año normal debido a las condiciones climatológicas, aunque la cosecha 2024 "ha sido de calidad excelente", señala su presidente Ernesto Egido, quien confía en que "este año obtendremos vinos espectaculares".

La Soc. Coop. Arribes del Duero elabora una amplia gama de vinos divididos en dos líneas, una más comercial bajo el nombre Pagos de Valillera y "pensado para menús", y la gama alta con el nombre Arribes de Vettonia, línea en la que ofrece desde un blanco joven a tintos reserva, abarcando caldos elaborados con variedades específicas como malvasía, rufete, juan garcía o bruñal, está última santo y seña de la D.O. Arribes.

Entre sus vinos más reconocidos se encuentra el blanco joven de malvasía que "este año será espectacular", y al que se suma el blanco en barrica, mucho más complejo. Además del tinto joven, Arribes del Duero posee una amplia variedad de vinos que se distinguen por la variedad de uva y tiempo de envejecimiento en barrica hasta lograr vinos crianza y reserva de 4 y 8 años 100% bruñal. Esto es posible a la selección que realizan los viticultores durante la vendimia, "por variedad y parcela".

Además de blancos y tintos, otro vino destacado es el Arribes de Vettonia rosado procedente de viñas de más de 100 años, aunque "de las 160.000 botellas que vendemos al año", Ernesto Egido destaca "tres grandes vinos" por su de-

manda en el mercado y que son el Arribes de Vettonia blanco joven, de Malvasía; el rosado de viñedos viejos y el crianza Arribes de Vettonia", aunque por ser para un público más selecto, el presidente de Arribes del Duero destaca los más de 90 puntos obtenidos en la Guía Peñín por sus dos reservas Arribes de Vettonia (juan garcía) y El Secreto del Vettón (bruñal).

En el 'debe' de Arribes del Duero, como en el conjunto de las bodegas de la D.O. Arribes, se encuentra el escaso interés del público salmantino por los vinos de este marchamo, "y no solo de los vinos", pues como asegura Egido, "hay un desapego absoluto hacia los productos de las Arribes", un hecho que contrasta con lo que sucede en Zamora, ejemplo de pro-

moción de sus productos.

Los principales mercados de la bodega de Corporario están en otros puntos de la geografía española, donde han sabido apreciar la calidad de sus caldos, "incluso nos llevan blanco a Canarias", destaca Egido, "pero en Salamanca capital no sabemos el motivo por el que no hay aceptación. Tenemos incluso un crianza llamado Charro para que se nos identifique con Salamanca, pero tampoco ha despertado el interés que buscábamos".

Precisamente, ese desapego del público de la capital salmantina por los vinos y productos de Arribes, en general, está poniendo en riesgo la continuidad de las bodegas asentadas en la provincia, aunque "no solo de las bodegas, también de los viticultores y decenas de hectáreas de viñedos", toda una cultura ligada al vino que puede desaparecer en dos décadas por la falta de rentabilidad para los viticultores y relevo generacional, lo que cambiaría drásticamente el paisaje del Parque Natural Arribes del Duero y Reserva de la Biosfera 'Meseta Ibérica', lugar en el que se asientan desde hace siglos.

Bodega Viña Romana, viñas legendarias

Con números más modestos se encuentra la Bodega Viña Romana, en Villarino de los Aires, este año con cerca de 35.000 kilos de uva, "un 40% menos que un año normal", estimaba su gerente José Luis Flores.

Sobre la causa de este fuerte descenso de la cosecha, el gerente de Bodegas Viña Romana señalaba "la fuerte helada que nos cayó el 23 de abril, pero lo que quedó nos ha venido muy sano", por lo que vaticinaba que "va ser muy buena cosecha".

Todos los vinos elaborados por Viña Romana son caldos envejecidos en barrica con las variedades juan garcía y bruñal como principales, y con las que ha logrado puntuaciones destacadas por encima de los 90 puntos en la Guía Peñín, aspecto en el que influye la vejez de sus

cepas, pues más del 80% de los viñedos sobrepasan los 80 años de antigüedad.

Viña Romana se centra en vinos de alta gama, la cual comienza con el Victoria Roble envejecido y con la variedad juan garcía como protagonista. A continuación se encuentra Heredad del Viejo Imperio, donde la juan garcía se somete a un envejecido en barrica más prolongado. Winner Premium es un coupage de juan garcía y bruñal con 14 meses en barrica, espectacular y complejo; y al que sigue el bruñal 100% de Heredad del Viejo Imperio Selección, 18 meses en barrica y uno de los vinos con 90 puntos en la Guía Peñín.

Su buque insignia es Botón Real, un vino elaborado 100% con la variedad bruñal de la añada 2011, la mejor de la historia de la D.O. Arribes, y envejecido en barricas de roble francés durante 24 meses. Para su continente, Bodegas Viña Romana diseñó una botella que identifica la tierra de donde surge su interior, por lo que añade a su etiquetado un botón charro realizado en plata y de donde nace el nombre de Botón Real, incrustado también con todas sus letras en plata. Asimismo, y como no podía ser de otra manera, la serigrafía de la contraetiqueta está horneada a más de 800 grados centígrados. Elementos todos ellos que convierten a este vino en un regalo perfecto para estas navidades.

El trabajo y esfuerzo de José Luis Flores y Maribel Montes, propietarios de Viña Romana, en estos años se ha visto recompensado con una excelente acogida de sus vinos, y no solo en el mercado nacional sino también en países de la UE, Estados Unidos e incluso China, mercado incipiente al que Viña Romana ha adaptado sus vinos de acuerdo a las preferencias del mercado asiático.

Bodega Arribes del Duero

www.bodegasarribesdelduero.com

Tel.: 923 169 195

secretaria@bodegasarribesdelduero.com

Bodega Viña Romana

www.vinaromana.com

Tel.: 629 756 328

joseluis@vinaromana.com



José Luis Flores, gerente de Viña Romana

‘Domino de Gallo’, nuevo proyecto de emprendimiento vinícola en Arribes



El enólogo uruguayo, Julio Gallo, inicia nuevo proyecto y experimenta con variedades como la godello, el verdejo colorado o tijonera, además de bruñal, syrah y garnacha haciendo vinos diferentes de ediciones limitadas

Ante la dificultad siempre está la resistencia de quien cree en lo que hace y lo defiende, y cualquier logro se convierte en una victoria que te da más ánimos a continuar, es sin duda una cuestión de fe o de “empecinamiento”, como dice uno de los principales descubridores e impulsor de la que es la variedad reina de la D.O. Arribes.

De origen uruguayo y llegado a España en 2002 con su mujer y tres hijos, entonces de 13, 14 y 3 años de edad, “pero que se han adaptado perfectamente y disfrutan de lo bueno y de lo malo que da esta vida, y España está bien”, Julio Gallo es un ejemplo de esa resistencia ante las dificultades que demuestran los apasionados al vino.

Tras cerrar Ribera de Pelazas en Pereña de la Ribera, la bodega en la que trabajó como enólogo durante 20 años, y a la cual “estoy muy agradecido por lo que me dio”, Julio Gallo es también ejemplo de emprendimiento en un momento nada fácil, en un momento en el que la cerveza, aliada con los jóvenes, está ganando la batalla y saturando las bodegas de vino.

‘Dominio de Gallo’ es el nuevo proyecto de Julio Gallo en las Arribes y que comenzara hace un año junto a su esposa Adela, “que lleva toda la vida en la parte administrativa y laboratorio”, y sus tres hijos enólogos, Matías, Giuliano y Joaquín, este último CEO y responsable en RR.SS., cada uno con sus respectivos empleos fuera de Arribes pero que ponen su granito de arena como colaboradores a este proyecto familiar a caballo entre Pereña y Villarino.

Como suele ser habitual, las pequeñas bodegas apuestan por la calidad tratando de sacar vinos diferentes, de características muy marcadas y distintas de lo que ofrecen las grandes bodegas, única forma de introducirse en los mercados. Julio Gallo aprovecha su experiencia en este campo a raíz de descubrir las extraordinarias propiedades de la bruñal hace dos décadas.

En su nuevo proyecto sigue el mismo camino con variedades menos habituales en los vinos de la D.O. Arribes, incluso con una no admitida por este marchamo como es la godello, polémica ya en algunas denominaciones de origen por haber sido admitida, pero sin duda una varietal de

moda que aporta singularidad a los caldos que con ella se elaboran.

En este momento ‘Dominio de Gallo’ está en el mercado con cuatro vinos, “sacamos este godello, que es una variedad de Castilla y León, que no está la D.O., pero que la tenemos en Castilla y León; y después tenemos verdejo colorado, que es una variedad única también, por lo menos en esta zona, y que ahora se va a registrar como tijonera; y después en tinta está la bruñal, que es la que más tenemos, además de algo garnacha y de syrah. Nuestra zona tiene dificultades y precariedades, pero tiene sus riquezas también”.

Como señala Gallo, “la idea es ver qué expresión tienen esas variedades aquí en Arribes. Como la syrah ya se ha plantado en esta zona y la garnacha siempre ha existido, queremos seguir insistiendo con esas otras variedades de alta expresión. Y para la bruñal, este año le vamos a buscar otro registro para que a pesar de que hace ya 22 años que la pusimos en el mercado en otra empresa, ahora nosotros queremos buscar el lado de los vinos afrutados y jóvenes. Estamos empezando y estamos con cosechas limitadas. Lo que estamos haciendo es testear y ver la aceptación. Al fin y al cabo el que manda es el público”.

Por el momento, Domino de Gallo no está inscrita en la D.O. Arribes, por lo que los vinos que se elaboran salen como vino de Castilla y León. Para Julio Gallo, más que pertenecer a una Denominación de Origen, lo importante es que cada bodega haga su mejor vino. Entonces, “aunque nosotros no tengamos el marchamo de la D.O., lo que siempre hemos creído es que lo que importa de cada elaborador es lo que pone de él, porque al final, si bien una D.O. es un buen paraguas, en una familia hay de todo. Lo que vale, como en el caso nuestro,

es que hemos puesto nuestra marca, nuestro apellido; lo que vale es tu marca, lo que tú sabes hacer, porque en realidad lo que al final prima es lo que uno hace. Así que iviva la diversidad! y el no estar encerrado ni enfrascado en hacer siempre lo mismo”.

A este respecto, Gallo recuerda su descubrimiento de la bruñal: “Tengo la suerte de que cuando llegué aquí, en el 2002, 2003, 2004, que empecé a buscar la bruñal, fue una gran aventura. Fue una cuestión de empecinamiento y también de creer en ella y de que la compañía en la que yo trabajaba creyó en mí porque me dejaron hacer esa uva. Y al fin y al cabo, hoy por hoy todo Arribes habla de la bruñal y habla muy bien. Entonces eso ha sido un buen paso que ha servido para que los demás lo copien, lo agranden y lo mejoren, porque así es la vida. Nada de lo que hacemos es para uno. Nosotros disfrutamos con lo que hacemos para que alguien lo disfrute en la mesa, el lugar más sagrado”.



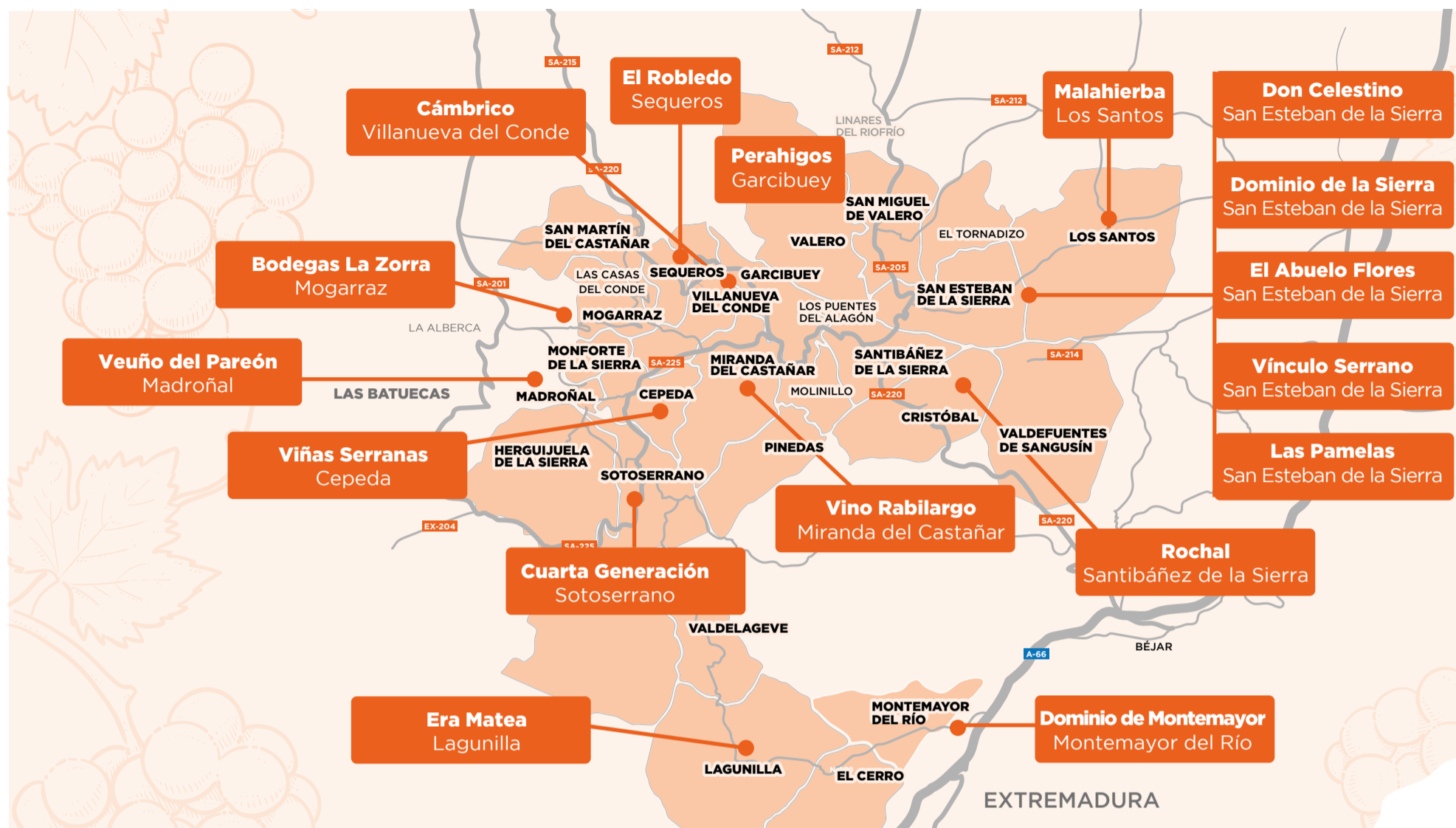
Julio Gallo en una de sus viñas en Pereña de la Ribera | Fotos: M. C.



Tu refugio en los confines

www.rutadelvinoarribes.com





La tradición y la uva rufete remarcan la exclusividad de la Denominación de Origen Sierra de Salamanca

Un total de 17 bodegas defienden un legado cultural y ambiental de extraordinario valor, en una zona distinguida por su peculiar geografía, viñedos en bancales y una tradición de cultivo manual que la hacen única

Los orígenes del viñedo en el área vitícola de la Denominación de Origen Sierra de Salamanca se remontan a la época romana. Tras la invasión islámica estas tierras sufrieron un retroceso económico, ya que se perdió gran parte de la población. Con la consolidación de la Reconquista, se repoblaron intensamente, por lo que a partir del siglo XI la viña empezó a resurgir en torno a una economía fundamentada en los cereales, la ganadería y el aceite.

Durante el siglo XIX el viñedo experimentó una gran expansión, convirtiéndose en uno de los principales pilares económicos de la comarca, hasta que a mediados del siglo XX se crearon las primeras bodegas cooperativas, introduciendo nuevas técnicas y garantizando la venta de sus graneles. La Denominación de Origen Protegida Vino de Calidad de la Sierra de Salamanca nace en 2010 con el germen de la Asociación de Viticultores y Elaboradores de Vino, creada en 2007 con el objetivo de proteger la comarca vitícola y promocionar la zona.

La tradición dice que el cultivo más importante en la Sierra de Francia ha sido, y es, el viñedo. La gran riqueza tanto cultural como ambiental de esta zona, además del nivel de biodiversidad que aporta este cultivo, es incalculable. Además, hay que destacar la gran labor que realizan los cultivos vitícolas como freno en el avance de los incendios y en la erosión del suelo. Esta superficie, a diferencia de las diferentes comarcas vitivinícolas de Castilla y León, tiene un carácter ácido, que lejos de ser un factor limitante confiere a los vinos una identidad particular.

Prueba de la vinculación e importancia del vino en la

zona, son los más de 120 lagares rupestres que se pueden encontrar en diversos municipios acogidos a la DOP, principalmente en San Esteban de la Sierra. Dichos lagares, seguramente comunales, están dispuestos en el campo, en medio del viñedo. La existencia de estas pilas talladas en piedra tiene su lógica si se tiene en cuenta la dificultad para el cultivo de la vid que presenta la Sierra de Salamanca.

Entre las peculiaridades de esta zona al sur de la provincia salmantina se encuentra su geografía tortuosa, sobre la que se asientan las parcelas de viñedo dispuestas en bancales (una especie de terrazas) en las laderas sobre el río Alagón y sus diferentes afluentes. Entre las ventajas de este tipo de cultivo en bancales encontramos una mayor insolación de las cepas asegurando su correcta maduración, una mejor aireación de los racimos, además de la obligación de realizar el trabajo de forma manual, sostenible y respetuoso con el medio ambiente por la imposibilidad de realizarlo de forma mecánica.

Esta zona de producción de la Sierra de Salamanca comprende 26 municipios, aunque la mayor concentración de viñedo se encuentra en Villanueva del Conde, Garcibuey, San Esteban de la Sierra, Santibáñez de la Sierra, Miranda del Castañar y Sotoserrano. Una de las principales características de estos viñedos es la longevidad de las cepas, de las que el 90% tienen más de ochenta años. También hay que destacar la disgregación y el pequeño tamaño de las parcelas, con un tamaño medio de 0,2 hectáreas, ofreciendo un rendimiento no demasiado elevado.

La Sierra de Salamanca es un paraíso de diversidad a todos los niveles de los que el sector vitivinícola forma

parte activa. Durante el estudio previo a la obtención de la Denominación de Origen Protegida se catalogaron y estudiaron gran diversidad de cepas, encontrando entre ellas variedades desconocidas hasta el momento. Las variedades de uva más representativas de la Sierra de Salamanca y que la distinguen del resto son la rufete y la rufete blanco serrano, aunque también se cultivan la garnacha tinta o calabrés, el tempranillo o aragonés, la viura, el moscatel y el palomino fino.

La uva rufete es predominante en toda la zona y se caracteriza por su racimo de tamaño pequeño y apretado. Es una variedad de compleja elaboración, sutil y elegante, que aporta aromas delicados con recuerdos a frutos rojos y especiados, con taninos dulces y suaves que aportan elegancia, frescura y complejidad a los vinos producidos bajo el inconfundible sello de esta Denominación de Origen.

Por su parte, la rufete serrano blanco se trata de una uva con productividad media baja, siendo una variedad de maduración tardía y ciclo largo. Las micro-vinificaciones experimentales de vino blanco elaboradas hasta el momento con este tipo de uva están dando unos resultados excelentes en cuanto al potencial enológico, obteniendo vinos de alta acidez, grado alcohólico medio, aromas a hierbas aromáticas, cítricos e hinojo; sensación mineral, volumen en boca y sutil.

Actualmente, pertenecen a la Denominación de Origen Sierra de Salamanca un total de 17 bodegas tras la reciente adscripción este pasado verano de Veuño del Pareón (Madroñal), Las Pamelas (San Esteban de la Sierra) y Dominio de Montemayor (Montemayor del Río).

REBECA DEL REY, DIRECTORA TÉCNICA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIERRA DE SALAMANCA

“Las características de la Rufete dan un vino muy peculiar y diferente”

La directora técnica de la Denominación de Origen Sierra de Salamanca explica las principales virtudes de un producto que apuesta por la tradición y la calidad



Rebecca del Rey, directora técnica de la Denominación de Origen Sierra de Salamanca, atiende a SALAMANCA AL DÍA tras haber finalizado el período de vendimia de este año. En esta entrevista, la joven salmantina valora el producto por el que apuestan de forma conjunta desde 2010 y que, pese a las dificultades en el cultivo y la producción, continúa ascendiendo de forma imparable en el mercado vitivinícola.

Rebecca, desde ese 2010 en el que se crea la Denominación de Origen Sierra de Salamanca, ¿cómo ha sido la evolución?

Ha sido una evolución creciente, ya que al principio comenzaron solo cinco bodegas y en la actualidad ya somos 17. Se ha incrementado el interés por esta zona sobre todo porque es una zona diferente al resto, en la que todas las operaciones que se hacen en el viñedo se realizan de manera manual.

Además de esa peculiaridad en el trabajo diario, lo que os distingue es la uva Rufete.

Sí, eso es. La Rufete es la uva tinta que nos caracteriza y le da exclusividad a esta zona de la Sierra. Otra de las variedades, la Rufete Serrano Blanco, es exclusiva de esta zona y hay poco más de 10 hectáreas de cultivo.

¿Qué características tiene este tipo de uva?

Es una uva con un racimo pequeño y muy pegado al sarmiento, bastante difícil de vendimiar y muy delicada. Tiene el hoyejo muy finito y eso se traduce en que el vino tiene menos tanino que otras uvas. Los vinos que salen de ellas son más ligeros, muy frutales, bastante potentes en cuanto a aromas. Tiene unas características muy peculiares y diferentes al resto.

Una vez que tenemos ese vino embotellado, ¿con qué podemos maridar?

Hay varios tipos de vino. Uno es el joven, que es el que se elabora y no se envejece, va directamente a la botella y es muy ligerito. Este vino es ideal para un poco de chateo o tomar con una tapita de embutido por ejemplo. El vino rufete envejecido marida muy bien con una buena carne. También tenemos algún vino más ligero que va fenomenal con algún postre o para combinarlo con algún tipo de pescado.

¿Cómo ha sido el asentamiento de este vino en el mercado?

Al principio la gente no conocía ni sabía nada de la Rufete y ahora es cierto que, aparte de en la provincia de Salamanca, se está extendiendo a muchas partes de España. Además, un poco más de la mitad de la producción se exporta a países como Alemania, Suecia e incluso países asiáticos como China o en algún país de Sudamérica.

Hablas de producción, pero ¿cuál es la cantidad anual que se produce en la D.O. Sierra de Salamanca?

La producción que tenemos está limitada por el terreno del que disponemos y, por tanto, no es muy elevada. Este año se han recogido unos 267.000 kilos de uva, que más o menos, traducido en botellas, serán unas 250.000.

Con el enoturismo como uno de los principales revulsivos de potenciadores del ámbito rural, ¿cómo ha influido en vuestro caso?

Exacto. El enoturismo está en pleno apogeo y nosotros trabajamos en consonancia con la Ruta del Vino Sierra de Francia. Nosotros nos encargamos de promover y promocionar la zona, además de ofrecer y asegurar la calidad de los vinos de la Sierra de Salamanca.

¿Qué feedback recibís por parte del visitante?

Los turistas van a las bodegas y a los viñedos para ver cómo se realiza todo el proceso. Muchos llegan aquí por casualidad o por curiosidad y de repente se encuentran con la uva Rufete. Después las bodegas nos trasladan todos los comentarios de



Racimo de rufete | Fotos: Pintan Copas Comunicación

los visitantes, que por lo general quedan encantados y maravillados.

Hablábamos antes de que todo el trabajo en los viñedos de la Sierra de Francia se realiza de forma manual por las peculiaridades de su entorno y orografía. ¿Dificulta esto a la hora de encontrar mano de obra para el trabajo?

Efectivamente, no es fácil encontrar gente para trabajar en esta zona porque es una zona muy compleja y que requiere un esfuerzo extra. Durante el año, normalmente las bodegas pequeñas tienen a una o dos personas trabajando en todo el proceso. Durante la vendimia la gente de La Sierra es muy agradecida y siempre está dispuesta a echar una mano cuando se necesita. Además, el trabajar en esta zona con los paisajes tan espectaculares que hay, merece la pena.

Recientemente han entrado a formar parte de la D.O. Sierra de Salamanca tres nuevas bodegas. ¿Cuáles son los requisitos para hacerlo?

Los requisitos principales son que tanto tu viñedo como tu bodega estén dentro de la zona de producción de la Sierra de Salamanca, que viene delimitada en 26 municipios. Además, hay que ajustarse al pliego de condiciones que hay dentro de la Denominación de Origen.

Para finalizar, y de cara al futuro, ¿qué retos se le presentan a la D.O. Sierra de Salamanca?

Uno de los principales retos es que podamos seguir recuperando viñedo viejo. Se ha perdido mucho viñedo en los últimos años por el éxodo rural y porque gente va muriendo y no tiene a quien dejar el viñedo en el que ha trabajado toda su vida. Si nos pueden facilitar esa recuperación y podemos plantar nuevos viñedos en esos terrenos, habrá más producción y por supuesto más bodegas que podrán adscribirse a la Denominación de Origen, siempre con el objetivo de producir mucho más vino y de muy buena calidad en la Sierra de Salamanca.



Cicatrices y dolor: la violencia de género no cesa en Salamanca

La lacra de la violencia de género continúa presente en la sociedad. Mujeres maltratadas, vejadas y asesinadas que, como cada 25 de noviembre, Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra las Mujeres, alzan la voz. Pero no solo hoy, si no cada día debería alzar esa voz: por las que están y por las que ya no.

En la provincia de Salamanca, hasta el 30 de octubre de 2024, se registran 518 casos activos de violencia, según los datos facilitados por la Subdelegación del Gobierno en Salamanca e integrados en el sistema Viogén. Un importante ascenso frente a los casos que se recogían hace exactamente un año, con 400 casos activos. Y aún quedan dos meses para finalizar el año.

Ninguna mujer ha sido asesinada en Salamanca en lo que va de año, pero desde el 2006 han sido seis las mujeres que han perdido la vida a mano de sus parejas o exparejas. En Castilla y León se registran dos mientras que la cifra asciende a 39 víctimas asesinadas en todo el país.

Perder la vida es el último escalón de una escalera dura y que viene acompañada de dolor y mucho sufrimiento. Los datos reflejan que un total de 327 mujeres consultaron y llamaron al 016, número de asistencia a víctimas de violencia de género: 304 llamadas, 13 WhatsApp, 2 correos electrónicos y 8 chats.

Por su parte, Atenpro, el Servicio Telefónico de Atención y Protección para

víctimas de violencia contra las mujeres, ha atendido a 79 salmantinas en lo que va de año.

Cifras duras, oscuras y que no deberían de existir. Situaciones que afectan a la mujer, pero también a su entorno y que en muchas ocasiones llegan a una denuncia. En nuestra región en lo que va de 2024, se han registrado 102 atestados policiales con denuncia de la víctima y 4 por intervención policial directa. No se ha registrado ninguna denuncia familiar.

Hay activos 2 dispositivos electrónicos de seguimiento y 75 órdenes de protección en vigor.

Hay más de 500 casos activos en la provincia

Los menores también son víctimas, directas e indirectas, de la violencia de género. En Salamanca hay 304 menores en situación de riesgo: 215 en casos de especial relevancia, 54 en situación de vulnerabilidad y 35 en situación de riesgo, misma cifra que menos que se encuentran a cargo de la víctima.

Punto violeta

El Punto Violeta es un instrumento promovido por el Ministerio de Igualdad para implicar al conjunto de la sociedad en la

lucha contra la violencia machista y extender, de forma masiva, la información necesaria para saber cómo actuar ante un caso de violencia contra las mujeres.

Forma parte del catálogo de medidas urgentes del Plan de Mejora y Modernización, impulsado por distintos ministerios del Gobierno de España en el contexto de alarma machista de los últimos meses, y supone un cambio de enfoque en las políticas públicas de atención a las víctimas, situando la violencia machista como un problema estructural que requiere de la implicación del conjunto de la sociedad para acabar con ella.



Entierro de la mujer víctima del crimen machista en Béjar en 2023

LA LABOR DE LA UFAM PARA AYUDAR A LAS VÍCTIMAS EN SALAMANCA

“El proceso de denuncia puede ser intimidante, evitamos los uniformes y creamos confianza”

La Unidad de Familia y Mujer, conocida como UFAM, forma parte de la Brigada de Policía Judicial y se ha establecido como un referente en la atención y gestión de casos de violencia de género, violencia doméstica, agresiones sexuales y situaciones que involucran a menores.

Se trata de unidades policiales especializadas. “Esto garantiza que las víctimas reciban atención adecuada y comprensiva, dada la complejidad emocional de los casos que manejan”, explica la Inspectora Jefa de UFAM Salamanca. Es fundamental esa especialización tanto para la víctima como para el agente. “Es un aspecto esencial dado el nivel de estrés y la carga emocional que implica trabajar en esta unidad. Los agentes buscan ser empáticos y comprensivos, entendiendo que las circunstancias son difíciles tanto para las víctimas como para los familiares involucrados”.

La UFAM colabora estrechamente con la oficina de denuncias y “cuando una víctima se presenta para denunciar, los agentes la atienden directamente. Este proceso incluye no solo la recepción de la denuncia, sino también el asesoramiento sobre los pasos a seguir, las opciones legales y los recursos disponibles. Si la víctima llega a la unidad sin haber pasado previamente por la oficina de denuncias, el equipo está

preparado para ofrecerle toda la asistencia necesaria”.

El trabajo de la UFAM no se limita a los casos donde hay denuncias formales, va más allá y su labor comienza desde que hay indicios de que podría haber un delito. “Los agentes pueden actuar incluso si la víctima no desea presentar una denuncia. Este enfoque es fundamental, ya que muchas víctimas pueden sentirse intimidadas o temerosas de denunciar a su agresor. Por ello, el personal siempre informa a las víctimas sobre sus derechos y recursos, asegurándose de que tengan la información necesaria para tomar decisiones informadas”, añade.

Una parte crucial del proceso es la valoración de riesgo, que se realiza al momento de la denuncia. Esta valoración ayuda a determinar el nivel de peligro que enfrenta la víctima y a establecer las medidas de protección necesarias. “Dependiendo de los resultados, se pueden implementar diversas estrategias, como medidas cautelares de alejamiento y comunicación”. La UFAM mantiene un contacto continuo con las víctimas.

La atención a menores es un aspecto delicado y complejo, por eso, cuando una mujer acude a denunciar se recomienda que no vaya con los hijos. “Se procura que los niños no estén presentes durante el proceso de denuncia. La unidad prefiere que las denuncias se realicen sin la pre-

sencia de menores, para que estos puedan llevar una vida normal, asistiendo al colegio y jugando sin la carga emocional de la situación familiar”, expresa la agente.

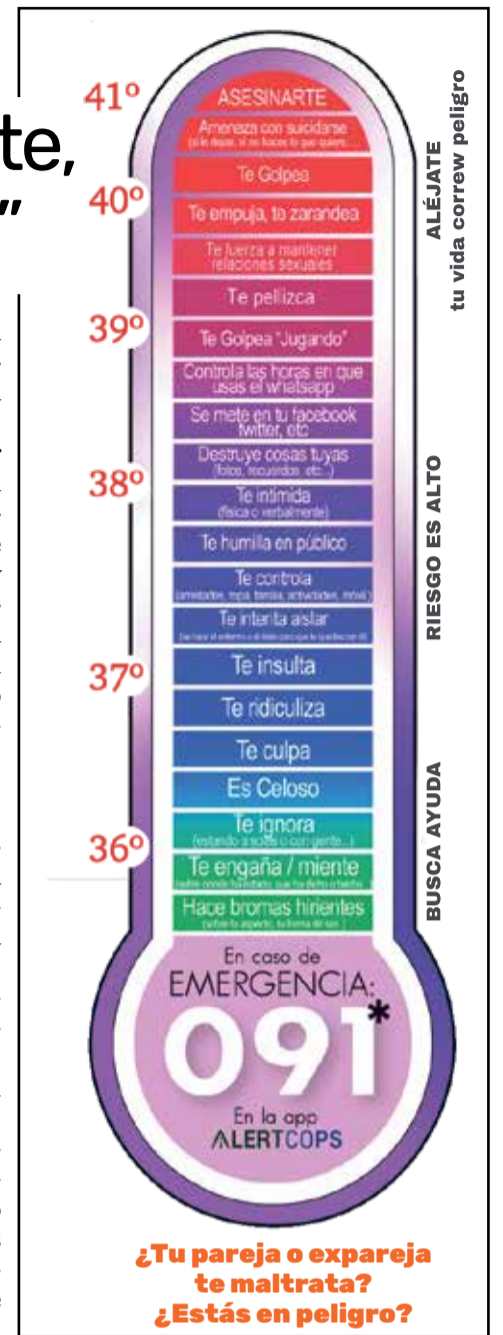
La UFAM ofrece un ambiente acogedor y comprensivo, donde las víctimas puedan sentirse seguras al buscar ayuda. “El proceso de denuncia puede ser intimidante y, por ello, es evita el uso de uniformes y creando espacios que fomenten la confianza. Los agentes están entrenados para ser comprensivos y para proporcionar el apoyo emocional necesario, entendiendo que cada caso es único y requiere un enfoque personalizado”, concluye.

¿Dónde encontrar a la UFAM?

La Unidad de Familia y Mujer está presente en cualquier Comisaría de Policía Nacional, donde profesionales especializados ayudarán a las víctimas ante esta dura situación.

Por otro lado, también se puede contactar con la unidad a través del correo electrónico atencionfamiliaymujer@policia.es, o a través de las diversas redes sociales en las que están presentes.

Su labor va mucho más allá. Es fundamental que las víctimas conozcan sus derechos y los recursos a su disposición, por eso llevan a cabo charlas y talleres en institutos y asociaciones, con el objetivo de sensibilizar a la comunidad sobre cómo actuar ante situaciones de violencia de género



www.fabrilocalor.es

NO LO ABRAS

SI TE GUSTA PASAR FRÍO

NO ABRAS ESTE FOLLETO

FABRILOCALOR
CHIMENEAS

INSERTABLES, PANORÁMICAS, ESTUFAS
HORNOS, REVESTIMIENTOS

C. Fuente, 21, Palencia de Negrilla, Salamanca | 621 681 078 | calor@fabrilocalor.es



El Rastro, los latidos comerciales del domingo en Salamanca

A primera hora de la jornada dominical solo suelen verse por Salamanca a personas que van a hacer deporte o que madrugan para comprar los churros recién hechos. Sin embargo, también hay algunos que comienzan el día antes de que el sol despunte en el horizonte. Es el caso de Abel Vázquez, presidente de la Asociación Salmantina de Vendedores Ambulantes, y del resto de compañeros y compañeras que se levantan temprano, alrededor de las ocho de la mañana, para prepararse para una jornada que promete ser intensa.

A partir de las ocho y media el trajín de furgonetas que se dirigen a la Aldehuela va aumentando, y a las nueve el movimiento es evidente en la explanada que en septiembre acoge las atracciones de las Ferias y el resto del año el Rastro. El montaje de los puestos es un ritual que requiere esfuerzo y dedicación. Con un equipo que puede incluir desde mesas hasta toldos, ya que cada vendedor se esfuerza por crear un espacio atractivo para los clientes.

En total son 287 puestos en el Rastro de Salamanca, de los cuales aproximadamente 50 están dedicados a la venta de productos de segunda mano. El resto ofrece una variedad de artículos nuevos, desde ropa y calzado hasta maquinaria y productos alimenticios. “Aquí puedes encontrar de todo, desde antigüedades hasta las últimas tendencias en moda”, señala Abel con orgullo.

La afluencia de clientes

A medida que avanza la mañana, el am-

biente va creciendo con los primeros clientes. “Hay madrugadores que llegan a las diez de la mañana, pero la mayoría de la gente viene entre las diez y las dos”, comenta el responsable de este colectivo de vendedores ambulantes que, durante el resto de la semana, trabajan en otros mercadillos de la geografía salmantina, casos de Peñaranda o Ciudad Rodrigo, o incluso de otras provincias. Pero en el caso que nos ocupa, este horario es crucial, ya que muchos trabajadores aprovechan su tiempo libre para visitar el Rastro después de sus jornadas laborales.

Bueno, eso suponiendo que el clima acompañe, ya que juega un papel fundamental en la afluencia de público. “Los días de lluvia las ventas bajan drásticamente. La gente de Salamanca no está acostumbrada a salir con mal tiempo”, explica Abel. Sin embargo, en días soleados, el Rastro se llena de vida, con familias y amigos disfrutando de un ambiente festivo y comercial.

Seguridad garantizada

Para garantizar la seguridad y el buen desarrollo del Rastro cada domingo, la Policía Local de Salamanca juega un papel fundamental.

Un equipo de cinco agentes, compuesto por dos patrullas y un oficial, es el encargado de vigilar tanto la seguridad perimetral como interna del Rastro. Además, otros agentes complementan esta movilización, desde los que atienden la centralita hasta aquellos que supervisan las cámaras de tráfico. “La coordinación es clave para asegurar que todo funcione correctamen-

te”, explica Ángel Molina, concejal de Protección Ciudadana, Tráfico y Transportes.

El tráfico en los accesos al rastro puede complicarse, especialmente al finalizar la actividad, cuando se concentra la mayor afluencia de público. “La regulación semafórica está diseñada para facilitar la fluidez del tráfico, pero el único carril de salida puede generar congestión”, señala el edil.

La colaboración entre la Policía Local y la Policía Nacional es constante. “Ambos cuerpos trabajamos de manera coordinada, garantizando la seguridad de los ciudadanos”, afirma. Aunque los hurtos son reportados principalmente a la Policía Nacional, la vigilancia se intensifica en momentos de mayor aglomeración.



Ángel Molina, concejal de Tráfico

Respecto a la normativa de aforo, el rastro no suele superar los 2.000 asistentes, lo que permite una evacuación rápida en caso de emergencia. Molina destaca la importancia de mantener una relación cordial con los comerciantes, asegurando que “la Policía Local es un servicio cercano que busca la convivencia”.

Finalmente, el concejal invita a los asistentes a disfrutar de la jornada dominical con la tranquilidad de que la Policía Local trabaja intensamente para que su presencia pase desapercibida, garantizando así una experiencia segura y agradable.

Productos estrella y garantías

Los productos más vendidos en el Rastro varían según la temporada. “Por el Día de la Madre o en vísperas de la Fiesta de Todos los Santos, las flores son un éxito rotundo. En Navidad, la lencería y los perfumes también se venden mucho”, dice Vázquez al tiempo que va colocando su mercancía para la ajetreada mañana que le espera. La variedad de productos es uno de los atractivos del Rastro, que ofrece precios más asequibles que las tiendas convencionales. “Aquí puedes encontrar artículos entre un 30% y un 50% más baratos”, asegura.

En este sentido, considera que la confianza del cliente es esencial y destaca que muchos vendedores ofrecen garantías similares a las de las tiendas físicas. “Si un cliente tiene un problema con un producto, puede cambiarlo sin problemas. La mayoría de nosotros queremos que nuestros clientes regresen”, añade. Además, muchos puestos



Puestos de ropa y antigüedades en el Rastro ubicado en La Aldehuela | Fotos: David Sañudo

» cuentan con probadores y espejos, lo que permite a los clientes probarse la ropa antes de comprarla.

La relación con los clientes

Y es que, una de las señas de identidad más entrañables del Rastro es la relación que se establece entre los vendedores y los clientes. “Muchos de nuestros clientes son habituales. A lo largo de los años, hemos creado vínculos que van más allá de una simple transacción comercial”, comenta Abel para añadir que esta conexión personal es un aspecto que distingue al Rastro de otras formas de comercio.

Los vendedores no solo ofrecen productos, sino también un servicio al cliente que se basa en la confianza y la cercanía. “A veces, los clientes me hacen pedidos por WhatsApp. Se sienten cómodos y saben que pueden contar conmigo”, argumenta al tiempo que incide en que considera que esta relación es fundamental para el éxito del Rastro.

“Siempre hay algo que me interesa”

Maru Pando es una de las habituales en la cita dominical del Rastro en la Aldehuela (de hecho, lleva más de 40 años acudiendo) y destaca la variedad de productos que se pueden encontrar. “Siempre hay algo que me interesa, ya sean antigüedades, ropa o utensilios de cocina”, co-

menta. Para ella, el atractivo del Rastro no solo radica en las compras, sino también en el ambiente que se respira. “Es un lugar donde puedes pasear, disfrutar de la mañana y socializar con otros compradores”, añade. Maru utiliza el transporte público para llegar, lo que considera una opción cómoda y accesible.

Por su parte, Begoña García, también asidua del Rastro desde sus inicios, coincide en que “me gusta darme una vuelta y ver qué encuentro. A menudo, consigo productos de buena calidad a precios más bajos que en las tiendas convencionales”, explica. También aprecia el ambiente del mercadillo, que se convierte en un punto de encuentro para la comunidad. “Es una tradición dominical que disfruto mucho”, afirma.

Sin embargo, ambas usuarias coinciden en que hay aspectos que podrían mejorarse. Maru señala que la limpieza del lugar es un punto débil. “A veces, al finalizar el Rastro, queda bastante suciedad. Sería ideal que se mantuviera más limpio”, sugiere. Begoña, por su parte, aboga por la posibilidad de ampliar los días de mercado: “Sería genial tener más oportunidades para disfrutar del Rastro, como en otras ciudades que tienen mercadillos más días a la semana”.

En cuanto a la calidad de los productos, ambas coinciden en que varía según el puesto, pero que en general, se pueden encontrar buenas ofertas. Esas oportunidades atraen a muchos posibles compradores y, lamentablemente también a los ‘amigos de lo ajeno’. “Hay que tener cuida-

do con los robos, ya que el bullicio puede atraer a desaprensivos”, advierte Begoña, quien siempre mantiene un ojo en su bolso mientras explora.

Y es que la multitudinaria respuesta del público al Rastro genera ese tipo de situaciones y, de manera puntual, también algunas incautaciones, por parte de la Policía, de productos falsificados. Abel Vázquez aclara que “ese tipo de gente son ilegales, no tienen pagados puestos fijos, como los demás”, se sitúan en el centro con una manta y pueden llegar a perjudicar a los expositores cercanos, porque afecta a sus ventas. En cualquier caso, desde la Asociación Salmantina de Vendedores Ambulantes aseguran que “todo lo que no sea legal, no lo avalamos ni justificamos”.

Mucho más que compras

El Rastro no solo es un lugar de comercio, sino también un espacio de socialización, tradición y cultura. “La gente viene a pasar el día, a disfrutar del ambiente y a encontrar cosas únicas. Es un punto de encuentro para la comunidad”, afirma Abel. Este mercadillo es un reflejo de la vida cotidiana de Salamanca, donde se entrelazan historias, productos y relaciones humanas.

La Asociación Salmantina de Vendedores Ambulantes, presidida por Abel, juega un papel crucial en la defensa de los derechos de los vendedores y en la promoción del Rastro. “Estamos aquí para apoyar a nuestros miembros y asegurar que el Rastro siga siendo un lugar donde la gente

pueda encontrar calidad y buen precio”, concluye.

Desafíos y propuestas de mejora

A pesar de los aspectos positivos, el sector de venta ambulante se enfrenta a desafíos y dificultades. El presidente de la Asociación que agrupa a estos comerciantes en Salamanca menciona que la competencia de las grandes multinacionales y el comercio online han impactado en las ventas, aunque “la gente a veces se siente desengañada con las compras online, pero aun así, hay quienes prefieren la comodidad de comprar desde casa”. Sin embargo, está convencido de que el trato humano, el paseo, el ambiente y la posibilidad de ver y probar los productos son ventajas que el Rastro debe seguir promoviendo.

En cuanto a las mejoras, Abel Vázquez propone varias iniciativas: “Llevamos años pidiendo al Ayuntamiento un nuevo mercadillo en la zona de Pizarrales. Salamanca es muy grande y hay espacio para más. De hecho, mujeres de Pizarrales y de Villamayor piden un mercadillo cerca de estas zonas y entre semana”. Por eso, el portavoz de los vendedores ambulantes de Salamanca recuerda que una ciudad más pequeña, como Zamora tiene Rastro dos días a la semana y que en Salamanca antes también se hacía los festivales, algo que reivindican a las autoridades.

Por otro lado, sugiere que se realicen mejoras en el recinto de la Aldehuela, ya que el asfalto está muy deteriorado y provoca charcos y baches que dificultan el montaje de los puestos y la circulación de los viandantes.

Una compañía para el futuro.

enusa

Desarrollamos soluciones innovadoras nucleares y medioambientales a nivel global, contribuyendo al progreso sostenible de la sociedad.

15 DE NOVIEMBRE, DÍA MUNDIAL SIN ALCOHOL

“El alcoholismo es más serio de lo que la gente cree, destroza a las personas y a las familias”

La Asociación de Alcohólicos Rehabilitados de Salamanca alerta sobre el consumo excesivo y la necesidad de cambiar la cultura del alcohol



María Moya, trabajadora social de ARSA | Foto: David Sañudo

Existe una cultura del alcohol que incita a su consumo y lo normaliza. Socialmente aceptado, no se le da realmente la importancia que tiene. En demasiadas ocasiones se consume en exceso y es preocupante que las edades de inicio sean tan tempranas, casi desde niños. El 15 de noviembre se celebra el Día Mundial Sin Alcohol para concienciar sobre las consecuencias de su desmedido consumo, porque el alcoholismo “destroza” a las personas y a las familias.

Entre 12 y 13 años; esa es la edad de inicio en el consumo de alcohol. Un consumo relacionado sobre todo con el ‘botellón’ de los fines de semana que “poco a poco, a medida que se van haciendo mayores, va en aumento y ya no se reduce solamente a los fines de semana”. Un dato del Plan Regional de Drogas preocupante. “Si los amigos hacen botellón, o me quedo en casa o hago el botellón con ellos. Así se inician”, afirma María Moya, trabajadora social de la Asociación de Alcohólicos Rehabilitados de Salamanca (ARSA).

El acceso de los adolescentes al alcohol es fácil: “Aunque en los supermercados está prohibida su compra a menores

de 18 años, siempre tienes un amigo, un hermano, un conocido mayor de 18 años que te compre el alcohol. Ahí es dónde está el problema”. Además, añade Moya, “muchas veces hacen botellón en las casas o se van a recintos en los que hay poco control de que haya menores que estén bebiendo alcohol”.

Consumir está socialmente aceptado y “los menores lo ven. Desde pequeños escuchan a los mayores ‘vamos de vinos, vamos de cañas’; lo normal, si yo me quiero sentir mayor, es beber alcohol. Entonces ya desde pequeño tienes en la cabeza que beber alcohol significa ser mayor y ser guay”. Además “en este país, las alegrías y las penas se celebran con alcohol; incluso cuando no bebes, tienes que dar explicaciones de porqué no bebes. En cambio, para no fumar nadie te dice porqué no fumas, lo extraño es alguien que no bebe. El problema es ese, que socialmente está muy bien aceptado, pero cuando das el paso a la dependencia, es cuando ya no estás bien visto; y pasas a la dependencia sin darte cuenta; ahí es donde vienen todos los problemas”.

El alcoholismo no ha variado, pero sí hay un cambio. “Antes era solamente alcohol, pero ahora va unido a otras drogas y

el daño es mayor a edades más tempranas. Cuando el alcohol antes te empezaba a hacer daño o entendías que podías tener una dependencia igual tenías 30 años, ahora como lo mezclan con porros, sobre todo, o cocaína, los daños en el organismo son más tempranos y hay jóvenes que con 23 o 24 años ya tienen problemas serios de alcoholismo”.

Desde pequeños

María Moya cree que hay que “concienciar desde pequeños. Igual que se conciencia con el tabaco. Pero se les empieza a hablar del tema del alcohol a lo mejor en 3º o 4º de la ESO y además con unos programas que hasta ahora parecen poco efectivos, porque no les llega”. Desde ARSA antes daban charlas en los institutos, “pero ahora la Junta de Castilla y León tiene unos programas y ya nosotros no podemos ir a dar charlas; yo creo que el ver a gente contar su propia experiencia, su problema con el alcohol, era bueno”.

Es necesario enseñar desde pequeños los problemas del consumo en exceso de alcohol y también “cumplir la ley de verdad. Si está prohibido consumir alcohol a los menores de 18 años, no permitamos, por ejemplo, los botellones”. Pero

hay otro problema, la familia. “Les parece gracioso, porque dicen ‘mira mi hijo, ayer llegó borracho, su primera borrachera; y se ríen, porque los padres tampoco tienen constancia del problema”.

También es cierto que a los adolescentes “basta que le digas no bebas para que hagan todo lo contrario, se creen guays y supermayores, porque ‘nos bebimos una botella de whisky entre tres’ y luego el problema es que cuando llegan al hospital con un coma etílico, se avisa a los padres y estos dicen no, le habrán echado algo, mi hijo no bebe”. Y es que “los padres muchas veces cierran los ojos y no lo quieren ver o no quieren darle la importancia que tiene”.

Además de no darle la importancia que realmente tiene, “la persona que tiene un problema con el alcohol no quiere reconocerlo”. Por eso, Moya insiste en que habría que “crear generaciones libres de alcohol, igual que quieren crear generaciones libres de tabaco; si desde pequeño, con 3-4 años, les hablas a los niños del peligro que tiene el alcohol en exceso, cuando esos niños sean mayores, lo tendrán más metido en la cabeza y serán más capaces de decir no bebo o bebo con moderación sin que nadie me mire raro. Es todo una cultura que hay que ir cambiando, pero los adultos no lo queremos reconocer”. Otro problema, añade, es que hay que tener en cuenta que “el alcohol mueve mucho dinero, por lo que tampoco interesa mucho que se deje de beber”.

Los inicios de la Asociación de Alcohólicos Rehabilitados de Salamanca (ARSA) arrancaron en 1977; su sede está en el Paseo de San Vicente, enfrente del Virgen a la Vega. La media de edad de las personas que acuden a la asociación es de entre 45-55 años. “Ha pasado mucha gente por aquí y ha sido muchísima gente la que ha dejado de beber”, porque, como afirma María Moya, entre el 90-95% sí se rehabilitan, aunque para ello “se deben seguir

las pautas que les decimos; mucha gente se queda en el camino, lo abandona porque cuando ya llevan dos o tres meses sin beber creen que ya están bien, que están curados y no es así”. El alcoholismo “es una enfermedad crónica y hasta que no te mueres no se puede decir que estás rehabilitado del todo; cuando llevan ya 3-4 años sin beber ya se puede decir que la persona está reinsertada socialmente”.

Apoyo

ARSA trabaja con la Unidad de Alcoholismo de Sacyl y la asociación es “como el apoyo de esa unidad; nuestro objetivo fundamental es apoyar esa rehabilitación para que aprendan a vivir sin beber, que es donde está el problema, porque dejar de beber es relativamente fácil con medicación, con la ayuda de los profesionales etc., pero luego el día a día toda mi vida..., bodas, funerales, bautizos, fiestas, no fiestas... sin alcohol, hasta que aprenden eso es lo que les cuesta más tiempo. Y es lo que intentamos, que interioricen, como parte de una rutina, que ‘no bebo alcohol’ y aprendan a vivir sin el alcohol. Ese convencimiento cuesta tiempo y tratamos de acompañarlos a hacer ese camino”-

En ARSA realizan terapias, charlas, talleres, actividades, además en la sede cuentan con una sala que es como un bar, pero lógicamente sin alcohol, donde pueden tomar su café o un refresco y echar la partida; también tienen libros, pueden ver la televisión..., “es decir, pasar el día o el rato aquí y van aprendiendo a relacionarse con otras personas sin necesidad de beber alcohol”.

El alcoholismo es “más serio de lo que la gente cree, destroza a las personas y a las familias. Lo que tratamos es de volver a reconstruir la vida de las personas y, por lo tanto, la vida de las familias. Cuando una persona está enferma, toda la familia está enferma, si les ayudamos a rehabilitarse, logramos rehabilitar a la familia”. Como ocurre con cualquier otra enfermedad.

RAQUEL BENITO

“Llega un momento en el que o te decides por la vida o por la destrucción total”

Cuando “ya no tenía fuerzas para nada”, Raquel intentó terminar con su vida; no lo consiguió y “eso me salvó” del alcoholismo

R. M. G. Empecé a flirtear con el alcohol más o menos a los 22 años y cada vez comencé a beber más, a utilizarlo para combatir mis complejos, mis inseguridades, tenía la sensación de que bebiendo era mejor, más segura, más simpática, más atractiva. Es una droga en sí mismo, pero sobre todo el uso que hagas de esa sustancia es lo que realmente lo convierte en una droga y adicción; ese fue mi caso”. Raquel Benito dejó de beber hace más de 27 años, pero su historia refleja unos años de alcoholismo muy duros y una gran dosis de fortaleza hasta lograr vivir sin alcohol.

“Los peores años fueron los tres últimos que estuve bebiendo, cuando ya necesitaba recargar la dosis constantemente, necesitaba que hubiera alcohol en la sangre para estar bien”. Su adicción le creaba “cada vez más problemas a todos los niveles. Mi familia se fue dando cuenta de que bebía; empiezas a conseguir alcohol y tenerlo escondido para beber de vez en cuando y poder estar bien. Era un ajetreo, un cansancio absoluto”.

Su familia la fue “controlando y acorralando cada vez más”. Pero “la familia hace lo que puede”. Ella tenía una situación “un poco complicada” con sus padres, que se estaban separando. “Esto pudo contribuir, no fue la razón ni la culpa, porque la responsabilidad de mi adicción soy la única que la tiene, pero el ambiente en el que te mueves puede ayudar, como me sucedió a mí”.

Raquel consiguió dejarlo, pero no fue un camino de rosas. Todo el proceso comenzó “cuando mi vida estaba totalmente destrui-

da, no tenía fuerzas para nada e intenté desaparecer de aquí tomándome pastillas. Gracias a Dios no lo conseguí”. Su madre la llevó al hospital y la ingresaron en la planta de Psiquiatría. “Casi diría que eso me salvó, junto con otras cosas, porque con los años vas analizando y te vas dando cuenta de cuántos factores han contribuido a que tú salieras de ahí; mi familia, ese acorralamiento, una serie de factores externos que parece que no, pero que, aunque estés escapando de ellos y te estén fastidiando, en realidad te están ayudando”.

Estuvo 21 días ingresada. “Eso me salvó y un libro que me regaló mi madre, ‘Pensamientos del corazón’; empecé a leerlo y quizás en vez de alcohol, empezó a entrar cariño, amor y otro tipo de cosas en mi sangre y cuando salí de allí, tomé la decisión. No iba a volver más y fui primero a la Unidad de Día y después a la asociación (ARSA)”.

La asociación, afirma, “es vital para un enfermo con esta adicción, te ayuda a mantenerte en abstinencia, te salva en cierto modo. Los compañeros son básicos, porque son un reflejo; te ayudan y te dan esa confianza de que se puede salir, aunque tú aún no tengas esa fortaleza, pero ves que si ellos han podido, tú también vas a poder”.

No ocurre de la noche a la mañana, tiene que pasar tiempo “hasta que empiezas a aprender. En mi caso duró 11 meses; los tres primeros son los mejores, porque sientes como que lo has conseguido, estás recuperando la salud y las

ganas de hacer cosas, pero a mí me vino una depresión terrible y hasta los once meses no volví a salir de casa. No tenía sentido nada sin alcohol, no tenía sentido la vida, porque todo regresa y sigue siendo lo mismo, porque dejar de beber te cura el alcoholismo, pero tus complejos, problemas, traumas e historias vuelven a salir. El único cambio es que decidí afrontarlos de otra forma”.

Raquel lleva “27 años y unos meses” sin beber alcohol; tenía 31 años. Sigue yendo a la asociación porque “venir es recargarte”. El próximo febrero es su cumpleaños y también ese mismo día es el último que tomó alcohol. “El día de mi cumpleaños hice aquella locura, por eso, ahora celebro las dos cosas a la vez, la edad cronológica y la edad sin beber”.

Dejar de consumir alcohol no es fácil: “Al principio cuesta, pero cuando la decisión es firme, cuando sabes que ese no va a ser tu camino, cuesta mucho menos, aunque tienes que enfrentar monstruos ahí atrás pidiendo alcohol y diciéndote que si no bebes no vas a poder hacer nada”. Ella estaba completamente concienciada, pero no todos lo están. Por eso, aconseja que si se quiere dejar de beber y no se sabe cómo, se acuda a los recursos que hay, que “están para pedir ayuda, una de las cosas que no sabemos hacer los alcohólicos”.

Sí saben que tienen un problema, “yo lo sabía, observaba que bebía más que los demás, sabía que algo no estaba funcionando correctamente, pero



Raquel Benito, usuaria de ARSA | Foto: David Sañudo

decía ‘bueno, cuando quiera lo dejo’, pero no es cierto que tú puedas con eso, engañamos a los demás y pensamos que solo los engañamos a ellos, pero el principal engañado eres tú”. Y llega un momento que es “sí o sí, o te decides por la vida o te decides por la des-

trucción total, entonces ya es como que no hay más salidas”.

El alcohol ya no forma parte de la vida de Raquel desde hace casi 28 años. En este camino “hay mucha gente que está sola”; ella tuvo el apoyo de su familia, muchos no lo tienen, pero sí el de sus compañeros.



LA FUNDACIÓN AVIVA EXPONE LOS RETRATOS DEL CORAZÓN REALIZADOS POR LOS MEJORES FOTÓGRAFOS DE SALAMANCA

PERSONAS, el coraje de vivir y el arte de la fotografía salmantina

Una muestra en la Sala Núñez Solé, del Palacio Episcopal de Salamanca, que conmueve por su fuerza y su generosidad

Carmen Borrego y Charo Alonso

Anidan en las paredes grises de hormigón de la Sala-Taller Núñez Solé las historias de vida vivida con dignidad, fuerza y alegría. Es el primer plano del corazón, el gran formato del día a día de aquellos que le tienen que echar aún más ganas a la vida, aún más fuerza. Y sus rostros, y los de aquellos que acompañan con más coraje aún, tienen la luz de la que se han enamorado más de una treintena de fotógrafos salmantinos que saben plasmar el valor diario de los corazones de AVIVA. Y la muestra fotográfica de sus retratos es de un valor, de una belleza que emociona como se emocionan Eugenio Sánchez y Carmen Borrego, artífices del encuentro entre los héroes de esta historia y sus talentosos testigos, aquellos que han sabido retratar y relatar, con profesionalidad, rigor y compromiso la alegría de vivir, la fuerza para enfrentar la vida, la emoción de sentirse protagonistas de su propio empeño. Son los pasos del valeroso corazón de la Fundación AVIVA Salamanca, el rostro sincero y bellissimo de sus grandes héroes retratados con el mismo amor y cercanía que desprende esta muestra plena de verdad.

Charo Alonso: ¿Cuál ha sido el objetivo de esta exposición?

Eugenio Sánchez: Pensábamos en celebrar el XV aniversario de la "Carrera de los 1000 pasos" con diferentes actos. Se decidió hacer un concurso de microrrelatos y en medio de una reunión con La Gaceta y el Corte Inglés, con Marian Holgado, Enrique



Eugenio Sánchez Redondo y Carmen Borrego nos dan todos los detalles de esta muestra | Fotos: C. Borrego

Rodríguez y nosotros, pensando en qué podíamos hacer para que se conociera la vida y la historia de las personas que son AVIVA —y que no la contáramos los técnicos que trabajamos en ella— y se nos ocurrió esta exposición, también para que ellos aprendieran a contar su propia historia.

Carmen Borrego: Pensamos en una muestra fotográfica que mostrara su día a día y se lo propusimos a los artistas. Juntar a los fotógrafos con los participantes ha sido muy hermoso.

E.S.: Primero se lo planteamos a las familias, sin las familias no existiría AVIVA. Es una exposición muy íntima de 36 familias con 36 fotógrafos y una increíble energía entre todos. Conversamos con ellos para explicarles

que queríamos una fotografía de gran tamaño, la mayoría de las imágenes son de 100x70 cm, y para decirles que el lugar, el estilo, la idea era de ellos.

C.B.: Lo más bonito, repito, fue juntar a las familias con los fotógrafos, que no se conocían. Esos encuentros, esas conversaciones eran necesarias. Nosotros hicimos un listado de artistas, organizamos las reuniones para hablar y las familias pusieron todo a disposición del artista: su tiempo, su casa... y el fotógrafo tuvo libertad para expresarse.

Ch.A.: ¿Qué le pedíais a cada uno de los fotógrafos? ¿Cómo afrontaron los artistas esta propuesta?

E.S.: Nuestra tarea primera fue

que se conocieran, y luego todos fueron libres. Queríamos que los fotógrafos fueran capaces de captar la idea de la discapacidad, que fueran capaces de establecer una relación, que preguntaran lo que quería cada uno. Te pongo un ejemplo, con Elena y Alfonso Barco fue muy bonito, porque la hija del fotógrafo es voluntaria de AVIVA. A Elena le gusta el golf pero al final, eligió aparecer en la fotografía con su amiga. El fotógrafo escuchó a la modelo y juntos hicieron el retrato.

C.B.: Prácticamente todos los fotógrafos a los que se lo propusimos dijeron que sí. Y estuvieron felices. Tenemos incluso más fotografías que hemos dejado para mostrarlas más adelante. Algunos nombres son muy conocidos

de la fotografía salmantina, otros han sido un descubrimiento, hay veteranos, noveles... tenemos de todo.

E.S.: Cuando supimos lo que queríamos con el primero que fuimos a hablar fue con Jota, él nos hizo un primer listado que confrontamos con Carmen.

C.B.: Nuestros fotógrafos son muy diversos, y muchos de ellos no habían tenido contacto con la discapacidad. La verdad es que si no tienes relación con la discapacidad, no la ves. Y lo mismo con las familias y la fotografía, muchas de ellas no habían tenido contacto nunca con un fotógrafo profesional. Ha sido una primera vez para todos.



E.S.: Ese es uno de los objetivos de AVIVA, hacer



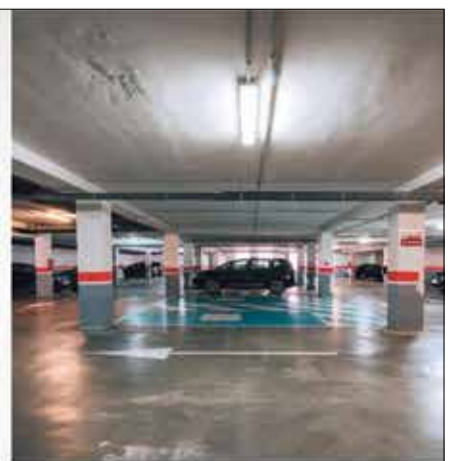
Nuestro PARKING PÚBLICO es COMODÍSIMO

Con descuento de 30 minutos para clientes de Cafetería y de 1 hora para clientes de Restaurante

Información: 923 280 188 | 647 648 298

Síguenos en:  

Hall88





» visible la discapacidad, difundir el hecho de que los derechos de las personas con discapacidad deben ser reconocidos, que tienen mucho que aportar a la sociedad. Y que están ahí porque si no estás eres invisible y ellos están.

C.B.: El resultado es que hay personas y hay amor. Y los fotógrafos lo han visto. Lo que transmite esta exposición nos emociona a todos porque todos queremos ser felices en la vida y ellos lo son. No siempre, claro, no hemos querido mostrar lo duro de la discapacidad, sino el día a día. Y en esta muestra hay alegría. Y luz, y amor. Les decíamos que podían posar como quisieran, con sus familias, que son parte importantísima de su vida, con sus amigos, solos, con aquello que aman, como sus perros, sus aficiones... Todos estos primeros planos tienen amor.

Ch.A.: ¿Cómo se sintieron en el acto de inauguración?

C.B.: Yo creo que felices, importantes, protagonistas. Y además, se produjo el reencuentro con su fotógrafo, que fue precioso también.

E.S.: Verse reflejado en una fotografía de este tamaño impacta. Se ha creado un vínculo, una familia dentro de la familia AVIVA. Queremos que sean protagonistas de sus vidas, ese es el objetivo, que disfruten de los talleres, del ocio, y que aprendan a gestionar su vida diaria, darles apoyo. Y esta iniciativa ha sido un abrazo, y no hay que olvidar que también hemos tenido a algún fotógrafo también con discapacidad.

Ch.A.: Hablamos en la Sala de la Contemplación, junto a esta pieza tan hermosa de Núñez Solé... ¿Cómo ha sido encontrar este espacio tan hermoso para la muestra?

C.B.: Hemos tenido una maravillosa acogida, tanto Tomás Gil como Juan Andrés Martín, del Servicio de Patrimonio Artístico de la Diócesis de Salamanca, nos han dado todas las facilidades. No han podido ser más sensibles con el proyecto. Han sido todo generosidad. Y algo muy importante, este espacio es un espacio adaptado, otras instituciones nos ofrecieron generosamente los suyos, pero no eran accesibles...

E.S.: Tenemos que intentar que las barreras, las que se ven y las que no se ven, se vayan derribando y que no sean las personas las que se adaptan a los espacios, sino la sociedad a las personas.

C.B.: Y siguiendo con el espacio, la reacción de Tomás Gil y Juan Andrés Martín fue inmediata para ceder en este momento el espacio, porque lo queríamos hacer coincidir con la Carrera de los 1000 pasos, con la salida del

calendario solidario y con la preparación del catálogo.

E.S.: El catálogo va a ser muy importante porque va a reconocer la experiencia, que ellos expliquen su vida más allá de la exposición. Que expliquen este encuentro más allá de la fotografía. Las muestras pasan, pero el catálogo permanece y en él queremos hablar de los fotógrafos que la han hecho posible, poner su foto, reconocerles, situarles al mismo nivel que los participantes, porque todos son protagonistas.

C.B.: Son 36 fotógrafos y 36 personas, todos han entregado su tiempo, su trabajo y su talento de forma desinteresada.

Ch.A.: Salamanca siempre ha sido una ciudad de espléndidos fotógrafos y vosotros los habéis logrado juntar a casi todos.

C.B.: Nos han dicho que ha sido increíble unirlos a todos, y en tan poco tiempo porque había que cumplir plazos. Son fotógrafos de prensa, de Semana Santa, de conciertos, de deportes, de estudio... aficionados, profesionales, antropólogos de la imagen, de todas las edades y estilos...

E.S.: Algunos de fuera de la ciudad, de la provincia. Y mira, nadie nos ha pedido ni las dietas del desplazamiento. Solo preguntaban cómo tiene que ser, cómo os enviamos el archivo? Se les dejó

absoluta libertad, incluso con David Rollán, por ejemplo, que estaba fuera, se alargó el plazo porque con las actividades de todos es muy difícil hacer coincidir fechas... Pero ya está y ahora hay que invitar a la gente a que venga a ver esta exposición, a conocerlos, a conocerles y a disfrutar. Necesitamos hacer visible la discapacidad, generar interés por nuestras actividades, esta es una iniciativa para visibilizar la vida de todos los días.

Ch.A.: Me ha emocionado especialmente el collage del día a día de Paula tras la cámara de David Arranz.

E.S.: Es que fue emocionante, todos lo han sido, pero este retrato muestra muy bien la entrega diaria de la familia, la vida cotidiana. Cada uno de los retratos muestra al protagonista de su propia historia.

Ch.A.: Son unas fotografías bellísimas, primer plano del corazón.

C.B.: En esta muestra hay belleza, hay amor, hay alegría, aspectos de la vida tan necesarios para todos, no solo para el mundo de la discapacidad.

E.S.: Y hay verdad, la discapacidad es auténtica, en ella no hay engaños ni malas intenciones. Hay verdad, autenticidad. Y eso es lo que queríamos reflejar.



PARQUE MICOLÓGICO
Sierras de Francia, Béjar, Quilamas y El Rebollar

PRIMER PARQUE MICOLÓGICO DE CASTILLA Y LEÓN

Situado al sur de su provincia, Salamanca cuenta con un Parque Micológico que abarca más de 57.000 hectáreas, en el que podrás caminar por senderos entre frondosos bosques, hermosos valles y altas cumbres.

Además de su riqueza micológica, podrás descubrir su amplio patrimonio natural, histórico y gastronómico.

Visita el Parque Micológico de Salamanca y practica micoturismo todo el año.



ARTÍFICE, CON CHARO GARCÍA DE ARRIBA, DE LA INTERPRETACIÓN QUE VINCULA AL MONASTERIO DE LAS CLARAS CON LA REINA BERENGUELA

Miguel Ángel Martín Mas, de la pasión napoleónica a la reivindicación de la reina Berenguela

“Hay que generar autoestima en esta tierra, donde la negligencia y el olvido nos han dejado con tantas carencias, pero donde conservamos una rica historia y cultura”

Carmen Borrego
y Charo Alonso

Tengo el privilegio de llamar primo hermano a Miguel Ángel Martín Mas, a quien le fascina la ornitología e imagino como un martín pescador a la vera del río que atravesaron los ejércitos napoleónicos rumbo a nuestro paisaje común de los Arapiles.

Charo Alonso: ¿Cómo empezó todo? ¿En un campo de trigo... o de batalla?

Miguel Ángel Martín Mas: En ambos sitios, ya que mi interés por la batalla de los Arapiles surgió en un lugar de juegos habitual de mi infancia, el paraje de la ermita de la Nuestra Señora de la Peña en Calvarrasa de Arriba, el pueblo de mi padre, donde se libraron los primeros combates el 22 de julio de 1812. Crecí oyéndole contar algunas cosas sobre la batalla así que, desde niño, deseé conocer todos los detalles.

Ch.A.: Pero te decantaste no por estudiar Historia, sino Filología.

M.A.: Estudié Filología Hispánica e Inglesa y Magisterio; mi interés por la Historia siempre estaba ahí, pero también es verdad que se me daban bien los idiomas extranjeros. Y me alegro de haber estudiado Filología, porque en esa facultad conocí a Chus, mi pareja y madre de mi hija. Quería aprender bien inglés para poder leer los libros sobre el tema que estaban escritos en ese idioma. Iba asiduamente al campo de batalla y allí me encontraba con ingleses a los que guiaba y que me regalaban mapas, artículos y libros. Al final he publicado varios libros además de la Web salamanca napoleónica.com, sufragada por la Diputación.

Ch.A.: Nos vamos a Alba, pero no de ruta teresiana.

M.A.: Fui el responsable de organizar una exposición permanente dedicada a los episodios de la Guerra de la Independencia en Alba y así tuve el gran placer de trabajar con Alberto Mateos Jurado, maquetista, y con José Luis García Morán, ilustrador, con los que sigo colaborando. Ahora estamos trabajando en



Miguel Ángel en la Plaza Mayor, junto al medallón de Julián Sánchez el Charro | Fotos: C. Borrego

una exposición permanente sobre la Alba del Medievo, pero hasta aquí puedo leer. También fui el comisario de la primera exposición dedicada a los sitios de Ciudad Rodrigo con la colección del etnógrafo y músico José Ramón Cid Cebrián.

Ch.A.: Nunca dejas el tema de la Salamanca napoleónica.

M.A.: No, sigo divirtiéndome y aprendiendo y además, ahora, hay un sueño que se hará realidad: por fin habrá un museo de historia de la ciudad de Salamanca en el Cerro de San Vicente, con la guerra de la Independencia ocupando su merecido espacio. He tenido la suerte de poder colaborar en el proyecto y lo he hecho sin contrapartida económica alguna, como es mi costumbre, aportando asesoramiento histórico y una enorme cantidad de texto escrito inédito y otro perteneciente a algunas de mis publicaciones.

Ch.A.: Miguel Ángel, en ocasiones veo chovas...

M.A.: Todo empezó con mi amigo Raúl de Tapia, la verdad es que tengo mucha suerte con los amigos, el primero que

citó una chova piquirroja en la techumbre de la iglesia del convento de Santa Clara. Yo conocía a Charo García de Arriba gracias a su libro y, charlando, descubrimos que ambos estábamos fascinados con la maravillosa decoración heráldica de la techumbre, así que comenzamos a estudiar y los resultados de nuestra investigación han tenido eco en el suplemento cultural de El País, en el diario británico The Times... Y hasta el mismísimo deán emérito de la catedral de Canterbury vino a visitar las Claras. Charo y yo estamos convencidos de que el castillo de oro en campo de gules y la chova piquirroja únicamente puede representar a Alfonso VIII de Castilla y a Leonor Plantagenet, los padres de la reina Berenguela, la artífice política de que los reinos de Castilla y León tuvieran un único rey a partir de 1230, su hijo Fernando III, y la posible promotora del conjunto iconográfico que decora la techumbre.

Ch.A.: La repercusión pública para la ciudad ha sido invaluable.

M.A.: En 2023 se cumplieron cincuenta años del descubri-

miento de la techumbre y hasta entonces no se había dicho prácticamente nada al respecto de ella, ya es hora de que llame la atención y los deseos de romperse la cabeza de los especialistas en Historia Medieval e Historia del Arte.

Ch.A.: Javier Pérez Andrés te ha dedicado estas palabras: “Gracias por socializar el conocimiento”. Creo que esto os define muy bien tanto a ti como a Charo García de Arriba.

M.A.: Para un maestro escuela vocacional como soy yo es un honor que diga esto alguien tan comprometido con nuestra tierra y tan buena persona como Javier. Tanto a Charo como a mí nos gusta hacer las

cosas pensando en nuestra gente. Hay que generar autoestima en esta tierra, donde la negligencia y el olvido nos han dejado con tantas carencias, pero donde conservamos una rica historia y cultura.

Ch.A.: Qué bonito que te llames a ti mismo “maestro escuela”.

M.A.: Es lo que soy, y como docente en un Centro de Educación de Personas Adultas (CEPA), creo firmemente en ese derecho que la UNESCO denomina como “aprendizaje a lo largo de la vida”. La educación de adultos es un derecho y un servicio que ofrece la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León, aunque es la gran desconocida de las enseñanzas públicas, siendo una herramienta imprescindible para favorecer el envejecimiento activo. En mi caso se da una especie de simbiosis entre el hecho de mi afición por la investigación y la divulgación de la Historia y el de trabajar como docente en un CEPA.

Ch.A.: Si fueras un pájaro, ¿qué serías?

M.A.M.M.: Un martín pescador, para vivir en la orilla del río y darme chapuzones como hace él. Y por afinidad de apellido. El nuestro, prima.



Te invitamos al cine solo por participar.



Conseguir tus entradas es **muy fácil:**

Entrada **1**

Escanea el QR o entra en pelayoconelcine.com, regístrate y recoge tu entrada de regalo en tu oficina Pelayo.



Entrada **2**

Consigue tu segunda entrada solo por pedir presupuesto **sin compromiso.**

*Entradas para disfrutar todos los días de la semana en cines Van Dyck.

Te esperamos en:

 Avda. de Portugal, 24-28
Salamanca

 923 006 340

 C/ Federico Anaya, 44
Salamanca

 923 206 568

pelayo

Promoción válida para mayores de 25 años.
Ver condiciones en pelayoconelcine.com

Fundación Salamanca Ciudad de Cultura

Lunes, 4 / NOVIEMBRE

Concierto de la ORQUESTA CLÁSICA DEL TEATRO LICEO

📍 Teatro Liceo

🕒 20:00 h

Entrada: 15, 20 y 25 €

**Jueves, 7 / NOVIEMBRE**

Ópera TOSCA con la Compañía Lírica Ópera 2001

📍 CAEM

🕒 20:00 h

Entrada: 32 y 37 €

Para público menor de 30 años habrá disponibles 100 entradas de anfiteatro a 10 € que se podrán comprar en la taquilla del Teatro Liceo

Duración aproximada: 2 h 45'

**Viernes, 8 y sábado, 9 / NOVIEMBRE**

Obra de teatro LA MADRE con Aitana Sánchez-Gijón, Juan Carlos Vellido, Álex Villazán y Júlia Roch

📍 TEATRO LICEO

🕒 21:00 h

Entrada: 15, 20 y 25 €

Duración aproximada: 1 h 30'

**Domingo, 10 / NOVIEMBRE**

Obra VIAJE AL PLANETA DE TODO ES POSIBLE con la Cía. Índigo Teatro

📍 Teatro Liceo

🕒 18:00 h

Entrada: 6 €

Duración aproximada: 1h
Recomendado para niños a partir de 5 años**Martes, 12 y miércoles, 13 / NOVIEMBRE**

Conferencia de Víctor Herrero Miguel: ¿PODEMOS CALLAR ANTE EL SUFRIMIENTO DEL INOCENTE?

📍 Teatro Liceo
(Sala de la Palabra)

🕒 20:00 h

Entrada libre hasta completar el aforo

**Viernes, 15 / NOVIEMBRE**

Concierto de BELAKO

📍 CAEM (Sala B)

🕒 22:00 h

Entrada: 15 € (más gastos de gestión) venta anticipada y 20 € (más gastos de gestión) día

**Sábado, 16 / NOVIEMBRE**

Concierto de CAMELORARO

📍 CAEM (Sala B)

🕒 22:00 h

Entrada: 10 €

**Sábado, 16 / NOVIEMBRE**

Espectáculo PASSPORT con la Cía. Yllana

📍 Teatro Liceo

🕒 19:00 y 21:30 h

Entrada: 9, 12 y 15 €.

Duración aproximada: 1 h 20'.

Recomendado para todos los públicos a partir de 10 años

**Domingo, 17 / NOVIEMBRE**

Recitales de la FASE AUTONÓMICA 23º "INTERCENTROS MELÓMANO"

📍 Teatro Liceo

🕒 18:00 h.

Entrada libre hasta completar aforo

**Lunes, 18 / NOVIEMBRE**

Concierto de DARÍO LLANOS y PABLO KIRSCHNER (piano y violín)

XIII Ciclo de Conciertos de Cámara y Solistas

📍 Teatro Liceo

🕒 20:00 h

Entrada: 15, 20 y 25

**Martes 19 / NOVIEMBRE**

Pedro Javier Cruz Sánchez ofrece la conferencia: Los paisajes sagrados del occidente salmantino en la génesis de las leyendas de tradición oral de un territorio de frontera

📍 Teatro Liceo
(Sala de la Palabra)

🕒 20:00 h

Entrada libre hasta completar aforo
Duración aproximada: 1 h**Jueves, 21 / NOVIEMBRE**

AINARA LEGARDON representa Pausar pulsa

📍 DA2 Domus Artium 2002

🕒 21:00 h

Entrada libre hasta completar aforo

**Sábado, 23 / NOVIEMBRE**

Obra ANIMALES DE COMPAÑÍA

📍 TEATRO LICEO

🕒 21:00 h

Entrada: 15, 20 y 25 €

Duración aproximada: 1 h 30'

Intérpretes: Mónica Regueiro, Iñaki Ardanaz, Laura Galán, Silvia Marty y Jorge Suquet/Nacho López

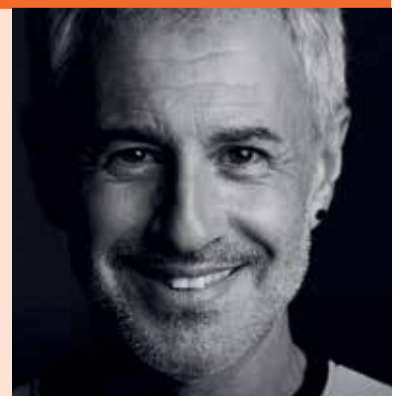
**Sábado, 23 / NOVIEMBRE**

Concierto de SERGIO DALMA

📍 CAEM

🕒 21:00 h

Entrada: 48, 58 y 62 €



Domingo, 24 / NOVIEMBRE

CIRCO con la Cía. Vaivén Circo

📍 Teatro Liceo
🕒 18:00 h

Entrada: 6 €
Duración aproximada: 50'
Recomendado para todos los públicos a partir de 5 años

**Viernes, 29 / NOVIEMBRE**

Concierto de LA ORQUESTA MONDRAGÓN

📍 CAEM (Sala B)
🕒 22:00 h

Entrada: 32 € (más gastos de gestión)

Sábado, 30 / NOVIEMBRE

Obra POR VOLUNTAD PROPIA con la Cía. Perigallo Teatro

📍 Teatro Liceo
🕒 21:00 h

Entrada: 9, 12 y 15 €
Duración aproximada: 1 h 30'

**Sábado, 30 / NOVIEMBRE**

Concierto de AMÓS LORA

📍 CAEM
🕒 21:00 h

Entrada: 18 y 15 €

Biblioteca de la Casa de las Conchas

📍 Casa de las Conchas 🕒 19:30 h.
Entrada libre en todas las actividades

Miércoles, 6 / NOVIEMBRE

Teatro para adultos con Óscar Escalante y su espectáculo 'Arkhe'

Viernes, 8 / NOVIEMBRE

Teatro para adultos con Fresas con nata y su montaje 'E-Motions'

Lunes, 11 / NOVIEMBRE

Presentación del libro 'Abril es un país. Los heroísmos desconocidos de la Revolución de los Claveles' de Tereixa Constenla Fontenla, acompañada por Joaquín Mayordomo y Honorio Cardoso García

Martes, 12 / NOVIEMBRE

Presentación del poemario 'La sabiduría del bisturí' de Esmeralda Sánchez Martín, acompañada por Mónica Velasco, poeta, y Tadeo Ojuelos al piano

Lunes, 18 / NOVIEMBRE

Proyección de la película "Los secretos del corazón" (Rabbit hole), dirigida por John Cameron Mitchell. (Duración: 87 min.)

Miércoles, 20 / NOVIEMBRE

Conferencia Vivencias de un músico, en un tiempo cualquiera a cargo de Juan Francisco Aranega, profesor de la Banda Sinfónica de Música de Madrid. Presenta: Toño Blázquez. Organiza el Ate-neo de Salamanca

Bibliotecas municipales de Salamanca

📍 Teatro de la Biblioteca Torrente Ballester

Invitaciones en las Bibliotecas Municipales

Sábado, 2 / NOVIEMBRE

Teatro para público joven y adulto con Prodigio Teatro

🕒 20.00 h

Jueves, 7 / NOVIEMBRE

Concierto de Tría, V Festival de Folk

🕒 20.00 h

Sábado, 9 / NOVIEMBRE

Teatro infantil con Ultramarinos de Lucas

🕒 18.30 h

Miércoles, 13 / NOVIEMBRE

Cineclub, película La noche del cazador

🕒 18.00 h

*Todas las películas se proyectarán en su versión original con subtítulos en castellano

Jueves, 14 / NOVIEMBRE

Concierto de Los Malagatos, V Festival de Folk

🕒 20.00 h

Jueves, 21 / NOVIEMBRE

Concierto de San Miguel Fraser, V Festival de Folk

🕒 20.00 h

Sábado, 23 / NOVIEMBRE

Teatro infantil con Jes Martin's

🕒 18.30 h

Miércoles, 27 / NOVIEMBRE

Cineclub, película Funny Games

🕒 18.00 h

*Todas las películas se proyectarán en su versión original con subtítulos en castellano

Jueves, 28 / NOVIEMBRE

Cuentos para público joven y adulto con Sandra Araguás

🕒 20.00 h

Sábado, 30 / NOVIEMBRE

Teatro infantil a partir de 6 años con La Pai

🕒 12.30 y 18.30 h



📍 Palacio de Figueroa

Entrada libre

Lunes, 4 / NOVIEMBRE

🕒 20:00 h.

Concierto de música militar. Banda de Guerra del Regimiento de Especialidades de Ingenieros nº 11

Martes, 5 / NOVIEMBRE

🕒 20:00 h. (2º piso)

Presentación del libro, "Gramática imperfecta". Premio "Treceiembre" 2024.

Miércoles, 6 / NOVIEMBRE

🕒 20:00 h.

Presentación del libro "Fotografías de Salamanca siglo y medio después de Laurent 1878-2024" de Vicente Sierra Puparelli

Jueves, 7 / NOVIEMBRE

🕒 20:30 h. (2º piso)

Proyecciones audiovisuales, "Esencias de Noruega" con fotografías de Francisco A. Martín y Juan Carlos Grande

Lunes, 11 / NOVIEMBRE

🕒 20:00 h.

Concierto de marimba a cargo de Virginia Alcarria

Miércoles 13, / NOVIEMBRE

🕒 20:00 h.

Concierto de música española con el Grupo Among Brass Quintet

Jueves, 14 / NOVIEMBRE

🕒 20:30 h. (2º piso)

Proyecciones audiovisuales, "En busca del color perdido" con fotografías de Jaime Peña

Domingo, 17 / NOVIEMBRE

🕒 20:00 h.

Concierto de la Asociación de Jazz Tradicional La Nouvelle Helmantique

Lunes, 18 / NOVIEMBRE

🕒 20:00 h.

Conferencia "La ecografía clínica: Un cambio de paradigma en la asistencia sanitaria", a cargo del doctor Fernando Pérez Escanilla

Martes, 19 / NOVIEMBRE

🕒 20:00 h. (2º piso)

Conferencia, organizada por la Real Academia de Medicina de Salamanca

Miércoles, 20 / NOVIEMBRE

🕒 20:00 h.

Presentación del libro "Escritos por Alberto Estella"

Jueves, 21 / NOVIEMBRE

🕒 20:30 h. (2º piso)

Proyecciones audiovisuales, "Retrato y algo más ..." con fotografías de M^a Isabel Gaytan**Domingo, 24 / NOVIEMBRE**

🕒 20:00 h.

Concierto de la Agrupación Musical María Santísima de la Estrella.

Lunes, 25 / NOVIEMBRE

🕒 20:00 h.

Conferencia organizada por el Colegio Oficial de Farmacia de Salamanca

Jueves, 28 / NOVIEMBRE

🕒 20:30 h. (2º piso)

Proyecciones audiovisuales, "Entre el oca-so y el alba" con fotografías de Álvaro L. Moreta

Peligrosa vía de agua



**Francisco
López Celador**



Después de las trágicas inundaciones del Levante español, todos los demás asuntos pasan a segundo término. Para los que han perdido su vida, nos queda el recuerdo cariñoso y la oración por su eterno descanso. Para los que han tenido la suerte de no perder su vida, pero han perdido todo lo demás, también nuestro cariñoso recuerdo, pero, sobre todo, nuestra solidaridad. Pero ya. Me sacan de quicio las acusaciones mutuas de los partidos. ¡Qué poca vergüenza! Desde la noche del pasado martes, día 29, nada había más urgente para este gobierno y por supuesto, para el de la Comunidad Valenciana, que actuar inmediatamente con todos los medios del Estado y de la Autonomía. Es muy posible que, dada la magnitud de la catástrofe, no se pueda llegar a todos los lugares en el acto. Pero se ha dado pie a que los que están sufriendo las calamidades se sientan abandonados por unos políticos empeñados en cargar los muertos al contrario. Al final, en desgracias de este calibre, el gobierno central tiene la obligación de actuar sin necesidad de pedir ninguna autorización. Ha reaccionado tarde y cuando ha sido consciente del reproche universal. Los voluntarios particulares le están dando toda una lección de solidaridad y eficiencia.

Pues bien, si hacemos caso a los medios de comunicación afines al gobierno, la situación española es la de una nación que produce más empleo que la mayoría, que está consiguiendo rebajar el paro, que su economía está a la cabeza de las que más suben, que los salarios aumentan a más velocidad que el resto de nuestros competidores, que somos un modelo de convivencia sin violencia y con menor índice de delincuencia, y así un largo etcétera que debería producir la envidia de todos nuestros vecinos. Para nada se habla de la desmedida magnitud de nuestra deuda, del déficit que arrastramos, del fracaso de nuestro sistema educativo o de la dificultad existente para poder disfrutar de una vivienda, entre otros muchos males. Para algo tiene que valer el gabinete monoclovita de difusión teledirigida. ¿Quién se lo cree?

Sabida es la teoría de Goebbels, afirmando que “Una mentira dicha mil veces se convierte en una gran verdad”. Se ve que

alguien, acostumbrado a “fusilar” textos ajenos, ha querido imitar al nazi. Si, además, contamos con el hecho de que, a pesar de estar convencidos de las mentiras que propala este gobierno, hay más de siete millones de españoles que le dan su apoyo, Sánchez no necesitará más que seguir bajándose los pantalones ante los que le ayudan a ganar las votaciones en el Congreso. Llena su bolsa con los votos de quienes tienen grabado a fuego el deseo de revancha; con los que votan socialismo porque es lo que siempre vieron en su hogar y, finalmente, con quienes han encontrado la fórmula para tener una nómina oficial segura. No hay peor sordo que el que no quiere oír.

Así pues, seguiremos comulgando con ruedas de molino hasta que nos demos el batacazo. En este barco llamado España, se ha detectado una vía de agua que ya cuesta trabajo achicar. El barco se está escorando a babor de forma peligrosa y pide a gritos un calafateado. Si a eso unimos el resto de partidos que tienen como única meta que no gobierne la derecha, ¡pobre España!

Por cierto, hablar a estas alturas de izquierdas y derechas resulta trasnochado. Otras democracias más al día que la nuestra, emplean vocablos más ajustados a las ideas que a las posiciones. Ahora se habla de demócratas, republicanos, socialdemócratas, progresistas, conservadores, renovadores, liberales, populistas, verdes,... pero apenas se emplea la dicotomía izquierda/ derecha. Seamos realistas, hoy, en España, sólo existen dos clases de partidos: los que agrupan a ciudadanos que quieren y respetan a una España próspera, soberana y unida, y los que se declaran incompatibles con todos lo que huele a español: la Bandera, El Himno, la Constitución, la Corona y, por lo tanto, dispuestos a independizarse en cuanto vean la ocasión propicia. En ese último grupo podíamos colocar a los partidarios de un comunismo a la carta (igualar al pueblo por abajo y a los dirigentes por arriba); también caben los afines a las repúblicas bolivarianas, los independentistas; los que, sin ser comunistas- (incluso quienes se declaran católicos practicantes), cambian sus ideales por dinero o por poder; y el resto, son simples revolucionarios, en el sentido más cruento del término.

Aquel eslogan que sirvió de reclamo para el turismo “Spain is different”, resultó muy apropiado, porque nuestra singularidad sigue destacando entre las naciones de nuestro entorno. De momento, somos la única nación del mundo occidental con un gobierno llamado progresista, compuesto de ministros de este nuevo PSOE y de comunistas de la vieja escuela –en lo único que progresamos es en nuestro viraje a la extrema izquierda–, una serie de cabecillas de un amasijo de cuadrillas salidas del derrumbe de un clan universitario, desmembrado por sus propias luchas intestinas y, sobre todo, por dejar bien patente su ineptitud. Caben todos en un microbús, pero siguen cobrándose con creces su pacto de gobierno con Sánchez.

Si no tenía bastante con los graves problemas surgidos en su propio partido –y en su familia–, un día sí y otro también, sus socios de gobierno raro es el día que no salen en primera plana protagonizando alguna metedura de pata –o de mano. Ante el cerco que le ha cerrado la justicia, Sánchez no deja de repetir que “no hay nada”, en otro intento de influir en el juez. Su conciencia le impide distinguir la mentira de la verdad, que es lo mismo que no saber distinguir el bien del mal.

Su credo político parte siempre del mismo plan: legislar por sorpresa e ignorando a la oposición. Cuando surja un hecho que pueda afectar sus planes, se tira de archivo para sacar algo que afecte a la oposición. No importa si es o no cierto. El affaire Errejón ha servido para describir detalladamente todas las características de la clase política que nos dirige, porque se ha “resucitado” sospechosamente en un momento que Sánchez necesita que aflojen el dogal que le asfixia y se lo pongan a otro. Pensará que quienes se han visto favorecidos por su colaboración deben estar dispuestos también a aguantar su chaparrón.

Como decíamos al principio, por fas o por nefas, la comunidad Valenciana ha sufrido una sangrienta DANA, de la que saldrá con la ayuda de todos. España sufre otra sorda inundación por la actuación de este desastroso gobierno. La vía de agua que la anega, si no se repara a tiempo, puede hundirla.

Las hojas que tapan la casa

**Juan Carlos
López**



A veces me visita aquel niño que fui. Acaece en la noche más hermosa, y yo estoy desvelado mirando por la ventana. Es entonces, y ahora, que lo veo llegar, lo empuja la alegría con qué fuerza, su carrera me alcanza, se hace vuelo. Y yo siento que es Navidad en noviembre. Yo miro afuera. Permanezco sin más, cierro los ojos y los abro cuando llega el otoño, su llama viva, la sabia que se escucha al ascender por el tallo a la rama, hasta su fruto. Bajo el terco desorden de los astros hilvanando equilibrio y armonía, las gotas de lluvia corren hasta la ventana, hasta mi encuentro. La melancolía corre a mi encuentro y no lo sabe. Corre por la calle del muro, hacia la casa de granito, nuestro patio de jazmines. Nubes que se acercan y se van. El tiempo detenido en un grabado, la parra madurando sus racimos. Tal vez el tiempo es sueño, y no la vida. Aquel niño que fui está conmigo. Él corre como el viento por la calle y no piensa en llegar, está llegando. Se detiene debajo de la ventana. Desconoce quién es, todo es alcance. El hombre que lo mira y le sonríe detrás de la ventana, agradecido. Noviembre invoca, invita, como la rama florecida. La levedad se adueña de la mirada y todo es neblina y color, un raudal, un clamor. Ángeles Rebollo Hernández mira al otoño desde la calle, y sus ojos son como los de ese niño sorprendido ante la belleza del otoño. Feliz noviembre, lectores.

Fotos realizadas en Miranda del Castañar por Ángeles Rebollo.

Salamanca **AL DÍA**

Avda. Vicente del Bosque. 32 bajo
37005 Salamanca

923 017 027

www.salamancartvaldia.es

Presidente
Julián Herráez

C. Delegado
Juan Carlos López

Gerente
Rafael Herrero
gerente@salamancartvaldia.es

Directora
María Fuentes
direccion@salamancartvaldia.es

Redacción
César García
redaccion@salamancartvaldia.es

Raúl Blázquez, Carlos Cuervo,
Vanessa Martins, Rosa M. García,
David Rodríguez, Raquel Martín,
Alejandra Martín y Toni Sánchez.

Comerciales
Amparo Fernández, Diego de
Castro y Pablo González

Fotografía y vídeo
David Sañudo

Delegados de Provincia
Miguel Corral (Las Arribes
ALDÍA), Roberto Jiménez (Alba
de Tormes ALDÍA), Adrián
Martín (Ciudad Rodrigo ALDÍA)

Administración
Araceli Gil y Javier Sánchez
admon@salamancartvaldia.es

Diseño y Maquetación
Rocío Hernández y Mónica
Hernández
grafico@salamancartvaldia.es

DIARIO DE SALAMANCA S.L.
Imprime: Calprint
Depósito Legal: S.510-2015
Avenida Vicente del Bosque, 32
local. 37005 Salamanca



Información y Control de Publicaciones SA se encarga de auditar el tráfico censal de nuestro Diario certificando la audienciadifusión: OJDinteractiva para el digital y PGD para prensa de distribución gratuita



Dígame

Concha
Torres



Pertenezco a esa generación a la que los colegios enseñaron a escribir cartas y cómo encabezarlas, rellenar un sobre, distinguir entre remitente y destinatario; dirigirse a una administración pública, coger el teléfono y apuntar los recados que iban destinados casi siempre a los mayores de la casa cuando el teléfono era por familia, uno, grande y poco libre.

Mi abuelo nació en 1896, el teléfono ya se había inventado, pero nadie tenía un aparato en casa y cuando él ya había terminado la carrera y era un hombre hecho y derecho, apenas había cien mil teléfonos en toda España. Él supo adaptarse como nadie al correr de los tiempos, era un usuario convencido de la telefonía (lo que no se arregla por teléfono no tiene arreglo, solía decirme) y como gran lujo, tenía dos líneas en casa por si acaso una estaba ocupada. Me imagino lo que habría disfrutado en la era del teléfono móvil llamando a diestro y siniestro para arreglar lo que tenía arreglo y me imagino también la frustración que habría sufrido si hubiera llegado a estas alturas del siglo XXI, donde ya nadie se pone al teléfono ni se cogen las llamadas en tiendas, administraciones, bancos y demás lugares de mal vivir. Como ingeniero que era e interesado por los inventos modernos, me queda la duda de si a este nuevo modo de no comunicarse se habría adaptado o habría descubierto con horror que el teléfono es un aparato que ya no conecta personas ni soluciona problemas, sino que es un pequeño ordenador que nos aísla de todo y de todos y que nos obliga a solucionar nosotros mismos lo que antes otras personas nos solucionaban; personas a las que agradecíamos amablemente la gestión deseándoles que pasaran un buen resto del día, que esa era también una fórmula que aprendíamos en su momento. Me parece que no hemos hecho un gran negocio con estos avances que, para ciertas cosas, son retrocesos.

¿Y dónde está el retroceso? habrá quien pregunte. Como esta columna tiene un espacio limitado (y más en el número en papel de este mes al que va destinada) voy a ceñirme a una sola idea: interactuar, comunicarnos entre seres humanos, hablar con el prójimo, ser necesarios para alguien a la par que necesitar; ya ven ustedes



que, dicho de muchas maneras, todo va a parar al mismo sitio, aquel en el que nadie quiere estar solo. Hay unos señores antiguos llamados Hobbes, Locke y Rousseau que se pasaron años estudiando a los humanos, y llegaron por variados caminos y con variopintas soluciones a la idea de que hay un contrato social que nos mantiene a los hombres (a los hombres y las mujeres, para fanáticos del lenguaje inclusivo) sobre el planeta tierra desde hace miles de años por eso mismo: por ser sociales y capaces de cooperar (o destruirnos si se tercia) y de interactuar de una manera que solo un pequeño número de especies animales son capaces.

Tantos siglos de pensamiento social se han venido abajo por la invención de unos cuantos genios de Silicon Valley que descubrieron que poniéndole a cada humano un teléfono propio y haciéndoles creer que con él en la mano serían capaces de solucionar su vida, entrábamos en una nueva dimensión social; y en eso acertaron ¡vaya por Dios! En ese nuevo mundo, se ahorra mucho tiempo en los colegios porque ya no hace falta explicar cómo escribir cartas ni cómo contestar al teléfono, y esto podría ser un verdadero adelanto si el tiempo recuperado se empleara en actividades fructíferas para el conocimiento como saber leer, sacar conclusiones de lo leído, hablar en público y debatir ideas y pareceres; cosas en las que brillan los anglosajones que no tienen que pelear con el análisis sintáctico y sus perversas oraciones subordinadas de subjuntivo con complementos de todo tipo que cambian de nombre cada dos años... Pero no, el tiempo recuperado se va en confiscar los móviles de las criaturas abducidas por ellos.

Si me pidieran un deseo a día de hoy, pediría volver a oír ese "dígame" tan nuestro que ya no se oye cuando alguien nos responde a una llamada o, siendo realista, pediría simplemente que alguien descolgara el teléfono y respondiera, aunque fuera con ese "quién es" tan agresivo o con el socorrido "hola" que ya vale hasta para encabezar las cartas oficiales. Cualquier cosa menos que nos hagan luz de gas; tampoco es pedir tanto.



Solo el pueblo no puede

María
Fuentes



Octubre se cerró trágico, y el comienzo de noviembre se tiñó aún de más dolor. Valencia en el alma de todos los españoles por esas lluvias torrenciales que desbordaron los cauces de sus ríos, inundaron sus calles y campos, arrastraron sus vehículos, derribaron sus puentes, destrozaron sus hogares y dejaron la mayor cifra de muertos por un desastre natural en la historia reciente del país. Las últimas cifras hablan de al menos 210 víctimas mortales y centenares de desaparecidos.

Ni en una situación tan dolorosa, la clase política estuvo a la altura. Su degradación roza altas cotas. Las instituciones públicas sufren un deterioro progresivo, deliberado y acelerado mediante una metástasis imparable que apunta a daños irreparables para un país maravilloso pero con una clase política mediocre que traslada a la ciudadanía de forma constante decisiones y actuaciones hechas desde el descaro, la improvisación e incluso la indecencia.

Aún coleaba el caso Koldo y todo su entramado ocupaba los titulares hasta que un peldaño más de la bajera política llegó con el caso Errejón, pero uno más se bajó con la gestión política de la tragedia de esta DANA. Desgarrador. Mientras aún se cuentan víctimas mortales, tenemos que soportar a un elenco de dirigentes políticos pasándose la pelota, centrados en su ego, luchando por la supervivencia política y primando sus intereses. La tragedia abierta en carne viva y ellos centrados en la búsqueda de la culpa. Sánchez dice que "si quieren más ayuda, que la pidan". Así, firme y sin ningún tipo de escrúpulo. Es obvio que quieren más, necesitan más. Al Partido Popular le faltó tiempo en señalar a la AEMET. El resto de partidos caldean el ambiente y todos preparando la artillería ante el próximo capítulo que será el de las responsabilidades. Seguramente todos hayan hecho algo mal. Llegará el momento de desnudar negligencias, solicitar dimisiones o cambiar protocolos, pero no es sin duda el momento. Tápense, señores políticos. Dejen de velar armas para la guerra que vendrá y céntrense en lo importante: salvar vidas, encontrar a todos los desaparecidos y devolver la dignidad a todas esos compatriotas que lo han perdido todo. Misericordia moral en una tragedia nacional.

La situación es límite. Sigue siguiendo hoy límite. Qué orgullo la respuesta de la ciudadanía. Colas de voluntarios desde el mismo día uno en el territorio dañado armados de palas, escobas y cubos; colas en los puntos de recogida de material de todos los puntos de las diferentes ciudades, y ese eslogan pasando por todos los teléfonos presumiendo de que el pueblo salva al pueblo. Y es verdad. El pueblo ha respondido de forma sobresaliente, ha sido una lección ese estallido de solidaridad que ha prendido en Valencia y su área metropolitana, pero el pueblo sólo no puede. El pueblo necesita una Administración central y regional a la altura. Los efectos económicos de la Dana son ya gigantescos, y hay que seguir con ellos cuando el foco allí se apague. Hoy hay un país entero sobrecogido y en trance de asimilar todavía que en España se haya podido producir una catástrofe de esta magnitud, pero vendrán muchos meses duros para los afectados, y a los demás, se nos acabará olvidando. Allí seguirá el dolor, y eso exigirá una implicación colectiva a todos los niveles desde las instituciones. Mucho apoyo económico y moral, y, sobre todo, unidad y humanidad.



Nuestra Experiencia Garantiza su Bienestar



Ctra. de Béjar, km 6, 600 - Salamanca [residenciademayoresarapiles](https://www.residenciademayoresarapiles.es)



UN JEFE EXCELENTE

UN CUENTO DE
MIGUEL ÁNGEL MALO

Mi oportunidad llegó cuando mi jefe cometió el error de su vida y le castigaron dándole una pataña hacia arriba hasta un puesto importantísimo, en una entidad público-privada con un acrónimo impronunciable. Me pusieron al frente de un equipo de cinco personas que me miraban todas las mañanas como si yo supiera más que ellos. Tiene que quedar claro que yo no tenía ni idea de lo que realmente tenía que hacer nuestra Unidad Interdepartamental para la Interpretación y Mejora de la Situación de los Futuros Clientes, que, gracias a Dios, nadie se atrevió a abreviar como UIIMSFC. El día a día y el mes a mes lo dejé por entero en manos de mis maravillosos subordinados. Marta y Bárbara se dedicaban a hacer prospectivas proactivas para los clientes que aún no teníamos pero que deseábamos que fueran nuestros, mientras que Nacho y Clemente buscaban nuevos clientes a partir de las prospectivas usando técnicas sobre las que nunca osé preguntar, pero que sí que sabía que eran proactivas. Finalmente, Sara, que poseía una voz hecha para la radio de medianoche, contactaba con esos potenciales clientes porque habíamos identificado sus problemas antes de que existieran y nosotros (inotro!) íbamos a ayudarles no a resolver esos problemas sino a que nunca llegasen a existir. El ritmo de las frases pronunciadas por Sara, entreveradas de silencios, los atrapaba. No falla-

ba nunca. En pocos meses, nos convertimos en el mejor equipo de captación de clientes de la empresa. ¿He dicho “nos”? No es cierto. Asustado por cometer los mismos errores que mi antiguo jefe, decidí desde el primer momento no hacer absolutamente nada. Cuando ellos me consultaban sus ideas a medio hacer, me recostaba en el sillón de mi despacho, entrecerraba los ojos e hilaba una cháchara sobre identificación de desafíos, retos solo aparentemente insolubles y dificultades que si se fijaban bien eran oportunidades. Siempre me pareció que, en el fondo, lo sabían y que me soportaban porque eso iba en el sueldo, que yo estaba tan vacío como el interior de la o de yo.

Por eso, fue una absoluta sorpresa que me hicieran una fiesta tan maravillosa cuando al final del primer año el equipo cumplió todos los objetivos marcados por la dirección y recibimos la más hermosa felicitación que puede hacerte una empresa: nos subió el sueldo. Sí, he dicho “nos”: nos lo subió a todos, no solo a mí. Y si no me esperaba la subida de sueldo de todo el equipo, lo que no podía ni imaginarme era que ellos me organizaran una fiesta a mí, ¡sin haber hecho nada!

Era jueves y, pasadas las siete de la tarde, enfilaron la salida, como los soldados que saben que han ganado una batalla más. Bárbara era la última y, con el abrigo aún en el brazo, se asomó a la puerta abierta de mi despacho y, como por casualidad, me dijo que iban a tomar

unas cañas en el local de esa nueva franquicia, la que vende unas tapas sin terminar de hacer, esparcidas por un plato blanco y que está causando furor entre los oficinistas de la zona.

-Te esperamos en el Mil Desmontaditos, Miguel -me dijo Bárbara-. Es justo antes de los semáforos del cruce, no te pierdas.

-Termino esto y os alcanzo -dije.

Se puso el abrigo con un gesto elegante y, justo antes de darse la vuelta, me sonrió:

-No se te ocurra quedarte trabajando y no venir...

Se fue y temblé de frío a pesar de que la calefacción estaba al máximo. Me levanté del sillón, que ya tenía grabada la forma de mi cuerpo y mientras apagaba el ordenador, desordené un poco más un par de dosieres antiguos que estaban sobre mi mesa. Contemplé por un momento la oficina vacía y recordé que nunca me habían gustado los jefes que se sumaban a las fiestas de los empleados. Sin embargo, también pensé que, tal vez, así me sentiría un poco mejor esa noche o que, por lo menos, el alcohol me ayudaría a dormir, aunque fuera al precio de un insistente dolor de cabeza durante todo el viernes y, no podía descartarlo, durante todo el fin de semana. Me llevó un buen rato decidirme, tanto, que el edificio inteligente apagó la calefacción.

-Tampoco conviene que me vean como un tío raro que no sabe divertirse fuera del trabajo -me dije en voz alta.

Así que me fui para el local, que no tenía pérdida gracias a un luminoso donde la palabra Mil parpadeaba de forma obsesiva, mientras que Desmontaditos permanecía fijo. “Mi equipo habría sugerido exactamente lo contrario, iluminando y apagando las letras de la segunda palabra de forma aleatoria”, pensé mientras entraba. Los cinco me llamaron agitando los brazos desde el fondo del local. Al llegar hacia ellos, la voz poderosa de Nacho comenzó a cantar porque es un jefe excelente, porque es un jefe excelente y siempre lo será, siempre lo será y los demás se sumaron al cántico señalándome con descaro para hacer ver a todo el local que ese jefe era yo. Cuando terminaron y todo el mundo aplaudió, Bárbara se acercó a la barra y trajo una tarta de nata que, según dijo Clemente, no estaba desmontada en absoluto. Protesté levemente diciendo que no era mi cumpleaños, que yo, como buen jefe, nunca cumplía años, porque yo nunca nací, los jefes, como todo el mundo sabe, nos reproducimos por bipartición, como las bacterias, por lo que, en realidad, somos eternos. La voz de Sara se alzó sobre mis argumentos:

-No seas gruñón, Miguel, y diviértete por una vez.

Como nuestros prospectivos clientes, no pude por menos que hacerle caso. Resumiendo, en casi dos horas de medias palabras, chistes, desmontaditos y tarta de nata montada deduje que antes ya me estimaban, pero que, tras la subida de sueldo, me

querían. Pensaban que había sido yo y no alguien escondido tras la puerta del departamento de recursos humanos quien había obrado el milagro. Quise convencerles de que incluso podría haber sido un algoritmo que, por un error de programación, había tomado esa decisión de forma automática. Es más, que cabía la posibilidad de que, en un par de meses, alguien de contabilidad (¡o del fisco!) descubriese que todo había sido un error y tuviésemos que devolver ese dinero. Bárbara alzó su copa de cerveza para acallarme:

-Pues si ha sido un error, idisfrutémolos hasta que se den cuenta!

El dolor de cabeza me duró todo el fin de semana, pero no me importó. Desde entonces, ellos trabajan más que nunca y yo diría que aún menos. Ni siquiera me hace falta ya pronunciar frases arcanas. Me basta con hacer gestos ambiguos para que ellos digan algo que luego me atribuyen. Ahora, espero que las últimas innovaciones de procesos que ellos han creado para los nuevos clientes (y que, como siempre, se empeñan en adjudicarme) aumenten de manera considerable los márgenes de beneficio. El incremento que predicen es tan descabellado que, en mis últimos insomnios, hasta pienso que todo saldrá bien y les concederán no ya un aumento de sueldo, sino un ascenso estratosférico donde se verá lo inteligentes que son realmente y a mí me prejubilarán porque un éxito así es imposible de repetir.

escápate de la rutina y

crea

momentos inolvidables

La Centenaria es una casa rural que nos invita a pasar momentos inolvidables con familia y amigos. Un lugar para desconectar y divertirse tanto en su interior como en su hermoso jardín y piscina. Además, disfruta de la naturaleza que te rodean.

LA CENTENARIA
CASA RURAL

C/ Pedraza, 17, Alaraz (Salamanca) 923 28 15 31
lacentenariadealaraz.es



PUBLICHAN

SERIGRAFIA INDUSTRIAL Y PUBLICITARIA

www.publichan.com

Avda. Maristas Nº60
Salamanca • 923 600 006

Todo tipo de regalos presonalizados
Gran catálogo Textil

TEXTIL PERSONALIZADO
PEÑAS
ASOCIACIONES
FACULTADES
COLEGIOS
EMPRESAS



COPISTERÍA DIGITAL

- * FOTOCOPIAS
- * CARTELES
- * TARJETAS
- * FOLLETOS
- * PEGATINAS
- * REVISTAS
- * ENCUADERNACIÓN
- * PLASTIFICADO
- * Pida presupuesto sin compromiso

BOLSAS PERSONALIZADAS

a color en todo tipo de materiales:
papel,
algodón...



El motor industrial de Salamanca

El Polígono El Montalvo con III fases, y junto al de Villares de la Reina y el de Castellanos de Moriscos, acogen a más de 1.500 empresas de diversos sectores

La potencia empresarial de Salamanca se conforma en torno a los tres polígonos industriales que hay alrededor de la ciudad: el polígono de El Montalvo, el polígono de Villares de la Reina y el polígono de Castellanos de Moriscos.

En conjunto, hay más de 1.500 empresas y la posibilidad de seguir ampliando estos números, pues sigue habiendo suelo industrial disponible.

El más grande es el Polígono el Montalvo está situado al sur de Salamanca y se divide en tres fases: la I y III que pertenecen al municipio de Carbajosa de la Sagrada, y la II, que pertenece a Salamanca.

Se encuentra al sur-este de la ciudad, principalmente para empresas cuya actividad se desarrolle en dirección a Madrid o hacia Cáceres o Sevilla. Está comunicado con las Autovías A51 y A66.

El Montalvo I y II están en suelo de Carbajosa de la Sagrada. El primero de ellos cuenta con 36,7 hectáreas, mientras que el segundo tiene 54,2 hectáreas. Entre ambos se albergan más de 650 empresas que dan trabajo a más de 7.200 personas, lo que hace que la tasa de desempleo en el municipio sea baja y se sitúa en el 7,1%.

Sin embargo, todavía hay suelo disponible de 86,57 hectáreas de terreno vacante para



uso industrial. 19,05 hectáreas para la ampliación de El Montalvo III: 1,64 en la zona oeste (con el planeamiento aprobado) y 17,41 hectáreas en la zona sur; donde también hay otras 23,50 hectáreas libres y otras 22,4 hectáreas destinadas a actividades económicas (13,4 en la zona del E.Leclerc y 9 en la zona de Los Paúles). Además de las 21,62 hectáreas sin desarrollar en la

zona de la antigua azucarera.

Por su parte, el Montalvo II está en Salamanca. Distribuida en una superficie de 444.529 metros cuadrados, según recoge el proyecto de construcción en el año 1991. En la actualidad cuenta con 156 empresas

El Polígono Villares de la Reina es considerado el más comercial de la ciudad, se puede calificar como una especie de centro co-

mercial que alberga empresas de diferentes sectores: concesionarios de coches y vehículos industriales, también cuenta con establecimientos de muebles, grandes bazares, restaurantes, etc. Cuenta con cerca de 800 empresas.

En lo que respecta al polígono industrial de Castellanos de Moriscos, ubicado a tan solo 8 kilómetros de Salamanca. En este polígono industrial se encuen-

tran en torno a 100 empresas, mayoritariamente destinadas al sector de la logística. Se trata del tercer polígono más grande de la provincia.

En este polígono aún hay suelo industrial disponible, siendo mayoritariamente suelo privado. Un polígono industrial comunicado en un lugar estratégico, conectando el norte de España y Portugal.



www.javierbragado.es

Más de 35 años de bagaje avalan a la empresa en el sector de la calefacción. Fundamentalmente su campo de trabajo es la reparación y mantenimiento de instalaciones de calefacción, agua caliente sanitaria, tanto en sistemas domésticos como industriales.

📞 923 253 527

📍 C/ Uruguay, 11
Pol. Ind. Los Villares de la Reina
Salamanca

✉ contactojavierbragado@gmail.com



www.gestoriahernandezmiguel.es

Asesoría Jurídico Laboral
Fiscal - Laboral - Sociedades
Herencias - Tráfico

📞 923 062 854

📍 C/ María Auxiliadora nº 19, 1ºB
Salamanca

Oficinas y delegaciones en:
Salamanca - Estepona
Granada - Madrid - Oviedo

gestoriahernandezmiguel@gestoriahernandezmiguel.es



Material Fontanería
Calefacción - Gas
Energía Solar
Pellet y renovables
Muebles de cocina y baño

Mamparas
Saneamientos

Grifería
Electrodomésticos
Tratamiento de agua

Depuración - Riego
Jardinería - Ferrería

Herramienta industrial - Menaje
y mucho más...



C/ Álamo Salazar, 13 (Menaje y Ferrería)
Tlf. y Fax 923 30 02 16
Avda. Juan Pablo II, 27
TLFS.: 923 30 10 11 - Fax 923 37 00 49
37800 ALBA DE TORMES (Salamanca)

C/ Hoces del Duratón, 66-70
Pol. Ind. El Montalvo II
Telf. 923 19 19 32
37008 SALAMANCA



MÁRMOLES Y GRANITOS EUSEBIO

WWW.MARMOLESEUSEBIO.COM

DECORACIÓN



ENCIMERAS



CONSTRUCCIÓN



ARTE FUNERARIO



MÁRMOLES Y GRANITOS EUSEBIO
C/ SALAMANCA Nº 8
(POL. IND. CASTELLANOS), 37439
CASTELLANOS DE MORISCOS
SALAMANCA
TELÉFONO: 923 30 59 18

Polígono Villares de la Reina, la lucha por la mejora y la unión de todos los empresarios

Desde AEPOV manifiestan su objetivo de unirse con la otra asociación AES Villares y piden al Ayuntamiento mayor implicación en la solución de sus problemas

La Asociación de Empresarios del Polígono de los Villares quiere seguir creciendo y dando pasos adelante. Por eso, a primeros de este año, cinco empresarios asumieron las riendas de AEPOV con María Alonso Ramos a la cabeza. “La Asociación estaba a punto de su disolución, estaba inoperativa, había una relación lesiva con el Ayuntamiento y una mala situación económica, con lo cual ahora estamos trabajando duro para afrontar la situación y buscando soluciones”, explica María que atiende a SALAMANCA AL DÍA junto a Juan Luis Feltrero, presidente de AES Villares, la otra Asociación de empresarios que se puso en marcha junto a CEOE CEPYME y que ahora trabaja de manera conjunta para lograr la unificación.

Para ambos colectivos, la situación es de “avance” y trabajan para recuperar la credibilidad de los socios, mediante medidas de entendimiento y trabajo con el ayuntamiento para la mejora de la infraestructura del polígono.

Por ello, ambos reconocen la necesidad de la unión de ambas asociaciones. “Estamos en conversación directa ambos para unirnos y también trabajando directamente con el Ayuntamiento de Villares de la Reina. El objetivo es trabajar en esta unión, es que para ninguna de las dos asociaciones tiene sentido esta situación. AES Villares se creó ante la inoperancia de AEPOV, y en la actualidad no tiene sentido esa dualidad, ya que las dos asociaciones vamos en el mismo sentido y nuestro futuro cercano es unirnos y poder luchar con más fuerza y conseguir los objetivos que por separado no se han conseguido. Lo más importante es que cada asociación vamos con humildad y entrega, eso es lo importante, la actitud”, añaden.

Respecto a los problemas a los que se enfrentan actualmente, reconocen que a pesar de ser el más antiguo de Salamanca, tiene “múltiples carencias que hay que solucionar con el



María Alonso Ramos, presidenta de AEPOV y Juan Luis Feltrero, presidente de AES Villares | Foto: Toni Sánchez

apoyo de todos empresarios y corporación municipal”. Según ambos explican, el Polígono necesita solucionar como prioridad los “problemas de canalizaciones de aguas tanto residuales como de suministro; los problemas de accesos para poder tener un polígono accesible tanto peatonalmente como en bicicleta y otros medios de transporte; para ello estamos colaborando con el ayuntamiento en la obra del carril central que ya es propiedad del ayuntamiento de Villares y no de la red de Carreteras del estado”.

Por otro lado, respecto a la circulación interior del polígono, aseguran que “se está realizando un reordenamiento de la circulación y los estacionamientos dentro del mismo”. Y, además, están trabajando para solucionar problemas de residuos. “Es muy importante regular el tema de los residuos pues no solo son los residuos que algunos empresarios no canalizan de la forma adecuada, sino que desde la ciudad se

suben residuos y se depositan en las calles del polígono, para ello hay que contar con más vigilancia y sancionar este tipo de actuaciones y más seguridad en general para lograr el mejor ambiente en el polígono”, matizan.

Ante estos problemas, reivindican “mayor implicación” del Ayuntamiento y de los diferentes organismos públicos para mejorar la situación actual. Se sienten ilusionados con esa posible unión de todos los empresarios y con los pasos a seguir en estos próximos meses. “Pese a todo, confiamos. Hemos creado una mesa de trabajo con el Ayuntamiento y esperamos que comience a dar sus frutos, porque llevamos casi un año trabajando. El Consistorio tiene que implicarse y ayudarnos de verdad. Hechos y no solo palabras. Nosotros tenemos algo muy claro, y es que juntos somos más fuertes y AEPOV y AES Villares apuestan por la unión”, concluyen.



www.aepov.es

Calle Edison, 5
 Villares de la Reina (Salamanca)
 923 17 67 89 | 616 91 24 73
aepov@outlook.es

JRG

SOLUCIONES
VISUALES A MEDIDA

JRG es una empresa especializada en implantar la imagen corporativa de otras empresas mediante soluciones visuales personalizadas. Ofrecemos una amplia gama de servicios diseñados para fortalecer la identidad visual de nuestros clientes, permitiéndoles destacar y comunicar su marca de manera efectiva.



En nuestro compromiso por marcar la diferencia y brindar un valor añadido, hemos ampliado nuestros servicios con la capacidad de ofrecer proyectos sostenibles elaborados con materiales reciclados y reciclables.

Entre nuestros nuevos productos destacan:

- **PACKAGING PERSONALIZADO**
- **SOLUCIONES PARA PUNTOS DE VENTA**
- **EXPOSITORES INNOVADORES**
- **DISEÑOS ESTRUCTURALES**

WWW.JRGSOLUCIONES.COM

NUESTRO PARTNER

RÓTULOS Jorge

CALLE LIMA 6,
POL. IND. LOS VILLARES
37184 VILLARES DE LA REINA
SALAMANCA
EMAIL: INFO@JRGSOLUCIONES.COM
TEL: +34 654 831 883

UBICADOS EN EL POLÍGONO DE VILLARES, CARRETERA DE VALLADOLID 164

Automóviles Martincar, la mejor opción de compra y venta de coches y furgonetas en Salamanca



La venta y las furgonetas por encargo de todo tipo de tamaños son uno de sus valores diferenciales

Automóviles Martincar es la mejor opción si estás pensando en vender o comprar un vehículo. Tras una vida vinculada a este sector, en el año 2015 comienzan con la empresa, centrada en comprar y vender vehículos.

“Siempre nos ha gustado este mundo, no a gran escala, pero siempre vendíamos nuestros coches, trasteamos con el tema y llevamos prácticamente toda la vida conociendo el sector”, explica Domingo Martín, responsable de la empresa.

Entre sus servicios destacan la compra y venta de vehículos de todo tipo, con un rango de precios amplio para ofrecer al cliente la mayor variedad posible.

Si busca comprar un vehículo, cuentan con una amplia variedad tanto de segunda mano como de ocasión. Pero si quiere vender, realizan una tasación gratuita y compran su coche de manera fácil, rápida y sencilla. Además, recogen su vehículo como parte del pago y ofrecen financiación a su medida.

También enfocados en la venta industrial, venden y consiguen cualquier tipo de furgoneta de hasta 3.500 kilos. “Ofrecemos estas furgonetas en tamaño grande, pequeño y mediano; pero también nos enfocamos en tamaños raros o menos comunes”, añade. Medidas concretas que no encontrará en otros lugares, las encontrará en Automóviles Martincar.

A su oferta de servicios añaden los vehículos de encargo, con un vehículo específico ellos se encargan de buscarlo y conseguirlo, ofreciendo de este modo mayores facilidades al cliente. “Nos pueden pedir un vehículo concreto, que si no lo tenemos nos podemos a buscarlo. Ya sea en España, Francia, Alemania, etc. Donde haga falta”, asegura Martín.

Automóviles Martincar están ubicados en la Carretera de Valladolid 164, en el Polígono Industrial de Villares de la Reina. Con horario de lunes a viernes de 10:00

a 14:00 horas y de 16:00 a 20:00 horas. Además, los sábados están abiertos en horario de mañana, de 10:00 a 14:00 horas.

Para solicitar información o contactar con ellos, se puede hacer presencialmente en sus oficinas o a través de los números de teléfono 923 708 197 ó 656 808 70. También a través del correo electrónico automovilesmartincar@gmail.com o a

través de un cuestionario que hay en su página web, www.automovilesmartincar.es. También están presentes en las redes sociales Instagram y Facebook.

Su gran cantidad de clientes satisfechos avalan su profesionalidad, por lo que si está pensando en vender o comprar un vehículo, Automóviles Martincar es la mejor opción.



Instalaciones de Automóviles Martincar | Fotos: David Sañudo

www.automovilesmartincar.com

Automóviles
MARTINCAR



Carretera Valladolid, 164 • 37184 • Villares de la Reina, Salamanca • 923 708 197 / 656 808 701

COMUNICACIÓN VISUAL
IMPRESIÓN DIGITAL

EZERAN

www.ezeran.es

C/ Montera, 24 Pol. Ind. Los Villares - 37184 SALAMANCA

923 601 201

S
O
J
U
T
Ó
R

Y si es este...

98.750

**LOTERÍA NACIONAL
NAVIDAD**

Salamanca AL DÍA

ELECTROMOVIL
REPARA TU MOVIL
TABLET, CONSOLA Y PC

ARAPILES
Residencia de Mayores

AQUATHERAPIA
SPA CENTER

SANTACRUZ
Mundo Gráfico

Suiz System FS

CARA LAS
EDICIÓN AL DÍA

Puntos de venta:

AQUATHERAPIA C/ San Justo, 10	BOL-PLAX Avda. Filiberto Villalobos, 64	LA CASA DEL PAN 2 Ctra. de Ledesma, nº 90	ALBA DE TORMES Autoescuela Tormes Calle Don Alejandro, 1	PEÑARANDA Kiosco Ana Paseo Estación	VITIGUDINO Kiosco Isimar C/ San Roque, 42	CANTALPINO La Tahona C/ Alegría Primera, 1	LUMBRALES Infotur Ctra. de la Estación, 22
SUIZ SYSTEM C/ María Auxiliadora, 78	KIOSKO SAYAGÜÉS Paseo Dr. Torres Villarroel, 61	CENTRAL SALAMANCA RTV AL DÍA Avda. Vicente del Bosque, 32 Local					

Puntos de venta en la Provincia:

Grúas Paco, líderes en servicio de asistencia en carretera 24 horas



Casi cuarenta años trabajando con las principales compañías de asistencia, ofreciendo la máxima calidad y satisfacción de los clientes

Grúas Paco es una empresa familiar cuyos orígenes se remontan a junio de 1985, cuando se dieron los primeros pasos de la mano de D. Francisco Miguel Martín, con el objetivo de atender las necesidades específicas y técnicas del servicio de asistencia de auxilio en carretera, con medios y circunstancias que nada tienen que ver con los de hoy en día.

Posteriormente se incorpora a la empresa D. Francisco Miguel Alonso, hijo, momento en el que se constituye y toma forma la denominación SL. Durante estos 38 años la empresa ha venido y viene desarrollando labores de asistencia de auxilio en carretera, siendo colaboradores de muchas de las principales compañías de asistencia, ofreciendo la máxima calidad y satisfacción de sus clientes, uno de los pilares de la empresa.

Grúas Paco se encuentra situada en un lugar estratégico, en C. Ricardo de la Cierva, 25, Villares de la Reina, una de las mejores zonas industriales de la ciudad de Salamanca con conexión de

una manera muy rápida a las principales vías, carreteras y centro urbano de la ciudad.

La actividad principal de Grúas Paco es la Asistencia de Auxilio en Carretera de vehículos, contando la empresa con todo lo necesario para llevarla a cabo, tanto para vehículos ligeros, como para vehículos pesados. Además, ofrecen a sus clientes servicios como: sustitución de baterías, taller móvil, porta motos, carga rápida de vehículos eléctricos móvil, comprobación de baterías, repara pinchazos, transporte de maquinaria, transporte de vehículos agrícolas, Pluma PK 29000 y vehículos pesados.

En Grúas Paco cuentan con un cualificado grupo de profesionales con dilatada experiencia en los servicios de auxilio en carretera, maquinaria, mecánica rápida, etc., lo que les permiten desarrollar de manera exitosa cualquier tarea encomendada por sus colaboradores, alcanzando la más alta calidad en nivel de satisfacción por los servicios prestados. Años de experiencia para liderar el mercado y la ilusión para seguir trabajando.

BST Performance, un taller mecánico líder con la última tecnología



BST Performance se consolida en el competitivo sector automovilístico de Salamanca como un taller mecánico altamente especializado en la potenciación y reprogramación de vehículos. Esta empresa, más allá de ofrecer servicios de mecánica general, también realiza swap, intercambio de un componente por otro, generalmente de mayor calidad. Con esto buscan garantizar que cada vehículo alcance el máximo rendimiento.

El equipo de BST Performance no solo se centra en mantener un nivel excepcional en cada proyecto, sino que también busca proporcionar a sus clientes las herramientas y componentes más innovadores y efectivos del mercado. Esto lo vemos en la utilización de componentes de HPturbo, de la que son distribuidores, y que es una marca puntera en turbocompresores híbridos, suspensiones y mucho más. En cuanto al apartado de potenciadores, realizan reprogramaciones de la mano de la conocida marca de JFC CHIPPED, de la que también son distribuidores.

La empresa cuenta con la última tecnología tanto para realizar sus trabajos

de reparación como de potenciación de los vehículos. De la misma forma, que tienen todos los manuales de fábrica con las especificaciones de cada fabricante.

El catálogo de servicios de BST Performance es amplio y se adapta a las necesidades tanto de quienes buscan mantenimientos de rutina como de aquellos interesados en mejoras avanzadas de rendimiento. Entre los servicios que se incluyen en el taller encontramos el mantenimiento en general, cambios de aceite, filtros de aceite, reparaciones más complejas como reconstrucción de motores, modificación de software de vehículos... Además, el taller ha incorporado un servicio de soldadura, lo que permite realizar trabajos especializados en escapes, admisiones y tuberías IC.

A pesar de los desafíos que enfrenta el sector automovilístico y de la experiencia en el sector, BST Performance siempre apuesta por la calidad en el recambio original, en los trabajos que realizan, así como cumpliendo estrictamente con el manual y el proceso de fábrica. En definitiva, BST Performance la más avanzada tecnología para tus vehículos, ubicados en Calle Perú, 32, en el Polígono de los Villares, Salamanca.



GRUAS PACO
 ASISTENCIA 24 h.

608 70 72 80 C/ Ricardo de la Cierva, 25
 689 41 06 77 Pol. Ind. Los Villares
 923 12 13 08 SALAMANCA
 gruaspacoslu@gmail.com



TALLER MECÁNICO ESPECIALIZADO EN POTENCIACIONES
 C. PERÚ, 32, 37184 VILLARES DE LA REINA, SALAMANCA
 @JFCCHIPPED_SALAMANCA | @BUSTOS_BST_PERFORMANCE



Camionsa S.L.



RENAULT TRUCKS

Nuevos modelos
Master 4, Master 4 E-TEC
en diferentes configuraciones de longitudes,
alturas, pasajeros, chasis cabina...

camionsa@camionsa.com



ALQUILER

Variada oferta

Gran Volumen, Isothermo, Uso urbano.
"Para corto, medio o largo plazo,
alquile en CAMIONSA "

Tel. 923 22 57 00
633 58 54 05

Ctra. de Valladolid, 59
Pol. Ind. Villares de la Reina
37184 Salamanca

renting@camionsa.com



52 años de la Asociación de Empresarios del Polígono El Montalvo I

Mar Olmedo, la nueva presidenta de ASEPIM desde junio, lidera un nuevo proyecto con el que se busca impulsar la identidad del Polígono con más tradición de Salamanca y el primero que se creó como tal, y fortalecer el tejido empresarial de la zona



Mar Olmedo en las instalaciones de la asociación | Foto: David Sañudo

ha enfrentado numerosos desafíos y retos, sigue siendo una parte crucial del tejido empresarial de la región.

Servicios al asociado

La Asociación de Empresarios del Polígono El Montalvo I pone a disposición de sus asociados modernas instalaciones, como un salón de actos y una sala de juntas, donde las empresas pueden celebrar reuniones o eventos corporativos con total comodidad. Además, ofrece un parking gratuito para facilitar el día a día de empresarios y trabajadores.

Uno de los mayores atractivos para los asociados es el acceso a servicios gratuitos relacionados con las gestiones propias de secretaría, envío de correos, acceso a internet y asesoramiento jurídico en áreas tan importantes como el derecho mercantil, civil, laboral y penal.

Gracias a acuerdos con empresas de diversos sectores, desde entidades bancarias, seguros de salud, prevención de riesgos laborales y servicios web, hasta en telefonía móvil y combustible, los asociados disfrutan de condiciones exclusivas y descuentos en la contratación de servicios esenciales para sus actividades. Estos conciertos con empresas externas benefician tanto a empresarios como a sus trabajadores, asegurando siempre precios competitivos y soluciones personalizadas.

ASEPIM se distingue también por ofrecer servicios de uso común, como la desratización de

naves industriales, la instalación de planos informativos y señalización de las empresas en las entradas del polígono. Estas medidas mejoran la visibilidad y accesibilidad para clientes y proveedores, facilitando la identificación y ubicación de las empresas.

La asociación organiza de forma regular seminarios, conferencias y cursos, ofreciendo así un espacio para la formación continua y el intercambio de conocimientos. Además, las instalaciones de la asociación están disponibles para que los asociados realicen sus propios eventos o formaciones, fomentando una cultura de colaboración y apoyo mutuo.

ASEPIM se ha consolidado como un interlocutor imprescindible entre las empresas del polígono y las administraciones públicas. Lucha por la mejora constante de las infraestructuras y se asegura de que los servicios básicos como el alumbrado, la limpieza y el suministro de agua se gestionen en las mejores condiciones.

Además de actuar como representante de los intereses de las empresas, ASEPIM desarrolla iniciativas que buscan el bienestar y crecimiento del conjunto de sus miembros, promoviendo proyectos que aporten valor añadido a las empresas del polígono.

En definitiva, formar parte de ASEPIM es una oportunidad única para optimizar los recursos de su empresa, aumentar la visibilidad en el polígono y fortalecer su red de contactos. Si quiere beneficiarse de todas las ventajas que ofrece la asociación, desde servicios gratuitos y descuentos exclusivos hasta un entorno empresarial colaborativo y activo, puede llamar al **923 190 149 / 722 605 533** o escribirnos un email a comunicacion@poligonoelmontalvo.com. ¡Ofrecemos a las empresas un entorno dinámico y lleno de oportunidades para mejorar su competitividad!

La Asociación de Empresarios del Polígono El Montalvo I (ASEPIM), integrada en la Confederación de Empresarios de Salamanca (CES), celebra 52 años de apoyo y representación a las empresas que forman parte de este enclave industrial. Con más de medio siglo de trayectoria, ASEPIM sigue consolidándose como una pieza clave en el desarrollo de infraestructuras y servicios para las empresas de la zona, proporcionando un entorno más eficiente, colaborativo y moderno para el crecimiento de los negocios.

En junio de este año se ha renovado su Junta Directiva, liderada por la nueva presidenta, Mar Olmedo, quien ha llegado al cargo con “muchísima ilusión y optimismo” y el firme compromiso de potenciar el Polígono como referente industrial en la región, destacándolo como un núcleo de competitividad y atracción de inversión, a través de una gestión eficiente y la mejora continua de sus infraestructuras.

La hoja de ruta para esta nueva etapa se centra en tres pilares clave: Fortalecer el tejido empresarial fomentando la colaboración entre las empresas del polígono mediante actividades de

networking y formación; mejorar las infraestructuras y servicios esenciales del polígono. Esto incluye desde la gestión del alumbrado y la limpieza, hasta la seguridad en el mismo; representar eficazmente los intereses de las empresas ante las administraciones públicas, asegurando que las necesidades del polígono se atiendan y se gestionen de manera eficiente.

En definitiva, se busca impulsar la identidad del Polígono con más tradición de Salamanca y el primero que se creó como tal.

El Montalvo I, centro neurálgico

El Montalvo I fue uno de los primeros polígonos industriales en Salamanca. Comenzó a desarrollarse en las décadas de 1960 y 1970, en un momento en que muchas ciudades españolas empezaron a crear polígonos industriales con el objetivo de atraer empresas manufactureras, logísticas y de servicios.

A medida que se desarrollaba el polígono, se invirtió en infraestructura básica como carreteras, servicios de electricidad y agua, lo que atrajo a pequeñas y medianas empresas de varios sectores. Esto permitió a Salamanca diversificar su base económica, con un enfoque en el comercio, la fabri-

cación ligera y la logística. En sus primeras etapas, el Montalvo I se convirtió en un centro neurálgico para el empleo local y un espacio para la expansión de empresas regionales.

Como en muchos otros polígonos industriales en España, el Montalvo I ha enfrentado desafíos a lo largo de su historia. Desde la crisis económica de 2008 y la pandemia del 2020, que afectó a muchas empresas allí ubicadas, hasta los actuales retos de sostenibilidad y digitalización. Sin embargo, ha seguido siendo un pilar importante de la economía de Salamanca.

Hoy en día, El Montalvo I alberga una gran diversidad de empresas, desde talleres y empresas manufactureras hasta empresas de servicios y logística. También ha habido esfuerzos para modernizar las instalaciones y adecuarlas a las necesidades contemporáneas, como la mejora en la conectividad y el apoyo a iniciativas más sostenibles.

En resumen, el Polígono El Montalvo I es un ejemplo del esfuerzo de Salamanca por industrializarse y adaptarse a los cambios económicos desde mediados del siglo XX, y aunque



¡VEN Y DISFRUTA DE UNA ESTANCIA TRANQUILA, ALEJADA DE CUALQUIER RUIDO, APARCAMIENTO GRATUITO Y GOZA DE NUESTROS SERVICIOS ESPECIALMENTE DISEÑADOS PARA TI!
¡TE ESPERAMOS!



**SALAMANCA
MONTALVO**

RESTAURANTE

LA TERRAZA DEL MONTALVO

UN AMBIENTE ACOGEDOR Y CÁLIDO IDEAL PARA DISFRUTAR DE UNA OFERTA GASTRONÓMICA. UN AMPLIO MENÚ DEL DÍA Y UNA CARTA CON LA QUE PODRÁS DISFRUTAR DE LOS MEJORES ARROCES DE LA CIUDAD. OFRECEMOS LO MEJOR DE LA COCINA TRADICIONAL Y LAS TÉCNICAS MÁS VANGUARDISTAS PARA ELABORAR UNOS MENÚS ESPECIALES AL GUSTO DEL COMENSAL PARA LAS PRÓXIMAS NAVIDADES



WWW.HOTELSALAMANCAMONTALVO.COM

CALLE HOCES DEL DURATÓN, 1

C.P. 37.008 - SALAMANCA

TELÉFONO: 923 19 40 40

DESDE 1963

Transformadores Gedelsa, tradición familiar e innovación en el corazón del polígono

Eduardo Olmedo de la tercera generación al frente de esta potente empresa salmantina que se dedica a la fabricación de transformadores



Eduardo y Ángel Emilio Olmedo

Transformadores Gedelsa se dedica a la fabricación de transformadores de distribución y potencia, trabajando para compañías eléctricas y también con clientes privados. Actualmente está dirigida por la tercera generación de una empresa familiar que fundó Rafael Olmedo hace más de 65 años. Su actividad se lleva a cabo en unas modernas instalaciones de más de 35.000 m² en el Polígono Industrial El Montalvo I (Carbajosa de la Sagrada).

Desde su fundación en el año 1963 han fabricado más de 70.000 transformadores. Todas las materias primas con las que trabajan son de origen europeo, lo que les permite tener unos estándares de calidad, tanto a nivel de proceso como de producto, muy elevados. Además del mercado nacional, exportan a compañías eléctricas en Reino Unido, Portugal, Francia, Rumanía e Italia y han participado en proyectos en

países como Marruecos, Chile, Angola o Nigeria.

En Gedelsa se trabaja con un sistema de gestión integrado de calidad y de medio ambiente, además de contar con un plan estratégico de sostenibilidad, políticas de compliance y un plan de igualdad, que buscan integrar prácticas responsables en áreas ambientales, sociales y económicas, con el objetivo de reducir impactos negativos, optimizar el uso de recursos y fomentar la equidad, contribuyendo así a un desarrollo sostenible.

El transformador es la pieza clave que permite el uso de la electricidad y está situado en puntos clave de la red eléctrica, de ahí que esté muy regulado y sometido a una normativa muy estricta. Para poder suministrar a las compañías eléctricas, todos los productos tienen que estar homologados y cumplir las normativas nacionales e internacionales (IEC, EN y UNE).

Además, en Gedelsa se están desarrollando nuevos productos acorde a las nuevas necesidades de la red. Uno de ellos es el transformador inteligente, que sin duda ayudará a acelerar la descarbonización y cumplir los objetivos marcados por la UE.

Este transformador inteligente es ya un elemento dinámico en la red eléctrica que permite una interacción con la misma, lo que facilita una mayor penetración de las energías renovables y del vehículo eléctrico. Además de poder realizar una mejor gestión de fluctuaciones de carga y tensión, como sobrecargas puntuales. Todo esto supone un salto y un avance tecnológico importantísimo.

Gedelsa, que desde sus inicios ha buscado la máxima excelencia en la distribución eléctrica se posiciona actualmente como un referente mundial en la fabricación de transformadores de distribución y potencia.

Ángel Emilio Olmedo es la segunda generación al frente de Gedelsa. Actualmente jubilado, no pasa un solo día sin que acuda a las naves para relacionarse con todo

el personal que allí trabaja. Junto a su hijo Eduardo, actual responsable de la empresa, nos guía en la visita, afirmando: “Somos la empresa más antigua de todo este polígono desde que llegamos aquí en abril de 1973 procedentes de talleres ubicados en varias calles salmantinas. Ahora mismo tenemos aquí cinco naves”.

“Yo tomé las riendas en 1976 y la evolución ha sido muy grande”, explica Ángel Emilio, quien recuerda la evolución: “Al principio nuestros clientes eran fundamentalmente locales, pero después trabajamos para varias marcas importantes a nivel nacional. Desde 1981 trabajamos con Hidroeléctrica Española hasta su fusión con Iberduero para dar lugar después a Iberdrola. Actualmente trabajamos con todas las compañías eléctricas del mercado”.

Mientras paseamos por una de las naves, Ángel Emilio se emociona: “Mi empresa es como si fuera un hijo más, aunque ahora son ellos los que toman las decisiones en el día a día. Mi vida es mi familia, mis hijos, mi empresa y mis trabajadores. Me encantaría que mis nietos continuasen con la empresa en el futuro y seguir el legado familiar en una cuarta generación”.

Precisamente su hijo Eduardo sale al paso en este momento diciendo: “Agradezco a mi padre toda la energía que transmite, y por supuesto a los trabajadores, porque sin todos ellos sería imposible construir transformadores y seguir adelante”.

Gabriel, jefe de taller con 36 años trabajados en la empresa, ha visto como ha ido evolucionando el proceso de producción: “Hemos evolucionado de trabajar casi manual a un trabajo mecanizado. Antes era todo con fuerza humana y eso ya se ha acabado, por suerte”. Además, resalta el buen ambiente que existe en Gedelsa en el día a día: “Los jefes son como si fueran de la familia”.

Juan Manuel, también jefe de taller, fue alumno aventajado de Gabriel y ya lleva 18 años en la empresa. “Cuando yo entré éramos 20 o 30, pero actualmente somos unos

80”, manifiesta Juan Manuel, quien además destaca lo siguiente: “El desarrollo de uno mismo y poder evolucionar motiva a seguir trabajando al pie del cañón. Gedelsa me lo ha dado todo. Entré aquí siendo un niño y gracias al trabajo he conseguido comprarme mi casa, mi coche y estoy consiguiendo mis objetivos cada día.”



Gabriel en las instalaciones de GEDELSA



Juan Manuel en su labor diaria




Transformadores
GEDELSA
 Improving Energy

www.gedelsa.com
 C/ Zeppelin nº46
 Pol. Ind. El Montalvo
 37008 Salamanca
transformadores@gedelsa.es
 +34 923 19 00 21
 +34 923 19 00 22

Bodegas Labrador, un tesoro para los amantes del vino



Ubicada en el Polígono Industrial Montalvo II, se trata de una empresa familiar con más de 60 años de historia

Bodegas Labrador, ubicada Calle Cañón de Río Lobos 31 en el Polígono Industrial Montalvo II, es una empresa familiar que actualmente es liderada por su cuarta generación. Muchos años de historia y una trayectoria irreprochable.

Fue fundada en 1955 cuando la venta de vinos se hacía en pellejos y todo eran graneles, en principio para vender las elaboraciones que la familia hacía en el municipio serrano de San Esteban. Su recorrido fue ascendente, y posteriormente, en la década de los 70 se comenzó a embotellar, cuando el mercado comenzó a demandar vinos embotellados y no graneles.

A finales de los 90, concretamente en 1999, se trasladaron a las instalaciones actuales y se abrió tienda. Hasta la fecha solo se trabajaba con hostelería. Actual-

mente, venden a todos los públicos y se ha ampliado el portfolio con una representación muy numerosa de distintas D.O. y han vuelto a elaborar vinos en la D.O. Sierra de Salamanca. "Se puede decir que ha sido un viaje de ida y vuelta: en el año 55 el bisabuelo vino a Salamanca en busca de mercado para los vinos que él elaboraba en San Esteban y en el 2017 hemos vuelto a La Sierra a ofrecer a nuestros clientes nuestra particular forma de entender los vinos", explica Agustín Labrador, responsable.

Se trata de una empresa que es un verdadero tesoro para los amantes del vino por su impresionante selección, una bodega que ha sabido ganarse un lugar destacado entre las mejores de la provincia, gracias a su amplia variedad de referencias y su trato cercano y profesional.



BODEGA
LABRADOR
CEPAS DEL DUERO, S.L.
LABRADOR
Tlfn.: 923 19 20 49
La pasión por el vino
nos une
C/ Cañón de Río Lobos. 37008 Salamanca
www.bodegalabrador.com / info@bodegaslabrador.com

SUMINISTROS INDUSTRIALES

JCN
REPARACIONES



C. VERTICAL IV, 5, 37188

CARBAJOSA DE LA SAGRADA, SALAMANCA

TELF.: 923 138 044

JCN SUMINISTROS Y REPARACIONES@GMAIL.COM



CIUDAD RODRIGO

Siega Verde se encamina a los 15 años como Patrimonio Mundial con una fuerte inversión en camino

El Yacimiento va a ser potenciado gracias a un Plan de Sostenibilidad Turística en Destino

David Rodríguez

El Yacimiento Prehistórico de Siega Verde enclavado en la comarca de Ciudad Rodrigo, repartido entre los municipios de Villar de la Yegua (en su pedanía de Serranillo), Villar de Argañán (en su pedanía de Martillán) y Castillejo de Martín Viejo se encamina a cumplir el próximo mes de agosto 15 años con el marchamo de Patrimonio Mundial de la Humanidad por parte de la UNESCO, al ampliarse la Declaración que ya tenía hasta ese momento (agosto de 2010) el Yacimiento portugués de Foz Côa.

Desde junio de 2022, el Yacimiento (que tiene unas 45 hectáreas de extensión) está gestionado por la Fundación Siega Verde, que impulsaron inicialmente los ayuntamientos de Villar de la Yegua, Villar de Argañán y Fuentes de Oñoro, uniéndose posteriormente la tercera localidad en la que se encuentran los históricos grabados, Castillejo de Martín Viejo, así como la Junta de Castilla y León, que ostenta en estos momentos la Presidencia del Patronato.

En fechas recientes, se han anunciado dos nuevas incorporaciones a este Patronato, aún pendientes de formalizar en un acto oficial. Por un lado, como Patrono Científico, se incorpora la Universidad de Salamanca, que lo considera una apuesta “decidida y necesaria para avanzar con rigor académico y excelencia científica en el objetivo de posicionar aún más al Yacimiento como el referente mundial que cambió el paradigma del arte paleolítico en el mundo”.

Y por otro lado, una persona clave en su historia: Manuel Santonja Gómez, el arqueólogo salmantino que descubrió el Yacimiento el 17 de octubre de 1988, cuando guiado por el pastor Ángel Hervalejo encontró el primer grabado de Siega Verde. En la actualidad, se tienen contabilizadas 448 figuras grabadas sobre las rocas, mediante tres técnicas diferentes (piqueado, incisión y abrasión), que representan animales (équidos, bóvidos, cérvidos y cápridos), signos abstractos y alguna figura antropomorfa.

Desde que arrancó esta nueva etapa con la Fundación Siega Verde como responsable, el Yacimiento (que cuenta con la catalogación de Bien de Interés Cultural desde 1998) está siendo tratado con especial atención por parte de la Junta de Castilla y León, con varias inversiones y acciones.

Entre las más significativas se encuentra la apuesta por el teatro para difundir el Yacimiento, con varias propuestas de compañías locales: Neonatus, a cargo de Sergio Cardoso a través de la compañía Invertebra Teatro, que se ha representado en varias ocasiones durante este 2024 en el propio Yacimiento; Los Secretos de la Piedra, de Alúa Teatro, que se estrenó en la Feria de Teatro de Castilla y León 2023, y que a principios del pasado mes de octubre se representó en Portugal; y dos propuestas a cargo de Popy Vegas y Sergio Olvidado: Multiverso, por las calles de Ciudad Rodrigo para animar al público a acercarse hasta allí; y Timeland 2, en el propio Yacimiento.

En todo caso, la inversión más importante en el Yacimiento está por llegar, de la mano del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino que le ha sido concedido, a través de la Junta de Castilla y León, que es quién lo va a gestionar. Como ya se ha conocido, este Plan tiene un presupuesto de 3.386.890€, que debe ser invertido hasta el 28 de febrero de 2026.

Como líneas maestras, este Plan en Siega Verde incluye acciones básicas de protección, caminabilidad –mejorando la accesibilidad– y renaturalización del Yacimiento; la creación de un ecoparking (respetando el entorno); o el despliegue de una tirolina para verlo desde las alturas. El componente estrella del Plan es la creación de un Centro Experimental de Recepción de Visitantes e Interpretación del Yacimiento, que incluirá una apuesta por la realidad inmersiva, para que sea posible recorrerlo virtualmente sin adentrarse en el mismo.

Este Centro Experimental complementará el que se habilitará en torno a



Siega Verde en Ciudad Rodrigo, en concreto en el Palacio de la Marquesa de Cartago, que será como una ‘puerta de entrada’ al Yacimiento, al que se podrá llegar desde Miróbriga mediante buses eléctricos. Estas acciones forman parte del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino concedido al Ayuntamiento mirobrigense, que tiene un importe de 1.800.000€, y que también incluye acciones de otra índole (por ejemplo en torno al río).

En lo que respecta al Palacio de la Marquesa de Cartago (perteneciente al Obispo de Ciudad Rodrigo, que lo ha cedido por un período de 75 años), va a ser sometido a una profunda rehabilitación, siguiendo el proyecto diseñado por Pablo Redero Gómez, que ha resultado ganador de la licitación puesta en marcha para ello por el Consistorio mirobrigense. Según este proyecto de reforma, el ‘nuevo’ Palacio incluirá varias salas expositivas, siendo la principal la dedicada a Siega Verde.

COMPROMETIDOS CON LA EMPRESA
 COMPROMETIDOS CON EL TRABAJO
 COMPROMETIDOS CON LA SOCIEDAD

ENTIDAD TÉCNICA DE PREVENCIÓN

Servicio de Prevención de Riesgos Laborales

C/ San Pablo, 53, 37008 Salamanca • 923 21 49 03 @ www.etprevencion.com

PACO Y TASIO REDONDO, MAESTROS DE LA PESCA

“La pesca a mosca es nuestra pasión, algo que disfrutamos y queremos enseñar a grandes y pequeños”



Tal y como recuerda Paco, “yo fui el primero de los hermanos aficionado a la pesca. Mi afición comenzó en las orillas del río Órbigo, en Veguellina de Órbigo en León, ya que estuve allí tres años estudiando el bachillerato y en mis ratos libres bajaba al río para pescar con mi rudimentaria caña de bambú, el sedal y un corcho. Así pescaba pequeños peces y alguna truchita también”.

Una pasión que, una vez partiera para su casa, continuaría con el ya que, según relata, “después de dejar mis estudios y volver a casa en Peñaranda mi afición se vino conmigo y se la inculqué a mis hermanos: A tasio, Manuel, Nani, Jesús, Y José Carlos, y así poco a poco nos fuimos haciendo pescadores y evolucionando con el tiempo hasta esta otra modalidad que es la pesca con mosca”.

Y este es su gran valor, la pesca con mosca. Una especialidad en la que se han centrado Paco y Tasio, trabajando concienzudamente en la evolución, desarrollo y perfeccionamiento de esta técnica hoy universal.

“A mosca es nuestro estilo, o modalidad de pesca preferida. Llevamos más de treinta y seis años practicando la de pesca con cola de rata y mosca artificial. Para ello, ya que

en nuestros comienzos fuimos autodidactas, nos fabricamos nuestras moscas que son totalmente artesanales” explica Paco.

Una labor en la que han desarrollado llamativas elaboraciones artesanales que, tal y como recuerda Paco, “lo que son los anzuelos son comprados naturalmente, al igual que el vestido que le ponemos con hilos, plumas, pelos, y diversos materiales, a veces rebuscados en lugares inverosímiles. Cualquier cosa puede servir para montar con imaginación una mosca artificial que sirva para pescar”.

Una técnica que tiene un fin principal, que no es otro que el de llegar al agua y disfrutar con la pesca. Para ello, a lo largo de estas más de tres décadas, han visitado infinidad de lugares, siendo un descubrimiento cada uno de ellos. “Tenemos muchos lugares y ríos con preferencia para pescar y están repartidos por muchos lugares de España. Los principales son en Castilla y León, pero también en Galicia, Asturias, Extremadura y algunas otras comunidades ocasionales... Pero sin duda nuestro preferido por excelencia es el río de nuestra provincia, El Tormes, a su paso por Salamanca. En él, existen cotos que nos traen muchos recuerdos, por haber pescado en ellos durante años, como por ejemplo el coto del “Chorrón” lugar que ha sido la cuna de nuestras primeras participaciones en concursos de pesca, en los que en ocasiones hemos quedado campeones provinciales” certámenes

a los que añade los numerosos autonómicos y nacionales, en los que también han conseguido grandes resultados, situándose como referentes de este estilo.

Esta pasión ha creado muchos y buenos adeptos, algo que llevaba a la creación del Club Deportivo Mosqueros del Tormes de Salamanca, con sedes aquí en Peñaranda y en Salamanca, y del que Paco es su presidente desde sus inicios, mientras que Tasio ejerce con misma veteranía de tesorero.

Un colectivo que desarrolla numerosas actividades anuales para grandes y pequeños como cursos de lanzado, cursos de montaje, actividades de limpieza de márgenes, algo que realizan por su cuenta y llevan a las localidades que lo solicitan a través de sus ayuntamientos, algo ya de sobra conocido en territorios como Salamanca, León o Galicia.

Hoy Paco y Tasio recorren toda una vida en la pesca a través de una exposición que Peñaranda les ha querido dedicar en el Centro de Desarrollo Sociocultural y que puede visitarse gratuitamente hasta el 15 de noviembre. Todo ello mientras echan la vista atrás caminando por la muestra, recordando infinidad de anécdotas y vivencias.

“Esta es nuestra pasión; ¿qué tendrá esta modalidad?, que lleva a todo aquel que la prueba a seguir practicándola, cambiando así toda su visión hacia un nuevo perfil en su forma de pescar que engancha de verdad” asegura Paco.

Probablemente exista gente que piense ¿cómo es posible que existan maestros en la pesca en un lugar en el que no hay río? Pues la realidad es que sí y además reconocidos a nivel provincial y nacional, algo conseguido a través de una perpetua dedicación durante décadas a una pasión que ya es toda una forma de vida y disfrute para ellos.

Así bien se pueden presentar los hermanos peñarandinos Paco y Tasio Redondo Domínguez, amantes puros de la pesca y que hoy, al borde de su merecida jubilación, exportan sus conocimientos a grandes y pequeños en la comarca de Peñaranda y la provincia de Salamanca.

Suiz System FS

REHABILITACIÓN DE BAJANTES DE FIBROCEMENTO

SOLUCIÓN PARA DESAGÜES PLUVIALES Y FECALES EN SUS NEGOCIOS, VIVIENDAS Y COMUNIDADES

FONTANERÍA SIN OBRA

Es el único proceso capaz de renovar el sistema de tuberías desde el interior, en menos tiempo y al mejor precio.

Con el sistema de Suiz System olvídense de cambiar las bajantes de su comunidad o vivienda.

En solo dos días podemos tener una tubería totalmente nueva sin necesidad de obra.

RESULTADO GARANTIZADO Y LIMPIO



PASADO PRESENTE FUTURO

LA AUTÉNTICA FONTANERÍA SIN OBRA

923 122 578 · 615 606 066 · 653 502 801 C/ María Auxiliadora, 78, 37004 info@fontaneriasinobra.es

www.fontaneriasinobrasalamanca.es

Conocer la Comunidad siguiendo el cauce del Duero

En Castilla y León, por donde transcurre el 80% de su trazado, recorre cinco provincias: Soria, Burgos, Valladolid, Zamora y Salamanca

Otoño supone planes y naturaleza, empaparse de los colores que otorga la estación, y una forma buena de hacerlo es descubriendo rincones, esta vez con el cauce del Duero como punto de partida.

La ruta del Duero es uno de los ejes culturales más importantes del sur de Europa. En Castilla y León, por donde transcurre el 80% de su trazado, recorre cinco provincias: Soria, Burgos, Valladolid, Zamora y Salamanca. Su recorrido permite al viajero atravesar espacios naturales convertidos en reservas medioambientales y faunísticas.

El Duero y Salamanca

Villarino de los Aires es la primera población salmantina que baña el Duero y su paisaje de profundos cañones y una rica fauna y vegetación deja paso a miradores que descubren descomunales panorámicas que llegan hasta tierras portuguesas.

Entre Pereña de la Ribera y Masueco, el río Uces vierte sus aguas al Duero, que llega después a Aldeadávila de la Ribera, donde su importante presa abre los ojos al viajero antes de seguir el curso del río por Mieza, Vilvestre o Saucelle.

El río Duero a su paso por Soria

El Duero comienza su camino en la sierra de Urbión, en el municipio de Duruelo de la Sierra, que goza de lugares de gran riqueza paisajística, como el paraje de Castroviejo, donde rocas labradas en la naturaleza por la erosión del viento, la lluvia, la nieve y el hielo, adoptan formas increíbles y fantásticas.

Destaca la arquitectura en piedra de los pueblos de Saldueiro y Molinos de Duero, pasando por las casas pinariegas de Vinuesa, junto al embalse de la Cuerda del Pozo. Desde Cidones continúa el río por Garray (yacimiento arqueológico de Numancia), atraviesa la capital soriana y sigue su curso por la sierra de las Perdices.

A continuación, recorre las históricas villas de Almazán y Berlanga de Duero hasta llegar al imponente castillo de Gormaz y San Esteban de Gormaz con sus iglesias románicas de San Miguel y el Rivero, tradi-



Río Duero y puente románico en Toro, Zamora | Foto: TurismoCyl

cional barrio de las bodegas e inicio de la ruta del vino D.O. Ribera del Duero.

Burgos, los viñedos y el Duero

A la altura de La Vid, el Duero entra en las tierras burgalesas de la Denominación Ribera del Duero, baluarte de los vinos tintos de Castilla y León.

Peñaranda de Duero, definida por su emplazamiento estratégico, en lo alto de un cerro, y como fuerte de defensa, se repuebla cuando los límites de la frontera cristiana llegan al Duero. El viajero llega a las villas de Zazuar o Vadocondes, donde el Duero ha marcado su crecimiento económico y demográfico. Tras conocer las bodegas y lagares subterráneos de Fresnillo de las Dueñas, el camino continúa hasta Aranda de Duero.

El Duero se torna cada vez más generoso a su entrada en Roa, que en esta localidad re-

cibe las aguas del Riaza por su margen izquierda. Sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, la villa está asentada en un lugar destacado sobre el valle que le permite dominar todo el curso del río y las fértiles vegas cuajadas de viñedos ribereños.

El Duero y Valladolid

El cauce del Duero se asoma al Valle del Cuco por el municipio de Valdearcos de la Vega, primer término municipal vallisoletano que atraviesa la línea del Duero.

Sus aguas se adentran en Bocos de Duero, desde donde se puede admirar una impresionante panorámica de todo el valle, y Curiel de Duero, con su castillo y palacio fortaleza.

Su recorrido sinuoso, dominado por el castillo de Peñafiel, hoy Museo Provincial del Vino, bordea la villa de Peñafiel.

La corriente llega hasta una

de las localidades más importantes de la Ribera del Duero, Pesquera de Duero, que cuenta con un importante circuito de bodegas subterráneas denominado 'Cotarro de San Pedro'. En la localidad se encuentra más de una decena de representativas bodegas de la Denominación de Origen que se nutren de la riqueza fluvial del río Duero.

En el camino, Valbuena de Duero (sede de la Fundación Las Edades del Hombre), Olivares y Sardón de Duero disfrutan de una riqueza monumental en la que el vino es protagonista indiscutible, y merecen una visita también las villas históricas de Simancas o Tordesillas.

En Castronuño, localidad que tiene una hermosa panorámica sobre la vega remansada por el embalse de San José, el Duero crece cuando le faltan pocos kilómetros para entrar en el territorio de la Denominación de Origen de los vinos

de Toro. El río llega aquí abundante, después de alimentarse de las corrientes del Riaza, Duratón, Adaja y Pisuerga.

El río Duero en la provincia de Zamora

La fértil vega de Toro, capital de los vinos que llevan su nombre, cuenta con un numeroso conjunto de viñas repartidas por sus laderas al paso del caudaloso Duero. Destaca la colegiata de Santa María la Mayor, una voluminosa construcción del románico tardío de espléndida factura.

Fresno de la Ribera logra impresionar con su bello paisaje antes de llegar a la capital zamorana, conocida como "la ciudad del románico", para a continuación poner rumbo a la villa alfarera de Pereruela, el pueblo ganadero de Bermillo de Sayago o Fermoselle, y Pino del Oro, situados en pleno Parque Natural de los Arribes del Duero.



Residencia Gaudium Cabrerizos Hacia un modelo + Humano

Atención centrada en la persona
Centro libre de sujeciones
Nuestro objetivo, su bienestar



Residencia Gaudium Cabrerizos
c/Parque de la Armuña 40, Cabrerizos, Salamanca | 923 20 99 90
gaudiumsalud.es



Mercado Magriço, diversión y gastronomía 'beirã'

En una villa granítica y medieval, al sur del Duero

Raquel Martín-Garay

En el altiplano de la Beira Alta portuguesa existe una tierra antiquísima, en tiempos llamada Pena de Dono, al noreste de Viseu, donde acaba la Beira y empieza el Duero.

El segundo fin de semana de noviembre se celebra en Penedono el Mercado Magriço, un evento con una visión decididamente comercial, que posee también una vertiente lúdica.

Ocupa el espacio del Pabellón Deportivo Municipal y en ella priman los productos tradicionales endógenos. Entre todos ellos, destacan dos: la castaña y el aceite de oliva virgen extra.

Los castañeros de Penedono dan de comer a muchas familias en este concejo. Sus castañas están reconocidas

con la denominación de origen 'Castanha dos Soutos da Lapa' y durante el certamen transcurrirá el célebre Concurso de la Castaña.

La Cooperativa de Olivicultores del Vale do Torto aglutina a los productores de oliva del concejo. Sus AOVE han ganado premios internacionales últimamente y ahora la exportación es una de las fuentes de su éxito comercial.

Probar Erizos de Castaña, -un dulce típico a base de este fruto-, un Folar Magriço (bollería tradicional) o castañas confitadas será posible en los puestos de exposición y venta. Además, el Mercado Magriço incluye catas organizadas de mieles, de aceites de oliva virgen extra y de otros productos regionales, entre los que destacan los panes, quesos de cabra y oveja y los vinos. Un gran magosto clausurará el fin de semana Magriço.

Apreciar los colores del otoño en estas tierras altas de la Beira será posible a través de paseos por alguna de las tres rutas de senderismo existentes, todas circulares, pero también participando en la Maratón BTT del domingo.

La música de concertinas y bandas filarmónicas animará los tres días del evento. Al caer la noche, los con-

ciertos de artistas de nivel nacional como David Carreira o los Santa María congregarán mucho público venido de todas partes.

La entrada al Mercado Magriço es gratuita.

El Magriço

Álvaro Gonçalves Coutinho, el "Magriço", fue un noble de la comarca. Formó parte de los "Doce de Inglaterra", un grupo de caballeros lusitanos que acudió en ayuda de doce damas inglesas ultrajadas. Por esta y otras hazañas, el Magriço apareció en novelas caballerescas de la época.

El Castillo de Penedono

Nada más entrar en la localidad, un castillo de silueta perfecta nos guía desde la lejanía. El Castillo de Penedono es de planta hexagonal y estilo románico-gótico, situado a 923 metros de altitud. Su fachada se conserva completa y en buen estado. En su interior, aún puede verse la cisterna.

A sus pies está el Pelourinho (s. XVI), de alto fuste y rico en detalles decorativos, símbolo de la independencia jurisdiccional del concejo.

MERCADO MAGRIÇO 2024
PENEDONO
8, 9 e 10 de novembro

Artista	Día
David Carreira	8
DJ Anny Dupin	8
Jorge Guerreiro	9
Marcio Pereira	9
Santa Maria	9
DJ Mikas	9
Barc'avela	10
Quina Barreiros	10

Município Penedono



Vila Madeiro es una de las mayores tradiciones culturales de Portugal

Una llama ilumina la comarca fronteriza de Penamacor

Raquel Martín-Garay

En el concejo vecino de Penamacor, rayano con el noroeste de Cáceres, la Navidad se anticipa y se comienza a preparar Vila Madeiro, su mayor evento anual. La identidad creada por sus habitantes con esta manifestación cultural es tal que a la villa se la denomina Vila Madeiro.

¿Qué es el Madeiro?

Sobre todo en el Portugal interior es habitual “poner el Madero”. Se trata de una pila de troncos que arde la noche de Nochebuena, normalmente cerca de una iglesia o en la plaza de los pueblos, para que los vecinos de reúnan tras la cena y tengan un momento de convivencia navideña en torno a él.

¿Qué hace especial al Madeiro de Penamacor?

Varias cosas, entre ellas, el conjunto de actividades culturales, con conciertos de música popular y erudita, exposiciones y presentaciones de investigaciones etnográficas; la campaña comercial, con exhibición y venta de productos locales; y la oferta gastronómica, en las casetas y en los restaurantes.

Sin embargo, tres grandes rasgos tornan diferente al Madeiro de Penamacor: la pila de troncos amontonados es de tal dimensión que llega al tejado de la Iglesia de São Tiago; es encendido la noche del 23 y no del 24 de diciembre, permaneciendo sus rescoldos durante varios días; y se convierte en el epicentro de la Navidad, pues toda la convivencia transcurre en torno a él, en la que participan de forma muy activa los jóvenes del concejo, que se encargan de ir a buscar la leña al campo, subirla a remolques y “velarla” la madrugada del 7 al 8 de diciembre, entrando con ella en Penamacor por la mañana en un gran desfile, recibidos por una multitud.

Más allá de comparaciones que lo catalogan como el más grande de Portugal, el Madeiro de Penamacor simboliza la unión de todo un pueblo en una fiesta popular vivida en la calle, bajo un profundo sentimiento de pertenencia.



REPORTAJE EN EL CAMPO

Barcial, un siglo de bravura

La legendaria ganadería salmantina de los 'patas blancas' cumple cien años

Toni Sánchez
El mes de octubre va llegando a su fin y las primeras lluvias del otoño caen sobre la provincia salmantina regalando al campo un verde espectacular. En la finca Barcialejo el paisaje es paradisíaco, digno de una pintura. Los famosos 'patas blancas' de la ganadería de

Barcial contrastan con el verde de la hierba y las encinas, en un paraje idílico donde el sol pugna a media tarde con las nubes en una batalla sin cuartel que proyecta unas sombras fascinantes y un abanico de colores magnífico.

En medio de este impresionante escenario se vislumbra la silueta de Jesús Cobaleda, gana-

dero de Barcial, quien recibe la visita de SALAMANCA AL DÍA montado sobre un imponente caballo tordo. Vestido de forma impecable, con un cortavientos verde bosque, pantalón color crema, guantes a juego, botas altas y gorra campera. Una estampa de otro tiempo, como si nos hubiésemos remontado unos cuantos años atrás.

Es el propio Jesús Cobaleda quien nos conduce por los cercados de Barcial, legendaria ganadería salmantina que en este año 2024 ha alcanzado los cien años de existencia. Un siglo de historia en sus libros genealógicos. Miles de páginas escritas sobre Barcial y la belleza de sus animales. Un siglo de bravura en el campo charro, portando

actualmente la bandera de las ganaderías denominadas 'toristas', pero siendo en su día ganadería de figuras, sobre todo en el período de tiempo comprendido entre los años 40 y 60, cuando Manolete, Curro Romero, Luis Miguel Dominguín, Antonio Ordóñez, Julio Aparicio, El Litri o Santiago Martín "El Viti" no dudaban en anunciarse con los 'patas blancas' en las plazas de toros más importantes de España.

"No estaría mal que ahora alguna figura se fijara en Barcial, como hizo Morante con los toros de Galache hace unos años", manifiesta Jesús Cobaleda, quien continúa: "Antes todas las figuras toreaban todos los encastes. Tengo carteles de hace años en los que auténticos torerazos mataban las corridas con el hierro de esta casa". Repasando brevemente la historia de la ganadería a lo largo de estos cien años de historia, el ganadero dice lo siguiente: "En estos años de historia ha habido diferentes épocas. Desde los años cuarenta y sobre todo hasta los sesenta, Barcial fue una ganadería predilecta de las figuras, siendo lidiada en todas las plazas de primera categoría, incluso en la Feria de San Isidro. Ahora, por desgracia, no estamos en ese momento y estamos catalogados como una ganadería torista, dura, de encaste minoritaria o como quiera llamarse. Pero también te digo que nos debemos a los aficionados que nos siguen y nos animan a seguir con esta línea".

Dentro de ese circuito torista, Barcial es sin duda una de las ganaderías más atractivas para el aficionado, algo que agradece Jesús Cobaleda: "La verdad es que hay mucho que agradecerles a los aficionados franceses >>>



Jesús Cobaleda

Ganadero

Fotos: Pablo Angular

Tlfn.: 923 169 195



Disfruta
de lo nuestro

ARRIBES
DEL DUERO
BODEGAS
DO Arribes

Ctra. Masueco, S/N- Corporario
37251 Aldeadávila de la Ribera (Salamanca)

www.bodegasarribesdelduero.com
secretaria@bodegasarribesdelduero.com





» y a todos los aficionados que les gusta este tipo de toro y apuestan por la variedad de encastes y las ganaderías toristas, por ejemplo en Calasparra, Villaseca de la Sagra, todo lo que conocemos como el Valle del Terror y la zona de Navarra”.

Mientras continuamos la visita por los diferentes cercados de Barciaejo comprobando de primera mano la belleza y espectacularidad de las reses que

ahí pastan, el ganadero salmantino responde a la pregunta de qué tiene de especial el toro de Barcial, además de su capa: “Es un toro que tiene una salida de bravo y aprieta en el caballo, donde va tres y cuatro veces desde lejos y con alegría. Para la muleta, además tiene recorrido y una embestida muy templada”.

Haciendo balance de la temporada recién concluida, Jesús Cobaleda indica que el cente-

nario de la ganadería se celebró en la plaza de toros francesa de Ceret, uno de los templos toristas del circuito. “El día que lidiábamos allí coincidía casi con la fecha de antigüedad de la ganadería, así que fue muy especial”, manifiesta. La novillada fue lidiada por Mario Arruza, Jesús de la Calzada y Miguel Andrades y para el ganadero tuvo el siguiente comportamiento: “Fue una novillada muy interesante, muy brava en el caballo

y mantuvo el interés de todo el mundo, tanto de los toreros como de los aficionados”.

El propio ganadero continúa explicando, a medida que el todoterreno avanza entre las encinas de la dehesa: “También hemos lidiado otra novillada en Orthez, una novillada para rejones en un pueblo de Castilla La Mancha y un novillo en Villaseca de la Sagra en un festejo concurso de ganaderías, además de varios toros para las calles”. El lidiado en el Alfaero de Oro es posiblemente el ejemplar que más feliz ha hecho a Jesús Cobaleda en este año en el que la divisa charra ha cumplido cien años: “Ese novillo me encantó. Tuvo muchísima calidad en la muleta y el público lo valoró mucho”.

El de las novilladas es el principal nicho de mercado de la ganadería de Barcial, algo que no preocupa a Jesús Cobaleda: “Nos dedicamos básicamente a las novilladas picadas, lo cual no quiere decir que cuando tenemos camadas muy amplias o nos sobra algún novillo de una temporada para otra demos alguna corrida de toros

o lidiemos algún toro en solitario. Pero el sitio que tenemos lo tenemos las novilladas picadas y es algo que no me importa. Al contrario. Muy satisfecho de que cuenten con Barcial en este tipo de espectáculos”.

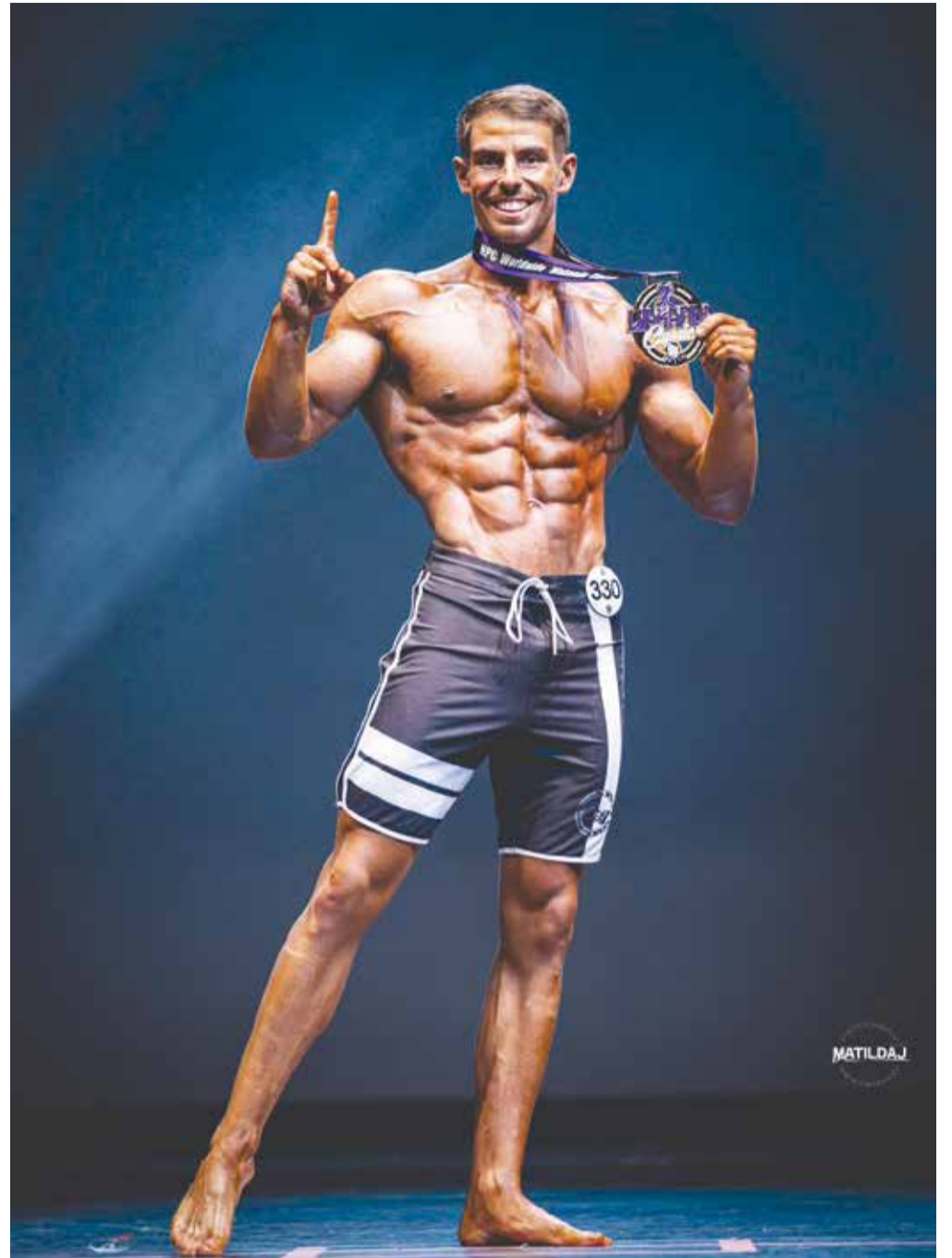
Bajo su batuta han llegado a los cien años de existencia, pero el ganadero charro mira al futuro de la siguiente manera: “Lo único que pido es seguir manteniéndonos y que mis hijos sigan con esta tradición y mantengan la ganadería muchos años más, y por supuesto que los aficionados y algunos empresarios sigan demandándolo”. Finalizando nuestro parsimonioso recorrido por Barciaejo, Jesús Cobaleda analiza la situación actual de la ganadería brava para poner fin a nuestra agradable conversación: “Por desgracia esto es un negocio que tiene muchos gastos, pero se mantiene por las satisfacciones que te da, por amor a la tradición y, sobre todo, por amor a nuestros antepasados. Nos encanta el tipo de toro que tenemos y seguiremos criándolo y defendiendo su existencia hasta que el cuerpo aguante”.

ESTUDIO FOTOGRAFICO
ANGULAR

Reserva tu reportaje de boda en Noviembre
¡Y llévate gratis el reportaje de tu preboda
y una ampliación de 70x50 en Forex
de tu fotografía favorita!



ROBER FERNÁNDEZ, el culturista salmantino que sueña con ser el primer IFBB PRO español de la historia de forma natural



El atleta acumula en 2024 tres victorias en el EMPRO, la Ben Weider y el Wakanda Classic, mientras que fue subcampeón de España de la NPC, en el que se permite usar química

Rober Fernández es uno de los nombres del momento dentro del deporte salmantino por la notoriedad que está consiguiendo y los numerosos éxitos que sigue logrando, dado que en 2023 se proclamó campeón del mundo, Europa y España profesional de culturismo natural y en 2024 ya ganó tres shows como el EMPRO, la Ben Weider y el Wakanda Classic. Sin embargo, el salmantino ahora sueña con ser el primer culturista español que se convierte en profesional en toda la historia, mientras que también debutó en competiciones en las que se permite el uso de sustancias químicas para obtener un mejor físico como el Campeonato de España de la NPC.

Carlos Cuervo

Asimismo, el charro señaló a SALAMANCA AL DÍA que “me siento feliz por los logros que he conseguido de forma natural contra rivales muy buenos, pero ahora mismo solo tengo el foco puesto en las dos competiciones que me quedan este año” y añadió que “el día 30 de noviembre estaré en Francia para intentar ganar la IFBB Pro Card para ser el primer español de forma natural en obtener una tarjeta tan importante”.

Por otro lado, el competidor aseguró lo siguiente sobre el Campeonato de España NPC, uno de sus dos grandes objetivos de la temporada: “Sentí unas emociones que nunca en mi vida había vivido. Fueron sensaciones extrañas, raras y de mucha felicidad. Pensé que había cumplido el objetivo, pero a la vez me dije que tenía que seguir trabajando porque sé de sobra

que mi potencial es muchísimo mayor y que en unos años ese segundo puesto pasará a ser un primero. Mi duda era si mi físico desentonaba con los mejores físicos del país y no desentoné para nada. Únicamente perdí por la densidad de la espalda y eso solo son años de trabajo, por lo que en un tiempo volveré a ese Campeonato de España de forma natural y lo ganaré”.

Asimismo, Rober Fernández señaló que “las diferencias que he vivido con respecto a otros campeonatos anteriores es como que me he sentido como un niño pequeño porque mis referentes siempre fueron culturistas impresionantes”. Entre tanto, él mismo espetó que “lo he disfrutado mil veces más que cuando salía a competir frente a los naturales, pero ahí sabía que nadie me iba a quitar lo que es mío porque soy el mejor”.



el secretario
Av. de los Maristas, 11-13
37007 - Salamanca
Telf.: 923 280 646
elsecretario.com

PAPELERÍA MOBILIARIO JUGUETES EDUCATIVOS INFORMÁTICA AUDIOVISUALES LABORATORIO PARQUES INFANTILES MOBILIARIO URBANO



pero digamos que no era un objetivo para mí como tal porque yo soy natural y ahora me viene por delante un reto que sí me corresponde porque me voy a enfrentar a algunos de los mejores culturistas del mundo que no usan química”.

Además, el joven, de solo 25 años de edad, recalzó que “la idea es sacar un físico muy similar al del Campeonato de España, quizás un poco más definido... pero sin demasiada diferencia a pesar de que me voy a matar trabajando porque yo lo que quiero es ser el primer español en lograr la tarjeta IFBB PRO de manera natural, ya que sería algo histórico y yo voy a ganar”.

A partir de ahí, Rober Fernández pondrá el punto final a dos años seguidos compitiendo sin parar y comentó lo siguiente con respecto a su futuro en 2025: “Después de volver del Campeonato de España hicimos una cena todos los amigos y dijimos que si hubiese tenido más carne en la espalda sí que habría ganado, por lo que ahí vi claro lo que me toca hacer. Estaré en volumen alrededor de ocho meses para darle más frecuencia a la espalda y trabajar esos puntos débiles que tengo, aunque tampoco me cierro la puerta a competir a finales de año en el Campeonato de España y lograr el oro. Si no es así, volveré en 2026 a por lo que es mío”.

» De hecho, el salmantino se codeó con alguno de los rostros más conocidos del mundo del culturismo en su última competición como los Mister Olympia –los mejores del planeta– Josema, Ángel Calderón o Kim Ángel. “Es una pasada porque hoy en día me conocen y mi figura cada vez es más popular. Conocí a Kim hace unos meses, le fui a saludar y me dijo que se acordaba de mí, por lo que yo me quedé flipando porque le di la enhorabuena por ir al Olympia y me acabó felicitando él a mí por mi trabajo. Eso es algo bonito porque dentro del culturismo también hay muchos haters que te escriben por redes sociales y me han llegado a desear hasta la muerte. También me dicen que no soy natural y al principio era como un halago, aunque la realidad es que ya te acaba cansando y procuro mirar los comentarios lo menos posible porque nadie es capaz de hacer los esfuerzos que llevo haciendo yo años”, dijo.

Ahora, Rober Fernández buscará hacer histórica en el PRO Qualifier de Metz (Francia) e indicó que “el 100% lo he dado ya en el Campeonato de España,

PALMARÉS 2024

Ganador del EMPRO

Ganador de la Ben Weider

Ganador del Wakanda Classic

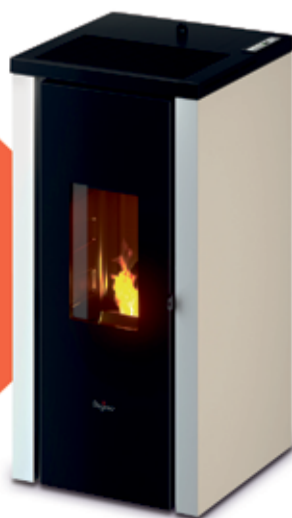
Subcampeón
de España de la NPC

OBRAMAT

Salamanca

**COMPRA
ONLINE**

obramat.es



Pegaso

645 €
IVA
inc.

Estufa de pellets
Vera 7,7kW

Ref. 25046501

“Es una pena a nivel deportivo y humano no haber podido jugar con mi hermano Pablo porque habría sido la guinda”

Dani Montes, también conocido como ‘Chino’, volvió a su Salamanca natal tras estar en Primera para jugar al fútbol sala en La Alamedilla, pero sin la compañía de su familiar



Dani Montes, en un partido con el Salamanca FS en La Alamedilla | Foto: SALAMANCARTV AL DÍA

SENSACIONES

“Está siendo un arranque de Liga en el que estamos peleando las cosas en todos los sentidos, pero igual los resultados no acaban de ser los que deseamos. También es cierto que el calendario era complicado en las primeras jornadas y ojalá que a partir de ahora vaya todo hacia arriba”.

DERBI

“El Albense es un buen rival y ya sabemos todos lo que significa ir a jugar allí, pero ellos también se encuentran en un gran momento de forma con solo una derrota y su estado de confianza es muy alto. Confiábamos en nosotros mismos y nos pusimos con un resultado beneficioso, aunque luego fuimos más conservadores y terminamos perdiendo porque no supimos hacerles daño. En lo emocional fue bonito volver a disputar un derbi, estuve dos años en Alba y guardo buen recuerdo porque me trataron muy bien en aquella etapa. Es una afición que aprieta y fue bonito más allá de irnos sin los tres puntos”.

SU NIVEL

“Me encuentro bien y he venido a intentar ayudar tanto

dentro como fuera del campo. Nos está costando encontrar la regularidad en lo colectivo, pero quiero echarle un cable al club o a los más jóvenes. Estoy contento en Salamanca”.

PABLO MONTES

“Uno de los motivos de volver a Salamanca es porque Juanlu García, el presidente, siempre estuvo en contacto conmigo y me dejó las puertas abiertas. Tengo aquí amigos y antes estaba mi hermano en el club, pero no se ha podido dar la situación de jugar un año juntos y habría sido muy bonito. Él tomó su decisión y yo no tenía claro al 100% que regresaría por aquel momento, por lo que los tiempos no coincidieron. Es una pena a nivel deportivo y humano no haber podido jugar con Pablo porque habría sido la guinda”.

LA ALAMEDILLA

“En los primeros partidos ha habido mucho apoyo y la gente se ha ido enganando porque no estamos jugando mal. Hay veces que los horarios condicionan por si se coincide con otros eventos deportivos, pero

están siendo buenas entradas y se ve a la afición apoyando”.

FÚTBOL SALA LOCAL

“Hay mucha afición y bastantes clubes, eso significa que se están haciendo las cosas bien. Mucha gente juega al fútbol, pero lo que da el salto a estar en Segunda son los recursos de los que se dispone y sería genial que hubiera más apoyo económico con esa inyección. También hay jugadores de Salamanca que juega fuera, aunque el tema es que hay cosas que faltan y eso impide dar el paso para afianzarte en otras divisiones”.

RETIRADA

“Es algo que no me planteo porque todo dependerá de lo que sienta en la pista, depende de si me encuentro bien o peor. Yo sigo jugando porque disfruto y si dejo de hacerlo igual sí que doy ese paso atrás, aunque a día de hoy no lo planteo. Igual el año que viene no juego o sigo tres años más, pero sigo disfrutando y eso es la base de todo. A final de temporada ya se analizará todo más en frío por si merece la pena seguir o no”.

Contamos con gran experiencia en ofrecer asesoramiento a empresas



ASESORES EMPRESARIALES

www.aeasesoresempresariales.com Paseo Rector Esperabé, 2 Bajo 37008 Salamanca 923 28 10 33

Salamanca^{rtv} **ALDÍA**.es **CON EL**
DEPORTE SALMANTINO



PATROCINADORES:



COLABORAN:



www.salamancartvaldia.es

HORÓSCOPO MENSUAL

TAROT SOPHIE - 806 51 62 47



ARIES

Aries, este mes tienes motivos para disfrutar con confianza y serenidad. Las buenas energías darán fe de tus habilidades, que te apoyarán en tus proyectos. En las próximas semanas, tu madurez y sensatez serán dignas de mención. En consecuencia, podrás tomar y posponer tus decisiones si crees que no tienes aún vía libre. Aunque eres del todo consciente del camino que tienes por delante, aún estás a tiempo de labrarte un día a día justo como lo imaginas. Puedes sentir una amplia satisfacción al contemplar tus progresos. De ahora en adelante, parece que nada podrá impedir que te pongas en marcha.



TAURO

Tauro, el día 15 la Luna Llena en tu signo ilumina cualquier decisión que tomes en los estudios o el trabajo. El día 17 la oposición de Urano se da en tu signo, lo que supone un especial período de transición que puede cambiar tu vida. Este momento puede hacer que te reconectes con tu propósito de vida y tu potencial superior, ya que puede provocar un giro hacia tu propia percepción del mundo y la vida, hacia tu manera de pensar la existencia, interpretarla y estructurarla conceptualmente. Un desvío que te encamina hacia tu verdad, por la que vale la pena que luches sin aceptar cualquier cosa.



GÉMINIS

Géminis, este mes harás todo lo que esté en tu mano para acceder lo más rápido posible a la vida que tú consideras que te mereces. Si tienes pareja, una nueva línea rectora va a estructurar vuestro día a día en común muy pronto. En la profesión, tus esfuerzos te serán reconocidos. Hay que decir que no escatimarás en horas para entregar tus proyectos dentro de plazo y demostrar tu buena eficacia. Si mueves ficha en el momento adecuado, podrían abrirse nuevas oportunidades para ti. No te lances de cabeza por un principio; debes reflexionar el tiempo que te sea necesario sin olvidar tus necesidades.



CÁNCER

Cáncer, este mes sentarás las bases de tu desarrollo futuro, ya que dispones de ventajas innegables para favorecer el cambio en tu situación en algunos de tus objetivos principales. En las semanas próximas, tu paciencia y tu capacidad para planificar a largo plazo serán uno de tus mayores y mejores puntos fuertes, que utilizarás para definir mejor tus prioridades. Te resultará más fácil superar esas pequeñas frustraciones que a veces te minan la moral. Con el paso del tiempo, podrás alcanzar los mayores éxitos de tu vida. Simplemente tendrás que trabajar duro para recoger lo sembrado. ¡Ánimo!



LEO

Leo, el día 4 Marte entra en tu signo para fortalecerte ante posibles abusos de familiares. Vas a necesitar mucha paciencia, pero sobre todo deberás tener muy claros cuáles son tus límites. Pues, si no eres prudente, podrías decir palabras fuertes de las cuales te arrepientas más adelante. En lo profesional se van a apoyar en ti para encomendarte más responsabilidades, con lo cual podrías vivir un ascenso en los próximos días. A finales de mes, el Sol en Sagitario hará un trígono con Marte en tu signo, y esas energías positivas te van a acompañar para ver cómo tus deseos se hacen realidad. ¡Sé feliz!



VIRGO

Virgo, el día 22 la fase de la Luna menguante estará en tu signo para invitarte a que tengas un momento de reflexión profunda sobre qué es realmente lo que necesitas en tu vida. Quizás este paréntesis se deba a que tus valores han cambiado a lo largo de los años y que este nuevo yo, en el que te has convertido, no te hace feliz, sino que las energías que te llegan son de un gran vacío. Tendrás que hacer un inventario de cosas que ya no quieres que se repitan porque no vas a revivir el pasado de nuevo. Habrá una persona a la que tendrás que dejar ir por su propio bien y el tuyo. No te será fácil, pero tú sabes que es lo correcto.



LIBRA

Libra, este mes vas a necesitar mucha paciencia para ignorar las provocaciones de tus competidores. Mi consejo es que no caigas en una batalla con ellos porque no te dará ningún resultado. Lo mejor es buscar el apoyo de personas influyentes. A finales de mes, tu vida se verá más relajada y vas a pensar que te has estancado. Nada más lejos de la realidad; debes aprovechar la calma para coger fuerzas, ya que te harán mucha falta en los meses venideros. Habrá reuniones con parientes para hablar de propiedades o herencias. Vas a necesitar tener muy claro qué opiniones darás al respecto.



ESCORPIO

Escorpio, el día 1 la Luna Nueva en tu signo te recuerda que el camino para transformar algo a tu alrededor debe comenzar primero dentro de ti. Después podrás exigir a los demás. El día 16, una oposición de Sol en tu signo te va a invitar a hacer las cosas de manera diferente a lo habitual con tu pareja, pues es momento de ser más provocador y descubrir si tu valor reside justamente en mostrar tu originalidad más que en tu pasión. En la profesión, y si eres autónomo, recibirás nuevos proyectos y clientes, con los cuales harás grandes negocios. Verás que la economía da un giro hacia lo positivo.



SAGITARIO

Sagitario, el día 2 Mercurio entra en tu signo para motivarte a compartir más tus aprendizajes personales con las personas que te rodean, ya que en los últimos tiempos te has vuelto algo introvertido. El día 25 Mercurio entra en retrogradación en tu signo, y es el último período del planeta retrógrado en 2024, y ocurre desde el 26 de noviembre al 15 de diciembre. Este período te mostrará la lucha entre la lógica y lo espiritual, que generará dudas sobre creencias que tienes desde la infancia, así como decisiones de vida que ya has tomado y que aún debes tomar. Es buen momento para relajarte y dejar el tiempo correr.



CAPRICORNIO

Capricornio, el día 11 Venus entra en tu signo para coronar esta fase astrológica. Te trae fuerza de voluntad para construir caminos que te acerquen a todo lo que buscas en tu futuro personal y profesional, pero siendo más consciente de las cosas que tienen sentido para ti. Momento propicio para relacionarte con personas afines a ti, ya que la magia del amor podría sorprenderte de nuevo. La salud necesitará de tu atención; trata de hacer algo de ejercicio no solo para mantenerte en forma, sino también para que tus niveles fisiológicos no sufran alteraciones y tomes medicación.




ACUARIO

Acuario, el día 9 la Luna creciente en tu signo te impulsa para concretar nuevos cambios en tu trabajo, en los estudios y en general en tu vida social. Te sentirás renacer en algunas circunstancias. El día 19, Plutón entra en tu signo y te influye para un inicio de una nueva vida, donde puedes esperar muchas transformaciones en temas sociales, familiares, amorosos y de salud. Va a permanecer en tu signo hasta el año 2044 para dotarte de fuerza y valentía; así podrás gestionar cualquier conflicto que se presente en todos los niveles. Habrá cambios que no te gustarán, pero que son necesarios.



PISCIS

Piscis, el día 15 es el fin de Saturno retrógrado en tu signo. Te otorga entendimiento ante la lentitud de las circunstancias a tu alrededor. Retomas la estabilidad vital después de luchar contra viento y marea. Gracias a tu perseverancia e inflexibilidad conseguirás tus objetivos. Buen momento para mudarse e iniciar cambios en el atuendo. En lo profesional habrá posibles cambios o ascensos, ya que puedes ser elogiado por tus logros ante compañeros. Eso te va a motivar para seguir creciendo en la profesión, también como persona. Para los emparejados, se sentirán queridos.



Su caso es nuestro caso, atendiendo de modo constante todas las inquietudes, interrogantes y estableciendo una auténtica relación personal.

Enrique de Santiago
ABOGADO



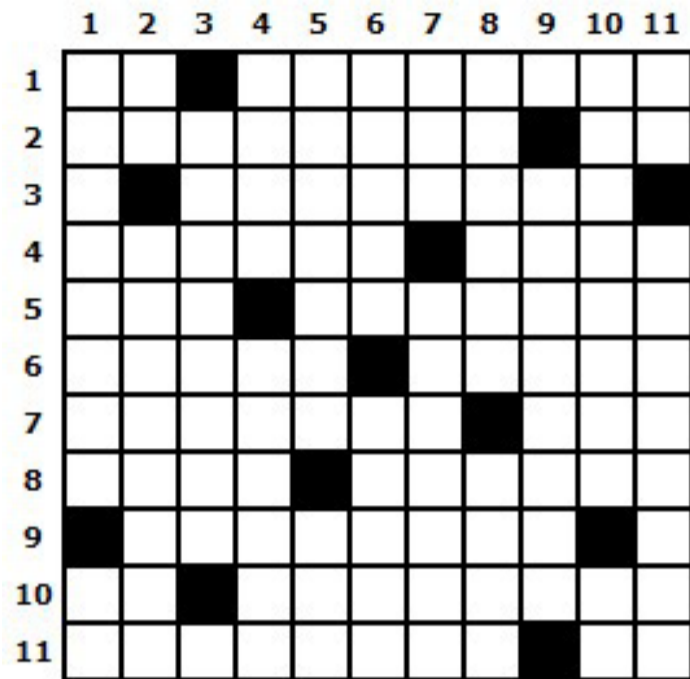
Bufete Enrique de Santiago
ABOGADOS

www.bufeteenriquesantiago.es

Gran Vía, 78 -3º Izq 28013 Madrid
Puerta Zamora, 4-6, Entrepantalla 5 37005 Salamanca

Telf.: 923 26 65 36 - 669 40 30 31
Fax: 923 27 12 01

CRUCIGRAMA



HORIZONTALES

1: Ciento uno. Relativo al pecho. 2: Juntarías, unirías. Nombre de consonante. 3: Símbolo del boro. Destruído, arruinado. 4: Embriagadas por la bebida. Excéntrica. 5: Antigüamente, título del emperador de Rusia. Deliberar, determinar. 6: Cocinaba en el horno. Raspe. 7: Vacilaste entre dos opciones. Mirar. 8: Anillos. Hembra del ratón. 9: Formábamos eras. Abreviatura de metro. 10: Cromo. Basado en razones. 11: Potente, vigoroso. Versus.

VERTICALES

1: Golpe dado con la cabeza. Código postal. 2: Izquierda Unida. Sitio en donde se arroja y amontona la basura. 3: Persona o personaje que narra algo. Abreviatura de don. 4: Di a luz. Fundamentaré. 5: Equivocadas. Local en que se despachan bebidas. 6: Anduviese hacia atrás. Línea que constituye la forma o el contorno de algo. 7: Yunque pequeño y cuadrado que usan los plateros, hojalateros y plomeros. Producimos algo de la nada. 8: Se atrevería. Colorido, matiz. 9: Consonante. Desprendida. 10: Originario del lugar en que vive. Quinientos cinco en numeración romana. 11: A él. Labráramos.

SUDOKU

FÁCIL

		4	7					
9	1	6	8	3				
	2			5	7			
		8	1	5				
	1			9	7	6	2	
7	3	4		5	6			
1	9	7	4		8	3		
	4	5	9	8		2	6	
	5	6	1					

EXPERTO

4							7	
	2		8		5	3		
			7	5			9	
		5	8	7		6	2	
6	3	9	2			8		
	9		6	5				
	7							
	6			7	2			
			9	1	7	3		

DIFERENCIAS (ENCUENTRA LAS 7 DIFERENCIAS)

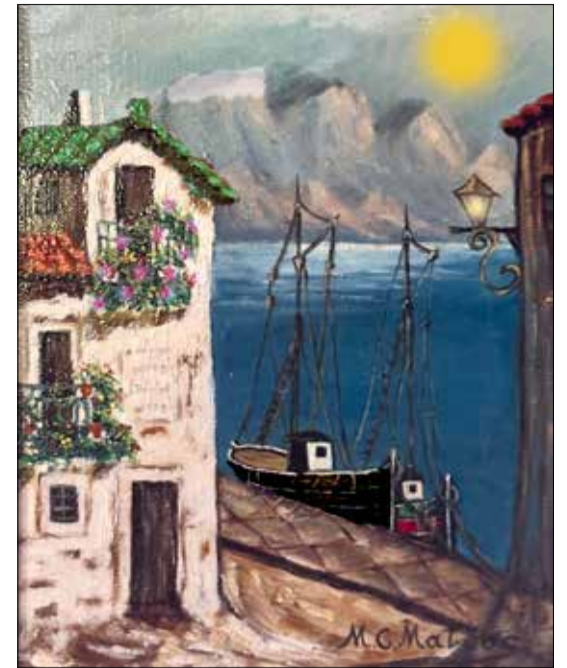


ILUSTRACIÓN: María del Carmen Mateos

SOPA DE LETRAS

Encuentra las 20 siguientes palabras:

- 1. Alimentación 5. Circo 9. Heladero 13. Mesías 17. Otorrinolaringóloga
- 2. Ario 6. Craneal 10. Honrador 14. Nanómetro 18. Quebrantahuesos
- 3. Cabruno 7. Cuarzo 11. Hoz 15. Obligatorio 19. Tamborileo
- 4. Cedro 8. Existir 12. Izado 16. Obsesiva 20. Tuntún



Verial

Programas de gestión

" SOLUCIONES ESPECIALIZADAS PARA LA EMPRESA "

923 12 13 63
 comercial@verial.es

Paseo Del Gran Capitán, 62 - 37006 Salamanca



**SERVICIO DE
ALQUILER Y VENTA,
REPARACIONES Y
SERVICIO TÉCNICO**



desde 1995
ORTOPINOS.com
ortopedia

ANDADORES
SILLAS DE RUEDAS
SILLAS ELÉCTRICAS
SCOOTERS
CAMAS
GRÚAS
SILLONES
TALLER TÉCNICO

www.ortopinos.com

Avenida Mirat,
esq. Bientocadas, 12-16

Paseo San Vicente, 46

923 22 87 41 · 923 26 58 73