



Fiestas de San Bernabé 1951 MADRID

El Presidente del Centro Riojano de Madrid
José Antonio Rupérez Caño

Director de Producción
Juan José Barrios García

Diseño y Maquetación
Juan José Barrios García
Alejandra Gómez Lozano
Miguel Ángel Aparicio Mozas
María Teresa Barrios García

Colaborador
Saky Kaje

Fotógrafo
Diego García

Fotos de La Rioja
Ezcaray

Riojadigital
info@riojadigital.es
www.riojadigital.es

Centro Riojano de Madrid
crmadrid@centroriojano.com
http://centroriojano.com

Serrano 25
28001 Madrid

CONTENIDO

04. ARTÍCULO PRESIDENTE: EL CENTRO RIOJANO VUELVE A CELEBRAR LA FESTIVIDAD DEL DÍA DE LA RIOJA Y SAN BERNABÉ DOS AÑOS DESPUÉS.

08. ACTO ENTREGA DE CARNETS A LOS NUEVOS SOCIOS DEL CENTRO RIOJANO DE MADRID.

♦ ARTÍCULOS

12. ENTREVISTA CON EL COORDINADOR GENERAL DE LA CONFERENCIA ESPAÑOLA DE CONSEJOS REGULADORES VITIVINÍCOLAS D. JESÚS MORA CAYETANO.

18. ENTREVISTA TAQUIO: ROBERTO ZALDÍVAR.

23. VALVANERA SIGLO XXI.

25. RIOJANOS EN EL NUEVO MUNDO: PEDRO SANCHO DE HOZ, EL CALAGURRITANO CRONISTA, CONQUISTADOR Y FELÓN.

30. DULCE LOGROÑO.

36. ÁLVARO FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ: 1969-1987.

41. CONFERENCIA DEL PRESIDENTE DEL CENTRO RIOJANO DE MADRID EN EL CENTRO CULTURAL QUINTA DEL BERRO.

43. LOS DISCIPLINANTES DE SAN VICENTE DE LA SONSIERRA.

45. PRESENTACIÓN DEL MUNICIPIO RIOJANO DE VIGUERA Y DE LA REVISTA "LA SOLANA".

47. POEMA: RELACIÓN FRUSTRADA.

♦ FOTOS DE LA RIOJA

48. EZCARAY.

♦ VÍSTETE DE RIOJA

50. DANZADORA Y DANZADOR DE CALAHORRA.

♦ ENOLOGÍA

53. EL BINOMIO VINO/SALUD: UNA RELACIÓN QUE SE CONFIRMA.

57. CATA DE VINOS DE RIOJA DE BODEGAS SAN CEBRÍN (SAN ASENSIO).

♦ COACHING CON SAKY

60. DIOS LOS CRÍA Y WALT DISNEY LOS JUNTA.

♦ TOROS

66. LOS TOROS Y LAS LETRAS (7): EL ASCENSO DE UREÑA (2) (MADRID, 2015).

68. LAS VENTAS 1931-2021: LA PRIMERA PLAZA DEL MUNDO CUMPLE 90 AÑOS.





José Ángel Bartolomé
Presidente del Grupo de Danzas de Logroño
Colaborador del Centro Riojano

El Centro Riojano vuelve a celebrar la Festividad del Día de La Rioja y San Bernabé dos años después

Hace poco más de un año, en los días previos al Día de La Rioja y San Bernabé, me dirigí a través de un mensaje a los socios del Centro Riojano con motivo de las fechas tan señaladas que se aproximaban. Ante la imposibilidad de poder juntarnos en ese fatídico

2020, sólo nos quedaba recordar los buenos momentos vividos en años precedentes. Sentimientos de aflicción y pesar eran muy comunes en aquellos días entre la población. De todo ello, me atreví a decir con extremada firmeza y seguridad que *"pronto volveremos a celebrar"*.



Isabel Virumbrales, pregonera de las fiestas de San Bernabé y el Día de La Rioja 2021

con motivo de estas conmemoraciones cada mes de junio, y que ineludiblemente, nos hacen sentirnos más cercanos, aún

si cabe, de nuestra querida tierra. No me puedo olvidar del marco temporal tan importante para la puesta en marcha

de las mismas, ya que nos efeméride del 120 Aniversario de encontramos inmersos en plena la fundación de nuestra entidad.



Las fiestas dieron comienzo el viernes 11 de junio a través de la impartición del pregón antes socios y amigos por parte de la periodista jarrera **Isabel Virumbrales Sauquillo**, para a continuación, disfrutar de la habitual entrega del “**Pan, el Pez y el Vino**”, y revivir así la tradición de los alimentos que tomaron los logroñeses hace 500 años para

aguantar el asedio francés.

El sábado 12 de junio, en el día grande de estas celebraciones, hicimos entrega las conocidas **Guindillas de Oro, Placas de Exaltación de los Valores Riojanos y galardón de Socio del Año**, que premian la importante labor de promoción y enardecimiento de todo aquello que representa la identidad del Centro

Riojano y de La Rioja.

En cuanto a las **Guindillas de Oro**, las personas distinguidas fueron la arquitecta **Dña. Ana Achiaga López**, la periodista de Radio Haro Cadena SER **Dña. Isabel Virumbrales Sauquillo**, y el directivo y compañero de la Junta de Gobierno del Centro Riojano **D. Ignacio López de Silanes Enciso**.



Ana Achiaga en el momento en el que recibe la Guindilla de Oro



Isabel Virumbrales Sauquillo tras recibir la Guindilla de Oro



Ignacio López de Silanes Enciso tras recibir la Guindilla de Oro

En cuanto a las **Placas de Exaltación de los Valores Riojanos**, se concedieron a la **Cofradía de la Santa Veracruz y de los Disciplinantes** de San Vicente de la Sonsierra, galardón recogido por **D. José Miguel Mendoza Gibaja** y

D. Rafael Moraza, y a la **Asociación IGUAL A TI**, entidad pro-personas con discapacidad intelectual afincada en Logroño, galardón recogido por **D. Santiago Urizarna** y **D. Jorge Ortega**.



La Cofradía de la Santa Veracruz y de los Disciplinantes en el momento de recibir la Placa de Exaltación de los Valores Riojanos



La Asociación IGUAL A TI en el momento de recibir la Placa de Exaltación de los Valores Riojanos

Por último, el galardón al **Socio del Año 2021** recayó en Dña. **Luisa Arribas Aznar**.



Luisa Arribas recibiendo la distinción de Socio del Año 2021

Tras estos reconocimientos, en el Centro Riojano seguimos trabajando para dar a conocer la cultura riojana desde Madrid, continuar siendo el epicentro en la capital de España para la

difusión de los valores que ostenta nuestra región, deseando que el próximo año hayamos conseguido salvar todos los obstáculos que la pandemia nos ha ido ocasionando.



José Antonio Rupérez Caño
Presidente del Centro Riojano de Madrid

ACTO ENTREGA DE CARNETS A LOS NUEVOS SOCIOS DEL CENTRO RIOJANO DE MADRID



El 22 de junio de 2021, el **presidente** y la **vicepresidenta** del Centro Riojano, D. José Antonio Rupérez Caño y Dña. Gloria Martínez-Manso, hicieron **entrega de los carnets a los nuevos asociados** de la entidad. A continuación, se sirvió una merienda

riojana donde todos los presentes brindaron con un Rioja por su incorporación como socios en Serrano 25. Les recordamos que pueden hacerse socios del Centro Riojano en cualquier momento del año, y siendo originarios de cualquier provincia de España o país.







fictionals

Entrevista con el Coordinador General de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas **D. Jesús Mora Cayetano**

D. Jesús Mora Cayetano es el **Coordinador General de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV)**, la cual es una asociación sin ánimo de lucro, con sede en Madrid y de ámbito nacional que representa a las denominaciones de origen de vino y que trabaja para gestionar, proteger y promover los intereses colectivos de las denominaciones de origen, así como para reforzar y seguir impulsando la diversidad y el prestigio de estas figuras de calidad.

D. Jesús Mora Cayetano presentó en el pasado mes de mayo a la CECRV en nuestro Centro Riojano de Madrid, en una conferencia que fue seguida con indudable interés y atención por los presentes.



Jesús Mora Cayetano

Hemos considerado conveniente aprovechar la amplia difusión que tiene nuestra **Revista RiojaDigital** para realizar una entrevista al Sr. Mora Cayetano en la que ofrezca información, desde distintos puntos de vista, sobre la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas.

Vamos con ello:

¿Cuáles fueron los motivos que impulsaron la creación de la Conferencia Española de Consejos Reguladores?

El fundamental fue el convencimiento de que las denominaciones de origen, juntas, son mucho más que la mera suma de todas ellas. Porque comparten inquietudes y problemas comunes y pueden encontrar soluciones también compartidas. Porque suman anhelos y ganas de progresar en aspectos que les atañen a todos. Y porque ganan capacidad de interlocución frente a administraciones de ámbitos territoriales más amplios que los de su propia zona: a nivel nacional, a nivel europeo...

¿Cuáles son sus principales funciones?

Siempre hablo de una doble labor de protección/defensa y de promoción/comunicación. Esencialmente, se trata de intercambiar información y posición con las administraciones públicas y con otras entidades, públicas o privadas, que puedan tener relación, directa o indirecta, con el mundo del vino, para que las necesidades y los intereses de las denominaciones de origen sean tenidas en cuenta en la elaboración de las políticas públicas o de las iniciativas económicas, sociales y culturales que les puedan afectar.

Ello lleva a la doble labor que mencionaba: por un lado, detectar, dar forma y proteger los intereses comunes de todas ellas. Y por otro, que el concepto Denominación de Origen sea debidamente entendido, considerado y también protegido, tanto por los poderes públicos, como por los operadores del propio sector y, por supuesto, por los consumidores.



¿Cuántas Denominaciones de Origen integran actualmente la Conferencia?

Actualmente, hay 53 denominaciones de origen dentro de CECRV, de las 70 que hay en nuestro país.

¿Cómo se organiza internamente la CECRV y como se toman las decisiones?

El modelo de organización es asambleario. CECRV cuenta con dos órganos de gobierno:

- la Asamblea General, que es el máximo órgano de gobierno, que integran todos los consejos reguladores (que son a su vez los órganos de gobierno de las denominaciones de origen) de las 53 DD.OO. que forman parte de CECRV y se encarga de orientar la acción de la Conferencia y de adoptar las decisiones que afectan a su funcionamiento y organización.
- la Junta Directiva, que el órgano de representación de CECRV, que gestiona y representa sus intereses y eleva propuestas a la Asamblea General en todos los ámbitos de acción de la organización. La Junta está integrada por 12 consejos reguladores, electos por un mandato de 4 años. Además, CECRV cuenta con un presidente y un secretario general, que son elegidos por todas las DD.OO. de CECRV, de entre los miembros de la Junta Directiva, por ese mismo periodo de tiempo.

¿Qué papel juega en la CECRV el Consejo Regulador de la DOCa Rioja?

El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja ostenta la Vicepresidencia primera de la organización. Además, está muy involucrado en el funcionamiento de la Conferencia y realiza un aporte fundamental en términos de experiencia, conocimientos, liderazgo y capacidad de arrastre a la hora de avanzar. Su proyección internacional y presencia en múltiples mercados internacionales también revierte positivamente en el refuerzo del concepto de Denominación de Origen, a nivel europeo y a nivel nacional. Puedo decir que su compromiso con CECRV es muy sólido y esto es enormemente positivo para la organización y para todas las denominaciones de origen que forman parte de ella.



¿Como cree que perciben los consumidores el papel de las denominaciones de origen de vinos?

Se percibe como una garantía adicional, de origen y de calidad. Pero en CECRV trabajamos porque el consumidor perciba también otras dimensiones del concepto, más transversales, como la implicación con el territorio o su aporte en términos de sostenibilidad. Sin duda, uno de los principales retos de las denominaciones de origen y también de nuestra organización, como colectivo de DD.OO., es que el consumidor perciba que una D.O. es mucho más que un sello de garantía: un colectivo de productores y empresas de una zona, que se dota de una serie de normas de producción y elaboración con el objetivo de que quienes se dedican a ello puedan hacerlo con una remuneración digna, generando recursos que revierten en la zona, que permitan fijar y atraer población, porque ofrecen oportunidades profesionales, y porque lo hacen, a la vez, cuidando y protegiendo el entorno natural.



¿En su papel de interlocución con las distintas Administraciones, que temas preocupan actualmente de forma prioritaria a la Conferencia?

La sostenibilidad es precisamente un ámbito central de nuestra acción como organización en este momento. No como preocupación, sino como eje de trabajo para que, tanto los consumidores, cuando compran una botella de vino con D.O., como las Administraciones, cuando hablamos del concepto D.O., tengan claro el aporte de una denominación de origen a la sostenibilidad económica, social y medioambiental de las zonas rurales. Y también para que las DD.OO., a su vez, traduzcan lo mucho que hacen por ello (y que a menudo ni siquiera en el seno de las DD.OO. es identificado como tal) en compromisos y acciones que puedan ser identificadas por los consumidores y por las administraciones públicas como aportaciones al territorio, a sus gentes y a su cultura y al cuidado del entorno natural.

Tenemos claro que la sostenibilidad no es una moda pasajera ni una herramienta de marketing, sino una demanda consolidada, lógica y creciente de consumidores y mercados internacionales y casi diría que un posicionamiento para entidades como las DD.OO. o para sus empresas adscritas, una especie de forma de estar en el mundo.

¿Cuáles son las relaciones y sinergias que desarrolla la CECRV en el plano nacional e internacional con otros actores del sector vitivinícola?

Somos muy conscientes de que las principales decisiones que afectan al sector hoy se toman en Bruselas, en el seno de las instituciones europeas, por ello dedicamos buena parte de nuestros recursos económicos y humanos a nuestra interlocución con las instituciones de la Unión Europea, a través de nuestra integración en EFOW, la *European Federation of Origin Wines*, de la que formamos parte junto a las organizaciones representativas de las denominaciones de origen del resto de grandes países productores de vino de la UE (junto a España, Francia, Italia y Portugal).

Asimismo, mantenemos y profundizamos también en nuestras relaciones con otras organizaciones sectoriales y multisectoriales del mundo del vino y de la gastronomía, del turismo, con las denominaciones de origen del resto de productos agroalimentarios... A menudo, los problemas que nos aquejan como sector vitivinícola van más allá del propio mundo del vino y eso requiere colaboración y cooperación con otras organizaciones colectivas cuyos representados se sienten o pueden sentirse interpelados por la realidad en el mismo sentido que tu propia organización.

En aspectos como el descenso del consumo del vino, la despoblación, el cambio climático..., ¿qué posición tiene la CECRV?

Enlazando con lo que indicaba en la respuesta anterior, CECRV tiene muy claro que hay problemas, tendencias y dinámicas generales de la sociedad y de la realidad a todos los niveles que no son ajenas para las denominaciones de origen y que nos afectan, nos implican y nos convocan también como organización, en tanto en cuanto formamos parte de esa sociedad y de su sistema socioeconómico. Por ello, procuramos insistir mucho en la transversalidad de las DDOO. No solo para que el concepto D.O. sea concebido externamente, en un sentido amplio, como mucho más que un sello de garantía, sino también para que lo sea internamente, es decir, para que las propias DDOO que forman parte de CECRV se planteen la acción de la organización no solo en problemas específicos de nuestro sector, sino también en otros como la lucha contra el cambio climático, las estrategias para frenar la despoblación del mundo rural o la identificación y comprensión de los hábitos y del comportamiento de los consumidores.

CECRV es una organización humilde, pero con miras amplias y de luces largas, que no solo mira al corto plazo ni al ámbito sectorial concreto que le atañe, sino también a ámbitos mucho más amplios a nivel económico, social y cultural y más allá del futuro próximo.



¿Quiere añadir algo sobre otros temas que nos pudiéramos haber dejado en el tintero y que sean de interés para la CECRV?

Apelando a esa transversalidad, a juicio de nuestra organización, se va a producir desde el próximo mes de julio un hecho que va a ser histórico y que va a tener una enorme dimensión para nuestra economía: la ejecución de los fondos de recuperación *Next Generation UE*. Para CECRV, que representa a más del 80% de las denominaciones de origen vitivinícolas españolas, asociados que integran a casi 4.000 bodegas adscritas, resulta de gran importancia que esas miles de empresas elaboradoras y comercializadoras de vino con D.O. conozcan de primera mano las claves del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia y la ejecución de estos fondos. Y por ello, el 2 de julio, vamos a organizar un seminario web para informar a denominaciones de origen y bodegas de qué van a consistir los fondos, a quién van dirigidos y cómo y cuándo se van a ejecutar.

Yes que, tanto las bodegas como, en general, poderes públicos y organizaciones y empresas de todos los sectores económicos somos (debemos ser) conscientes de que estamos en un momento de encrucijada histórica y de que la gestión y aplicación de estos fondos de recuperación van a hacer que el futuro de la economía española y de la sociedad de nuestro país vaya a cambiar de una forma o de otra. Todos somos conscientes de que nos estamos jugando la modernización y transformación de nuestro país y las bases de nuestro futuro a corto y medio plazo a nivel económico. Y por ello, entendemos que hay que prestarle mucha atención a esto en todos los ámbitos económicos y en todas las esferas de la sociedad. Y nuestro sector, el sector del vino y el del vino con D.O. en concreto, no es una excepción.

Lo mínimo que podemos hacer desde la organización que representa a las denominaciones de origen de vino es informar bien a las propias DDOO y a sus operadores sobre estos fondos de recuperación, tarea que comenzará con el evento online pero que continuará de manera recurrente y estable en los próximos meses.



Entrevista a Roberto Zaldívar

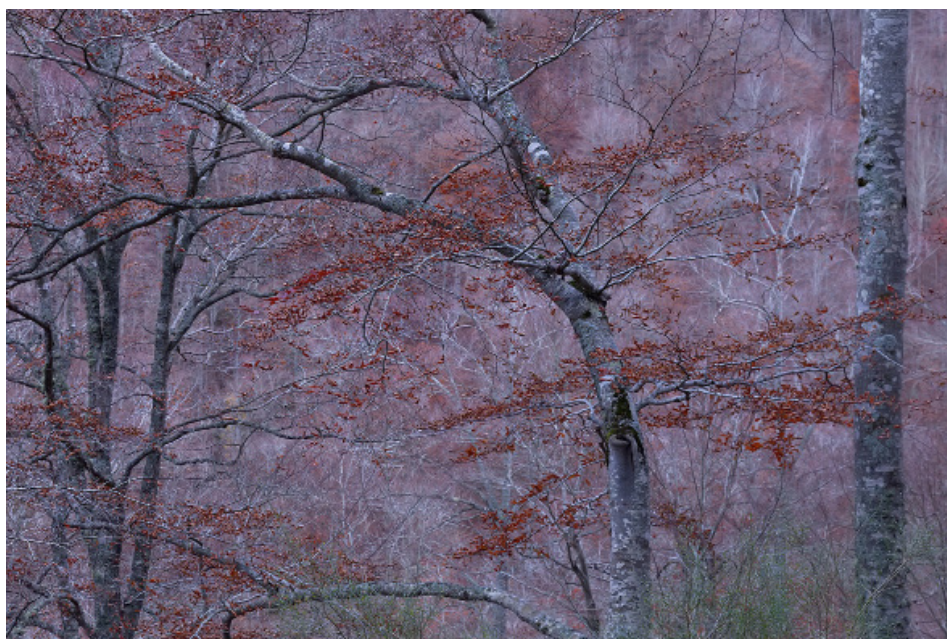
Vivíamos en el mismo barrio, en el de 'la vía', pero cada uno a un lado de ella, así que durante toda la semana éramos amigos o compañeros de colegio, pero el jueves a las cinco de la tarde éramos 'enemigos' y nos tirábamos piedras y palos de un lado a otro de la trinchera de la vía que nos separaba. La verdad es que yo nunca luché con Roberto pues tiene 4 años menos que yo. Mi 'enemigo momentáneo' era su hermano Juan Manuel, que es de mi misma edad. Desde 1977 es socio de la Agrupación Fotográfica de La Rioja (AFR). Colabora, desde su ingreso, en la difusión de la fotografía. Ha desempeñado en su Agrupación diferentes responsabilidades (vocal, secretario, tesorero y vicepresidente). Ha sido presidente de la Federación

de Agrupaciones Fotográficas del Ebro (FAFE) y vocal de Jurados en la Confederación Española de Fotografía (CEF). Posee las distinciones de AFIAP (Artiste de la Fédération Internationale d'Art Photographique) y la EFIAP (Excellence FIAP) de 1987 y 2004 respectivamente. También posee la distinción ACEF (Artista de la Confederación Española de Fotografía) conseguida en 2005. En el mismo año se le otorga, por méritos, la distinción AISF (Acteur Image sans Frontiere). Entre los años 2002 y 2006 crea, organiza y coordina la celebración del Festival fotográfico "ñfoto", pionero en La Rioja en su género. En 2003 comienza 'su era digital'. Ahora dirige su inquietud artística hacia el perfeccionamiento de los procesos fotográficos digitales.



¿Cómo empezaste en esto de la fotografía?

Desde pequeño sentí inclinación a las artes, pero la pasión fotográfica vino con la compra de mi primera cámara en 1976, una Olympus OM1 mecánica de segunda mano que me vendió mi primer maestro, Miguel Ángel Robredo, gran fotógrafo.



Cuéntanos tus inicios en la Agrupación Fotográfica de La Rioja.

Nuevamente fué Miguel A. Robredo quien me hizo socio en 1977. En las asociaciones, como la AFR, se aprende fotografía con la ayuda de todos los socios. Al principio resulta duro, pero hay que sobreponerse a los rigores que imponen los veteranos, ponerle mucha pasión y formarte. Cuando se tiene afición lo que hay que hacer es disfrutar. Casi todos los que nos iniciamos en la fotografía en aquellos años, comenzamos con el blanco y negro. Pero aquello de perder horas y horas en un cuarto oscuro no era para mí. Así que me pasé a la diapositiva que me permitía disfrutar de la fotografía y del paisaje. También puedo hablar de mi trayectoria dentro de la Agupación. He estado desempeñando funciones desde 1979 hasta 2016. Siempre me ha gustado trabajar más que figurar y son numerosas las actividades que he aportado con mi trabajo. Incluso mi gestión ha sido decisiva para que hoy la AFR tenga una situación económica saneada y cuente con un local de su propiedad.



¿Qué es la fotografía para ti?

Es una pasión, es mi forma de expresión artística. Salir al campo, viajar o pasear por la ciudad, son actividades que disfruto mucho más con la cámara. Para mí es como pensar. De manera automática todo lo veo a través del visor, aunque no lleve la cámara conmigo. Practico el color y el blanco y negro. Mi fotografía no tiene unidad temática, hago fotos de paisaje, retrato, bodegón, calle, abstracción, macrofotografía, arquitectura, etc.



Resúmenes todos tus premios y distinciones.

La verdad es que tardé bastante tiempo en participar en concursos de fotografía. Soy pudoroso, fotográficamente hablando. Para presentarme a un concurso fotográfico me tiene que gustar el trato que se da tanto a la fotografía como a los fotógrafos. No obstante, he ganado algunos premios que para mí y en mi mundo de aficionado a la fotografía, tienen mucho valor. Puedo citar el Concurso del COAR (Logroño) 9 premios de 1980 a 1996; varios primeros Diatest (Tarragona) 2 premios; 1996 primer premio, Concurso 'El vino y los 5 sentidos'; 2 premios, Selecciones para representar a España en las bienales de la FIAP; Trofeo Vizcaya 2002 (Bilbao); Premio de honor, Bodegas Príncipe de Viana (Pamplona) 2 premios, 2003 primer premio; Concurso denuncia ecológica, ERA (Logroño) 3 premios, 2009 (primer premio); Concurso de Semana Santa 'Ciudad de Málaga', Ayto de Málaga 2010; Concurso Fotográfico Medio Ambiente de La Rioja (Logroño) 2012; Concurso 'La lectura con humor' Biblioteca de La Rioja (Logroño), primer premio 2013; Premios Eurostars fotografía Grand-Marina, Madrid Tower, Berlín, Oviedo (8 accésit 2012-2014-2016); Concurso 'Retrátame un lector' Ayto de Fraga (Huesca) 2014 primer premio; International Photo Competition Giulano Carrara 2016. Aún me dejo unos cuantos en el tintero... Pero los que más disfruto por su importancia y su dificultad son: Concurso 'El placer de leer' (Salamanca) 5 premios; 2011 primer premio Concurso de la Cuchillería, Museo Cuchillería (Albacete); primer premio en 2010-2012 Caminos de Hierro 'Fundación Ferrocarriles Españoles' (Madrid), finalista varios años y accesit en 2012. Y sobre todo, el 'Trofeo Mezquita' del Ayuntamiento de Córdoba (2014 premio tema libre y ganador absoluto). Actualmente vuelvo a ser finalista en el concurso 'Caminos de Hierro' de la 'Fundación Ferrocarriles Españoles' pero han aplazado el fallo por la pandemia que nos asola. En esta edición han participado 1.744 autores de 69 países con 3.729 obras (3.500 fotografías individuales y 229 series). Estar entre las 55 obras finalistas lo veo como un premio.



Tus próximos proyectos.

Solo tengo un proyecto. Disfrutar de la fotografía. La fotografía está en constante evolución y seguir aprendiendo es mi meta.





Aquí puede estar tu ***Empresa***

Información: info@riojadigital.es

VALVANERA SIGLO XXI



E^l pasado Martes 15 de Junio de 2021 tuvo lugar en el Centro Riojano una charla promovida por la Real e Ilustre Congregación de

Nuestra Señora de Valvanera en Madrid sobre la actualidad del Monasterio de Valvanera en La Rioja.

Los motivos que movieron a hacer

un relato de los cambios acaecidos en el primer cuarto del Siglo XXI, han sido la lógica curiosidad de todos los riojanos por saber qué ha motivado dichos cambios.



El cambio de Orden Monástica que custodia a la Patrona de La Rioja y Los Cameros, llevado impecablemente a cabo por el Obispo Monseñor Carlos Manuel Escribano Subías, con la supervisión de la Santa Sede, ha sido el colofón a muchos años de grandes hombres y mujeres que hicieron mucho por mantener viva la tradición y la Fe en Nuestra Señora de Valvanera.

Desde finales del Siglo XIX, personajes tan insignes y tan defensores de Valvanera como Fray Toribio Minguella y el Hermano Tiburcio, pasando en el Siglo XX por grandes valedores



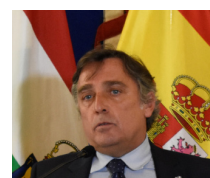
Todos estos grandes personajes en la historia más reciente del Santuario, subrayan de una manera u otra que Valvanera pertenece a todos los riojanos, que tienen allí a su Patrona, en su casa donde recibe a todos. Hoy en día, es un centro de espiritualidad, de tradición riojana y de unión de La Rioja entera.

del Monasterio como los Obispos D. Fidel García Martínez o D. Abilio Del Campo y De la Bárcena –verdaderos reconstructores y protectores del Monasterio-, Fray Serafin Prado o el benedictino Padre Casiano, lucharon por conseguir que Valvanera fuese de todos los riojanos.

Legado el Siglo XXI, el benedictino Padre Jesús, acometió grandes obras de remodelación para hacer del Monasterio la casa de todos los riojanos y pudiesen acudir más cómodamente con sus Romerías, sus fiestas y su espiritualidad a visitar a su Madre de Valvanera.

Posteriormente, como último monje de la Comunidad Benedictina de Valvanera accedió por amor a La Rioja y a su Virgen de Valvanera a cerrar dicha Comunidad a petición del Sr. Obispo para así facilitar la entrada de la nueva orden monástica, el Instituto del Verbo Encarnado.

Que la memoria de todos, que nos ayuda a conocer el pasado para interpretar el presente y prever el futuro sea la mejor presentación del cariño, el respeto y la tradición secular que La Rioja y los riojanos tenemos por nuestra Patrona, Santa María de Valvanera.

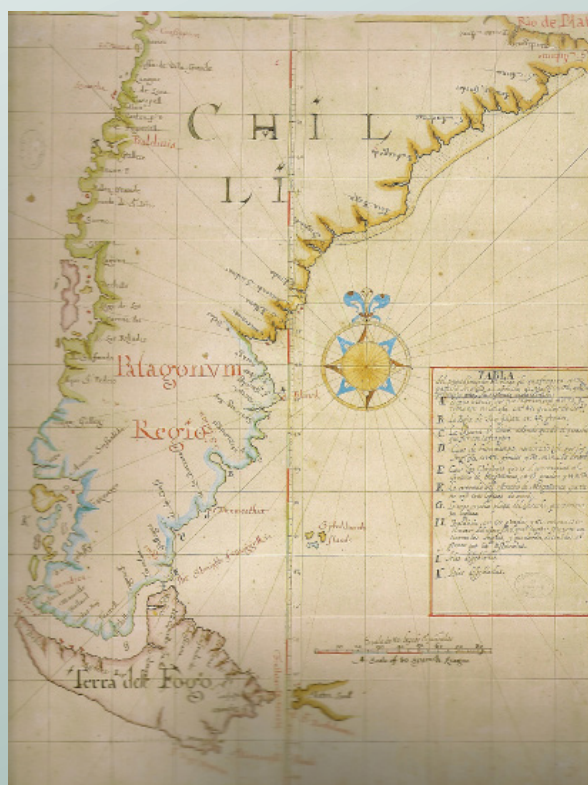


Enrique Martínez de Toda Martínez
Secretario Congregación Ntra. Sra. de Valvanera en Madrid

RIOJANOS EN EL NUEVO MUNDO

Pedro Sancho de Hoz, el calagurritano cronista, conquistador y felón .

Traemos a nuestra revista a un personaje que fue, sin duda, desde el punto de vista histórico, el más importante calagurritano que participó en la conquista de América. Nació en 1514 y era hijo de Juan de Hoz y Juana Sancho, ambos vecinos de Calahorra. Personaje contradictorio y de dudosa catadura moral, tuvo un papel destacado en la conquista de Perú y Chile. Podemos deducir que pertenecía a alguna familia noble o adinerada de Calahorra, y de no ser así, al menos contó con algún padrino o mecenas dentro de la Iglesia o la nobleza riojana que le facilitó estudios y relaciones, pues poseía una buena formación, y seguramente contactos en la Corte o en el Consejo de Indias.



Mapa de Chile y Tierra de fuego, territorios anhelados por Pedro Sancho de Hoz

No se ha podido comprobar en qué fecha pasó a América, o bien ya se encontraba en Panamá a finales de los años 20, o lo más probable es que se embarcase en Sevilla a principios de 1530, en la propia expedición que organizó Francisco Pizarro para hacer el asalto definitivo al Perú. Participó como soldado en la batalla de Cajamarca y ejerció de secretario de Francisco Pizarro desde 1533 hasta julio de 1534, dejando una interesante crónica de la que hablaremos más adelante. En el reparto del fabuloso botín de Cajamarca actuó como escribano, certificando las cantidades entregadas a cada conquistador. En vez de aceptar una rica encomienda en Perú, por su carácter

ambicioso y disoluto, prefirió regresar a España a gastar su fortuna y pedir al Consejo de Indias una gobernación propia. Conseguida su gobernación, partió a Perú en 1539 con una provisión real que le autorizaba a conquistar y gobernar las tierras a ambos lados y al sur del estrecho de Magallanes, *Terras Australis*, siempre y cuando no chocase con las gobernaciones de Pizarro, Camargo, Almagro y Pedro de Mendoza, estos dos últimos ya fallecidos cuando se firmó el documento (pero su muerte se desconocía en España). Aunque él nunca los supiese ni se hiciese cargo de sus tierras, gracias a la provisión real fue el primer gobernador de la Tierra del Fuego y de la Antártida, todavía no descubierta.

Llegó a Cuzco al tiempo que Pedro de Valdivia, con licencia de Pizarro, iniciaba los preparativos de la expedición a Chile. A instancias del gobernador ambos capitanes se unieron en la empresa. Se convino que mientras Valdivia iniciaba la expedición, Sancho de la Hoz quedaba en Perú para fletar dos navíos con cabalgaduras y armas, que despacharía por mar en un plazo no superior a cuatro meses. Pero el

calagurritano, carente de recursos no pudo cumplir lo pactado, se endeudó y terminó en la cárcel de Lima. Pero sus acreedores creyeron que la mejor forma de cobrar sería dejándolo marchar a Chile.

Una vez libre logró hacerse con una pequeña hueste y en junio de 1540 partió al encuentro de Valdivia, en realidad lo seguía a prudente distancia buscando la ocasión de asesinarlo y hacerse cargo

de la expedición. En el desierto de Atacama hizo el primer intento de sedición, pero cuando sus secuaces fueron a matar a Valdivia equivocaron la tienda e Inés Suarez, amante del conquistador, pudo dar aviso y detener a los asesinos. Tras el incidente, Sancho de la Hoz fue obligado a firmar un documento donde se finiquitaba la empresa con Valdivia y renunciaba a sus derechos sobre Chile.

Traidor contumaz



Isla de los Uros en el lago Titicaca, de la que habla Pedro Sancho de Hoz en el capítulo XVIII de su crónica

Deportado a Perú junto a sus partidarios siguió en su empeño de

hacerse con la gobernación chilena. Envío un grupo de soldados leales,

capitaneados por Alonso de Chinchilla, con el objetivo de aprovechar

el descontento por las penalidades entre la tropa de Valdivia e iniciar la sedición. Pero de nuevo Inés Suárez, que permanecía con parte importante de la tropa en ausencia de su amante, descubrió el alzamiento y ordenó ejecutar a Chinchilla. Incomprensiblemente, el conjurador principal se libró de la horca.

A mediados de 1542 intentó por tercera vez el crimen, ante el descontento entre colonos

y conquistadores por el desigual reparto de encomiendas realizado en Santiago. De nuevo la intuición de Inés Suárez neutralizó el peligro y dio con los huesos de Sancho en la cárcel.

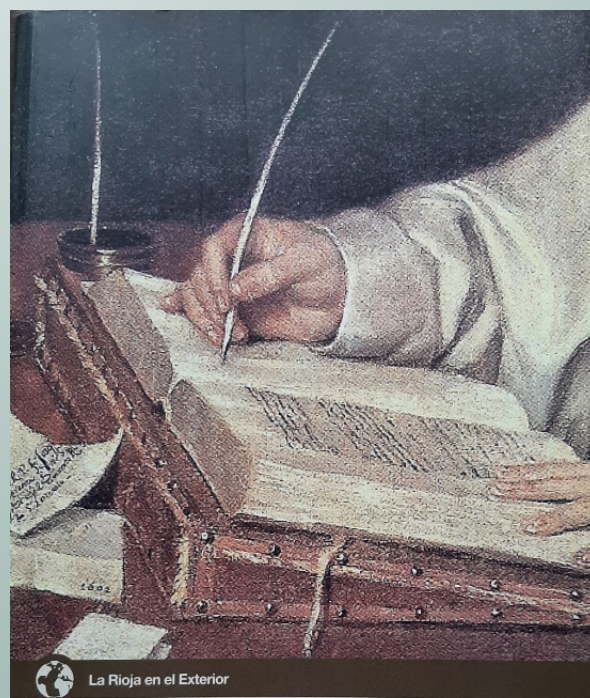
Condenado a vivir lejos de Santiago, en Talagante, insistió en otra nueva rebelión apoyándose en los conquistadores estafados por Valdivia en 1547: el gobernador ofreció a sus hombres la posibilidad de regresar a Lima, y cuando ya habían

embarcado todas sus riquezas, les invitó a una cena de despedida; en la confusión los dejó con los manjares y él soltó amarras con todo el dinero. El enfado de los engañados propició una nueva revuelta. Sin embargo, el lugarteniente de Valdivia, Francisco Villagrán, reaccionó a tiempo y mandó apresar a Sancho de la Hoz. Sin esperar noticias de Valdivia ordenó su ejecución. La cabeza del traidor fue paseada por la plaza pública de Santiago.

Cronista de la conquista de Perú

Como señalaba al principio, Sancho quedará en la historia también por ejercer como secretario de Pizarro y notario real durante el tiempo en que el cronista oficial y secretario personal del gobernador, Francisco López de Jerez, convalecía de una caída de caballo. El riojano redactó varias crónicas o informes, aunque, desgraciadamente, todos los manuscritos originales se han perdido. La obra principal que nos ha quedado es la *Relación de la Conquista de Perú escrita por Pedro Sancho secretario de Pizarro*, y ha llegado a nosotros gracias a una traducción del italiano tomada de la *Colección de Viajes* de Juan Bautista Ramusio (*Navigazioni e viaggi*, tomo III), publicada en Venecia en 1550.

El otro documento conservado con su firma -importantísimo desde el punto de vista histórico, anecdótico desde lo literario- es el *Testimonio de la acta de*



CRONISTAS DE INDIAS RIOJANOS

José María González Ochoa

Gobierno de La Rioja
www.larioja.org

Instituto de Estudios Riojanos

Portada del libro de José M^a González que recoge la crónica de Pedro Sancho junto a la de los otros cronistas riojanos, Miguel de Estete y Pedro Castañeda

repartición del rescate de Atahualpa, otorgada por el escribano Pedro Sancho, en ella se consigna el reparto del botín acumulado y que debía ser destinado a pagar la liberación del emperador inca.

La obra de Sancho de Hoz es una de las cuatro narraciones clásicas de la conquista del Perú redactadas por quienes la vivieron y presenciaron: Francisco de Jerez, Miguel de Estete, Pedro Pizarro y el propio Pedro Sancho de Hoz. Se enmarcaría, pues, entre las que realizaron los denominados “cronistas-

soldados”, que vivieron y participaron en los acontecimientos que relataban.

El relato de Sancho es la información destinada a Carlos I de la toma de Cajamarca, el apresamiento del Inca Atabalipa o Atahualpa, así como los meses finales, el juicio y la muerte del emperador andino, la toma de la capital inca, el Cuzco, y la fundación española de Jauja o Xauxa. La *Relación* no deja de ser la “crónica oficial” que Pizarro quiere trasladar al emperador de su actuación

en Perú. Y aunque esto pueda restarle objetividad, es innegable su valor para conocer los hechos, pues como una crónica periodística, se escribe al tiempo que se sucedían los acontecimientos, y la convierte en documento fundamental. El calagurritano es uno de los escasos españoles que ve el esplendor y el hundimiento del enorme imperio Inca, por lo que debe ser referencia obligada para descubrir muchos aspectos de una civilización que en los meses y años posteriores quedarían destruidos



Perú la captura de Atahualpa



El texto de Sancho carece de genio literario, su lenguaje es algo encorsetado y bastante reiterativo, pero tiene frescura y la ingenuidad de quien ve por primera vez un nuevo mundo, además del valor histórico que aportan los primeros datos e impresiones. Y aunque no haya brillo literario sí encontramos pasajes de agilidad descriptiva y belleza en las palabras. Los fragmentos que transmiten más vida e intensidad son los de las refriegas con los batallones incas y las páginas dedicadas a la capital imperial. Impresionado por la magnificencia y esplendor del Cuzco, su pluma se inspira. Además, el calagurritano será el autor de la primera descripción escrita de Cuzco por un europeo, el trasmisor de la primera imagen de una ciudad que despertará asombro y fascinación en todo el Viejo continente.



Francisco Pizarro, conquistador de Perú

También, junto a López de Jerez, será el primero, en transmitir la imagen de un Perú inabarcable, múltiple, lleno de riquezas y poblado por pueblos en desigual grado de

desarrollo, pero dominado por una civilización poderosa e imperial.

Otro aspecto destacable de la obra es el hecho de que en ya 1550 estuviese traducida al italiano y

recogida en el libro de Ramusio, lo que denota la popularidad que gozaban las crónicas americanas, y el interés y la relevancia dado al texto por sus coetáneos europeos.



Batalla de Cajamarca, 16 de Noviembre de 1532



José Mª González Ochoa
Historiador. Socio nº 1804

DULCE LOGROÑO

Nostalgia, añoranza, pueden ser sinónimos de tristeza.

Personalmente yo creo que la añoranza es todo lo contrario a la pena. Sientes nostalgia de algo cuando has encontrado el punto en el que el recuerdo de ello más bien te produce paz, no desasosiego, y te deja ese poso que evocan los buenos

recuerdos, y los sientes con esa tranquilidad que producen los sentimientos que están bien ordenados.

Es cierto que una persona necesita tiempo para alimentar recuerdos.

No es por ello fruto de la casualidad que, a medida que el tiempo pasa, el sitio que te vio nacer

también crece contigo, pero no envejece, sino que se adapta, se renueva, para cada generación presente y venidera.

La diferencia es que las ciudades se modernizan, se embellecen, se desarrollan, no recuerdan a nada ni a nadie, simplemente existen por y para nosotros.

La identidad de una ciudad la hacen no solo sus calles y su patrimonio, sino también su hostelería y, ¡cómo no!, sus dulces típicos

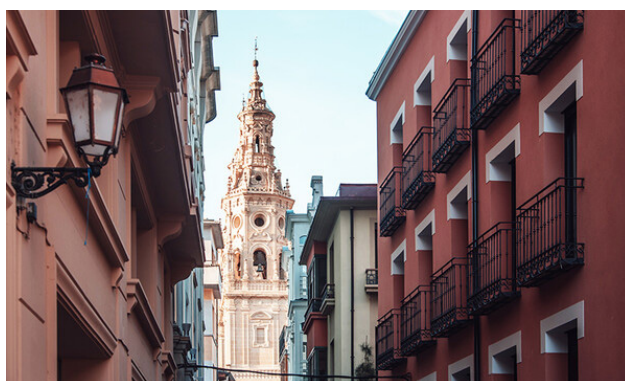
Lorena Falomir, hija del maestro pastelero Vicente y dueño de la pastelería **El Buen Gusto** de Castellón, decía que *“las pastelerías son un barómetro que miden el nivel cultural de un pueblo”*.

Iba más allá afirmando que, en ciudades donde se vestía bien, comenzando por París y siguiendo por otras como

Santander, Logroño, San Sebastián..., las pastelerías eran centenarias y gozaban de excelentes obradores de tradición familiar.

Esto daría la razón al director de una conocida cadena hotelera que afirmó que a un buen hotel se le mide por su desayuno y en especial por los dulces que en él se ofrecen.

En esta ocasión vamos a hacer un recorrido por las pastelerías más emblemáticas de Logroño. Que ustedes disfruten de estas dulces líneas.



LA MARIPOSA DE ORO



La Mariposa de Oro

Hay un lugar en la calle Portales de Logroño, famoso y muy apreciado por varias generaciones de logroñeses. Esta pastelería con nombre de bailarina famosa, no se atiene a los cánones habituales por varios aspectos:

No hay género expuesto, debe de ser una de las pocas pastelerías de España que así lo hacen.

Todo lo que se vende

es por encargo y salvo que algo no se haya vendido, es misión casi imposible comprar algo.

Su obrador explica que se debe a que no utiliza ningún conservante ni

colorante y al no quedar sobrante de un día para otro, la delicia para el paladar está asegurada.

Solo se ofrecen dos tipos de pasteles: milhojas y canutillos.

Singular pastelería, pensarán. Ya lo saben, es el peaje que el cliente paga por llevarse un pedazo de cielo a la boca y si no te gusta ..., a otra cosa, mariposa



La Mariposa de Oro. Hojaldres y canutillos

LA PALMERA

Don Matías Arnáez Alesón, comenzó su andadura en la pastelería **Sierra**, en la entonces transitada Calle Mayor de Logroño, pasando luego a especializarse en turrones y en los afamados mazapanes de Soto.

Además en las décadas de los 50 y 60 realizaba la repostería para los hermanos

Ochoa, que gestionaban **La Exquisita**, otra de las pastelerías emblemáticas de la ciudad.

Allí por el año 1965, abrió en Avenida de Colón, su primera pastelería donde comenzó a innovar con otros tipos de pasteles y tartas, siempre basados en productos naturales.

Cuando llega la Navidad, **La Palmera**, es reconocida tanto por sus mazapanes de Soto como por la enorme variedad de sus turrones artesanos.

Mención especial quiero hacer en este escrito a María Teresa Gainza,

esposa de Don Matías, a quien muchos riojanos recordamos cuando de niños nos obsequiaba con una palmerita al entrar en su establecimiento.

Actualmente sus nietos, Cristina y Carlos, con la habitual simpatía y

sencillez que les caracteriza gestionan las pastelerías, bajo la atenta mirada de su madre, Teresa Arnáez.

Personalmente diré que la versión que hacen de la clásica “española” y de los “bizcochos de soletilla” es ... insuperable.

GARPESA



Garpesa

Y aquí una pastelería especializada en el hojaldre. Un hojaldre de lámina fina, que tuvo sus orígenes en el medievo, en las zonas bajo la influencia árabe, aunque se encuentran también referencias de la repostería hojaldrada en Grecia y Roma.

Ya en **El Buscón** de Quevedo en el s. XVII, se hacía mención de estos dulces.

Garpesa sigue elaborando el hojaldre con receta clásica, la crema también es tradicional.

La utilización, explican ellos mismos, de un merengue

italiano, más fino y con menos azúcar dan el toque final a este delicioso y delicado producto.

Garpesa además de contar con varios establecimientos en Logroño también ofrece servicio de panadería,

así como sus famosos “preñaos” (pan con chorizo) que en época no pandémica se vendían de madrugada y hacían las delicias de los que

amanecían por las calles tras una noche de juerga.

Famosas también sus trenzas de hojaldre con yema, pasas y nueces,

otra de sus joyas, y con una buena presentación adecuada para regalar.



Garpesa. Trenza

TUPINAMBA



Tupinamba

La sonoridad de su nombre, dice mucho, **Tupinamba** significa "el más antiguo", ciertamente no es la pastelería más vetusta de la ciudad pero es la única que se identifica como Golmajería, palabra típica con la que se denominan los dulces en la Rioja Baja.

La peculiaridad de Tupinamba es que aparte del buen hacer de las hermanas Pellejero: exquisitas tartas, en especial la

de trufa, pastas de té, huesos de santo...es la decoración de una pastelería de antaño,

luces tenues, mostrador de mármol donde poder tomar un café y gozar de

la atención y conversación de Carmen, su dueña.

Tupinamba es el sitio ideal donde detener la mañana y transportarte a un lugar a la altura de La Duquesita en Madrid

o Arrese en Bilbao. Si ha habido una pastelería que me endulzó la niñez pero me produjo amargura

el día que supe que se cerraba, esa es: Iturbe.



Tupinamba. Baldosas de Logroño

ITURBE



Iturbe

Fundada en 1956 por Manolo Iturbe, su céntrica pastelería dijo adiós a principios de este año 2021.

“Ya toca”, decía Vega Iturbe, hija de Manolo y actual propietaria del negocio. No es un adiós absoluto porque siguen estando en la calle Poeta Prudencio, donde se encuentra el obrador.

Iturbe ha sido todo, bombonería, cafetería, bollería..., hablar de Iturbe a un logroñés después de cinco generaciones es hablarle de algo que siente como propio.

Para mí fue el lugar de encuentro con amigas, de confidencias, de cafés de trabajo, de la tarta de boda, del detalle de los bautizos, de las socorridas

trufas para un compromiso de última hora, del marrón glacé de nochebuena o del pastel de arroz con el que apaciguar el llanto de mis hijas, allá de niñas.

Iturbe son las largas tardes de tertulia de mi tía y sus amigas, una de ellas Vega, y de una niña con vestido de piqué, a la altura del lugar, vestida de domingo.



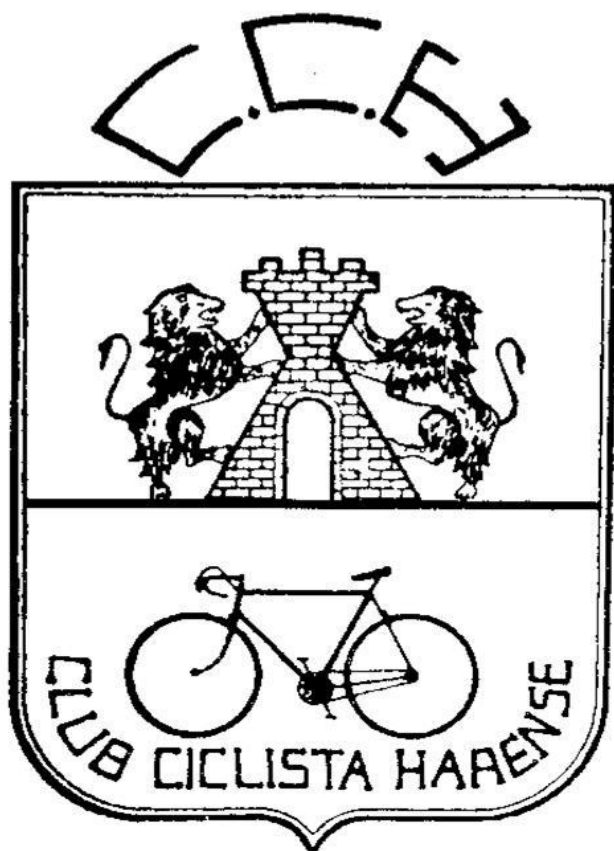
Pastelería Iturbe. Bombones



Rosa Fernández Sáiz
Licenciada en Humanidades
Escritora y profesora de Creación y Crítica literaria

ÁLVARO FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ

1969 - 1987



Club ciclista Harense

Fue escalando posiciones en el pelotón del ciclismo español.

Considerado el mejor que ha dado el ciclismo riojano.

Muchas veces lo comparaban con Miguel Induráin por su atlética condición física y un rodar muy similar

Villalba de Rioja
Un cielo limpio en la Rioja, donde ve la luz el 22 de Julio de 1960

Sus padres: Eladio y Mercedes

Hermanos: Juan Carlos, Francisco, Enrique, Natalia y José María

Abuela : Eulogia

Álvaro, buena persona, espigado, duro y fornido mide 188 cm y pesa 86 kg y su pulso en reposo es de 52 pulsaciones, compaginaba el ciclismo con la agricultura .

Un rodador dotado de un físico atlético, fuerte y que se desenvolvía bien en todos los terrenos, siempre a punto para cubrir las necesidades del equipo.

Álvaro era especialista en contrarreloj. Estaba considerado uno de los hombres mas fuertes del pelotón amateur nacional.

Álvaro fue escalando posiciones en el pelotón del ciclismo español.

Muy cercano al Club Ciclista Harense, que se funda en 1964.

CARRERA

- 1.978 Juveniles C.C.HARENSE, de Haro
- 1.980 Aficionados LA CASA DEL CAFÉ, Logroño
- 1.981 Sin equipo Servicio Militar
- 1.982 Aficionados DONUTS, (Zaragoza)
- 1.983 Aficionados REYNOLDS, (Pamplona)
- 1.984 Aficionados REYNOLDS, (Pamplona)
- 01.09.84 Profesionales REYNOLDS, (Pamplona)

Firma como profesional para disfrutar el Tour del Porvenir, junto a un Miguel Induráin que también daba sus primeros pasos de profesional.

Ciclismo de cuatro ruedas, dos almas gemelas con las mismas ilusiones y ambiciones gemelas se encuentran en el mismo equipo

Miguel Induráin de Villalba, Navarro
Álvaro Fernández de Villalba, Riojano



REYNOLDS

COMPAÑEROS

Perico Delgado que fueron compañeros de habitación, decía que hablaba poco y que era una persona excelente, un trozo de pan.

Otro compañero José Luis Laguía que también compartieron habitación como lo abnegado que era y lo que había aguantado y resistiendo sin decirlo

el dolor de las rodillas, hasta que lo confeso.

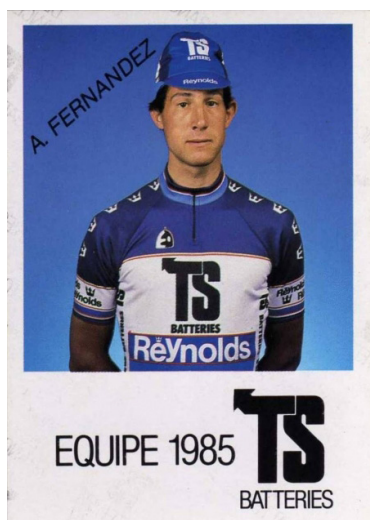
El 24 Enero se presenta el equipo nacional Reynolds Navarro en la ciudadela Pamplonica.

José Miguel Echevarri y Eusebio Unzué han formado un grupo de 14 con una media de 23 años en los

que están Miguel Induráin y el neo profesional Álvaro Fernández.

José Miguel Echevarri destacaba la valentía que tras sufrir una doble operación de rodilla, militaba en la escuadra amateur, con el objetivo de reintegrarse cuando antes al pelotón profesional.

OPERACION



1985

No tuvo suerte una grave lesión le puso las cosas difíciles, tuvo que someterse a una Artroscopia en la rodilla en 1985 la recuperación fue muy larga y perdió esa temporada y la siguiente, continuando un año más, pero recalificado como aficionado, en el Reynolds.

- 1.985 Profesionales REYNOLDS, (Pamplona)
- 1.986 Profesionales REYNOLDS-REYNOLON, (Pamplona),
- 1.987 Aficionados REYNOLDS-SEUR, (Pamplona),

PALMARES

- 1.980 ♦ CAMPEON DE LA RIOJA
- 1.982 ♦ CLASICA SALINAS CAMPEON DE LA RIOJA
- 1.983 ♦ XI CIRCUITO VIÑA TONDONIA CAMPEON DE LA RIOJA
 - ♦ VUELTA A CADIZ, 1ª ETAPA
 - ♦ GRAN PREMIO SAN PRUDENCIO
 - ♦ VUELTA AL BIDASOA, 1ª SECTOR
- 1.984 ♦ VUELTA A CASTELLON, 1º C.R.I. Y 1º EN CLASIFICACION GENERAL
 - ♦ GRAN PREMIO BERRIATUA
 - ♦ VUELTA CICLISTA A NAVARRA, 1º EN ETAPA PROLOGO, 1º EN CLASIFICACION GENERAL
 - ♦ GRAN PREMIO MUGICA
 - ♦ GRAN PREMIO OYARZUN
 - ♦ VUELTA CICLISTA A TOLEDO, 1º EN 3º ETAPA Y 2º EN CLASIFICACION GENERAL
 - ♦ CAMPEON DE LA RIOJA
 - ♦ TOUR DEL PORVENIR, (YA COMO PROFESIONAL), 1º ETAPA CONTRA RELOJ POR EQUIPOS
- 1.985 ♦ VUELTA CICLISTA A ARAGON, 3º EN CONTRA RELOJ INDIVIDUAL Y 3º EN CLASIFICACION GENERAL
 - ♦ 1º CLASIFICACION GENERAL NEOPROFESIONAL
- 1.987 ♦ VUELTA CICLISTA A GRANADA, 2º Etapa
 - ♦ XV CIRCUITO VIÑA TONDONIA EN HARO
 - ♦ GRAN PREMIO VIDRALA
 - ♦ CAMPEON DE LA RIOJA



Circuito

FALLECIMIENTO

Tenía un acuerdo con el equipo Cafés La Brasileña para 1988 y por eso había empezado a entrenarse tan pronto, con el fin de ir adquiriendo la mejor forma posible para volver a plasmar su nombre en las carreras de la categoría.

El 30 de septiembre de 1987 a los 27 años (aun vivía su abuela Eulogia) Un fatídico accidente le costó la vida y puso de luto al ciclismo nacional, pero sobre todo dejó un importante vacío en el riojano, donde se le quería y se apreciaba su forma de ser y de darlo

todo sobre las dos ruedas.

En la carretera nacional 232 a la altura de las Conchas de Haro, un turismo matricula de San Sebastián a las 11.30 h un choque frontal, arrollo a Álvaro mientras estaba entrenando entre Briñas y Zambrana.

ESCULTURA

Los escultores Dalmati y Narvaiza diseñan el monumento que le dedican en su pueblo de Villalba por suscripción popular



Monumento 4



Inaguracion monumento

Inaugurado por su padre Eladio y autoridades: D. Luis Alegre, Consejero del Gobierno de la Rioja D. Ángel Luis Salinas, Director de deportes Gabriel Saura seleccionador nacional de la Real Federación de Ciclismo Alfredo Fernández Alcalde de Villalba

La Laureada Banda Municipal de Haro dirigida por D. Joaquín Juan Ámela Guillot



Monumento 3

POEMA

“SU SOMBRA” de María Piedad Mendizábal de Izquierdo

*Si algún día tenéis suerte
de pasear por mi Rioja
veréis un cielo muy limpio
Villalba, Haro, Las Conchas;
abajo transcurre el Ebro,
arriba Bilibio y las rocas.
Veréis curvas muy hermosas
son las curvas de mi Rioja.
Abajo espera mi amigo,
un nogal al que a su sombra,
mi bici y yo descansamos
al seguir o ver la ronda.
A los pies de este nogal
quedo mi bici y mi gloria.
Ese nogal esta triste,*

*su fruto al abrirlo llora.
Ya no descansa mi bici
bajo su maternal sombra
con ella supe el sabor
de la hiel y de la gloria
Enfrente de este nogal,
mi pueblo Villalba, llora.
Si algún día tenéis suerte
de pasear por mi Rioja
consolad a este nogal
que por mi bici y por mi
triste dará su sombra
Si algún día tenéis suerte
de pasear por mi Rioja*

MEMORIAL

Este pasado día 4 de julio se ha celebrado el XXXIV memorial que el Club Ciclista Harense organiza para rendirle un homenaje al querido Álvaro.

Los ciclistas recorrerán más de 83 kilómetros, pasarán por poblaciones

como Zarratón, Rodezno, Ollauri, Sajazarra, Villaseca de Rioja, Fonzaleche, Treviana y Anguciana, para finalizar sobre las 12.30 horas.

En esta ocasión, la organización ha suprimido el final en Villalba de Rioja, localidad

natal de Álvaro Fernández, para “poder mantener mejor las distancias” por la pandemia de la COVID-19. En su lugar, el pelotón finalizará la carrera en la meta situada en El Mazo.

David Busto del equipo Retelec



Memorial2021 1



Memorial 2021 2



Memorial 2021



Mercedes Pascual Romero
Presidenta de la Asociación de Amigos del Camino de Haro-Rioja Alta
Julio 2021

CONFERENCIA DEL PRESIDENTE DEL CENTRO RIOJANO DE MADRID EN EL CENTRO CULTURAL QUINTA DEL BERRO





El 18 de junio de 2021, el **presidente del Centro Riojano, D. José Antonio Rupérez Caño**, impartió la **conferencia “Presentación del Centro Riojano en su 120 Aniversario”** en el **Centro Cultural Quinta del Berro**, acto organizado por la **Junta Municipal de Distrito de Salamanca**. La jefa de la unidad de cultura del distrito, Dña. Carmen García, fue la persona encargada de realizar la

introducción. En la charla, el presidente hizo un recorrido del Centro Riojano desde sus orígenes hasta la actualidad, donde repasó los distintos puntos sobre los que se articula la entidad afincada en Serrano 25. A la finalización de esta, los asistentes pudieron degustar el vino institucional del 120 Aniversario del Centro Riojano de Madrid, en los exteriores del palacete.



LOS DISCIPLINANTES DE SAN VICENTE DE LA SONSIERRA

Ningún otro lugar en Europa, y probablemente uno de los pocos en España, de manifestación religiosa y penitencial, como la que existe allende los siglos, en la noble villa riojana de San Vicente de la Sonsierra.



San Vicente de la Sonsierra

Venerable tradición perdida y encontrada en la noche de los siglos pasando por los reyes navarros de mediados del siglo IX. Disciplina enraizada en

conventos en el siglo X y XI, y valorada por Felipe II, ya que su padre el emperador Carlos V hacía uso de pequeños látigos espinados para autoflagelar sus culpas.



Felipe II



Carlos V

Hoy en día y dado lamentable y tristemente el ambiente generalizado de agnosticismo que se respira en nuestra sociedad española, caducas, trasnochadas cuando no denostadas y criticadas se hayan estas manifestaciones de religiosidad. Es de respetar y admirar, sin embargo, para aquellos que somos católicos y practicantes, que todavía se mantengan en este hermoso enclave riojano, este don o gracia especial que sin duda poseen los Disciplinantes.

Aún existen cristianos, qué desean remediar de alguna manera sus culpas, o simplemente unirse humildemente con la sangre de su espalda al abandono y sufrimiento de la pasión de Nuestro Señor y su cruel flagelación.

Debería de ser para los católicos alguna vez en nuestro caminar, visita obligada a acompañar a “los picaos” y a la cofradía de la Santa Vera Cruz en un Jueves o Viernes Santo.



Los “Picaos” (San Vicente de la Sonsierra)

Contribuiríamos a lavar en nuestro corazón las ofensas continuas y pecados que, en esta sociedad descristianizada, le hacemos continuamente a nuestro Señor Jesucristo.

exaltación de la pasión del Señor a través de los siglos.

Hermosa y Pía costumbre mimetismo y

Mi profunda admiración como cristiana y católica para la cofradía de la Santa Vera Cruz, de San Vicente de la Sonsierra.



Cofradía de la Santa Vera Cruz (San Vicente de la Sonsierra)



Rosario de la Cueva
Poetisa. Directora de La Rioja Poética

PRESENTACIÓN DEL MUNICIPIO RIOJANO DE VIGUERA Y DE LA REVISTA “LA SOLANA”



El 19 de julio de 2021 contamos con la presencia en el Centro Riojano de Madrid de **D. Álvaro Manzanos**, alcalde del municipio riojano de Viguera, y de **Valentín Saenz de Santiago**, presidente de la Asociación Cultural de La Solana. En un acto, que contó con la salutación inicial de **D. José Antonio Rupérez Caño**, presidente del Centro Riojano, se presentó la revista “La Solana”, que alberga las características de este municipio con un alto patrimonio cultural, histórico y humano, situado cerca del Río Iregua. Su nombre procede de “Vecharia” y “Vicaria”, que significa “El Vicariato”. Esta localidad en su día fue reino de Viguera.





Journal

RELACIÓN FRUSTRADA



*Cálido atardecer
humedad intolerable,
débil luz crepuscular,
reflejo de mi soledad.*

*En la vereda del lago
vi su figura blanca,
elegante vestido,
airosa complexión,
delicado cuerpo,
estilizado cuello,
risueño rostro oval,
juguetones ojos negros,
rasgos bien formados,
cabellos de negra seda,
estampa cautivadora.*

*Aún confuso, noté
la inquisitiva mirada
de los vivaces ojos
de una nívea cacatúa
de altivo porte, posando
sin atadura, en el brazo
izquierdo de su dueña.*

*Mirada de complicidad,
cruzada con una sonrisa
de satisfacción orgullosa,
la deliciosa joven sacaba
a pasear su mascota y
a punto estuvimos de iniciar
una relación amistosa.*

*Con señorial grandeza
y bien marcada intención,
la cacatúa, chulona, agitó
su original penacho
luciendo todas sus gracias,
su mensaje era bien claro:
no soy mascota de nadie,
el vínculo que nos une
es la vida que vivimos.*

*Con torpe confusión,
seguimos nuestro camino
en opuestas direcciones,
no supimos liberarnos
de los mundos invasores
de dos distraídas mentes
vagando por opacos sueños
sin relación aparente.*

*Creación propia es
la soledad del hombre.*



Santiago Rupérez
Riojano Taipéi, 22-2-2021

FOTOGRAFÍAS DE LA RIOJA

EZCARAY

AUTOR: Diego García



Hablar de turismo en La Rioja es hablar, inevitablemente, de Ezcaray. Una población que ha sabido explotar y cuidar su entorno y su patrimonio para ser todo un referente en La Rioja.

Yno sólo por su estación de esquí, “Valdezcaray”. Basta un paseo por sus calles para comprobar que cualquier mínimo detalle ha sido cuidado con esmero, tanto en construcciones nuevas como en la conservación de su rico patrimonio.

¿El entorno natural? Simplemente: Emaravilloso, sublime.

Montaña, hayedos, pinares, ríos, colorido, olores, sonidos de animales,...al que lo acompaña un

sinfín de actividades de naturaleza, organizadas por empresas locales o perfectamente señalizados si quieres hacerlo por ti mismo (senderos, vía verde, etc...)

El perfecto equilibrio entre cuidar lo urbano y mimar lo natural. Otro día hablaremos de sus pueblos cercanos, porque en esta zona tenemos tema para largo (Ojacastro, Valgañón, Turza,...)

Pero por si fuese poco, la oferta gastronómica es tan completa, que Ezcaray te permite disfrutar de la buena cocina en sus bares picoteando de pinchos o sentarte a la mesa de varios restaurantes “top” y que están a la vanguardia de la gastronomía nacional (e internacional).

VISTETE DE RIOJA



*Rioja
Digital*

La Rioja desde otro punto de vista

Danzadora y Danzador de Calahorra

Os presentamos los trajes de la familia de Coletores. Estos trajes tan coloridos y vistosos, han perdurado en el tiempo tomando la representatividad de la ciudad de Calahorra. Resaltaremos el contraste entre ambos que hacen una combinación muy

singular en el desarrollo de su danza, la "Contradanza de Coletores", en la que los danzantes mientras ejecutan esta danza típica de carnaval, portan por parejas unos arcos de vistosos colores de los que cuelgan cintas también coloridas,



Danzadores Calahorra 1956



Mujer Calahorra

Danzadora de Calahorra

- Camisa blanca con pasacintas en cuellos y puños.
- Cinta de color.
- Corpiño negro de tela brocada atado con cordón en la parte delantera.
- Falda de paño de color rematada con bias negro al borde.
- Enagua bajera blanca, rematada con puntillas.
- Bombacho o pololo blanco hasta la rodilla rematado con cinta de color y puntillas.
- Medias blancas caladas de hilo.
- Sobrefalda de gasa transparente, recogida al costado izquierdo con una cinta blanca rematada con una puntilla.
- Pañuelo de vivos colores a la cabeza, enroscado en forma de diadema con las puntas hacia fuera.
- Zapatos negros con un poco de tacón.
- Los danzantes portan en sus manos durante el desarrollo de la danza unos arcos de tela con vistosos colores de los que cuelgan cintas también de variados colores.



Danzador de Calahorra

- Camisa blanca lisa con puños en las mangas.
- Pantalón blanco.
- Faja roja a la cintura y colgando en el lateral.
- Enaguas con bordados anchos sobrepuestas en número de cuatro.
- Pañuelos estampados de vistosos colores, uno a la cintura y otro cruzado en el pecho.
- Delantal negro de raso con puntilla blanca y flores blancas bordadas.
- Gorro alto de flores de colores y cintas de pasamanería.
- Medias blancas.
- Zapatillas de esparto blancas con cintas negras cruzadas.
- Los danzantes portan en sus manos durante el desarrollo de la danza unos arcos de tela con vistosos colores de los que cuelgan cintas también de variados colores.





El binomio Vino/ Salud: Una relación que se confirma

I.- El vino, bebida vinculada a la dieta mediterránea.

El vino es una bebida que, especialmente en los países mediterráneos, como España, lleva acompañando al hombre desde los albores de nuestra civilización. Su incidencia en los hábitos sociales, culturales, incluso religiosos, es bien conocida.

Su consumo ha formado parte de nuestra dieta. En muchos momentos ha sido fuente significativa del aporte diario de calorías, si bien, en las sociedades modernas, ese papel ha disminuido significativamente, pasando a ser una bebida cuya ingesta se ha reducido considerablemente, pasando su consumo a estar vinculado a situaciones concretas en las que se busca obtener una satisfacción hedónica, distinta según los casos, pero siempre vinculada con las características específicas resultantes de su proceso de elaboración y de su origen.

Esta situación, característica de los tradicionales países productores, entre los que obviamente de encuentra España, ha sido compensada con lo ocurrido en países considerados como no productores, en los que, con el impulso de la globalización comercial, la presencia y el consumo del vino se ha asentado, circunstancia aprovechada por nuestras bodegas para, mediante el comercio exterior, equilibrar los descensos en el mercado interior.



Desde hace tiempo ha habido una percepción social de que el consumo moderado del vino tenía unas consecuencias positivas para la salud y que contribuía a una trayectoria vital más prolongada y saludable, especialmente si se acompañaba con otros alimentos de la dieta mediterránea y con un estilo de vida tranquilo y sin estrés.

A demás, es un hecho avalado por los estudiosos de la Dieta Mediterránea que el vino forma parte de este tipo de alimentación. Así lo reconoce también la Ley 24/ 2003, de la Viña y del Vino, de 10 de julio, que en su artículo cuarto constata *“los beneficios del vino como alimento dentro de la dieta mediterránea”*.

En los últimos años, y en particular a partir de los años 80 del pasado siglo, esta percepción ha sido confirmada y explicada por numerosos trabajos científicos que se han impulsado bajo el epígrafe común de *“vino y salud”*.

II.- Confirmación de los efectos beneficiosos del consumo moderado del vino.

Una de las primeras reseñas que se señalaron respecto de los efectos saludables del vino y que alcanzó una difusión internacional, fue la que se identificó bajo el nombre de denominada *“Paradoja francesa”*. Se identifica como tal una curiosa evidencia nutricional, que ocurre en Francia, por la que, a pesar de darse en ese país una dieta rica en grasas saturadas, la incidencia entre los franceses de enfermedades cardio y cerebrovasculares es relativamente baja. Las constataciones epidemiológicas señalaron que a pesar de consumir en promedio las mismas grasas saturadas que los finlandeses, su prevalencia de muerte por enfermedad coronaria era mucho menor (198 contra 1031 por cada 100 mil varones entre los 55-64 años – datos comparativos entre Francia y Finlandia-).

Verificar la explicación fisiológica que está detrás de esta paradoja estimuló la investigación científica durante años y se desarrollaron múltiples teorías para explicar este fenómeno. La mayoría de las respuestas, se centraron en el papel equilibrador del vino, *con sus reconocidos efectos cardiosaludables debido a su contenido en polifenoles* junto con el estilo de vida de los franceses por lo general poco sedentario.



Desde entonces, las investigaciones han ido señalando como el consumo moderado de vino tiene influencia sobre el desarrollo de muchas enfermedades, sobre todo coronarias y cardiovasculares. Después de 1990 numerosos estudios han indicado que las personas que consumen cantidades moderadas de vino presentan una incidencia de enfermedades cardiovasculares inferiores. Generalmente los resultados sugieren que un consumo moderado de vino está asociado con una disminución de un 30 a un 40 %, en el riesgo de sufrir enfermedades coronarias.

Su consumo se relaciona también con la reducción de enfermedades neurodegenerativas asociadas al estrés oxidativo.

En un entorno que nos resulta muy próximo, el **Instituto de las Ciencias de la Vid y del Vino**, ubicado en el paraje de La Grajera, en las cercanías de Logroño, y pilotado conjuntamente por el Gobierno de La Rioja, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas y la Universidad de La Rioja, está desarrollando un proyecto en el que participa también el CIBIR- Fundación Rioja Salud- y otros Centros de investigación, que se orienta a vincular **las pautas de consumo de vino y la protección frente a la enfermedad de Alzheimer**. Se pretende dar especial énfasis al estudio de los polifenoles del vino como compuestos diferenciadores frente a otras bebidas alcohólicas.

Finalmente, de rabiosa actualidad es el descubrimiento de la Universidad médica de Taiwán, que ha tenido amplia difusión en la prensa generalista este año 2021, señalando que **los taninos del vino**, otro tipo de polifenoles, **inhiben eficazmente la actividad de los enzimas clave del Covid 19**, evitando su entrada en el tejido celular humano. **El biólogo molecular Mien-Chie- Hung**, que ha presentado los resultados de los trabajos, tiene la esperanza que estas investigaciones puedan dar pie al desarrollo de un tratamiento farmacéutico contra el Covid.



Botellas de vino

En todo caso hay que hacer notar que la mayoría de los investigadores advierten que tales avances en el conocimiento del binomio Vino/ Salud no son suficientes motivos para que alguien que no bebe vino comience a hacerlo por motivos de salud. De hecho, la recomendación general de los científicos suele ser preventiva, advirtiéndole que los beneficios del vino para la salud en un estudio en particular, no garantiza que los no bebedores o abstemios deban comenzar a disfrutar de una copa al día para mejorar su salud, y, por supuesto, **el vino, en cuanto bebida alcohólica, no puede ser ofrecida en los establecimientos públicos a los menores de dieciocho años**.

No cabe obviar, por otro lado, **que hay médicos y especialistas en dietética que niegan que al vino deba otorgársele propiedades saludables**, alegando que contiene alcohol y señalan que el perjuicio de este componente siempre es mayor que el beneficio que se pueda obtener con el consumo de la bebida, especialmente en situaciones que se apartan del consumo moderado de vi

III.- *El caso particular del Resveratrol.*

Los vinos tintos son ricos en polifenoles, entre ellos el resveratrol se considera uno de los compuestos más activos y ha sido considerado el principal componente funcional de los mismos.

En comparación con otros polifenoles, las concentraciones en resveratrol son bajas y no tienen influencia significativa en las características organolépticas de los vinos, pero es uno de los compuestos más beneficiosos debido a su bioactividad.

Es difícil predecir la cantidad de resveratrol que un vino puede tener ya que existen muchos factores que afectan a su biosíntesis. Entre los más importantes tenemos la variedad de uva, la región geográfica, la añada, los factores agronómicos, los factores climáticos, las condiciones de la planta, las prácticas enológicas y las diferentes tecnologías de vinificación.

Se ha podido determinar que el valor del resveratrol en vinos tintos puede fluctuar entre no detectable hasta 14,3 mg/l, con un valor medio que puede situarse en 2 mg/L.

Parece que como el resveratrol se produce en respuesta a determinados factores exógenos entre los que cabe citar los ataques fungicos, todo indica que en un año seco sus cantidades en la uva serían menores que un año húmedo. Parece que los climas fríos y húmedos podían contribuir a un mayor contenido en este compuesto en la uva.

En la uva, la síntesis del resveratrol se realiza principalmente en las células de la piel y es muy baja o prácticamente nula en la pulpa.

Su presencia en las uvas, según la incidencia del hongo *Botrytis cinérea* es variable; las uvas afectadas en un 10% de botrytis produjeron un vino que tenía valores elevados en resveratrol, pero a partir de esa incidencia, con niveles de botrytis 40% o más, los valores en resveratrol disminuían considerablemente.

Con tales premisas en las sociedades modernas se ha creado un interés creciente por la **utilización del resveratrol como base principal de formulaciones de venta en farmacia**, o incluso en tiendas de alimentación, dispensado en capsulas, y anunciado como remedio para combatir el daño oxidativo a nivel celular.



CATA DE VINOS DE RIOJA DE BODEGAS SAN CEBRÍN (SAN ASENSIO)



El 28 de junio de 2021 tuvo lugar en el Centro Riojano de Madrid, la presentación y cata de **Bodegas San Cebrián**, pertenecientes a la **D.O.Ca.Rioja**.

La presentación de la cooperativa ubicada en San Asensio (Rioja Alta) y de los vinos fue llevada a cabo por la responsable de comunicación, marketing y enoturismo **Dña. Andrea Ruiz Arrieta**. Las referencias catadas fueron: *Blanco De Boca En Boca 2020*, *Rosado De Boca En Boca 2020*, *Maceración Carbónica De Boca en Boca 2020*, *Crianza De Boca en Boca 2017*.

La introducción y presentación del acto corrió a cargo de **D. José Antonio Rupérez Caño**, interviniendo y contando con la colaboración en esta cata de **Hosanna Peña**.





.....



.....



Coaching con Saky

Dios los cría y Walt Disney los junta

Corinne de viaje con su novio a Kenia, allí descubre a Lketinga, un guerrero Masai. Desde el primer momento, se enamora loca y perdidamente de él, es amor a primera vista. Pareciera un cuento de W.Disney y sin embargo es

una historia real de la vida de Corinne Hofmann autora de “La Masai Blanca”.



Fotograma de la película La Masai Blanca



Fotograma de la película La Masai Blanca



Dice el refranero: “Dios los cría y ellos se juntan” o los “polos opuestos se atraen” aunque nos parezcan totalmente contradictorios y sin embargo en el amor se asemejan.

Nos gustaría pensar que el encuentro amoroso es un simple cruce de miradas, cuerpos que se acercan,

dos corazones que latén al unísono, pero también el acercamiento de dos entornos sociales, profesionales, educacionales, creencias religiosas, filosóficas,

así mismo dos sistemas de valores, dos capitales cultural y económico.

En la mente de las creencias populares, los dos refranes cobran

mucho peso a la hora de enamorarse, lo constatamos desde el prisma de la sociología y psicología de la personalidad de cada individuo.

Si tomamos en cuenta el primer refrán u homofilia, es decir individuos atraídos por otros similares u homónimos en algunos aspectos de su personalidad, por ejemplo: el estilo de la vestimenta, el tipo de humor, la manera de hablar y el resto es distinto. Aunque

en la sociología se llama homogamia o conjunto de todas las homofilias; es un matrimonio entre individuos que son similares en aspectos muy importantes, como la clase social, la etnia, la religión, la educación porque se mueven en un entorno

restringido el cual no permite la diversidad o la mezcla social, y a medida que vamos entrando en las capas sociales más altas, hay una elite que permanece en la homogamia total, porque los desafíos son mayores en materia de su patrimonio, su poder.



La mezcla de clases sociales que prodigan tanto los políticos es pura utopía y depende de nosotros de crearla. Podemos practicar la homofilia hasta cierto grado con la heterofilia, porque aporta riqueza a la unión, puede resultar hasta divertida, despierta curiosidad, novedad, transgresión en las costumbres, etc... pero en general tendemos a ir a personas que se parecen a nosotros.

Desde el punto de vista de personalidades, se trata de historias que nos contamos, porque es un comportamiento ligado a una historia, a una creencia que te cuentas. Y es verdad que nos sentimos más seguros permaneciendo en la capa social similar a la nuestra, a nuestro modelo de vida aunque no dure por mucho tiempo.

¿Qué es lo que buscamos en las otras personas? En realidad, hacemos una búsqueda

inconsciente a una pregunta no contestada. Eso conduce a mantener relaciones con la persona que realzará nuestra imagen, un narcisista, nuestro ego, una persona “florero” social o una persona que nos va a apoyar en lo que carecemos. En un principio, es preferible tener estos dos tipos de perfiles, “parecerse y oponerse”, para la evolución paralela de la pareja, para adquirir confianza el uno del otro, afianzar la relación amorosa y ser independientes.

En sociología, las historias de amor son códigos, como los del tráfico, y, este código amoroso se aprende a muy temprana edad de forma inconsciente y que luego dejamos de desarrollar; se trata de una inteligencia amorosa que ha sido capada por las mentiras sociales necesarias, las series engañosas de W. Disney: “La Cenicienta rescatada por un príncipe, o la Bella durmiente”,

series de las cuales sabemos el principio pero que no cuentan la evolución de la historia. También es verdad que W. Disney se inspira de la sociedad real y aunque últimamente introduce cambios de paradigma en sus producciones actuales para evitar confundir a la colectividad; en “La Reina de las Nieves”... cuando Anna, futura reina presenta a su hermana Elsa un príncipe que acaba de

conocer, y, ésta le reprime su conducta que lleva a Anna a renunciar al príncipe casándose con el acólito de su sequito del cual no se había fijado nunca y no fue tampoco amor a primera vista. Aquí W. Disney nos transmite este mensaje que el amor es algo que se construye poco a poco con las vivencias, pruebas que atraviesan las parejas.



Frozen I

En general cuando una persona llega a nuestra vida, no entra a un espacio virgen sino a uno cargado, formado por millones de prejuicios inconscientes, juicios, creencias, valores, normas que hemos ido construyendo desde la infancia, por nuestro entorno, nuestra educación, hasta el modelo de sexualidad.



Familia Amish

En efecto la sociología indica que: “Dios los cría y ellos se juntan”. Sin embargo, esa homogamia sólo destaca en aspectos muy relevantes de las creencias

de la pareja: la religión puede constituir un vínculo muy sólido, la vestimenta, los valores sociales, caso de la Comunidad de los “AMISH” (practican la

endogamia) que forman un círculo restringido frecuentado por semejantes y parecidos donde no caben los opuestos.

Los estudios psicológicos y sociológicos muestran que tenemos señales inconscientes o conscientes que crean un cuadro de percepción distinto incluso de nuestra familia, permitiendo aceptar o no admitir a esa persona.

Los “opuestos” homogamia-heterogamia, hasta de etnias distintas, se atraen en los valores que consideran

importantes para su funcionamiento. Es el caso de una mujer europea y un Africano, porque su código amoroso es justo ese.

Hay que distinguir dos clases de amor, el adolescente o de adultos jóvenes que idealizan su relación hasta el final de sus vidas y el amor adulto experimentado. Los comportamientos en ambos casos evolucionan a niveles diferentes.



Amor adolescente

En las parejas que llevan muchos años juntas crean una tercera “entidad propia”, suelen hasta parecerse físicamente por el efecto “de las neuronas espejo”, tanto en lo negativo como lo en lo positivo. Absorbemos del otro lo que gusta y no gusta de nosotros mismos

de forma inconsciente.

Ahora bien, tendremos más suerte de ser felices con alguien que se parece o se opone a nosotros, sociológicamente vamos de manera inconsciente hacia la persona parecida a nosotros aunque la diferencia radica en el aspecto psicológico.

En fin, el modelo natural como el encuentro espontáneo, escuchar la intuición, produce resultados más efectivos y saludables que la lista del perfil perfecto que con toda seguridad, conduce al equívoco, a una relación esclerosada.



Saky Kaje
CEO Novamotions PNL

Lo nunca visto

Nunca ves el Azúcar ni el Gas de la gran mayoría de refrescos del mercado y podrían ser muy perjudiciales para la Salud.

Servir
frío

Aquí tienes

Agua
Mineral
Natural
Sierra
Cazorla
+ Zumo



Sierra
Cazorla
Agua Mineral Natural

Sin ~~azúcar~~, sin ~~gas~~.

Podemos afirmar que no hay nada de similares características y además es una Bebida Segura para toda la Familia. Agua Sierra Cazorla solo desarrolla productos de la mayor calidad pensando en el bienestar de sus clientes, nadie puede hacer algo así ya que no dispone de Agua Sierra Cazorla.

www.aguasierracazorla.com



Sorotos

LOS TOROS Y LAS LETRAS (7)

EL ASCENSO DE UREÑA (2) (MADRID, 2015)



Paco Ureña al natural ante un toro de Adolfo Martín, Las Ventas, Madrid, otoño 2015

A partir de la confirmación de alternativa en agosto de 2013, Paco Ureña comienza a mostrar su tauromaquia a medida que le van contratando, con un toreo, el suyo, que es moderno por tradicional y que es nuevo por ajustarse a las normas más severas. Muchas de sus cualidades más distintivas están atravesadas 1) por su verticalidad (sin menoscabo de manifestar saber abrir el compás cuando, hacia adelante, hay que someter al toro: de ahí la largura del pase y la mano baja), 2) por su colocación, con la cargazón de la suerte en el centro de su concepción taurica (la pierna de salida adelantada como

demandaba el maestro Domingo Ortega, de quien toma Ureña el avance, la profundidad, en el ramillete de pases de cada tanda), 3) por el mando en la embestida del toro (que surge de esa colocación

particular de Ureña, de su mano baja y de cargarle la suerte al toro en todo momento), 4) por el remate de los pases hacia adentro, sin eludir ligarlos por llevar al toro muy toreado tras cada remate, con un leve

giro de los talones y 5) por el temple, al conducir al toro, expuestos sus cuernos, prendidos en la panza de la muleta, a milímetros de ella, que la quieren coger pero no pueden.

Este apartado técnico del toreo de Paco Ureña lo fue interpretando de manera creciente desde ese año que hemos señalado, 2013, hasta una primera explosión de su destreza en 2018, con Madrid, como epicentro, pero no única plaza en la que fue asentando su renovado (por eterno) arte de torear. El valor,

la consistencia, la pureza y la verdad, por extensión, formaban parte de su personalidad taurómaca, que suponemos se inspira en un carácter riguroso, recto y cabal. En la particular carrera de Ureña hay que mencionar que la mayor entereza la alcanza con las ganaderías más difíciles, encastadas y vibrantes.



Paco Ureña al natural, Las Ventas, Madrid, otoño 2015

En esto nos recuerda lo que opinaba el maestro de Borox: «el toro tiene que suponer siempre un peligro; sin peligro no hay arte». Así, el toreo de Ureña, siguiendo a Ortega, no se basa en dar pases sino en torear, y con exposición, midiéndose a esas ganaderías (hoy denostadas por los toreros

de relumbrón) que confirma su conocimiento del toro (esencia del toreo antiguo y en declive en el

toreo moderno: Ureña, como algún otro gran torero todavía cercano a nosotros —el primer

Cid, por ejemplo— constata en tales carteles que entiende al toro).

De esta etapa suya central de la que estamos hablando (2013-2018), elegimos como documento que confirma la atmósfera alcanzada por Ureña —en este caso en Las

Ventas— lo publicado en El País, por Antonio Lorca, un crítico que ha entendido a Ureña, sobre la actuación del torero lorquino en la feria de Otoño de 2015 (5 de octubre), ante

toros de Adolfo Martín; concretamente lo que hizo en el sexto toro de la tarde (donde hubo rotundidad y hondura, por la cargazón de la suerte en todo momento):

«Los muletazos surgieron largos, suaves y profundos en una primera tanda de rechazos de alto voltaje. Grandes y templadísimos brotaron los naturales, rubricados después con otra tanda, de frente, con la mano zurda, honda, emotiva, hermosa y magníficamente abrochada con un largo pase de pecho. Otra más, hubo,

del mismo tenor, con la plaza extasiada, arrebatada y conmovida por la visión del toreo más grande siempre soñado.

Unos ayudados por bajo, largos, sentidos, eternos, fueron el punto final a una de las faenas más bellas que se hayan visto en esta plaza».

El camino de Ureña hacia su cumbre en Bilbao en 2019 será evocado en el próximo capítulo.



José Campos Cañizares
Universidad Wenzao, Kaohsiung, Taiwán

LAS VENTAS 1931-2021

LA PRIMERA PLAZA DEL MUNDO CUMPLE NOVENTA AÑOS



Aspecto actual Plaza de Toros de Las Ventas

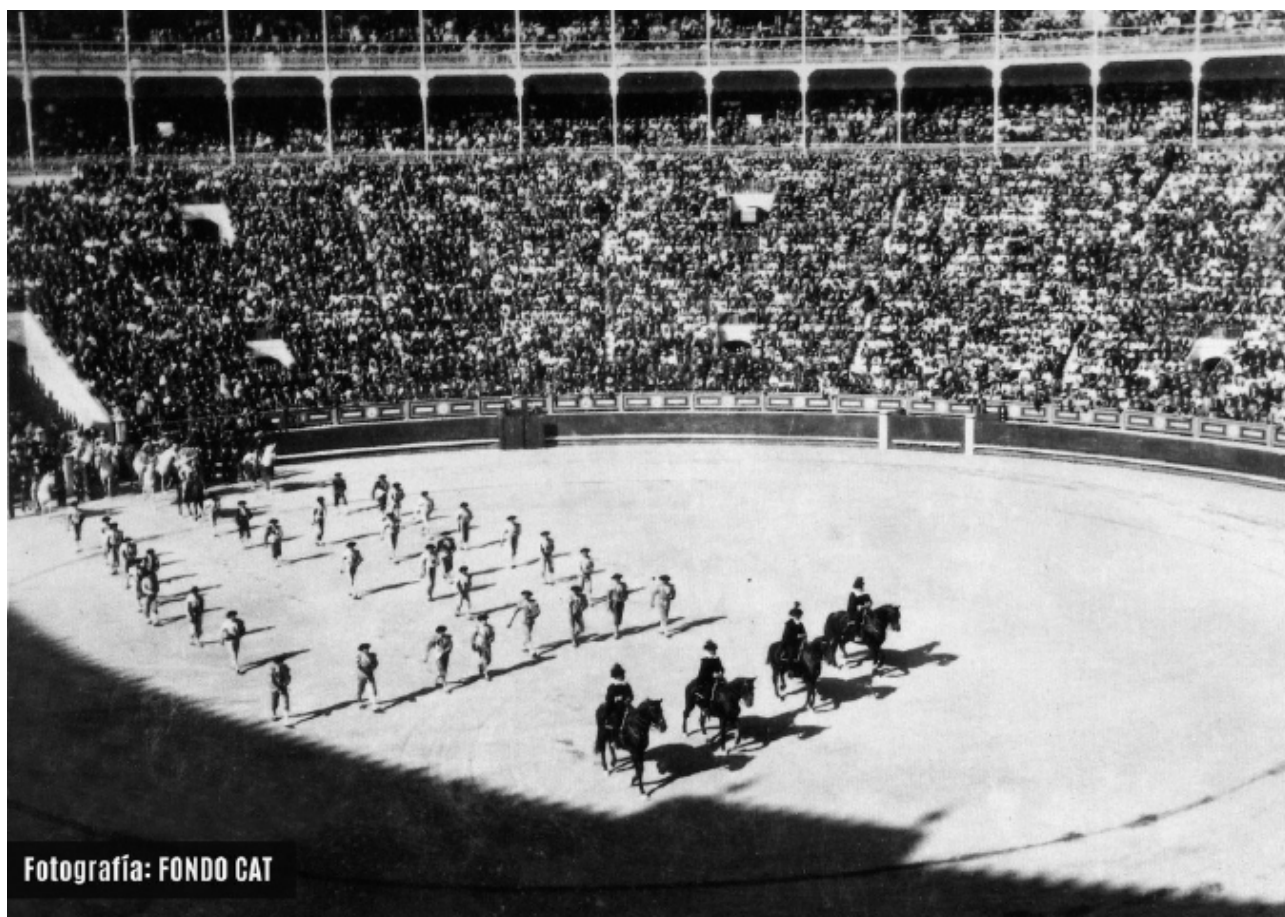
Acepto con todo el cariño la gentileza hacia mí persona del presidente del Centro Riojano de Madrid José Antonio Rupérez Caño, que me solicitó esta colaboración para su publicación en Rioja Digital, ofreciendo a continuación estas líneas dedicadas a homenajear en su noventa aniversario a la primera plaza del mundo.

Fue José Gómez Ortega “Joselito”, a quien se le ocurrió la idea de promover la construcción de plazas monumentales con la finalidad de abaratar

los precios de las entradas y así poder congregar a un mayor número de espectadores. Así se lo comunica a su amigo el arquitecto José Espelius, que iniciando en 1919 el proyecto de construcción, el lugar elegido son unos terrenos propiedad de Fernando Jardón, situados en Las Ventas del Espíritu Santo, quien los cede a la Diputación Provincial, recibiendo en contraprestación la explotación del coso durante cincuenta años. La primera piedra se coloca el 19 de Marzo de 1922, fallecido Espeliús en 1928,

finalizó la obra en 1929, el arquitecto Manuel Muñoz Monasterio, ejecutor también del proyecto, del estadio de Chamartín actual Santiago Bernabéu, entre otras obras.

El inmueble de estilo neomudéjar en ladrillo visto sobre estructura metálica, decorado por el ceramista Alfonso Romero Mesa, en el que figuran los escudos de todas las provincias españolas y otros motivos ornamentales, se abre por primera vez al público el 20 de Abril de 1930, con un mitin de afirmación monárquica.



Primer paseíllo en Las Ventas el día de su inauguración 17 de Junio de 1931

Inauguración: El primer paseíllo tuvo lugar el **17 de junio de 1931** Diego Mazquiarán “Fortuna” al toro, “Hortelano”, de **Juan Pedro Domecq**, bajo los auspicios del alcalde de Madrid, Pedro Rico, con el fin de recaudar fondos con destino a los obreros parados de la ciudad. Telesforo Aguilera “Aguililla” colocó el primer puyazo, y Alfredo Gallego “Morato”, el primer par de banderillas. La Banda Municipal dio un concierto mientras se llenaba la Plaza; fue el pasodoble “España cañí”, de Marquina, el primero que se oyó en la nueva Plaza. Para el cartel inaugural se anunciaron

ocho matadores de toros, que lidiaron por este orden: **Fortuna, Marcial Lalanda, Nicanor Villalta, Fausto Barajas, Luis Fuentes Bejarano, Vicente Barrera, Armillita Chico y Manolo Bienvenida**, con toros de otras tantas ganaderías. Se da la circunstancia de que no aún no se habían finalizado los accesos a la plaza, por lo que no volvió a celebrarse ninguna corrida hasta dos años después, en 1933, cuando hubo dos: la de las misses (en mayo), llamada así porque coincidió con un concurso femenino de belleza, y la de la Prensa. En la primera actuaron Villalta, El Estudiante y Maravilla

(en junio), que cortó una oreja a cada toro de su lote. En la de los periodistas se celebró un mano entre Armillita Chico y Domingo Ortega, que lograron un trofeo por coleta.

La inauguración definitiva el 21 de octubre de 1934, con **Juan Belmonte, Marcial Lalanda y Joaquín Rodríguez Ortega (Cagancho)** en el cartel. A partir del 21 de octubre de 1934, una vez cerrada la plaza de la carretera de Aragón, se empezaron a dar toros con continuidad en un mismo mes: «Tres espectáculos de final de temporada con dos orejas y rabo para Juan Belmonte,

que alterna con Marcial Lalandá y Cagancho, también con los toros murubeños de Carmen de Federico. En la segunda de las corridas, Marcial logra el segundo rabo de la historia de la plaza», escribía en páginas del **diario ABC** José Luis Suárez-Guanes.

Tiene capacidad para 23.798 espectadores. El ruedo mide 61,5 metros de diámetro y el ancho del callejón es de 2,2 metros. Sus localidades se distribuyen en diez tendidos, divididos en tendido, grada y andanada.

Edificio declarado Bien de Interés Cultural, con categoría de Monumento, por la Dirección General de Patrimonio Histórico, según decreto 81/1994 de la Vicepresidencia, Consejería de Cultura y Portavocía de Gobierno de la Comunidad de Madrid, publicado en el BOCM, de fecha 29/08/1994.

En 1935 se desarrolló la primera temporada completa con toda normalidad. La guerra civil hace que se interrumpa la temporada taurina. Durante la contienda, fue cárcel y arsenal de armas, además se plantó un huerto de hortalizas en el ruedo.

En abril de 1939 el nuevo régimen utilizará la plaza como campo de concentración para albergar la gran cantidad de prisioneros republicanos al terminar la guerra. No se reanudarían las actividades taurinas hasta el 24 de mayo de 1939, con la Corrida de La Victoria. En dicho festejo hubo un enfrentamiento entre los aficionados, unos partidarios de **Domingo Ortega** y otros de **Marcial Lalandá**, a consecuencia de las discrepancias con la banda de música que tocaba durante la faena de Lalandá y callaba con la de Ortega.

Ante el alboroto el presidente de la plaza ordenó a la banda que no tocara en todo el festejo y desde ese momento no suena en Las Ventas la música durante las faenas. A partir de la fecha de esta anecdótica corrida, se han venido celebrando todos los años temporadas de forma regular, entre los meses de marzo y octubre, hasta el 13 de octubre de 2019, impidiéndose la celebración de la temporada 2020, debido a la grave pandemia sufrida en el país producida por el **COVID-19**, por lo que ha permanecido cerrado el inmueble hasta el 2 de Mayo de 2021, fecha a partir de la

cual se vuelve a reanudar la actividad taurina con ciertas limitaciones de aforo, hasta que paulatinamente se alcance la normalidad en función de cómo vaya remitiendo la dichosa pandemia.

En estas nueve décadas se han celebrado un total de 4.903 festejos, distribuidos de la siguiente forma: 2.840 corridas de toros, 1.904 novilladas con picadores y 159 corridas de rejones. **Antonio Bienvenida**, fue el matador que más paseillos contabiliza con 102 corridas de toros y 5 novilladas, seguido de Luís Francisco Esplá, con 88 actuaciones y Antonio Chenel "Antoñete" con 81, así hasta 807 matadores y 1.863 novilleros, que cruzaron el ruedo ventano. Se han cortado un total de 3.087 orejas, 1.721 por matadores, 974 por novilleros y 372 por rejoneadores y 13, rabos 12 por matadores y 1 por rejoneadores. **Paco Camino**, el diestro que más orejas ha cortado con 48, **Juan Belmonte y Manolo Bienvenida**, cortaron dos rabos cada uno y **Diego Ventura**, el único como rejoneador y último concedido en Las Ventas, el 9 de Junio de 2018.





Apoteósica salida a hombros de Paco Camino, en su encerrona en la corrida Beneficencia 04/06/1970

Un total de 706 salidas por la Puerta Grande, 438 matadores de toros, 171 novilleros, 80 rejoneadores y 17 rejoneadores en collera. **Santiago Martín “El Viti”**, abrió 14 veces la soñada puerta, Paco Camino, 12 y Antonio Bienvenida, 11, fueron los tres espadas que más veces la cruzaron. Destacar al rejoneador **Diego Ventura**, que ha cosechado 17 salidas.

También se ha vivido momentos trágicos en su enfermería perfectamente dotada y dirigida por eminentes equipos médicos que han atendido a lo largo de estos noventa años gravísimos percances que fueron resueltos favorablemente, no pudiendo evitar la muerte por heridas de asta

de toro, del novillero Félix Almagro, el 13 de Julio de 1939, el matador de toros Pascual Márquez, el 18 de Mayo de 1941, el carpintero de la plaza Pablo Pérez Gómez, el 6 de Octubre de 1957, el banderillero Manuel Leyton “El Coli”, el 15 de Agosto de 1964 y el banderillero Antonio González “Campeño” el 22 de Mayo de 1986.

La noche del 7 de Julio de 1963, el graderío más alto de la plaza conocido por las andanadas sufrió un aparatoso incendio. El suceso ocurrió hacia las 22,30 horas, apenas dos horas de la finalización del festejo, cuando se había terminado de limpiar y las familias de trabajadores de la plaza que vivían en ella se habían retirado a descansar. Según la

policía, el desencadenante fue un cortocircuito, o el recalentamiento de las grasas de la maquinaria del reloj de la plaza. El fuego que surgió en los tendidos cuatro y cinco, comenzó a extenderse en círculo a lo largo de la techumbre, de las galerías de acceso, y asientos del graderío contruidos en madera. Al tratarse de una fecha estival, el incendio atrajo la atención de vecinos y curiosos que rodearon la plaza durante toda la noche para contemplar el espectáculo. Inicialmente se desalojaron de las cuadras los 80 caballos de los picadores. La temporada no quedó interrumpida, se condenaron las zonas afectadas y justo a los 11 días concretamente el 18 de Julio se reanudaron los festejos con una corrida de toros.

Seis empresas taurinas, han gestionado el coso a lo largo de su historia. Nueva Plaza de Toros de Madrid, (desde su construcción hasta 1978), propiedad de la familia Jardón, contaba como gerente con Livinio Stuyck, al cual se le debe el hecho más relevante en la vida de la plaza que tiene lugar en 1947, cuando crea la **Feria de San Isidro** constituyendo un abono que agrupó la corridas de toros celebradas en el mes de mayo, que supuso un revulsivo para la Monumental de Las Ventas, ciclo que se inició con cinco festejos, creciendo a lo largo del tiempo hasta llegar a los treinta y cuatro festejos celebrados en la temporada 2019, y que deseamos después del parón en 2020 y 2021, producidos por el Covid-19, se vuelvan a celebrar en 2022. Taurina Hispalense, con Diodoro Canorea, en 1979 y José Luís Martín Berrocal, 1980. Madrid Toros (1981-1989) regentada por Manuel Martínez Flamarique "Chopera". Toresma (1990-2004), con los hermanos Pablo, Eduardo y José Luís Lozano. Taurovent/ Taurodelta (2015-2016) comandada por José Antonio Martínez Uranga y la UTE, Nautalia-Simón Casas Productions (2017-hasta la actualidad) comandada

por Simón Casas y Rafael García Garrido.

Paralelamente a la actividad taurina, la plaza ha acogido importantes actividades y acontecimientos, mítines de partidos políticos, veladas de lucha libre, boxeo, celebrándose campeonatos por el título de Europa, espectáculos de patinaje sobre hielo, zarzuela, conciertos destacar la presencia de Los Beatles, en una de sus dos únicas actuaciones en España, circo durante las navidades, espectáculo de motos Red Bull, semifinales de la Copa Davis en 2008, presentaciones de moda, convecciones de empresas, celebración de bodas, etc., etc.

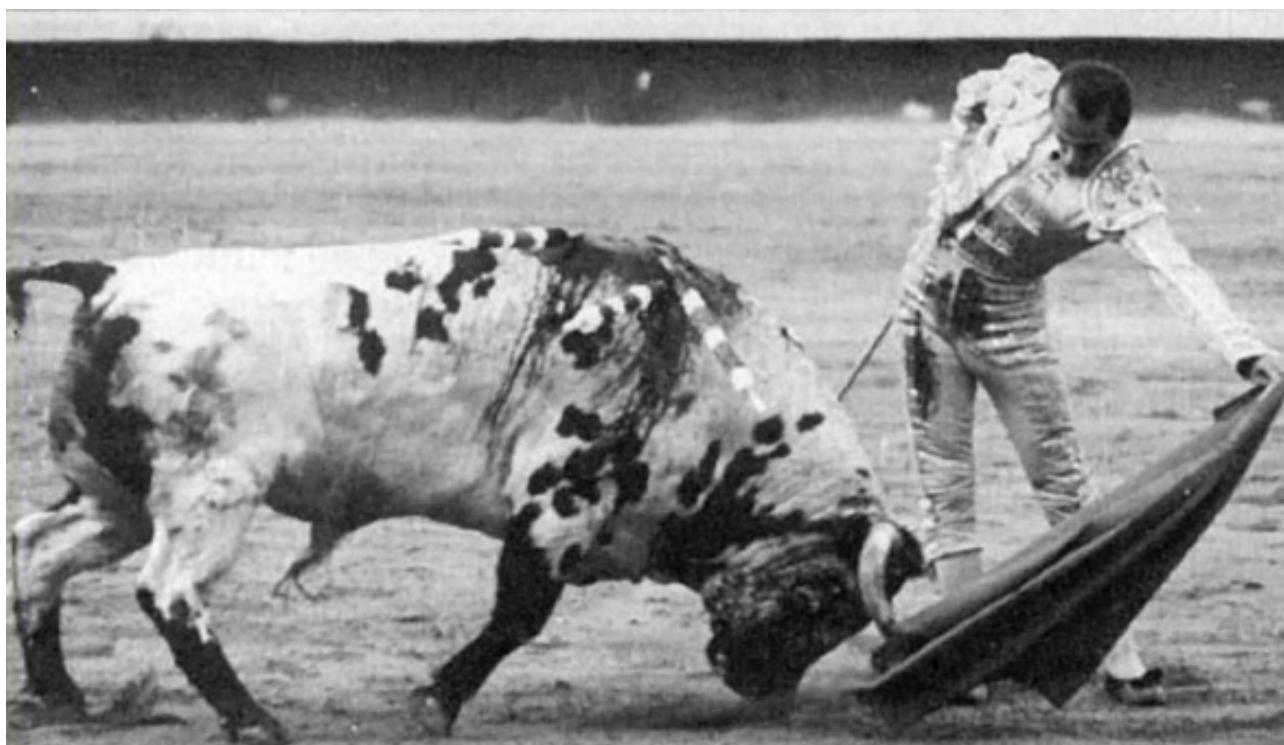
La Jefatura del Estado ha estado presente en el Palco Real de la plaza, presidiendo la tradicional corrida de la Beneficencia, desde el presidente de la II República Niceto Alcalá Zamora, el Jefe del Estado Francisco Franco, S.M. El Rey Juan Carlos I, además gran aficionado y asiduo en numerosas ocasiones como espectador a la Plaza y el actual monarca Felipe VI.

Las Ventas es un punto de referencia de la vida político social de nuestro país, por la que han pasado Jefes de Estado, miembros de casas reales españolas

y extranjeras, personajes relevantes de la política internacional de diferentes signos como el Reichführer de las SS Heinrich Himmler, Eva Perón, El Ché Guevara, destacados conocidos del mundo de la literatura los premios Nobel Ernest Hemingway y Mario Vargas Llosa, de la cinematografía, Ava Gardner, Orson Welles, sería innumerable citar los políticos, artistas, personajes de actualidad en los medios de sociedad, deportistas de élite, etc., etc., que han asistido a la plaza.

Pero los verdaderos protagonistas de la historia de nuestra plaza, son el toro y el torero, y por ella han pasado las máximas figuras del toreo y los más prestigiosos hierros ganaderos, que han escrito páginas de acontecimientos memorables en estos últimos noventa años, pasando examen ante la afición más entendida y exigente del mundo. Por lo que antes de concluir estas líneas y después de haber presenciado del orden de 2.500 festejos desde los años sesenta hasta la fecha, quiero exponer a continuación las citas más importantes que he vivido en la primera plaza del mundo, desde mi punto de vista de aficionado.

3^o/05/1965.- **Antonio Ordóñez**, faena al toro “Comilón” de Pablo Romero.



Antonio Chene “Antoñete” torero de Madrid, con el toro Atrevido de Osborne 15/05/1966

15/05/1966.- **Antonio Chenel “Antoñete”** faena al toro “Atrevido” de Osborne.

25/05/1966.- **Santiago Martín “El Viti”**, memorable faena al toro “Indiano” de Garzón.

30/05/1966.- **Antonio Bienvenida y Curro Romero**, protagonizan un triunfal mano a mano, con toros de Antonio Pérez, abriendo la Puerta Grande.

25/05/1967.- **Rafael Ortega**, toro de Miguel Higuero, es tarde Curro Romero, se negó a matar el quinto toro, y fue detenido por las fuerzas del orden.

26/05/1967.- **Diego Puerta, Curro Romero**, que el día anterior fue detenido por negarse a matar un toro, y **Paco Camino**, protagonizaron una apoteósica tarde con toros de Benítez Cubero, saliendo por la Puerta Grande con el mayoral.

02/07/1968.- **Miguel Mateo “Miguelín”**, corta seis orejas en la corrida de la Prensa, volviendo a Las Ventas después de tirarse de espontáneo el 18 de Mayo en un toro de Manuel Benítez “El Cordobés”.

04/06/1970.- **Paco Camino**, se encierra en

solitario en la corrida de Beneficencia, con un éxito memorable cortando ocho orejas. 22/05/1975.- **Paco Camino**, memorable faena, al toro “Despacioso” de El Jiral de la Mira.

22/05/1978.- **José María Manzanares**, faena a “Clarín” de Manolo González.

01/06/1982. **Ruiz Miguel, Luís Francisco Esplá y José Luís Palomar**, protagonizan con toros de **Victorino Martín**, una tarde apoteósica denominada “Corrida del siglo”.

18/09/1982.- **Curro Vázquez**, faena con un toro del Marqués de Domecq

10/07/1983.- **Julio Robles**, faena a un toro del Puerto de San Lorenzo.

24/05/1985.- **Ortega Cano**, faena con toro de Martínez Benavides.

07/06/1985.- **Antonio Chenel “Antoñete”**, faena toro “Cantinerero” de Garzón.

28/09/1987.- **Rafael de Paula**, faena al toro “Corchero” de Martínez Benavides.

15/06/1988.- **Pedro Moya “Niño de la Capea”**. Gran faena en su encerrona con toros de Victorino Martín, al quinto de la tarde, en la Corrida de la Prensa.

18/05/1994.- **Julio Aparicio (hijo)**, sentida faena toro de Alcurrucén, día de su confirmación de alternativa.
 07/06/1994.- **César Rincón**.- épica faena toro "Bastonito" de Baltasar Iban.
 29/05/1999.- **José Tomás**, faena por naturales al toro del Puerto de San Lorenzo, en medio de un vendaval.
 18/05/2005.- **Manuel Jesús "El Cid"**, faena toro de Alcurrucén, malograda como otras tantas por la espada.
 23/05/2007. **Julián López "El Juli"**, faena al toro "Cantapájaros" de Victoriano del Río
 05/06/2008.- **José Tomás**, tarde rotunda el día de su reaparición, cortando cuatro orejas a toros de Victoriano del Río, faena cumbre al segundo de su lote.
 03/10/2008.- **Miguel Ángel Perera**, épica tarde en su encerrona con seis toros aguantando con tres cornadas

una de gravedad en la femoral.
 05/06/2009.- **Luís Francisco Esplá**, realiza su mejor faena en Madrid, con el toro de su despedida, "Beato" de Victoriano del Río
 02/10/2010.- **Juan Mora**, faena toro de Torrealta, con veinticinco muletazos.
 17/05/2011.- **Alejandro Talavante**, gran faena a un toro de Ortigao Costa.
 01/06/2016.- **José María Manzanares (hijo)**, memorable faena al toro "Dalia" de Victoriano del Río.
 15/05/2018.- **Paco Ureña**, gran actuación con fallo a espadas con un toro del Puerto de San Lorenzo.
 07/10/2018.- **Diego Urdiales**, derroche de torería con toros de Fuente Ymbro.
 22/05/2019.- **Roca Rey**, emotiva faena con un toro de Parladé.
 01/06/2019.- **Antonio Ferrera**, tarde de inspiración con toros de Zalduendo.



*Triunfal tarde del riojano Diego Urdiales,
Feria de Otoño 2018*

Además de estas emociones detalladas desde mi humilde memoria, sin duda ha habido innumerables acontecimientos más, que los que acabo de seleccionar, e incluso lo expuesto puede ser motivo de discrepancias de opiniones de otros aficionados, las cuales merecen todo mis respeto y consideración.

He tratado de ofrecer una versión cronológica, repasando diferentes aspectos y momentos puntuales que van unidos a la historia de la primera plaza del mundo. Y me hago eco de las recientes declaraciones del nuevo Consejero de Presidencia de la Comunidad de Madrid, a su vez Presidente del Consejo de Administración

del Centro de Asuntos Taurinos, en las que manifestó **"La Plaza de Las Ventas, forma parte de la Historia de España."**

(*) Cifras expuesta facilitadas por el documentalista y estadístico José María Sotomayor



Jorge Fajardo Liñeira
Presidente de la Unión de Federaciones Taurinas de España.-UFTAE

REPARACIONES
FORMÁTICAS
MANTENIMIENTOS
HERRAMIENTAS
TELETRABAJO
RECOGIDA NACIONAL



info@maincomputer.es
WhatsApp: +34 620 834 308

