



Alsur

CRONICA MENSUAL DE LA ACTUALIDAD PROVINCIAL. NUMERO 1. ENERO 1988. 200 PTAS.

Encuesta:
**¿Es Jaén una provincia
discriminada?**

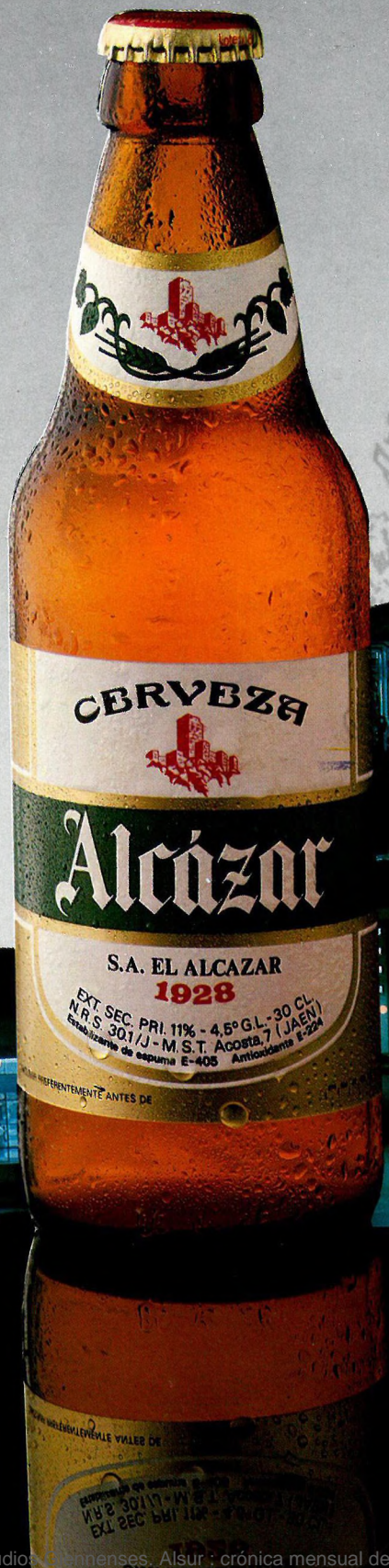
Linares:
**Se busca un techo
para la cultura**

OLIVAR,

**LAS RAICES
DEL TOPICO**

Hoy... ...y en el año 2000

Esto es El Alcázar. Tradición cervecera desarrollada por generaciones de técnicos alemanes. Progreso tecnológico que asegura el mantenimiento de una máxima y constante calidad. Tradición y progreso unidos en una fábrica que se asoma al horizonte del año 2000



CERVEZA

EL ALCAZAR

ADOPCIONES

Es un camino largo y tortuoso, una guerra de desgaste en la que sucumben muchas veces las esperanzas de parejas que desean encontrar un hijo adoptivo. La nueva ley no parece ser la panacea.



Páginas 22 a 24

ENCUESTA

En las últimas semanas ha vuelto a la palestra informativa una vieja polémica, la del agravio supuesto o real de nuestra provincia, la de su discriminación con respecto a otras provincias andaluzas o españolas. Hemos buscado la opinión al respecto de un amplio abanico de jienenses.

Páginas 11 a 13

MATANZAS

A medio camino entre el ritual, la fiesta y la necesidad, nuestras tradicionales matanzas sortean a duras penas el cambio de costumbres impuesto por los nuevos tiempos. Pero si guen vivas.

Páginas 45 a 58



Olivar, LAS RAICES DEL TOPICO

SUMARIO

N.º 1 ENERO 1988

Alsur no comparte necesariamente las opiniones de sus colaboradores. La línea de la revista se hace explícita tan sólo en la página editorial, el resto de las opiniones vertidas en las diferentes secciones y artículos son de la estricta responsabilidad de sus firmantes.



El oro líquido y sus problemas

■ Congreso del PSOE: los dirigentes provinciales evidencian su habilidad para integrar a los descontentos.

Páginas 17 y 18

■ Bailando bajo la indiferencia: la fiebre por batir records de baile prospera entre jóvenes con ansia de fama.

Páginas 14 a 16

staff

Alsur Crónica mensual de la actualidad provincial

Director: Felipe Pedregosa Garrido

Management: Antonio José García Cruz

Secretaría de dirección: Maite Poblador García

Redacción: Calle Villatorres, 10. Polígono «Los Olivares». Teléfono 255600. 23009 Jaén

Fotografía: Charo Valenzuela, Manolo Bello y Julián Rojas

Diseño: Baldomero Villanueva y José Viñals (Monográfico)

Publicación mensual

Fotomecánica: Diopac, S. L. / Fotocomposición e impresión: SOPROARGRA, S. A. - Calle Villatorres, 10 - 23009 Jaén

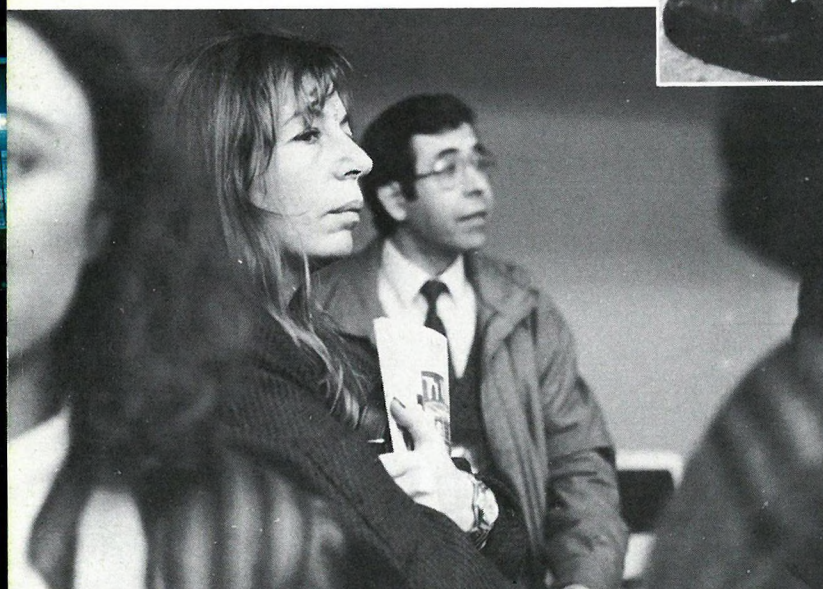
Editado por SOPROARGRA, S. A. - Depósito Legal: J. 919 - 1987



30 días



No nos creemos el centro del mundo, ni siquiera una esquinita. Pero el día de la presentación de ALSUR fue memorable para nosotros: había nacido una amistad con nuestros lectores que queremos ir estrechando.



CHARO VALENZUELA

Françoise Sabbah vino desde San Francisco, allá en California, para hablar sobre Comunicaciones en el seminario Horizonte 2000. También se vino a acompañarnos y se mostró sorprendida por la iniciativa que se ha plasmado en ALSUR.

CHARO VALENZUELA



CAJA RURAL JAEN

**88 oficinas a su servicio
en la provincia**



CHARO VALENZUELA

Políticos, empresarios, artistas, informadores y gente de a pie quisieron estar con nosotros en la presentación de ALSUR, como esta joven e interesada lectora.



CHARO VALENZUELA

Aunque hubo representación de toda la provincia, el «cantón» de Linares se volcó especialmente con nosotros. Se lo agradecemos de corazón.



JULIAN ROJAS

Y la vida sigue. A los pocos días de nacer ALSUR se inauguraba la variante de Linares, en la nacional 322, una vieja aspiración de la ciudad minera. Con esta obra se agilizan las comunicaciones con la estación Linares-Baeza y se evita el tráfico de camiones camino de la azucarera por el centro urbano.

Síndrome de Inmunodeficiencia Adquirida: SIDA

Antonio Alcalá Muñoz*

El SIDA es una nueva enfermedad que ha levantado mundial expectación debido a que afecta a personas, de preferencia jóvenes, que han incorporado a su vida hábitos de riesgo, a que es de baja contagiosidad pero a largo plazo mortal, y a la escasez de medidas terapéuticas eficaces en los casos avanzados.

El SIDA está producido por un virus que ha recibido varios nombres, tales como LAV o virus asociado a linfadenopatía, HTLV III o virus linfotrópico humano de células T, y reciente y definitivamente VIH o virus de la inmunodeficiencia humana. Es un retrovirus que fue aislado en 1983 y que posee una estructura compuesta por una parte interna de ácido ribonucleico, una cubierta proteica denominada CORE y una envuelta de glucoproteínas.

La infección vírica se transmite fundamentalmente por tres vías: sexual, sanguínea y la llamada vertical de madre a hijo. La transmisión por vía sexual interesa sobre todo a varones homosexuales o bisexuales de gran actividad sexual y en mucho mayor grado a los receptores pasivos de un coito anal que a los ejecutantes del mismo. La mucosa del recto es rica en tejido linfóide y la penetración anal produce microtraumatismos que permiten que el semen infectado contacte con la sangre del receptor.

Por vía sanguínea sufren el contagio los adictos a drogas por vía parenteral o venosa que intercambian jeringuillas contaminadas, los receptores de productos sanguíneos no esterilizados y las personas que sufren heridas con instrumentos infectados: agujas de tatuaje y acupuntura, instrumental médico, navajas de afeitar o similares.

En la transmisión vertical, de madre a hijo, todavía se desconoce si se produce en el momento del parto, por vía transplacentaria o a causa de la lactancia.

Por el momento se descarta que la enfermedad se transmita por contacto en el ambiente familiar o social, a través de la tos o estornudos, por los alimentos y objetos, por hablar o estrecharse las manos o incluso por besos secos y caricias al margen de la esfera sexual.

Por cualquiera de las vías indicadas penetra el virus en el organismo, infecta a los linfocitos y contamina los líquidos y excreta donde están presentes estas células como la sangre, el plasma y el semen. A otros líquidos corporales como la orina, la leche y la saliva, pasa el virus de forma intermitente, circunstancia que explica su menor potencial infeccioso, evaluable en cien veces menor que la sangre.

A los 15 ó 20 días del contagio aparece un cuadro clínico parecido al de la gripe o al de la mononucleosis infecciosa con fiebre, náuseas, vómitos, dolores musculares, aumento de ganglios linfáticos y del

Por el momento, se descarta que el SIDA se transmita por contacto en el ambiente familiar o social, a través de la tos o estornudos, por los alimentos y objetos o por hablar o estrecharse las manos

bazo, que puede durar uno o dos meses. Dicho cuadro no se presenta en todos los casos, pasando desapercibido en la mitad de ellos. En un pequeño grupo de pacientes, la **fase de infección aguda** se caracteriza por un cuadro de meningoencefalitis de escasa gravedad.

Tras un período que oscila entre dos semanas a seis meses se aprecia la aparición de anticuerpos anti-VIH, denominándose «período ventana» el tiempo que media entre la infección aguda y la aparición de anticuerpos o seroconversión.

Un grupo de pacientes portadores de anticuerpos y por tanto potencialmente transmisores de la enfermedad, puede progresar de estadio a lo que se denomina para-SIDA, pre-SIDA o con más propiedad Complejo relacionado con SIDA (CRS), situación clínica definida por la

aparición de dos o más signos/síntomas y dos o más pruebas de laboratorio alteradas, durante al menos tres meses y sin causa que lo justifique. Los signos clínicos y síntomas que hacen sospechar un CRS son aumento de ganglios linfáticos en varias localizaciones, pérdida de peso, fiebre continua o intermitente, diarrea, malestar, fatiga y sudores nocturnos.

El padecer un CRS no conduce indefectiblemente a SIDA, y aunque en los momentos actuales se desconoce con absoluta seguridad qué factores influyen en que en unos casos se establezcan y otros progresen a SIDA, se tiene evidencia creciente de que al suprimir los factores de riesgo que condicionaron la primera infección y evitando las reinfecciones del VIH y de otros agentes víricos y bacterianos inmunosupresores se retarda o suprime la progresión de la enfermedad.

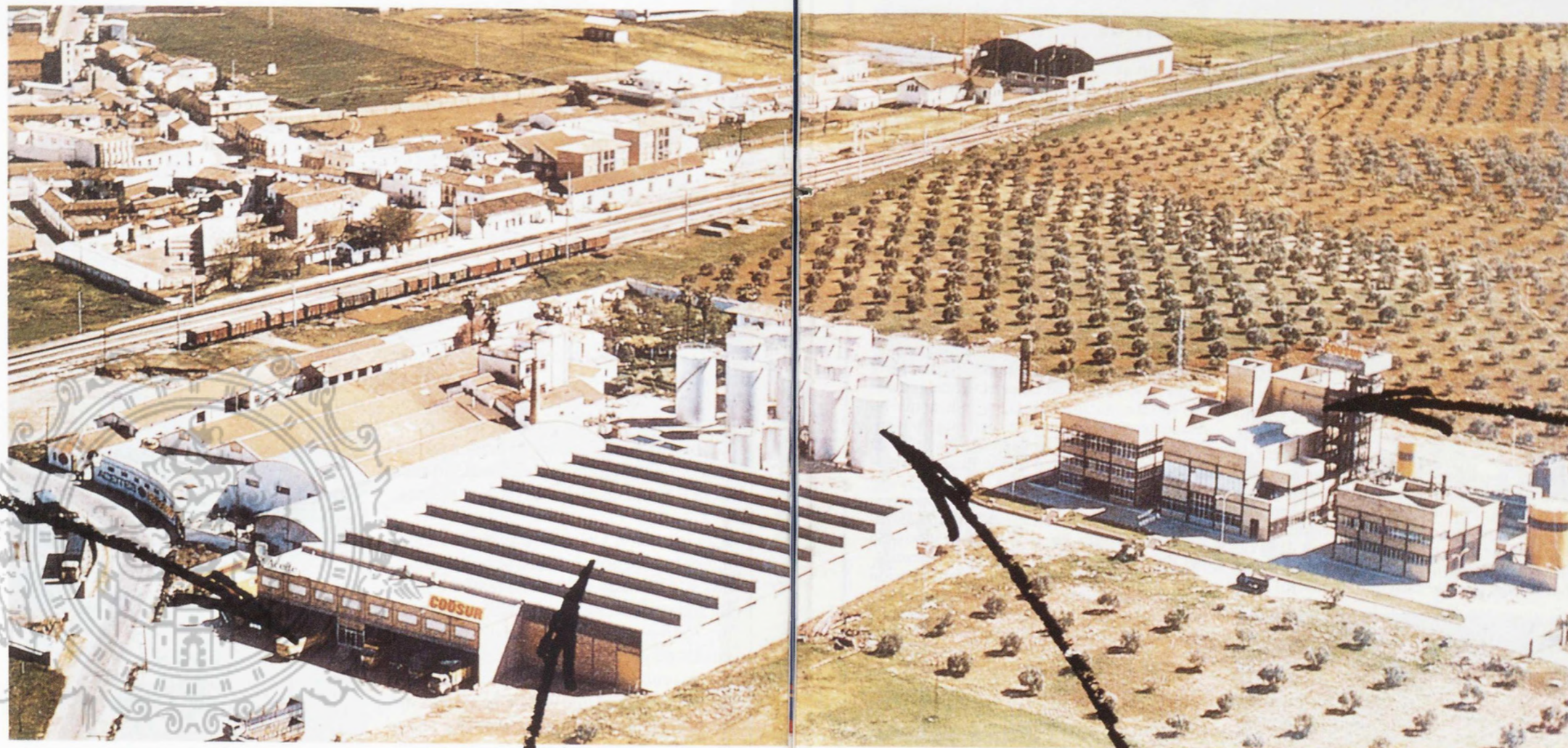
Un determinado número de pacientes que padecen CRS, según diversas estadísticas entre el 10 al 20%, sufre complicaciones infecciosas o tumorales, que son específicas del SIDA y que genéricamente se les denomina infecciones por gérmenes oportunistas, ya que habitualmente sólo se presentan en pacientes cuyo sistema inmunitario está muy deteriorado. La relación de agentes patógenos oportunistas es muy amplia y comprende virus, hongos, protozoos y bacterias, causantes de amplias manifestaciones clínicas como neumonías, diarreas, infecciones del sistema respiratorio, esofagitis por hongos, herpes recidivante, etc.

En ausencia de una vacuna que evite la enfermedad y al no disponer de un tratamiento aceptado universalmente por su efectividad, las medidas efectivas que protejan de la enfermedad consisten en evitar el contacto con el VIH.

En los pacientes con CRS y SIDA, se está consiguiendo efectos terapéuticos importantes con la 3-azido-3 dexositimidina o AZT, comercializado y difundido en nuestro país.

(*) Antonio Alcalá Muñoz es médico del Servicio de Hematología del Hospital Provincial «Capitán Cortés» de Jaén.

COOSUR, POR TODO LO ALTO.



ALMACEN DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MUELLES DE CARGA:

Con una capacidad de más de dos millones de litros, es posible disponer una rigurosa atención de servicio a nuestros clientes, con una selección de calidad.

FABRICACION DE ENVASES:

La producción de botellas en nuestras instalaciones se realiza en siete máquinas destinadas a los distintos envases, con una producción de más de 13.000 botellas/hora.

REFINERIA:

Con una capacidad de más de cien mil Kgs/día, al disponer de una de las plantas más modernas, permite una buena refinación, indispensable para la preparación de aceites de primera calidad.

DEPOSITOS:

Capacidad de almacenamiento de más de veinte millones de Kgs. Permite seleccionar los diversos aceites en sus diferentes calidades para, de esta forma, mantener la fragancia y el aroma de los aceites de la marca COOSUR.

COOSUR
la verdad del aceite

El paro, el gran reto

Sebastián Cruz Ortega*

La situación económica, laboral y social en lo que afecta a la población trabajadora de nuestra provincia, se encuentra dentro del mismo marco que el resto de Andalucía, con ligeras variantes.

El pasado año 1986, según datos estadísticos de la propia Administración, concluyó en nuestra provincia con 52.000 parados, de ellos 23.000 del sector agrario. Esto suponía el 21 por ciento de la población trabajadora. A finales de este año 1987 alcanzamos el 23 por ciento.

La falta de imaginación y la no realización de una política social progresista consensuada con las fuerzas sociales y económicas y una clara implicación de la Administración, que esté encaminada a la inversión y creación de empleo, está ocasionando una importante degradación social e insolidaridad entre la clase trabajadora, que pudiera tener consecuencias graves de no encontrarse soluciones rápidamente.

Las esperanzas que los trabajadores habían puesto en el PSOE con su llegada al poder en el 82, se han ido diluyendo paulatinamente en una gran decepción por la política neoliberal que este Gobierno ha ido imponiendo a consecuencia de lo cual se están cerrando cada día más empresas, se sufren despidos en «cadena» y reconversiones sin alternativa. Una Reforma

y satisfacer asimismo las grandes necesidades de la población se hace necesario invertir en obras hidráulicas, planes de viviendas y equipamientos sociales múltiples.

Reforma agraria. Plan de comarcalización colectivo con participación de los sindicatos, con un estudio y ejecución de las expropiaciones, creando cooperativas de campesinos y trabajadores de la tierra a fin de hacerse cargo del uso de las tierras expropiadas, con un plan de formación profesional, además de otro de industrialización que permita la transformación de los productos agrarios.

Para la coordinación de todo ello se hace necesario la creación de una gerencia que dirija las actuaciones de las distintas administraciones y que tenga la responsabilidad, el control y el seguimiento de los programas y proyectos que defina el plan.

El resultado de la aplicación del Plan de Empleo Rural, ha puesto de manifiesto la fragilidad e ineficacia del mismo, porque por una parte no ha significado ningún mecanismo de control mayor que el empleo comunitario, aportando mayor inflación del censo y mayor corrupción. Por otra parte, el PER se ha convertido en un mal sucedáneo del comunitario, volviéndose a la cuadrilla de arreglo de la calle, caminos (muchas veces de fincas de los señoritos del pueblo, caso de Carchelejo) y cu-

El PER es un mal sucedáneo del comunitario: ha vuelto a los arreglos de calles o caminos, muchas veces de fincas de señoritos del pueblo, como en el caso de Carchelejo

Agraria timorata y con expropiaciones mínimas y no de aquellas fincas a las que realmente se les puede aplicar la expropiación..., la reconversión del sector del aceite (almazaras) en el que este año se prevé reducir la plantilla en cerca del cincuenta por ciento, la crisis del sector de la construcción...

En resumen, el paro sigue aumentando, llegando la miseria y la marginación social a demasiadas familias trabajadoras.

Sé que este artículo ha de parecer panfletario y hasta apelmazado, pero es difícil condensar en tan pocas líneas toda una problemática socio-laboral y sus múltiples y puntuales alternativas, de las que apuntamos algunas.

Industria. Atención prioritaria a la creación y desarrollo de la industria agroalimentaria en conexión con la Reforma Agraria. Creación y desarrollo de las industrias existentes en relación con la necesaria transformación de la red viaria y modernización de los medios de transporte en la provincia, con prioridad y reforzamiento de las inversiones públicas, creando empresas públicas con fines estratégicos que sean motor y acicate para el desarrollo industrial.

Para recuperar el sector de la construcción netas, que por ausencia de materiales y excesi-

va mano de obra han generado un bajísimo rendimiento y una escasísima influencia en la infraestructura del medio rural.

Por último el Plan de Formación Ocupacional no se ha puesto en marcha. Como vemos, el sistema ha fracasado, por lo que nosotros, Comisiones Obreras proponemos un fondo de empleo propio de Andalucía gestionado por la Junta y los sindicatos, y un seguro agrario de empleo rural así como la puesta en marcha del Plan de Formación Ocupacional.

Las juntas locales de empleo como forma de eliminar el favoritismo y el clientismo político a la hora de dar trabajo, coordinaría los diferentes trabajos, distribuirían los fondos, los estudios de recursos e inversiones y la elaboración de un censo real de parados.

Ante el gravísimo problema del desempleo global que afecta a nuestra provincia, proponemos la adopción de medidas urgentes mediante el desarrollo de una «ley especial contra el desempleo en Andalucía», que debe ser consensuada si es posible entre las fuerzas políticas del marco parlamentario regional y los sindicatos.

* *Sebastián Cruz Ortega es secretario de organización de CC.OO.*

La falsa crisis

Tomás Cabrera Lozano*

Es evidente que en una provincia de las características de ésta, donde siempre ha existido una clase obrera organizada y que además ha estado integrada de forma mayoritaria en torno a la UGT y el PSOE, no existe gran problema para hacer un análisis incluso más profundo del que se me solicita.

Como decía antes, el predominio de la ideología socialista, fue y es hoy día aplastante sobre las demás organizaciones obreras; en la República, sobre la otra central sindical mayoritaria (CNT) y en la actualidad sobre CC OO. Si bien en el período de la República y como consecuencia de ser Jaén una provincia eminentemente agrícola, la FTT contaba con un alto nivel de afiliación y sería por tanto los militantes campesinos los que constituían la mayoría de los afiliados al Sindicato (alrededor del 90 por ciento).

Esto tiene una justificación, tanto en cuanto fue el movimiento obrero de la agricultura el que puso en marcha las colectividades agrarias en Jaén; aunque habría que indicar que no fue como resultado de una corriente momentánea, sino más bien como consecuencia de un pensamiento ideológico que se fue concretando en el tiempo.

En la actualidad, y cuando observamos que de forma muy frecuente se hacen afirmaciones sobre la crisis del sindicalismo, motivada por los bajos niveles de afiliación, de cotización, y sobre todo de la escasa participación de los trabajadores en la vida interna de los sindicatos podemos afirmar sin lugar a equivocaciones, que sin llegar a las cotas de afiliación y de cotización en tiempo de la República, el sindicalismo de clase en Jaén es fuerte y goza de buena salud. Sobre todo teniendo en cuenta que en el nuevo período democrático se ha primado más la participación política que la sindical, cuestión que justifica el que hoy se tengan las mismas cotas que antes.

Sin embargo, la UGT avanza poco a poco y cuenta en la actualidad con una estructura organizativa capaz de dar soluciones y alternativas a los problemas del conjunto de la clase trabajadora.

Como consecuencia de ello nos encontramos que tal y como sucedió en tiempos de la República, la UGT sigue siendo la primera central sindical de la provincia, a gran distancia de la otra central sindical mayoritaria. Diferencia que viene determinada no sólo por el número de afiliados y cotizantes, sino también por estructura y sobre todo por los resultados electorales.

Llegamos, pues, a las siguientes conclusiones:

1.º) La UGT es la central sindical con más arraigo en Jaén.

2.º) En nivel de representación, llega prácticamente a todas las empresas y sectores de la provincia.

3.º) Los trabajadores son hoy más sensibles al hecho sindical, que al principio de la nueva etapa democrática.

* *Tomás Cabrera Lozano es secretario provincial de U.G.T.*



MANOLO BELLO

PROBLEMAS Y ESPERANZAS DE UN FURGON DE COLA LLAMADO JAÉN

No es éste el mejor de los mundos posibles. Ni la tierra que pisamos, llamada «Jaén» en los mapas, es una esquina del paraíso. Sin embargo, la certeza de que nuestra tierra no suele mencionarse en las cumbres de países desarrollados cede paso a la sospecha, más o menos fundada, de que vamos de furgón de cola de un tren muy largo. Tan largo que el maquinista puede haberse despistado y habernos dejado en una vía muerta.

En las últimas semanas, voces calificadas han vuelto a suscitar las preocupantes perspectivas de futuro de esta tierra nuestra. Primero fue el presidente de los empresarios, Juan Arévalo, quien afirmó taxativamente que «Jaén no crece». Culpó Arévalo del *enanismo* económico de nuestra provincia, tanto a las diferentes administraciones como a la oposición política. Pocos días después era Felipe Alcaraz, representando a esa oposición que se sitúa convencionalmente a la izquierda, quien acusaba a la Junta de discriminar a Jaén en el reparto de inversiones.

El tema nos pareció interesante, si no nuevo, para ahondar en el estado de opi-

nión que en nuestros paisanos existe al respecto.

La encuesta que ideamos planteó dos interrogantes: ¿cree usted que Jaén es una provincia discriminada, que puede hablarse de agravios comparativos respecto a otras provincias?, y ¿por qué?

La primera cuestión obtuvo como respuesta un *sí* bastante generalizado. La excepción más tajante fue Manuel Rodríguez Méndez, delegado provincial de Fomento. «En mi criterio —nos manifestó— no existe ese agravio comparativo desde el punto de vista de la actuación institucional, siendo irreal la discriminación de Jaén con respecto a otras provincias andaluzas».

Los demás encuestados dieron por sentido el trato discriminatorio. Antonio Trujillo, director-gerente de «El Alcázar», prefirió no obstante hablar de «desequilibrio comparativo», afirmando que éste era un hecho contrastable y, por tanto, no opinable. «En el por qué de este resultado —nos contestó Trujillo—, es donde se puede hablar y opinar; y esta pregunta es también la más importante, porque sólo comprendiendo dónde está el origen de esta situación se estará en el camino de ponerle remedio, si bien esto último sería la contestación a otra pregunta no formulada: ¿cómo podríamos operar para corregir nuestro desarrollo?».

Atendiendo a las causas, tal y como propone Trujillo, las opiniones de los encuestados difieren sustancialmente. Mientras el delegado de Fomento ignora la cuestión y prefiere, tal vez influido por la necesidad de salir al paso de las acusaciones de Alcaraz, enumerar las iniciativas de la Administración autonómica en nuestra provincia —Parque Natural de Cazorla y Segura, Zona de Actuación Especial de Linares, Operación Integrada de Desarrollo y Reforma Agraria—, otros encuestados apuntan a la Administración, al empresario, a las estructuras productivas o a

una burguesía terrateniente y señoril como orígenes de nuestros males.

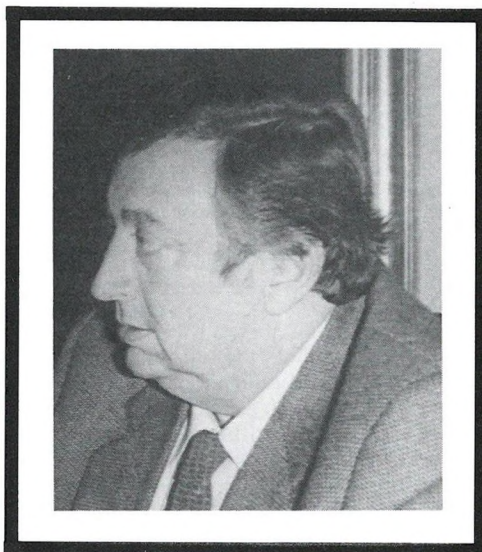
LARGO PROCESO HISTORICO

Una de las opiniones más documentadas es, lógicamente, la de José Duro Cobo, economista y profesor de la Escuela de Estudios Empresariales. Según Duro, «no puede hablarse de Jaén como una provincia discriminada, en el sentido de que esté sometida a una especie de confabulación de los estamentos de poder tendente a su relegación». Prefiere Duro explicar la situación de Jaén como la resultante de «largos procesos históricos». «Las posibilidades de crecimiento económico —opina— se han visto obstaculizadas por el papel que históricamente ha jugado la agricultura, así como de la peculiar orientación del proceso de acumulación de la minería». Tanto una como otra, a juicio de Duro, sufrieron una serie de deficiencias que desembocaron en «bajos salarios y por tanto la ausencia de mercados lo suficientemente amplios y profundos que actuarán de reclamo para la incipiente industrialización». «La ausencia de tecnología —apostilla Duro Cobo—, los déficit en infraestructura viaria o el bajo nivel cultural de la población fueron en última instancia la resultante obvia, de forma que al iniciarse la etapa de expansión económica de finales de los 50, la anatomía en los niveles de actividad, la resistencia al cambio o la definitiva consolidación de una estructura económica arcaica eran algunas de las coordenadas que encorsetaban las posibilidades de desarrollo provincial».

CARRETERAS Y SEÑORITOS

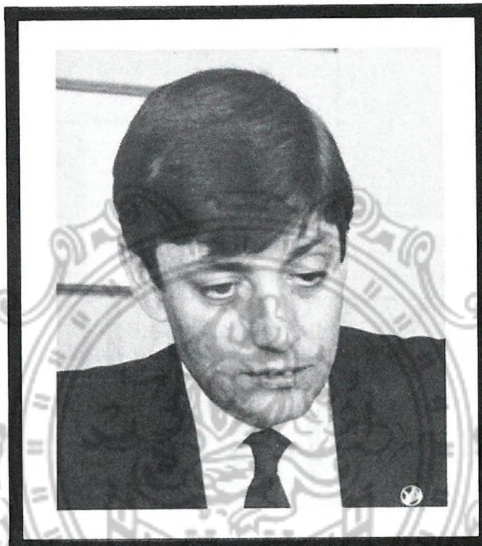
Otros encuestados, desde exposiciones más «llanas», coinciden con algunos planteamientos de Duro. Luis Parra, alcalde de Santiago-Pontones, apunta, tal vez por propia y desgarrada experiencia, el carácter vital de nuestra infraestructura de comunicaciones. «Si el eje de desarrollo de cualquier zona —afirma Parra— son las comunicaciones, en la Sierra de Segura en general y en Santiago-Pontones en particular, nos encontramos a niveles tercermundistas». Pasando de las comunicaciones terrestres a las telecomunicaciones, el alcalde segureño es también contundente: «Por cuanto hace a televisión, estamos más tiempo sin señal que con ella, y cuando la vemos, recibimos las emisiones de Castilla-La Mancha».

Especialmente duras son las opiniones de Marcos Jódar Padilla, proyectista de Santana, sobre lo que Duro llama «estructura económica arcaica». «El señoritismo de nuestra burguesía —afirma Jódar— se limitó a disfrutar de su riqueza, pero no generó riqueza para otros. El señorito se



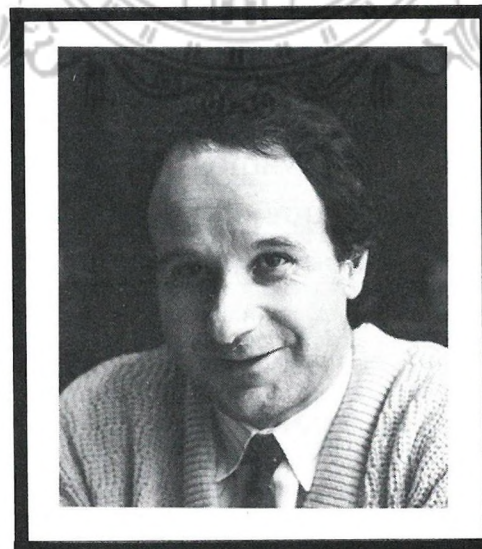
Antonio Trujillo

“¿Habrá llegado ahora el tiempo de promover un despegue y un nuevo desarrollo económico equilibrado y solidario en nuestra tierra?”



Manuel Rodríguez Méndez

“No existe agravio comparativo en la acción institucional. Es irreal la discriminación de Jaén respecto a otras provincias andaluzas”



Felipe Serrano

“Creo que el empresario jiennense ha tardado en reaccionar ante la nueva situación económica en que se encuentra nuestro país”

momificó en la caciquería, pero casi nunca surgió la clase empresarial que floreció en otras regiones». «Este subdesarrollo hace que nuestra provincia —según Jódar Padilla— sea productora de materias primas que se venden a bajo precio y que dejan el valor añadido de su elaboración en provincias más ricas».

Marina Paterna, presidenta de la Aso-

ciación Provincial de Consumidores y Usuarios y concejala del Grupo Popular en el Ayuntamiento de Jaén, coincide con este último planteamiento. No entiende Paterna «cómo existiendo grandes plantaciones de algodón, una vez recogido se limpie y elabore en fábricas de Cataluña». O que, «siendo Jaén la primera provincia olivarera, no existan grandes envasadoras

para distribuir desde aquí el aceite..., y aún más grave es el que determinados comerciantes lleguen a nuestra provincia, adquieran el aceite por cuatro perras y meses más tarde nos lo vuelvan a vender embotellado, inflamado de precio y, además, mezclado».

Felipe Serrano, director de la sucursal de la Caja Postal de Linares, se suma a quienes aluden a la falta de iniciativas empresariales. Cree Serrano que «el empresario jiennense ha tardado en reaccionar ante la nueva situación económica en que se encuentra nuestro país con la incorporación a los mercados europeos, que tienen mayor competitividad y son más agresivos». Postula Serrano que los empresarios, sobre todo los que trabajan en el sector agroalimentario, «deben buscar la fórmula para estar en esos nuevos mercados, atendidos claro está desde la Administración».

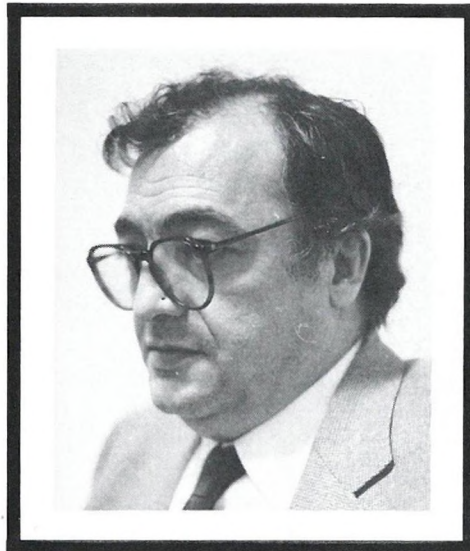
Si para el director de la Caja Postal de Linares, el papel de la Administración es subsidiario respecto de la iniciativa privada, otra es la opinión al respecto de Marina Paterna, quien culpa directamente a la Administración central de buena parte de los males de Jaén, sobre todo de los que emanan de las actuaciones sobre la red de ferrocarriles.

SILENCIO ADMINISTRATIVO

También es agresiva la posición de Luis Parra, quien cree que «la Administración no se ha volcado en esta zona, a pesar de haberlo pedido por activa y por pasiva». Menciona como ejemplo las gestiones que vienen desarrollando desde el ayuntamiento de Santiago-Pontones para paliar los efectos comunicadores de las nevadas mediante una máquina quitanieves, «pero tampoco hemos recibido respuesta de la Administración».

Con criterios menos viscerales, también Antonio Trujillo culpa a la Administración de parte de la culpa de nuestro atraso. Para el gerente de «El Alcázar», «la provincia de Jaén ha tenido que sufrir por partida doble las insuficiencias de un Plan teóricamente concebido para su despegue y desarrollo. Primero, porque el Plan Jaén nunca fue operativo para ello, puesto que se limitaba a diseñar unos cambios de estructuras agrarias y su Patronato de Industrialización no fue sino un añadido mínimamente dotado, mal organizado y desastrosamente gestionado..., pero es que además, la existencia del Plan sirvió de disculpa para no prestar otras atenciones a la provincia».

Por último, Trujillo se refiere, como crítica al desarrollismo impulsado desde la Administración, a «un falso silogismo que los economistas atribuyen a Law: cuando



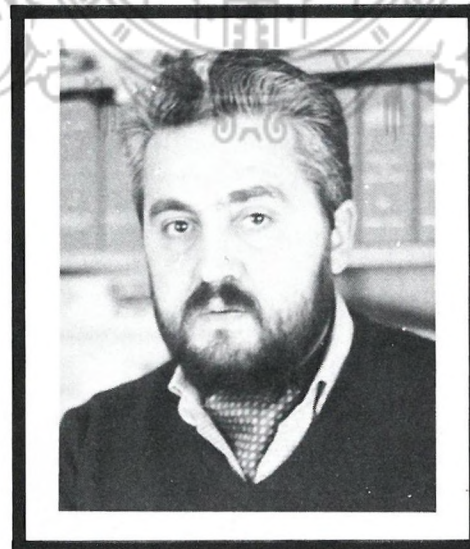
José
Duro Cobo

“Las posibilidades de desarrollo económico en Jaén se han visto obstaculizadas por el papel que históricamente ha jugado la agricultura”



Marina
Paterna

“De ser Jaén la ciudad que en los 70 tenía el mercado más barato de España, hoy en día se ha puesto a la cabeza de las ciudades más caras”



Marcos
Jódar

“Nuestra burguesía se limitó a disfrutar de su riqueza, pero no generó bienestar para otros. El señorito se momificó en la caciquería”

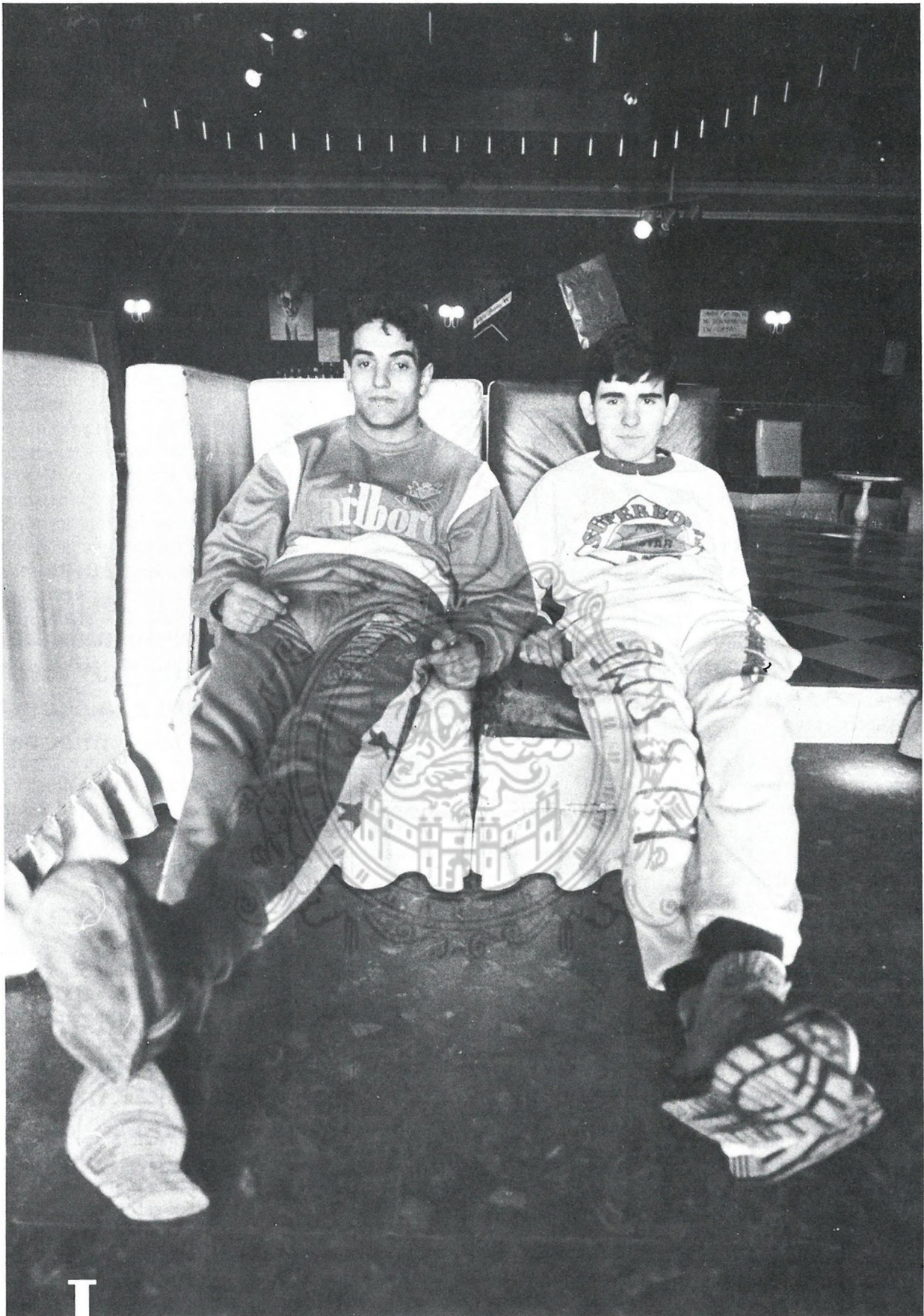
una cosa es buena, más de lo mismo debe ser mejor. Con ello —afirma Trujillo— se ha llegado a la congestión de determinadas zonas, mientras se desertizaban otras desperdiciando recursos humanos e incluso materiales a menor coste».

Es, en suma, la misma queja que late bajo las palabras de Marcos Jódar: «los estudiantes y profesionales que se forman en nuestra provincia tienen que buscar en

otros horizontes un bienestar que no encuentran en sus pueblos».

Al final, la pregunta de Trujillo, un guiño capaz de despertar nuestro amor propio como pueblo: «¿habrá llegado ahora el tiempo de promover un despegue y un nuevo desarrollo equilibrado y solidario?».

Felipe Pedregosa



CHARO VALENZUELA

La ilusión de conseguir la fama apareciendo en las pantallas de televisión los mantuvo bailando diez horas después de haber batido el récord. Cuando se esfumó esa esperanza, pensaron que «ya no tenía sentido seguir»

Hasta hoy, a la gente llana le bastaba con ver su nombre en los papeles una sola vez en la vida, generalmente entre gruesas orlas negras y una cruz de punto y final. Pero la juventud no se resigna a pasar por el escenario con tan pobre papel. En Alcalá, en Valdepeñas, jóvenes y

menos jóvenes intentan atrapar la fama, el reconocimiento y el éxito al ritmo del último grito discotequero, batiendo *records* de baile. La historia de Daniel y Manolo es la de una lucha febril contra el anonimato quebrada porque no acudió la «tele» a levantar acta de su hazaña.

BAILANDO BAJO LA INDIFERENCIA

Pocas cosas han cambiado en la vida de Manuel González desde que, hace algo más de un mes, su nombre fuera efímero protagonista de las páginas de los diarios provinciales. A sus veintidós años, él sigue con sus ejercicios de culturismo y sus estudios de Energía Solar en un centro de Formación Profesional de Granada. Si alguna diferencia ha introducido en su existencia el haber ganado el maratón de baile que se celebró en una discoteca de Santa Ana, cerca de Alcalá la Real, es que ahora dispone de dos coches de segunda mano: uno conseguido como premio en el maratón y otro adquirido pocos días antes de la prueba.

Para Daniel Serrano, su compañero en la *gesta* discotequera, el maratón supuso una lucha feroz consigo mismo, un reto a su timidez de diecisiete años y a todos los que hasta entonces lo habían ignorado. La impresión es que ha vencido su inseguridad juvenil. «Lo he hecho por mí



CHARO VALENZUELA

Manuel González, veintidós años, y Daniel Serrano, de diecisiete, pensaron que la pista de baile de la discoteca de Santa Ana era un escenario tan bueno como cualquier otro para alcanzar la fama y el éxito

hermano —anterior *plusmarquista*, con 128 horas de baile— y por conseguir la fama. Ahora parezco otra persona, la gente se interesa por mí, me saluda y me pregunta cosas».

No obstante, pese a sus sonrisas, ambos ponen cara de pensar que quien no se consuela es porque no quiere. De hecho, los objetivos finalmente conseguidos distan un abismo de los que tenían en mente cuando se lanzaron a la pista de la discoteca «Kiss me» detrás de ver aparecer sus nombres, escritos a ser posible en letras de oro, en el libro Guinness de los *records*. Posiblemente, Daniel y Manuel se veían

transfigurados en héroes admirados, danzarines incansables que suscitarían el arrobó de las más bellas del lugar y la envidia de los patosos de turno. Pero la dura realidad trunció esos sueños de gloria y convirtió sus esperanzas de fama en un premio de tómbola de segunda mano.

COCINA AMUEBLADA

Mientras bailaba, Manuel pensó que lo más importante era conseguir la fama. Que en un momento dado se abrieran las cortinas de entrada para dar paso a los cámaras de televisión. Los regalos lloverían después, aunque, al final, esa lluvia haya

degenerado en un chirimirí decepcionante. Nada de valor material se unió al coche de segunda mano, a la moto también de segunda mano, al ordenador y al viaje a Canarias que le tocó en el silencioso reparto de premios que llevaron a cabo los dos bailarines cuando cesó la música y se quedaron solos en la pista.

A Manuel también le correspondió una cocina amueblada, extraño juguete para un joven de diecisiete años, un equipo de música y un seguro de vida. Todos esos obsequios los tenían los dos conseguidos desde que superaron el anterior *record*, pero el mayor se les escapó de las manos...

Cuando Daniel y Manuel habían sobrepasado ya en cinco horas el anterior *record* de España, decidieron dejarlo. Eran las doce de la mañana del domingo 22 de noviembre, y la decepción al ver que su hazaña no merecía eco en los medios de comunicación, hizo mella en ellos. En realidad, poco importaba que allí no estuvie-

ran los redactores y fotógrafos de los periódicos provinciales o regionales. En realidad, lo que espían con el rabillo del ojo mientras seguían en sus piruetas era la aparición de una cámara de televisión.

No obstante, como la esperanza es lo último que se pierde, quemaron un último cartucho y permanecieron diez horas más en la pista, hasta las diez de la noche del domingo, cuando se desvaneció toda ilusión y se preguntaron mutuamente: «¿Tiene sentido seguir?»

¿PARA QUE?

¿Para qué?, se preguntaba una semana después de su gesta Manuel González, también conocido entre su gente como «El Francés». ¿Para qué?, aparte de para conseguir el respeto de sus paisanos o esos premios repartidos de buena fe con Daniel, anteponiendo una incipiente amistad a la posible rivalidad que entre ellos podía haberse desatado.

Porque justamente una semana después

de haber levantado el listón de permanencia en la pista de la discoteca «Kiss me» por encima del récord nacional, su marca caía pulverizada. Cuatro jóvenes conseguían sobrepasarla hasta las 167 horas y 40 minutos bailando en una discoteca, esta de Valdepeñas de Jaén. El mayor de estos nuevos *disco-atletas*, Félix Padilla, de cuarenta años, se hacía con el triunfo sobre sus tres directos rivales estableciendo el nuevo récord en 172 horas.

Así que si escasa fue la repercusión del triunfo de Manuel y Daniel, mucho más efímera fue el disfrute de su gloria. Y todo por la competencia desatada entre avisados empresarios del sector («copia-ideas», en opinión del promotor del maratón de Santa Ana).

Antes de que la fama los abandonara por completo, Manuel González ya vaticinaba que podría ocurrir, aunque se resistía a creerlo. «Estuve remiso a presentarme al maratón porque pensaba que se-

ría un enorme sacrificio, pero es bastante fácil. La prueba está en que nos retiramos porque no tenía sentido seguir sin la televisión y no por falta de fuerzas o porque lo aconsejara el médico».

Ninguno de los dos protagonistas de esta historia sin moraleja han apreciado similitud entre sus vivencias y la que muestra aquella dramática película «Danzad, danzad, malditos». Daniel ni siquiera conoce su existencia. Al margen de la distancia geográfica que separa ambos escenarios, las similitudes con aquella memorable cinta son bastantes: la depresión económica, el abandono cultural de la comarca suroeste de la provincia, la falta de perspectivas y, sobre todo, el ferviente deseo de que ocurra algo diferente y de que uno pueda ser su protagonista. Todo confluye para convertir a los maratones de baile en un espectáculo producto de su tiempo, al filo de la ética.

Ana Mercedes Cano

«Lo organicé porque es un buen negocio»

Antonio Algar, promotor del primer maratón de baile celebrado en la comarca suroeste de Jaén, no tiene ningún reparo en afirmar que lo organizó porque era «un buen negocio». Vivió como espectador el celebrado en Granada y decidió trasladar la idea a su mortecina discoteca de Santa Ana, «máxime cuando estos negocios sólo los abrimos los fines de semana y un maratón de baile garantiza clientes, mientras dure, a todas las horas del día».

También reconoce sin pudor que la primera competición «fue un negocio» pero no la segunda, en la que se batió el efímero récord de España, y en la cual «casi he perdido dinero».

Antonio Algar culpa de ello a los medios de comunicación en general y a uno —el de mayor influencia en la comarca— en particular y, especialmente, a los em-

presarios del sector que «me copiaron la idea». «Cada uno —señaló— puede inventar lo que quiera para atraer clientes a sus establecimientos; pero también debe existir la imaginación».

Su decepción es mayor, si cabe, porque con el objeto de perfeccionar la organización y experimentar cómo se sienten y qué necesitan los participantes durante el maratón, participó en el celebrado en Frailes el pasado verano y dedicó casi tres meses a la búsqueda de marcas y casas comerciales. «El mayor sacrificio —dijo— es vencer el sueño». En cualquier caso, ya no organizará más maratones de baile, aunque no parece ser ésta la idea de los empresarios de Valdepeñas, que una vez conseguido el récord de España se lanzarán a la conquista del récord mundial, establecido en 288 horas.



CHARO VALENZUELA

CONGRESO PSOE: TODO ATADO

En el congreso se estrellaron una vez más contra muros infranqueables quienes desde tiempo atrás pretenden poner el zapato antes de que se cierre la puerta. La dirección los llama agraviados, otros «calahorristas», ellos se consideran los rectos intérpretes del hacer socialista y los más nos contentamos con llamarlos críticos

Historia de una resistencia numantina que no encuentra quien la doblegue, la ejecutiva provincial del PSOE ha superado con el último congreso provincial un episodio más de lo que en los últimos meses se ha convertido en tímido asedio hacia sus posiciones. Porque, aparte de las enmiendas a la ponencia marco (documento de discusión del próximo Congreso Federal) y de las críticas o los parabienes a la gestión de los jefes de Madrid, el congreso cifraba todo su interés en el reparto de fuerzas en el seno de un partido que ha pasado por tempestades y consigue transmitir tras ellas la imagen de una apacible calma chicha.

En el congreso una vez más se estrellaron contra muros infranqueables quienes desde tiempo atrás pretenden poner el zapato antes de que se cierre la puerta. La dirección los llama agraviados, otros *calahorristas*, ellos se consideran los rectos intérpretes del hacer socialista y los más nos contentamos con llamarlos críticos. Y es que en Jaén la oposición al aparato no está en Izquierda Socialista o en una UGT *redondeada*, ni tan siquiera en los *guerristas* o *borbollistas* de turno dispuestos a arrebatarle a los otros una parcela de poder, sino en ese grupo de González, Peinado, Lechuga o Valcárcel que, aun a sabiendas de no tener nada que alcanzar, se resisten a tirar la toalla.



Edificio de la calle Hurtado, sede del PSOE provincial.

Todo el interés del congreso estaba en el reparto de poder, en saber si quienes se oponen a la dirección conseguirían o no parte de los 42 delegados para el congreso federal

El congreso provincial de noviembre fue una buena muestra de ello y también de la facilidad con la que López Carvajal y García Vico (y/o Zarrías, dirán otros) controlan el partido. La lista de los 42 compromisarios para el congreso federal centraba la máxima atención del encuentro de noviembre. El resto, pura anécdota. Poco hay que decir de las enmiendas a la ponencia marco. Que lo más significativo de cuanto tenga que de-

cir —objetar— el PSOE de Jaén a las líneas políticas marcadas por la dirección nacional sean la potenciación y el reconocimiento del trabajo de la mujer y la posibilidad de militancia a los dieciséis años (García Vico *dixit*) muestra a las claras, bien el poco debate ideológico-político que mereció el documento base, bien la aceptación de la *bondad* intrínseca de lo que la ejecutiva federal disponga. O quizá, ambas cosas.

HABLAR CON ABUELILLOS

Poco importa también que el debate de lo hecho por el PSOE arrojara fuertes críticas: «No habláis con los catetos y abuelillos que toman vino en las casas del pueblo y son los que nos votan», Dionisio Martín, Izquierda Socialista; «Los congresos y comités provinciales no sirven para nada... esto se parece a las asambleas de la Federación Española de Fútbol», Luis González, críticos. Poco importa el discurso encendido de De la Torre o el pausado de Leocadio Marín al defender lo realizado. El interés estaba en la lista.

Y ésta fue reflejo de lo que el PSOE jiennense vive en los últimos meses. Derrotada la oposición (los críticos vivieron una mañana amarga en la que finalmente no consiguieron presentar su candidatura), la lista oficial obtenía el respaldo mayoritario del congreso. Se quejaron los promotores de la alternativa fallida de incoherencia y hasta de traición de Izquierda Socialista (las conversaciones no cuajaron pese a la actividad de pasillos), pero lo cierto es que advirtieron a las claras que el horno —las urnas— no estaban para esos bollos.

De los 42 nombres —voz y voto— que viajarán a Madrid cabe una lectura de pocas sorpresas. Definitivamente Izquierda Socialista se diluye en una opción *sin* que, con tres nombres en esa relación y su

máximo responsable de concejal en Jaén, poco tiene que hacer. Por otra parte, de la buena relación PSOE/UGT es significativa muestra este enunciado de nombres; algo que los propios interesados se han ocupado de destacar. En Jaén, desde luego, no se estilan ahora los Redondo, Saracíbar o Méndez.

CAPACIDAD DE ASIMILACION

No hay duda pues: la mejor característica de los dirigentes del PSOE provincial es su capacidad para asimilar a posibles discontenos o situarlos en un fuera de juego tan claro que reduce a la soledad o el olvido a los disidentes. Baste echar una mirada a los más llamativos casos/nombres de proyectos perdidos en caminos sin salida.

Aparte de los citados, qué pueden esperar los Arroyo o Miguel Cobo, un Fernando Calahorro, cuya expulsión no motivó ninguna reacción encadenada de solidaridad, un Pedro Capiscol a quien la justicia le ha dicho que se acabó su querrela contra hombres del aparato, un Ramón Garrido que vuelve al redil incluido en la lista de delegados, o un Pedro Calero que limita su de-

Lo característico de la dirección del PSOE es su capacidad para asimilar a los discontenos o poner en fuera de juego a los disidentes



Ignacio Ortega y Francisco García Vico, dos de los pilares del PSOE provincial.

nuncia a apariciones en prensa: ejercicio de escritura crípica tan aleccionador en historia romana como inútil e incomprensible para la mayoría.

No parece, por lo tanto, haber nacido aún para la política quién o quiénes desalojen de Hurtado 6 a los que dirigen el segundo núcleo de militancia

socialista de toda España. El último congreso del 29 de noviembre vino a confirmarlo.

Rafael Quintana

NOMBRES DE LA POLITICA

Gabino Puche, que ejerciendo de *delfín* ha sabido dar el salto necesario para ocupar el puesto de su antecesor-jefe-amigo-mentor. La falta de carisma la ha sabido suplir con creces Gabino, merced al trabajo continuo y a saber estar en el sitio justo. Pero el nuevo presidente regional de Alianza Popular quiere llegar más allá y mirando a la calle Monsalves conseguir (esta vez sí) la presidencia de la Junta para los aliancistas. Y para ello está dispuesto a tirar la casa por la



Gabino Puche. Congreso AP.

ventana y también por ella a los nostálgicos, inadaptados, tramontanos y demás

lastres pesados. Cada vez más hacia el centro para intentar dar en la diana de un

electorado hasta la fecha no muy propicio. Muy felices en la tarea se las promete el político jiennense y la verdad es que el congreso de Granada, el de la unanimidad sin fisuras, fue un buen comienzo en el largo camino del 90. Pero algunas cosas le va a costar al presidente de AP el berenjenal en el que se ha metido. Y lo pagará también, por ejemplo, Ana, su mujer, de quien Ruiz Gallardón dijo que pasa a engrosar la lista de las sufridas esposas que pierden a sus maridos por la política.

JULIAN ROJAS



Linares tiene fama
de contar con una población inquieta, creativa

ESTACION DE MADRID, SALA DE ESPERA PARA LA CULTURA

No es que Linares sea una excepción, es más un ejemplo de la carencia de infraestructura cultural que arrastra toda la provincia. Pero, además, un ejemplo sangrante porque es una ciudad a la que no le sobran edificios hermosos que rehabilitar y en la que, según muchos observadores, se agrupa la población más inquieta, más claramente creativa. Con más de 50.000 habitantes, en estos momentos Linares no cuenta con una sala de exposiciones de relieve, hay un solo cine, no existe un lugar donde puedan actuar regularmente los grupos de música, los famosos campeonatos de ajedrez se realizan en un local privado..., y lo que es peor: no parece existir un proyecto serio para dotar a la ciudad de los espacios culturales que necesita. Al menos así lo piensan unos cuantos jóvenes que se mueven en el Taller de Historia y estudian especialmente los inciertos futuros del Teatro Cervantes y la Estación de Madrid —para los que piden el título de Bienes de Interés Cultural— y no pierden de vista otros edificios como el Palacio



Construido en 1860, durante el presente siglo el Teatro Cervantes fue objeto de una reforma en profundidad, por lo que su estado actual de conservación es bueno.

de los Orozco o el mismísimo Hospital de los Marqueses.

Los componentes del Taller de Historia andan alarmados porque habían escuchado «el macutazo» de que la antigua Estación de Madrid pasaría a ser la nueva estación de autobuses de Linares. El rumor no parece haber llegado al río y se insiste abstractamente en que aquél será un espacio «recreativo-cultural», pero no existe

un compromiso concreto. «La Estación —dicen sus defensores— necesita un proyecto urgente, porque aunque no se haya pensado en tirarla, su deterioro es cada día mayor. Tiene un edificio que precisa del estudio completo por un arquitecto porque sería fácil poner y quitar tabiques, hacer *fachadismo*, sin saber exactamente para qué se va a utilizar aquello».

EN PLENO CORAZON

La preocupación de este grupo de jóvenes está en que la Estación de Madrid podría ser el elemento esencial en el diseño de una ciudad con una «decente» infraestructura cultural, fundamentalmente por sus posibilidades multiuso. Este espacio que nace en los años 20 creado por la Compañía Ferroviaria Madrid-Zaragoza-Alicante y que ha muerto definitivamente en las últimas reestructuraciones de RENFE, está en pleno corazón de la ciudad. Además del edificio central, conserva varias naves y suficiente terreno para crear una zona ajardinada, un circuito de footting... o el auditorio al aire libre del que carece Linares. Las naves —siempre según las especulaciones recogidas— podrían rehabilitarse para talleres artesanales, pequeña sala de exposiciones, sala de conferencias, salón de ensayos y actuaciones de los grupos musicales locales, y cualquier otro evento que desarrollen las mentes artísticas linarenses. El edificio central admite igualmente las más variadas posibilidades, desde

grandes exposiciones, centro de teatro experimental o cualquier tipo de espectáculo.

El grupo del Taller de Historia no rechaza otras alternativas. Por ejemplo, que parte de los terrenos se utilicen como zona deportiva. «De todas formas —apuntan— como aquello es tan inmenso y tiene hasta un pequeño arroyo, nos pueden vender que allí se va a construir algo del tipo cauce del Turia de Bofill, pero eso no se lo cree nadie». También se ha insinuado que podría acabar siendo el recinto definitivo de la Feria de San Agustín, pero a esto responden que «la Feria está muy bien donde está, en el mejor sitio, y la Estación de Madrid no es un espacio para utilizar una vez al año con las necesidades que tiene Linares».

CONDICIONES OPTIMAS

Este grupo de jóvenes —«que en realidad somos muy pocos porque aquí hay poca gente que se mueva»—, después de un tiempo recopilando información y haciendo un estudio todo lo técnico que sus conocimientos le permiten, tiene claro que la Estación de Madrid «reúne las condiciones objetivas óptimas para crear un espacio de actividades múltiples», que está en un lugar «ideal» para ser acotado e integrarlo plenamente en la ciudad. Porque para ellos es fundamental que se tenga muy en cuenta que aquel debe ser un espacio «para ser utilizado por la gente; un espacio vivo. Que no se construya para luego tenerlo cerrado, sino que hay que concienciar y atraer a la gente para que vaya allí».

El Plan General de Ordenación Urbana (PGOU), «que está regular hecho», es lo suficientemente ambiguo como para que el futuro de la Estación de Madrid esté aún en el aire. Al parecer, se encargó un proyecto al arquitecto linarense Francisco Gómez, del que poco o nada se sabe públicamente. Las declaraciones de políticos locales sobre el asunto denotan «interés, buena intención y algún despiste». Qui-



«**L**a estación reúne las condiciones óptimas para crear un espacio de actividades múltiples, ya que está en un lugar ideal para ser acotado e integrarlo plenamente en la ciudad»



Este bronce, que indica la altitud de las vías, ha visto a muchos linarenses formularse idéntica cuestión: ¿a qué irán a destinar la Estación de Madrid cuando los trenes no resoplen ya por sus andenes?

zá no se considera un tema prioritario en una ciudad que no está falta de grandes problemas. La gente del Taller de Historia añade otro dato para reforzar su boceto de proyecto sobre la Estación: «Sería muy barato, pero siempre que las pocas obras de rehabilitación que necesita se hiciesen antes de que aquello se caiga por sí solo».

TEATRO CERVANTES

Ese último argumento sale a relucir cuando se califica de «preocupante» y «urgentísimo» un edificio base para el hipotético diseño cultural de la ciudad: el Teatro Cervantes. Construido alrededor de 1860, en el presente siglo fue objeto de una profunda reforma, por lo que su estado actual es bas-

tante bueno. El pasado año, alegándose poca rentabilidad económica, sus propietarios decidieron cerrarlo unos días después del estreno provincial de «Bodas de Sangre». La compañía de José Luis Gómez no encontró en todo el territorio jiennense otro local con capacidad para acoger el montaje de la obra de Lorca.

Los defensores del Cervantes piden insistentemente que sea declarado Bien de Interés Cultural «para que legalmente sea difícil que desaparezca». El alcalde ha mostrado públicamente el deseo del Ayuntamiento de adquirirlo; pero no parece tan fácil, porque las arcas municipales no están para admitir la oferta de los propietarios y se ha llegado tarde al plan de rehabilitación de teatros andaluces de la Junta de Andalucía —que incluye el Darymelia de Jaén y el teatro de Cazorla—, «aunque desde el punto de vista histórico, el Cervantes es de los teatros que a la hora de rehabilitar más justificación tendría; incluso más que muchos otros que están dentro del plan, el Darymelia por ejemplo». Pero aquel plan se puso en marcha años antes del cierre del teatro linarense, por lo que requeriría una negociación aparte, ya que la presencia económica de la Junta parece imprescindible.

Para la memoria cultural e histórica linarense, el Cervan-

tes es un punto de referencia único y su desaparición no dejaría de ser traumática. «Incluso —dicen— desde el grupo del Taller de Historia—, los socialistas tienen la razón sentimental de que allí estuvo dos veces Pablo Iglesias». Por tanto, concluyen sus defensores, las negociaciones con los propietarios deben llegar a buen puerto «o habría que tomar otra determinación; por ejemplo, la expropiación».

Una vez superadas esas complejas barreras, el uso del Teatro Cervantes quedaría a expensas de la imaginación de los responsables de la política cultural linarense. Los observadores piensan que, tras una conveniente reestructuración de los espacios colindantes a la sala principal, podrían crearse salas de conferencias y exposiciones. Con una adecuada gestión, el Cervantes sería el gran teatro jiennense capaz de atraer los espectáculos importantes que circulan por otras provincias y a espectadores de otras ciudades cercanas, o sería el marco idóneo de los campeonatos de ajedrez. Son hipótesis que no podrían concretarse hasta después de realizados los estudios de viabilidad y rentabilidad y, por supuesto, tras haber conseguido salvar el



Cervantes para lo que el grupo del Taller de Historia está dispuesto a «iniciar los expedientes oportunos y hacer una campaña de concienciación ciudadana».

OTROS CENTROS

Un objetivo a bastante más largo plazo, para completar la columna vertebral de la hasta ahora inexistente infraestructura cultural de Linares, sería el Hospital de los Marqueses

Un objetivo a largo plazo dentro de la tarea de vertebrar la casi inexistente infraestructura cultural sería el Hospital de los Marqueses

una vez que desaparezcán, por muerte natural, sus actuales funciones. Pero éste, por el momento, sería un proyecto más cercano a la ciencia-ficción que a la realidad.

Una realidad más palpable es la del Palacio de los Orozco, al que el destino y una generosa donación de obras pictóricas han venido a convertir en museo cuando aún no se sabía qué iba a ser de él.

El patrimonio público en

edificios con fines culturales de Linares es de los más pobres de la geografía jiennense, sobre todo comparado con localidades como Ubeda o Baeza y el mismo Jaén. Según el grupo de jóvenes que se ha preocupado en hacer un estudio de la situación, quedan sólo meses para no perder la última oportunidad de conservar lo poco que aún queda.

Luis Cátedra

NOMBRES DE LA CULTURA

Rafael de Paula,
artista

El maestro gitano de Jerez, el torero que al final de la temporada les calló la boca a todos esos que hablaban de miedo, de cumplir cada tarde, de técnica y demás análisis espartaquianos y a aquellos que no acaban de entender lo del duende y el arte callado del toreo, Rafael de Paula puso una pizca de sabiduría en la tertulia taurina «Doña Imilce», de Baeza, sorprendiendo a muchos y deleitando a todos. Sus sentencias, lanzadas con la sencillez del que piensa lo que dice, fueron de antología, como sus verónicas.

Cervantes y Alcázar,
ex-cines

En un arrebato de inteligencia empresarial, o de desesperación, el propietario de las salas de cine Alcázar I y II y Cervantes, ha decidido dejar sin cine a la capital del Reino de Jaén, precisamente a las puertas de las Fiestas Navideñas, cuando llegan los grandes estrenos y se multiplican los espectadores. Aunque, y es la opinión de los empresarios, ni en estas fechas les da a los jiennenses por llenar las salas. Los desolados cinéfilos van por ahí llorando por las esquinas que aquí, de arte, ni el séptimo.

Enrique Alirangues,
cantautor

«Hay que practicar». Eso es lo que dice el cantautor linarense Enrique Alirangues en el título de su disco de larga duración que salió a la calle hace unas semanas. Lo que no queda muy claro es qué es lo que hay que practicar; aunque si ustedes se animan a comprárselo, las letras de las canciones puede que le orienten un poco. No es frecuente oír a un jiennense en un disco tan grande —Sabina al margen— y hay que reconocer que su trabajo le ha costado. Las fotos del artista son de Manuel Bello.

Rosario López,
cantaora

Una de las voces más estimadas de la provincia, la de la cantaora Rosario López ha dado a luz estos días un hermoso disco de villancicos flamencos. Se trata de una recopilación de cantes navideños de la tierra y composiciones de Rosario —o Chari— y Ramón Porras. Para que no falte de nada, se ha buscado el acompañamiento a la guitarra, nada más y nada menos, que de Pedro Bacán. Y unos palmeros de lujo traídos de Lebrija: Miguel Funi, Cristobalina de Funi y Pepa de Benito.

ADOPCIÓN: LA LARGA LISTA DE ESPERA

Más de un centenar de parejas de nuestra provincia aguardan esperanzadas para adoptar un niño, una misión casi imposible desde hace años



La carencia de niños susceptibles de adopción es el principal obstáculo con el que se encuentran las parejas jiennenses que desean adoptar un hijo. Los datos facilitados por el Patronato Provincial de Bienestar Social, organismo que canaliza las adopciones, son evidentes: desde el año 1984 sólo cuatro niños han podido ser adoptados en Jaén, y se han recibido más de cien solicitudes, aunque desde agosto sólo se han seleccionado veintidós de ellas. El último caso, una niña que fue adoptada en el mes de septiembre, llegó a través de una residencia maternal que se puso en contacto con el mencionado Patronato, comunicándole que la madre no deseaba hacerse cargo de su hija. Una red de asistentes sociales se encarga de buscar casos semejantes, pero no es nada fácil.

Las razones que empujan a las parejas a querer realizar una adopción son de distinta índole; la más frecuente es la imposibilidad de tener hijos, generalmente a causa de la infertilidad de uno de los cónyuges. Motivos como intentar solucionar un problema matrimonial, desear compañía, asegurar un heredero o ampliar el núcleo familiar no suelen aparecer en las solicitudes, y mucho menos el ofrecer un hogar a quien lo necesite. Respecto al sexo, los solicitantes no son exigentes y su único deseo es conseguir la adopción rápidamente.

PROCEDIMIENTO

El procedimiento de tramitación no es complicado: el interesado lo solicita ante el Patronato de Bienestar Social. Una comisión técnica de eva-

luación estudia cada solicitud. Después se envía un cuestionario a los solicitantes, y por último un psicólogo mantiene una entrevista con ellos.

El diputado de Bienestar Social, Roque Lara Carmona, asegura que «la encuesta y la posterior entrevista a los solicitantes no intentan descubrir las debilidades o las aptitudes que tienen. Por el conjunto de

aunque también se considera como negativo la falta de penetración entre la pareja y un entorno familiar hostil hacia el adoptado. Sobre este último particular se puede pensar que mientras que los padres adoptivos acojan con ilusión al niño poco puede importar la opinión de los otros miembros de la familia, pero hay que tener en cuenta que la

cluso en Sudamérica, bien porque sobrepasan la edad o por otras razones.

El número de adopciones podría aumentar en Jaén, ya que hay niños bajo la tutela del Tribunal de Menores y en el Hogar Infantil, pero la negativa de sus padres naturales impide que muchos puedan contar con un hogar familiar más estable que aquel en el que crecieron. La reforma del Código Civil, tal como se contempla en el nuevo proyecto, podría hacer cambiar la vida de muchos de estos niños y las parejas que hacen «cola» se verían favorecidas al acortarse los plazos de espera. También la lentitud de los tribunales y las lagunas existentes en la legislación vigente son factores que inciden en que muchos niños no puedan ser adoptados, situación que da lugar en muchos casos al tráfico de niños.

Roque Lara admite que falta información sobre este tema. Considera que una campaña institucional podría conseguir que muchos padres, ante la imposibilidad de tener con ellos a sus hijos, dieran la oportunidad a otras personas que anhelan tenerlos y no pueden.

ACOGIDA

Se calcula que en España hay unos trescientos mil niños cuya situación puede calificarse de abandono. El Patronato de Bienestar Social desea potenciar el sistema de acogida previsto en la nueva ley. Se trata de que voluntariamente una familia se preste a acoger un niño abandonado por un período de tiempo acordado tácitamente. Se regularía la periodicidad de las visitas de sus padres naturales y se llegaría a un

El Patronato

Provincial de Bienestar Social se encarga de canalizar las adopciones. En estos momentos tiene seleccionadas veintidós solicitudes; probablemente algunas de ellas no obtendrán respuesta a su petición de querer adoptar un niño que tendrán que buscar fuera

sus respuestas no se dan puntos para seleccionar a una pareja antes que a otra. Se evalúa el tiempo de matrimonio, la edad, si ya tienen hijos o no, las preferencias por el sexo, la motivación real de la adopción, las relaciones familiares, ideas pedagógicas y las posibilidades económicas. En definitiva, se busca con ello una familia media que compagine un nivel económico aceptable y un sistema de educación adecuado». Generalmente los solicitantes hacen constar en la instancia que están desahogados económicamente, pues saben que es un requisito imprescindible para optar a la adopción.

El motivo de rechazo más frecuente es la avanzada edad del solicitante —la idónea se sitúa entre los 35 y 40 años—,

muerte repentina de los padres puede dejar indefenso a este niño entre los parientes más próximos.

LISTA DE ESPERA

Si la solicitud es aprobada, los solicitantes pasarán a formar parte de una lista de espera y una vez ocupado el ansiado «número uno» el plazo de espera, cuando hay un niño disponible, es de dos meses hasta que pueda ser entregado a sus nuevos padres, el primer matrimonio de la lista.

La ilusión que muchas personas depositan en este último intento de «tener un hijo» va desapareciendo en muchos casos a medida que pasa el tiempo y no llega la buena noticia. Algunos se descuelgan de la lista de espera bien porque lo intentan en otra provincia e in-



CHARO VALENZUELA

Los niños son siempre las víctimas, incluso de la burocracia.

Muchos niños tienen que convivir en los hogares infantiles porque sus padres naturales se niegan a que sean adoptados. La nueva ley decidirá cuándo procede una adopción

compromiso con la familia que lo acoge para que tuviera una cierta cobertura. Con este sistema tendrían prioridad los casos de los niños que no pueden ser adoptados totalmente. La familia de acogida correría con los gastos, aunque recibiría una «ayuda a domicilio», ya que puede darse la situación de que tenga otros hijos o no esté sobrada de medios.

«Para llevar a cabo esta idea, porque en este momento sólo es un proyecto, es preciso sensibilizar a la población. La vida familiar es más interesante y productiva para los niños que potenciar grandes residencias por muy cómodas que sean. La relación más directa y el cariño cercano que puede sentir un niño con una familia, puede ser fundamental para su educación futura», subraya Roque Lara, quien deja muy claro que la idea de una familia de acogida todavía no está plenamente cuajada, pero sí confía que sean los organismos

La nueva ley rebaja la edad de adopción

Rebajar la edad del adoptante de treinta a veinticinco años y que la diferencia con el adoptado sea de catorce años, como mínimo, es uno de los nuevos requisitos legales que contempla el proyecto de ley por la que se modifican determinados artículos del Código Civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil en materia de adopción. Otros requisitos son: no podrán adoptar los ascendientes a sus descendientes ni un hermano a otro; sólo pueden ser adoptados los menores de edad; la adopción de un mayor de edad —que se fija a partir de los doce años— será posible cuando haya existido ante-

riormente una convivencia de hecho entre adoptado y adoptante; la adopción se decide por resolución judicial, los que deseen adoptar habrán de solicitarlo a una institución que decidirá cuándo procede proponer al juez la adopción.

Según el diputado provincial, Roque Lara, el proyecto de reforma también contempla la integración de los más necesitados en una institución familiar, pública o privada, que será la encargada de las propuestas de adopción y de la colocación de los niños en régimen de acogida familiar, sistema que la Diputación quiere potenciar.

públicos los encargados de canalizar estas operaciones, aunque la nueva ley prevé que también puedan ser instituciones privadas.

Hasta que lo expuesto sea una realidad, habrá que esperar, como lo hacen cientos de personas que desean recibir un niño y no pueden. A la larga lista de jiennenses esperanzados en que haya un niño *disponible*, el Patronato calcula que se sumarán más el próximo año, aunque tendrán que ponerse en la cola.

El panorama puede ser muy distinto cuando entre en vigor la nueva ley de adopción. Así lo cree el titular de Bienestar Social: «Beneficiará —dice Roque Lara— a todas las partes interesadas, especialmente a todos esos niños que carecen de una seguridad familiar y afectiva, y por supuesto también a esas parejas que no han podido tenerlos».

Miguel Peinado

UNA ISLA RODEADA DE TIERRA POR TODAS PARTES

Son numerosos los parques que existen a lo largo y ancho de la geografía universal. Pero no todos tienen la suerte de pasar del mero accidente geográfico e incorporarse al geopolítico y social, por lo que defender a sus habitantes —bosquimanos, moradores de las Rocosas— es un reto. Mas éste ha de ser de modernidad.

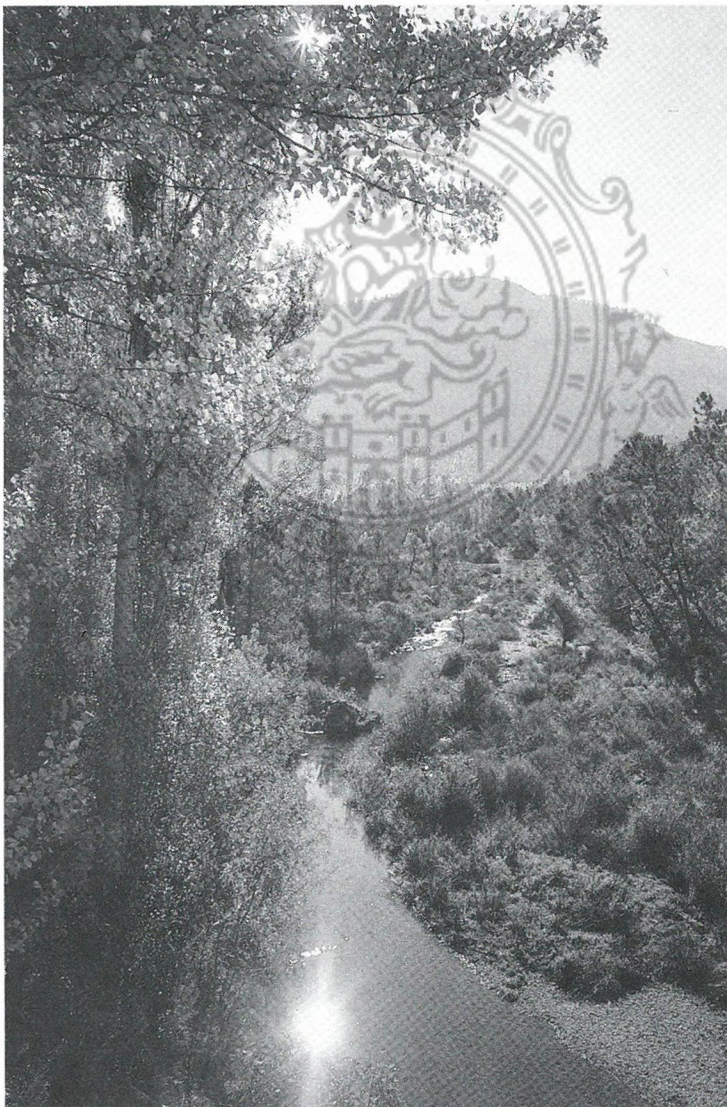
Aunque sean casos aparentemente sin conexión, el «Kalahari» y el Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, pueden tener más puntos de contacto de los que uno pudiera suponer. De entrada, ambos enclaves constituyen sendos ejemplos de preservación de la naturaleza por la naturaleza. O, al menos, así parece desprenderse de la escasa articulación económica con visos de futuro en la que se debate la planificación de una zona de nuestra provincia tan extensa como la de Alava.

No obstante, hay diferencias. De entrada, las geográficas: el «Kalahari» está en África y nuestro Parque en pleno continente euroasiático. Estar inmerso en un contexto mediterráneo y *eurocomunitario* proporciona al Parque de Cazorla, Segura y Las Villas otras notables variaciones sobre la comparación africana. Aquí, junto al nacimiento del Guadalquivir, florece el *Pinus halepensis* (pino carrasco) y el *Quercus rotundifolia*, también conocida como encina en ambientes menos selectos, y un amplio catálogo arbóreo y de sotobosque.

Ejemplos de fauna diferencial no faltan. Ahí están la *Capra pyrenaica hispanica* (macho montés), el *Ovis musimon*, alias muflón, y el *Felix sylvestris* o gato montés.

Junto a este amplio vademécum de plantas, bichos y pájaros, todos ellos protegidos, las

Una isla no es sólo la porción de tierra rodeada de agua por todas partes. También hay islas que son porciones de tierra rodeadas completamente por más tierra. Enclaves en los que la naturaleza ha moldeado un clima diferenciado, una orografía peculiar, formas de fauna y flora especiales, incluso un talante humano propio. En el interior de los continentes hay islas a las que se llama «parques naturales»



214.336 hectáreas del Parque Natural albergan una población humana de 17.000 personas, que sumadas a las 90.000 de su entorno, hacen unas cien mil almas que merecen ver un horizonte más despejado.

CREAR BIENESTAR

Entonces, para esos vecinos de las sierras, ¿qué? Me temo que coincidan en el proyecto ambos Parques. Tras la intención de crear bienestar a esta población autóctona, subyace

una necesidad: mantener un núcleo de población marginal, mejorada en su economía con la explotación o aprovechamiento de los recursos naturales del Parque, a todas luces insuficiente para compararse con las zonas industrializadas, merced a la utilización de una mano de obra barata en términos comparativos.

A esta población se le ceden privilegios. Unos se dedicarán a la labor de policía o vigilancia; otros a la explotación, bien en forma individual, bien cooperativa, de los recursos turísticos (hospedería, camping..., etc.); los menos, a proyectos industriales para el aprovechamiento de recursos naturales: madera, resina, apicultura, explotación ganadera, destilación de hierbas aromáticas... Todos correrán distinta suerte. En definitiva, el privilegio consiste en atender a un turismo no sólo estacional, sino casi de fin de semana.

Pero para su entorno próximo hay que apostar más fuerte. No es válida una política de mantenimiento de su actual población: hay que aumentarla. ¿Cómo? La creación de suelo urbano en el término de las localidades mejor comunicadas es fundamental. No bastan cien mil habitantes en el entorno de doscientas catorce mil hectáreas. Esa población sería sinónimo de pobreza, y destinar mil millones de pesetas a la puesta en marcha del Parque, un coste difícilmente justificable aunque esta partida encuentre explicación «por sí» en el valor ecológico de la inversión.

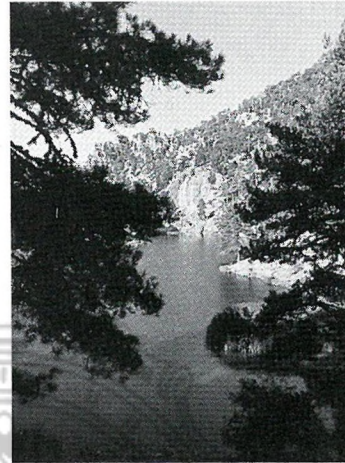
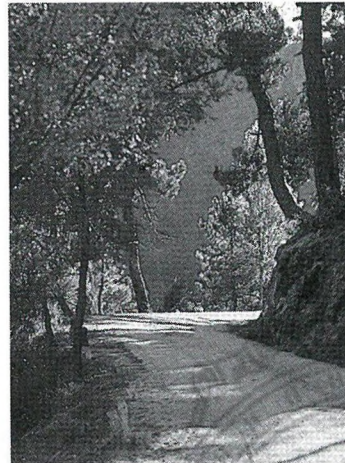
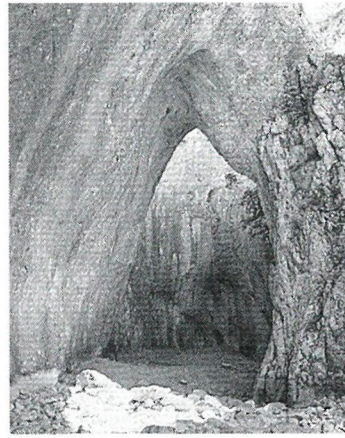
Se ha mencionado la necesidad de incrementar la oferta de suelo urbano. ¿Cuál sería nuestro mercado? Pueden ser todas aquellas personas que buscan una calidad de vida que difícilmente resulta complacida con las ofertas que suelen

tener como escenario las costas españolas. Hay un turismo diferente para el que los alientes de naturaleza incontaminada y paraíso ecológico pueden sustituir con ventaja a las tradicionales ofertas de «primera línea de playa». Así pues, su mercado potencial sería Europa.

INICIATIVA PRIVADA

Compartir este proyecto con la iniciativa privada es fundamental. Cada cual en su sitio pero todos apuntando en una misma y única dirección: crear una riqueza integrada. En el plano turístico nos aseguraría una población asentada con períodos medios de estancia de seis meses. Este planteamiento puede parecer utópico, pero estancias de este tipo son ya cosa habitual en la Costa del Sol y en la Costa Brava. Y también es una constante del turismo el ir renovando las zonas de atracción, siempre a la búsqueda de la novedad y, sobre todo, de la calidad de vida.

Al respecto, no estaría de más mencionar los proyectos que en Europa y en los Estados Unidos vienen desarrollándose en los últimos tiempos: buscar asentamientos a ciudadanos que deciden apartarse de un modo de vida urbana o jubilarse anticipadamente retirándose a zonas de especial encanto natural, donde puedan disfrutar de una calidad de vida que les niegan las grandes aglomeraciones urbanas. Se-



leccionar este segmento de «clientes» y programar una campaña informativa pueden ser los primeros pasos si se asume este reto. Por lo pronto, las empresas japonesas ya andan a la búsqueda —por España y otros países— de paraísos naturales para sus ejecutivos. ¿Por qué ofertar sólo costas?

La banca oficial tendría que jugar un gran papel en todo este proyecto. Financiando, por ejemplo, a los municipios en

los que se creara suelo urbano para permitirles las dotaciones necesarias de infraestructura. O poniendo de acuerdo políticas hipotecarias de países de la Comunidad Europea para la adquisición de estas propiedades, previamente lanzadas al mercado como un producto de «calidad».

DOTACION DE SERVICIOS

No eludimos, sino que damos por supuesto, que el es-

fuerzo que se reclama tendría que ser compartido por otras instancias de la Administración. En concreto, las consejerías, ministerios y entes locales competentes deberían asumir su parte en la creación de las condiciones necesarias para que una oferta como la que se plantea fuera efectiva. Nos referimos a dotaciones de servicios que no podrían quedarse en los ya mencionados de carreteras dignas de tal nombre, sino servicios que puedan ser entendidos como dignos complementos de una oferta de calidad de vida.

En el aspecto agrícola, la creación de cultivos frutales, alternativos del olivar, puede ser una idea a considerar. A su vez, el aceite debe fomentar el conocimiento y expansión de su Denominación de Origen, ya famosa pero que necesita de ayudas para incluirla en redes de distribución y consumo de alto «standing». Incluso podría contemplarse la extensión de esta política de denominaciones de origen a otras actividades y sectores.

En suma, habría que dar forma a un proyecto que llegase a plantear la necesidad de poner límites a las demandas, cuando vivir en el entorno del Parque Natural de las sierras de Cazorla, Segura y Las Villas fuese tarjeta de presentación de consumo de calidad de vida.

Antonio Arcas Ruiz

NOMBRES DE LA ECONOMIA

Miguel Aliaga Veciana, a La General

Miguel Aliaga es el nuevo director general de la Caja General de Ahorros y Monte de Piedad de Granada, La General, en sustitución de Julio Abad. El nuevo director general es profesor mercantil, diplomado en marketing y censor jurado de cuentas. Desde 1985 era director general de la Caja de Ahorros de Ceuta, a la que llegó tras desempeñar funciones ejecutivas y directivas en otras entidades financieras de Cataluña.

Land Rover Santana, S. A.

El equipo técnico de esta firma, de importancia vital para la economía jiennense, acaba de presentar los nuevos modelos Santana. Con estos modernos vehículos *todo terreno*, la factoría linaresense crea una gama de productos más atractivos, cómodos y capaces con los que confía en mantener el prestigio ganado a pulso durante veinticinco años en los que han conseguido auparse hasta un puesto líder en el mercado del *todo terreno*.



Carlos Peinado Pina, a SEUR desde La General

Nuestro buen amigo Carlos Peinado Pina ha dado un nuevo paso en su carrera al «fichar» por la firma de mensajería y transportes SEUR, a la que aportará su experiencia en el terreno del marketing y las relaciones públicas. Carlos Peinado procedía de La General, donde acreditó en los últimos años su buen hacer profesional. Con esta última entidad, Carlos Peinado interrumpe su relación laboral —que no afectiva— mediante excedencia.

Si la provincia tuviera una bandera tendría que ser del color del olivo. Desde fuera se nos clasifica rápidamente como la tierra del ronquío y la aceituna. Desde dentro, la sucesión de árboles apenas nos deja ver el bosque. El futuro de esta tierra pasa por el olivar, pero si el presente está marcado por los problemas, hará falta varearlos para dejar en nuestras manos el fruto de una riqueza que se nos va fuera

Olivar, las raíces del tónico

La calidad del aceite
de oliva

Brígida Jiménez Herrera / 28

La Denominación de Origen de la
Sierra de Segura

José Bautista de la Torre / 29

El olivar y el Mercado Común

Luis Cándido Medina Berges / 30

El reto del mercado comunitario

Francisco Molina Molina / 32

La lucha contra las plagas

Alfonso Montiel Bueno / 33

Monográfico

Colaboran:

Brígida Jiménez Herrera. Directora del panel de cata de la Sierra de Segura.

José Bautista de la Torre. Promotor de la Denominación de Origen del Aceite de la Sierra de Segura.

Luis Cándido Medina Berges. Secretario de la Unión del Olivar Español (UDOE).

Francisco Molina Molina. Secretario de prensa de Jóvenes Agricultores.

Alfonso Montiel Bueno. Ingeniero agrónomo. Jefe de los servicios técnicos de la Delegación de Agricultura.

José Mataix Verdú. Vicerrector de investigación de la Universidad de Granada.

Francisco Gila Gila. Director de marketing de COOSUR.

Joaquín Muñoz Bosque. Biólogo. Profesor del Colegio Universitario «Santo Reino».

María José Campos. Ingeniero agrónomo de la Delegación Provincial de Agricultura.

Ventajas dietéticas del aceite
de oliva

José Mataix Verdú / 34 y 35

El mercado de los aceites
vegetales

Francisco Gila Gila / 36 y 37

El olivar, un bosque

Joaquín Muñoz Cobo / 39

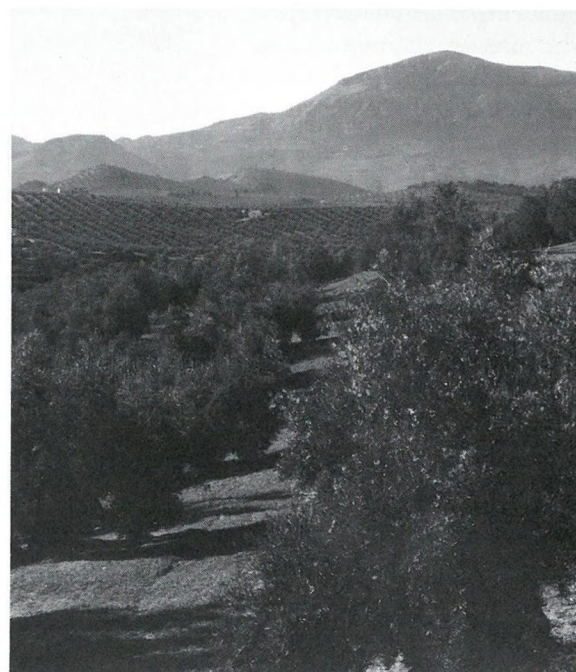
Situación actual de las almazaras
de Jaén

María José Campos Pozuelo / 40



COOSUR

Alsur



COOSUR

El olivo, junto con su preciado producto, el aceite de oliva, ha sido una de las piezas claves de la cultura de la Cuenca Mediterránea desde tiempo inmemorial.

Los olivos son el paisaje de muchas de nuestras tierras y el aceite obtenido de sus frutos ha servido durante siglos como alimento, materia prima para alumbrado y líquido revitalizador del organismo humano.

El aceite de oliva, actualmente, se sigue utilizando por su alto valor gastronómico, nutricional y por la incidencia que tiene en la salud. Se ha demostrado que la mortalidad coronaria más baja del mundo se encuentra en los países donde la población consume como única grasa alimenticia el aceite de oliva. Es por este motivo la tendencia que existe hoy en día, por parte de otros países, a introducir la dieta mediterránea en su cultura.

El aceite de oliva es obtenido únicamente de los frutos del olivo por procedimientos físicos, con exclusión de los aceites obtenidos por disolventes o por procedimientos de reesterificación y de toda mezcla de aceites de otra naturaleza. Es por lo que se considera como un zumo de fruta, un producto natural, del que gran parte de su producción va a ser destinada a un consumo directo, por lo tanto debe ser obtenido de un fruto sano y elaborado en condiciones higiénico-sanitarias para poder ofrecer al consumidor un producto de calidad.

El aceite de oliva ha sido una de las grasas más desplazadas del mercado en los últimos años debido a diversas causas, entre las que se encuentran:

— La pérdida de imagen ante la aparición de los aceites de semillas.

— La política de precios que no ha estimulado la calidad, lo que ha provocado un deterioro de ésta.

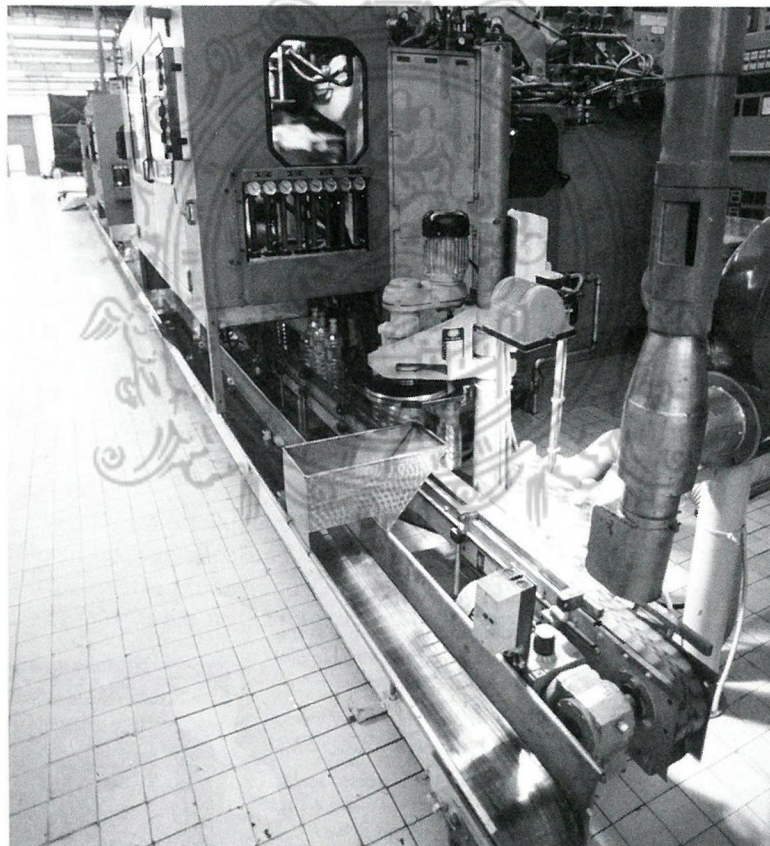
— La pérdida de la confianza del consumidor de aceite de oliva como consecuencia de los dos puntos anteriores.

Con la introducción de España en la CEE ha vuelto la inquietud

La calidad del aceite de oliva

Brígida Jiménez Herrera

Con el ingreso de España en la CEE ha vuelto la inquietud por competir con aceites de calidad



de obtener aceites de calidad para su introducción en el mercado, ya que competimos con aceites de gran calidad, como son los italianos.

Con este planteamiento se debe entender fácilmente que el patrón de calidad del aceite de oliva debe ser un zumo oleoso obtenido de aceitunas sanas, con un grado de madurez óptimo y evitando toda manipulación o trata-

miento que altere la naturaleza química de sus componentes, tanto durante la extracción como en el transcurso del almacenaje.

Los parámetros que definen la calidad del aceite de oliva son cuatro:

1.º) *Grado de acidez* que mide la cantidad de ácidos grasos libres, expresada en ácido oleico. Es un parámetro negativo, ya que a partir de ciertos límites constituye un

inconveniente para su empleo en alimentación.

La acidez es una anomalía resultante, entre otras, del mal estado de los frutos, mal tratamiento o mala conservación.

Paralelamente al aumento del grado de acidez, existe una degradación mayor o menor de sus componentes y como consecuencia una variación de su calidad.

2.º) *Índice de peróxidos*, evalúa el estado de oxidación inicial de un aceite y también indica el deterioro que pueden haber sufrido ciertos componentes de interés nutricional, como es la vitamina E.

3.º) *Absorbancia en el UV (K270)*. Es una técnica utilizable, en especial, para detectar los compuestos oxidados normales en un aceite virgen.

En un aceite obtenido de una aceituna sana, que no haya sido sometida a ningún tratamiento diferente de las operaciones físicas propias de su extracción el valor de la extinción específica es generalmente inferior a los límites establecidos.

4.º) *Características organolépticas*, incluyen todas las sensaciones que son detectables por los sentidos, como el olor, sabor, etc.

En el momento actual la evaluación de las características organolépticas se considera indispensable para completar el juicio de calidad de un determinado aceite, debido a que no existen métodos químicos disponibles para detectar alteraciones que afectan cuantitativamente muy poco a la composición, pero su presencia es notablemente percibida por el sentido del gusto, del olfato, o de ambos al mismo tiempo.

Estas características organolépticas son modificadas notablemente en el proceso de elaboración.

Es necesario potenciar la educación de los consumidores sobre las cualidades del aceite de oliva, para que puedan diferenciarlo de otro tipo de grasas vegetales e incluso las distintas clases del mismo aceite de oliva. Esto crearía un gran estímulo al sector productor, ya que están haciendo grandes esfuerzos para obtener aceites de calidad. Ω

ARCHIVO

Denominación de origen de la Sierra de Segura

José Bautista de la Torre

«Comprobamos tras meses de trabajo que nuestros aceites tenían un aroma y un sabor propios y mayor estabilidad»

La historia de la Denominación de Origen de los aceites de oliva de la Sierra de Segura, es breve pero sustanciosa. Desde siempre sabíamos que los aceites producidos en esta comarca eran apreciados por compradores de las comarcas vecinas, pero ningún estudio serio podía demostrar cuáles eran sus verdaderas virtudes. Lo que motivó mi estudio fue que el Ministerio de Agricultura, en el año 1972, en su Plan de Reconversión del Olivar, se proponía el «abandono total y dehesificación» de nada menos que 1.200.000 hectáreas y el arranque sin limitaciones de 610.000 hectáreas. España, capital del olivar del mundo, con 2.300.000 hectáreas, quedaba reducida a una mínima expresión. Hay dos mundos, el del olivar rentable que produce cantidad, que está en buenas tierras, que luego se ha ido arrancando para utilizarlas en otros cultivos, y el olivar malo, de poca producción, «el tercer mundo del olivar», establecido en tierras malas que produce una calidad mayor.

La política delirante y entristecida de grasas seguida por los distintos gobiernos, tratando no sólo con un mínimo respeto, sino con abierta hostilidad al aceite de oliva, pagándolo mal, propiciando las mezclas, no vigilando los fraudes, no estimando la calidad



La criba.

de un alimento, atendiendo sólo a la «dictadura del grado de acidez», no a sus valores sensoriales; pensando que los olivares de mi Sierra se iban a arrancar, lo que suponía la desaparición de la comunidad serrana y regresar al Paleolítico convirtiéndonos en pastores y ganaderos, me hizo plantear un estudio serio de investigación, recorriendo las cuaren-

ta y tres fábricas, tomando muestras y llevándolas al Instituto de la Grasa de Sevilla, a mi laboratorio y al Colegio de Farmacéuticos de Jaén, comparándolo con el aceite de una lata precintada de la cooperativa leridana de Borjas Blancas, reputada como la del mejor aceite de exportación a Italia.

Sabor propio

Comprobamos después de meses de trabajo que nuestros aceites tenían un aroma y sabor propios (*flavor*) y una mayor estabilidad y/o resistencia al enranciamiento, con un color amarillo verdoso peculiar. Algunos, en su aroma y en

cedida después de laboriosas gestiones y trámites en 1979. Desde entonces se constituyó un Consejo Regulador provisional, estando ahora en plena actividad, con ATRIAS que vigilan el estado sanitario del olivar, con tres envasadoras que poseen las tres marcas registradas: «Oro de Segura», «Agrosegura» y el «Tobar de Beas». Con un laboratorio de control de la calidad, con un panel de catadores propio, con una renovación total de las fábricas orientadas a producir calidad, con un gerente especializado que penosamente va preparando la documentación para el Mercado Común, con 24 fábricas unidas en una APROL, como pasa en Italia, con programas de investigación sobre la madurez del aceite, con envases originales propios en lata y en botellas de cristal, con asistencia a ferias y mercados de España y el extranjero. Precisamente estuvimos en Londres los días 9, 10 y 11 de noviembre invitados por la «Foods From Spain», Oficina del Ministerio de Comercio, que presentaba productos alimenticios españoles a la prensa de aquella capital, estando nuestras botellas con éxito junto a las marcas famosas de Carbonell, Ybarra, etc... Se ha hecho también un precioso vídeo de la «Denominación».

La primera

Esta Denominación de Origen fue la primera de Andalucía, siguiendo la de Baena (Córdoba) y la condición previa para conseguir la cualificación en plenitud era comercializar un millón de kilos, cosa que se ha logrado en la campaña pasada.

Nuestros aceites vírgenes extra han sido enviados a Inglaterra, Canadá, Puerto Rico, Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda y a casi todas las regiones de España.

Los aceites de la Sierra de Segura, orgullo de Jaén, tienen calidad y mérito para ser considerados como unos de los mejores de España, como una joya de la alimentación, como un producto natural y como la vida e ilusión de la comunidad comarcana. Ω

DIEGO JEREZ

El ciudadano que no ve más allá de los árboles doblados hacia el suelo por el peso del fruto, sobre todo este año que más que olivos parecen sauces llorones, y no tiene más datos que los que publica la prensa sensacionalista o el comentario callejero, está convencido de que la de este año será «la cosecha del siglo», como se la ha llamado y que a los olivareros les ha tocado el gordo sin necesidad de comprar ni un solo décimo de la lotería de Navidad.

Según datos del ministerio de Agricultura, ésta no es ni mucho menos la cosecha del siglo, ni siquiera la mejor y más abundante de la última década. Las 600.000 Tm. de aceite que se estima será la producción de este año, figuran en tercer lugar del último decenio, ya que en el año 84 la producción fue de 702.000 Tm. y en el año 82 fue 666.000 Tm.

Pero al margen de la frialdad de las cifras, hay cuestiones que no se pueden obviar si se quiere tratar con un mínimo de seriedad el cultivo del olivar, tales como que el coste de producción de un kilo de aceituna es superior al del producto final: un kilo de aceite de oliva, como quedó patente en los resultados de los estudios realizados por la Comisión Interministerial del olivar años atrás. Y la situación no ha mejorado para el olivarero desde entonces, sino todo lo contrario, ya que el incremento del precio del aceite de oliva ha sido notablemente inferior a los incrementos del conjunto de factores que inciden en los costes de producción (maquinaria, abonos, productos fitosanitarios, impuestos, jornales y un largo etcétera).

Escasa rentabilidad

No es difícil darse cuenta de que actualmente el olivar no es un cultivo rentable en España, ni siquiera en el resto de Europa a pesar de contar con sustanciosas ayudas y con unos precios bastante superiores a los de nuestro país. La Comunidad Europea mantiene artificialmente este cultivo por su carácter social. Al estar escasamente mecanizado no sólo por la

El olivar y el mercado común

Luis Cándido Medina Berges

El cultivo no es rentable ni en España ni fuera de nuestro país

Los olivareros deben unirse para competir en Europa

índole del cultivo, sino también a causa de la accidentada orografía en que se asienta, en épocas de recolección sobre todo, da empleo a un gran número de trabajadores.

El sector del olivar se ha integrado en la CEE con un plazo de acercamiento de diez años, durante el cual tanto el precio del producto como las ayudas son considerablemente menores a las Comunitarias; y más de un olivarero se pregunta: ¿acaso no somos miembros de la Comunidad? A esta interrogante habrá que responder sí, pero..., no de pleno derecho. Aún le quedan nueve campañas a superar para estar en igualdad de condiciones a sus colegas europeos. Para entendernos, que si esto de cultivar olivos fue-

se como el fútbol, nosotros estaríamos en novena categoría.

Situación actual

En lo que se refiere a esta campaña, el Organismo Regulador no comprará un solo kilo de aceite hasta el mes de julio, ocho meses después de que se empiece a producir el nuevo aceite. El incremento del precio mensual, que el año pasado fue de 2,60 pesetas por kilo y mes, ha sido suprimido para esta campaña. Estas dos disposiciones no hacen más que abonar el terreno de la especulación en el mercado del aceite, sobre todo si no se soluciona el problema del almacenamiento.

Sería lamentable que los almacenes reguladores permanecieran con los depósitos vacíos hasta el mes de julio mientras las almazaras tienen serias dificultades de almacenamiento.

Pero sin lugar a dudas el problema más grave con el que ha de enfrentarse el olivarero y cuya solución es perentoria, es el de la financiación necesaria para poder hacer frente al pago de jornales de recolección y al transporte de la aceituna hasta la almazara. La situación del sector es preocupante; los productores se encuentran sin reservas de capital circulante y la inmensa mayoría con deudas importantes debido a dos años consecutivos de cosechas mediocres. Y si a esto le unimos que en numerosos casos aún siguen sin cobrarse las cosechas que se vendieron al Organismo Regulador, quien tarda ciento veinte días en pagar a partir de la entrega efectiva; el panorama no es nada halagüeño.

Apatía

Mientras los agricultores sólo se preocupaban de poner a punto cribas, mallas, espuestas y varas para comenzar las faenas de recolección, se celebraba en Jaén el III Congreso de la Pequeña y Mediana Empresa Andaluza. Tres de las ponencias debatidas afectan directamente al olivarero, y a pesar de que el congreso fue profusamente anunciado, la participación del

sector agrícola y más concretamente de los olivareros, se limitó a un par de docenas de socios de la Unión del Olivar Español, brillaron por su ausencia representantes o afiliados de otras asociaciones de agricultores de esta provincia.

No existe una conciencia clara de la importancia del momento y de cuanto nos jugamos. La política de esconder la cabeza debajo del ala como el avestruz no preparará un futuro mejor, pues si mala y precipitada fue nuestra integración en la CEE, mucho peor es lo que se avecina. Lo que viene repitiendo la UDOE hasta la saciedad en sus diez años de existencia, parece la voz del que clama en el desierto.

El futuro

Tras dos años de permanencia en la Comunidad no hemos dado ni un solo paso en firme para prepararnos ante la competencia feroz que se nos avecina. Cada colectivo debe unirse para poder competir en el mercado europeo, especialmente con los «diez veteranos» de la Comunidad que se han estado preparando antes de abrirnos las puertas.

El mercado español está inundado de productos europeos, mientras nuestras mercancías y materias primas son españolas sólo hasta llegar a la frontera; a partir de allí, se comercializan bajo marcas francesas, italianas..., etc., de forma que el valor añadido, el nombre y el prestigio de nuestros productos se quedan en otros países.

Superar esta situación es el reto con que nos enfrentamos, pero poco podremos conseguir si no nos unimos y trabajamos por conseguir el lugar que nos corresponde en Europa. Con esta ilusión y con la de servir de nexo entre los distintos estamentos del sector olivarero nació UDOE hace diez años, y continuamos en el esfuerzo, con la esperanza de que la «política del avestruz» que denunciamos quede definitivamente desterrada, y que en su lugar aparezcan comportamientos más parecidos a los de las águilas reales. Ω

ESTA TARJETA TIENE MILES DE REGALOS

Televisión Color SONY

Ordenador Personal SONY 80K

Calculadora Sony

Video SONY

Cámara Fotográfica Reflex

Estilográfica diseño exclusivo Cajasur

Receptor de radio para viento y marea.

Plato de la Cartuja con grabado de la Mezquita de Córdoba de Roberts.

Ahora en todos los CAJEROS CAJASUR, podréis obtener infinidad de premios al operar con la TARJETA CAJASUR: Las boletas de reintegro te darán un número en el recibo, para el sorteo quincenal de Videos, Televisores color, Cámaras Réflex y Ordenadores. Pero... hay más, en el mismo recibo puedes obtener regalos directos como calculadoras, estilográficas, platos de la Cartuja, etc., etc.

¡¡Y hay regalos a miles!!



Monte de Piedad y
CAJA DE AHORROS DE CORDOBA

Cajasur



65 grupo de comunicación

El reglamento de base por el que se fija la Organización Común de Mercado para el aceite de oliva data de 1966. Habiendo cambiado profundamente el mercado comunitario del aceite de oliva —recuérdese que hasta 1980 la Comunidad Económica Europea era deficitaria en este producto ya que Italia y Francia, los únicos países miembros productores, no cubrían sus necesidades y había que recurrir a las importaciones de terceros países—, habiendo cambiado sustancialmente el panorama del mercado, insisto, se ha hecho necesario un replanteamiento. De hecho, a raíz de la ampliación de la Comunidad con el ingreso de Grecia y, seguidamente, de España y Portugal, la CEE es ya claramente autosuficiente. Entre sus miembros cuenta con cinco países productores de aceite de oliva, y entre ellos se encuentran los tres más importantes del mundo.

Ante esta situación, Jóvenes Agricultores considera necesario revisar profundamente dicha Organización Común de Mercado (OCM en lo sucesivo). Tal revisión debe partir necesariamente de un conocimiento profundo de las dimensiones del mercado internacional de las materias grasas.

Renta correcta

Así pues, una revisión del sector de las materias grasas debe tender, según nuestro criterio, a la consecución de los siguientes objetivos:

El reto del mercado comunitario

Francisco Molina Molina

Hay que asegurar rentas correctas a los productores

Por un lado, asegurarle una renta correcta y digna a los productores de aceite de oliva. Por otro, también se debe trabajar por asegurar la comercialización de la producción de aceite de oliva. Como tercer objetivo debe figurar una política que tienda a favore-

cer la calidad del producto. En otro orden de cosas, cualquier iniciativa en el sector debe pasar por un reforzamiento de las agrupaciones de productores y sus uniones. Finalmente, hay que lograr el mantenimiento del cultivo olivarero en las zonas desfavorecidas y en aquellas otras que no dispongan de alternativas de producción.

Jóvenes Agricultores considera que de cara a la consecución de esos objetivos se hace necesario diseñar unos mecanismos que sirvan de medios para su correcto funcionamiento. En este sentido, y dentro del marco de la OCM del aceite de oliva, creemos que los pasos deben darse en varias direcciones que a continuación intentaremos acotar.

Precios y ayudas

Debe definirse un precio indicativo a la producción. Dicho precio será el que perciba el olivarero por su producción de aceite de oliva.

Al respecto, también conviene fijar un precio representativo de mercado, que corresponda al precio que debe pagar el consumidor. Este precio representativo del mercado debe respetar una relación con respecto a los de aceites de semillas igual a 1,6 a fin de garantizar una comercialización correcta.

La diferencia entre el precio indicativo a la producción y el precio representativo de mercado debe cubrirse con una ayuda a la producción abonada a los productores comunitarios.

Política de calidad

Con el objeto de promover la calidad del producto es necesario prever una ayuda a la producción modulada en función de la calidad final del mismo. Las ayudas se fijarían para los aceites vírgenes y se acordarían unos bonos a los aceites extra vírgenes.

En cuanto a la promoción, se hace necesario crear un verdadero fondo de promoción gestionado por los agricultores a través de sus agrupaciones y uniones. El objetivo de este fondo sería el de desarrollar el consumo del aceite de oliva.

Exportación

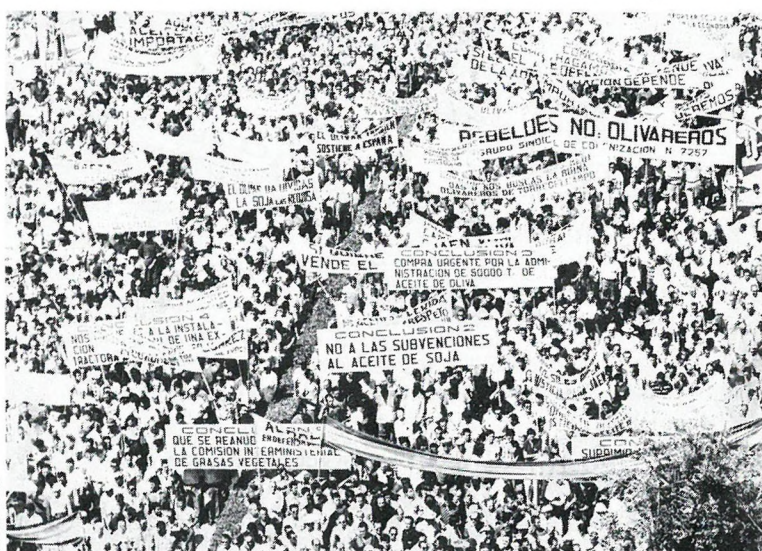
De cara a un horizonte a medio plazo es preciso dotar de instrumentos eficaces al sector olivarero para asegurar la exportación de parte de la producción comunitaria. De entre los mecanismos que cabe prever el más importante son las restituciones a la exportación.

Por el contrario, es absolutamente necesario que las importaciones procedentes de los países terceros no perturben el mercado comunitario.

En definitiva, lo que está pidiendo Jóvenes Agricultores, como las demás organizaciones agrarias, es que en la OCM se tengan en cuenta los intereses de los agricultores y no sólo los político-económicos de la Comunidad Económica Europea. Ω



ARCHIVO



Las plagas de insectos, hongos y malas hierbas pueden causar al cultivo unas pérdidas anuales de cosecha estimadas en un 20% de la producción potencial.

Para la provincia de Jaén, cuya producción media es de unas 850.000 Tm. de aceituna, las pérdidas anuales de cosecha —provocadas por el ataque de las plagas y la competencia de las malas hierbas— pueden superar ampliamente los 10.000 millones de pesetas; y estas pérdidas se producen, a pesar de los más de 1.200 millones de pesetas que gastan anualmente los agricultores en combatir químicamente las plagas que causan.

En la actualidad, el uso de plaguicidas de síntesis orgánica (insecticidas, herbicidas, fungicidas, etc.) constituye la tecnología predominante —y al alcance del agricultor— para el control de las plagas del olivo. Estos plaguicidas de síntesis orgánica son unos productos de gran efectividad, y su uso ha proporcionado —al cultivador— unos indudables beneficios económicos.

No obstante, el uso irracional —que desafortunadamente es el habitual— de estos plaguicidas en el olivar, puede provocar —ya lo está haciendo— dificultades y perjuicios serios al agroecosistema en que se aplican, y en general al medio ambiente.

Entre los efectos perjudiciales que la aplicación —irracional— de plaguicidas puede provocar, se pueden destacar:

* El desarrollo de resistencias

La lucha contra las plagas

Alfonso Montiel Bueno

**10.000 millones
de pesetas se
pierden en cada
cosecha a causa
de las plagas**

**El uso irracional
de plaguicidas
puede provocar
serios perjuicios**

por parte de las plagas, lo que puede llegar a dejar obsoletos un buen número de plaguicidas, con lo que en el futuro —más o menos próximo— podemos encontrarnos sin recursos para combatir aquéllas.

* La eliminación o reducción de las poblaciones naturales de parásitos y predadores, lo que está provocando la aparición de nuevas plagas, hasta el momento tenidas por secundarias.

* La contaminación medioambiental y los residuos en los alimentos, que están poniendo en peligro el bienestar y la salud humana.

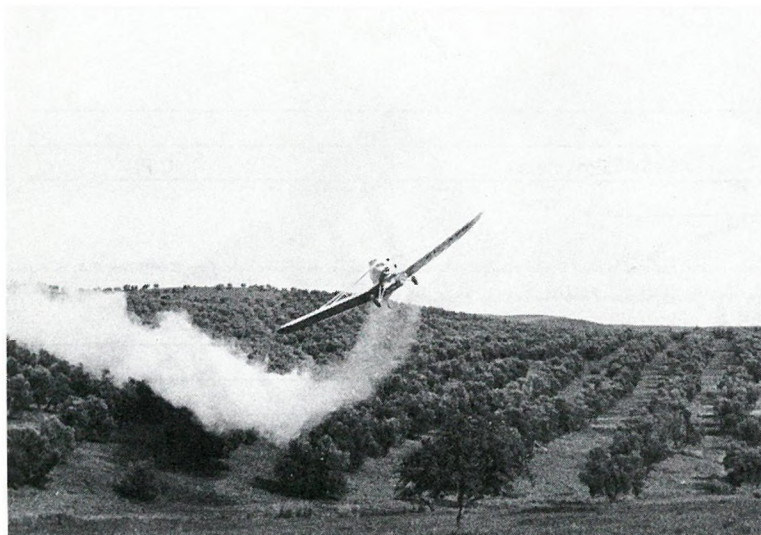
El conocimiento de esta problemática ha provocado el interés general por desarrollar sistemas de manejo integrado de plagas, conocidos vulgarmente bajo la denominación global de Lucha Integrada, que pretenden una armonización de los métodos biológicos y la lucha química complementaria, de modo que se mantenga un equilibrio en el cultivo, preservando los insectos auxiliares presentes y empleando —cuando sea necesario— los medios biológicos o químicos más selectivos.

La Lucha Integrada es un objetivo alcanzable, mediante el desarrollo de un proceso que se inicia con la racionalización de la lucha química, para lo que ha de disponerse de una amplia gama de productos selectivos y del conocimiento de los momentos más idóneos de tratamiento; que continúa con la sustitución o complementación de los sistemas de lucha tradicionales por otros nuevos (biotécnicos, biológicos, etc.); y que se

perfecciona con el estudio de los recursos biológicos (entomofauna, etc.), de las acciones que sobre ellos puedan ejercerse y —en definitiva— con el conocimiento y comprensión de los complejos mecanismos que regulan las interacciones entre los diferentes elementos y factores que integran el agroecosistema.

En los últimos años se ha dado un notable impulso a la investigación, desarrollo y establecimiento de programas de Lucha Integrada en el olivar, tanto en nuestro país como en el resto de los países olivareros de la CEE, y tanto a través de organismos e instituciones nacionales como internacionales, lo que ha permitido el disponer de una amplia relación de métodos y tácticas de manejo de plagas, social y ecológicamente deseables, que incluyen la utilización de parásitos y predadores o de agentes microbiológicos; la adopción de medidas culturales; el desarrollo de técnicas de manipulación genética; así como el uso de reguladores del crecimiento, o de las feromonas, que regulan el comportamiento y la comunicación de los insectos, y cuyo uso en la prevención y control de las más importantes plagas del olivo son hoy una realidad.

La aplicación práctica de estos métodos y la transferencia de esta tecnología a los agricultores, es hoy posible mediante las Agrupaciones para Tratamientos Integrados en Agricultura, promovidas y tuteladas por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Ω



ARCHIVO

Aunque ya en el año 1962 el Consejo Oleícola Internacional comenzó una campaña encaminada a aumentar el consumo de aceite de oliva a nivel mundial, el bagaje científico que apoya y sustenta a esa grasa comestible es aún escaso, si lo comparamos con otros aceites de origen vegetal como girasol, soja y maíz, que se aconsejaban desde los años 50 para el consumo habitual, puesto que se habían mostrado capaces de no elevar los niveles de colesterol en sangre. El aceite de oliva, por el contrario, no se recomendaba, sino todo lo contrario, en razón de que no se habían estudiado sus posibles efectos beneficiosos.

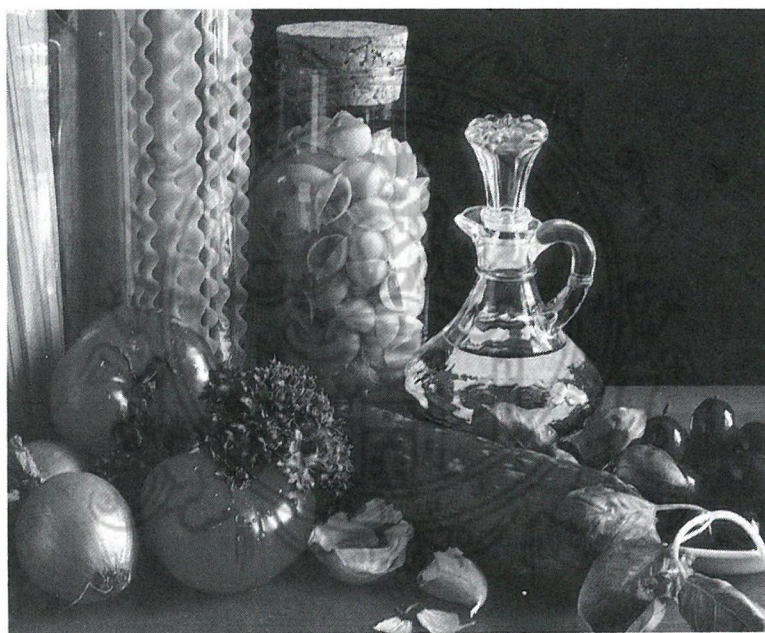
Es sabida la gran sensibilidad del consumidor moderno, preocupado por la nutrición y la salud, hacia la calidad y las propiedades de los productos alimenticios. Como es obvio, los responsables de fomentar el consumo de aceite de oliva no pueden sustraerse a tal imperativo. Pero aplicar el argumento «nutrición-salud» en la propaganda del aceite de oliva implicaba disponer de una documentación amplia, válida y comprobada. Por esta razón, en los últimos años varios grupos de investigación, entre otros el nuestro, vienen trabajando en el valor nutricional y terapéutico de este aceite.

Desde 1980, el negro panorama que se le había adjudicado al acei-

Ventajas dietéticas del aceite de oliva

José Mataix Verdú

El negro panorama que se había adjudicado al aceite de oliva ha cambiado y hoy se reconocen las enormes ventajas de su uso



te de oliva empezó a cambiar y en estos momentos los datos científicos que se poseen, aunque no suficientes, apoyan cada vez con más evidencia las ventajas del uso culinario de este aceite. En este sentido, se van a proponer a la luz de los conocimientos actuales, bien recogidos de la literatura científica, bien de nuestras propias experiencias, datos acerca del valor biológico del aceite de oliva, así como sus posibles influencias sobre algunos estados patológicos.

Contra la úlcera

La información más abundante que tenemos es a nivel de los sistemas digestivo y cardiovascular. Sobre el primero se pueden resaltar aspectos tan sobresalientes como el hecho de ejercer un efecto inhibitor de la secreción gástrica lo que le hace aconsejable en las recomendaciones dietarias de la úlcera de estómago. Por otra parte, a nivel hepatobiliar, aumenta la secreción de sales biliares, la contracción de la vesícula biliar y la excreción de colesterol, todo lo cual puede producir una disminución del colesterol sanguíneo. Además, estas acciones parecen tener un efecto preventivo en la aparición de cálculos biliares.

Por último, sobre el páncreas, nosotros hemos encontrado que el aceite de oliva, en comparación con otros aceites, produce una menor respuesta en la secreción

Nombre y apellidos _____
 Domicilio _____
 Población _____ Provincia _____ C.P. _____
 Teléfono _____ Firma _____
 Fecha _____

NOTA: El pago de los derechos de suscripción (1.900 pesetas al año) puede efectuarse mediante el envío de talón nominativo (SOPROARGRA, S. A.) o domiciliación bancaria. Para la domiciliación bancaria le rogamos se sirva cumplimentar el impreso adjunto y remitirlo con el boletín de suscripción.

Sr. Director de Caja o Banco _____
 Agencia _____ Calle _____
 Población _____ C. P. _____

Distinguido señor: Le agradeceré se sirva hacer efectivo con cargo a mi cuenta corriente/libreta de ahorro n.º _____ el recibo que le presentará SOPROARGRA, S. A. de 1.900 ptas. que corresponden a la suscripción anual (10 números más un extra Julio-Agosto) de la revista **Alsar** hasta aviso en contra por mi parte.

Nombre y apellidos _____
 Domicilio _____ Población _____ C.P. _____
 Fecha _____ Muy atentamente
 Firma _____



de enzimas pancreáticas, sin que se altere la absorción de los distintos nutrientes ingeridos en los alimentos. Esto puede ser útil para conseguir un cierto reposo pancreático, que es recomendable en cualquier caso y necesario en determinadas situaciones patológicas, como es el caso de pancreatitis.

Por otro lado, el consumo de aceite de oliva en los países mediterráneos se viene relacionando con una baja incidencia de enfermedad cardiovascular. Las investigaciones experimentales y clínicas llevadas a cabo en estos últimos años han demostrado las bases de esta relación. Las razones pueden ser varias y así se ha comprobado que el aceite de oliva



El zagal.

produce una disminución del colesterol sanguíneo más acusado que los aceites de semillas. Además, disminuye los niveles de la lipoproteína LDL, que es la fracción sanguínea de carácter aterogénico, aumentando los de HDL de efecto antiaterogénico. Asimismo se ha comprobado, para este aceite, efectos antiagregantes plaquetarios y efectos reparadores de las arterias dañadas.

Prevención cardiovascular

Nuestro equipo ha encontrado que la presencia de aceite de oliva en la dieta modifica las proporciones de la composición de componentes lipídicos de la sangre y células, lo que permite presumir un importante efecto preventivo cardiovascular.

Como resumen de las repercusiones positivas del aceite de oliva en la dieta del hombre, se podría hacer la consideración global de que, en cualquier situación fisiológica y patológica, es recomendable el consumo del aceite de oliva. Evidentemente, lo más importante es su efecto preventivo, ya que cuando aparece alguna alteración patológica el aceite de oliva sería siempre recomendable, pero como cualquier otra medida dietaria, sus posibilidades de actuación son bastante menores que a nivel de la prevención de la enfermedad y la promoción de la salud del hombre. Ω

El aceite de oliva produce disminución del colesterol sanguíneo más acusada que en otras semillas

ALSUR

¿Conoce a alguien de aquí que no esté aquí?

Si tiene amigos, conocidos o familiares que viven fuera de su tierra, háganoslo saber. Queremos que sigan conectados a su provincia, a sus raíces, por eso nos ofrecemos a enviarles gratuitamente un número de **Alsar** sin compromiso alguno por su parte. Rellene el boletín que se reproduce bajo estas líneas y envíelo a **Alsar**. Calle Villatorres, 10. 23009 JAEN.

Nombre y apellidos _____

Domicilio _____

Población _____

Provincia _____

C. P. _____

Los aceites vegetales, y el de oliva en concreto, son motivo habitual de conversación. No es raro oír en cualquier esquina o en la barra de un bar acaloradas discusiones sobre el número de toneladas de la próxima cosecha o los problemas de almacenamiento que va a plantear. Sin embargo, temas cruciales como el de la comercialización, los gustos del consumidor o la competencia que plantean entre sí los aceites comestibles vegetales quedan fuera de la polémica, cuando es en esos aspectos donde el aceite de oliva se está jugando su futuro.

El sector de aceites vegetales comestibles comprende los de oliva, girasol, soja, cacahuete, maíz, cártamo u orujo de aceituna..., etc. Por su volumen de mercado, este sector es de los llamados «estrella» dentro del de gran consumo, ya que vende un total de 650 millones de litros, con un valor de mercado —precio de venta al público— de 150.000 millones de pesetas. En la actualidad, dadas esas cifras, es fácil observar el gran interés desplegado por las multinacionales por penetrar en el sector. Su estrategia se ve facilitada por el tamaño y las características del sector, sumamente atomizado. Existe tal número de envasadores que se da una infrautilización de las instalaciones: en algunos casos esta infrautilización llega al 50 por ciento.

Gustos del consumidor

La distribución de la demanda total de aceites vegetales se viene manteniendo uniforme a lo largo de los últimos años. El aceite de oliva ha sido durante mucho tiempo el único aceite utilizado en España. Pero en las últimas décadas se ha producido la gran difusión del cultivo de semillas oleaginosas y, consecuentemente, la instalación de modernas extractoras, motivando de esta forma un claro auge en el consumo de los aceites de semillas.

En la actualidad el consumo de aceite de oliva representa el 55 por ciento del total de grasas vegetales; le sigue el de girasol, con un porcentaje del 38 por ciento;

El mercado de los aceites vegetales

Francisco Gila

El sector de aceites vegetales comestibles es de los llamados «estrella» dentro del de gran consumo, pues mueve 150.000 millones de pesetas al año

Consumo de aceite según su acidez		
Grado	Hogares	Restaurantes y Bares
0,4°-0,5°	35%	24%
0,8°-1°	21%	29%
Más de 1°	6%	10%
No saben	48%	38%

Fuente: Patrimonio Comunal Olivarero.

el llamado de semillas, que es una mezcla de varios aceites de procedencia vegetal, supone un 3 por ciento del consumo; en los últimos lugares, en cuanto a consumo se refiere, nos encontramos con el aceite de soja, con un 2 por ciento, y empatados con un 1 por ciento el de maíz y otros aceites vegetales.

Dentro del aceite de oliva, el comportamiento de la demanda, es decir, las preferencias de los consumidores, se decantan hacia la calidad de «puro». Un 85 por ciento de los consumidores de aceite de oliva prefieren el tipo «puro», o sea, la mezcla de oliva refinado y oliva virgen, en proporciones variables según la acidez del «puro» a obtener. El oliva «virgen», el aceite tal y como se obtiene del fruto, tiene el refrendo del 15 por ciento restante de los consumidores de esta grasa.

Según la acidez del aceite de oliva utilizado, las preferencias de los consumidores se inclinan hacia el aceite de hasta los 0,5°, con un 35 por ciento de los hogares, mientras que en los bares y restaurantes se consumen preferentemente aceites de entre 0,8° y 1° de acidez. Concretamente un 29 por ciento del consumo de estos establecimientos está entre esos topes de acidez.

No obstante, conviene resaltar como dato importante el muy alto número de hogares y de profesionales de la hostelería que no conocen el grado de acidez del aceite de oliva que consumen: un 48 y un 38 por ciento, respectivamente.

Geografía del consumo

La localización geográfica del consumo de aceite de oliva coincide con las zonas de producción del olivar y, por el contrario, en las zonas no productoras se encuentran los mayores consumos de otros aceites vegetales, tales como el girasol, soja..., etc.

Los mayores consumos de aceite de oliva virgen se dan en Andalucía, con 8,2 litros por persona y año. La de menor consumo es el área del Noroeste peninsular (Galicia y Asturias), con 2,2 litros por persona y año. Esta últi-



ARCHIVO

ma zona es, sin embargo, la de mayor consumo de oliva puro.

Hábitos de compra

Una aproximación a los datos estadísticos sobre dónde compra el consumidor los aceites que constituyen la cesta de la compra, da pie a interesantes reflexiones.

Se observa, por ejemplo, cómo están muy implantados en la comercialización del aceite de oliva los mecanismos externos a los canales de alimentación estándar. El autoconsumo y la compra directa suponen un 37 por ciento del volumen total del oliva consumido. Tal vez este abultado porcentaje explique el confucionismo existente en torno al tipo de aceite que se compra y a su acidez.

Todo el aceite puro de oliva y todos los de semillas vegetales se venden envasados, mientras que una parte importante del aceite virgen de oliva se comercializa a granel. Es el consumido por los

	Aceite oliva	Total aceites
Auto consumo	18,5	—
Compra directa	18,4	1
Tiendas alimentación	62,1	99
	100%	100%

Fuente: M.A.P.A.

Formato	Oliva	Girasol y semillas
1 litro	35%	70%
2 litros	20%	10%
5 litros	30%	15%
25 litros	15%	5%

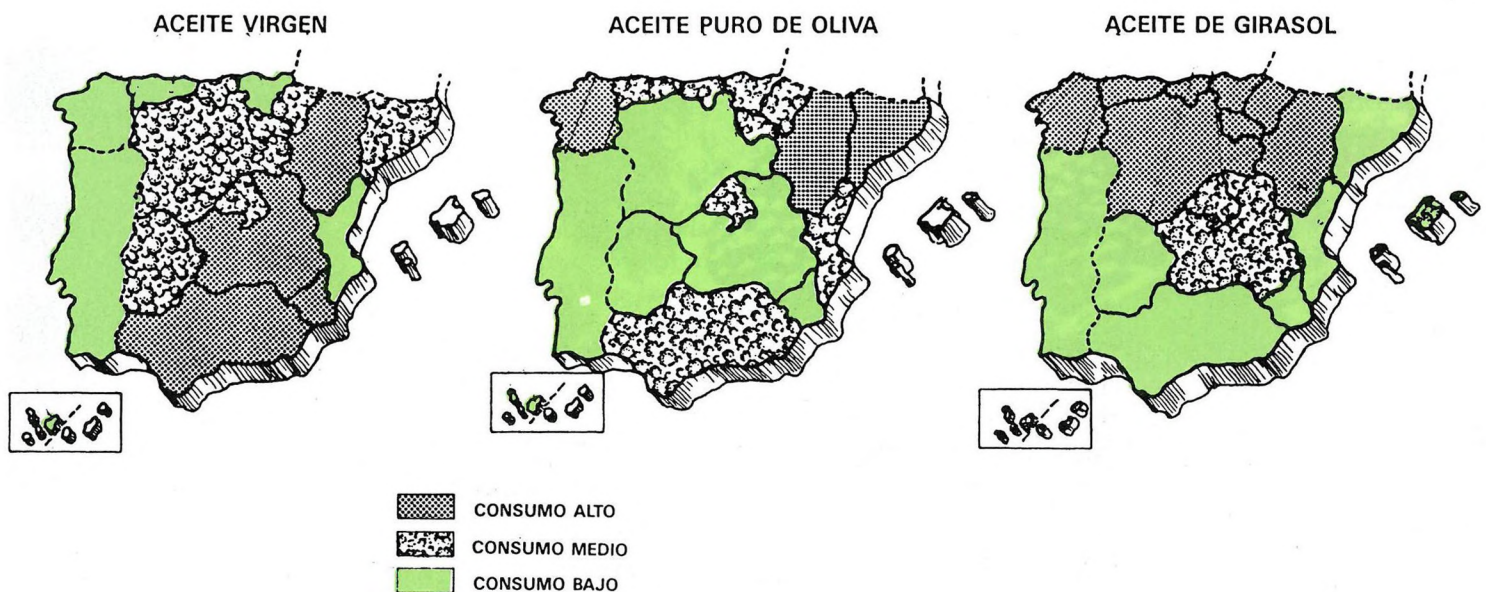
propios cosecheros y el obtenido directamente en las almazaras.

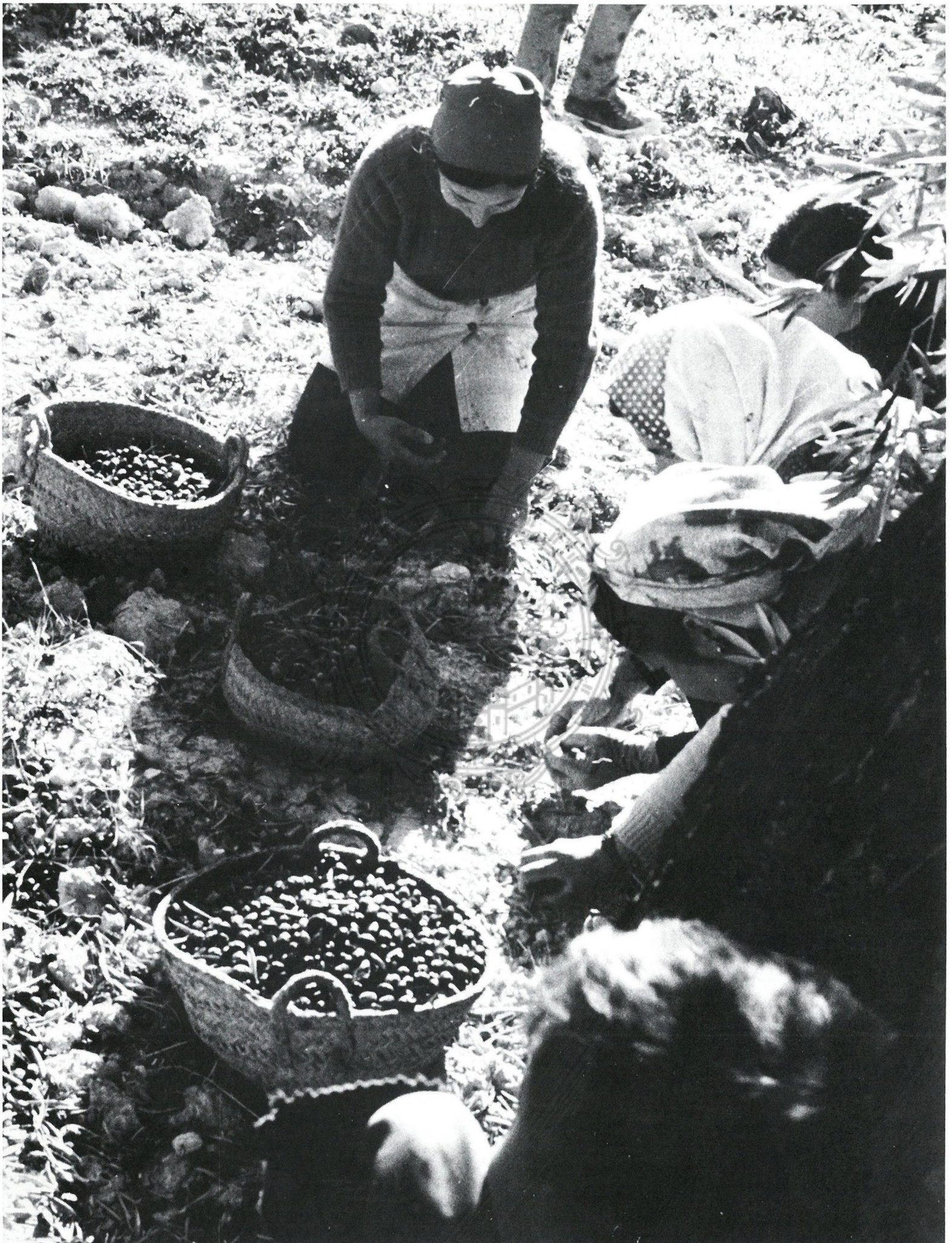
Otra estadística que nos puede proporcionar interesantes detalles sobre el perfil del consumidor de aceites vegetales es la que nos refleja el consumo de distintas grasas según el formato en el que se ofrecen al mercado.

Una visión detenida de estos datos nos permite apreciar que en el formato de un litro, los aceites de girasol y semillas venden el doble que el oliva, cada uno en su cuota, debido a la incidencia del efecto precio. Hoy por hoy, el hábito de consumo es prácticamente semanal, a excepción de quienes optan por el autoconsumo o las compras a granel, que suelen ser hábitos anuales. En los grandes formatos —5 y 25 litros— los abultados porcentajes que se reflejan en la columna del oliva nos hablan de la alta incidencia del consumo en economatos, cooperativas y canales marginales, sobre todo en hostelería. Ω

En el formato de un litro, los aceites de semillas venden el doble que el de oliva, tal vez a causa del «efecto precio»

DISTRIBUCION GEOGRAFICA DEL CONSUMO DE ACEITES POR HABITANTE SEGUN LAS COMUNIDADES AUTONOMAS





«Arrecogiendo». Campesinas jiennenses recogiendo aceituna entre Jaén y Fuerte del Rey hacia 1965. Fotografía de Diego Jerez Justicia.

El olivar: un bosque

Joaquín Muñoz Cobo

El olivar es el cultivo mejor integrado en el medio, ya que procede del acebuche



ARCHIVO

Una visión diferente de este cultivo desde una perspectiva no económica, sino en el entramado ecológico nos llevó, hace ya algunos años, a estudiar este medio a través de la avifauna que acoge.

Si hasta ahora los aspectos económicos del olivar han tenido una importancia trascendental para los pueblos de la cuenca mediterránea, no menos interés suponen las enormes extensiones de olivar para los países del Norte y Centro de Europa. En efecto, el olivar es el cultivo mejor integrado en el medio rural ya que procede del acebuche, arbusto típico de nuestra vegetación mediterránea.

Existen unas relaciones complejas entre la avifauna invernante en el matorral mediterráneo y las plantas productoras de frutos invernales, entre las que se encuentra el acebuche.

Las aves invernantes, procedentes en su mayoría del Norte y Centro de Europa, se encuentran, por tanto, preadaptadas a la especie *Olea europaea* aún en su variedad cultivada.

Albergue invernal

El olivar alberga en invierno a una rica y abundante avifauna, consumidora de estos otros frutos carnosos con una gran riqueza en grasas, esenciales para su mantenimiento y que les permiten afrontar con éxito el crítico período invernal. No obstante, estas aves causan un mínimo daño al cultivo, al consumir preferentemente, y como hemos demostrado, las aceitunas pequeñas, muchas de ellas no aprovechables por el hombre, y las caídas al suelo.

Según nuestras estimaciones, las aves que invernán en el olivar sólo consumen el 0,11% de la cosecha total, mientras que en años con abundante fruto el agricultor deja en el campo, tras la recolección, hasta un 2,5% de ésta. Parece claro, pues, que el impacto ocasionado por estas aves es insignificante, hecho conocido ya por los olivereros.

Antaño, una especie que llegaba a causar enormes daños era el *Estornino pinto*, que formando bandadas de incluso millones de individuos podían asolar las cose-

chas de aceituna. Hoy día, esta especie, por el contrario, apenas visita nuestros olivares ya que ha modificado en la última década

La transcendencia de este cultivo milenario, ha sido reconocida por quienes velan por la salvaguarda de la fauna

sus cuarteles de invernada, y es, precisamente en los Países Bajos y Francia, aunque también en Túnez y Argelia, donde causa ciertos daños.

Diversidad de especies

Por otro lado, el olivar no sólo tiene importancia para la avifauna invernante, sino que es el cultivo extensivo que presenta una mayor complejidad estructural. Este hecho posibilita la existencia de una mayor diversidad de especies que lo frecuentan. De este

modo, alberga una rica avifauna nidificante capaz de explotar tanto el estrato herbáceo (si este último no ha sido eliminado por las prácticas agrícolas) como el arbóreo. Las nuevas técnicas de cultivo, con el uso de herbicidas y una sobredosis de insecticidas, están modificando las complejas relaciones animal-planta existentes en este agrosistema. Algunas especies de aves, sobre todo las granívoras, están sufriendo una dramática disminución de sus efectivos al ser las directamente afectadas por la drástica desaparición de su fuente de recursos.

A pesar de todo ello, la enorme transcendencia de este cultivo milenario ha sido reconocida por los organismos internacionales que velan por la salvaguarda de la fauna y su entorno. Aún así, hoy en día el olivar se ve amenazado por la situación internacional del comercio de grasas, barajándose la posibilidad de suprimir grandes extensiones de olivos. Las consecuencias que esto acarrearía para la avifauna, en especial para la invernante, serían negativas y, sin duda, trascenderían de nuestros límites geográficos. Ω

Situación actual de las almazaras de Jaén

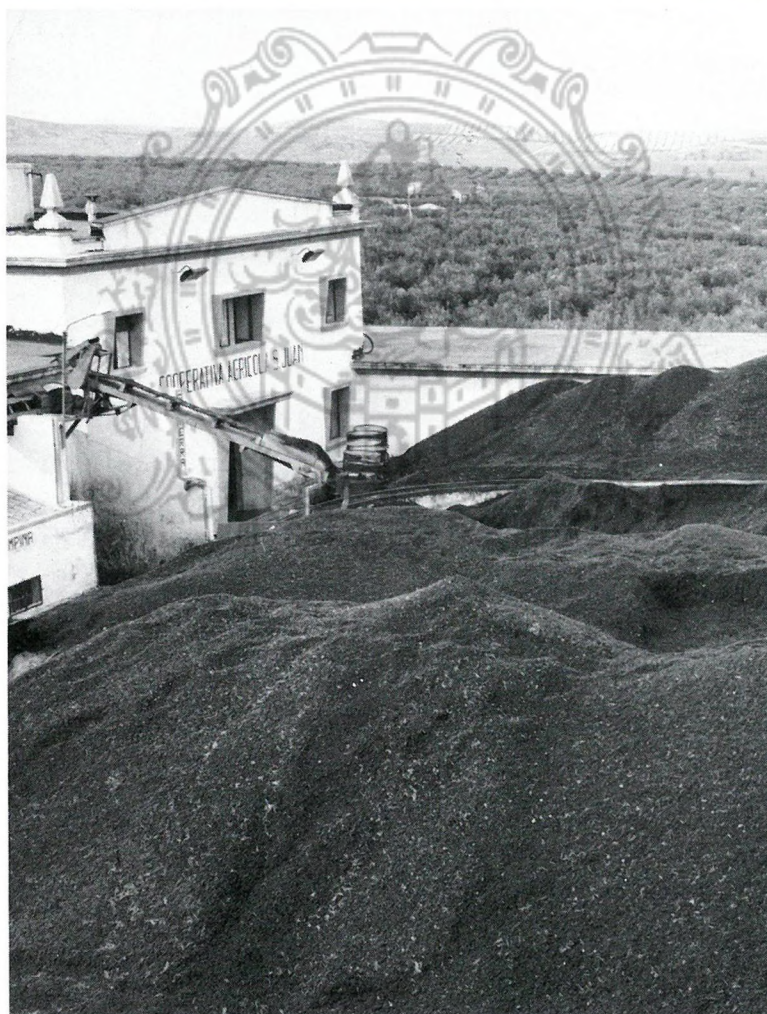
María José Campos Pozuelo

Desde la Administración se intenta remodelar las fábricas para producir aceites extra

La situación actual de las fábricas de aceite de oliva en Jaén, no es lo buena que cabría esperar en una provincia eminentemente olivarera, donde las almazaras constituyen la principal industria agroalimentaria, con un volumen de negocio realmente importante.

El sistema de trabajo, sin clasificación previa de la aceituna y almacenamiento del aceite en depósito no adecuado y, sobre todo, las condiciones higiénicas del proceso de fabricación, tanto en las almazaras industriales como en las pertenecientes a Sociedades Cooperativas, son poco adecuadas para una industria que manipula productos alimentarios.

En lo concerniente a la tecnología, es importante destacar que existen distintos métodos de extracción, así como de limpieza y lavado de la aceituna y conservación del producto final. Sin embargo, la infraestructura real de las almazaras no es suficiente para la obtención de aceites de calidad. Así, la capacidad actualmente instalada es de todo punto insuficiente, no sólo para molturar la aceituna de las campañas punta como la actual, sino incluso, en campañas pequeñas. Esto constituye uno de los más graves problemas para la obtención de productos de calidad, puesto que al no poder manipularse la aceituna al ritmo de entrada en fábrica, debe ser amontonada, produciéndose fermentaciones no deseables, y



que confieren desagradables características organolépticas al producto derivado de ellas.

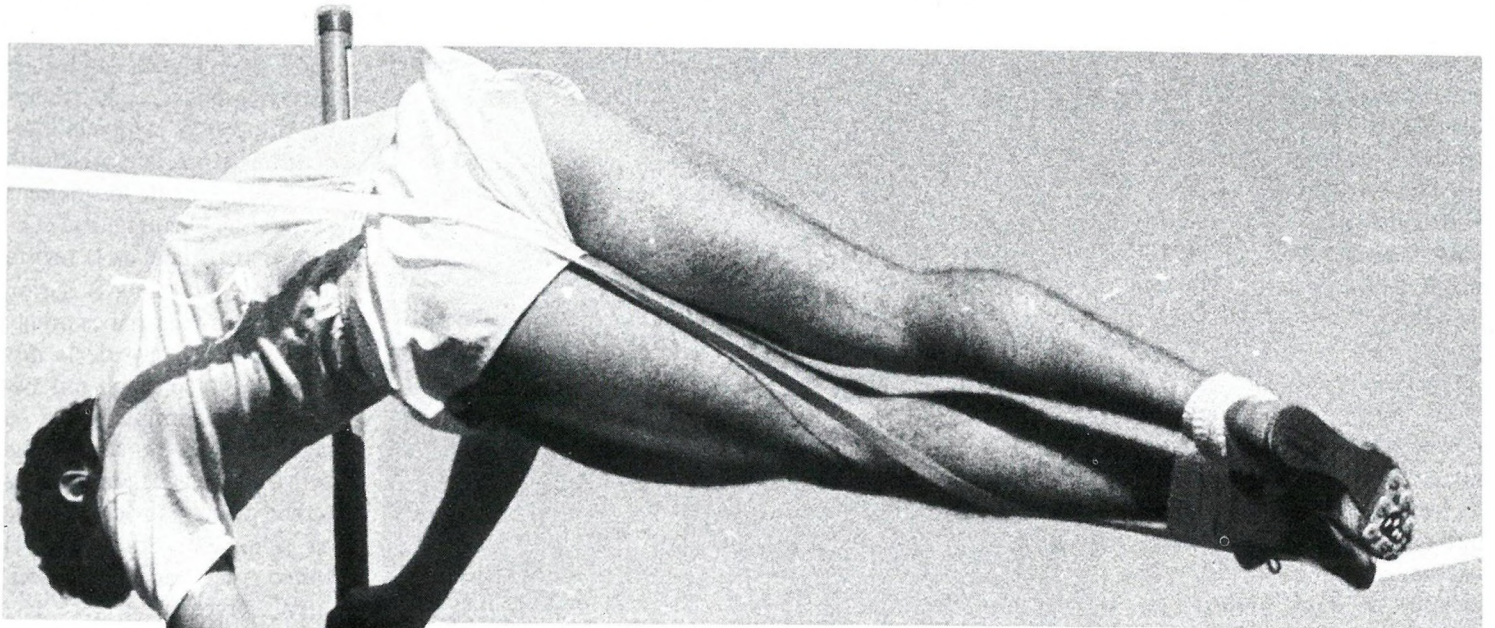
Desde las Administraciones Públicas se intenta la remodelación de las fábricas, de forma que queden capacitadas para la produc-

ción de aceites de calidad extra, que puedan salir directamente al mercado, sin pasar por procesos de refino. Para ello, el FEOGA, el Ministerio de Agricultura y la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura y Pesca, han establecido líneas de ayu-

das que subvencionan porcentajes importantes de las inversiones destinadas a remodelar íntegramente las almazaras. Se considera que una fábrica es capaz de producir buenas calidades de aceites cuando posee un patio de amplitud y organización suficiente para permitir la clasificación del fruto, así como disponer de sistemas de limpieza y lavado de la aceituna. En cuanto a la extracción la capacidad será suficiente para molturar la cosecha máxima en 70 días, sin que en ningún caso se produzcan atrojamientos superiores a 7 días. Posteriormente, el aceite obtenido debe ser almacenado en depósitos construidos de material inerte e instalados en bodega con aislamiento térmico suficiente, de forma que el producto no se vea alterado por olores y sabores extraños, ni por verse sometido a temperaturas extremas. Además estos depósitos deben ser lo suficientemente numerosos como para permitir la separación de las distintas calidades obtenidas.

Por otra parte, sería deseable que el agricultor participara en el proceso comercial del producto, mediante el envasado del aceite, lo que permitiría que el valor añadido en el proceso, actualmente en manos de grandes empresas, repercutiera en el producto de la materia prima. Por ello, se apoya desde la Administración, cualquier iniciativa destinada a embotellar el aceite en las fábricas. Ω

ARCHIVO



CHARO VALENZUELA

¿Qué recompensa recibe el atleta que entrena tres o cuatro horas diarias? ¿De dónde proceden? ¿Cómo y de qué manera mantienen viva la tímida llama del atleta de élite por estos pagos? Preguntas que no tienen más respuesta que la del voluntarismo de un puñado de esforzados.

La soledad de sus sombras, el alarido que rompe el silencio, las riadas de sudor que invaden los montículos de sus músculos. Y así una hora y otra, un día, una semana, un mes, años; con las manecillas del reloj sobre sus talones, con la insobornable cinta métrica que enguye saltos y lanzamientos en el vacío. Erase una vez que la libertad del viento llevó sus suspiros hasta el nido del Icaro que jugueteaba en el cielo.

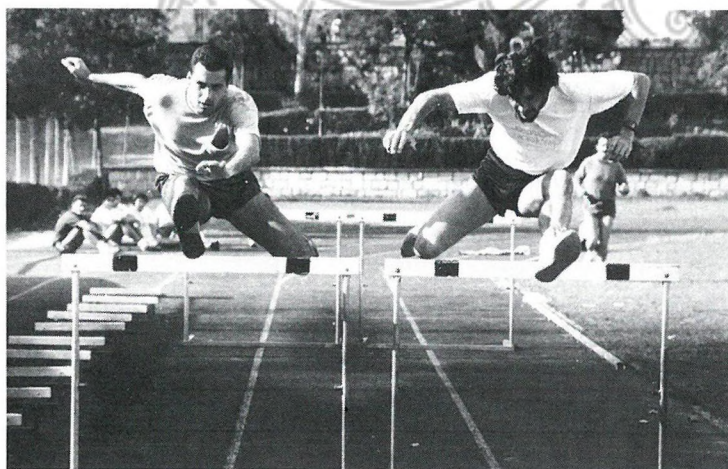
LOS TALONES DE ZEUS

Casi trescientas fichas de atletas obran en poder de la Federación Provincial Jienense, que desde hace poco más de un año y medio dirige Manuel Moyano o el incansable volador con pértiga.

«En estas fichas —asegura— se incluyen a los atletas de las categorías de infantiles, cadetes, juniors, promesas y seniors. Al margen de Jaén capital como principal vivero, las poblaciones de Andújar, Linares, Torredonjimeno y Guarromán son las más destacadas en número y calidad. En un escalafón posterior, con más voluntad que posibilidades, están Jódar, Vilches y Bailén».

VOLUNTARISMO

Lamentablemente, le apuntó, ya estamos instalados como siempre en las praderas del voluntarismo y en los impulsos individualizados de esos esca-



CHARO VALENZUELA

Rivero, en vallas, es toda una esperanza.

tos monitores existentes; así como el divino ejemplo de los solitarios maestros de escuela que matan su «gusanillo» de atletas frustrados trabajando sobre el músculo joven del chaval que despunta en los ahora más cuidados Juegos Escolares.

«En este terreno se ha avan-

zado bastante —dice Moyano—; en estas competiciones te encuentras con auténticas promesas, con chavales que tienen unas cualidades sensacionales». «Sólo podemos hacernos cargo de ellos en un porcentaje mínimo —afirma—; no hay subvenciones, ni becas, ni patrocinio para traer-

te a un chaval de la sierra y ponerlo a entrenar con todas sus consecuencias en Jaén. La mayoría, para qué negarlo, se pierden».

LOS CLUBS

¿Y los clubs, Moyano? ¿Cuántos funcionan en la provincia? ¿Aparte del Zeus, el desierto?

«El Zeus-Diputación funciona por inercia, camina porque su rodaje ya es imparable, tiene raíces; las que han cimentado nuestro atletismo. José de Dios Ibáñez, su entrenador, es el tipo adecuado e insustituible en una tarea de titán».

No me extraña, conozco a Juan de Dios, es ligero como una pluma, paciente como un buda desengrasado. Este vegetariano de sonrisa de niño eterno es duro como el acero a la hora de exigir la respuesta de

la última fibra del corazón del atleta.

Me cuentan que un día recibió 200.000 pesetas por unos trabajos realizados y las donó para las escuelas de atletismo; lógico, lo he visto correr por entre la polvareda de los caminos a más de cuarenta grados durante las siestas del ferragosto.

Moyano me recuerda que el Club de Atletismo de Linares puede ser una gran fábrica de nuevos productos a la vuelta de tres o cuatro años si continúan trabajando de la forma en que lo están haciendo, y se lamenta de «que Andújar ya no es lo que fue».

Respecto a la «pasta», el presupuesto que anualmente recibe la Federación que preside no llega al millón, se queda en las novecientas mil del ala y que ahora se puede recibir una buena «inyección con esas ochocientas mil pesetas que la Junta de Andalucía va a invertir en escuelas, cursos y competiciones».

BUENAS MARCAS

¿Qué recompensa recibe el atleta que entrena tres o cuatro horas diarias? ¿De dónde proceden? ¿A qué estrato social pertenecen? ¿Cómo y de qué manera se mantiene viva la tímida llama del atleta de élite por estos pagos?



CHARO VALENZUELA

El futuro psicólogo Angel González tiene su hueco entre los mejores lanzadores.

Una rociada de interrogantes a la que Moyano coloca el listón de esa estadística que indica que Jaén, comparándolo con otras provincias, ocupa la banda que va del puesto diez

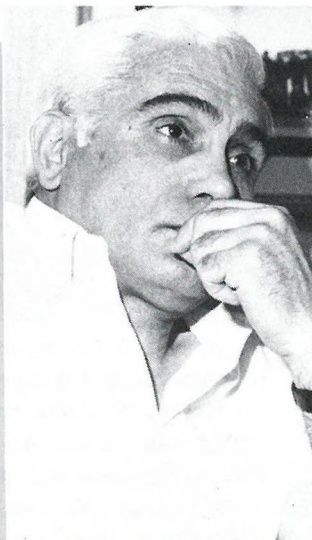
al quince a nivel de Estado. «Incluso —añade— a nivel de clubs estamos en el puesto número doce». Y exhibe la fuerza de las cifras, la gloria de las marcas, la lista de los mejores a escala nacional según el «termómetro» oficial de la revista *Atletismo*. «Gacela-Rosario» aparece entre los quince primeros «devoradores» de la distancia de cinco a diez mil metros, o ese administrativo en paro, Manuel Pancorbo, que mete su larga zancada entre los quince primeros rodadores de los ochocientos metros; o el futuro psicólogo Angel González, piernas-de-Hercúles, que lanzando el martillo ya tiene hueco entre los diez mejores de la especialidad. También habría que mencionar a Rive-ro en vallas, a Juan Arganda en triple y longitud y al funcionario municipal Asensio en decatón.

¿Promesas? Las veo casi a diario sobre los castigadísimos y hundidos lomos de «La Salobreja». La esperanzadora recuperación del hermético Francisco Fernández (antes de la gravísima lesión superaba al mismísimo Rosario), la reencarnación de Moyano sobre la cresta de la pértiga, a Chamorro, Domínguez..., etc.

Fernando Arévalo

NOMBRES DEL DEPORTE

José Montané, concejal y ojalá que profeta.—Y un día de estos —hasta puede ser verdad— quizás sean derribadas las entrañables paredes del vetusto Estadio Municipal de «La Victoria». Consumada la operación derribo nacerá un nuevo estadio en otro lugar del cinturón de la ciudad. Oyéndoselo decir a Montané, concejal de la cosa deportiva, habrá que pegarse un pellizco en el moflete del escepticismo para entrar en el paraíso de los creyentes.



Joaquín Cortizo.

Joaquín Cortizo, mandamás «sentimental».—El mandamás del Real Jaén, Joaquín Cortizo, amenaza con introducirse en el túnel del tiempo. Su gloriosa afirmación de que hay medios informativos que no quieren al Real Jaén nos conmueve. A lo mejor un día de estos él y algunos de sus ideólogos eternos nos sorprenden a la canalla informativa firmando un documento en el que renuncian a la pasta que dicen les adeuda la entidad. Después de todo, amar significa renuncia, desprendimiento y rábanos en conserva.

Francisco Teruel Jácome, predicó con el ejemplo.—Hombre, las cosas van cambiando. Antes eran entrenadores los que no se comían los mantecados en los banquillos, caían como moscas cuando Papá Noel asomaba sus bigotes. Ahora, con la convulsión que corroe los sacrosantos principios de la tradición, son los presidentes los que no se comen el polvorón con sus posaderas sobre el silloncete. Predicó con el ejemplo el del liturgi. Francisco Teruel Jácome. Y además, asómbrense, hasta dimitió. ¡Jesús, qué cosas!



La escasa envergadura y la presencia poco fiera de «Timi», el perro del alcalde, no permiten pensar que fuera el origen real de la trifulca.

CHARO VALENZUELA

EL ALCALDE, EL JUEZ, LA CUÑADA Y EL PERRO

Si hubiese ocurrido en Cádiz, los cuartetos se tirarían del moño para poder narrarla en exclusiva en el Carnaval 88. Aunque, la verdad, la historia no tiene para muchos la más mínima gracia. El reparto lo encabezan: Miguel Sarrión, 52 años, alcalde socialista de Higuera de Calatrava; Diego Toro, 56 años, actual juez de Paz de la misma localidad y primera autoridad municipal en tiempos de Franco, y el pequeño —como su propia raza indica— *pseudochiguagua* del alcalde. Hubo también dos actores secundarios, pero esenciales: Antonia Rando, de 46 años, cuñada de Sarrión, y Jorge Luis Ferrer, de 30 años, juez de Instrucción de Martos, al que se recordará por su controvertido y destacado papel en el docudrama inacabado de los gitanos y el fuego.

Ocurrió en la plaza del pueblo, a las 11 de la noche, el 9

de diciembre, pero no llegó a oídos de la prensa —ni, al parecer, con detalle, del Gobierno Civil— hasta el día 13 del mismo mes, entre otras cosas porque, más por vergüenza

bras, apesadumbrados y arrepentidos.

Para los pocos que no conozcan la historia, hay que decir enseguida que, siguiendo aquellas únicas declaraciones,

Los protagonistas —excepto el perro— hablaron una sola vez y luego estuvieron durmiendo o de viaje para cualquier medio de comunicación

que por miedo, el pueblo se hizo una piña y no decía esta boca es mía.

Los protagonistas —excepto el perro— hablaron sólo una vez, cogidos casi por sorpresa por quien escribe estos renglones, y luego estuvieron durmiendo o de viaje para cualquier tipo de prensa, quizá ruborizados o, como dejaron traslucir en sus únicas pala-

el auténtico quid de la cuestión está en si el pequeño e híbrido chiguagua recibió o no un puntapié del juez, aterrorizado «porque se me abalanzó». El resto es pura rutina: el juez señaladito por los cintazos del alcalde, éste con dos navajazos en el costado y uno en la espalda y la cuñada ingresada con un pinchazo en la mama izquierda. Y aquí es donde en-

tra —o mejor, no entra— el otro juez, el de Martos...

HISTORIA DEL PUNTAPIÉ

Pero retomemos la historia en el puntapié o no. Entonces, el alcalde —que dice tener fama de ser «un poco groserillo», pero no sabemos si poseé el carné de la Sociedad Protectora de Animales— se plantó ante el juez: «Si eres tan flamenco, pégame a mí». Y ahí empezó todo: «Y anda que tú». «Por aquí me entra, por aquí me sale». «La tuya sí que...». «Ni no ni ná»...

Pero en aquello no quedó la cosa. No se sabe a ciencia cierta, porque cada uno arrima el ascua a su sardina, si fue antes el cinturón que agarraba los calzones del alcalde o la navaja que, casualmente, llevaba el juez de Paz encima.

Diego Toro, que parece haber dejado clara, más de una vez en público, su nostalgia

por el antiguo régimen —al que tan fielmente sirvió—, jura y perjura que no inició el ataque clavando la navaja por la espalda, «porque un hombre nunca da la espalda cuando se pelea» —dignidad que reconoce a su contrincante porque, al fin y al cabo, fueron amigos «hasta que la política nos separó», o sea, hasta que Sarrión le sustituyó en la Alcaldía con la llegada de la democracia a los ayuntamientos. De cualquier forma, la parte más desgraciada le tocó a Antonia Rando, que, a diferencia de otros previsibles testigos, intentó poner paz de por medio y se llevó una puñalada en el pecho que el agresor asegura que le dolió «como si se la hubiera dado a mi señora», y a la que mantuvo varios días ingresada en un hospital y con pocas posibilidades de iniciar la recolección de la aceituna, uno de sus pocos medios de vida.

En definitiva, lo cierto es que no se recataron nada las autoridades de Higuera de Calatrava, y, como apuntaba el



CHARO VALENZUELA

La casa del alcalde, al fondo, y el árbol bajo el que se desarrollaron las escenas de violencia.

otro personaje que queda por salir, el joven juez de Instrucción de Martos, «por el cargo que ostentan deberían haberse recatado más». De todas formas, casi una semana des-

pues de los hechos —exactamente el día 14—, cuando aún no se había detenido ni tomado declaración a nadie, una breve conversación telefónica con Jorge Luis Ferrer aclaró

algunas cosillas: que «no siempre» hay por qué detener aunque haya navajas y puñaladas de por medio; que los atestados de la Guardia Civil «tardan mucho porque son muy complejos» y este caso —aunque no recordaba la fecha exacta en la que había llegado— también tardó ese atestado que sería interesante saber, por pura casualidad, si es igual al que se mandó al Gobierno Civil.

Cuando dentro de dos o tres semanas —con Noche de Paz y Feliz Año Nuevo incluidos— estas líneas salgan a la luz, quién sabe en qué habrán quedado las cosas. Del perro se sabrá aún menos, pero es de suponer que la noche de autos, cuando pudo salir de su asombro, se sentó en un escalón de la plaza del pueblo, cruzó sus patitas, torció la sonrisa dejando ver los dientecitos y no pudo evitar un gesto de satisfacción al contemplar lo que él, tan chico, estaba armando. No consta que haya recibido citación para declarar.

Luis Cátedra

Tú también eres distinto para la Caja Postal.

Lo que cada uno espera de la vida es tan personal como intransferible.

Por eso no queremos que haya soluciones comunes para todos.

Tu presente y tu futuro deben ser sólo tuyos.

Caja Postal pone a tu disposición toda su capacidad humana y tecnológica para que realmente lo sean, según tus deseos, durante toda la vida.

Caja Postal te abre nuevos caminos.

 **Caja Postal**

Con la garantía del Estado.

Una completa organización al servicio del automovilista.



SAVOY, S.A.

CONCESIONARIO



**POLIGONO LOS OLIVARES
C./ ORTEGA NIETO, 3
(FRENTE BONSAY MOTOR, S. A.)
TELF. 225466 - JAEN**

II. NORMAS PARA NO MORIR CON EL AÑO; TAMPOCO PARA NACER CON EL

Manuel Urbano

DICIEMBRE

1

Diciembre está gris. Es la costumbre y esas malas ganas de aguantar las que atardecen la mañana.

Un tren cargado de remolacha azucarera descarrila en Despeñaperros —¡qué bien los nombres ponía!— y el sur entero queda incomunicado con Madrid, una vez más, durante varios días. A lo peor, la remolacha era forrajera y fue Madrid el que quedó desconectado de Andalucía.

Es lógico que, por lo quebradizo del terreno y lo tenebroso de los túneles, el Gobierno, padrecito responsable, busque, obviando la peligrosa obligación histórica de pasar por Jaén, una nueva vía.

DICIEMBRE

2

El señor alcalde de Hornos de Segura estima que, a causa del gusano que habita en el corazón, Gibraltar es una manzana madura. Tal vez por ello ha ordenado que, el día que la colonia se reintegre a la soberanía nacional, las intervenciones orales en las sesiones plenarias del Concejo podrán serlo en inglés y las actas se redactarán, también, en ese idioma silbante.

Espías desplazados a la Roca aseguran que la devolución del Peñón a España dependerá, en buena parte, del número de profesores de idiomas que a este recoveco del culo del mundo envíe la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.

DICIEMBRE

4

Los girasoles tienen tortícolis; se preveía. De tanto seguir la luz, se les está torciendo el alma y la vista a los linarenses avvicindados en Los Girasoles. La luz, claro, es la que se cuela impune por las grietas de retretes, dormitorios y cocinas.

Repajolera es la gracia de los más desposeídos: para seguir con comodidad el movimiento de todos los soles, la naturaleza les dotó un pescuezo de tomiza.

DICIEMBRE

7

Siento en los pulsos el morado temblor de las cales y el verde cascabeleo de tus pupilas. Canta mi corazón; es un vencejo que, al buscar agua para su sed, quedó atrapado en la liria.

Se estremece el día por entre las ramas de los olivos. Un tímido rayo de luz se cobija entre los harapos. Hace frío; pero continuamos, amor, cosechando nuestras espigas.

DICIEMBRE

9

Por una vez, partidos, sindicatos y patronal hacen causa común en la provincia. A su cansado ver, la Comisión del V Centenario no pasa de pura y monda birra; y, lo que es peor, denuncian que se intenta cubrir con cultura culterana de lo que se cultorea nuestra penuria.

DICIEMBRE

11

Para que luego digan, rijosos, que Jaén no es una provincia andaluza. Aquí, tierra del más jodido de los duendes, se han dado cita y constituido en sede flamencólogos, críticos y comentaristas der cante flamenco para diagnosticar sobre el estado de falsetas y jipíos. Los de aquí, como es notorio, somos cosa fina; por aquí se canta poco, pero no vean ustedes lo que se afina: puede que nos quede su cante; pero se acabaron las minas.

DICIEMBRE

17

En las desiertas soledades, alas de sur para las palabras. Estas recién nacidas hojas de otoño parecen alzarse con voluntad de vida.

En el sur de los sures aparece una nueva voz, múltiple y coral, con la ilusión del diálogo compartido. Alsur. No veo en el horizonte más que un norte: a este cacho maldito del sur hay que izarlo, cuanto antes, subirlo muy arriba.

DICIEMBRE

24

En el pecho, que no en los ojos, duelen las lágrimas. ¿Por qué la alegría ha de ser una intraducible especie de pena, también, compartida?

Canta, entre zambombas y carracas, la chiquillería: «Tres días hay en el año en los que se llena bien la panza: Nochebuena, Jueves Santo y el día de la matanza».

Las hambres, por qué no, también santifican. Camino hacia la nieve el corazón se desnuda de la carne que lo cobija.

Los campos no tienen domingo. Miles de zorzales están de cuclillas bajo los olivos.

Según las estadísticas, para recoger la esperada cosecha de aceituna —un millón quinientas mil toneladas—, habrán de darse siete millones y medio de jornales. Los niños también trabajan. A bandadas vienen brazos y uñas de otras provincias. El capital y los campos no se mueven. Luego irán hombres y mujeres nuestras a tierras de algodón, a la vendimia...

¿Cuál es la maldición de esta provincia?

DICIEMBRE

31

Al polvo de ciprés de nuestras cabezas lo peina la lluvia. Cuando todo concluye empieza la vida. Nuestros enramados dedos conjugan la esperanza, que nos vendrá algún día.

En Ruta



CHARO VALENZUELA

LA MATANZA; UNA FIESTA, UN RITUAL Y UNA MANERA DE LLENAR LA DESPENSA

La matanza es, aún hoy, un momento clave en la vida de buena parte de la población rural andaluza. En Jaén el fenómeno sigue vivo a pesar de que las bases sobre las que se cimentaba —una comunidad cerrada en sí misma, abocada al autoconsumo— han sido sobrepasadas en buena medida. No obstante, San Martín sigue marcando en el calendario un día lleno de reminiscencias rituales, casi mágicas, en torno a un animal capaz de llenar la despensa para todo un año.



OTRAS COSAS

Música: Tiempo de hacer balance. Queridos Reyes Magos, queremos música en vivo. En La Alameda, a ser posible, y en otros muchos sitios de la provincia.

Página 59

Libros: El que a buenas páginas se arrima, buenos ratos le esperan. Le ofrecemos una selección en la que caben Fernando del Paso, Cuadernos del Norte y Raymond Carver, sin olvidar lo publicado en Jaén.

Página 60

Pasatiempos: En la página 63, los retos. En la 65, las soluciones. Difícil tentación, ¿eh?

Tras años de rechazo vuelven los expertos a reconocer las ventajas del cerdo, ese rey destronado

Tras cientos de años de rechazo, los más expertos prohombres en nutrición, dietética y otras disciplinas afines, parecen haber llegado a una conclusión, bien documentada, que hace tan sólo dos décadas hubiera escandalizado los oídos de cualquiera de sus colegas: la llamada «dieta mediterránea» resulta ser una de las más equilibradas a la hora de aportar nutrientes a nuestro organismo y, por si fuera poco, es un factor demostrado que contribuye de manera decisiva a que las tasas de muerte por enfermedades cardiovasculares (hipertensión arterial, infarto de miocardio, etc.) en los países del área se sitúen aún por debajo de las existentes en otros con dietas que tradicionalmente se han basado en regímenes bien distintos.

En nuestro medio, los elementos fundamentales de la dieta han sido (y aún lo son en muchos casos) los cereales y sus derivados por molturación, las legumbres de manera básica, completando las fuentes de proteínas un justo equilibrio entre carne y una considerable proporción de pescados.

Las comunidades rurales siempre han tendido a la autosuficiencia en sus recursos; las

comunicaciones no siempre fáciles entre diferentes núcleos poblados. La propia estructura social y productiva de éstos facilitaba la tendencia a volcarse sobre sí mismos y, de manera lógica, a una agricultura de autosuficiencia y subsistencia. La comunidad rural y su núcleo básico, el grupo familiar, dirigían buena parte de sus tareas a autoproverse de todos los elementos necesarios para el desarrollo de sus actividades y eso, en un número nada despreciable de casos, efectuando las labores de una manera comunitaria, aunando esfuerzos en días de recolección, limpieza o matanza, por ejemplo.

DOS CICLOS

El calendario del pueblo siempre ha girado en torno a dos grandes áreas de referencia: el ciclo vital de sus habitantes y el ciclo anual, en el que la meteorología y las faenas agrícolas van marcando tanto las celebraciones profanas como las rituales y, prácticamente el resto de actividades de la comunidad. Es por esto por lo que no existe una fecha determinada de antemano para efectuar la tarea de la matanza; deben de conjugar-

se diferentes factores para ello: por un lado bajas temperaturas que ayuden a la conservación de las viandas y que permitan el oreo de la pieza sacrificada con el mínimo riesgo de colonización por microorganismos nocivos, y, por otro, la limitación de este margen por el inicio de la recolección de la aceituna, que suele rondar el día de la Inmaculada (8 de diciembre). Queda con ello un margen relativamente amplio de tiempo para el sacrificio del cerdo, que comprende la práctica totalidad del mes de noviembre, mes en el que ya la bondad climática de los inicios del otoño, allá por septiembre, va dejando paso a los cada vez más insistentes avisos del rigor invernal, lo que también estará en función de la localización geográfica del núcleo de población a considerar, su altitud, exposición a determinados regímenes de vientos, zonas de abrigo entre otros factores.

SAN MARTÍN

El conocido refrán «cada cerdo tiene su San Martín», es un fiel reflejo de la situación antes expuesta, y viene a ratificar cómo en cada localización concreta la fecha de la matanza oscila según las peculiaridades climáticas, jugando con el hecho de que existen distintos santos con el mismo nombre y cuyas festividades se celebran a lo largo del mes de noviembre: San Martín de Porres (3 de noviembre), San Martín de Tours (11 de noviembre) y San Martín I (13 de noviembre). Y no es éste el único ejemplo que se encuentra en la paremiología al respecto, valgan de muestras estos otros: «por San Martín prueba tu vino y mata tu co-



CHARO VALENZUELA

LA MATANZA

El cerdo, un animal de crianza barata que necesita escasos cuidados, es una auténtica despensa andante: de él se aprovecha todo, del hocico al rabo

El refranero es rico en referencias matanceras: «Por San Martino, prueba tu vino y mata tu cochino»

chino», o bien «por San Martino encierra tu vino, por Santo Tomé toma el cochino por el pie». Un último factor a tener en cuenta en la elección de la fecha de matanza, además motivo nada despreciable, lo constituye el agotamiento de esa reserva alimenticia, consumida a lo largo del año:

«El tocino y la morcilla se despidieron diciendo habas tenéis que comer hasta que llegue el invierno».

Toda vez que, en nuestro medio, el cerdo constituía, con mucha diferencia, la principal fuente de proteínas de origen animal incluidas en la dieta, ya que su consumo casi cotidiano contrastaba con la utilización de otras fuentes cuyo consumo era ocasional como aves de corral, cordero y piezas de caza.

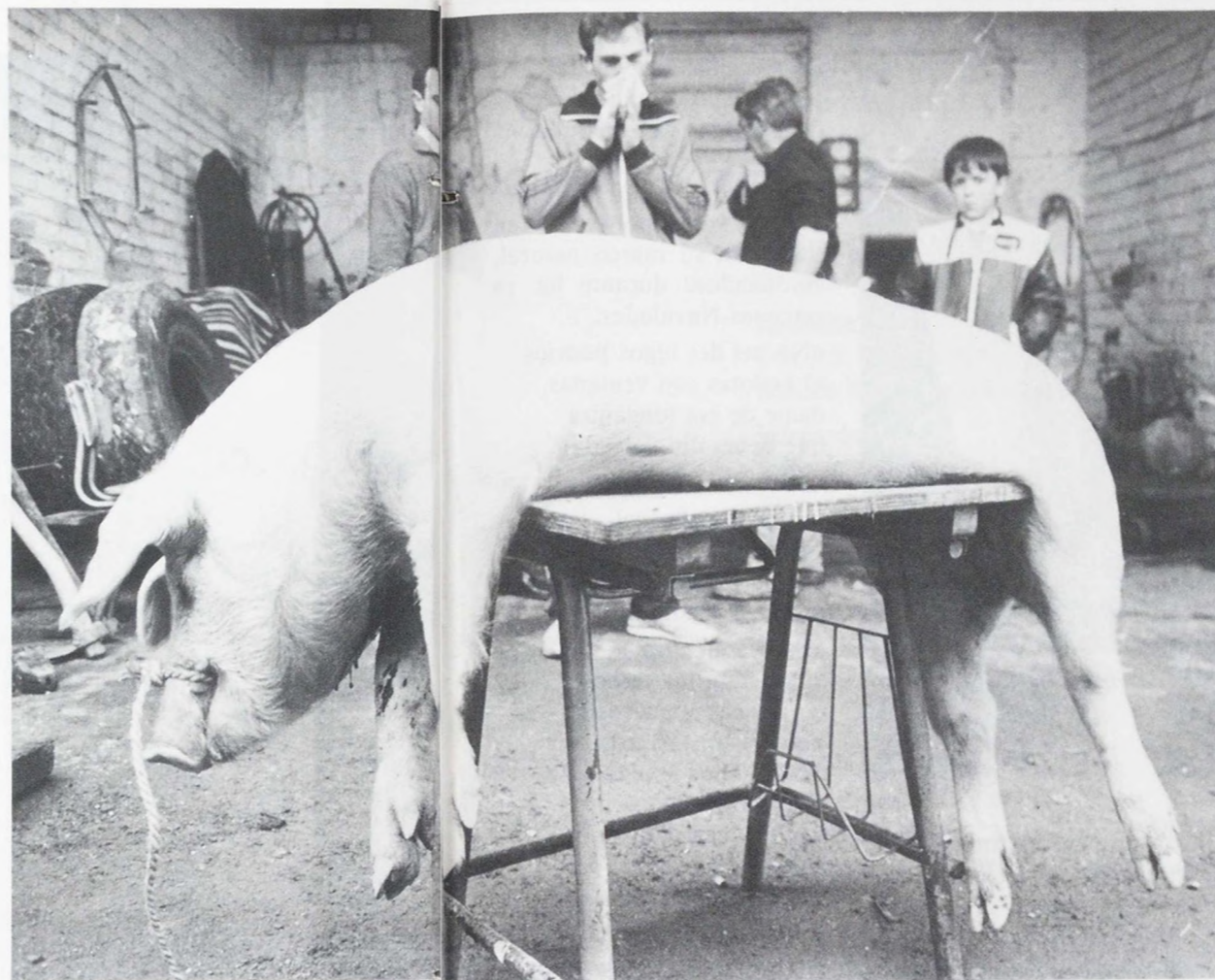
De manera paradójica sucede una situación similar incluso en regiones, como las norteñas, donde en su alimentación pesan de manera fundamental los productos lácteos así como la utilización del vacuno, que por nuestras latitudes cobra un sentido de prestigio social: «la vaca nobleza, la oveja riqueza, el puerco tesoro y la cabra socorro».

La importancia en nuestra dieta de cereales —legumbres— cerdo queda resumida en este escueto pero sumamente ilustrado refrán: «sin pan ni tocino el año es dañino». Un animal que resultaba muy barato en su crianza y engorde y además admite un aprovechamiento integral («del cerdo se aprovecha todo menos el gruñido») desde el hocico al rabo pasando por las pezuñas, necesitando unos cuidados mínimos; necesariamente habría de constituirse en una parte fundamental de la manguada económica del medio rural.

PECULIARIDADES CURIOSAS

Son varios los factores que coinciden en la matanza y que la dotan de una serie de peculiaridades curiosas; por un lado la importancia decisiva de los productos del cerdo en la economía doméstica, el hecho de que se trata de un trabajo comunal que une en la misma tarea a familias completas y vecinos en una sistemática de trabajo perfectamente determinada en la que cada cual, hasta los niños, tiene prefijado un papel a desarrollar; la coincidencia con las primeras pruebas y trasiago del vino, hacen que lo que en principio ha de considerarse como una faena más de las comunidades agrícolas, se convierta de hecho en una de las primeras fiestas del ciclo de invierno, anterior a las navideñas en sentido estricto lo inauguran.

Además, es la única fiesta que se celebra durante la elaboración del trabajo o, más aún, en la que el trabajo mis-



mo es un elemento más en la fiesta, cuando lo habitual es, en el ciclo de las actividades agrícolas, la celebración al final de las tareas: el remate en la aceituna, fiestas al final de la vendimia, la recolección del grano, etc.

Esta dualidad trabajo —celebración, junto a una rígida y ancestral sistematización de la faena, la existencia de la figura del *matarife* al que se obsequia y atiende con especial deferencia y que es el eje sobre el que giran los demás participantes en el acto, la existencia de canciones acompañantes (algunas específicamente de matanza), hacen pensar, no sin razón, en la existencia de un fuerte componente ritual en la matanza.

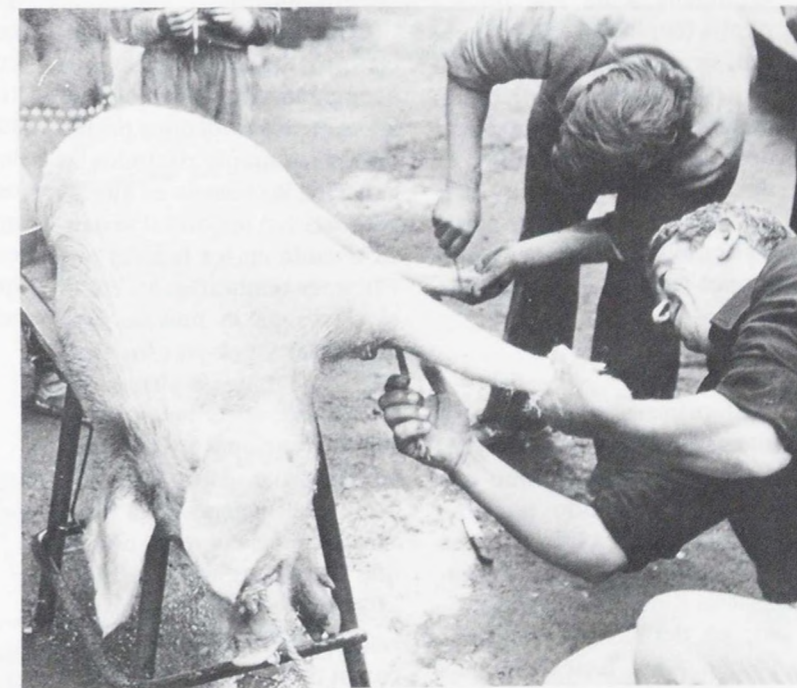
Así mismo, se admite de manera general que la utilización de la música como elemento mágico abarca tres campos bien delimitados: canciones de cuna, fenómenos meteorológicos (propiciación de la lluvia en mayor medida)

CHARO VALENZUELA



CHARO VALENZUELA

«Del cerdo se aprovecha todo, menos el gruñido». El dicho popular refleja a las claras una sabiduría ancestral que tiene en la mejor consideración a un animal pacífico, con bastante mala prensa por lo que hace a su higiene personal, pero susceptible de un excelente aprovechamiento.

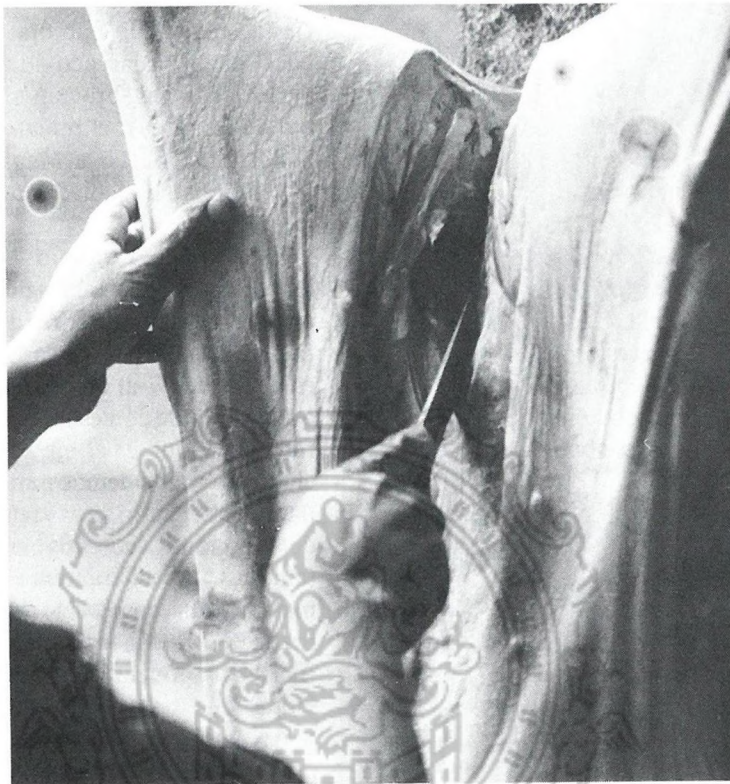


CHARO VALENZUELA

El hecho de que la matanza sea un trabajo comunal que une en la misma tarea a todos los miembros de la familia y aun a otros vecinos que ayudan en los tres días de faena, crea en torno a ese ajeteo un ambiente de fiesta en el que hasta los niños tienen su papel.

Coplas festivas alegran las horas de faena

En una tarea aparentemente rutinaria y trivial como es la matanza, confluye todo un mundo de conocimientos prácticos de higiene y nutrición populares con conceptos mágicos y técnicos que le confieren una personalidad aparte, propia y peculiarísima



CHARO VALENZUELA

y, en el caso que nos ocupa, las canciones de trabajo. No hay, prácticamente, actividad ligada al ciclo de faenas agrícolas o ganaderas que no vaya acompañada de una música pareja (coplas de arada, siembra, siega, trilla, esquila, aspado, criba, aceituna...), fenómeno que se trata de explicar desde puntos de vista diferentes aunque no se excluyan el uno al otro, si no que, por el contrario, se complementan: el rítmico y el mágico —propiciatorio.

RITMO MACHACÓN

El primero es evidente al querer aplicar al trabajo un ritmo uniforme y continuo que vendría supeditado por una melodía en principio anodina en la que el componente rítmico sería fundamental, repetitivo, en definitiva machacón. También las canciones más melodiosas poseen una estruc-

tura rítmica determinada que sería utilizable con los fines anteriores aunque, a veces, el propio ritmo de trabajo es quien marca el del acompañamiento musical.

El sentido mágico y propiciatorio de la música que acompaña a las faenas agrícolas es menos evidente a primera vista, aunque de todos es conocida la creencia en que las cosechas son mejores si se danza o canta en los lugares que van a ser sembrados así como el efecto de la música para ahuyentar y prevenir los efectos de los malos espíritus. De este modo, en la matanza alternan canciones y romances comúnmente entonados con otras que encuentran su justificación en el contexto para el que fueron hechas:

«La Señora Longaniza se quiere casar mañana con el Señor Pedro Lomo pariente de la Papada.

El Morcón es el compadre, las morcillas convidadas, ¡ay, quién no pudiera ser de esa gente tan honrada!».».

CANCIONES DE NAVIDAD

Otras veces, por extensión, traspasan su marco natural, entonándose durante las ya cercanas Navidades:

«No me des higos podrías ni bellotas con ventanas, dame de esa longaniza que tienes ahí colgada».

O bien:

«El aguilando real son tres libras de tocino, dos barras de salchichón, arroba y media de vino».

«Parece mentira que siendo mi yerno no me hayas guardao siquiera un torrezno. Pero a Dios le pido de to corazón por ca onza de tocino le salga un lobino que dé un reventón».

Vemos, pues, cómo en una tarea aparentemente rutinaria y trivial como es la matanza, confluyen todo un universo de conocimientos de higiene y nutrición populares, conceptos lúdicos, mágico —rituales, musicales y técnicos que le confieren una personalidad aparte que la hacen cabalgar entre las celebraciones rituales que conservan, aún hoy, una utilidad práctica incontestable.

José Nieto Serrano,
del grupo «Andaraje»

Principios fundamentales de la Cruz Roja

Humanidad

El Movimiento Internacional de la Cruz Roja y la Media Luna Roja, al que ha dado nacimiento la preocupación de prestar auxilio, sin discriminación, a todos los heridos en los campos de batalla, se esfuerza bajo su aspecto internacional y nacional, en prevenir y aliviar el sufrimiento de los hombres en todas las circunstancias. Tiende a proteger la vida y la salud, así como hacer respetar a la persona humana. Favorece la comprensión mutua, la amistad, la cooperación y una paz duradera entre todos los pueblos.

Imparcialidad

No hace ninguna distinción de nacionalidad, raza, religión, condición social o credo político. Se dedica únicamente a socorrer a los individuos en proporción con los sufrimientos, remediando sus necesidades y dando prioridad a las más urgentes.

Neutralidad

Con el fin de conservar la confianza de todos, el Movimiento se abstiene de tomar parte en las hostilidades y, en todo tiempo, en las controversias de orden político, racial, religioso e ideológico.

Independencia

El Movimiento es independiente. Auxiliar de los poderes públicos en sus actividades humanitarias y sometidas a las leyes que rigen los países respectivos, las sociedades nacionales deben, sin embargo, conservar una autonomía que les permita actuar siempre de acuerdo con los principios del Movimiento.

Carácter voluntario

Es una institución de socorro voluntario y de carácter desinteresado.

Unidad

En cada país sólo puede existir una Sociedad de la Cruz Roja o de la Media Luna Roja, que debe ser accesible a todos y extender su acción humanitaria a la totalidad del territorio.

Universalidad

El Movimiento Internacional de la Cruz Roja y de la Media Luna Roja, en cuyo seno todas las sociedades tienen los mismos derechos y el deber de ayudarse mutuamente, es universal.

Hazte socio de la Cruz Roja. Harás bien.

NOMBRE Y APELLIDOS _____
DIRECCION _____
CODIGO POSTAL Y POBLACION _____ DNI _____
FECHA _____
DATOS BANCARIOS
(Banco o Caja y Nº de cuenta) _____
BANCO O CAJA _____ DIRECCION _____
SUCURSAL _____
Sr. Director: _____
Ruego abonen a CRUZ ROJA ESPAÑOLA, con cargo a mi cuenta corriente/libreta vista nº _____
recibos anuales correspondientes a mi aportación, como socio colaborador.
FECHA: _____ FIRMA: _____

CUOTA MINIMA ANUAL _____ Pts.
 2.400 Ptas. 5.000 Ptas. Otras _____
Enviar cumplimentado a: Asamblea Suprema de Cruz Roja Española.
Apartado 6.053, Madrid. Tel. 419 73 50. O a Carmelo Torres, 1 - Telef. 25 15 40 - 23007 Jaén

 Cruz Roja Española

Las matanzas en la Loma de Ubeda

Toda la provincia es, no bien se anuncia el invierno, un hervidero de matanzas familiares. Cada comarca tiene sus peculiaridades, y cada pueblo sus pequeñas o grandes tradiciones propias. Ante la imposibilidad de reflejar el complejo entramado de tradiciones, leyendas y vocabularios propios de cada lugar, hemos elegido la comarca de la Loma ubetense, en la que entramos de la mano de un profundo conocedor de sus más mínimos detalles.

Las matanzas son el acto más ceremonioso y más del agrado de nuestras familias. A través de ellas se prepara la despensa del invierno que llega hasta el verano con el jamón —otras veces— del cerdo negro ibérico, estampa perdida en las rastrojeras de la Loma de Ubeda.

«Por San Andrés mata tu res, quince días antes o quince después». Así reza el sabio refrán popular aludiendo a que las fechas más adecuadas para las matanzas caseras son los últimos días de noviembre y los primeros de diciembre, época la más adecuada tanto por la temperatura que las

operaciones requieren como para proveer la despensa campesina de los alimentos cumbre en tiempo de la recolección de la aceituna.

Son tres días de íntima convivencia familiar, salvo en las «casas grandes», que le «avisan a una matancera». El primer día muy de madrugada, se echa la lumbre y sobre unas «estrébedes» descomunales se asienta la caldera con agua a calentar «pa pelar al marrano». Se le sigue la pista a los «mataores» y cuando éstos se van aproximando «se le mete mano» a la lumbre «atizando» los palos de olivo hasta hacer hervir el agua a «gorgotonés».

Llegan los matarifes y se introducen hasta la zahúrda sacando el cerdo «a rastras y a empujones» con el gancho clavado en la «quijá dabajo». Lo depositan sobre una cantarera o mesa de los sacrificios y en plena «papá» le clavan una «esfaca» descomunal hasta que el cerdo «da la sangre» a golpe de chillidos atronadores. La «matancera» que hace «cabeza» se «arremanga» los brazos y en un lebrillo «colorao» va moviendo la sangre deshaciéndola para que no se «cuaje», sangre que luego servirá para junto al arroz, la cebolla

murciana y otros «aliños» hacer la morcilla negra.

CHIQUILLERIA ASUSTADA

Entre tanto, la chiquillería asustada se esconde por la casa mientras los más travessos cogen el rabo del cerdo y le dan vueltas. Cuando el animal ha dado toda la sangre se le da la «costalá», se abre en canal una vez colgado y se depositan las tripas en una «tabla dorno», que las «matanceras» separarán en finas y gordas para los distintos embutidos.

Las patas del cochino se traban en un «camal» con estrías, de los «teldones» y con una soga se cuelga en un agujero que existe en el entresuelo de la casa. Concluida esta operación, se ofrece a los «mataores» un trago de aguardiente carrasqueño con un plato de higos secos y unas «billotas». Armas bajo el brazo, éstos se van con la música a otra matanza.

El primer días las «matanceras» se dedican a limpiar, cortar y atar los cabos de las tripas, a picar la cebolla y a dejar los cacharros «más limpios quel jaspe».

El segundo día vuelven los «mataores a esacer» el cochino que se descuelga y deposita sobre una «cubierta e quisneja», separándose las diferentes piezas del desdichado comilón. A continuación, las «matanceras se ponen a escarnar con afilados guchillos y atrocear la carne pa picala y apañala» en un lebrillo de la calle Valencia dejándola que «tomen los aliños» para «embutila» el día siguiente. Obsérvese que sobre la rojiza masa por el «pimiento molío» se traza la señal de la Cruz implorando así el auxilio del Cielo «paque no se eche a perder».



CHARO VALENZUELA

El cerdo, de la A a la Z

Este segundo día se cuece la morcilla negra en una descomunal caldera de cobre y una vez cocida se aparta para que se enfríe. Se «cata» en sendas cucharas «haber como sabe» y por la tarde se «embute» eligiendo una moza de mano firme «pa pretar» correctamente las morcillas.

El tercero y último día se «embute» la longaniza, los chorizos, el salchichón, la «gutfarra» y la morcilla blanca, se adoba el lomo y las costillitas y cuidadosamente se van colgando en unas cañas dobles atadas con «coseras» en el techo de la cocina «pa que soreen». A las morcillas más gordas se les da un destino privilegiado cual es la «campana del humero». Ceremoniosamente se salan los jamones y los tocinos, trazando igualmente sobre la sal la señal de la Cruz.

Para la chiquillería, la matanza representa hacer «robona» dejando de ir a la escuela los tres días so pretexto de tener que hacer los «mandaos». Tres días jugando con la «bejiga» o la «zambomba» que estiran a golpes en el escalón e inflan a modo de balón, o a dar «gambalás» en el mecedero con la cuerda misma de colgar el cochino. Las últimas tres «gambalás» van precedidas del siguiente ritual: «Esta es la chica, esta es la grande, y esta la que llega a la puerta la calle». Y sigue el turno.

Tres días felices de duro trabajo que sirven para dejar la despensa repleta en los hogares campesinos. Si pasas, jaenero amigo de la capital, por la Loma de Ubeda, no te pases sin «catar» el chorizo con huevos y ajos fritos. Si así lo haces, me debes gratitud.

Ginés Torres Navarrete

Cronista oficial de las villas de Sabiote y Torreperogil

LECHON:	Cerdo recién « <i>estetao de la cría e marzo</i> ».
CERDO:	Animal que « <i>romano</i> » puede alcanzar las « <i>deciocho</i> » arrobas, conocido por: marrano, cochino, puerco, cebón o viri.
ENGORDAO:	Bien cebado.
ACEBONAO:	Muy gordo. Primero se « <i>echa a la vez</i> », luego a la espiga en las rastrojeras y después se acebona en las casas con « <i>grano</i> ». Cuando gruñe el marrano dicese: « <i>Nene, échale ar cochino una almorzá e cebá abí se culla</i> ». O: « <i>acójela cubeta y dale agua</i> ».
ATROJECILLO:	Comedero del cochino labrado en piedra.
FRANGOLLO:	Mezcla de cebada, habas, maíz o garbanzos a medio moler, para amasada la harina en bolas engordar al cerdo.
ROCIQUÉLO:	Puñado de « <i>cebá esturreá</i> » a boleao para entretener y acallar al puerco gruñón.
ESCOBON:	Escoba corta sin cabo labrada de « <i>chupones</i> » de olivo para barrer los excrementos del animal.
TRABON:	Cuerda de unos dos metros de longitud con la que se « <i>amarra</i> » al cerdo de una patá, con una tabla en forma de ocho « <i>encomedio pa que no se lie</i> ».
LAÑON:	Alambre asido en el hocico del marrano para evitar que « <i>océe</i> » y levante el empedrado de la zahúrda.
ENCENAGAO:	Dicese del cerdo que se revuelca en el cieno de las regueras o de los arroyos.
ZAHURDA:	« <i>Dormitorio y cuarto de estar</i> » del cerdo.
MATAOR:	Matarife, maestro en sacrificar cerdos.
MATANCERA:	Mujer especializada en las faenas de la matanza. Dicese: « <i>La Paca es la mejó matancera del pueblo: saca un bodrio que te chupas los deos</i> ».
EL TESTAMENTO:	Lo necesario para adobar la matanza. Conjunto de especies tales como el clavo, la pimienta molida o en grano, el pimienta « <i>molio</i> » dulce o picante, los piñones, nuez moscada, sal, orégano, cebollas, canela, azafrán, cominos, ajos, laurel, guindillones secos, tomillo, arroz, higos secos, vino y anís.
EL MANDAERO:	Chiquillo, « <i>calderillo a mano</i> », encargado de hacer los « <i>mandaos</i> » o dar los « <i>recaos</i> » con agilidad y presteza.
EL PRESENTE:	Obsequio que se hace a la familia o amigos de un plato de morcilla negra o unos trozos de carne. Si de morcilla se trata, « <i>por cima sesturreá un puñaillo e piñones pa su adorno</i> ». Si es de carne se pondrá un trozo de riñón, otro de lomo y una poca « <i>saúra</i> ».
EL ARTE:	Aparato compuesto de embudo de lata con palanca para « <i>embutir</i> » las morcillas. En tiempos idos se realizaban los embutidos con embudillos de cerámica de los que aún vemos algunos.
LA MAQUINA:	Aparato para picar la carne y embutir.
BODRIO:	Nombre que recibe en Torreperogil la morcilla negra.
MORCON:	La morcilla más voluminosa, la tripa más gorda del cochino, el estómago.
MAGRA:	Jamón curado.
TORREZNOS:	Trocitos de tocino magro fritos en la sartén.
LA PAJARILLA:	Se trata del festín que cierra la matanza. La última noche se guisan los despojos « <i>saúra o guaguerro</i> » del cerdo en una gran sartén, se apaña con guindillones y tomates secos, pimienta, ajos, etc., « <i>y a comer sadicho tajá sagudía</i> ». Unos prefieren las « <i>tajás</i> » duras y otros las « <i>mollejas</i> ». Así hasta que en el fondo de la cazuela se queda la última de las tajadas llamada de la « <i>vergüenza</i> », que siempre « <i>se la zampa el más ecedio</i> ». Entre « <i>tajá y tajá</i> » un trago de vino « <i>del país para engrasar er gaznate</i> ».
BARRACO:	Semental, el cerdo padre que « <i>cubre a las marranas</i> ».
GALOCHA:	Puerca de cría siempre fuera de manada. Dicese de las personas descontroladas: « <i>Es una galocha, no hay naide que la amarre</i> ».
LECHON:	Cerdo en crianza antes de ser « <i>estetao</i> ».
ROMANAR:	Pesar el cerdo en vivo o en canal. Operación que realizaban los funcionarios de arbitrios para cobrar los impuestos.

Que nos den morcilla

Morcilla negra de piñones, la de los trece

Necesariamente, y en justa correspondencia a su fama literaria, la morcilla, tan celebrada por Baltasar de Alcázar en «La Cena Jocosa», y auténtica señora digna de veneración, debe encabezar este apartado gastronómico jaenés.

De entre sus múltiples variantes, debe reseñarse la MORCILLA NEGRA DE PIÑONES, de la que existen diversas versiones, aunque, tal vez, la más egregia y personal sea la realizada en la parte nororiental de la provincia, Sierras de Segura y Cazorla, con cebolla cocida, carne de cerdo, gordos, sangre, sal, pimienta, ajo, pimentón, clavo, canela, orégano, matalahúva y nuez moscada; doce ingredientes —al decir de Faustino Idáñez— para un rico monumento culinario, que los inefables piñones elevan a trece, maravilloso y supersticioso número que sienta bien a esta morcilla que bien pudiera estar emparentada con la renacentista morcilla rellena, tripa de las ironías de Lope de Ubeda en «La picara Justina»: «Y cierto que no es de espantar que haya tantas opiniones de su linaje, porque después que en una casa entran cuatro o cinco mujeres, cada cual de su suerte, como pan de diezmo o morcilla rellena ¿quién atinará cuál es el gordo, cuál es el magro, cuál es el piñón, o cuál es el ajo o la alcaravea?».

Alo «Baltasar de Alcázar» o las trampas de la Pardo Bazán

Verdadera extrañeza y perplejidad nos produce la denominada por la condesa de Pardo Bazán MORCILLA DE BAL-TASAR DE ALCAZAR en su tratado «La cocina española antigua», y de la que no hemos encontrado vestigio alguno en nuestra geografía. Pese a nuestras personales reticencias, quede el texto de la escritora y gastronoma: «Yo creo que si no es esta misma la *oronda y rica* del poeta de la Cena Jocosa, se le ha de parecer mucho. Se sazona la sangre de cerdo, después de batida y colada, con sal y azúcar quebrado, hasta que sepa a dulce. Se toma la manzana en dulce, se añade clavo, pimienta, alcaravea, jengibre, cominos, sin que sobresalga ninguna de estas especies; se añade canela molida, pasas despepitadas, cantidad de piñones, mucha grasa de la toca, y luego se rellenan los intestinos gordos del puerco, dejando flojo, porque si no se hinchan y revientan. Se cuecen en agua donde se ha echado la monda de la manzana, sal y orégano. Hay quien les pone almendras en rajas y cebolla picada y cocida en agua y luego pasada en grasa. Todo en frío. Cuando se sacan se tienden en un paño limpio. Hay que comerlas pronto. Son exquisitas asadas».

La reina de los piñones: morcilla blanca sin sangre

Pero la reina de las morcillas jaeneras es la serrana MORCILLA BLANCA DE PIÑONES —llamada en Cazorla y Segura, simplemente, morcilla blanca— y realizada sin sangre, con carne de ave, preferentemente pavo o, en su defecto, gallina, y menor cantidad de la de cerdo, junto con manteca, sal, ajos, perejil, pimienta, azafrán —en ocasiones, canela—, huevo y piñones.

Más económica, para pobres, es otra MORCILLA BLANCA en la que intervienen los mismos ingredientes que en la anterior, si bien está falta de carne de ave y piñones, sustituidos por pan. En algunos lugares, como es Quesada, suelen agregarle un poco de matalahúva. Por cierto, esta morcilla, tras su cocción, que suele ser de unos 15 ó 20 minutos, y durante el período de *cuelga* reclama sumo cuidado y limpieza.

Otras muchas morcillas jaeneras merecen reseñarse, pero no nos demos el atracón, dejémoslas para el año que viene.

Morcillas de cebolla, patata, calabaza y otros inventos

Por cuanto hace a la común MORCILLA NEGRA, se impone anotar que no es más que la apuntada en primer lugar, con base en la sangre y exenta de piñones. Muchas suelen ser sus variantes, que van desde la extendidísima MORCILLA DE CEBOLLA —previamente cocida— hasta las de los más variopintos productos, impuestos más que por la búsqueda de nuevos sabores, por la utilización de aquellos más cercanos, abundantes o de mejor precio. Así, la MORCILLA DE PATATA, la MORCILLA DE ARROZ —en ella se vertirá el bodigo de arroz cocido con manteca—, la MORCILLA DE CALABAZA, la que requiere la previa cocción de la pulpa de la calabaza, y a la que se le agregarán los gordos para darle cuerpo, condimentándose a continuación; o la MORCILLA DE HARINA o de PAN. En todas ellas, menos en las dos últimas, suele estar presente la cebolla en mayor o menor proporción, así como gordos, a fin de evitar una rápida curación; en algunas localidades, como es Arjona, la profusión de hinojo le confiere un gratisimo sabor.

Por cierto, la morcilla de pan, cuya base tiende a ser el pan rallado, suele contener piñones.



El control sanitario, una exigencia para disfrutar de la seguridad



CHARO VALENZUELA

En el sacrificio de cerdos para consumo familiar, la tradicional matanza, tiene un gran interés el aspecto sanitario del que queremos tratar en este artículo.

Si nos remontamos al año 1883, en la Real Orden del 9 de octubre ya se citan normas sobre reconocimiento sanitario de cerdos. En la de 1914 se dice: «En todos los Municipios habrá por lo menos un profesor veterinario encargado del reconocimiento de las reses y

del análisis microscópico de la carne».

Posteriormente, en la Real Orden de 13 de diciembre de 1924 que regula el sacrificio de reses de cerda, en su parte dispositiva ya obliga a los ayuntamientos a organizar el sacrificio en domicilios particulares e incluso señala los honorarios del inspector veterinario municipal.

En épocas más recientes y antes de configurarse el Estado de las Autonomías, las normas que regulaban el reconocimiento en vivo así como la inspección de sus vísceras y carnes en canal y microscópicamente eran dictadas por la Dirección General de Sanidad.

Actualmente, y en virtud de las transferencias a las Autonomías, las competencias corresponden a la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, dictando las normas para su desarrollo la Dirección General de Atención Primaria y Promoción de la Salud que considera tal actividad como una excepción al Reglamento General de Mataderos pero exigiendo las condiciones y requisitos de aquellos animales de forma que quede garantizado en todo caso el adecuado control sanitario.

PRACTICA MUY EXTENDIDA

Esta excepción al Reglamento de Mataderos entendemos que se basa en la práctica extendida en nuestra Comunidad Autónoma que tiene sus fundamentos en factores económicos, sociales y festivos.

Los veterinarios titulares encargados de realizar la campaña de matanza familiar habrán de realizar necesariamente las siguientes actividades:

☆ Reconocimiento de los cerdos vivos destinados al sacrificio.

☆ Inspección de la canal y de las vísceras.

☆ Análisis micrográfico. (Investigación de triquina).

☆ Comprobación de que los decomisos parciales o totales que se originen como consecuencia del reconocimiento practicado, son destruidos en su totalidad, de forma tal que no puedan ser vehículo de enfermedades tanto zoonóticas como epizooticas.

Así mismo, deberán remitir informe sobre las incidencias epizooticas, del cual se dará traslado a la sección de Sanidad Animal de la Delegación Provincial de Agricultura que corresponda.

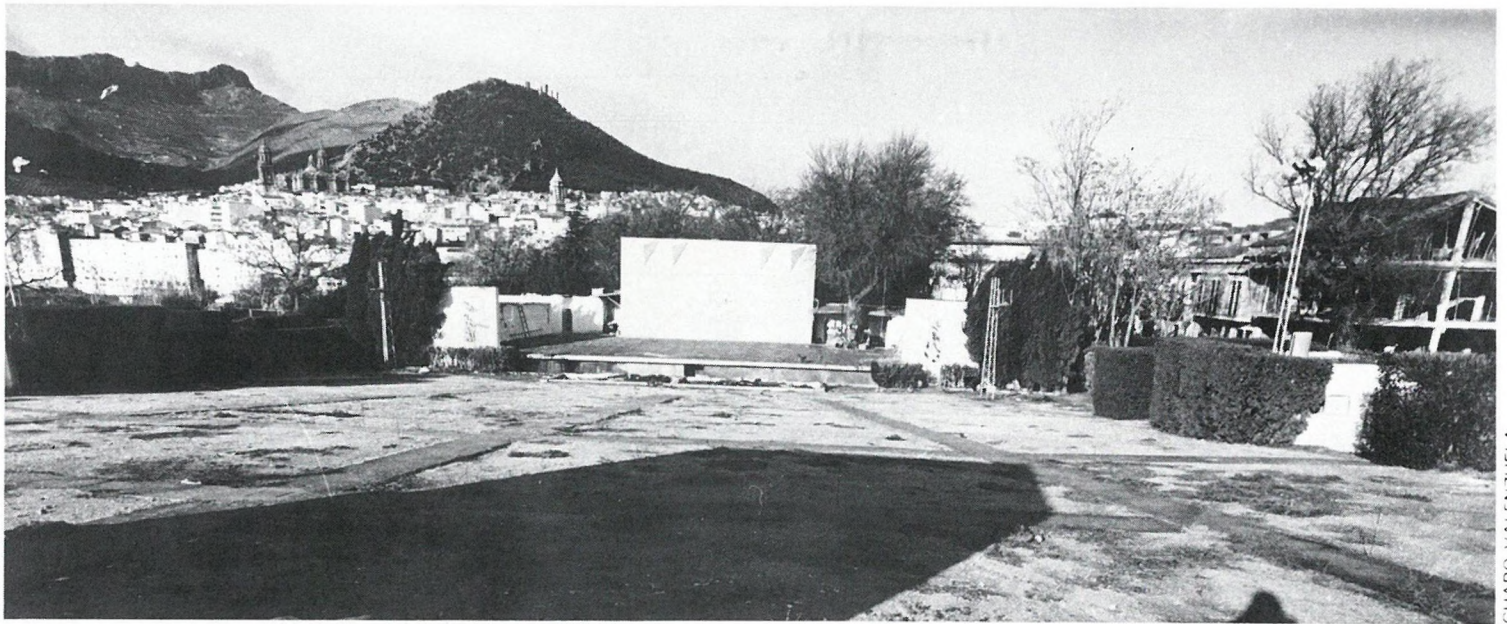
Los productos obtenidos de las matanzas familiares no podrán ser destinados más que al consumo propio.

GARANTIAS SANITARIAS

Todas estas actuaciones se justifican plenamente por el evidente peligro que para la Salud Pública supondría el consumo de las canales y vísceras sin las correspondientes garantías sanitarias certificadas por el veterinario.

Así como en la mencionada campaña de matanza familiar se da un carácter prioritario a la investigación de la triquina y esta enfermedad es más frecuente en los jabalíes, existe una normativa que exige la inspección veterinaria de las piezas cobradas en las monterías, por lo que es muy recomendable el cumplimiento de ambas.

Pedro Gámez Lanzas
Presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén



Auditorio de la Alameda.

CHARO VALENZUELA

QUERIDOS REYES MAGOS: QUEREMOS MUSICA

Conociendo de antemano vuestro ingente trabajo en estas fechas, supongo que estaréis hasta la corona de recibir peticiones de todo tipo. Me gustaría empezar esta carta diciéndoles que no me urgen las peticiones que les voy a exponer: una vez que terminéis con la inmediatez de estas fechas y ya de vuelta a vuestros palacios, previas merecidísimas vacaciones al calor del Trópico, sí que quisiera que dedicárais algunas fechas de vuestro preciado tiempo a intentar traer felicidad a muchos niños y mayores. Sois uno de los últimos recursos que estamos utilizando. Lo hemos intentado a través del diálogo, de la humilde denuncia y hasta del Defensor del Pueblo. Como no hemos sido atendidos, hemos pensado en ustedes: sabemos de su poderosa magia y de su preocupación renovada año tras año de hacer realidad los sueños. A lo mejor piensan que nos pasamos en nuestras peticiones; de todas formas queremos exponerlas todas apelando a su bondad y significando que hemos sido buenos y formales.

☆ Quisiéramos que los discos costaran menos dinero. No se nos asusten, por favor. De acuerdo que más que magia sería un milagro, pero como ya hicieron algunos..., creemos que la música es un bien cultural y no un artículo de lujo. Ya se habrán dado cuenta de la cantidad de cartas que reciben solicitándoles discos: la paga de los jóvenes no da para muchos y a todos les interesa la música.

☆ Echenle ustedes una mano a los músicos españoles: están muy tristes ante la invasión y colonización que padecemos por parte de las multinacionales. Usen su magia para ayudar a las compañías pequeñas que intentan ayudarles, la música española se lo agradecería grabando para la próxima Navidad un *maxisingle* de apoyo incondicional a su labor.

☆ Nos gustaría oír música en directo. Sería la mejor manera de comunicarnos y de poder apreciar de cerca la labor de nuestros artistas favoritos. Tenemos noticias de que en los centros del Imperio sus habitantes asisten con frecuencia a

este tipo de actividades. Alguna vez lo hemos podido comprobar personalmente y nos ha gustado mucho. Así entre nosotros, confidencialmente, nos aburriríamos mucho y nos da envidia. Si nos hemos portado bien, merecemos un premio. Y como me parece que en toda nuestra región ocurre lo mismo, no sería tan complicado; a lo mejor si todos nos pusiéramos de acuerdo saldría más barato y lo podríamos conseguir. A nosotros nos gustan muchos grupos de Andalucía y sin embargo nos resulta más fácil escuchar grupos australianos.

☆ Los músicos de aquí están muy deprimidos. Nadie les ayuda. Les encantaría que todos oyéramos su trabajo pero no pueden, no tienen ningún lugar para actuar, ningún lugar para ensayar y sin embargo continúan. Es su vocación y se encuentran muy solos. Además les cuestan carísimos los instrumentos y todo lo demás. No entienden que una guitarra sea un artículo de lujo. Y cobran muy poco dinero. Dicen que si hay mucho dinero para algunas cosas, porqué

no queda nunca un poquito para ellos.

☆ Todos pensamos que con un poco de buena voluntad se podría arreglar algún local para que pudieran ensayar y tocar para nosotros. Hay un sitio precioso aquí en Jaén, es muy grande y tiene unas vistas magníficas. Si aún no lo conocéis y tenéis tiempo de hacer un alto en vuestro recorrido os diré que está detrás de un lugar que se llama Alameda. Sólo se usa en verano porque es al aire libre. Tal vez con un milagrito conseguirían cerrarlo de alguna manera y así todo el año podríamos disfrutarlo.

Tenemos muchos más deseos, espero que no piensen que nos hemos pasado y consigan atender alguna de nuestras peticiones. Ya sabemos que es una carta muy larga pero insisto en que son ustedes nuestro último recurso. Nos gusta mucho la música y queremos disfrutarla. Confiamos en su magia y poder.

Y el año que viene, coincidiendo con su visita, haremos una gran fiesta musical. Lo prometemos.

Melguizo/Colmenero

Imprescindibles

MARVIN GAYE

«Midnight love»

Marvin Pentzabene Gaye nace el 2 de abril de 1938 en Washington D.C., hijo de un ministro eclesiástico a manos del cual moriría un día antes de cumplir los 46 años. Varios balazos, una muerte estúpida ponía fin a una vida bastante alejada de serlo. Considerado por muchos como el músico de color más importante e influyente desde la aparición del rock, su evolución es fiel reflejo de las pasiones, temores y sueños que marcaron su turbulenta existencia.

A los cinco años ya cantaba en la iglesia y será el *gospel*, junto al estilo del maestro Sam Cooke, los que marquen su primera época. Este período

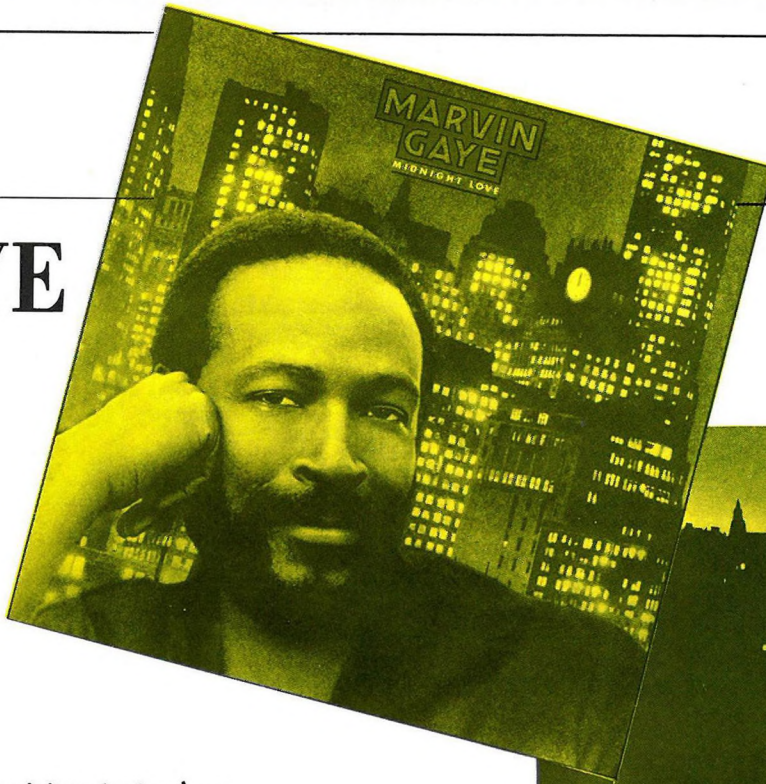
de dorados éxitos dará paso en los setenta a un compromiso social y político que, unido a problemas personales, lo sumarán en la mayor bancarota, tanto económica como psíquica.

Desahuciado por la Tamla, que había dejado de creer en él, traslada su residencia a Bruselas, desde donde sorprenderá a propios y extraños con

uno de los mejores discos que ha dado esta década: «Midnight love» (1982).

Cuando los pioneros del soul eran pasto de baladas ñoñas y acomodadas, Marvin Gaye da muestra de una visión moderna y una madurez envi-

diable, recogida en un *Lp* completo, vital, feliz, con un tratamiento del sonido plenamente actual, donde su increíble voz parece estar de nuevo en casa, donde la elegancia escogió vivir. La cura sexual que todos necesitamos.



Side One
Midnight Love
Sexual Healing
Rapture (with Margaret
T. Anderson)
Side Two
Save Me (Savage Mood)
I'll Be There
My Love Is Waiting
Side Three
Wishes, Arranged and
Produced by Marvin Gaye
Faded Love
Dancing Queen (with
The Supremes)
Side Four
Exile (Part 1)
Exile (Part 2)
Side Five
The Love Train
The Power of Love
Side Six
The Joy of Love
Side Seven
The Inner City (Part 1)
The Inner City (Part 2)
Side Eight
The Love Train
The Power of Love
Side Nine
The Joy of Love
Side Ten
The Inner City (Part 1)
The Inner City (Part 2)



Revoluciones X minuto

◆ Algunos pasitos se han dado este año en España a nivel de grandes conciertos. Grandes en cuanto a la calidad, pequeños todavía en cuanto a la cantidad y mínimos absolutamente fuera de las grandes metrópolis. Gente como **Génesis**, **Kool & the Gang**, **Cure**, **Housemartins**, **Peter Gabriel** y sobre todo el mastodóntico e internacional

encuentro con **Big Audio Dynamite**, **UB40**, **Pretenders** y **U2** ante un impresionante auditorio. Hay público en todas partes y ha quedado demostrado.
◆ Un nuevo e importante resurgir está teniendo la música española. El público la pide, asiste a los conciertos y sin embargo todavía no hay una respuesta significativa por parte de la industria. Grupos co-

mo **Danza Invisible**, **Radio Futura**, **Nacha Pop** y sobre todo **El Último de la Fila**, **Duncan Dhu**, **Mecano** y los inefables **Hombres G**, se han convertido en importantes vendedores de discos que compiten a nivel nacional con las estrellas de fuera.
◆ A nivel provincial ha sido muy importante la apari-

ción del elepé **Lagarto Rock Jáen 87**, la primera muestra grabada en conjunto por músicos jóvenes de Jaén. La promoción ha sido desgraciadamente insuficiente y tal vez aún no lo conozcas. Disfrútalo y ojalá que todo esto tenga continuación, no sólo a nivel discográfico, sino también de difusión y actuaciones de los grupos de aquí.



*Este es el símbolo de la nueva era de Campsa.
El símbolo de querer hacerlo cada día mejor. Con nuevas y modernas
gasolineras. Para conseguir un servicio perfecto.*



Campsa
Motor de futuro

PARA EL CONOCIMIENTO DE JAÉN

A medio camino entre el fascículo, la revista y el libro de divulgación, «Para el conocimiento de Jaén» es fundamentalmente una iniciativa digna de aplauso. Alejado tanto como es posible de los «ladrillos» con los que suelen obsequiarnos los organismos oficiales, este documento busca —y tiene todas las probabilidades de encontrarlo— un público no especializado, ávido de conocimiento y más si es de y sobre su tierra. El hecho de que su venta vaya a realizarse también a través de kioscos de prensa nos parece acertada.

«Para el conocimiento de Jaén» es una síntesis de nues-



tra historia desde los albores de la vida hasta la actual dé-

Concebida como libro-revista, esta síntesis está dirigida a un público escolar o profano

cada. El que en 55 páginas haya sido posible compendiar tan amplio período puede explicarse por los orígenes del proyecto, surgido como alternativa a un audiovisual que sobre parecido tema quisieron realizar sus autores: Carmen Argente del Castillo Ocaña y José Rodríguez Molina. De hecho, el libro aúna lo gráfico y la exposición literaria facilitando varios niveles de lectura.

Dirigido fundamentalmente

a escolares de los últimos cursos de EGB y primeros de BUP, así como a los profanos en la materia que quieran tener una primera aproximación a nuestra historia, en el libro se ha prescindido de la documentación que pudiera convertirlo en farragoso. Lo ha editado el Instituto de Cultura de la Diputación en su colección «Cuadernos de la Tierra» y se pondrá a la venta al precio de 450 pesetas.



NOTICIAS DEL IMPERIO

Fernando del Paso

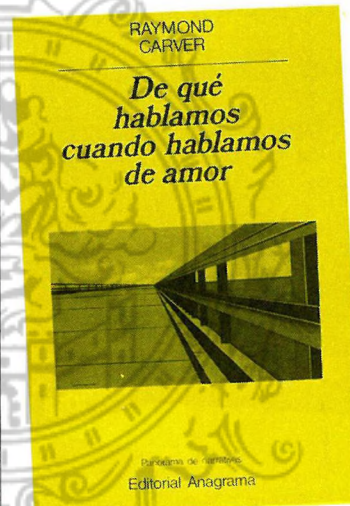
El 19 de julio de 1867 fue fusilado en Querétaro el efímero emperador mejicano Maximiliano de Habsburgo, cuando apenas contaba 35 años de edad. Noticias del Imperio, basada en la trágica historia de este reinado, es la tercera incursión de Fernando del Paso en el mundo de la novela. Como en el caso de «José Trigo» y «Paulino de México», sus dos producciones anteriores, Del Paso sigue buscando obsesivamente la novela total, la que encierre en su interior la historia y la ficción, la realidad y la fantasía, la tragedia y su caricatura. (2.350 pesetas).



LOS CUADERNOS DEL NORTE

Revista Cultural de la Caja de Ahorros de Asturias

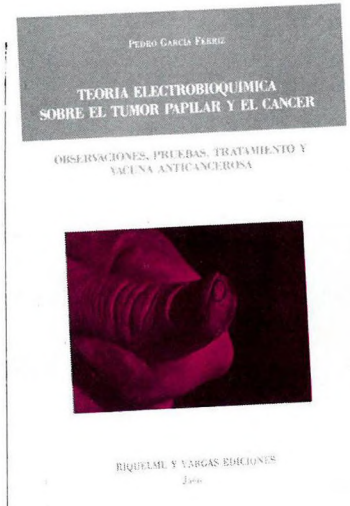
Con algunos meses de atraso, como es habitual, y varios años de adelanto, como parece inevitable, nos llega el número 44 de «Los Cuadernos del Norte», una de las revistas culturales más prestigiosas del país cuyo ejemplo no parece cundir entre las entidades que podrían imitarlo. Con una amplia y prestigiosa nómina de colaboradores, dirigidos por Juan Cueto, se ofrece una panorámica completa del pensamiento, la investigación histórica, la creación literaria y los problemas de actualidad. Abriendo este número, un amplio dossier sobre la cultura gay.



DE QUE HABLAMOS CUANDO HABLAMOS DE AMOR

Raymond Carver

Los aficionados a la lectura tienen ya en los expositores de las librerías el segundo libro publicado en castellano de Raymond Carver. Su pluma, escueta y sin concesiones a las florituras, nos describe con dureza e ironía un universo de personajes rotos y desesperados; donde no es difícil encontrar si no rasgos autobiográficos, sí pinceladas de un mundo injusto que tan bien conoce el autor. Los parias, los nuevos pobres de la sociedad de consumo americana, son el eje central de sus relatos en los que entre la sordidez cabe un resquicio para la ternura.

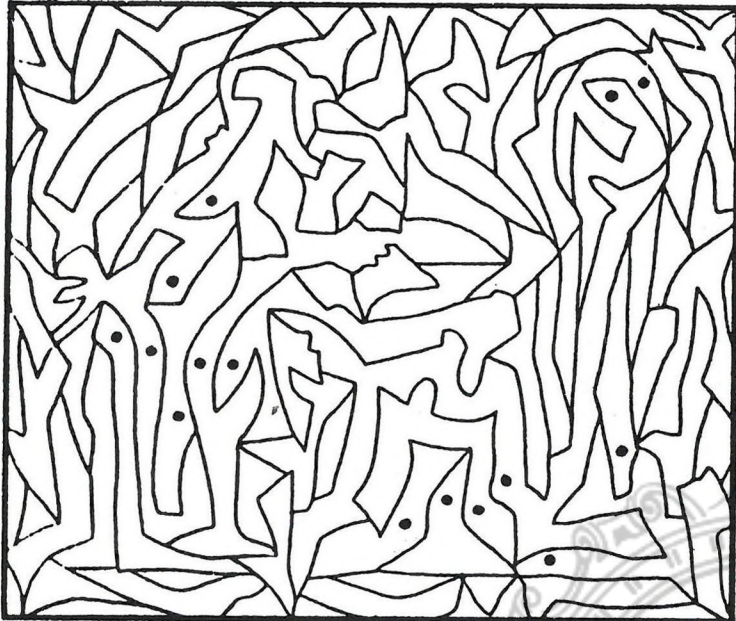


TEORIA SOBRE EL TUMOR PAPILAR Y EL CANCER

Pedro García Ferriz

Es de obligada mención el tesón y la entrega con que Pedro García Ferriz viene dedicándose desde hace más de cuarenta años al estudio de la Podología, contribuyendo así a la expansión de esta ciencia. Esta publicación como gran parte de sus otros estudios científicos parte de la observación y del arduo trabajo posterior de llegar al convencimiento de los hechos observados. Según los especialistas, este libro contiene hipótesis sugestivas y puede ser el causante experimental por el que sigan muchos más en la tarea de descubrir una vacuna anticancerosa.

LA SILUETA



LAS SOLUCIONES EN LA PAGINA 65

JEROGLIFICOS

MAS
QUE

El verla de nuevo puede hacerle...

5

¿Por qué crees que es privado ese terreno?

SOPAS DE LETRAS

Y A T E M E L O C
O P O C T N O T O
A O L I A V O R A
N H S O Y M O L V
E I C E R T I A I
H A D N C E L O O
C Y O A A E O S N
O L R S S L R A M
C T R A C O T U A

Y A O J N A R A N
P A L M E R A D C
H V A S I E N O I
T I H O R A N O R
P J G D E A E Z U
E O E U Z Z M E E
R D S N E A P R L
A E A F A R E E O
L M O L L R A C O

EL GRAN AUTODEFINIDO

SUFRE CON LOS BACHES (down)
MI MANTILLA ES DE ESTO (right)
LOCOS (right)
IMPARES (right)
INCURRE EN FALTA (right)
LAS OJUNIF LAS OJUNIF JOEJO (right)
CONSONANTE (right)
MARCHAR (right)
RICINO (right)
MENEAR VIO LENTAMENTE (right)
CHUPA SUAVEMENTE (right)
CELEBRE PAZO (right)
ASI LLAMAN A MADRID (right)
CALLE DE MADRID (left)
CIUDAD DE BRASIL (down)
DE LA BILIS (right)
RECIBERON LA SALUD (right)
MELANCOLICO (right)
LA HICIESE SOLLON (A LA LECHE) (right)
COMPANERO DEL BUITRE (right)
CONJUNCION LATINA (right)
LO QUE MAS SE LIGA EN LA PLAYA (right)
CHICA CON MAESTRO (right)
CUANDO SE PONE EL SOL (right)
SIMBOLO QUIMICO DEL CALO (right)
VIRTUD DEL PORTERO (right)
CIUDAD DE ITALIA (right)
AUPAR (right)
VERBO TUY GUARRO (right)
PLANTA CON ROSAS (right)
MI TIO (right)
MI RELOJ EN LA MILI (right)
RES VACUNA DE MAS DE UN AÑO (right)
NAIPE (right)
EL BUEN LADRON (right)
NO SE GANO EN UNA HORA (right)
UNTA (right)
ADVERBIO DE LUGAR (right)
QUINIENTOS CINCUENTA (right)
UNTA (right)
CAUSASE (right)
ESTORBO, IMPIDIO (right)
ACCION DANINA Y DISPARATADA (right)
EL DANUBIO AZUL (right)
TIENE HUEVOS (right)
NEGACION (right)
SERVIDOR DE ADULTOS (right)
CAMINANTES (right)
NEGACION (right)
ALTA TENSION (right)
MUJER DEL TIO (right)
ATOMO CON CARGA ELECTRICA (right)
CONTRACCION (right)
CAMPEON (right)
PARTE DE LA ATMOSFERA (right)
PLANTA AROMATICA (right)
EXTRAÑOS, EXTRA VAGANTES (right)
LAS DOS PRIMERAS (right)
PORCELANA FAMOSA (right)
FUNDADOR DE TROYA (right)
ARGOLLA PARA ATAR CABALLOS (right)
ESTAR (right)
SIN SAL (right)
CASA MIERTOS (right)
LAJAS, PIEDRAS PLANAS (right)

El piano desde Haydn, en CAJASUR

A través de seis sesiones, el ciclo organizado por la obra cultural de CAJASUR «La literatura pianística desde Haydn al siglo XX», pretende ser un compendio de la música escrita para el instrumento. Todas tienen lugar en el centro cultural «Miguel Castillejo», en Avenida de Madrid, 15, de

Jaén, a las ocho y media de la tarde. La primera se celebra el viernes, día 8, y bajo la rúbrica de «El piano impresionista», su programa incluye obras de Debussy y Ravel interpretadas por **Rafael Quero Castro**. **Antonio Sánchez Lucena** es el concertista de la sesión del viernes 15 de enero. En ella, bajo el sugestivo

título de «La música para piano en el siglo XX», se ofrecerán composiciones de Bartok, Gershwin y Ginastera. La última tendrá lugar el viernes 22 de enero. El pianista **Juan Miguel Moreno Calderón** ofrecerá un concierto integrado por piezas de Debussy, Turina, Granados, Albéniz y Rodolfo Halffter.

Rosario López, por villancicos

Muchos años hace que la Peña Flamenca de Jaén viene celebrando el Pregón de la Navidad, y en bastantes ocasiones Rosario López junto con otros artistas (Carlos Cruz, Pepe Polluelas, Chano Lobato, Miguel Vargas, Rafael Romero o Manolo «Canalejas» hijo) han venido dejando patente el acercamiento antes citado entre sentimiento navideño y sentimiento flamenco. Muchas han sido también las muestras que esta artista ha dado de su conocimiento de los estilos y ecos que más se acercan al espíritu navideño, estilos que han sido elegidos con rigor y acierto para la grabación del Ayuntamiento de Jaén.

Si se intenta recordar algunos de los pregones flamencos en los cuales haya intervenido Rosario López, quizás estén más firmes en la memoria —en la mía así es— esos villancicos que desarrollan la personalidad de nuestra tierra a través de dos pueblos con raigambre flamenca: Andújar y Torredelcampo. En la interpretación de ambos, Rosario muestra su interés por ahondar en los orígenes y en cierta forma, en el de Andújar, algo ha tenido que ver la personalidad de Rafael Romero. Pero en la memoria también se esconde el compás que la cantaora desarrolla en las bulerías, quizás el estilo más interpretado cuando de cantar letras navideñas se trata. Además de los cantes citados, Rosario suele realizar villancicos por peteneras, nanas, tonás, martinetes..., etc. Afortunadamente, ahora no hay que recurrir a la memoria, ya que contamos con esta magnífica grabación.

Rafael Valera Espinosa

IMAGEN

El sótano audio táctil

En Granada se ha celebrado una exposición que hacemos constar por si sirve de acicate para que alguien o algo intente imitarla. El taller de vídeo y fotografía **ATICO 7** ha presentado una muestra de sus trabajos en diversas áreas de la imagen realizados durante los tres años de andadura de este taller. La antológica de vídeo de creación ha tenido como escenario el pub Planta Baja. Si se dan prisa, a lo mejor todavía pillan algo. ¿Para cuándo algo así más cerca?

ANDUJAR

Cultura a tope en su Casa

Buena prueba de las ganas de hacer cosas y de la vitalidad de la Casa de Cultura de Andújar, es el abanico de opciones que ofrecen para el primer mes del año. Los primeros días, cine: «Los gritos del silencio», «El disputado voto del señor Cayo» y «La mosca». Del 11 al 24, exposición patrocinada por el ministerio de Cultura sobre el Archivo de Indias, complementada con actividades paralelas. Y en la última semana de enero, si se consiguen conciliar todos los compromisos, «Curso de iniciación al cooperativismo».

EXPOSICIONES



Agustín Ubeda: Los sueños amueblados

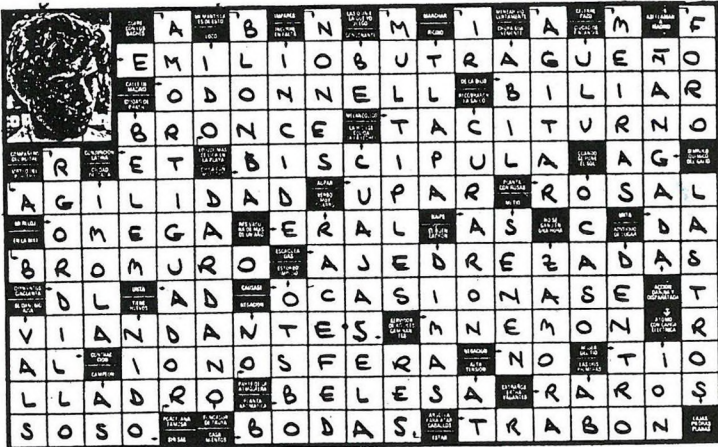
«En buena parte, a mi ver, la obra de Agustín Ubeda entrelaza la realidad de lo soñado y la irrealidad de lo vivido; libera lo humano convirtiéndolo en mitología y humaniza lo mitológico; en el centro, cierto guiño pícaro y una sonrisa de comisuras de elegante sarcasmo. Así, para retratar lo imposible, como un Diabolo cojuelo, le-

vanta los tejados y los campos descubriendo la vida imaginada libre de toda apariencia: un pintor de garra que desgarró la realidad sin violencia».

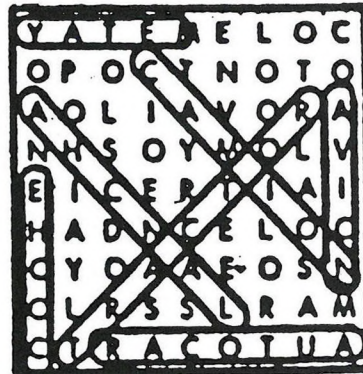
(*Los sueños amueblados. Una aproximación a la pintura de Agustín Ubeda. Manuel Urbano.*)

Sala de Exposiciones de la Diputación Provincial. Hasta el 16 de enero.

EL GRAN AUTODEFINIDO



SOPAS DE LETRAS



LA SILUETA



JEROGLIFICOS

1. Más mal que bien (MAS, MAL; QUE, BIEN).
2. Está vallado (ESTA V AL LADO).

Epson PC AX, trabaja por cuatro

CONTABILIDAD/ ADMINISTRACION/VENTAS

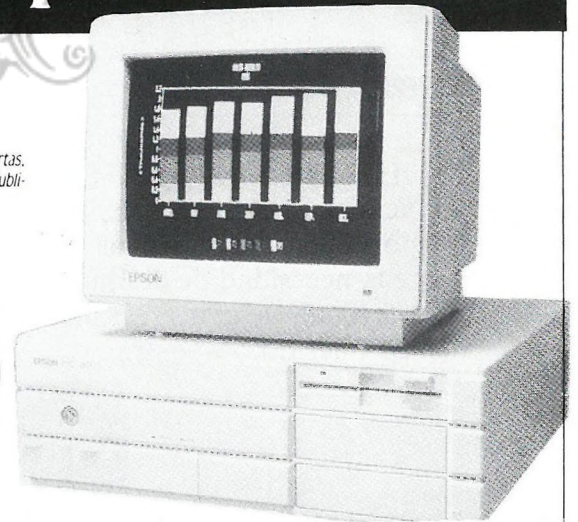
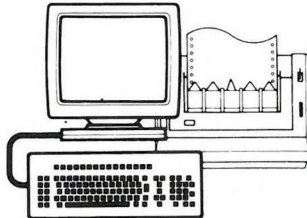
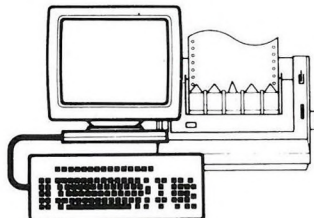
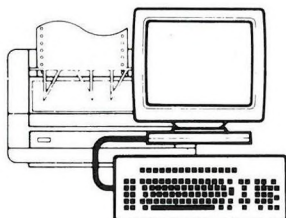
Contabilidad Oficial, Libros, Nóminas, Comisiones, Archivo, Facturación, Presupuestos, Balances, Bancos, Etc.

ALMACEN/TIENDA/ FABRICA

Stocks, Entradas y Salidas, Albaranes, Pedidos, Devoluciones, Inventario, Escandallo, Tarifas, Compras, Etc.

DIRECCION GENERAL/ COMERCIAL

Estadística, Previsiones, Informes, Ofertas, Cuotas Mercado, Competencia, Cálculo, Publicidad, Etc.



Con el Sistema Operativo OASIS y nuestros programas, el ordenador EPSON AX soporta hasta

4 pantallas, con lo que logra el total control de los departamentos de su empresa.

¡¡DESDE 650.000 pts.!!

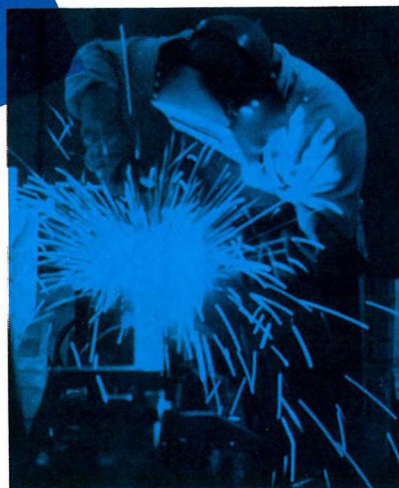
OFIMATICA

Dr. Eduardo Arroyo, 10. Telf. 250144 - FAX: 251077 - JAEN

TIENDAS: Pasaje Maza. 7 - Telf. 258210 - JAEN. Alfonso X El Sabio. 34. Tlf. 698052 - LINARES

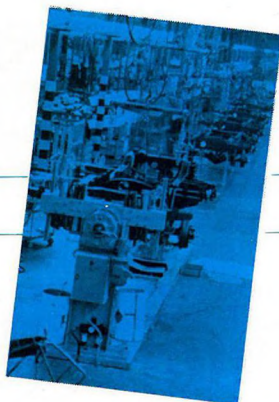
Ancha de Gracia. 4 - Tlf 252895 - FAX: 256474 - GRANADA

ALSUR



Compre el número
2 de **Alsur**
a partir del próximo
1 de febrero

LAS PROPUESTAS DEL PROXIMO NUMERO



MONOGRAFICO: Crisis y reconversión en Linares

Lo que, para evitar repeticiones, se conoce como «la ciudad minera» sufre desde hace años una profunda crisis industrial a la que, tras una política de parcheo, se le pretende dar una solución definitiva. Las diversas administraciones implicadas intentan atraer nuevas inversiones y diversificar la industria linarense.

REPORTAJE: Una polémica vieja y radioactiva

La Fábrica de Uranio de Andújar es como el monstruo del lago Ness. La polémica que la envuelve aparece y desaparece sobre las portadas de los diarios de vez en cuando. Junto a la disputa sobre la necesidad de desmantelar sus residuos se ha tejido una espesa leyenda de cánceres, malformaciones y otras desgracias que hemos querido despejar.



EN RUTA: El mimbre de Los Villares

Famoso por sus morcillas, por su clima y su paisaje, Los Villares vive fundamentalmente al amparo de la floreciente artesanía del mimbre. Rara es la familia que no se dedica, en cocheras, patios o cuadras a trenzar hábilmente objetos para mil usos.

Moneo o el difícil clasicismo

Rafael Moneo es uno de los más prestigiosos arquitectos no sólo de España, sino del panorama mundial. El autor de proyectos tan sorprendentes como el Museo Romano de Mérida o el edificio de La Previsión en Sevilla, dirige la construcción del nuevo edificio del Banco de España en Jaén.



Fortuna
Nº1 EN SABOR DE RUBIO
AMERICANO.

TAPSA/NW/Ayer



Mercedes 200 D-300 E

Cumpla sus exigencias al pie de la ciencia.

Tome sus más altas exigencias de confort y seguridad, y póngalas junto a las más refinadas características técnicas. Luego añádale la mejor calidad de materiales y el acabado más impecable. Resultado: uno de los nuevos Mercedes de la serie del 200 D al 300 E,

gasolina o diesel. A partir de una estructura dinámicamente perfecta, basada en los ejes de alta estabilidad Mercedes-Benz y una sabia distribución del espacio interior, se obtienen grandes beneficios para el conductor y los pasajeros. Beneficios de confort y segu-

ridad, basados en el más evolucionado desarrollo técnico. Beneficios de rentabilidad que sólo se alcanzan a partir de la máxima calidad en cada pieza. Venga a su concesionario Mercedes, le esperamos para que pruebe uno de los modelos de la serie del 200 D al 300 E y vea sobre el terreno hasta qué punto se cumplen las más duras exigencias automovilísticas. Al pie de la ciencia.

CADASA

Torredonjimeno, 210-211 Pol. Industrial Los Olivares Tels. 25 11 47 / 22 24 00 JAEN



MERCEDES-BENZ

Su buena Estrella en todos los caminos.