

# ULI

## magazine



*Os deseamos un  
Próspero 2024*



**OPINIONES, ARTÍCULOS, HISTORIA Y  
MUCHO MÁS...**

**¡¡DESCÚBRELO!!**

Universidad Libre de Infantes  
"Santo Tomás de Villanueva"



**ÓRGANO DE PRENSA DE LA UNIVERSIDAD LIBRE DE INFANTES  
“SANTO TOMÁS DE VILLANUEVA” (ULI)**

INVIERNO 2023–2024 · NÚMERO 3

**Fundado en el año 2021, por Pier Luigi Nocella y el Comité Ejecutivo de la ULI**

conformado por:

Ernesto Castilla Gigante – Miguel Castro Muñiz – Tomás García Fernández de Sevilla  
Crispín Gigante Pérez – Carlos Guerrero Carranza – Francisco López Muñoz  
María Pacheco Pacheco – Francisco Rivero Domínguez – José Ignacio Ruiz Rodríguez  
Rafael Ruiz Rodríguez – Juan Bosco Valentín–Gamazo de Cárdenas  
Manuel Vázquez Serrano y Antonio Villarino Marín

**Codirigido por:**

Pier Luigi Nocella – José Ignacio Ruiz Rodríguez

**Consejo de Redacción:**

Crispín Gigante Pérez – Carlos Guerrero Carranza – Francisco López Muñoz  
Francisco Rivero Domínguez – Rafael Ruiz Rodríguez – Antonio Villarino Marín

**Redactor y editor gráfico:**

Miguel Castro Muñiz

**Maquetación**

Gráficas Migallón S.L

Teléfono: 926 350 207 · Villanueva de los Infantes





# SUMARIO



1

**Algunas notas acerca de la globalización y crisis actual: Algo más que una crisis económica**  
Página...6 · José Ignacio Ruiz Rodríguez

2

**Comentario sobre la historia política de la República Italiana, dos de junio 1946 dieciocho de abril 1948 (segunda parte)**  
Página...11 · Pierluigi Nocella

3

**La Orden de Santiago y la construcción histórica del Campo de Montiel**  
Página...14 · Francisco López Muñoz

4

**Pregón de Ferias y Fiestas de Villanueva de los Infantes, 2023**  
Página...19 · José Ignacio Ruiz Rodríguez

5

**La Envidia**  
Página...23 · Rafael María Ruiz Rodríguez

6

**Revisión Científica de Productos Cárnicos Optimizados Nutricionalmente (Primera Parte)**  
Página...26 · Antonio Villarino Marín

7

**Recetas: Ensalada de Calabacín y "Polpettone" con champiñones**  
Página...30 · María Teresa Iglesias López y María José Rojas (comentario nutricional)

8

**Sobre el Festival de Alcalá, habla un Singular Espectador**  
Página...32 · Miguel Castro Muñoz

UJI  
magazine

# Editorial

**U**limagazine padece el síndrome del impostor. Ha llegado para no irse contra todo pronóstico, dado su no alta aún en el registro ISSN ni en ARCE, la Asociación de Revistas Culturales de España. Realmente la revista no sufre nada, sino nos, sus realizadores. Gente que hemos ganado el premio Óscar demasiado pronto en la vida y ahora que peinamos canas o menos pelos, milagrosamente tenemos más entusiasmo. Sólo que ahora tenemos más poso y no sé si menos tonterías. Hemos sobrepasado la presión de esas edades biológicas en que paramos a pensar si queremos ser padres. Somos gente que no escatima cuando de contratarnos a nosotros mismos se trata y somos catalizadores, fermentadores, de equipo. Aunque a veces parezcamos desnortados, desconcertados.

Cada número de **Ulimagazine** comienza cuando han terminado todos los ensayos. Cómo en el teatro. Cuando logramos conectar neuronas que finalmente nos dejan ver cosas que no entendíamos y comenzamos a soltar ráfagas de palabras. El día que esta revista deje de existir, no habrá porqué llorar. Será como aquella novia que nos cita en un café para decirnos que ha conocido a otro y respondemos que cuentan los momentos de felicidad compartidos. Esperemos que no nos pase como con aquella otra que al cambiar de agenda, perdimos su número telefónico y hasta su nombre.

No hay **Ulimagazine** impresa para todos, ni para quienes la hacemos y reímos recordando el pesimista mensaje del neoliberalismo actual: “no hay para todo el mundo”. La hemos visto en manos de infanteños lectores y ello nos regocija. Para ellos, en esencia, trabajamos y siempre vamos a creernos, con toda intención y risa, que por los anhelos que vota el elector —a la larga, nuestro lector— de Villanueva de los Infantes son por los que vota toda España. Reconocer la existencia de los demás, es un modo de ser como inscribe nuestro título: libre. Es un modo de no jugar con el cacareado concepto de polarización, ese que realmente esconde el de equidistancia.

Los editores, aunque nos caigamos de bruces diciendo que no, anhelamos el aplauso y damos volteretas como saltimbanquis a la espera del palmoteo. Somos tan extraterrestres como Alien o Madonna. Ser editor es el mejor oficio del mundo. Como cuando descubrimos que detrás de una pantalla de cine, hay gente que descarrilan trenes, hunden barcos, ponen petardos por donde pasan caballos y pasan un rato con la Bardot, y decimos: ¡éste es el mejor oficio, sin dudas! Urge que la gente sepa quién es **Ulimagazine**, que la identifiquen cual cartel con el rostro de nuestros actores preferidos e *ipso facto*, compren la entrada. Huyamos del pago con monedas simbólicas. Quienes escribimos también vivimos en el mismo sistema que el resto de los mortales. Reímos con asombro, cuando nos enteramos que hay países nórdicos que destinan partidas presupuestarias públicas para impulsar iniciativas de apoyo a la literatura española contemporánea. ¡Todavía nos disfrutan como duendes y apuestan por nosotros, como si en cada uno de nosotros hubiera un Cervantes!

No nos engañemos, detrás de cada número de **Ulimagazine** hay cientos de tomas de cámara, como hacía Chaplin buscando la perfección para una escena de apenas diez segundos. El editor juega con la mecánica del idioma, pero la poética, el modo de decir y escribir, es obligación de cada dios invitado a nuestro olimpo. Aquí no hay cabida para quienes padecen síndrome de vagancia en el pensar.

Seguimos defendiendo el derecho a llamarnos universidad, a sabiendas de que cada acto que organizamos o cada salida de **Ulimagazine**, es un cónclave sobre la poética de nuestros tiempos, al cual hemos invitado gente con riesgosas ambiciones creativas que nos proporcionan más dudas disidentes y ambigüedades críticas, y ayudan a que afloren, aún más, nuestros remordimientos. A ellos recordamos lo que nos contaba un cuádruple campeón: es más difícil entrar en el equipo que ganar las Olimpiadas.

Miguel Castro Muñiz

# Algunas notas acerca de la globalización y crisis actual: Algo más que una crisis económica

José Ignacio Ruiz Rodríguez



Normalmente se suele situar el nacimiento del capitalismo en la plenitud medieval. Precisamente en aquellos momentos, siglos XII y XIII, que establecido cierto orden y cierta estabilidad interna en el mundo cristiano occidental, pudieron generalizarse los intercambios internos y asociados a éstos, los externos también.

Ciertamente, tras la época de las invasiones y asentamientos, más o menos definitivos, de los pueblos germánicos —llamados “bárbaros” por su inferior desarrollo social y cultural— la relativa estabilidad interior —además de factores económicos como la ocupación de las mejores tierras ante la escasa presión demográfica— hizo crecer la cantidad de lo que se producía (y con ello la renta) hasta acumular excedentes en todos los estratos sociales, lo mismo el campesino, que el caballero, que el clérigo, todos acumularon renta y, por tanto, con esa demanda efectiva se hizo posible la generalización de los intercambios. Primero fueron a escala local, después regional y de inmediato se traspasaron estos límites para extenderlos por toda la Europa cristiana occidental que se expandía por el oriente hasta conectar con el Imperio Bizantino. Casi desde los Urales hasta el Atlántico y desde el Báltico al Mediterráneo, los productos fluían buscando ser intercambiados. Por todos los grandes ríos que vertían sus aguas o al Báltico y Atlántico norte o al Mediterráneo y mares menores —el Volga, y el Dvina; el Dnieper y el Niemen, el Vistula y el Danubio; El Oder, el Elba, el Rhin, y el Ródano; el Garona y el Ebro— surcaban las barcasas cargadas con todo tipo de productos, maderas, pieles, lana, metales, minerales y también productos alimenticios. Normalmente los llevaban a las desembocaduras para desde allí reembarcarlos en diversas direcciones cuyos destinos eran otros puertos salpicados por el orbe cristiano —Riga, Gdansk, Amberes, Barcelona, Marsella, Génova, Venecia... hasta Constantinopla, entrada y salida del Mar Negro, capital del Imperio Bizantino hasta su conquista definitiva por los Otomanos en 1453.

También, en el interior y en ámbitos mucho más limitados, crecían sin parar los intercambios. Los había de productos primarios y especializados en bienes de lujo y hasta financieros. Aparecían por doquier los mercados locales y regionales; las ferias, referidas a espacios más extensos e instituidas con una frecuencia regular. Fueron estas las que articularon los grandes espacios mercantiles y especializaron las actividades hasta desarrollar con enorme éxito las financieras. Paralelamente, surgían, crecían y se desarrollaban las ciudades sin parar. Es la



época del desarrollo de la arquitectura gótica y del arte de este nombre en general, que quedaba reflejada en los numerosos edificios civiles y eclesiásticos. Allí quedaba expresado el desarrollo urbano posibilitado por un crecimiento económico, proveniente en buena medida del campo y, no menos, de los sectores secundario y terciario, del que la actividad comercial era el reflejo.

Como es bien sabido, la actividad comercial más elemental se basa en el trueque. Obviamente esto limita mucho el intercambio, depende de la convergencia interesada de dos partes. Muy pronto la generalización de intercambios y el desplazamiento de grandes volúmenes, obligaba a garantizar que las transacciones tuvieran lugar, lo que generó una demanda de mercancía asociada: era el dinero que de inmediato tomo la forma amonedada, la moneda, que garantizaba el valor metálico reflejado en una de las caras de la moneda, etcétera.

El dinero pues, aparece como una mercancía escasa y de gran demanda y valor: fundamentalmente el oro y la plata. Por tanto, el dinero se convierte en una mercancía apreciada y relativamente rara en Europa —algunos yacimientos en Centro Europa y poco más—. Por eso muy pronto se fue en busca de ella por África y poco después a otros continentes en aquellos momentos desconocidos. Quién la conseguía tenía asegurado el intercambio con grandísima ventaja. Por tanto, las posibilidades de esta mercancía se alzaron sobre las demás por razones obvias: muy escaso volumen frente al enorme poder de cambio; su transporte era ventajoso frente a otras mercancías por su diferencia de valor (un pequeño trozo de oro podía ser cambiado por una carreta de madera, trigo o vino); su carácter imperecedero (por el contrario: a mayor generalización de intercambio más se revaluaba); su fácil acumulación (atesoramiento), etcétera.

Pues bien, con el uso del dinero mercancía amonedada, las transacciones pasaron de ser simples (trueque) a complejas: la moneda intermediaba entre los productos y hacía más ágil los intercambios. En éstos, la ventaja era del dinero que en todo intercambio cobra un plus del “premio” que aporta sus ventajas sobre el resto de las mercancías. El resultado es, que el dinero, por el premio que conlleva, crece y se acumula. Genera un plus. Su reproducción y ampliación en las transacciones mercantiles, ha permitido denominar este proceso como “capitalismo mercantil”.



Fue así como se inició un camino de formación de capital originario que provenía de las transacciones mercantiles surgidas en el seno de unas estructuras productivas que se conocen como feudalismo y cuyas raíces temporales se sitúan en la época medieval.

Por tanto, el aumento de la producción devino de la estabilización de un sistema, que se abrió paso tras las invasiones bárbaras y que puso en orden un sistema social y económico basado en la dependencia y que venía expresado en un sistema de apropiación de los espacios en un régimen de condominio o propiedad compartida, mediante la cual, la tierra (forma predominante de capital) y trabajo estaban asociados. La dependencia atravesaba toda la estructura social del occidente cristiano dando lugar a la imagen difundida de la pirámide social medieval. Una vasta red que estaba tejida entre los siervos y los señores. El señor protegía, el siervo producía y mantenía (renta feudal); así se sancionaban las relaciones sociales básicas y de producción en aquel sistema.

Desde esta base productiva, los excedentes fueron al comercio según hemos explicado, generando la acumulación originaria de capital citada y que expresa el arte gótico del periodo



de plenitud medieval. Esta etapa de esplendor que fue violentamente interrumpida por la llegada desde latitudes extraeuropeas de la tristemente conocida como “Peste Negra” y que, desde mediados del siglo XIV, abrió una crisis profunda que haría variar algunos fundamentos de este sistema tras la pérdida de la mitad de la población de Europa y la desestructuración del modelo socioeconómico que tan buenos resultados había dado hasta entonces.

Hay que decir que la Peste Negra, ha sido considerada como un fenómeno exógeno al sistema europeo, fruto del azar que hizo coincidir en Crimea, a los barcos genoveses que venían de comerciar en oriente con el asedio que por entonces estaba haciendo el Hengis Kan a sus moradores. Como es sabido, los mongoles en su asedio utilizaban a los cadáveres infectados como armas biológicas arrojándolos contra los sitiados, una auténtica guerra bacteriológica que acabó afectando a los asediados, a los asediadores y a los que por allí pasaban. Así ocurrió con los genoveses que, a su paso por allí, contrajeron la enfermedad, trasladaron a Europa la desconocida, hasta entonces, bacteria y produjo en la población a causa de la infección los estragos conocidos.

Así pues, la consecuencia de este mayor grado de integración económica o “protoglobalización” —si queremos ponerla en relación con la actual— propiciada por occidente tuvo como consecuencia una profunda crisis demográfica que acabó por afectar a los fundamentos de todo el sistema social, político y cultural europeo.

Una hecatombe que Dante y Petrarca reflejaron en sus obras y que en la realidad se tradujo en los numerosísimos conflictos sociales y también políticos que se sucedieron a lo largo de lo que restó del siglo XIV y durante el siglo XV: persecuciones y matanzas de judíos, guerras campesinas, conflictos civiles y guerras dinásticas... Finalmente, establecido de nuevo cierto orden y estabilidad política no tardó mucho tiempo en recomponerse los mecanismos productivos, con algunas variaciones importantes, sobre todo en determinados lugares de lo que hoy identificamos con la Europa Occidental y que tuvieron su expresión política en la recomposición de nuevas formas de ordenación de los poderes con un protagonismo destacado de las llamadas “nuevas monarquías”, de las que son buen ejemplo la española, inglesa y francesa, en occidente, la sueca, y polaca en oriente. De seguido, el comercio fue reactivado he hizo que generara demanda de dinero que, en buena medida, impulsó su búsqueda en dominios extraeuropeos y que, finalmente tras el periplo africano, acabó en el descubrimiento de América. Fue en este nuevo continente donde pronto aparecieron las esperanzas de poder hallarse el conocido mito de “El Dorado”. Iniciadas las exploraciones, lo que si se encontraron fueron las famosas minas de Huancavelica, Guanajuato y el Potosí que, desde muy temprano, drenaron metal precioso a Europa vía España en cantidades ingentes y que posibilitaron el desarrollo comercial a gran escala. A partir de ahora, desde el siglo XVI, tendría lugar lo que se conoce como la gran acumulación de capital y la transformación paulatina de las estructuras de la producción, sobre todo, en determinadas regiones de lo que es la Europa Occidental.



Desde el siglo XVI y buena parte del siglo XVII, la llegada de metal a Europa se producía a raudales con variable intensidad según las circunstancias. A consecuencia de ello el comercio crecía sin parar. La gran afluencia de esta mercancía metálica produjo un alza en los precios de las otras mercancías —las primarias y manufacturadas— lo que ha hecho calificar a dicho fenómeno y durante buena parte del siglo XVI, con cierta fortuna historiográfica, como revolución de los precios. Se descubría así una nueva circunstancia que afectaba a la economía como era la inflación. Grandes desajustes produjeron, con sus correspondientes crisis y el consiguiente empobrecimiento de muchos y enriquecimiento de otros; resultado: cambios sociales. En unos espacios más que en otros. En España por ejemplo tuvo mayores consecuencias debido a que era el lugar donde tenía lugar el desembarco de los preciados metales y por tanto donde se producían mayores alzas en los precios. El resultado fue, por una parte, que los precios se extendían hacia las zonas productoras de otras mercancías, como las ondas producidas en un lago a causa de la caída de una piedra: precios más marcados cuanto más próximas estaban las ondas donde tenía lugar la llegada de metales; por otro lado, fuera de Europa y más concretamente en Asia la mercancía metálica era más apreciada y tendía a salir para localizarse con ventaja en aquellas latitudes.

Así se integraba un comercio que vinculaba América con Europa y con Asia. Hasta que muy pronto, ya en el siglo XVII, las nuevas economías de plantaciones establecidas en América para producir cacao, café, tabaco, azúcar, algodón, etcétera —productos fundamentalmente de consumo masivo y adictivo—, por falta de mano de obra barata, encontraron un filón en la población del continente africano a la que sometieron a la esclavitud y a la emigración forzada. Nacían así unas economías complementarias, orientadas fundamentalmente hacia el mercado europeo, pero desde unas bases productivas prácticamente olvidadas desde los tiempos romanos: la esclavitud.

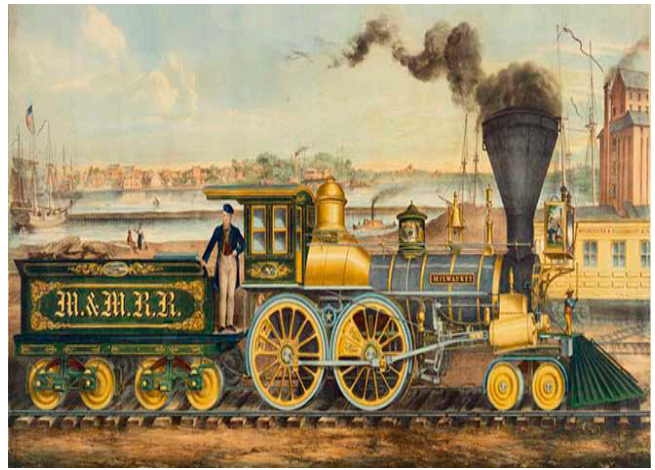


Surgía de esta manera una suerte de especialización por continentes. Asia proveía a Europa de las especias tradicionales, algodón y productos suntuarios; a cambio demandaba la plata que producida en América pasaba antes por Europa. El Viejo continente empezó a transformar productos especializándose en los de consumo cada vez más masivos —fundamental fueron los textiles— y los cambiaba con valor añadido en África y América. En África, cambiaba sus mercancías: armas, productos de algodón transformado, azúcar y otros productos por esclavos, que eran llevados América —fundamentalmente a la América del Norte, aunque también a las Antillas— donde eran cambiados (vendidos en los mercados de esclavos), a su vez, por los productos y materias primas producidas allí. Los artífices del boom de este comercio fueron ingleses y holandeses, a los que pronto se unieron los franceses. Esto es lo que la historiografía ha denominado “nuevo colonialismo” por oposición al anterior colonialismo el hispanoportugués, llamado, por tanto, “viejo colonialismo”, de caracteres bien diferentes.

Esta intensa y articulada actividad mercantil, capitaneada desde Europa por las ahora —mitad del siglo XVII— grandes potencias comerciales como Inglaterra y Holanda tuvieron como consecuencia grandes transformaciones a corto y largo plazo.

Desde el punto de visto interno, se introdujeron modificaciones en los procesos productivos. Fue en Inglaterra donde los productos manufacturados empezaron a producirse con la utilización de una mano obra asalariada: se pagaba el trabajo o parte del trabajo que se incorporaba a la mercancía. Esto suponía, si no la aparición, si la generalización de las relaciones capitalistas

en el sector manufacturero o secundario. Simultáneamente en el campo inglés la tierra estaba inmersa, desde la crisis de la Baja Edad Media destapada tras la Peste Negra, en un proceso de privatización —crecían sin parar los cercamientos de tierra con lo que las actividades comunales desaparecían—; privatizada la tierra, el trabajo se liberalizaba al quedarse desvinculado de la tierra como tradicionalmente estaba desde sus fundamentos feudales. De esta forma, la renta feudal que habían venido pagando los campesinos a sus señores, desaparecía o era sustituida por un sistema inverso, consistente en que el nuevo propietario privado pagaba el trabajo desempeñado en su predio, esto es: el pago de jornal o salario que hacía desaparecer a la tradicional renta feudal y con ella el fundamento de dependencia personal. Se iba introduciendo así un sistema de relaciones capitalistas que sustituía a las anteriores relaciones feudales. A su vez, el campesino jornalero empleaba parte de inactividad estacional, o por lo que fuera, en el sector secundario o manufacturero. Las consecuencias de esto iban más allá de la producción por cuanto acababa por afectar al desarrollo de una institución cada vez presente y dominante que era el mercado. Las economías campesinas, desposeídas de los medios tradicionales de producción para la subsistencia, pasaban a depender del dinero que reportaba su trabajo y los productos básicos y de consumo sólo los podían obtener en dicho mercado. Crecía por tanto el mercado: se ensanchaba cada vez más a la vez que disminuían las economías domésticas. A menos economías domésticas más mercado. El protagonismo del mercado crecía sin parar.



Revolución Industrial



Jornalero

Por tanto, los sectores primarios (agropecuarios) como los secundarios se interaccionaron dando lugar a la denominada protoindustrialización. Aparecía en ambos sectores un capitalismo productivo, más creciente y dinámico en el sector secundario. Este capitalismo se halló muy localizado, pero pronto se iría generalizando hasta arrumbar con todo el sistema anterior — cuando se le incorporó la mecanización—. Es el proceso que se conoce como revolución industrial. Se encontraba así una nueva forma de ampliar el capital invertido. Es el paso del capitalismo mercantil al capitalismo industrial que vino acompañado por el fenómeno histórico de la citada revolución industrial y que de inmediato se generalizaría por toda Europa con lo que se ha conocido como industrialización.

De esta manera, el comercio a gran escala, tuvo como consecuencias, primero, el desarrollo interno de los mercados europeos con unas primeras especializaciones, digamos regionales y el consiguiente desarrollo de unos mercados externos, vinculados a los primeros; estos mercados, se extendieron por los distintos continentes; segundo, la doctrina del mercantilismo reforzó los mercados particulares identificándolos frente a terceros; tercero, el gran número de transacciones produjo una gran acumulación originaria de capital en Europa que fue la base para su transformación en capital productivo y ampliado, cuando fue invertido en producir mercancías orientadas al mercado. Todo se tradujo en un protagonismo del mercado o de lo que hoy conocemos como economías de mercado. Las economías de mercado con fuertes estertores de parto habían nacido después de una fértil fecundación dineraria.



# Comentario sobre la historia política de la República Italiana: Dos de junio de 1946 – dieciocho de abril de 1948

(segunda parte)

Pierluigi Nocella



**H**emos dejado a Italia después de las votaciones del 2 de junio de 1946, cuando las urnas decidieron que la nación era republicana. El mismo día se había elegido una asamblea constituyente, encargada de redactar una nueva constitución, que finalmente se aprobaría en diciembre de 1947.

No hubo grandes desencuentros entre las fuerzas políticas durante su elaboración, con excepción del artículo 7, que aceptaba los Pactos Lateranienses, esto es, el concordato entre Italia y el Vaticano firmado por Mussolini en 1929. Salvo la Democracia Cristiana, todas las fuerzas políticas estaban en contra de su mantenimiento. Este artículo, entre otras disposiciones relativas a asuntos religiosos, consagraba el catolicismo como religión del Estado. Lo sorprendente fue que, a la postre, el artículo 7 se aprobó gracias al voto de los comunistas. Mucho se ha discutido sobre la posición del secretario comunista Palmiro Togliatti. La versión más acreditada sostiene que el PCI buscaba una forma de legitimación recíproca con la Iglesia, la búsqueda de una relación entre dos credos, uno laico y uno cristiano.

Este fue el último de los grandes acuerdos entre la Democracia Cristiana y el Partido Comunista Italiano, porque a las pocas semanas De Gasperi dimitió para reconstruir un gobierno sin partidos de izquierda, en parte por la presión ejercida por Estados Unidos y por la Iglesia. El principal desacuerdo radicaba en la utilización del Plan Marshall, el plan de ayuda a los países europeos puesto en marcha por los americanos para evitar la bancarrota de muchos de ellos y ofrecer la posibilidad de volver a empezar con grandes inyecciones de dinero.

Las razones del rechazo de la izquierda al plan Marshall eran principalmente de orden geopolítico. Las órdenes de Moscú al respecto eran taxativas: la dependencia que habrían



generado los dólares habría inclinado a Italia de forma definitiva, o casi, hacia Occidente. Es interesante observar que, hasta entonces, Partido Comunista (PCI) Partido Socialista (PSI) y otros pequeños grupos de la izquierda, con Togliatti como voz cantante del Frente Nacional, habían sido sorprendentemente tolerantes no solo en asuntos religiosos sino también con la aplicación de fórmulas liberales del mercado y de la economía asumidas por el gobierno. El mismo Togliatti había demostrado igual tolerancia cuando como ministro de Justicia preparó una amnistía general en junio de 1946 respecto de los delitos comunes y políticos consumados durante el fascismo, salvo los delitos de sangre; un borrón y cuenta nueva que justificó y legitimó la presencia de los comunistas en el Gobierno.



Palmiro Togliatti

1947 fue el año de la fractura entre el Este y el Oeste; empezó la “guerra fría” y las órdenes de Stalin eran precisas: No a “Míster Marshall”, contemplado como una intolerable injerencia imperialista. El rechazo, pero no ofrecía una alternativa de ayudas soviéticas, ni el PCI ni el PSI fueron capaces de presentar un plan económico alternativo, limitándose a repetir el “niet” soviético.

La decisión de someterse a la postura del Partido Comunista Italiano no fue sencilla para el Partido Socialista. Hubo fricciones y enfrentamientos que condujeron finalmente a una escisión del Partido. Giuseppe Saragat, un líder importante, encabezó una corriente reacia al vasallaje del Partido Comunista, y por ende a Moscú, y junto a otros compañeros de ideas más prooccidentales, fundaron un nuevo partido, los socialistas democráticos.



Giuseppe Saragat

Fue así como, en mayo de 1947, con el apoyo explícito de Estados Unidos y de la Iglesia, De Gaspari presentó la dimisión del gobierno de coalición con todos los partidos que habían participado en la “liberación” y en tres semanas formó un nuevo gobierno compuesto exclusivamente de democristianos y de técnicos. Sin embargo, los Estados Unidos insistieron en la presencia en el ejecutivo de miembros de otros partidos que fueron anticomunistas por lo que la coalición de gobierno se formó con los republicanos y más tarde abarcó también a los socialdemócratas y a los liberales.

El Parlamento de su parte continuó con sus trabajos con el compito principal de presentar una constitución inspirada en la centralidad parlamentaria e intencionadamente contraria a facilitar un gobierno con fuertes y autónomos poderes.

La necesidad de garantizar la presencia de todas las fuerzas políticas chocó con una constitución híbrida, sin agilidad, que quizás es la premisa de los desarreglos actuales. En todo caso, el mito de la constitución ha resistido en el tiempo a todos los intentos de cambio, sea por parte del parlamento como por vía de referéndum.

Aprobada la constitución, fue elegida la fecha del 18 de abril de 1948 para las elecciones políticas, que se presentaban como esenciales para el futuro del país: la posición geopolítica de Italia estaba en juego.

Estoy cometiendo un error grave para un historiador: vista desde los criterios actuales, la propaganda de aquellos comicios por parte de ambos bandos resulta algo ridícula y deprimente; ridículos los carteles publicitarios, así como ciertas declaraciones de los políticos, deprimente la visión del futuro de la neorepública que presentaban los contendientes en caso de derrota de sus partidos.

Vale la pena, sin embargo, describir la situación. A la izquierda, PCI, PSI y pequeños movimientos afines que con cierta arrogancia se declaraban cercanos a la mayoría absoluta que para ellos significaba la liberación de la hegemonía de la Iglesia, el final del vasallaje frente a EEUU, una ideología laica y socialista que prometía el progreso económico y social para obreros y campesinos, además de “estar de parte de los vencedores como la historia indicaba como ineludible”. Sus ejércitos estaban compuestos por los más de dos millones de seguidores del PCI junto con los militantes del PSI, aunque estos eran más tímidos en la propaganda, organizados en torno a las miles y miles de secciones que ocupaban metódicamente todo el territorio y que operaban como sedes de actividades recreativas y culturales sirviendo también de base para la difusión de iniciativas políticas en sus respectivas áreas territoriales.

El ejército demócratacristiano, por su parte, no era menos agresivo: contaba con dos millones y medio de inscritos en Acción Católica con sus veintidós mil parroquias repartidas por todo el territorio italiano, además de la ayuda de dos poderosísimos aliados, la curia romana y Estados Unidos. No sólo los párrocos sino los mismos obispos en sus respectivas diócesis proclamaban en vibrantes homilías que votar a listas que no acreditasen respetar el derecho de Dios, el de la Iglesia y el de los hombres era pecado merecedor de la excomunión. Incluso el papa Pio XII declaró que las elecciones eran “con Cristo o contra Cristo”.

Los americanos también entraron en el juego mediante la cuantiosa aportación inmediata de 300 millones de dólares destinados a alimentos y medicinas, que, por supuesto su embajada se encargó de publicitar convenientemente, así como la expectativa de ver incorporada a Italia dentro de los países beneficiarios del Plan Marshall. ERP en su acrónimo oficial, que el mismo general advirtió que sería suspendida en caso de que ganaran los partidos que hasta entonces lo habían obstaculizado.

Los otros partidos, laico-democráticos, monárquicos y un naciente partido de extrema derecha, en una situación tan polarizada carecieron de protagonismo, aunque hacían lo que podían para figurar.



Plan Marshall

Después de haber leído miles de páginas de libros, periódicos y revistas, la sensación que resta es que los italianos fueron a votar, más que a los distintos partidos enfrentados, a la disyuntiva entre la libertad que ofrecía el modelo americano y la igualdad que propugnaba el modelo de las repúblicas soviéticas y sus estados satélites del Este de Europa. Sin duda no ayudó a las fuerzas de izquierda el golpe de Estado que se consumó en Praga dos meses antes de las elecciones italianas, cuando los comunistas eslovacos apoyados por Moscú se hicieron con el poder. Más grave todavía fue la falta de condena del golpe por parte del Frente Popular, maniatado por sus relaciones con Rusia.

El 18 de abril la respuesta de los votantes italianos fue espectacular: el 92% de los electores fueron a las urnas, y el resultado fue un impresionante triunfo de la Democracia Cristiana, con un 48,5% de los sufragios, frente al apenas 31% que logró el Frente Popular. El resto, cerca del 20%, se repartió entre los socialdemócratas (7%), los liberales junto con el “uomo qualunque” (4%), los republicanos (2,5%), los monárquicos y la nueva derecha, no llegaron al 4%.

Como primer acto, las dos cámaras reunidas, diputados y senadores, eligieron a un nuevo Presidente, Luigi Einaudi, expresidente del Banco de Italia y antiguo Ministro de Economía artífice de una atenta política económica, y se prepararon para levantar el edificio legislativo de una nación todavía pobre y dividida tanto social como geográficamente.

# La Orden de Santiago y la construcción histórica del Campo de Montiel

Francisco López Muñoz



Paisaje del Campo de Montiel

**E**l Campo de Montiel es una comarca histórica caracterizada secularmente por ser una tierra inhóspita, muy despoblada y de carácter eminentemente fronterizo. De hecho, los invasores musulmanes comenzaron, desde el siglo VIII, a levantar numerosas construcciones, bien en forma de castillos o de torres defensivas y de vigilancia para garantizar la defensa de esta línea de frontera, algunas edificadas sobre antiguos fuertes romanos, que conformaron un auténtico “paisaje de fortificaciones”, que aún se puede percibir hoy en día. Se estima en más de una treintena los recintos militares construidos durante la Edad Media en esta comarca, que constituyó, en su momento, una unidad territorial islámica intermedia denominada “balad Munt-Yil”, según indicaba el sirio Abu Abdallah Yaqut ibn-Abdallah al-Rumi al-Hamawi, más conocido como Yaqut (1179-1229) en su *Libro de los Países*, obra concluida en 1228, y de la que podría derivar el término “Montiel”.

Tras la caída del Imperio Almorávide, el territorio pasó a depender de Ibn Mardanis (1124-1172), el rey Lobo de Murcia, caudillo musulmán, pero vasallo del rey de Castilla, por lo que el actual Campo de Montiel quedó libre, durante casi 30 años, de la actividad militar de reconquista cristiana. Pero todo cambió tras la muerte del rey Lobo en 1172, cuando, para frenar el avance en la Península del nuevo Imperio Almohade llegado de África a mediados del siglo XII para asistir a los diferentes reinos de Taifas de Al-Ándalus, el rey castellano Alfonso VIII (1155-1214) otorgó, en 1184, al Maestre de la recién creada Orden de Santiago, Fernando Díaz (n.d.-1195), segundo Maestre de dicha Orden (1184-1186) y fallecido en la batalla de Alarcos (1195), el derecho de conquista para la Cristiandad de todos los territorios comprendidos al sur de Uclés, incluyendo la zona fronteriza que hoy ocupa el Campo de Montiel.

Siguiendo el espíritu de las Órdenes Militares de Tierra Santa y su papel en la protección de los peregrinos y la lucha contra el islam, la Orden de Santiago fue fundada militarmente en 1170, cuando el rey Fernando II de León (1137-1188), junto al obispo de Salamanca, Pedro Suárez de Deza (n.d.-1206), encargaron a un grupo de trece caballeros, conocidos como “Freires de Cáceres”, la defensa de dicha ciudad. La Orden fue refundada religiosamente cinco años después por el rey Alfonso VIII de Castilla, con la aprobación del papa Alejandro III (1100-1181), mediante una bula otorgada el 5 de julio de 1175 en Ferentino, cerca de Roma.

La Orden de Santiago se extendió a Castilla en 1172, estableciendo su sede en Uclés, en la actual provincia de Cuenca. Acogida a la regla de San Agustín, la Orden de Santiago adquirió un papel capital en las actividades militares de reconquista, junto al resto de Ordenes Militares,



como aliados prioritarios de los monarcas castellanoleonese, sobre todo, tras la toma de Jerusalén por Saladino (1138-1193), en 1187, hecho que incrementó la ira y el temor en toda Europa, dada la cercanía de la presencia musulmana en España. Y precisamente, la escasez de poblaciones y de habitantes en los territorios de frontera favoreció su ocupación y control por parte de “Miles Christi”, los soldados de Cristo, que en el caso que nos ocupa, el Campo de Montiel, se prolongaría, por parte de la Orden de Santiago, durante más de cinco siglos.



Casa Cuartel de Los Caballeros de Santiago en Villanueva de los Infantes, construida en 1749, según atestigua la inscripción de la fachada: “Casa del Insigne e Real Convento de Uclés Cabeza del Orden de Santiago...”

Aunque los frates de Santiago comenzaron a traer pobladores a los nuevos territorios conquistados, la victoria almohade en la batalla de Alarcos, en 1195, donde perdió la vida en combate su Maestre, Sancho Fernández de Lemus (n.d.-1195), supuso un freno e incluso un franco retroceso en este proceso de conquista y repoblación cristiana del Campo de Montiel, que quedó 17 años en manos almohades, pues la frontera ascendió hasta la misma línea del Tajo. Sin embargo, todo cambió final y definitivamente en 1212, tras la batalla de las Navas de Tolosa, con la victoria de las tropas del ejército cristiano. Paulatinamente, los caballeros santiagoistas fueron tomando poco a poco todas las fortalezas musulmanas del Campo de Montiel, imponiendo en la zona conquistada su poder militar y religioso. Dieciséis años después de la batalla de las Navas, en 1228, fue conquistado Montiel, con su castillo de la Estrella, y ya hay noticias, en 1232, de la existencia de la encomienda santiagoista de Montiel, al mando del comendador García Lorenzo de Gundar (n.d.). Finalmente, en 1243, la Orden de Santiago era ya dueña de todo el Campo de Montiel, así como de la Sierra de Segura. Precisamente en 1243, el Maestre de Santiago, Pelayo Pérez Correa (1205-1275), cuyo maestrazgo abarcó de 1242 a 1275, otorgó a Montiel el fuero de Cuenca:



Mapa del Campo de Montiel recogido en las contestaciones de Villanueva de los Infantes a las Relaciones Topográficas de Felipe II (Biblioteca de El Escorial, 1575).

“[...] damos [...] al concejo de Montiel, á la Villa, é á las Aldeas, todo él, é sus términos, el fuero de Cuenca, [...] dárnosle la tercia parte de los Montadgos; é todas otras cosas que ahi son, [...]; é este fuero los damos por todos los tiempos per sécula seculorum [...]”.

Puede afirmarse, pues, que el origen histórico real del Campo de Montiel tiene lugar entre 1212 y 1243, en forma de señorío concedido por los reyes castellanos Alfonso VIII y Fernando III (1199-1252) a la Orden de Santiago, a la que donaron las cuatro grandes fortalezas de origen musulmán existentes en la comarca, Eznavexor o Torres de Xoray, Alhambra, la Algecira del Guadiana y San Polo de Montiel. Eznavexor, en la actual Villamanrique, equidistante de Torre de Juan Abad, es una fortaleza construida en el margen izquierdo del arroyo de Las Aliagas, que debió de ser abandonada en el siglo XIV, cuando comenzó a poblarse la aldea de Torre de Juan Abad y se construyó el castillo de Santiago de Montizón. El castillo de Alhambra, de origen

Omeya, fue reconstruido en el siglo XIII y donado por Fernando II de Castilla (1137-1188), a mediados del siglo XII, a la Orden de Monte Gaudio, donación que confirmó después el papa Alejandro III en 1180. Tras la batalla de las Navas de Tolosa, Alfonso VIII entregó esta fortaleza de planta ovalada a la Orden de Santiago, el 3 de junio de 1214. La Algecira (del árabe, "isla verde") del Guadiana situada en la isla de la laguna Colgada, en las Lagunas de Ruidera, era una pequeña fortaleza donada a la Orden de Santiago y a su Maestre, García González de Arauzo (n.d.), por el rey Enrique I (1204-1217), según copia del privilegio real fechado en 1216 y recogido en el Tumbo Menor de Castilla. No obstante, en este documento se indica que la fortaleza ya estaba en poder de la Orden de Santiago desde finales del siglo XII. En las Relaciones Topográficas de Felipe II (1527-1598), fechadas el 16 de diciembre de 1575, se cita a la Algecira del Guadiana como una fortaleza de construcción pobre y abandonada. Por último, el castillo de San Polo de Montiel fue construido por las tropas cristianas en el primer cuarto del siglo XIII, posiblemente en 1214, para facilitar el proceso de conquista del castillo de la Estrella, en manos musulmanas, a modo de fortaleza gemela. En el siglo XVI ya se encontraba totalmente abandonado.



Casa de la Encomienda de Santiago en Villahermosa, construida en el siglo XVII.

En torno a estas fortalezas se fundaron tres pueblos, Torre de Juan Abad, Alhambra y Montiel, cada uno de ellos con diferentes aldeas y pedanías que, con el paso del tiempo, acabaron independizándose, dando lugar a las actuales poblaciones del Campo de Montiel. Precisamente, el corónimo "Campo de Montiel" surge, en opinión de algunos autores, a mitad del siglo XIII para identificar geográficamente a estos dominios santiaguistas, apareciendo escrito por primera vez en un documento de la Mesa Maestral de esta Orden de 1271, donde se indica que hubiese "una encomienda en Castilla, e otra en el Campo de Montiel, e otra en tierra de León, e otra en Portugal, e otra en Aragon".

Cuando Fernando III conquista Jaén, en 1246, el Campo de Montiel adquiere el carácter de territorio de retaguardia bélica, y paulatinamente va adquiriendo su propia idiosincrasia, en principio como centro de intendencia de las operaciones bélicas llevadas a cabo al sur de Sierra Morena. Y es en este momento cuando el Campo de Montiel histórico alcanzó su máxima extensión (3.458 Km<sup>2</sup>), incluyendo los actuales municipios que lo integran (Albaladejo, Alcubillas, Alhambra, Almedina, Carrizosa, Castellar de Santiago, Cózar, Fuenllana, Montiel, Puebla del Príncipe, San Carlos del Valle, Santa Cruz de los Cáñamos, Terrinches, Torre de Juan Abad, Villahermosa, Villamanrique, Villanueva de la Fuente y Villanueva de los Infantes) y, además, los de La Solana, Membrilla, Ruidera y Torrenueva, en la provincia de Ciudad Real, y los de Montizón, Chiclana de Segura y Beas de Segura, en la provincia de Jaén.

Tras la conquista del territorio correspondiente al Campo de Montiel, la necesidad más inmediata fue su repoblación cristiana, de forma que la Orden de Santiago puso en marcha un plan de atracción de pobladores, a los que ofrecían protección y concedían exenciones de pago y distintos privilegios, a cambio de roturar las tierras y vincularse a ellas en su producción agrícola o ganadera, sin poder abandonarlas ni cederlas sin la autorización de las correspondientes encomiendas. En cualquier caso, ninguno de los pueblos del Campo de Montiel alcanzó, hasta el final de la Edad Media, una población superior a 500 habitantes, siendo el más poblado Almedina, con unas 400 almas. Los primeros pobladores del Campo de Montiel procedían de la mitad norte de la Península, fundamentalmente de León y Galicia, y entre ellos se encontraban cristianos viejos y mozárabes (cristianos muy "arabizados", que pudieron regresar del norte tras las persecuciones almorávides de épocas previas), así como mudéjares (musulmanes convertidos al cristianismo) y moriscos y moros de paz (musulmanes no convertidos al cristianismo que permanecieron en la zona tras la reconquista), e incluso judíos, todos ellos relativamente amalgamados. Piénsese que la judería de Montiel alcanzaba, en 1290, las 841 almas y estos judíos tributaban 2.525 maravedíes.



La sublevación de las Alpujarras (1568-1571), durante el reinado de Felipe II, con la disgregación de los moriscos por la Península, también favoreció notablemente la demografía del Campo de Montiel, sobre todo en algunos pueblos, como Villamanrique. A finales del siglo XVI, la población de moriscos en el Campo de Montiel era de 650 personas, y ya existían en la comarca localidades muy pobladas, como Villanueva de los Infantes.



Excavaciones arqueológicas en la ladera del castillo de la Estrella de Montiel (Iglesia Virgen de la Estrella).

Este proceso de repoblación duró tres siglos, con los últimos privilegios de villazgo en el siglo

XVI, durante los cuales la Orden de Santiago fue creando toda una serie de infraestructuras administrativas y eclesiásticas. Surgieron, así, nuevas villas y aldeas bajo la protección de las fortalezas y encomiendas y se aseguraron las vías de comunicación, lo que permitió el desarrollo de las actividades agrícolas y ganaderas. La cabeza de Partido fue Montiel, donde se estableció la primera encomienda santiaguista de la comarca y que adquiriría una notable importancia, llegando a ser considerada, a finales del siglo XV, la tercera más importante de la Orden, sin contar la Encomienda Mayor de Castilla, tras las encomiendas de Uclés (*Caput ordinis*) y Segura. De hecho, muchos de los comendadores de Montiel alcanzarían el rango de “treces” en el principal órgano consultivo de la Orden, e incluso algunos de ellos llegaron a ostentar el Maestrazgo de la Orden.

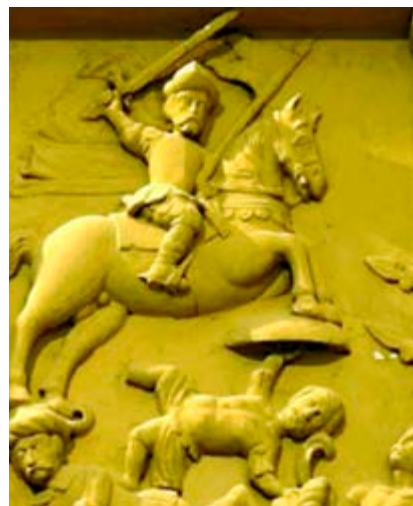
En el siglo XIV nació el Común de Montiel, entidad de carácter económico destinada a distribuir pechos, pedidos y otros servicios de los maestros entre sus miembros. Las posesiones de la Orden en la provincia de Castilla fueron divididas, en 1353, en “cuatro comunes”: Uclés, Segura, Campo de Montiel y la Mancha. El Común de Montiel se extendía entre el río Guadiana y el Guadareña y englobaba un total de 10 encomiendas: Alhambra y la Solana, Carrizosa, La Membrilla del Tocón, Montiel, Heredamiento de Ruidera, Torres y Cañamares, Bastimentos del Campo de Montiel, Villahermosa, Villanueva de la Fuente, y la Encomienda Mayor de Castilla.

También las estructuras eclesiásticas del Campo de Montiel fueron organizadas por la Orden de Santiago, no sin continuos conflictos con la jurisdicción regular, dependiente del Arzobispado de Toledo. En la bula fundacional de la Orden de 1175, Alejandro III otorgaba a los santiaguistas el denominado sistema de “iglesias propias”, es decir, el control de todas las rentas, diezmos y derechos eclesiásticos de las iglesias que fuesen construidas de *novo* en los territorios reconquistados a los musulmanes. Esta concesión papal también ayudó en gran medida a la repoblación del Campo de Montiel, pues las nuevas iglesias, controladas por los clérigos de la Orden, posibilitaban la adecuada recristianización del territorio, en una época en la que la Iglesia ejercía un absoluto control de la sociedad. Sin embargo, en el caso de que hubiese constancia de la existencia de iglesias previamente a la invasión musulmana, todos los derechos corresponderían al arzobispo de Toledo, por lo que la Orden debía entregarle los pertinentes “terzuelos” (vulgarización de la denominada Tercia Arzobispal, es decir, un tercio del correspondiente diezmo). La estructura eclesiástica de la Orden de Santiago se reforzó con la creación de la Vicaria, localizada también en Montiel, de la que dependerían todas las nuevas parroquias, y dependiente, a su vez, del Priorato de Uclés.

En 1231, el arzobispo de Toledo, Rodrigo Jiménez de Rada (1170-1247), acusó a la Orden de apropiación de los derechos de las iglesias del Campo de Montiel fundadas antes de la invasión islámica, reclamando sus derechos de renta. El conflicto fue tan duro que tuvo que mediar el rey Fernando III, firmando un documento en 1243, en el que establecía que 18 iglesias eran previas a la ocupación musulmana y, por tanto, obligadas a pagar el correspondiente diezmo al arzobispo de



Toledo, y el resto, al ser de nueva creación, pertenecían a la Orden de Santiago. Entre las primeras se encontraban las de Alhambra, Torres, Odes, Santiago, la Torre de Juan Abad, Santa Marina, Terrinches, Torres de la Frontera, Catena, El Puerto, la Membrilla y Almedina. Del mismo modo, se estableció un control eclesiástico compartido: por la Orden, la autoridad correspondía al Prior de Uclés, con mediación de los comendadores, y por el Arzobispado de Toledo se ejercía a través del Arcedianato de Alcaraz. Este sistema incrementó posteriormente los conflictos jurisdiccionales entre la Vicaría de Santiago en Montiel y la Vicaría de Alcaraz, pues los vicarios santiaguistas, al igual que los clérigos responsables de las parroquias y capellanías, eran freires del convento de Uclés, nombrados por el obispo diocesano de entre los candidatos presentados por el Prior o por el Maestre.



Relieve de Santiago Apóstol en la Iglesia de Santo Domingo de Guzmán de Terrinches (siglo XVI).

Las primeras iglesias santiaguistas, dada la cercanía del enemigo, fueron dependencias insertas dentro de las fortalezas y castillos reconquistados o levantados por la Orden, y desde esta ubicación ejercían de parroquias primitivas, pero desde el siglo XIV, con la pacificación definitiva del territorio y el paulatino aumento demográfico, fueron surgiendo nuevos templos extramuros, aunque próximos a las fortalezas, que albergaron las parroquias de las nuevas villas que surgieron en el Campo de Montiel.

En 1573, Felipe II proclamó capital del Campo de Montiel, tanto desde el punto de vista político como eclesiástico, a Villanueva de los Infantes, localidad que en ese momento sobrepasaba los 5.000 habitantes. De esta forma, también se instaló en esta villa la Vicaría y la Gobernación de la Orden de Santiago.

La dependencia administrativa de la Orden de Santiago se perpetuó en el Campo de Montiel hasta 1836, con el proceso desamortizador de Juan Álvarez de Mendizábal (1790-1853). Sin embargo, previamente, en 1809, José I Bonaparte (1768-1844) decretó la supresión de todas las órdenes religiosas, pasando sus bienes directamente a la Nación. Por su parte, una propuesta del secretario interino de Hacienda, José Antonio de Canga-Argüelles y Cifuentes-Prada (1770-1843), en los debates previos a la Constitución de 1812, quedaría plasmada en el Decreto de 13 de septiembre de 1813, que desamortizaba las Órdenes Militares. Pero estas leyes no tuvieron demasiada trayectoria pública porque la inmediata restauración absolutista de Fernando VII (1784-1833) impidió su desarrollo. Finalmente, mediante la desamortización de Mendizábal se decretó el cierre de “todos los monasterios, conventos, colegios, congregaciones y demás casas de comunidad o de instituto religioso de varones, incluso las de clérigos regulares y las de las cuatro Órdenes Militares y San Juan de Jerusalén, existentes en España [...]”, y la posterior “subrogación del Estado en la titularidad de los censos y cargas”.

Por su parte, la dependencia eclesiástica de la comarca mantuvo los continuos conflictos entre el Arzobispado de Toledo y el Priorato de Uclés. Felipe II, en 1571, detrajo cierto poder a los santiaguistas, al obtener de la Santa Sede el nombramiento de un Obispo titular que ejerciera los ministerios eclesiásticos en la jurisdicción de la Orden, pero todo cambió de nuevo en 1875, cuando el Papa Pío IX (1792-1878), mediante la *bula Ad Apostolicam*, de 18 de noviembre, estableció la provincia de Ciudad Real como “coto redondo” de las Ordenes Militares, creando el Obispado-Priorato de la Cuatro Órdenes Militares, con sede en Ciudad Real. De esta forma, la provincia fue gobernada por un Obispo adscrito a la sede episcopal de Dora *in partibus infidelium* (es decir, en la parte del mundo de los infieles, estando ubicada en la antigua Mauritania Tingitana), siendo el territorio *nullius dioeceseos*, es decir exento de dependencia de Toledo y sujeto inmediatamente a la Santa Sede. Finalmente, la bula *Constat Militarum*, de 4 de febrero de 1980, transformó la Prelatura Cluniense en Diócesis de Ciudad Real, con el nombre de *Dioecesis Civitatis Regalensis*, sufragánea de Toledo, aunque mantuvo para el Obispo el título de Prior de las Órdenes Militares españolas.

# Pregón de ferias y fiestas de Villanueva de los Infantes, 2023

José Ignacio Ruiz Rodríguez



Inauguración feria y fiestas 2023 (Fotos Gabinete prensa del Ayuntamiento)

**I**lustrísima señora alcaldesa, autoridades municipales, señoras y señores concejales, vecinos de Infantes, paisanos del Campo de Montiel, amigos, señoras, señores.

## I

Sean mis primeras palabras de gratitud para la alcaldesa Carmen María por la amabilidad que ha tenido al invitarme a dar el pregón de las ferias y fiestas de Villanueva de los Infantes en este año de 2023. Fiestas tan entrañables, ¡tan queridas! y que tantos recuerdos evoca y nos lleva a la nostalgia a los que ya tenemos unos años. Nostalgia por los tiempos pasados, y de los que quedan, como rescoldos, días de bullicio, de fiesta, de alegría por el reencuentro, por la feria que era mercado de ganado con la llamada cuerda, que era celebración y hermanamiento a través de juegos y concentración de niños, jóvenes, padres y abuelos en el ferial con sus atracciones, plenas de luces de neón y que traían además las novedades musicales y de vanguardia que sonaban en las atracciones. Eran y son fechas de imaginación donde se dispara toda la fantasía que rodea la llegada de los feriantes que traen una explosión de vida y alegría. Todo esto y mucho más es lo que se mantiene en continuidad con las ferias y fiestas de nuestra ciudad. La fiesta es tiempo de paz, de gozo en común, de vertebración social, porque la fiesta lo inunda todo y deja atrás la discordia, los enfrentamientos y disputas que se nos hacen frecuentes.

Por todo esto y también por hacerme revivir mi infancia y juventud, mi agradecimiento a nuestra alcaldesa y a toda la corporación. Debo confesar, que cuando me propuso que fuera pregonero, tuve dudas. Tuve que contrapesar, como todos cuando tomamos decisiones y ponemos en un plato de la báscula nuestra vanidad y en el otro el ejercicio de la responsabilidad. Desde luego me sentí alagado, pero me parecía una enorme responsabilidad. Y créanme que así me lo parecía. Es realmente comprometido encontrarse donde uno ha nacido (y que sabe que nadie es profeta en su tierra) haciendo un ejercicio que le es totalmente ajeno y en el que se mezclan, como en una coctelera, emociones, sensaciones, recuerdos, pasiones... y todo puesto en escena y a la vista del público. Es como someterse a un ejercicio de exhibicionismo y a estas edades uno ya no está para mucha exhibición. Todo lo que traigo y mi mérito, no es otro, que una confianza depositada en mí por la regidora y los miembros de la corporación y por eso os doy las gracias. Gracias por honrarme y hacerme participar en estas fiestas como pregonero, que para mí es un título, una preeminencia y sobre todo un HONOR y el honor, aunque no esté de moda, para algunos todavía es, como decía Calderón, "patrimonio del alma", algo que no es extraño en estas tierras nuestras, llena de quijotes.

Comenzaba con una palabra muy querida para los manchegos que es el agradecimiento. Significa esto que yo soy un agraciado por la gracia que se me ha hecho y gracia implica gratuidad,

algo que se da gratis, y precisamente por eso, en el agraciado se genera gratitud, que es lo que nos hace que no seamos desagradecidos. Esto viene ya de lejos y hoy lo hacemos, como mera convención, pero la gracia y su correlato de gratitud, se diferencia de lo que en tiempos de nuestros insignes Santo Tomás, Cervantes, Quevedo y en general el Siglo de Oro se hacía distinguir muy bien de la merced. Cuando se decía por la merced que me hace, significaba que previamente había mediado un merecimiento. O sea, el beneficiado con una merced había hecho méritos sobrados que obligaban a la persona con la que los había realizado a otorgarle una merced. En mi caso no media merecimiento o merito alguno, por lo que todo lo que he recibido de vuestra alcaldesa es gracia y no merced y yo muestro humildemente mi agradecimiento por estar con ustedes para celebrar las fiestas de esta ilustre villa y ciudad, donde nació.



Corte inaugural de la cinta en el Recinto Ferial

## II

Seguro que muchos de los presentes se acordarán, de la vinculación de estas fiestas con el final de la dura recolección del verano. Era el cierre de uno de los ciclos de la naturaleza tan importantes en las sociedades agrarias y que empezaban en otoño con la siembra. Hoy la sociedad, en su conjunto, incluso en el campo, ya no es agraria y parece que no necesita de rememoraciones de los ciclos de la vida, ni tampoco mostrar gratitudes por las gracias recibidas. Hoy, somos sujetos de derechos y recurrimos al turismo, a los mercados y hasta la política como auténticas razones de nuestro existir. Sin embargo, mantenemos nuestras tradiciones que es el pasado hecho cultura y por eso amamos la cultura (mucho daría que hablar esta palabra). Pero una cultura que confronta lo antiguo con lo nuevo, o lo que es lo mismo la tradición frente a modernidad.

Hace años, el antropólogo Caro Baroja decía, que las fiestas tradicionales tienen una clara superioridad frente a las fiestas modernas. Aunque aquellas están sujetas a patrones rígidos, tienen un carácter activo, participativo y creador frente a la fiesta, y no digamos, la diversión moderna, que es pasiva, individualista y carente de creación, donde todo lo que se ve, lo que se come y bebe, es prefabricado con arreglo a medidas y normas ¡muy ajenas a los festejantes! La diferencia entre unas y otras marcan el paso de una cultura teatral a una cultura cinematográfica y más recientemente a una cultura digital y virtual, donde “el hombre convertido en sombra y enajenado de toda realidad, contempla inquieto lo que hacen otras sombras en la pantalla”.

Y es llegado aquí donde quiero llamar la atención sobre un término hoy muy denostado que es el de la tradición. ¡Qué mala fama tiene ese término! Y sin embargo la tradición es el pasado hecho cultura y es historia, y esta, es necesaria —aunque sea para manipularla—. En realidad, hoy en día, la tradición tiene la batalla perdida frente a la modernidad o el progreso ¡que falsa dicotomía inventada en occidente! Hoy la sociedad occidental le tiene dada la espalda al pasado. Y el pasado lo escudriñamos, los que a él nos dedicamos, entre oscuridades, confusiones, dudas y acaso, esconda allí las claves para entender nuestro presente. Un presente, que nos empeñamos en no querer conocer, como no nos gusta conocernos a nosotros mismos no vaya a ser que nos cambie nuestro destino de promisión. Nos resulta más aceptable y gratificante la imagen que nos hacemos a la medida de nosotros mismos.

Hoy, en el mundo occidental, la sociedad está orientada hacia un gran foco de luz que nos deslumbra y atrae, que es el futuro. Hoy se revela el futuro como luz de salvación. La salvación, ya no parece estar en la historia, o no queremos verla en el pasado. Es el futuro el que se nos revela salvador y hacia él nos dirigimos, con vértigo y a gran velocidad, sin darnos cuenta, que ese futuro es una quimera, sombras detrás de las luces. En realidad, es como la zanahoria atada al burro, que por mucho que corra nunca la alcanza. A veces me he preguntado ¿Por qué tanto mirar al futuro si solo es deslumbramiento y una sombra sentada pacientemente sonriente con la guadaña sobre el hombro? Ciertamente, lo único seguro que allí hay es la muerte.



Contrariamente, en la tradición, en la historia, está lo que somos hoy. Es nuestra verdadera vida y realidad, pero no la que nos imponen ahora, es lo contrario de la amnesia y cuando aquella la mantenemos fresca, orienta la quilla de la vida desde un firme timón. Y estas fiestas de tradición, como la verdadera cultura, son historia; no de espaldas al futuro en abierta cesura, sino como historia que se nos hace presente; un presente que hay que entenderlo dotándolo de un sentido en el que la “vida ha de entenderse hacia atrás, pero vivirse hacia delante” como dijo un ilustre filósofo (Kierkegaard). Dejó escrito don Francisco de Quevedo que: “Tenemos dos cosas que llorar los españoles: la una, lo que de nuestras cosas no se ha escrito, y la otra, que hasta ahora (mucho) de lo que se ha escrito ha sido tan malo que viven contentas con su olvido”. Valgan estas fiestas para recuperar del olvido, lo que hemos sido. Sea como fuere, en nuestro pasado crecieron los ideales caballerescos de entrega y generosidad que simbolizaba don Quijote con sus códigos morales bien caducados por aquel entonces ya, pero que, sin embargo, permitía recuperar un pasado glorioso convertido en memoria colectiva y que daba identidad al conjunto social hasta convertirse en espejo, en el que sin dejar de mirarse volvía la espalda a su inmediato presente para alejarse del futuro. Un presente y un futuro que, no obstante, a Sancho no se le escapaba del todo. Y es que la historia nos enseña que no hay presente sin pasado, sin tradición, a la que implica y la hace suya. Esa es la manera de mantener vivo lo que somos hoy. “sencilla verdad la paradoja —decía Maeztu— de que el porvenir de los pueblos depende de su fidelidad a su pasado” y yo añadido: y del abandono de tantas antinomias como nos empeñamos en hacer: o una cosa o la otra. Así, en nuestra tradición más reciente, por ejemplo, en la de los intelectuales del 98, en esa época en la que se dolían de su España, Unamuno, apoyándose en un filósofo y de estado como Walpole decía, que “la vida era una tragedia para los que sienten y una comedia para los que piensan” y le llevaba a apostillar: “Los que ponen el pensamiento sobre el sentimiento, esto es la razón sobre el espíritu, mueren cómicamente y mueren trágicamente los que ponen el espíritu sobre la razón”. ¿Por qué no dejamos que convivan los dos?

Sobre esta misma línea dicotómica, también se expresó don Francisco de Goya, hombre de la ilustración y por tanto de un tiempo en que ya reinaba en solitario la razón, muy alejada del espíritu, se atrevió a calificarla con su conocida sentencia de “el sueño de la razón produce monstruos”. Mucho antes fue Petrarca el que dijo “la razón habla y el sentido muere”.

Demasiados esfuerzos han empleado el hombre moderno en separar la razón del espíritu. Simplificamos demasiado al hombre. A esta complejidad se refería Platón, cuando refiriéndose al hombre, decía: “el cuerpo es como el carruaje, el yo, el hombre que lo conduce; el pensamiento son las riendas, y los sentimientos, son los caballos”. Y es que, “el secreto de la existencia no solo está en vivir, sino en saber para que se vive” (Dostoievski).

Creo que hay que volver a un nuevo Humanismo renacentista para recuperar las raíces de nuestra civilización. ¿Por qué no hacer como los clásicos greco-romanos? Ellos tenían al bifronte Jano que, con las dos caras unidas, abría todas las puertas, las de Apolo, Dios de la luz y el orden y las de Dionisio (Baco), Dios de las tinieblas, del desorden y la disipación. Y esto es lo que sigue haciendo la cultura verdadera, lo que siguen haciendo nuestras fiestas populares y tradicionales que combinan la luz apolínea con las sombrías profundidades dionisiacas. Los ingredientes estéticos con los hedonísticos. La razón con el sentimiento y ambos polos fundidos nos llevan a la rememoración del pasado con la emoción de revivirlo. Y es precisamente la emoción lo que verdaderamente nos vincula con el pasado, como en una vuelta al útero materno. Por eso, nunca nos desvinculamos de nuestra patria y de sus manifestaciones más telúricas: las fiestas, sean patronales, sean de la evocación que fuera. Y porque ha habido emoción, hay rememoración y hace que año tras año las repitamos y volvamos a encontrarnos con ellas, y los que no pueden revivirlas en su patria chica, las rememoran desde lo más profundo de su corazón. Y entonces la evocación nos devuelve a las emociones, que ahora, se han hecho cultura fuera del tiempo. Entre el pasado de niño y el presente adulto, solo queda evocación, sin tiempo, porque este se



Entrega de la placa de agradecimiento tras el pregón.  
A cargo de Ana Belén Rodríguez concejala de Festejos

halla suspendido por la emoción. Y la emoción, no es otra cosa que la paralización del tiempo.

Pérez de Ayala decía:

“El tirano del hombre es el tiempo [...] por eso el hombre se apresura y se obstina por matar el tiempo, que es como matar el contratiempo, la desgracia. Pero no basta olvidarse. De aquí que el hombre persiga algún lenitivo más eficaz que la diversión y este lo halla en la emoción. La emoción es la supresión y el sometimiento del tiempo”.

Esto y no otra cosa es, lo que consciente o inconscientemente todos buscamos: unos minutos o unos segundos de emoción que nos haga detener el tiempo. Vencer al tiempo, sentir y vivir sin consumir nada del tiempo que tenemos asignado y que a la vez que devoramos nos devora.

Como decía el bello poema de don Francisco de Quevedo referido al paso del tiempo:

“Huye sin percibirse, lento, el día  
Y la hora secreta y recatada  
Con silencio se acerca, y despreciada,  
Lleva tras sí la edad lozana mía.  
La vida nueva, que en niñez ardía,  
La juventud robusta y engañada,  
en el postrer invierno sepultada,  
yace entre negra sombra y nieve fría”.

Todos los poetas han escrito sobre la brevedad de la vida y del tiempo. Y escojo otro poema del enemigo y despreciado de don Francisco que fuera don Luis de Góngora, el de “un hombre a una nariz pegada” y que decía respecto del tiempo:

“Que presurosa corre,  
Que secreta  
A su fin nuestra edad.  
[...]  
Mal te perdonarán a ti las horas;  
Las horas que limando están los días,  
Los días que royendo están los años”.

Y es que, cuando celebramos nuestras fiestas, buscamos parar el tiempo, aunque solo sea un segundo y es en ese momento donde se halla consumada la cultura en la que la tradición se ha manifestado para ser percibida por todos los sentidos. De ahí las luces y los fuegos artificiales con colores y sonidos, la música, el jolgorio, la comida... Apolo y Dionisio juntos dando cauce a los sentidos que son los que nos instalan en una eternidad mientras dura la emoción, aunque ésta sea de segundos, pero son segundos fuera del tiempo.

Calderón alude a los sentidos en sus Autos Sacramentales, destacando la importancia de los del oído y la vista, con prevalencia del primero como órgano fundamental y elemento de transmisión de la cultura y tradiciones populares, donde la música, las canciones y la danza cobran especial relevancia.

### III

Con esto quiero acabar deseándoos que deis rienda suelta a los sentidos para que os lleven a la emoción y que ante el exceso de disipación Apolo ponga la contención.

Muchas gracias, amigos, paisanos y visitantes de Villanueva de los Infantes y que viváis las fiestas con el mismo entusiasmo y emoción que yo he vivido preparando este pregón.

**¡VIVAN LAS FIESTAS TRADICIONALES DE  
VILLANUEVA DE LOS INFANTES!**

# ¡¡LA ENVIDIA!!

Rafael María Ruiz Rodríguez



**H**ablemos de la envidia, ese grave y penoso pecado capital. Lo mejor es empezar con una frase y un verso de Unamuno; la acertada frase que dice: “La envidia es mil veces más terrible que el hambre porque es hambre espiritual”.

Estos versos de Unamuno, contienen un pensamiento inicial del mismísimo don Francisco de Quevedo:

“La envidia de morder nunca se sacia  
pues no come; por eso es que no engorda,  
y á la pobre alma á la que sola aborda  
de puro soledad la pone lacia”.

De los pecados capitales siempre me llamó la atención la envidia, hubo un tiempo en que leí mucho sobre este pecado para intentar entender cuáles son sus causas, sus raíces más profundas; leí al gran psiquiatra Carlos Castilla del Pino y otros; me gustó la definición que aporta Manuel Alvar Ezquerro en su libro “Lo que callan las palabras”, donde dice que la envidia es bien conocida por todos, aunque no se si lograríamos explicar convincentemente en que consiste.

El diccionario de la RAE, tiene dos acepciones diferentes: “tristeza o pesar del bien ajeno” y “emulación, deseo de algo que no se posee”.

También nos dice Alvar que etimológicamente la envidia consiste en mirar con malos ojos lo que tiene otro, deseándolo. Y aporta, que Sebastián de Covarrubias en su obra el *Tesoro de la lengua castellana o española*, editado en 1611, dice lo siguiente: “Envidia es un dolor concebido del bien y prosperidad ajena. El envidioso enclava unos ojos tristazos y encapotados en la persona de quien tiene envidia, y le mira, como dicen, de mal de ojo. Su tósigo es la prosperidad y buena andanza del prójimo. Su manjar dulce, la adversidad y calamidad del mismo; llora cuando los demás ríen y ríe cuando todos lloran”. Bastante clarificador el lexicógrafo y criptógrafo don Sebastián de Covarrubias (1539-1613).

Sin embargo, fue en 2018, revisando las obras de Santo Tomás de Villanueva, cuando encontré la mejor definición sobre la envidia, dice el santo de Villanueva: “La envidia es un pecado diabólico, el mal en estado puro. Porque los otros vicios y pecados intentan obtener algún bien, aunque de forma desordenada. El ambicioso por ejemplo, busca honores, el avaro riquezas, el lujurioso placeres, el guloso sabores, el perezoso descanso [...]”. Pero la envidia es pura maldad, no produce satisfacción alguna, sino mucho de tortura. La envidia no tiene nada bueno, salvo que mercedamente atormenta al que la tiene.





Curiosamente, la puerta de entrada de la envidia es nuestro asombroso órgano de la vista: los ojos. La palabra envidia proviene del latín *invidiā*, que quiere decir odio, mala voluntad, celos; derivada del verbo *invidere*, es mirar con malos ojos, querer mal; y es que el envidioso no mira nunca de frente, puesto que trata de esconder la hiena que lleva dentro y mira a través de los ojos de esa fiera malvada, que además, a la vez que mira muerde con saña el alma del envidioso al tiempo que inmisericorde devora poco a poco su corazón.

Si consultamos *Wikipedia* podemos leer: “La envidia es aquel sentimiento o estado mental en el cual existe dolor o desdicha por no poseer uno mismo lo que tiene el otro, sean bienes, cualidades superiores u otras clases de cosas tangibles e intangibles”.

También escribió Miguel de Unamuno:

“¡Ay, triste España de Caín, la roja de sangre hermana y por la bilis gualda muerdes porque no comes, y en la espalda llevas carga de siglos de congoja!”

Santo Tomás de Villanueva (1486-1555), padre de los pobres, gran misericordioso, santo de la caridad, nos pone en la pista más acertada para conocer lo que es la envidia, y es que este pecado además lleva asociado importantes males como son la difamación, la calumnia, la maledicencia, el rencor, la rabia, el resentimiento, la tristeza, la desazón.



Caín y Abel

El envidioso, que suele ser una persona astuta, tiene como deseo principal arruinar el bien ajeno y para ello intenta destruir la buena fama de la persona envidiada; calumniándola, denigrándola, desprestigiándola y nunca dándose por satisfecho, pues jamás consigue su objetivo final, su meta es la destrucción total de la fama, o si pudiese, la muerte de su envidiado en casos extremos, y ni aun así se siente jamás satisfecho.

Como aconteció, según el relato bíblico, al envidioso Caín con su hermano Abel, a quien tanto

odiaba porque los frutos que cosechaba subían al cielo, y no los suyos. Pues bien, Caín mató a Abel por envidia, un Caín atormentado por ver a su hermano plenamente feliz; y es que como decía Seneca: “Nunca será feliz aquel al que atormenta la felicidad del otro”.

La hiena apoderada del alma del envidioso, royendo insistentemente su corazón, representado por el color amarillo, no tiene solución alguna. La envidia es la antítesis del amor, es el desamor más profundo, el caos del corazón roído y destrozado. Por eso, donde hay amor no anida la envidia.

Es penoso, pero el pesar del envidioso es ver con gran disgusto, con rabia, con desesperación, como una desgracia propia, los éxitos del otro; hay en el envidioso un claro componente de sadismo y también de masoquismo.

Las personas, en general tenemos un gran don, en mayor o menor medida, somos creadores, nos gusta inventar, innovar, somos imaginativos, somos soñadores capaces de las más maravillosas empresas llevados por nuestras ansias de libertad. Pues bien, el envidioso tiene disminuido o aniquilado este don y se convierte, fundamentalmente, en un ser destructivo, desarrolla por encima de todo su capacidad para el mal. Para el envidioso solo vale la llamada “ley de la selva”. Decía con tremendo acierto nuestro poeta don Francisco de Quevedo, como recoge Unamuno en su verso: “La envidia está flaca porque muerde y no come”.

El envidioso entra en un bucle endemoniado pues piensa; yo no puedo ser feliz porque siento envidia pero no puedo dejar de ser envidioso hasta no ser feliz. Definitivamente, la gran barrera para la felicidad y para el triunfo del amor en nuestro mundo es la envidia, es lo contrario al Amor; ya se ha dicho que la envidia es desamor, es el caos personal, es la infelicidad, la desgracia; mientras que la felicidad encuentra la gracia en el amor.

Por nuestra parte, solo podemos sentir misericordia por los desdichados envidiosos, en su pecado llevan el castigo, son individuos dignos de lastima de conmiseración, nunca pueden librarse de la hiena que les habita y les roe, constantemente, hasta alcanzar lo más profundo de sus entrañas. En algún sitio, leí que un envidioso es aquella persona que es incapaz de ser caritativo, y que además es malicioso, injusto, hostil, hosco y que actúa con resentimiento; la envidia es un furor que no puede tolerar el bien de los demás. Naturalmente, cosa muy distinta es la rivalidad, la competencia. Una manera de evitar la envidia de una manera drástica, es la soledad, como nos advertía fray Luis de León:

“Del sabio que se retira  
de aqueste mundo malvado,  
a solas su vida pasa,  
ni envidiado ni envidioso”.

La envidia es la gran barrera que nos separa a los hombres del Amor, si la eliminásemos desaparecerían disputas y guerras, un gran paso para llegar al gran mandamiento que nos legó Jesús de Nazareth.

Sobre este pecado escribía un admirado amigo ya fallecido, paisano y poeta, Rafael Simarro Fernández de Sevilla (1929-2001):

“Viento de malos cristianos,  
hoja de acero, guadaña,  
que va segando en España  
el trigo de nuestras manos.  
Odio mortal entre hermanos,  
mala semilla, mal vino,



# Revisión científica de productos cárnicos optimizados nutricionalmente

(Primera Parte)

Antonio Villarino Marín



## RESUMEN

En la siguiente revisión trataremos los aspectos fundamentales de la carne y de los productos derivados de ella, poniendo el énfasis en la necesidad de optimizar dichos productos a través de procesos que puedan ser útiles para los consumidores rebajando algunos de los aspectos que se pueden considerar menos saludables cuando se consumen en cantidades altas (grasas, sal...), pero que se realice de tal forma que la palatabilidad no se vea perjudicada. Haremos una revisión de las principales estrategias que se utilizan para poder conseguir dichos productos optimizados y que nuestra industria dedica esfuerzos encomiables para conseguir.

## ASPECTOS NUTRICIONALES DE LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

Dentro de la gran oferta de alimentos que tenemos, nos encontramos con que los productos de origen animal son muy apreciados por los distintos grupos de consumidores, en particular los de países que podemos considerar del primer mundo alimentario, dentro de los que se encuentra España.

Porque en nuestro país la proteína es poder, en particular la carne y sobre todo la de ganado vacuno, la más cara y difícil (económicamente) de conseguir. Es un hecho que las etapas que hemos pasado en nuestra Historia con hambrunas más o menos importantes se soslayaban por la gente con ese poder que antes citábamos comiendo carne...por lo que estamos en unos momentos en que cualquier persona que se precie de un cierto bienestar tiene que entender, conocer y consumir carne con gran facilidad.

Centrándonos en los valores nutricionales desde luego la carne es un elemento esencial de la dieta, con una gran cantidad y calidad de nutrientes:

- ✓ Agua entre el 60-80% del peso según partes.
- ✓ Proteínas, procedentes del tejido muscular, sobre todo, que es la parte más importante de las carnes. Llega a ser un 20-25% del total. Citar que también aparecen otras sustancias no proteicas, pero sí nitrogenadas, que entran en su composición tales como aminoácidos libres, creatina, distintos nucleótidos...



- ✓ **Grasas**, donde hay que hacer una salvedad nutricional y es que la cantidad de esta varía mucho de tal forma que se hace una clasificación de las carnes en grasas y magras (y valores intermedios) según su contenido en la citada grasa. Las variaciones pueden estar entre un 3 hasta un 30% del total. La mitad de ellas suelen ser saturadas (ácido palmítico y esteárico) y el resto insaturado, predominando entre estos el ácido oleico como monoinsaturado por excelencia. Precisamente la mayor o menor presencia de unos y otros ácidos también ayuda a situar las carnes por aspectos más saludables...
- ✓ **Vitaminas**, dentro de las cuales las más abundantes son del grupo B como B1 (tiamina), B3 (niacina o ácido nicotínico), B6 (piridoxina) y B12 que es una de las más características toda vez su abundancia en algunas carnes(rojas) y su cuasi nula presencia en el reino vegetal.
- ✓ **Minerales**, donde la presencia del hierro de alta biodisponibilidad (hierro hemático) en un 30 a 60% le hace ser la fuente más importante de este oligoelemento. También es de reseñar la cantidad de zinc que además con su alta biodisponibilidad le hace ser importante en cuanto a su presencia en las carnes.

Podemos analizar por separado brevemente el contenido nutricional de la carne de distintos animales, así encontraríamos:

La carne de vacuno tiene un contenido en macronutrientes diferente según la pieza y la edad de sacrificio del animal. Las partes más magras tienen alrededor de 6 gramos de grasa por 100 mientras que las más grasas llegan y a veces superan los 20 gramos. En cuanto a los micronutrientes tiene un amplio contenido sobre todo de hierro hemático y zinc, así como vitaminas del grupo B.

Podemos observar el contenido en energía y macronutrientes de distintas piezas de carne de vacuno por 100g.

PIEZAS	Humedad (g)	Cenizas (g)	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Grasa(g)	H.C. (g)
Lomo	68,5	1	166	20,6	8,8	1,1
Solomillo	72,8	1,1	126	22,2	4,1	Tr
Cadera	70,4	1,1	145	22,7	6	Tr
Contra	72,6	1,2	122	22,6	3,5	Tr
Morcillo	73,8	<1,0	126	21,7	4,4	Tr
Aguja	73,7	1,1	122	21,1	4,2	Tr
Espaldilla	71,5	1	139	21,2	5,8	0,5
Falda	63,3	1	230	18,8	17,2	Tr
Tapa	74,4	1	108	22,5	2	Tr
Aleta	74,7	1,1	116	21,8	3,2	Tr

**Tabla 1**

Fuente: Determinación de macro y micronutrientes en el despiece de carne de las principales especies de abasto. FEN-FEDECARNE (2009).

Asimismo el contenido de sodio, sal, hierro y zinc de las mismas piezas de vacuno por 100g lo vemos en la tabla siguiente:

PIEZAS	Sodio (mg)	Sal (NaCl) (g)	Hierro (mg)	Zinc (mg)
Lomo	90	0,23	1,5	3,6
Solomillo	100	0,2	2,2	4,2
Cadera	100	0,2	1,7	3,3
Contra	100	0,2	1,4	2,9
Morcillo	100	0,2	2	5,7
Aguja	100	0,2	2,4	5,4
Espaldilla	120	0,2	2,1	4,9
Falda	110	0,2	1,7	4,7
Tapa	90	0,23	1,6	3,7
Aleta	100	0,2	1,9	3,3

**Tabla 2**

Fuente: Determinación de macro y micronutrientes en el despiece de carne de las principales especies de abasto. FEN-FEDECARNE (2009)

La carne de porcino posee un contenido en macronutrientes que depende de la edad, pieza, igual que en el caso anterior pero aquí también el tipo de alimentación juega un papel importante. Las proteínas que posee son de alto valor biológico y varían desde los 4-8 gramos/100 gramos en las más magras hasta los 30 gramos en las más grasas. Bien es cierto que casi el 70% de la grasa se encuentra debajo de la piel por lo que su eliminación en caso de necesitarlo es relativamente fácil. El contenido en micronutrientes es muy razonable conteniendo valores muy útiles en hierro, zinc, magnesio, fósforo, potasio y selenio. En vitaminas destaca la alta presencia de vitamina B1 (tiamina).

Podemos ver en la siguiente tabla el contenido de energía y macronutrientes de distintas piezas de carne de porcino por 100 gramos.

PIEZAS	Humedad (g)	Cenizas (g)	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	
H.C.(g)						
Chuleta de Aguja	65,3	1,1	203	19,1	13,7	0,8
Chuleta de Riñonada	70,2	1,1	150	21,3	7,2	Tr
Magro	75,5	<1,0	115	20,5	3,4	0,6
Panceta	55,9	<1,0	298	19	24,3	0,8

**Tabla 3**

Fuente: Determinación de macro y micronutrientes en el despiece de carne de las principales especies de abasto. FEN-FEDECARNE (2009)

A continuación, podemos observar las cantidades de algunos micronutrientes en la carne de porcino por cantidades asimismo de 100gramos.

PIEZAS	Sodio (mg)	Sal (NaCl) (g)	Hierro (mg)	Zinc (mg)
Chuleta de Aguja	80	0,2	0,9	2,7
Chuleta de Riñonada	80	0,2	0,6	1,6
Magro	70	0,18	0,8	2,2
Panceta	100	0,2	0,6	1,9

**Tabla 4**

Fuente: Determinación de macro y micronutrientes en el despiece de carne de las principales especies de abasto. FEN-FEDECARNE (2009)

La carne de ovino tiene distintas proporciones de macronutrientes dependiendo de la edad del animal, siendo importante la cantidad de grasa que en los animales más jóvenes está muy localizada debajo de la piel o recubriendo las vísceras, de ahí que las recomendaciones de ingesta de estos son mayores que las de animales de más edad. La grasa de esta carne posee unas cantidades casi equivalentes en saturada/insaturada, aunque esta última es fundamentalmente monoinsaturada. También tiene contenido en vitaminas del grupo B es muy significativo (B1, B2, B3, B6 y B12) así como presencia de hierro y zinc notable. La presencia de tanta grasa, sobre todo la saturada y las cantidades de colesterol remarcables hacen que se recomiende ingerir de una forma ocasional, y sobre todo que no sea muy continuada.

Las carnes de aves se distinguen por tener un contenido calórico menor que la de otros animales, aunque poseen también proteínas de alta calidad, por lo que les hacen ser un excelente alimento en cualquier suerte de dietas equilibradas. Además, su grasa que no suele superar el 3% del total

es fácilmente reducible pues se encuentra principalmente debajo de la piel y con proporciones mayores de monoinsaturada que de saturada. Los valores de proteínas de alta calidad biológica son muy razonables, sobre el 20-21%. También los valores de micronutrientes son válidos para una dieta equilibrada aunque el sodio está presente en cantidades muy significativas.

### Productos elaborados

Dentro de estos señalemos como más significativos:

✓ Jamón cocido, que es la pierna de cerdo sin pie, deshuesada, sin corteza y curada en salmuera. Se cuece en su trozo original para después venderlo en lonchas o en trozos. Tiene proteínas de alto valor biológico alrededor de un 18% y grasa principalmente monoinsaturada que no supera el 10%. Buena fuente de hierro zinc y el problema es la cantidad de sodio que suele ser algo más elevada de lo deseable.

✓ Jamón serrano, que es un producto cárnico elaborado mediante salazón, maduración y desecado. Posee un 31% de proteínas de alto valor biológico, así como un 13% de grasas principalmente monoinsaturadas así como valores importantes de hierro y zinc. Su contenido en sodio es alto. Muy buen producto que varía mucho dependiendo de su origen, raza el animal y procesos de elaboración.

✓ Chorizo, que es una mezcla de carnes picadas o trozos de cerdo, a los que se le añaden sal, aditivos y otros condimentos para posteriormente embutirlo todo en tripas naturales artificiales. Tiene buena cantidad de proteínas de alto valor biológico sobre un 19% pero posee más cantidad de grasa, casi al 50% de monoinsaturada/saturada, lo que junto a las cantidades de sal(casi 1g/100) le hace un producto muy platable pero de recomendación de uso esporádico.

✓ Salchichas frescas. Son productos cárnicos elaborados sin maduración, por lo que deben mantenerse a temperaturas adecuadas y con un periodo de consumo relativamente pequeño. Se producen con carne picada a la que se añaden distintos condimentos para posteriormente embutirlas en tripa natural o artificial. Su contenido en proteínas de alto valor biológico es de cerca del 18% y supera la cantidad de grasa que no sube del 10%. En micronutrientes también el hierro y el zinc son los más importantes. Tiene cantidades de sal altas.

(continuará)





# Recetas: Ensalada de Calabacín y “Polpettone” con Champiñones

María Teresa Iglesias López  
María José Rojas (comentario nutricional)



## Ensalada de calabacín

**Ingredientes para 4 personas:** 1 calabacín grande \* 1 manojo de rúcula (50 grs.) \* 1 manojo pequeño de albahaca (20 grs.) \* 3 cucharadas rasas de queso parmesano o grana padano \* 1 puñado de piñones \* 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra \* 1 cucharadita de mostaza dulce (tipo americano, no fuerte) \* 1 chorrito de zumo de limón.

### Preparación:

Se puede sustituir la albahaca, parte del queso y parte de los piñones por un pesto comercial preparado.

Si se hace en casa, poner en un vaso de batidora 2 cucharadas de parmesano, unos piñones, la albahaca, dos cucharadas de aceite y un poco de agua. Batir y reservar. Lo que sobre de la receta se puede conservar en un bol tapado con papel film pegado a la salsa (que no quede aire entre la salsa y el envoltorio, para que no se oxide).

En un bol, mezclar la mostaza y el zumo de limón, aligerando con un poco de agua; reservar.

### Preparación:

Se puede sustituir la albahaca, parte del queso y parte de los piñones por un pesto comercial preparado.

Si se hace en casa, poner en un vaso de batidora 2 cucharadas de parmesano, unos piñones, la albahaca, dos cucharadas de aceite y un poco de agua. Batir y reservar. Lo que sobre de la receta se puede conservar en un bol tapado con papel film pegado a la salsa (que no quede aire entre la salsa y el envoltorio, para que no se oxide).

En un bol, mezclar la mostaza y el zumo de limón, aligerando con un poco de agua; reservar.

Tostar en una sartén los piñones sobrantes.

Lavar el calabacín y cortarlo en rodajas muy finas.

Pincelar una fuente redonda con el pesto. Colocar encima una capa de rodajas de calabacín, cubriendo toda la fuente. Pincelar encima con la mezcla de mostaza y limón. Colocar una nueva capa de rodajas de calabacín y pincelar otra vez con el pesto.

Añadir sobre ello la rúcula, previamente aliñada con el resto del aceite y espolvorear por encima el parmesano y los piñones.

## “Polpettone” con champiñones

Ingredientes para 4 personas: 500 grs. de carne picada de vacuno \* 200 grs. de champiñones frescos grandes y limpios \* 1 sobre de crema de champiñones en polvo \* 1 cebolla dulce \* 1 diente de ajo \* 5 o más ciruelas secas sin hueso \* opcional, un puñado de piñones o anacardos, según el gusto \* aceite de oliva y sal.

### Preparación:

Poner a hervir una cazuela grande con agua abundante. Picar finamente la cebolla y el ajo y en trozos grandes las ciruelas. Reservar por separado. Mezclar en un recipiente la carne picada, el sobre de crema de champiñones, la mitad de las ciruelas picadas y los piñones o anacardos. No echar sal.

Colocar sobre papel film y envolverlo y apretarlo formando un rulo. Después, envolver bien el rulo en papel de aluminio, de modo que no pueda entrar agua, y meterlo en la cazuela de agua hirviendo. Cocer durante 40 minutos aproximadamente, añadiendo más agua a la cazuela si es preciso.

En una sartén sofreír la cebolla y el ajo picados junto con el resto de las ciruelas. Añadir los champiñones laminados, salpimentar y retirar cuando los champiñones estén listos.

Cuando el “polpettone” esté hecho, dejar enfriar, primero fuera y luego dentro del frigorífico, sin sacarlo de los papeles para que sea más fácil lonchearlo en frío. Puede prepararse el día anterior. A la hora de servir, desenvolver del papel aluminio y del papel film, cortar en lonchas y colocar en una fuente con los champiñones alrededor. Calentar en microondas tres minutos antes de llevarlo a la mesa.

## Comentario nutricional

La primera receta que presenta María José Rojas nos aporta por ración 213 calorías, 4 g de proteínas 21 g de grasas, principalmente saturada y monoinsaturada, 5.3 g de hidratos de carbono y una pequeña cantidad de fibra, 110 g de calcio (la décima parte del aporte diario total de este mineral) como mineral más abundante. Es un plato equilibrado, muy bajo en calorías y con escaso contenido de fibra, que habrá que complementar con una pieza de fruta en la comida. Esta receta tendrá un perfil menos saludable en el caso de emplear la salsa de pesto comercial, ya que se trata de un alimento procesado que alterará el equilibrio nutricional del plato.

La segunda receta que aquí se nos presenta tiene por ración 462 calorías, que se podrían reducir si se cambiara la crema de champiñones de sobre por una natural, por ejemplo. Aporta mayoritariamente 32 g de proteínas y 31 grasas (principalmente saturadas y monoinsaturadas), con una pequeña cantidad de hidratos de carbono (11 g) y una pequeña cantidad de fibra. Aporta una ligera cantidad de vitaminas del grupo B y entre los minerales destacar el mayor aporte de fósforo y potasio. Los frutos secos opcionales son una buena fuente de grasa principalmente insaturada, beneficiosa para el sistema cardiovascular, y de minerales (magnesio, potasio y fósforo, mayoritariamente).

Ambos platos son equilibrados y se deben complementar con una pieza de fruta de temporada.



# Sobre el Festival de Alcalá, habla un singular espectador

*Pilar García Bartolomé entrevista a Miguel Castro Muñiz*

El contenido dado a continuación, reproduce una entrevista todavía en marcha. No obstante, expresa impostergables valores en lo tocante al examen de un acontecimiento de gran interés: el Festival Clásicos en Alcalá (edición 2023). Razón para que ésta, se conozca aún inacabada. Se trata, por consiguiente, de la primera parte.

P: ¿Por qué siendo un profesional del teatro prefieres hablar como espectador?



R: Porque realmente soy un diletante. Dedicué doce años de mi vida laboral a conformar el Museo Nacional de la Danza en La Habana, de la danza teatral escénica. En 1998 apenas existían cuatro museos sobre esta especialidad en todo el mundo y lanzarnos fue un reto.

Soy un profesional del teatro en la medida que me dedicaba a recoger el rastro del acto escénico y llevarlo para el museo. ¿Cuándo finaliza la función teatral qué queda? Era el cosechero de un campo sobre el cual habían pasado las máquinas cosecheras y quedaban frutos por recoger. Alguien en broma, decía que me dedicaba a recoger rastrojos. Entresacaba lo tangible de entre lo intangible y, como documentalista que soy de carrera, documentaba las piezas al máximo y de este modo las convertía en bienes patrimoniales de valor histórico.

Obras teatrales son patrimonio intangible de la humanidad, pero sus inolvidables puestas en escena dejan rastros: bocetos de los diseñadores, apuntes manuscritos de dramaturgos, directores y coreógrafos; trajes y disfraces; zapatillas de ballet... A propósito de las zapatillas, también fui bastante fetichista, pues me afanaba por conseguir las que habían empleado estrellas de ballet en actuaciones memorables y no paraba hasta que, sobre las mismas, les hacía escribir dedicatorias firmadas de puño y letra.

En honor a la verdad, otorgaba mayor importancia al rostro y no al rastro. Por eso estaba muy pendiente de las filmaciones y las fotos que se tomaban durante los pases de prensa. Ello es apreciable en mi labor como reportero gráfico. Los editores de periódicos me echaban en cara que mis fotos iban más orientadas al retrato y obviaba los planos generales. Sigo arrastrando ese defecto. Todos los artículos que escribía y publicaba, estaban orientados a justificar exposiciones museísticas que curaba -léase, que comisariaba-, unas doscientas en total. Conclusión, me dediqué durante treinta y dos años al mundo de los museos, de entre los cuales, doce al de un museo dedicado al mundo teatral, en el cual me otorgaron la categoría de especialista principal y, sorprendentemente, el Consejo de Estado de mi país, un buen día me condecoró con la eminente medalla Distinción por la Cultura Nacional. Ese día recordé a Alberti. Cuando el poeta gaditano vino a La Habana en 1991, organizamos un acto solemne en el museo de los Capitanes Generales, para entregarle las simbólicas Llaves de la Ciudad. Las tomó en sus manos, miró al cielo y



dijo: ¡No saben a quién están entregando las llaves! [Risas].

El teatro no es el cine, donde cada pase es igual, ves lo mismo. El cine es del director pero el teatro, una vez comienza la función, es del actor, sobre él recae todo lo que comienza a suceder en el escenario. Cada función de teatro es diferente y es cuestión de expertos determinar cuál o cuáles sobresalen en cada temporada, de ahí que el museólogo aguce bien la vista, para determinar cuál pieza escoger para su descollante colección. Sigo creyendo que todo buen museo no es más que una historia contada por objetos y en la medida que acumules más y mejores objetos, más coherente y más completa será tu historia a contar.



P: Recordamos de la anterior edición de Clásicos en Alcalá (2022), tu reportaje gráfico sobre La monja alférez, atribuida al novohispano Ruiz de Alarcón.



R: Me interesaba esta obra por cierto chovinismo americanista que no me abandona y porque me retrotraía a la pasión que de niño sentía por las películas de espadachines y enredos amorosos. La novicia convertida en soldado nos dice que en el Siglo de Oro nos travestíamos por necesidades imperiosas de orden práctico. Este biopic -déjame ser un poco cursi- sobre las peripecias y gestas de Catalina de Erauso, engarza con la década que sucede a la aparición de la virgen Del Cobre, que es tema que, además, investigo.

Las confusiones de identidad sexual estaban presentes en Cuba, en la cultura aurisecular del dieciséis que fue acomodando el esclavo africano desde que esta tierra besara sus pasos y de tal modo, algunos orichas masculinos pasaron a ser mujeres, como por ejemplo Changó, dios de la virilidad, quien es convertido en santa Bárbara mártir. Nunca olvido que en el año de 1980 recaudé una imagen escultórica de santa Bárbara, como pieza para un museo etnográfico, y mi mayor asombro fue ver que escondía bajo su manto y vestido, un enorme pene en erección. [Risas]. ¡Era Changó!

Tuve la oportunidad de hacer una breve entrevista en platea, a Zaide Silvia Gutiérrez, directora de esa puesta en escena con la Compañía Nacional de Teatro de México, quien corroboró mi sospecha de que el vestuario estaba sacado de figuras impresas en juegos de cartas españolas y argumentó que la De Erauso era adicta a las barajas y condujo su propia vida como si fuera una gran partida de éstas.

P: ¿Notas la ausencia del ballet en este festival?

R: Desde luego. Ballet es igual a danza teatral. No sé porqué ha quedado relegado en todas las

ediciones de este festival de clásicos. ¿Quieres ver algo tan extraordinario como la versión para ballet de Don Quijote? Si Minkus sólo hubiera compuesto la música de este ballet, se hubiera consagrado de todos modos. Aunque sin la coreografía de Petipá, nada hubiera sido igual. Es Petipá quien marca la frontera entre la era romántica y la era clásica



en ballet. La obra que define la ruptura de una y el comienzo de la otra es El lago de los cisnes. Chaikovski murió sin saber que su música valía para ballets porque esa partitura aún no había caído en manos de Petipá. Chaikovski nunca supo que su obra produciría un giro en la Historia. Fíjate en las paradojas de la historia del arte: Bach en idioma alemán quiere decir arroyuelo y sin embargo su obra fue un exuberante gran torrente, y Petipá en francés quiere decir pequeño paso y sin embargo su obra fue un insólito Grand Pas.



El libreto de Don Quijote se concentra en un episodio que, por antojo de seculares lectores, ha sido renombrado como “las bodas de Camacho”. No es más que un título vernáculo. Nos referimos al capítulo 19° de la segunda parte, cuyo hecho real, presumiblemente tomó Cervantes de unas célebres fiestas sucedidas en el poblado manchego de Fuenllana. Petipá vino a España, donde bebió de las fuentes del bolero, la seguidilla, el fandango y los bailes gitanos, para luego poder contar este episodio con el lenguaje coreográfico.

Un último detalle, cuentan que durante el diseño de vestuario, Petipá debatía con sus colaboradores sobre el empleo de faldas tanto para Kitri, la protagonista, como para las bailarinas del cuerpo de baile, pues quería ser fiel a la usanza española. Pero tampoco podía resistirse a dar el toque más visible de la era clásica de los ballets y al final les endilgó a todas, en el tercer y último acto, el consabido tutú. [Risas]. Si tuviera que recoger para un museo, una pieza de la versión coreografiada por la prima ballerina absoluta Alicia Alonso, sin pensarlo escogería el enorme Rocinante de atrezzo, que parece un caballo de Troya escapado de alguna película de cine.

P: ¿Por cuál obra empezaste la edición 2023 del Festival?

R: Por *El retablo del emperador*. (En aras de evitar mayor extensión de la entrevista, obviaré algunos créditos, por cuanto pueden consultarse mediante la web del Festival). Tres de los protagonistas de *El retablo de las maravillas*, Chanfalla, Chirinos y Rabelín, juegan con puntos de fricción que hallan entre el entremés cervantino y *El traje nuevo del emperador* o Rey desnudo de Andersen. Dos obras cortas de géneros diferentes (teatro *versus* relato) que entretengan con maestría en una especie de entrar y salir de experiencias surrealistas, sin apenas percatarnos

cuándo entramos en una obra y cuándo en la otra. Apelan a la inocencia, inteligencia y bondad del respetable público con el interés de que éste pueda apreciar pasajes oníricos como mares sobre los cuales corren liebres o montes donde pescar sardinas, hasta ciruelos que dan manzanas pero que, sacudidos por pedradas, devuelven avellanas. Con este cuento aprendí, a muy temprana edad, su moraleja de que nunca hay malas preguntas, sino malas contestaciones.

Esta puesta en escena recurre al autor danés, a quien mezclan con el alcaíno universal, y no sé porqué el programa de mano no menciona la recopilación del infante don Juan Manuel, quien en el ensimbo 32º, “Lo que sucedió a un rey con los burladores que hicieron el paño”, de la recopilación *El conde Lucanor*, no sólo dio a conocer este relato en castellano, sino que, a la vez, lo dio a conocer para la Historia. Cervantes tomó de aquí, el argumento para su Retablo.

Mientras que para el infante y nieto de Fernando III, el eje alrededor del cual pivota el cuento es la raza, pues es un criado traído del África subsahariana, quien descubre el embuste, Cervantes prefiere girar alrededor de la maldita obsesión de su época por demostrar ser “cristiano viejo” -recordemos que pese a solicitar dos veces su traslado hacia América, nunca fue aceptado y la limpieza de sangre era condición sine qua non para cruzar el charco atlántico-. Andersen, por su parte, quiere enjuiciar la pedantería y la jactancia erudita entre cortesanos. Recordemos que durante su vida sucedieron seis monarcas en Dinamarca.

Sin embargo, para los dramaturgos y, a la vez, actores de *El retablo del emperador*, la acción debe apelar a la pureza de la razón y a la benevolencia que demanda nuestro tiempo. La sempiterna vitalidad del teatro es así, se manifiesta así. Y la ropa nueva del emperador siempre reclamará una mente nueva para el emperador.

P: Todo indica que el espectáculo teatral de hoy, tiene la misión de redramatizar las historias que nos contaron los clásicos, en aras de ayudarnos a desdramatizar nuestra realidad más inusitada.

R: Y este Festival patentiza eso, contribuye a enredar más las cosas con la amalgama de obras que ofrece. Si no fuera así, no vendría.

Si el año pasado llamó mi atención el travestismo en la cultura aurisecular de *La monja alférez*, en esta edición 2023, quiero acentuar el *streaking* desafiante de *El retablo del emperador*, porque no es nuevo eso de andar desnudo por la calle. (La desnudez es sólo imaginativa, pues la puesta en escena estaba orientada a todos los públicos).

Recordemos los adanitas, aquellos primitivos cristianos que durante la Baja Edad Media oficiaban sus servicios religiosos “en pelotas” y así mismo salían de peregrinación y hacían proselitismo, o aquel cuáquero, Solomon Eccles, quien solía anunciar el juicio final, en traje de Adán, deambulando por las calles londinenses, durante la primera mitad del siglo XVII, y llevando tan solo una sartén con trozos de carbón ardiendo sobre su cabeza.

En todas las versiones de este ejemplo extraído de *El conde Lucanor* -usaba “ejemplo” como sinónimo de capítulo-, se habla del traje pero no de la ropa interior del rey. Si llevaba ropa interior y ésta no había sido confeccionada con el mismo tejido, entonces el rey no era un *streaker*, como esos que saltan sin nada, al terreno de los estadios de fútbol, sino un *kayfaber*. Los mismos, pero en calzoncillos. [Risadas]. Vuelvo a los naipes. Por decreto imperial en las barajas japonesas está prohibido representar al “rey desnudo”. Siguen llamándole así, pero la carta en la cual es representado, tapa las partes púdicas sobreimprimiendo ropaje, para colmo, anacrónico. [Risadas].

(continuará)

© de las fotos Miguel Castro Muñiz





Hay momentos únicos en la vida,  
momentos especiales  
que justifican todo lo demás...

 **Viajes  
Himalaya**



Paseo del Prado 40. 28014 Madrid | Telf.: 91 420 20 20 | [www.viajeshimalaya.com](http://www.viajeshimalaya.com)



**Los Girones Pacheco**

MÁS DE 400 AÑOS DE HISTORIA EN  
VILLANUEVA DE LOS INFANTES



A 45 m. de la Plaza Mayor  
**Casa Rural  
Los Girones Pacheco**

c/ Ramón y Cajal, 29  
13320 - Villanueva de los Infantes  
(Ciudad Real)

Teléfs.: 665 521 414  
926 361 346

[www.losgirones.com](http://www.losgirones.com)  
[info@losgirones.com](mailto:info@losgirones.com)  
[maropa1975@hotmail.com](mailto:maropa1975@hotmail.com)



BORDOY & VERUMENDI  
ABOGADOS

Si tienes un problema,  
nosotros somos tu solución



91 788 66 11



[www.bordoyverumendiabogados.com](http://www.bordoyverumendiabogados.com)



**UNIVERSIDAD LIBRE DE INFANTES  
"SANTO TOMÁS DE VILLANUEVA"**

Calle Santo Tomás, 39  
13320 Villanueva de los Infantes (Ciudad Real)

Teléfono: (+34) 629 17 73 45  
E-mail: [info@universidadlibreinfantes.es](mailto:info@universidadlibreinfantes.es)

**¡¡Visita nuestra página web!!**



[www.universidadlibreinfantes.es](http://www.universidadlibreinfantes.es)