

# La Pizarra de la Sierra Norte

REVISTA DEL GRUPO DE DESARROLLO RURAL ADEL n° 08



FINCA DEL OBISPO

Pulmón de la hostelería vanguardista de El Doncel

ADEL Sierra Norte

Renovación de la Junta Directiva

JOYAS NATURALES

La Laguna de Somolinos



ENTREVISTA

Jose Javier Hombrados

Paredes de Sigüenza

## La Ermita de la Virgen de la Soledad vuelve a sus orígenes

*Su extenso caserío parece querer decir que otrora fue un enclave importante, un cruce de caminos entre las dos Castillas, entonces la vieja y la nueva.*





# Calendario 2014 2020

El nuevo Plan de Desarrollo Rural que dará continuidad al actual EJE 4 LEADER (2007-2013) comprenderá, inicialmente, el periodo 2014-2020, si bien se prolongará desde el año real de su comienzo por otros seis más. La Junta de Comunidades presentó el día 22 de julio el documento definitivo con sus líneas maestras al Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente. Y será el MAGRAMA el encargado de elevarlo a la UE. La previsión es que en diciembre próximo esté aprobado definitivamente. A comienzos de 2015, la Junta hará pública la convocatoria de los grupos de desarrollo rural. Mediante esta orden regional abrirá el plazo de un mes para que los GDRs presentemos nuestra propia hoja de ruta. Como en anteriores programas, será la Junta Directiva de ADEL la que decida qué estrategia debe seguir la Asociación, siempre de acuerdo con las directrices que marque la UE.

En el horizonte aparecen algunos cambios. En primer lugar, los órganos de decisión de ADEL seguirán estando compuestos por entidades privadas y públicas, pero variando el porcentaje actual, que pasará del 50/50 a un 60/40, respectivamente. También se modificará la relación porcentual de las ayudas, que dará preferencia a los proyectos productivos, es decir a aquellos que entregan los fondos a promotores privados, por encima de los públicos, en una proporción que será igualmente del 60/40.

Estas actualizaciones se dan prácticamente por seguras. Lo que no lo es tanto es una posible reducción del número de grupos. En la actualidad hay 29 en Castilla La Mancha. Solamente cuatro están en Guadalajara, con lo que no parece lo adecuado que el ajuste se deba producir en la provincia en la que probablemente más haya por hacer aún en materia de desarrollo rural, y en la que menos GDRs hay. No sería lo justo.

En cuanto a la cuantía económica que los grupos pondrán a disposición de los emprendedores, la Unión Europea ha establecido que el cuadro financiero mínimo sea de 3 millones de euros más el 20% de gastos de funcionamiento (3,6 millones). Las expectativas apuntan a que los GDRs regionales gestionarán 150 millones de euros en todo el programa. De acuerdo con esta cifra, ADEL pondría a disposición de los emprendedores más de 5 millones de euros en el próximo periodo.

Por último, hay otra novedad de importancia. Los fondos los distribuirán los grupos, pero los hará efectivos la Junta de Comunidades. Esta medida ahorrará gastos financieros, cuyo importe redundará en el haber de los promotores. Además, ya no serán necesarios los avales, lo que también supondrá un alivio para quienes quieren sacar adelante una idea empresarial en el medio rural.

Afortunadamente, Castilla La Mancha ha salido del objetivo 1 de la UE. De esta manera, nuestro PIB ya no es inferior al 75% del nacional. Por este motivo, desde el pasado 1 de julio y hasta el 2017, el máximo porcentaje de ayuda sobre el total del proyecto presentado por los emprendedores que podrá tramitar ADEL será del 35%. Del 2017 en adelante, del 30%. ■

# ADEL Sierra Norte renueva su Junta Directiva

Continúa formada por quince miembros, de los cuales ocho son mujeres y otros ocho representantes de los emprendedores privados. La Junta Directiva ha registrado tres incorporaciones, las de Blanca Contreras, La Asociación Cultural Senda Briega y la Mancomunidad de Regantes de Valverde de los Arroyos.

**A**DEL Sierra Norte ha renovado su Junta Directiva. Sigue compuesta por quince miembros. Ocho mujeres y siete hombres, de los que ocho representan a emprendedores privados de la Sierra Norte y siete a instituciones públicas. La Diputación Provincial de Guadalajara continúa asistiendo a las reuniones con un portavoz, pero sin voto.

En su última reunión, celebrada el pasado día 14 de julio, quedaron definidos los nuevos cargos. José Manuel Latre, alcalde de la ciudad de Sigüenza, mantiene la presidencia de ADEL. "En Castilla la Mancha hay 29 GDRs, pero sólo 13 hemos cumplido la senda financiera marcada por la Unión Europea. El nuestro, es uno de ellos. Precisamente por ser excelentes cumplidores de nuestros compromisos, recibiremos financiación adicional a la que teníamos prevista en el programa actualmente en ejecución. La utilizaremos para apoyar proyectos que habían quedado en reserva, por estar las líneas de ayuda agotadas hasta que hemos logrado esta nueva inyección económica como fruto de una buena gestión", afirma el presidente.

Según Latre, "el horizonte del desarrollo rural guadalajareño en nuestra comarca está despejado". El directivo recordó que, a mediados de julio, uno de los emprendedores de la comarca, Miguel Angel Viguria, recibió un premio regional por la puesta en marcha de su albergue, Segontia Rural, en la pedanía seguntina de Barbatona. El promotor fue distinguido en una gala "que confirmó la apuesta por los GDRs de los gobiernos regional y nacional para el periodo 2014-2020, que se une al apoyo de la Diputación de Guadalajara".

En las vicepresidencias y tesorería no ha habido cambios. Continúan Leopoldina Peinado, alcaldesa de Membrillera, y Eugenio Esteban, alcalde de Tamajón, como vicepresidentes, mientras que Jaime de Frías, alcalde de Cogolludo, sigue como tesorero.

La Junta Directiva registró la incorporación de dos emprendedoras privadas. Blanca Contreras, joven abogada que va a cumplir un año con despacho abierto en pleno centro de Sigüenza, asume el cargo de secretaria. "En cuanto a mi negocio, estoy muy contenta con cómo me está yendo todo. Siempre con la dificultad que tienen los comienzos, con mucho esfuerzo y ganas de trabajar, poco a poco voy consolidando



NOMBRE	REPRESENTACIÓN	CARGO
1 José Manuel Latre Rebled	Ayuntamiento de Sigüenza	Presidente
2 Eugenio Esteban de la Morena	Ayuntamiento de Tamajón	Vicepresidente
3 Leopoldina Peinado Martín	Ayuntamiento de Membrillera	Vicepresidente
4 Jaime Javier de Frías Redondo	Ayuntamiento de Cogolludo	Tesorero
5 Blanca Contreras Arcediano	Empresaria Abogada	Secretaria
6 Gonzalo Bravo Bartolomé	Asociación Juvenil los Cuatro Caños	
7 Mari Cruz Serrano Barahona	Ayuntamiento de Jadraque	
8 Esther Simón García	CEOE CEPYME	
9 María Salud Andrés Donoso	APAG-ASAJA	
10 Isabelle Bancheraud	Empresaria de Turismo	
11 Mercedes Álvarez Madi	Empresaria de Turismo	
12 Francisco Maroto García	Empresario Apicultor	
13 Maria Laguna Esteban	Asociación de Mujeres Seguntinas	
14 Ignacio Gordon Boza	Asociación Cultural Senda Briega	
15 Jose Luis Bermejo Mata	Comunidad de Regantes de Valverde de los Arroyos	



Jose Manuel Latre Rebled



Isabelle Bancheraud



Blanca Contreras

mi cartera de clientes. Recibí la ayuda de ADEL cuando más falta me hacía, y ahora soy yo la que da un paso más para contribuir con mi granito de arena en la gestión del grupo. Aportaré juventud, empeño y conocimientos legales al funcionamiento de la Asociación".

También Isabelle Bancheraud, propietaria de la casa rural La Perla de Hiedelaencina, forma parte desde el 14 de julio de la Junta Directiva. "La acción de los GDRs vertebró las zonas rurales más deprimidas y las desarrolla económicamente. La Sierra Norte no es una zona industrial. La labor de ADEL ayuda a los ayuntamientos pequeños a mejorar sus territorios, y a los autónomos, como es mi caso, a establecer sus negocios en la comarca y a crear tejido empresarial. Pero no podemos vivir en nuestra burbuja. Como emprendedores privados tenemos que aportar nuestras ideas e involucrarnos en la vida institucional". ■

**A** AYUDAS ADEL  
**M** MEDIDA 312 Y 313

# Turismo y Microempresas

## Dos caminos hacia el futuro en la Sierra Norte

ADEL aún dispone de fondos europeos con los que ayudar a los emprendedores a sacar adelante sus proyectos en la comarca.

El desarrollo de la Sierra Norte pasa, en gran medida, por el turismo rural y la implantación de microempresas que sepan aprovechar los nichos de mercado existentes en la zona. Por eso, desde el Grupo de Acción Local ADEL Sierra Norte disponen de ayudas para los emprendedores que apuesten por iniciar su actividad en alguno de estos dos campos.

En una comarca que destaca por su patrimonio histórico y natural, ADEL pretende impulsar la actividades turísticas y artesanales. A través de la línea de ayudas comprendida en la Medida 313 (Fomento de las actividades turísticas) también potencia la creación de una red de alojamientos, la mejora de infraestructuras turísticas y aquellas iniciativas que pretendan poner en valor el patrimonio y los recursos endógenos locales, como la caza, la gastronomía o el folklore. Esta amplia gama de líneas de inversión demuestra que la promoción de la Sierra Norte como destino turístico de interior va ligada a la puesta en marcha de distintas iniciativas. Entre ellas estaría la creación de rutas temáticas para revalorizar el patrimonio arquitectónico local y de marcas de calidad, además de la puesta en marcha de una oferta de actividades de ocio y tiempo libre que aprovechen el rico patrimonio natural de la zona.

ADEL colabora con el emprendedor subvencionando los proyectos del negocio porque, tan importante como disponer de un buen producto, es saber difundirlo, ya sea en soporte tradicional o a través de internet. También ayuda a los emprendedores a identificar nue-



“  
Les animamos a  
que nos pregunten,  
se asesoren y  
conviertan en  
realidad sus sueños  
”

vos mercados, como el turismo de salud o el de negocios, y a poner en marcha las herramientas necesarias para conocer las expectativas, necesidades y el nivel de satisfacción de los turistas. Por desgracia, estas iniciativas pueden tener efectos negativos sobre el medioambiente. Por eso se priorizarán los proyectos acordes con las tradiciones locales y las características medio ambientales de cada zona, así como los que propongan elementos de integración paisajística, mejoras de centros de interpretación o iniciativas de sensibilización medioambiental.

Por su parte, las actuaciones comprendidas en la Medida 312 (Creación y desarrollo de microempresas) persiguen reactivar la economía con actividades de desarrollo sostenible que ayuden a fijar población y crear empleo en sectores distintos del agrícola. Estas ayudas contribuyen a promover el espíritu emprendedor y fomentan la inserción laboral de mujeres, jóvenes y grupos desfavorecidos. La asistencia a personas dependientes y las energías renovables son algunos de los campos en los que pueden encontrarse nuevas oportunidades de negocio en la Sierra Norte. Además, las ayudas subvencionan la adquisición de maquinaria para mejorar el proceso productivo. Esto supone también el apoyo a la creación de marcas de calidad, la adaptación a las nuevas normativas medioambientales y la aplicación de las nuevas tecnologías a la comercialización. Eso sí, esta línea de ayudas también prioriza las propuestas que fomenten la sostenibilidad, el ahorro energético y la reducción en el consumo de materias primas.

ADEL se ha encargado de gestionar ayudas europeas destinadas a impulsar el desarrollo del medio rural. Dos de las líneas de subvenciones más importantes son estas Medida 312 y Medida 313. Aunque la mayor parte de los fondos con los que estaban dotadas, casi 3 millones de euros, ya se encuentran comprometidos, los emprendedores tienen hasta el 31 de octubre para presentar proyectos con lo que optar a los 335.000 que todavía están disponibles. ■

# ADEL todavía gestionará ayudas a los emprendedores por valor de **335.000 euros** hasta octubre próximo



Los interesados en presentar su proyecto empresarial o idea de negocio, todavía pueden dirigirse a la Asociación para hacerlo.

En el tramo final de ejecución del programa de Desarrollo Rural Eje Leader 4 (2007-2013), el Grupo de Desarrollo Rural ADEL dispone aún de 335.000 euros para ayudar a los emprendedores de la Sierra Norte de Guadalajara. Así lo expuso la gerente del Grupo de Desarrollo Rural, Laura Ruiz, en la Asamblea anual celebrada en Sigüenza a finales de mayo, que presidió José Manuel Latre.

Después de que el acta de la última sesión fuera aprobada por unanimidad, Ruiz desgarnó ante el quorum de asistentes las cifras del cuadro financiero. ADEL Sierra Norte va a gestionar en el periodo un total de 6.119.231,47 euros, de los cuales ya están comprometidos 5.784.712,68.

La gerente subrayó que la cantidad de ayuda certificada y pagada, a fecha 31 de diciembre de 2013, ascendía a 4.069.116,28 euros, lo que significa un grado de cumplimiento del 66,50% con respecto al cuadro económico, descontando los gastos de funcionamiento. De esta manera, la asociación cumple con la senda financiera marcada por Europa para los GDRs.

ADEL gestiona y distribuye fondos europeos entre los emprendedores de acuerdo con nueve medidas consideradas como estratégicas y orientadas a la consecución de



un medio rural sostenible. Las ayudas sufragan un porcentaje de los proyectos presentados tanto por ayuntamientos u otras entidades públicas como por empresas privadas o personas físicas.

Las consideradas como fundamentales en el actual periodo de ejecución son la Creación de Microempresas (Medida 312) y el apoyo a iniciativas de turismo rural (Medida 313) que contribuyan a la creciente explotación de uno de los activos más importantes, sino el que más, de cuantos posee la Sierra Norte. Consecuentemente, son las más dotadas económicamente.

A la creación de Microempresas ADEL destinará un millón de euros, de los cuales tie-

ne ya comprometidos 850.000, y pagados casi 500.000. Para el fomento de las actividades turísticas, ADEL tiene asignados fondos por valor de 1,9 millones de euros. 1,7 millones están ya comprometidos. El GDR ya les ha entregado 1,35 millones a los emprendedores.

Ruiz animó a quienes tengan en mente poner en marcha sus ideas de negocio a presentarlos antes del día 31 de octubre próximo, fecha tope para la recepción de iniciativas. "Pese a que algunas líneas, sobre todo las que solicitan los ayuntamientos, tienen ya los fondos agotados, e incluso con expedientes en reserva en reserva, animamos a los emprendedores privados a que nos pregunten, se asesoren y conviertan en realidad sus sueños en la Sierra Norte, porque en todos estos sentidos, les podemos ayudar", explicó la gerente.

A lo largo de estos años, ADEL ha gestionado más de 2,1 millones de euros a mejorar los servicios básicos para la economía rural (Medida 321), a la renovación y desarrollo de poblaciones rurales (Medida 322) y la conservación y mejora del patrimonio rural (Medida 323). En cuanto a número de proyectos, han sido presentados 357. Tienen ya fondos comprometidos 272.

Por último, Ruiz explicó una por una todas las medidas, haciendo especial hincapié en aquellas que aún disponen de fondos. En otros puntos del orden del día, fueron aprobadas las cuentas correspondientes al año 2013. ■





## VALVERDE

# Museo Etnográfico de Valverde de los Arroyos, la interpretación de una forma de vida



**Texto: Miriam Pérez. Dicen que una imagen vale más que mil palabras y para conocer un pueblo basta con conocer a sus gentes, sus tradiciones, su forma de vida, su arquitectura... En Valverde de los Arroyos encontramos todas esas particularidades reunidas en la antigua casa de las escuelas.**

El Museo Etnográfico de Valverde de los Arroyos acoge centenares de objetos y ropajes donados por los vecinos bien agrupados y descritos en paneles explicativos a lo largo de dos salas, una de ella audiovisual. Una visita al museo valverdeño es recorrer la comarca de la arquitectura negra, de uno y otro lado del Ocejón a través de útiles relacionados con su vida cotidiana en el hogar, en el campo, en la cuadra o en el telar, como si de un pequeño centro de interpretación del entorno se tratara.

Nada más entrar a las antiguas escuelas nos sorprende un gran telar de madera, antiquísimo y que recuerda el pasado textil serrano. Ese que hace poco más de unos años se recordaba en una jornada serrana de tradición y en el que pudimos ver a algunos vecinos y vecinas de Valverde coger la oveja y esquilarla y luego empezar a pizar y cardar la lana. Entre medias se lavaba y blanqueaba en el vellón, que también podemos contemplar. Un gran cuadro en el sala nos muestra a una abuela serrana haciendo ovillos con los después se tejían prendas de abrigo.

Valverde se presenta al visitante como un lugar frío, en un valle verde y donde los arro-

yos surcan sus laderas por doquier, un pueblo serrano y negro, con arquitectura de piedra y techumbres de lajas que se ha hecho norma de obligado cumplimiento para cualquier tipo de nueva edificación que se levante. Ventanas encuadradas en madera y con rejas que se muestran como ejemplo al visitante del museo. De cómo vivían las gentes es fácil de averiguar a través de las piezas que se exhiben en el museo: la agricultura, ganadería, apicultura y el oficio textil, una economía basada principalmente en el autoabastecimiento. Las herramientas más llamativas que se conservan son las relacionadas con la agricultura y la ganadería, con el arado que se utilizaba con los bueyes y vacas, puesto que en esta zona, al estar las tierras de labor en terrazas pronunciadas se necesitaban animales fuertes y dóciles. Estaban unidas por parejas, quien las tenía, por el yugo y el horcate. A las mulas también se las cargaba con lo que se acarrea a través de las amucas, unas estructuras de maderas sobre las que colgar y sujetas lo que hiciera falta, porque aunque se confiaba más en el ganado bovino, también el equino proliferaba por la serranía. En el mu-

seo se conservan algunos ejemplos de herramientas pequeñas como la hoz que se utilizaba para segar la hierba y que aun hoy sigue siendo de utilidad; la media de madera con la que se contabilizaba el cereal cosechado; la criba; el zurrón de cuero y algún que otro azadón de la época.

Al calor de la lumbre se pasaba un duro y largo invierno, con los fuelles y el gancho para atizar la leña que se cortaba del monte. Unas buenas trébedes sujetaban los pucheros donde se guisaba y se colocaban los calderos donde se cocían las morcillas de la matanza. La vajilla de loza y utensilios de barro en los que manipular alimentos. Cucharones largos y de madera para rebañar la miel que se sacaba de las colmenas de tronco. Y cestos de mimbre, muchos cestos en los que cargar patatas y manzanas encima de las mulas y llevarlas al pueblo para vender y abastecer a la familia. Hablamos en pasado pero todo esto está muy presente. La idiosincrasia de estos pueblos hace que la tradición sea una forma de vida antes y ahora, con otras herramientas, pero no en todos los casos. Ahora toca coger las cerezas y esos cestos de mimbre vuelven a salir de casillas y cambaras junto a los escalerones de madera que nos acercarán a la picota del árbol y esos garrotes que se hacían y hacen con varas de avellano. Después vendrán las ciruelas y en agosto, aunque parezca muy tarde, cataremos las colmenas para sacar esa miel oscura y de sabor intenso que tanto aprecian nuestros paladares y que se cobijan en algunos troncos. Ya por el mes de noviembre recogeremos las manzanas, que tanta fama tienen, las castañas y las nueces.

Pero también acabamos de revivir la Octava del Corpus, con sus tradicionales danzas, que ya han cumplido 408 años, ahí es nada, y todo ello gracias a que la savia serrana se regenera en cada persona que ama su pueblo, y que quiere volver a escribir la historia de sus antepasados y a la vez formar parte de ella, porque la Sierra Norte está muy viva y viva ha de mantenerse. Hacia todas esas citas podemos hacer un pequeño viaje en el tiempo desde 2007, gracias a un convenio que se firmó entre el Ayuntamiento de la localidad y la Junta de Comunidades, y a la voluntad de unos vecinos que quieren transmitir su modo de vida y su historia a todo el que se acerque hasta Valverde de los Arroyos. También ADEL Sierra Norte ha colaborado con la iniciativa del acondicionamiento de la sala y su equipación. ■



LA TOBA

# El Ayuntamiento de La Toba da los primeros pasos de su Plan de Dinamización Turística

Mediante la construcción de dos itinerarios eco-turísticos señalizados con paneles explicativos, balizado y códigos QR de información web. La iniciativa completa la edición de un cuadernillo-guía que recopila los recursos turísticos de la localidad. El proyecto ha costado 8.500 euros (sin IVA), de los que ADEL Sierra Norte ha aportado 6.210,95.

Según explica Julián Atienza, alcalde de La Toba, “queríamos dar a conocer al visitante los recursos con los que cuenta nuestro pueblo, pero también a nuestros propios vecinos, puesto que es imposible encontrar mejores embajadores de su tierra que los toberos”.

Itinerarios y guía muestran al turista los encantos del lugar, sin dejarse ni uno sólo. Repasan y explican los aspectos turísticos, sociales, naturales, patrimoniales, culturales, ornitológicos, micológicos y botánicos diferenciales que tiene La Toba en su término municipal.

Y lo hacen desde todas las posibles vías de comunicación. In situ, mediante didácticos paneles explicativos, a través de los códigos QR, que redirigen los móviles al sitio en internet en el que informarse con precisión sobre el hito de que se trate, y a través de la página web de La Toba, en la que está compilada toda la información, incluida una versión digital de la guía ([www.latoba-guadalajara.es](http://www.latoba-guadalajara.es))

Con la edición de la guía en papel “La Toba, entorno, patrimonio y recursos”, el Ayuntamiento llega a los vecinos y turistas de más edad, que no se manejan con las nuevas tecnologías. Sus 56 páginas y más de 200 fotografías, “todas hechas en el pueblo”, recuerda Julián, resumen el paisaje tobero. El contenido describe el municipio, recorre su patrimonio arquitectónico, natural, inmaterial y gas-



tronómico, además de proponer el recorrido de las dos rutas señalizadas a propios y extraños en la última parte.

Desde el punto de vista formal, es una edición muy cuidada. Para admirar una versión extendida de la guía, “lo mejor es venir”, dice el regidor, ejerciendo de tobero.

LAS DOS RUTAS

La Ruta de la dehesa recorre el norte del municipio, atravesando ambientes forestales de gran interés. Comienza en la Cruz de los Alcores, lugar emblemático por la tradición de las “Cruces de lata”, que recordaban a los vecinos la necesidad de santiguarse y rezar

para evitar las maldiciones. Desde ese alto se puede contemplar el paisaje de mosaico mediterráneo formado por cultivos alternantes de cereales, olivos, vid y barbechos. Entre ellos aparecen zonas de baldío en las que crece vegetación espontánea como las aulagas, las lavandas y los tomillos.

La Ruta de la ribera conducirá al viajero por uno de los paisajes más vistosos del municipio, que en otoño, cuando las hojas del bosque caducifolio se caen, muestra un espectacular cromatismo. El recorrido se inicia tomando el camino de Valdegrillo, un collado desde el que se presencian bellas panorámicas del bosque de galería, y que se erige en atalaya desde la que observar o fotografiar los cultivos situados en las laderas de orientación sur, como viñedos y olivares.

MURIEL

# Muriel equipa su Centro Social

La localidad, pedanía de Tamajón y uno de los pueblos de la sierra con más actividad durante los fines de semana y los veranos, ha culminado la recuperación de dos de los edificios municipales del pueblo, escuelas y Ayuntamiento, uno a la espalda del otro, para transformarlos en un coqueto Centro Social por el que fluye la vida del lugar.

Los trabajos comenzaron en el año 1998. Entonces, el Ayuntamiento de Tamajón reformó el viejo colegio con los medios disponibles y lo convirtió en un Centro Social. Sus dos plantas acogen desde hace quince años el ocio de los mayores y de los niños, una sala de reuniones, una biblioteca y un despacho. Más recientemente, y a la vista del deterioro progresivo de la antigua Casa Consistorial, el gobierno municipal acometió también su reforma. Las dos plantas de los inmuebles -la del antiguo Ayuntamiento de nueva creación- han quedado comunicadas, de manera que ahora el espacio para el solaz de los murielenses es mucho mayor.



El Centro Social está abierto todos los fines de semana, como punto de reunión de los lugareños y de las dos asociaciones con las que cuenta el pueblo, la cultural y la de vecinos. “El pueblo tiene mucha vida, cultural y social, por lo que damos las gracias al Ayuntamiento de Tamajón y a ADEL Sierra Norte por su apoyo”, resume Angel Valenciano, al-

calde pedáneo de Muriel. Por su parte, el regidor agallonero, Eugenio Esteban, subraya la colaboración y el trato fluido con los vecinos de Muriel, “siempre activos, participativos y bien representados, ahora por Angel y en el pasado por Julián García Caballo”.

ADEL Sierra Norte ha colaborado en el equipamiento del inmueble. En esta última reforma ha quedado habilitada una cocina a cuyo calor se reúnen los vecinos en todo tipo de celebraciones. Asimismo, otra de las dependencias del centro

cuenta con mobiliario al que en un futuro cercano será trasladado el archivo de Muriel para que no sea necesario acudir a Tamajón para consultarlo. De esta manera el Ayuntamiento da el primer paso para tener base documental tanto en la localidad agallonera como en sus tres barrios.

La adquisición del equipamiento ha costado 6.186,60 euros (IVA no incluido), de los que ADEL Aportó una ayuda del 80%, es decir, 4.949,28 euros.

**E** EMPRENDEDORES  
**A** ADEL CON LA INICIATIVA PRIVADA

# Finca del Obispo

## Pulmón de la hostelería vanguardista de El Doncel

Los hermanos Pérez, Eduardo y Enrique, han convertido el campamento de los Hermanos Maristas, cerrado hace unos años, en un magnífico lugar para la celebración de eventos de todo tipo, siempre con un marcado matiz gastronómico.



Los hermanos Pérez, Eduardo y Enrique, llevan años en vanguardia de la cocina española desde Sigüenza. Hace ya unos años que le dieron la vuelta como a un calcetín a la manera de concebir la restauración del negocio familiar. La renovación estética fue el postre para saciar su apetito por la perfección. El primer y segundo plato, tanto monta, monta tanto, son el saber estar de un excepcional jefe de sala, como es Eduardo, y el saber hacer de un chef en constante evolución, como es Enrique.

Sus mentes inquietas no paran de evolucionar un personalísimo concepto de la hostelería, siempre haciendo patria chica, como han demostrado en infinidad de ocasiones. "Somos de Sigüenza, y por ende de esta tierra llena de delicias", dice Enrique, cuyos platos con setas tiene una talla formidable.

El auge de restaurante y hostel, que incluye un aula de gastronomía, o más bien habría que decir una cátedra a tenor de los docentes que ha acogido, dejaba pequeños los metros cuadrados originales. La creciente demanda de la línea de negocio El Doncel Catering les hizo tomar la decisión de emprender un proyecto de envergadura. "Pres-tábamos nuestros servicios en fincas privadas, y lo seguimos haciendo, pero ahora tenemos también un espacio propio, de manera que le damos más opciones al cliente, y a más clientes".

Enrique y Eduardo vieron en la Finca del Obispo, antes cerrada, unas excelentes posibilidades de negocio. A renglón seguido "surgió la idea de convertirla en un centro gastronómico y cultural donde trabajar con amplitud y prestar los servicios que en nuestro restaurante no podemos, ya que los espacios no son tan generosos", dice Enrique.

Después de meses de intenso trabajo, los hermanos Pérez ampliaron su empresa. Ahora pueden llevar a cabo cualquier evento hostelero, desde celebraciones familiares (bodas, comuniones o bautizos), eventos de empresa como congresos, reuniones empresariales, certámenes gastronómicos o eventos sociales, todos con la aportación de servicios de catering desde una rejuvenecida Finca del Obispo.

El lugar es un recinto amurallado dentro de un entorno rústico que tiene mucha historia a sus espaldas. La edificación anterior data de 1962. Es una construcción representativa de la arquitectura española de la época, que reinterpretó tipologías conventuales adaptadas a las necesidades propuestas por los Hermanos Maristas para desarrollar su actividad de casa de estudios, que es como se denominó en un principio. Fue centro docente y de ocio hasta su cierre.

Su transformación en finca de eventos exigió una inversión de 156.272,20 euros, con una ayuda por parte de ADEL del 30% del presupuesto total.



**ADEL Sierra Norte subvencionó el 30% de un presupuesto total de 156.272 euros**



En los nuevos espacios, los hermanos Pérez han creado un salón de 460 metros y tres aulas, dos de ellas con capacidad para 30 personas -aulas Dacosta y Adriá- y una tercera -Aula Torreblanca- multimedia.

El salón de actos ha sido reconvertido en una dependencia polivalente. Su amplio escenario permite albergar convenciones o cenas espectáculo. “También nos viene muy bien para nuestras clases magistrales de coctelería y exhibiciones ya que lo hemos dotado con una amplia barra de trabajo”, recuerda Eduardo.

Lo que antes era el campo de fútbol ahora es un amplio jardín, con diferentes ambientes. “Para nosotros ha sido una gran satisfacción reflotar la Finca, y también un gran reto. El momento económico no es el mejor”, dice Eduardo. En todo caso, “ya es una realidad que luchamos para hacer crecer, y que entendemos como buena también para Sigüenza”, añade Enrique.

Pero su desafío no acaba aquí. Los hermanos están ahora en trámites con grupos inversores para crear un gran centro gastronómico que acoga a alumnos internacionales. “Puede que nos llamen locos, y probablemente quien lo diga tenga razón, pero cuando alguien sabe dónde va, el mundo entero se aparta. Agradecemos a ADEL su ayuda no sólo en este proyecto, sino para convertir El Doncel en lo que es hoy. Siempre nos han apoyado. Esperemos que en un futuro no muy lejano tengamos que volver a recurrir a ellos para ampliar esta joya que es Finca del Obispo”. ■



## Presentación de Mezclados y del cóctel de El Greco

Una de las primeras presentaciones que acogió la Finca del Obispo, y que sirvió también para presentar el lugar a la sociedad seguntina y provincial, fue la del libro *Mezclados*. Sus autores, los hermanos Pérez y Joaquín Fernández, considerado el mejor barman del mundo, lo hicieron rodeados de amigos. Tan significativa fue la presencia de ilustres de la cocina, venidos de toda España, como de autoridades, compañeros de profesión seguntinos y vecinos, que en número cercano a 400 quisieron acompañar al trío del sabor. Entre los asistentes se contaron algunos de los mejores cocineros y críticos gastronómicos del país, como Teresa Gutiérrez (el Azafarán-Villarrobledo), Juan Antonio Díaz Nono (El Mundo) o Rafael García Santos, uno de los mejores periodistas nacionales del gremio.

El acto contó con la complicidad y el saber hacer del gran Alfonso Hevia (Miel sobre hojuelas de TVCLM), por estatura y por corazón, que ejerció de maestro de ceremonias. Inició la gala una puesta en escena del cóctel El Greco 14.

Los tres autores del libro asumieron con su creación el reto de trasladar al paladar desde un combinado toda una idea de pintura. “El coctel tiene como base dos bebidas italianas, puesto que El Greco residió diez años allí, Amaretto y un vermú rosado, al 50%. Es de suma importancia que las bebidas estén bien frías. Además del sabor, cada ingrediente recuerda los colores del cuadro La Anunciación que se exhibe en la catedral de Sigüenza. El coctel lo remata un Carolus espumoso Cueva de Toledo, originario de la ciudad donde El Greco se hizo tan grande que su memoria perdurará ya por siempre. Se sirve en copa de flauta, con una guinda como decoración final”, explicó Eduardo Pérez.

Todos los invitados pudieron degustar el cóctel para la ocasión, pero fue Juan Echanove, buen amigo del trío, quien hizo los honores, levantando su copa para brindar imaginariamente con todos asistentes.

### SOBRE EL LIBRO

Como en la cocina y la coctelería de El Doncel, en *Mezclados* no hay un solo gramo, o gota, de improvisación. Pensado para acercar este arte al público, toda su rica parafernalia está sistematizada y descrita con la misma exactitud con la que se debe preparar un combinado. Cómo ser un buen barman, los utensilios, adornos, el hielo, los vasos e incluso una tabla de afinidades desde la que dejar volar la imaginación, pero con los pies en el suelo... todo está documentado con el texto justo, la imagen precisa y preciosa, y el dibujo definitorio, provocando en el lector la apetencia por degustar el resto de sus páginas, porque *Mezclados* no solo se lee, también se come y se bebe.

Sentadas las bases de la coctelería, o instilando en el profano una nueva afición, el libro acerca infinidad de recetas de cócteles al gran público “en medidas que siguen el sistema métrico decimal, nada de onzas o libras”, puntualiza Eduardo. En una primera parte, homenaje a Charles Dickens, todos los cócteles son creación de Joaquín Fernández. “Dickens exhibe en su literatura dos tipos de personajes aficionados a la bebida: los cocteleros elegantes y aristócratas y la ordinary people, borrachines simpáticos que no son cascarrabias, ni malvados, ni siniestros. La bebida los convierte en alegres, exhibiendo unas narices como un mapa de rioja o un alambique con olor a corcho”, dice Lorenzo Díaz en el prólogo de la sección.

Precisamente por el trato del escritor a los bebedores, Fernández dio ese nombre a su coctelería donostiarra desde la que trae recetas únicas, entre ellas, algunas desbordantes de imaginación, como las que agrupadas “con luz propia” incluyen luces LED. ■





**E**MPRENDEDORES  
**A**DEL CON LA INICIATIVA PRIVADA

## Sergio Pérez retoma el viejo oficio de resinero en Sigüenza

**Pese a que en la cercana Castilla León nunca se había dejado de resinar, la comarca de Sigüenza abandonó esta práctica en el año 1976. Hace unos meses el Ayuntamiento de la ciudad volvía a sacar a concurso la actividad. Sergio Pérez, un chaval de 32 años, que llevaba un tiempo desempleado, apostó por ella.**

Empezó a trabajarla en marzo, después de seguir el curso de resinero de la mano de Diputación y ADEL Sierra Norte, con mala suerte, porque el año hidrológico seco y el poco calor que ha hecho en la comarca no han permitido una gran productividad.

Las cuentas son fáciles. Los dos montes de uso público que explota el resinero, por los que paga un alquiler, tienen 5.000 árboles. “En este primer año me ha dado tiempo a preparar sólo 4.000”, dice. El cálculo es que, en un año normal, cada pino pueda generar hasta dos kilos de resina, que luego se vende a un euro el kilo.

Lo primero que hizo Sergio fue desroñar los árboles, o quitarles la corteza desde la misma base del suelo, en un recorte de 20 centímetros de ancho por aproximadamente 60 de alto. Cuando llega el calor y la savia empieza a circular en el corazón del árbol se clava en la base del tronco una pica un bote en el que se almacena. Esa resina es la defensa natural del pino para restañar

la herida. Para estimular la secreción, Sergio instala sobre el corte una pasta de escayola y ácido que provoca la reacción del vegetal.

La pica se repite cada quince días, siempre que el pino siga “sangrando”. Cada cierto tiempo, se hace la “remasa” o la recogida. “Voy por la cuarta pica pero, de momento, los kilos no suben”, lamenta el emprendedor que espera el calor como agua de mayo. “Cuanto más, mejor para que circule la savia”, sentencia el resinero.

El trabajo es manual, no hay otra forma eficaz de hacerlo. “Existe algún tipo de herramienta mecánica, pero el resultado es peor. Lo común es usar hacha y barrasco, a la antigua usanza. Sergio tiene vendida su producción a una empresa segoviana que se llama Resina Natural. La colofonia, que es la síntesis de la resina, la utiliza la industria química, y especialmente la cosmética. Sergio se informó en ADEL sobre la posibilidad de recibir una subvención, y va a recibir una ayuda del 30% de la inversión realizada, lo que equivale a 1.000 euros. ■



## Visibilidad total para el nuevo taller de Javier de la Torre

**Javier de la Torre es un mecánico seguntino que lejos de amilanarse con la crisis, ha elegido este momento para poner en marcha un taller mecánico en el Polígono de Los Llanillos.**

El viejo taller de la calle Madrid donde aprendió el oficio de su padre se le quedaba pequeño. Después de estudiar automoción y seguir infinidad de cursos de mecánica, en el año 2008, Javier adquirió una parcela en el polígono industrial de Sigüenza, Los Llanillos, en la que dispone de cerca de 1.000 metros cuadrados para prestar sus servicios. “Hicimos una gran inversión, pero el lugar es el idóneo, porque es paso obligado para todo aquel que viene a Sigüenza. La visibilidad es inmejorable”, dice Javier.

Las nuevas instalaciones incluyen un almacén de repuestos, utilería y dependencias para el reciclaje de residuos y espacio para exposición y venta de vehículos nuevos en el interior, y de segunda mano, inicialmente en el exterior. La zona de ex-

hibición es espectacular, con cristalerías abiertas al rebollar de Peregrina. Desde dentro, se pueden ver los coches recortados sobre una silueta verde.

El taller es multimarca, presta servicio de diagnóstico, mantenimiento y reparación y la citada compraventa de vehículos. Javier también está especializado en neumáticos. Toda la maquinaria es nueva, “nos aporta seguridad, calidad de servicio, ahorra mucho trabajo y sobre todo tiempo”. Los elevadores y resto de aparataje lucen impecables en un espacio diáfano, ordenado y bien distribuido, en el que ahora se podría grabar un anuncio televisivo.

La construcción y dotación material de su nuevo taller le ha costado a Javier 208.817,35 euros (IVA incluido), de los que ADEL ha aportado prácticamente 50.000. ■

# Quince emprendedores ya saben cómo darle un nuevo impulso al turismo rural de la mano de ADEL

En la formación, de 180 horas lectivas, los alumnos se han instruido en aspectos empresariales orientados al autoempleo, técnicos y relativos al uso de nuevas tecnologías en el sector.

Con la entrega de los correspondientes diplomas terminó un curso promovido por ADEL Sierra Norte que instruyó a quince alumnos en cuanto a las nuevas tendencias del turismo rural.

Fueron 180 las horas de clase dedicadas a la organización de un servicio de información turística local aplicable tanto a pequeños negocios como a instituciones, a la generación de documentos y promoción de la documentación turística, empezando por conocer el tipo de información que se debe recabar y cómo procesarla para luego transmitírsela al público tanto en las visitas guiadas como a través de internet, y a la atención al visitante, haciendo especial hincapié en las técnicas de acogida y habilidades sociales aplicadas al servicio de información turística. Las clases se impartieron en la sede de ADEL Sierra Norte en horario de mañana y de lunes a jueves.

En la entrega de diplomas estuvo presente el presidente de ADEL, José Manuel Latre, y la gerente del grupo, Laura Ruiz. Latre agradeció el interés de los alumnos. "Ahora toca aplicar los conocimientos adquiridos para sacarle el máximo partido a uno de los grandes recursos económicos de nuestra comarca, como es el turismo rural", dijo en la clausura. En este sentido, Laura Ruiz recalzó el interés mostrado por los estudiantes en los tres módulos del curso y también el hecho de "las relaciones turísticas y sinergias que ha generado entre ellos su presencia en la formación".

Adolfo Liras fue uno de los diplomados. "Por mi formación, tenía co-

nocimientos previos sobre turismo, pero quería ampliarlos, como así ha sido. Creo que las horas del curso han estado bien distribuidas y son útiles tanto para aplicar en un negocio o trabajo previo, como para plantearse la opción del autoempleo, gracias a las pautas que hemos aprendido", decía.

Belen Carpintero es una de las voluntarias que enseña cada semana la Iglesia de Santiago de Sigüenza a los visitantes. Ella también siguió el curso. "Las clases me han ayudado a mejorar mi labor promocional. Sobre todo, he asimilado cómo optimizar la gestión de una visita guiada y cómo potenciar los recursos turísticos a través de internet. En mi caso, de momento no valoro el emprendimiento, pero los conocimientos están ahí para hacerlo en el futuro", opina.

Paz Delgado, que no tenía conocimientos previos sobre turismo, calificó la formación como "muy interesante". Los módulos de gestión de empresa y de marketing digital le parecieron "aplicables tanto en un negocio turístico como en cualquiera de otro sector". Paz destacó el capítulo de las ayudas para los emprendedores que ha conocido durante la formación, "como las que ofrece ADEL Sierra Norte", para poner en marcha sus propios proyectos en el futuro.

Con respecto a la situación del turismo en la provincia, los alumnos tomaron conciencia de la variedad y cantidad de recursos diferentes que tiene Guadalajara, y la todavía escasa oferta turística que ofrece.



## Termina el curso sobre gestión de microempresas subvencionado por ADEL Sierra Norte

Los quince alumnos, que se han formado durante dos meses sobre la puesta en marcha de una PYME, recibieron su diploma de manos del presidente de ADEL, José Manuel Latre.

El presidente de ADEL Sierra Norte, José Manuel Latre, clausuró el curso que sobre gestión de microempresas recibieron quince alumnos y alumnas en la sede que el Grupo de Desarrollo Rural tiene en la seguntina Plaza de Hilario Yaben.

Durante más de dos meses, los cursantes han recibido formación repartida en dos unidades temáticas. En un primer bloque, de sesenta horas de duración, estudiaron cuáles son los primeros pasos en la puesta en marcha de una PYME, incluyendo los necesarios para obtener la financiación del proyecto. En el segundo, de idéntica duración, aprendieron, de forma práctica, gestión contable, laboral y fiscal.

En el apartado de puesta en marcha y financiación, la formación empezó por la elección de la forma jurídica de la empresa, que depende del proyecto y los trámites legales necesarios para ponerla en marcha. En el capítulo de financiación, los emprendedores repasaron las subvenciones, incluidas las que proponen los Grupos de Desarrollo Rural como ADEL Sierra Norte, y los tipos de productos financieros. El otro bloque, igualmente de sesenta horas, se basó en la gestión contable fiscal y laboral. El curso repasó los tipos de contratos que hay, y cómo llevar a cabo la contratación.

En su mayoría, los alumnos fueron mujeres menores de 35 años que tienen en mente la creación de su propia empresa en el futuro.



**E** ENTREVISTA  
**J** JOSE JAVIER HOMBRADOS


“Hay que saber de dónde vienes para saber a dónde vas. Yo estoy orgulloso de mis raíces”

José Javier Hombrados, Jota para los amigos, es un mito viviente del balonmano. Como portero de la época dorada de la selección española, ha tenido el privilegio de jugar cuatro Olimpiadas y proclamarse campeón del mundo en 2005, además de coleccionar un buen puñado de títulos nacionales e internacionales en el CB Cantabria, Ademar León, Portland San Antonio, Ciudad Real y Atlético de Madrid. Pero a este trotamundos ni los éxitos le hicieron perder la perspectiva, ni jamás olvidó de donde venía. Sus raíces alcaireñas permitieron a Sigüenza y toda la comarca de la Sierra Norte ser testigos de primera mano de cómo se forja una leyenda del deporte español. Pese a ello siempre encontró un hueco para escaparse y disfrutar de su añorada tierra. Cumplidos los 42 años sigue en activo “por pura diversión” y el balonmano le ha llevado ahora a Qatar.

**¿Qué relación te une con Guadalajara y especialmente con Sigüenza?**

Mi sangre viene de allí. Mi padre nació en Rillo de Gallo y mi madre, en Cubillejo del Satio. Desde que tengo uso de razón, me he movido por la zona de Molina y de Sigüenza... Realmente es donde he vivido mi infancia, pasando los veranos y la Navidad. Recuerdo que fue una época muy feliz, era un niño travieso, inquieto, hacía trastadas. Conozco bien aquella zona y me gusta mucho, además aunque ahora nos veamos menos aún conservo el grupo de amigos. Ahora voy siempre que puedo con los niños, me gusta ir a descansar, porque la desconexión es total, no tengo ni móvil, eso me ayuda muchísimo, y a mi familia le encanta que no pueda usar el teléfono (risas).

**¿Echando la vista atrás, piensas todo lo que has conseguido en el balonmano?**

Es muy bonito tener recuerdos y poder comentar lo que he logrado pero no vivo del pasado, vivo del presente, es lo que te mantiene activo. Nuevos objetivos, nuevas ideas, ganas de hacer cosas diferentes, es lo que te hace seguir adelante cada día. Tengo todo en mi memoria grabado a fuego pero no llevo las medallas colgadas por casa. El currículum sirve para que te respeten, para que crean en ti, pero solo para eso. Para jugar, lo que has hecho en el pasado no sirve, hay que demostrarlo en el presente.

**¿Cómo ha sido tu experiencia en Qatar?**

Muy diferente a lo vivido hasta ahora. Ha sido un año especial, he estado en tres equipos distintos, en Líbano, en el equipo de Beirut jugué la Copa de Asia y luego en la Liga qatarí que es muy cortita. Los compañeros son encantadores, después profesionalmente no hay tanta exigencia y tienes que preocuparte por no dejarte llevar por esa relajación en los entrenamientos. En cuanto a mi vida, ha sido tranquila, una experiencia nueva, el idioma, el país y las costumbres, pero me ha venido bien, me adapto fácilmente a cualquier terreno y lo cierto es que he estado muy contento allí.

**¿Quién te metió el gusanillo por el balonmano?**

En el colegio [Sagrada Familia] aunque fue algo circunstancial. Mis padres querían que hiciera deporte, aunque no tenían definido cuál. Empecé haciendo baloncesto y por horarios tuve que cambiar al balonmano para que mis padres pudieran recogerme al acabar. Como era alto me pusieron de portero, yo tenía reflejos, a mí me gustaba, jugaba con mi padre al fútbol y él me tiraba. Recuerdo que tenía una foto de Arconada en la carpeta. Los demás niños no querían ser porteros así que me ponía yo y a fuerza de entrenar, fui creciendo y creciendo. Luego entré en juego la suerte. Empezó a seguirme un ojeador del Atlético de Madrid, estuvieron detrás de mí tres años pero en casa querían que siguiera estudiando y mi madre no me dejó fichar por el Atleti hasta que no acabé la selectividad.

**Repasando tu carrera, ¿cuál es el momento más especial? ¿Y el más duro?**

No podría elegir solo uno porque ha habido muchísimos y muy buenos. Lo que más me marcó fueron las tres finales de Copa de Europa con Cantabria, Portland y Ciudad Real, y por supuesto el oro del Mundial de Túnez y la medalla de bronce en los JJ.OO. de Pekín. También fue impresionante la época de cadete en la Sefa, teníamos un gran equipo, éramos amigos y lo seguimos siendo todavía. Quedamos campeones de Madrid y de España en Zumaia. Luego fuimos subcampeones de España juvenil contra el Barcelona de O'Callaghan, Barrufet... fue un período increíble, vivimos experiencias juntos que todavía perduran.

El peor momento fue sin duda el día en que me lesioné los cruzados con 40 años. Empecé a pensar las consecuencias... me iba a perder el Mundial de España. Se me vino el mundo encima, la suerte es que un día después, me revolucioné internamente y decidí luchar y salir adelante.

**Tendrás millones de anécdotas...**

Evidentemente, en tanto tiempo he vivido muchas escenas curiosas. Una de las más graciosas fue en mis primeras Olimpiadas, en Atlanta. Estaba en la Villa Olímpica hablando por teléfono y toqueteando sin querer, le di a una alarma de incendios. De repente, empezó a sonar la sirena y vinieron tres camiones de bom-



**¿Cómo es Hombrados en la vida cotidiana?**

Soy una persona tranquila, de casa, me gusta estar en familia. Tengo carácter, soy serio, no suelo enfadarme pero si lo hago es mejor no estar cerca. No tengo mucho tiempo libre pero cuando lo tengo salgo a correr, en verano juego al pádel y a veces, practico un poco el golf pero todo muy pasajero. Luego cuando estoy en casa, me gusta zascandilear con el ordenador, es lo que más hago o leer algún libro o ver la tele. Intento aburrirme un poco que es lo que necesita uno en vacaciones **cando** quiere descansar.

**¿Qué es lo mejor que te ha dado el pueblo?**

Tal vez la humildad. En la vida nunca puedes olvidar tus orígenes, hay que saber de dónde vienes para saber adónde vas. Para mí es un honor venir de donde vengo, que mis hijos lo conozcan y sobre todo disfrutarlo. Nuestra sociedad busca otras actividades que a lo mejor no están en los pueblos pero es cierto que para mí la tierra de mis padres es importante, mi sangre viene de allí y será algo que vaya conmigo al fin del mundo. Lo tengo inculcado. Allí he vivido muchas cosas y algunas me han valido también para el deporte. De pequeño cuando se hacía la cosecha del cereal me gustaba ir en el tractor. En mi opinión la vida del agricultor es de sacrificio, de muchas horas, de soledad y en eso, es parecida al deporte.

**¿Qué le dirías a un chaval que empieza en el balonmano?**

Juega al balonmano, disfruta y vívelo como un niño. Hay que transmitir a los jóvenes que hoy en día lo más importante es eso, divertirse. Ahora estamos atravesando tiempos difíciles. Que nadie piense ahora mismo en ser un gran profesional porque eso llega solo. Yo sigo jugando porque disfruto cada día.

**¿Te sobrevuela la idea de la retirada?**

Pensarlo no lo pienso. Jugaré hasta que el cuerpo aguante, si algún día las opciones que tengo no me gustan o tengo ganas de retirarme pues será el momento. La verdad es que no me apetece dejarlo, el balonmano es lo que mejor sé hacer, otra cosa es que no estemos en las condiciones. Jugaré siempre que pueda, sea en activo, por dinero o gratis. Tengo un amigo al que le digo todos los veranos, este año es el último y ya llevo diciéndolo cinco años. Si tienes espíritu para seguir, en nuestra posición de portero, el trabajo es más asequible, y el rendimiento más estable. De esta forma se puede jugar algún año más.

**¿Al final de tu carrera, cómo te gustaría que te recordara la gente?**

Como una persona que ha vivido y vive por el balonmano, con espíritu de superación, con alegría y una total y absoluta dedicación. Pero sobre todo como alguien que ha tenido ilusión y ha trabajado mucho por conseguir lo que quería. En realidad, la gente siempre me ha tratado fenomenal vaya por donde vaya de España, en eso soy un privilegiado. La gente siempre ha entendido mi trabajo y ha agradecido mi esfuerzo, se han portado de 10 conmigo. ■

beros a toda prisa como si fuera una película de Hollywood. Imagínate como son los americanos con esas cosas. Yo estaba con Salva Esquer y al principio estábamos blancos, pero no pasó nada, todo quedó arreglado y nos reímos con aquello durante mucho tiempo.

**El año pasado diste el pregón en Sigüenza**

Me hizo ilusión porque siempre iba de pequeño a comer a Sigüenza, mi tío estudió allí y también tengo familia por parte de mi mujer. Sigüenza es una referencia para todos en la provincia, es la ciudad con más encanto, la que más me gusta y la que más conozco. Creo que es una zona muy bella. Guadalajara en general y la Sierra Norte y Alto Tajo en particular tienen grandes rincones, en mi opinión somos unos grandes desconocidos. Es una zona que no controla tanto la gente pero cuando la visitan les encanta.

**¿Qué es lo que más te gusta de allí?**

Me siento muy cómodo por toda esa zona. He estado en Jadraque y viendo los toros en algunos pueblos de alrededor pero sobre todo me gusta Sigüenza. Creo que lo tiene todo, la catedral, la Alameda, el castillo, el río, la Casa del Doncel... y es un sitio ideal para los amantes de la gastronomía. Tienes un montón de rutas por la sierra, puedes andar entre pinares y sobre todo, la sensación de perderse. Tienes la tranquilidad garantizada.

“  
**Me encanta estar en el pueblo y la sensación de perderse.**  
**La vida del agricultor es de sacrificio y de soledad y en eso, es aplicable al deporte.**  
 ”

# R REPORTAJE

NUESTROS PUEBLOS SEGÚN  
LOS EMPRENDEDORES

**PAREDES DE SIGÜENZA Y PEDRO SIMÓN**

## La Ermita de la Virgen de la Soledad vuelve a sus orígenes

Paredes de Sigüenza es una pequeña localidad situada en el límite provincial con Soria, muy cerca de los Altos de Barahona. Dista 90 kilómetros de Guadalajara. Su extenso caserío parece querer decir que otrora fue un enclave importante, un cruce de caminos entre las dos Castillas, entonces la vieja y la nueva. “En Paredes el viajero decidía si iba hacia Sigüenza o Atienza, y había posada para carruajes”, dice Pedro Simón, que es, desde hace seis años, el párroco del pueblo. A poca distancia del casco urbano, discurre la conocida como carretera de Soria, que conecta Almazán y Jadraque, y más allá las capitales provinciales. Dos comarcas encadenadas unen Paredes con Sigüenza, en un trayecto de 28 kilómetros.

**P**aredes sufrió la despoblación y el abandono del campo español a partir de finales de los años sesenta. Hoy, viven a diario no más de quince habitantes, que hacen gala de su hospitalidad con propios y extraños. Un viernes cualquiera, los vecinos celebraban tranquilamente un cumpleaños en el garaje de una de las casas remodeladas del pueblo. Dentro, las bonitas pinturas de diferentes paisajes del lugar y del páramo solitario, dejaban bien claro el aprecio por el terruño de quienes viven allí. “Hay una buena armonía entre la gente que se nota en todo lo que hacen”, resume Pedro Simón.

En el invierno, el frío, de hielo y nieve, reduce al mínimo la presencia humana. La economía se basa en la labranza y también, aunque menos en la ganadería extensiva. Potentes tractores aran una tierra no demasiado fértil, puesto que su lecho, como el de toda la comarca, es salado. “Por eso, en los páramos, es muy raro que prosperen los chopos u otra vegetación de ribera”, dice el párroco. El día 7 de agosto de 1979, en un terreno llano junto a la carretera, se produjo un hundimiento. Así apareció una sima “de profundidad desconocida”, dice Pedro, que se llenó de agua salitrosa. Aun así, algunos agricultores locales han prosperado mucho, y llevan a renta cientos de hectáreas, tanto en Soria como en Guadalajara.

Al sur del pueblo se concentra gran parte del patrimonio de Paredes de Sigüenza.

Saliendo por uno de los caminos agrícolas, se pueden ver varios restos de una calzada romana, a escasos quinientos metros de la Ermita de la Soledad. “Denota que siempre fue un lugar de paso importante, también para los romanos. Un ramal se dirigía hacia la antigua Segontia, y el otro hacia Atienza”, dice el cura. Es cierto. Si uno se fija bien, se nota como acequias y regueras están superadas por túneles y conducciones de piedra y ladrillo, vestigios de pequeñas obras hidráulicas de aquella época.

Más adelante, y por ese mismo camino, los arqueólogos han descubierto en Rienda huellas de dinosaurio similares a las muchas que hay en diversos parajes castellano-leoneses cercanos. La iglesia de Paredes está dedicada a la advocación de San Julián Confesor. En un principio era románica, como delata la elegante y esbelta portada del templo, con arcos de medio punto, pequeñas incrustaciones de bolas y columnillas y capiteles ya desgastados por la erosión de los años, abierta en su fachada sur. En el siglo XVIII la población de Paredes creció. Consecuentemente, el edificio fue ampliado, si bien los maestros constructores dejaron intacta la portada. Del añado barroco destaca la espadaña de piedra engastada y muy bien definida.

La Ermita de la Soledad, que dista tan sólo unos metros, era originalmente de planta cuadrada. Al igual que en el caso anterior,



“

**El pueblo denota que siempre fue un lugar de paso importante, también para los romanos.**

”



fue agrandada, “probablemente en la misma época”, dice Pedro. Debido a la emigración, no hubo manera de mantenerla en pie y se hundió, víctima de la lluvia y el hielo, para disgusto de los lugareños. Poco tiempo después de que cayera su tejado, algunos hijos del pueblo, liderados por Felipe del Castillo, presidente de la sociedad de cazadores y pastos, se dirigieron a Pedro, plenos de interés por recuperar el lugar. “Movimos papeles, albañiles y presupuestos, y con ellos nos presentamos en ADEL Sierra Norte”, recuerda el párroco. La obra estaba en marcha.

Un arquitecto certificó que la Ermita se había ampliado artificialmente en el siglo XVIII. “Construyeron un corredizo sobre el tejado original que era poco estable”. Precisamente por eso, el consejo del técnico fue el de recuperar la planta primigenia, algo más modesta, y retroceder los dos arcos de entrada hasta su posición original. El añadido barroco es ahora un portalejo empedrado, con dos entradas laterales. La reforma la han costeado los fondos LEADER, que han acompañado al esfuerzo de la sociedad local. Costó 39.000 euros, de los cuáles 15.000 aportó el grupo de desarrollo local.

Las fiestas de Paredes de Sigüenza son sencillas. En los llanos de la carretera, desde los que se divisan perfectamente las posiciones de las baterías nacionales de la Guerra Civil, y se intuye el aeródromo natural, “no fue necesario construir nada, la tierra a esa altura es llana, y sin vegetación”, cuenta el párroco, desde el que despegaban y aterrizaban los Junkers, se celebra la fiesta patronal en honor a la Virgen del Sagrario. A primeros de mayo, unos días antes, los paredenses siegan la hierba que crece a esa altura, para dejarle sitio a la llegada de la romería.

Entonces, tocan las campanas y se saca la talla policromada de la Virgen en un carruaje. El recorrido de la procesión lo acompaña una banda de música de Guadalajara, desde la Iglesia, por las calles y carretera hasta el prado que acoge la misa campera. Para evitar el solazo, que en mayo ya calienta en los llanos, los vecinos ponen un tenderete que protege el altar durante la eucaristía, y que luego sirve para comer. La ceremonia la preside la Virgen en una hornacina ad hoc. Cuando termina, los feligreses comparten cordialmente mesa y mantel.

Esta misma fiesta se hace más grande a finales de agosto, cuando regresan a la localidad muchos oriundos de Paredes, “pero esta vez en la Parroquia”. En esos mismos días se celebra la fiesta del patrono, San Julián Confesor. Además de la clásica comida popular, concursos y juegos de cartas, los paredenses no han perdido su afición por la pelota a mano. “En el frontón los mozos que pretendían hacían sus alardes delante de las jóvenes solteras, y algo de eso queda, también en las nuevas generaciones”, dice el párroco.

Pedro Simón es también el párroco de Rienda, Valdelcubo, Sienes y Riba de Santius-te. “Hay que buscar los medios para, cada uno a nuestro nivel, mantener el patrimonio”, afirma, y, pese a que la situación económica de las parroquias no es boyante, ni mucho menos, ya está pensando en emprender nuevas obras. Para el día 15 de agosto, la Virgen del Sagrario volverá de nuevo a su Ermita que ahora está recién terminada. “La inauguraremos con un pequeño acto litúrgico en el que explicaremos el proceso”, termina Pedro. ■

# OPINIÓN



## JOSE LUIS CONDADO

### DELEGADO DE LA JUNTA DE COMUNIDADES EN GUADALAJARA

**S**i hay algo que identifica a la provincia de Guadalajara es su carácter y sus raíces eminentemente rurales. Con un total de 288 municipios en la provincia, de los cuales las tres cuartas partes tienen menos de 200 habitantes, la provincia de Guadalajara ha vivido a dos velocidades diferentes, la que marca el corredor del Henares y su influencia de la vecina Madrid, y la del resto de la provincia, en continua lucha contra el fantasma de la despoblación.

Los Grupos de Desarrollo Rural, como Adel Sierra Norte, han conformado una de las principales armas para evitar la desaparición de los núcleos rurales y fomentar la actividad empresarial en todos y cada uno de los pueblos de esta hermosa provincia. Porque si de algo debemos estar seguros es de tener una provincia con una amplia capacidad de iniciativa. Desde el Gobierno regional que preside María Dolores Cospedal hemos apoyado desde el primer día a los emprendedores, a sabiendas de su gran importancia en el sector económico de Guadalajara, Castilla-La Mancha y España.

Y si de emprendedores y de zonas rurales hablamos hemos de referirnos, sin duda, a esos Grupos de Desarrollo Rural, financiados con fondos europeos, del Estado, autonómicos y privados, pero con un úni-

co objetivo, que nuestro magnífico mundo rural salga adelante con una base económica sólida y un proyecto de futuro.

Y como no podía ser de otra manera, desarrollo rural y emprendimiento deben ir de la mano de los jóvenes. En nuestros pueblos y en nuestra tierra están nuestras raíces, nuestra cultura, nuestra identidad, pero sobre todo y lo más importante, está también el futuro, porque nuestro potencial turístico, medioambiental, agrícola o ganadero es inmenso, casi tan grande como la ilusión de la gente emprendedora. Gente joven que también quiere tener en su pueblo su futuro profesional y para quienes va a estar enfocado la política de Desarrollo Rural de la región 2014-2020.

A estas alturas nadie cuestiona la importancia de los Grupos de Desarrollo Rural y su éxito. Las cifras nos indican que desde 2012 en Castilla-La Mancha se han llevado a cabo más de 2.100 proyectos, con una inversión de más de 160 millones de euros, y con los que, lo más importante, se han creado 1.122 empleos y consolidado 928.

Microempresas, centros de atención a la infancia y de mayores, centros de turismo rural e interpretación, rehabilitación del medioambiente y del patrimonio cultural. Todo entra dentro de los objetivos, tanto de Adel Sierra-Norte como de todos los grupos de Desarrollo Rural, por lo que nuestros pueblos también sean nuestro futuro. ■

## La Laguna de Somolinos

# Joya natural al servicio de la Humanidad

**SALVADOR SÁNCHEZ CARRILLO**

MUSEO NACIONAL DE CIENCIAS NATURALES,  
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS, MADRID

Pocos quedan aún que duden de la riqueza natural que alberga la provincia de Guadalajara. En el contexto de la crisis que atravesamos, donde nuestra deuda soberana se ha cotizado por los suelos, tener joyas naturales como las que posee la provincia de Guadalajara, a uno le permite soñar con que, al menos, el legado que podemos dejar a las generaciones futuras pueda compensar nuestros errores como sociedad. Pero de los tesoros naturales y culturales que alberga la Sierra Norte, hay una joya que suele pasar desapercibida para los paisanos y visitantes por su modestia, por su camuflaje paisajístico: la Laguna de Somolinos. La laguna está ubicada en las inmediaciones de Somolinos, una pequeña población rural de poco menos de 40 habitantes que desde la edad media ha vivido aprovechando las aguas de su entorno a través de una fundición de plata, una fábrica de papel, una ferrería, una hidroeléctrica y, actualmente, una casa rural cuyo atractivo es, entre muchos otros, su proximidad a la laguna

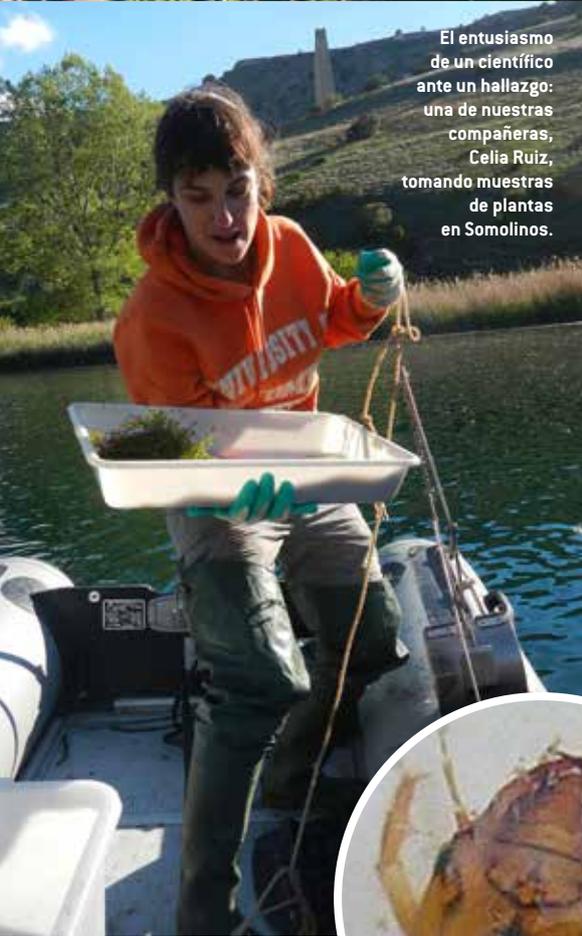
y el trasiego de sus aguas. Parece que el nombre del pueblo viene de la abundancia de molinos que hubo aprovechando la regularidad de las aguas que emanan del Manadero, la salida natural del acuífero de Almazán-Sur. Bien, pero por qué dedicarle a esta laguna un artículo, qué tiene para que sea reconocida por el Estado como un Monumento Natural. Como imaginarán, no es fácil resumirlo en una frase pero podríamos decir que es un ecosistema singular, es decir, que no hay muchos como el ni nuestro país ni en el mundo. Para los estudiosos del medio acuático lo tiene todo: tiene el tamaño perfecto para poder ver y medir muchas cosas a la vez, tiene mucha agua todo el año, aunque está en un lugar elevado no se congela en invierno, tiene muchas especies vegetales y animales muy peculiares, es una laguna con un buen estado de conservación y su acceso por carretera es inmejorable. Ah, y como cualquier laguna que se precie también tiene sus monstruos, por supuesto. Claro, también tiene cosas malas, como que sus gélidas aguas no invitan al baño ni en los escasos días de calor ►►



Las plantas acuáticas de Somolinos: la danza de Sparganium Emersum. Fotografía de Carmen Rojo



La singular belleza de la Laguna de Somolinos. Fotografía de Celia Ruíz



El entusiasmo de un científico ante un hallazgo: una de nuestras compañeras, Celia Ruíz, tomando muestras de plantas en Somolinos.

►► que acontecen en la zona, pero esa es una nimiedad frente a lo que nos ofrece este laboratorio natural.

La principal peculiaridad de la Laguna de Somolinos tiene que ver con su origen: realmente la Laguna de Somolinos es un río represado de manera natural por una barrera tobácea. Y qué es esto, se preguntarán muchos de ustedes, pues es una barrera sólida, de carbonato, que solidifica sobre los vegetales al hacer estos la fotosíntesis. Aunque hoy día la barrera no puede observarse con facilidad debido a las construcciones de la antigua fábrica, los expertos han identificado hasta 3 barreras en diversas zonas del valle que indican la existencia de varias lagunas escalonadas. Algo así como lo que observamos en las Lagunas de Ruidera, aunque a menor escala. No querría aquí centrarme en un mero inventario de las plantas y animales que uno puede, con mucha suerte, encontrar y reconocer en esta y otras lagunas. Eso es algo que puede encontrar fácilmente tecleando Somolinos en Google o en otro buscador de internet o consultando la guía del patrimonio natural de la Sierra Norte que ADEL publicó recientemente. Mi interés es, más bien, describir cómo funciona la Laguna y cómo éste ecosistema contribuye al llamado equilibrio de la geobiosfera, vamos, al equilibrio de lo que nos rodea. Eso es lo que hemos estado tratando de hacer un grupo de científicos del Museo Nacional de Ciencias Naturales y del Real Jardín Botánico, ambos centros del CSIC, desde el año pasado de manera intensiva, con más esfuerzo y devoción que recursos económicos, tal como mandan los tiempos.

Es obvio que la clave de una Laguna es el agua y que en esta se cuenta con un abundante aporte durante todo el año a pesar de las pocas lluvias que recibe. Y si no llueve y hay agua sólo cabe que esta emerja del misterioso subsuelo. Esa es la clave hidrológica de Somolinos, el acuífero, que le regala algo más de 7 hm<sup>3</sup> al año de agua (ó 7 estadios de fútbol repletos de agua)



Larva de Sialis. Fotografía de Oscar Soriano





¿Y esto es mucha o poca agua? Que cada uno juzgue: Somolinos almacena 100 mil m<sup>3</sup>, o lo que equivale a 40 piscinas olímpicas, y por ella pasan otras 2.800 piscinas cada año: casi nada. Y eso, que puede parecer mucho, para el volumen de agua que entra y sale anualmente del acuífero, unos de 220 hm<sup>3</sup>, es casi despreciable (3%). El continuo fluir del agua por Somolinos hace que las aguas de la laguna se renueven cada 5 días, una cifra lo suficiente alta como para que puedan ocurrir muchas cosas dentro de sus cristalinas aguas y lo suficientemente baja como para que se mantenga “limpia”. Y es que Somolinos, a simple vista, puede ser calificada como una laguna limpia y transparente. Un análisis más detallado nos dirá otras cosas: que la laguna produce sustancias nutritivas que serán usadas aguas abajo del río Bornova, o incluso del Henares, por otros organismos; que la laguna oxigena las aguas que pasan por ella; o que la laguna es un filtro eficiente de sustancias nocivas. Funciones que aunque invisibles al ojo humano no son baladí en lo que denominamos servicios ambientales de los ecosistemas. Pero para conseguir esto, los componentes del ecosistema deben cumplir una determinada función, moviendo los engranajes del sistema como una delicada maquinaria de relojería, evitando retrasos y holguras en el sistema.

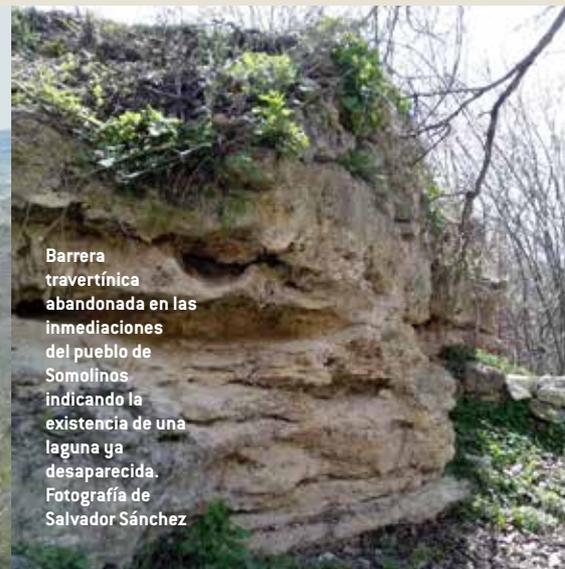
Empecemos por las plantas, que hay muchas y diversas en Somolinos: ¿qué papel juegan las plantas? nuestros estudios nos han demostrado que las sumergidas, es decir, las que viven cubiertas por el agua, son las primeras que retiran las sustancias nocivas del agua y, a diferencia de lo que se suele pensar, no son la base de la cadena alimenticia en la laguna. Lo que si hacen estas plantas es liberar sustancias nutritivas cuando mueren y se descomponen en el agua que son aprovechadas por otros organismos como las bacterias. Y es que bacterias y hongos son claves en lagunas como esta que nos ocupa don-

de los nutrientes son deficitarios, amén de la escasa influencia de la actividad humana en el entorno. Es decir, que viven al límite de la supervivencia: llegan pocas sustancias nutritivas y el agua no se calienta lo suficiente en verano como para que los vegetales proliferen en abundancia. Eso sí, los recursos son aprovechados al máximo por los componentes del sistema: sólo se deshecha aquello que no se puede usar o que físicamente no se puede retener. ¿Y las algas microscópicas esas que dan un color verdoso al agua? ¿qué papel tienen en Somolinos? el fitoplancton (que así se llama a estas algas) no es muy abundante en esta laguna por los motivos argumentados antes. Además, si proliferaran mucho limitaría el desarrollo de las plantas que crecen en el fondo por lo que es posible que las plantas estén liberando alguna sustancia que impida el crecimiento algal. Pero el fitoplancton sí juega un papel importante en el sostenimiento de la cadena alimenticia de numerosas larvas de insectos o de algunos monstruos microscópicos de la laguna, alimento esencial para algunas de las especies de anfibios y peces que pueblan sus aguas. Anfibios, peces y aves resultan marginales en el contexto que estamos detallando, pero hoy sabemos que su presencia es fundamental para controlar la densidad de ciertas poblaciones de insectos cuyo crecimiento no parece limitado por la escasa producción del plancton.

Y esto es un esbozo de lo que es la Laguna de Somolinos: un paraíso en sí mismo. Podríamos decir mucho más pero puesto que la intención de esta revista es entretener más que aburrir invitamos al lector a que se acerque a la Laguna, la contemple de lejos, se aproxime, la vuelva a contemplar y piense en todo aquello que alberga en su interior pero que no puede ver. Esa es la verdadera magia de la naturaleza: que día tras día lo invisible ha trazado lo que hoy vemos. Sería una lástima perderla, así que cuidémosla, que no cueste mucho. ■



La Laguna de Somolinos en el Valle del Bornova. Fotografía de Celia Ruiz



Barrera travertínica abandonada en las inmediaciones del pueblo de Somolinos indicando la existencia de una laguna ya desaparecida. Fotografía de Salvador Sánchez



¿AÚN NO LA CONOCES?



**DESCÁRGATE**  
nuestra aplicación  
en Apple Store  
y Google Play

# [tablón de prensa]



guadaQué  
Enero 2014



NUEVA ALCARRIA  
Mayo 2014



NUEVA ALCARRIA  
Junio 2014



GUADAnews  
Junio 2014



GUADAnews  
Junio 2014

**>>> ADEL en internet**



Los tapices de Sigüenza viajan a Atocha para su restauración

[culturaenguada.es](http://culturaenguada.es)



Un ejemplo sencillo desde Sigüenza de cómo crear empleo con ayuda

[cronica.net](http://cronica.net)



ADEL Sierra Norte forma a quince emprendedores sobre las nuevas tendencias de Turismo Rural

[lacomarcadepuertollano.com](http://lacomarcadepuertollano.com)



Termina el curso sobre gestión de microempresas subvencionado por ADEL Sierra Norte

[objetivocastillalamancha.es](http://objetivocastillalamancha.es)



## ¿ERES EMPRENDEDOR?

- ¿Tienes una idea?
- ¿Buscas una alternativa al desempleo?
- ¿Te gusta el contacto con la naturaleza?

**ADEL puede ayudarte a emprender tu proyecto.**

**HAZ REALIDAD TU SUEÑO. LLÁMANOS.**



ADEL SIERRA NORTE. Plaza Don Hilario Yaben, 1 Sigüenza. Tfn.: 949 39 16 97. E-mail: [adel@adelsierranorte.org](mailto:adel@adelsierranorte.org)