

La Pizarra de la Sierra Norte

REVISTA DEL GRUPO DE DESARROLLO RURAL ADEL

n° 09

JOYAS ARQUITECTÓNICAS DE LA SIERRA NORTE

El Románico Escondido

El Patrimonio es el motor del Desarrollo Rural

Los tesoros del IV Centenario de El Greco

ADEL Sierra Norte

Aprobación de Ayudas por valor de 400.000 €

ENTREVISTA

Jesús Velasco
Chef del Amparito Roca

Por la llegada de bonificaciones fiscales para emprender en el medio rural

La clave del desarrollo rural en nuestra comarca es crear firmemente en la Sierra Norte y sus pueblos, y tener claras cuáles deben ser las iniciativas óptimas a potenciar. ADEL se fundó en 1994, el año pasado hemos cumplido dos décadas, por lo que el territorio nos conoce muy bien, y viceversa. Este grado de implantación es fundamental. Empleamos esta longeva relación para que la sociedad local participe en el diseño de la estrategia de los sucesivos periodos de actuación. El Eje 4 acaba ahora de terminar (2007-2013). En breve se definirá el siguiente periodo (2014-2020). En cualquier caso, la presencia de los GDRs es fundamental para la pervivencia del medio rural, sobre todo en una provincia con las características que en este sentido tiene Guadalajara, con muchos pequeños núcleos de población.

A lo largo de los tres programas de fondos europeos que ADEL ha gestionado hasta ahora, se ha mantenido en buenas condiciones nuestro medio rural y han llegado inversiones que han generado empleo. Se han renovado muchas infraestructuras municipales y se ha dotado de muchos servicios básicos a la ciudadanía. La acción coordinada de ADEL, agentes privados y ayuntamientos ha contribuido a fijar la población.

El balance general es bueno. Ha habido un número muy elevado de iniciativas municipales, aunque tal como exige la Unión Europea hemos empleado la mitad del presupuesto en ayudas a entidades privadas y la otra mitad en entidades públicas. Los negocios en el medio rural tienden a ser deficitarios. Sin la ayuda de los grupos, la situación sería aún peor. Los GDRs que trabajamos en Guadalajara hemos gastado todos los fondos que tenía asignados la provincia y en nuestro caso, incluida una adenda de 200.000 euros. Por eso queremos que en el próximo programa ADEL cuente con los mismos fondos que el resto de las provincias castellano-manchegas, porque en éste, hemos tenido algo menos. Además, Guadalajara es la más rural de todas.

El próximo programa debe dar un salto cualitativo. Para que el medio rural, y el mundo rural en general, que son muy extensos en España, se mantengan, el gobierno tiene que plantear beneficios fiscales. Los emprendedores, y los ciudadanos, deben encontrar más atractivo vivir o hacer negocio en el medio rural. Ahora mismo no es así. Se pagan los mismos impuestos que la gente que vive en la capital, pero los servicios son mucho menos de la mitad.

A pesar de todo, vivir en el campo tiene grandes ventajas. La calidad de vida es la principal. No hay prisas. No hay ruidos. Pero también es cierto que el medio rural, y de la mano de internet mucho más, es una gran oportunidad de negocio.

QUIENES SOMOS
ADEL SIERRA NORTE

ADEL aprueba ayudas por valor de 400.000 euros para emprendedores de la Sierra Norte

En el actual periodo de ejecución 2007-2013, ADEL ha gestionado fondos por valor de 6.315.494 euros, después de tramitar un total de 401 expedientes.

Después del cierre del periodo para la presentación de expedientes adscritos al programa de desarrollo rural Eje 4 Leader 2007-2013, la Junta Directiva de ADEL Sierra Norte aprobó en su última sesión, correspondiente al día 2 de diciembre de 2014, ayudas para los veintisiete últimos proyectos, entre públicos y privados, por valor de 400.000 euros.

Siete de ellos corresponden a la medida 313, la que favorece el "Fomento de Actividades Turísticas". ADEL contribuirá a la ejecución de unos alojamientos rurales en el Municipio de Baidés, tradicionalmente ligado al ferrocarril. Su promotor rehabilitará y acondicionará dos vagones de tren para su uso como alojamiento turístico singular, destinados a habitaciones de cuatro o cinco plazas, y una vivienda modular colindante con cocina, salón y aseo, además de zona ajardinada para recreo.

Dos emprendedores privados más van a construir tres y cuatro apartamentos rurales en Jadraque y en Sigüenza, respectivamente. Además, otros dos empresarios llevarán a cabo iniciativas relacionadas con el turismo de aventura o de experiencias, que tan en boga está en los últimos tiempos. Uno de ellos ofrecerá servicios de Laser Tag, kayaks y rutas con bicicletas de montaña en el pueblo de Prádena de Atienza, mientras el otro ampliará la oferta en este sentido de que dispone la ciudad de Sigüenza con el lanzamiento de rutas culturales, alquiler de vehículos todoterreno y quads en el entorno de la ciudad del Doncel. El importe de las ayudas asciende a 135.000 euros.

En la misma sesión de la Junta Directiva, ADEL aprobó otros once proyectos más adscritos a las medidas 323 (Conservación y mejora del patrimonio Rural) y 321 (Prestación de servicios básicos para la economía y la población rural), en este caso por valor de algo casi 140.000 euros. Las más cuantiosas corresponden a la modernización de la piscina de Atienza, el acondicionamiento del consultorio médico de Valverde de

los Arroyos, la recuperación de los sibiles, o cuevas, de Puebla de Valles y a la restauración del retablo mayor de la Iglesia de la Natividad de Nuestra Señora en Hijes. El edificio fue declarado como BIC por la Consejería de Educación, Cultura y Deportes a comienzos de 2013. En este caso, las ayudas están condicionadas a una "probable, pero aun no 100% segura, disponibilidad de fondos adicionales para ambas medidas", afirma Laura Ruiz, gerente de ADEL.

Por último, cuatro proyectos subvencionados más se circunscriben a la medida 312, la línea de ayudas que gestiona fondos europeos para fomentar la "Creación y Desarrollo de Empresas en el medio rural". El GDR aprobó subvenciones por valor de 83.000 euros que, como en el caso anterior, no son definitivas. La inversión más cuantiosa corresponde a la ampliación y mejora de Goalva Gil, SL, una empresa dedicada al transporte de viajeros por carretera que cubre todos los ámbitos de transporte de viajeros por número de plazas desde taxis, microbuses hasta autocares de gran lujo.

El resto de los fondos aprobados corresponden a las medidas de formación e información y a la ejecución de proyectos de cooperación.

PERIODO 2007-2013

En el total del periodo, el Grupo de Desarrollo Rural ha gestionado fondos por valor de 6.315.494 euros, y ha tramitado 401 expedientes con otros tantos proyectos que contribuyen al desarrollo rural adscritos a las líneas de ayuda consideradas estratégicas en este sentido por la Unión Europea. Los fondos, aplicados a la ejecución de los proyectos, han generado una inversión total en los 85 municipios que integran el territorio de ADEL, de 15 millones de euros que han contribuido sin duda a transformar la comarca.

En septiembre, dos meses antes del fin del periodo para la solicitud de ayudas, ADEL añadió casi 200.000 adicionales, que engrosaron el cuadro financiero que el GDR pone a disposición de los emprendedores y llegaron a proyectos que estaban en reserva, por tener hasta ese momento sus líneas agotadas.

“

En el total del periodo 2007-2013 el Grupo de Desarrollo Rural ha gestionado fondos por valor de 6.315.494 euros, y ha tramitado 401 expedientes con otros tantos proyectos que contribuyen al desarrollo rural adscritos a las líneas de ayuda consideradas estratégicas en este sentido por la Unión Europea.

”

INFÓRMATE

ADEL SIERRA NORTE
Plaza Don Hilario Yaben, 1 Sigüenza.
Tfn.: 949 39 16 97
adel@adelsierranorte.org



AYUNTAMIENTOS
EMPRENEDORES

ABÁNADES

Tres proyectos y una apuesta por el futuro

Son muchos los pueblos que luchan por tener una juventud activa y enamorada del municipio. En Abanades ya cuentan con ella y están decididos a conservarla. “Tenemos la suerte de que los muchachos vengan desde pequeños”, explica el alcalde, Ángel Jesús Mínguez Peco.

En verano hay un enjambre de chicos maravillosos y hasta en Navidades andan por aquí. Son el futuro”, prosigue. Por eso han promovido la creación de una asociación juvenil a la que han querido dotar de un lugar de reunión, situado en la planta baja del centro social. Para ello, apostaron por rehabilitar la fachada del edificio, mejorar el acceso y realizar un acondicionamiento básico de la sede de la asociación. “La fachada estaba perdiendo toda la impermeabilización”, recalca el primer edil. “Era una obra compleja porque es un edificio muy alto y no tiene buen acceso”. Además, se ha puesto un suelo nuevo en la planta baja; un doble sellado de impermeabilización en las paredes, “porque era un sitio muy frío”; y una instalación eléctrica totalmente nueva. El proyecto, de 16.420 euros, ha sido subvencionado por ADEL, que entregó una ayuda de 13.136, el 80 por ciento del total.

Otra de las iniciativas acometidas con ayuda del Grupo de Acción Local ha sido la restauración de la cubierta del Ayuntamiento y de la carpintería y pintura de su fachada. Los 19.800 euros invertidos, de los que 15.000 corresponden a ADEL, permitieron hacer “una restauración acorde con la arquitectura local”. Además de pintar la fachada, se eliminaron las filtraciones del tejado y se hizo un basamento de piedra “que es muy bonito porque está en la línea del estilo del pueblo”. Incluso se aprovechó para pintar el centro médico. El alcalde se muestra muy satisfecho con los trabajos. “El deterioro hacía necesario actuar, porque si pierdes la cubierta, lo que está debajo inevitablemente va a sufrir daños”.

En último lugar se han destinado 16.000 euros (12.800 de ADEL) al almacén municipal, utilizado para guardar desde la sal hasta un escenario, y que en el futuro podría servir como sede para asociaciones o para realizar actos culturales. La actuación contempló la reforma de la cubierta, puertas, ventanas, la construcción de un canalón y la instalación eléctrica. “La cubierta estaba casi en el suelo, era muy peligrosa”. Con vistas a los usos futuros que pueda tener el edificio, se le ha dado la altura suficiente para que pueda cobijar un segundo piso y se ha conservado la piedra en las paredes, tanto en el interior como en el exterior. “Se mantiene la estructura de nave de piedra típica de Abanades”.

En estos momentos, el Ayuntamiento trabaja en la construcción de un parque infantil en un solar céntrico que hasta hace poco pertenecía a la Diócesis de Sigüenza-Guadalajara. “Es un sitio a la que la gente le tenía mucho aprecio, pero estaba descuidado”. Ahora ya es de propiedad municipal “y nos hemos lanzado, con la ayuda de ADEL a restaurarlo”. En primer lugar, aumentarán la seguridad de las barbacosas existentes e instalarán un vallado exterior. “Queremos arreglar la pista de bolos castellanos que hay y pavimentar el solar en piedra”. Además de los columpios, contará con un arenero y llevará el nombre de la patrona de la localidad, Nuestra Señora de las Mercedes, “que no tiene ninguna calle ni parque”. Por último, está previsto que el parque, que esperan tener terminado en febrero, luzca el escudo oficial de la localidad. “Queremos que sea un vínculo con los vecinos, porque es un sitio que está muy céntrico y bien integrado en el entorno”.



Nueva Sala Multiusos



Centro Juventud (Antes)



Centro Juventud (Ahora)



Centro Juventud (Ahora)



Ayuntamiento



Ayuntamiento



Nave Municipal (Antes)



Nave Municipal (Ahora)

AYUNTAMIENTOS
EMPRENEDORES

BUSTARES

Recuperación de parque público para disfrute de vecinos y visitantes

Para mejorar la calidad de vida de los vecinos, a veces no es necesario inventar nada nuevo. Es suficiente con cuidar lo que ya existe y, llegado el caso, mejorarlo. Algo así debió pensar Julio Martínez cuando decidió apostar por la reforma de un parque público y deportivo en Bustares.



Construido en los años 90, su privilegiada ubicación, entre las carreteras GU-140 y GU-147, le convirtieron en un lugar muy frecuentado. “Ha sido una obra importante”, asegura el alcalde antes de apuntar que fue necesario aportar hasta 120 camiones de tierra para poder nivelar el terreno, “porque tenía una pendiente enorme”. También se ha mejorado el vallado metálico por un muro de piedra acorde con el estilo arquitectónico de la zona, “para que no desentone”, que en algunos puntos alcanza los dos metros de altura. “Ha llevado su tiempo y su trabajo”.

La inversión realizada fue de 20.246 euros, de los que 15.000 (el 74 por ciento) han sido aportados por ADEL. El dinero ha servido también para mejorar las pistas deportivas, habilitando una zona exclusiva para retirar de las pistas las canastas de baloncesto. “Así no está

tudo junto”. E incluso se ha instalado un sistema de riego por aspersión, ya que el alcalde quiere hacer de ésta, una zona verde. “Los vecinos están muy contentos porque se ha recuperado un lugar que estaba prácticamente abandonado, a excepción de la pista deportiva”. Ahora, el abandono se ha transformado en un parque impecable, con unas maravillosas vistas sobre gran parte de la provincia de Guadalajara. Incluso se ha construido un edificio de piedra para albergar los servicios de agua y electricidad, aunque el trabajo no está terminado por completo. El siguiente paso será sembrar césped cuando llegue el momento para que el parque luzca su mejor aspecto de cara a la primavera. Entonces está previsto que se instalen columpios y unas mesas. “Creo que los vecinos sabrán valorar el trabajo realizado”, asegura Martínez.

CONDEMIOS

El frontón, una seña de identidad en la vida social del pueblo

En Condemios de Arriba el frontón es mucho más que un pasatiempo puntual. El alcalde, Manuel Ortega, señala que “es el servicio público que más utilizan tanto los jóvenes como los mayores, sobre todo en verano”. Por eso era tan importante para el Ayuntamiento y los vecinos devolverle su mejor aspecto.

Tras años de uso, “estaba muy deteriorado, la pintura se caía y las mallas estaban en mal estado”. El reto no era fácil, sobre todo en estos tiempos de crisis en la que los recursos económicos no abundan. “Necesitábamos repararlo, pero no teníamos medios”. En ese momento recurrieron a la ayuda de ADEL Sierra Norte. “Nos dieron una subvención importante y con rapidez”, recuerda. El Grupo de Acción Local aportó casi 5.000 de los 6.216 euros que ha costado la actuación.

El trabajo de reforma fue adjudicado a una empresa de la zona que se encargó de ejecutar un proyecto que requería, principalmente, trabajos de albañilería y pintura. De esta forma, el dinero invertido también ha ayuda-

do a proteger puestos de trabajo en la Sierra Norte. Ahora, los vecinos pueden seguir disfrutando de este peculiar frontón de tres paredes, una frontis de 9 metros de alto y dos cuchillos pequeños. “No es reglamentario, porque taparía casas y no se puede”. Sin embargo, eso no impide que durante las fiestas de verano, a mediados de agosto, se organicen competiciones en las que participa todo el mundo. “Se hacen campeonatos de todas las categorías. Hay muchísima afición”. Gracias a esta actuación, los habitantes de Condemios de Arriba podrán seguir disfrutando del apego por un deporte que ha ido pasando de padres a hijos y que, terminada la reforma, sin duda continuará presente en la vida y el ocio del municipio.



EMPRENDEDORES
ADELANTE CON LA INICIATIVA PRIVADA
CENTRO DE FORMACIÓN DE AVIACIÓN LIGERA Y DEPORTIVA
JOSÉ ANTONIO FERNÁNDEZ-COPPEL

Un paseo por las nubes



José Antonio Fernández-Coppel, piloto de Iberia, ha abierto en Sigüenza un centro de formación de vuelo, "que queremos convertir en un referente en la aviación ligera y deportiva española", dice. De manera preferencial, está orientado a facilitar la enseñanza y práctica del vuelo para personas discapacitadas.

Fernández-Coppel cruza semanalmente el Atlántico a los mandos del Airbus 340 que comanda. En permanente contacto con las nubes, ha madurado un sueño que, de la mano de ADEL Sierra Norte, el piloto ha bajado hasta el altiplano seguntino, rodeado de naturaleza y de sabinas, a las que respeta tanto como a su profesión. El aviador regenta, en régimen de alquiler, las instalaciones del Campo de Vuelo de Sigüenza. En 2012 contactó con el GDR para mejorar las infraestructuras de la instalación, con nuevos medios materiales y humanos.

Después de dos años de trabajo, el pasado verano, Fernández-Coppel abrió el centro de formación de vuelo, en cuyas instalaciones, además, se pueden alquilar plazas de hangar y celebrar cursos y eventos aeronáuticos.

La nave Aeroprakt, con la que se imparten las clases, está diseñada por ingenieros de Antonov, y tiene un motor Rotax, "muy fiable". La combinación es una avio-

neto perfecta para la enseñanza, "probablemente es el mejor aparato que existe en la actualidad para formar pilotos", dice. Un ingenioso sistema de acoplamiento permite su pilotaje por discapacitados. Consecuentemente, todas las instalaciones del campo de vuelo están adaptadas para este fin. Las reformas incluidas en el proyecto se han llevado a cabo respetando el entorno, "de manera que no son agresivas ni para el medioambiente, ni para la población", prosigue Fernández-Coppel. El sistema eléctrico está basado en placas solares, con un generador, mientras que un sistema de recogida de aguas pluviales, alimenta las redes de servicios. Por eso, es más bien al contrario. El resultado final puede serle de gran utilidad a la comunidad.

El proyecto ha exigido una inversión de 132.819 euros, para lo que ha contado con una subvención de 44.720,18 de ADEL Sierra Norte. Prácticamente la mitad de la



“
ADEL Sierra Norte subvencionó el proyecto con un importe de 44.720,18 euros
 ”



inversión se ha destinado a la compra del Aeroprakt. Llevar a buen puerto, o más bien aeropuerto en este caso, la idea que bajó de los cirros y cúmulos ha exigido una larga tramitación administrativa con diferentes instituciones: Ayuntamiento de Sigüenza, Aviación Civil y Junta de Comunidades entre otras. "En el caso del GDR, estoy muy agradecido por las gestiones que han llevado a cabo sus administrativos, allanándome el camino, y también al Ayuntamiento de Sigüenza, siempre comprensivo en todo el proceso", valora el piloto.

Para completar la formación, y además de la aeronave, Fernández-Coppel ha instalado allí un primer simulador de vuelo, para que también los futuros pilotos puedan practicar en tierra, pero hay más. El proyecto es ambicioso.

El aviador tiene la intención incrustar otros simuladores de vuelo en aviones de época. El primer anfitrión ya está varado entre las encinas de Pelegrina. Se trata de un Antonov en el que, después de restaurar completamente la cabina de mando, Fernández-Coppel quiere acoplar el aparato "con un sistema de suspensión que balancee al alumno dependiendo de su posición y maniobras en el aire". Otro avión más, un Phantom, completaría el trío de simuladores acoplados a máquinas que un día volaron. "Queremos incluso, volver a hacer sonar el motor del Antonov", cuenta el emprendedor.

La escuela ya está formando aviadores. Cuatro profesores enseñan a alumnos a volar, con una filosofía clara: "Formamos pilotos, no expedimos licencias. Esa es sólo la consecuencia de haber recibido las enseñanzas adecuadas en el tiempo adecuado", afirma. La escuela insiste en una enseñanza individualizada, en la que "no aceptamos alumnos sin el necesario grado de motivación", y que le dedica justo el doble de las horas reglamentarias a la formación de cualquier piloto.

El curso completo no es barato, pero es que éste "o se hace bien o no se hace". Está articulado en cuatro módulos, que se pueden pagar progresivamente, de manera que se lo pueda permitir cualquier bolsillo. Además, la Escuela oferta la posibilidad de que los alumnos puedan alquilar aviones. "Implica un riesgo, pero confiamos en nuestros pilotos. Queremos que cuando tengan ochenta o cien horas de vuelo, sean autónomos por completo, los consideramos nuestros hijos aeronáuticos", asegura.

Actualmente el de Sigüenza es un campo de vuelo, con una pista de 450 metros de asfalto, del que sólo pueden despegar ultraligeros. Coppel ya ha recibido el permiso para convertirlo en un aeródromo, lo que permitirá en un futuro cercano aterrizar y despegar aviones de mayor tamaño, "y con ello, la facilidad de prestar servicios como por ejemplo la vigilancia contra incendios u otros de tipo médico".

El proyecto incluye también la práctica de vuelos de iniciación de los que pueden surgir vocaciones. Bajo el epígrafe "Sigüenza Vuela", los aeroturistas pueden conocer el maravilloso paisaje de la Sierra Norte desde una perspectiva diferente. Una magnífica forma de ver, a vista de pájaro, lo bella que es nuestra comarca. "Tenemos rutas programadas en las que volamos hasta la Riba de Santiuste, y también por el entorno de Sigüenza", explica.

El turismo aéreo es otra de las oportunidades que este proyecto puede darle a la comarca en el futuro. "Ya han aterrizado en nuestro campo aviones procedentes de Suiza, Italia y Francia", una idea que completa el tercer enfoque del proyecto: la aviación histórica. Coppel es propietario de un avión que participó en la II Guerra Mundial. El general Patton lo utilizó en más de una ocasión para observar las posiciones enemigas, y Coppel voló con él este verano desde Sigüenza hasta Normandía, con motivo del septuagésimo aniversario del desembarco. "El avión causó sensación en la playa de Utah". Estará expuesto en el campo de vuelo. La guinda de esta última idea sería la presencia en el aeródromo de un Caribú, avión de carga, cuya enorme capacidad pasaría a engrosar las instalaciones del proyecto.

EMPRENDEDORES
ADEL CON LA INICIATIVA PRIVADA

Santiago Valenciano, la nueva luz de Muriel

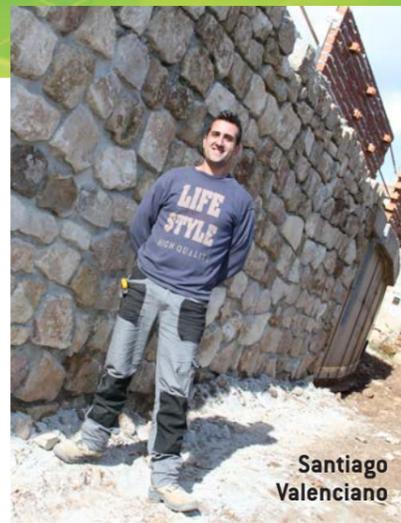
Santiago Valenciano es un joven emprendedor, de 34 años, que ha elegido Muriel (Tamajón), para dar el siguiente paso de su carrera profesional. Como autónomo, lleva ocho años dedicado a los montajes e instalaciones eléctricas y de aire acondicionado en la provincia de Guadalajara, y principalmente por la comarca de la Sierra Norte.

El amor por la naturaleza, apetencia por la vida en el entorno rural y un bien ganado prestigio profesional le han insuflado el ánimo suficiente para convertir su proyecto personal en una S.L. que va a radicar en Muriel. Ganas no le faltan, ni trabajo tampoco. Sus clientes son los ayuntamientos, casas rurales y particulares de la comarca.

De la mano de ADEL Sierra Norte, "creo que sin la ayuda del Grupo de Desarrollo Rural hubiera tardado más tiempo en planteármelo", asegura, Santiago ha dado el paso de construir un almacén de materiales y taller, que convertirá en la sede de su negocio. Ahora en obras, está localizado en la calle del Molino, 34, de Muriel. Completamente acabado, contará con una superficie útil de 184 metros cuadrados y una altura de tres metros. Para su construcción, Santiago ha sido cuidadoso con el entorno privilegiado en el que se halla. "Vivir en el medio rural implica respetarlo y adaptarte a él, y no sólo tratar de mejorarlo. Y aunque edificar de acuerdo con la estética del lugar sea mucho más caro, es como se debe hacer", valora el emprendedor.

Todas las casas en el lado par de la calle del Molino tienen un patio a su entrada. Por eso el almacén de Santiago contempla unos metros de retranqueo a la entrada, "para evitar el impacto visual del encajonamiento de la calle", dice. La estructura es de hormigón armado. Bien impermeabilizado, contiene el empuje de las tierras puesto que la parte trasera está bajo rasante. En todo caso, el proyecto deja paso en lo posible a la luz natural. Está diseñado con muy pocos pilares, con el fin de dejar el espacio diáfano para su cometido principal. La estructura de hormigón está siendo revestida de muros de piedra y quedará, en algunas de sus partes, chapada de pizarra. La empresa, la segunda que se va a radicar en Muriel después del bar, y al igual que la actividad profesional de Santiago y la forma que ha elegido para vivir, quedará plenamente integrada en el medio rural.

El emprendedor ya tiene en mente su primera contratación, "seguramente para cuando acaben las obras, en primavera", anticipa. Este empleado le dará mucha agilidad en caso de urgencias, "puesto que a veces



Santiago Valenciano



Foto archivo de las obras de noviembre

no las puedo atender por estar desplazado trabajando en lugares alejados". En un plazo de tres años, le gustaría que hubiera al menos otras dos personas más con él. Desde el almacén le podrá prestar un mejor y más rápido servicio a otros autónomos y empresas de la construcción que operan en la zona desde Muriel, "sin necesidad de desplazarme de forma previa a visitar a mis proveedores habituales".



Catedral Place, más vida para la plaza mayor de Sigüenza

Si hablamos de turismo y hostelería, habrá pocas apuestas tan seguras como la Plaza Mayor de Sigüenza. Desde el mes de junio, esta emblemática estampa de Castilla La Mancha tiene un poco más de vida gracias a la apertura en su seno de un segundo negocio hostelero: el café-bar Catedral Place.

Pese a que la oferta hostelera de Sigüenza es amplia, la plaza Mayor sólo contaba con un establecimiento. En las ciudades con ágoras majestuosas, como es el caso de la de El Doncel, es habitual la presencia bares y restaurantes que prestan servicio a los vecinos de la localidad y a los turistas que acuden a visitar sus monumentos.

Sabedora de que la vida, propia y ajena, de la ciudad transcurre entre la Catedral y la Casa Consistorial, la familia García, propietaria de la empresa Condors 2003 SL, adquirió una antigua vivienda en los soportales del lugar. Después de un año de trabajo, la han transformado en un café-bar cuya terraza se extiende sobre la plaza, llenándola de bullicio, actividad y color.

Para el acondicionamiento y decoración del local, los García han contado con el apoyo de ADEL Sierra Norte. El Grupo de Desarrollo Rural ha sufragado una parte del proyecto, "además de prestarnos su asesoría y apoyo técnico con el papeleo", dice Carlos, portavoz de la familia.

Una vez terminadas las obras, la casa, cuya edificación data del siglo XVI, ha sido transformada en un local moderno. Su decoración contrasta agradablemente con las paredes que lo albergan. Catedral Place se apoya en las murallas de la ciudad y, precisamente por eso, "hemos buscado el claroscuro, el contraste entre la historia del sitio y los acabados y mobiliario, que sorprenden a los clientes cuando están dentro", prosigue Carlos.

El café-bar cuenta con una amplia oferta restauradora que dirige a todos los públicos.

"Para los seguntinos, queremos ser una parada más en la hora del aperitivo del fin de semana, el lugar en el que tomar un café con bollos bien calentito por la mañana o donde comentar la jornada cuando termina por la tarde. Además, nos dirigimos al turista a quien le apetece tomar una cerveza en el verano mientras disfruta de la belleza incomparable del lugar, y somos su abituallamiento para reponer fuerzas con una ración típica de la tierra o con una comida de excelente relación calidad precio", añade. Las claves de la carta son la comida casera con raíces castellanas.

Los emprendedores están satisfechos con los primeros pasos del negocio, pero quieren llegar a formar parte de la imagen colectiva de la plaza. Poco a poco.

EMPRENDEDORES
ADEL CON LA INICIATIVA PRIVADA

Casa rural de Miguel, intimidad micológica

En el año 2005, Margarita Domingo Gil levantó y puso en marcha el Hostal y Restaurante Alto Rey Turismo Rural en Arroyo de las Fraguas. Consciente de que la demanda creciente de los visitantes pasa por "la intimidad de una casa rural", la emprendedora se embarcó en un nuevo proyecto destinado a colmar los deseos de "clientes y amigos", explica. A finales del año 2013 culminó la construcción de la Casa Rural de Miguel, construida a capricho sobre un antiguo garaje.

Este nuevo servicio rural cuenta con 170 metros cuadrados distribuidos en dos alturas, "pensadas sobre todo para que las parejas pasen un fin de semana tranquilo, de amor y velas", dice Margarita. La piedra la integra en el entorno, mientras que en el interior, el cuidado de los detalles, las vigas de madera y el mobiliario rústico, aportan la calidez soñada para un fin de semana lejos del mundanal ruido. La guinda: abrir la ventana y dejar que la brisa de la jara, el pinar y el robledal susurre al oído y al olfato que el trabajo no es tan importante como los sentimientos. Suelo y techo son de pizarra negra. Su visión, en lamas sobrepuestas, aleja a sus inquilinos del odiado día a día.

En la planta baja están la cocina y el comedor. La primera está hecha de obra, en ladrillo visto y madera, con una "pila de loza preciosa", destaca Marga. Es común para las dos habitaciones que hay arriba. Cuenta con nevera, lavadora, lavavajillas, horno, vitrocerámica, microondas, cafetera, tostadora, además de enseres y vajilla. El salón comedor, amplio y "con terracita con mesas y sillas en la que charlar con un café", tiene dos sofás, vitrina, una gran pantalla de televisión, chimenea y una estufa de pellet. Si tuviera que definirlo en dos palabras, "serían expansión y calidez", dice Marga. Nada como el calor de la lumbre para corroborarlo.

Las dos habitaciones son abuhardilladas, tienen dieciocho metros cuadrados y baño, con jacuzzi independiente. Cuentan además con cama de 1,50 metros, mesillas y armario. La casa destaca por su luz y los colores. La decoración incluye celosías y transparencias que dejan expedito el paso de la luz natural. La alegría serrana se cuele a raudales, incluso en los atardeceres otoñales o del invierno.

La presencia de restaurante y hostel, añaden a la Casa Rural de Miguel una posibilidad de servicio que el cliente puede llevar tan lejos como quiera. El desayuno está incluido en el precio, y según el plan que los visitantes vayan a seguir, pueden comer, cenar o ambas cosas.

En estos años Marga se ha especializado en cocina micológica, para la que la Sierra Norte es el paraíso terrenal. Trabaja mucho el boleto, el rebozuelo, el pie azul o la colmenilla que cocina con recetas como su famosa Tosta con boletos y gambas. "En lo que podemos, nos nutrimos con productos de la tierra", asegura Marga. La ternera de Guadanorte que se produce en la sierra, el cabrito y el cordero de El Ordial y Prádena o la fabada y el garbanzo de Arbancón y Espinosa son las principales materias primas de sus menús.

La mayor parte del público viene de Madrid, pero también hasta El Arroyo llegan visitantes de Levante y de Cataluña. "Debemos trabajar más para incrementar el número de pernотaciones", prosigue. Marga apuesta por la promoción de la comarca del Alto Rey, "mucho menos conocida que la Arquitectura Negra, pero igualmente bonita, con localidades tan maravillosas como el propio El Arroyo de las Fraguas, Bustares, Villares de Jadraque, Hiendelaencina o Gascuña".

En este sentido, hay rutas senderistas en el paraje natural del río Pelagallinas que también se pueden hacer en bicicleta de montaña, y los pantanos de Alcorlo, Beleña y El Vado, a los que "se les debería sacar mucho más partido turístico". Para hacer una reserva o curiosear un poco más, los interesados pueden verlo todo en www.altorey.net.





EMPRENDEDORES
ADEL CON LA INICIATIVA PRIVADA

UNA ESCAPADA ROMÁNTICA a los pies de Arbancón

Andrés Cemillán no nació en Arbancón, pero casi. Es hijo de guarda forestal y un gran conocedor de la Sierra Norte. No hay paraje que no haya recorrido en quad, todoterreno o bicicleta con su cámara de fotos. Su cariño por el pueblo y el interés creciente en la localidad que muestran los turistas le decidieron a convertir en realidad una idea que rondaba su cabeza desde hacía tiempo: la construcción de dos apartamentos rurales en un paraje singular.

Arbancón es un lugar para quienes gustan de emplear el tiempo libre disfrutando de la naturaleza. Está en un cruce de caminos. Por un lado, la arquitectura negra. Por otro, el Románico Rural. Cerca, los embalses de Alcorlo, Beleña, Pozo de los Ramos y el Vado. Y allí mismo, el museo de la Botarga y el impresionante retablo barroco de la iglesia. Además, el emprendedor ha radicado su sueño en un lugar mágico: el arroyo Salcedo, que refresca los pies del caserío del pueblo. "Dicen los mayores que antes de que se construyera nada aquí, era una charca a la que bajaban a jugar con las ranas", explica Andrés.

Mientras abre la puerta de La Fuentevieja -así le ha llamado a su negocio por la cercanía a ese lugar- se oye el rumor del agua, que, según la época del año y el caudal, deja escuchar su paso. Enfrente de la fachada, el otero del campo serrano. Ocre, ahora en invierno, pronto transformará el marrón por el verde de la mies recién nacida. A su espalda, los muros pétreos del monumento.

La primera vez que se edificó el paraje fue en 1977. La obra quedó a medias y, después de sucesivos avatares, el local acabó en manos de un madrileño que lo transformó en el primer, y único, videopub de la comarca. Fue el famoso "Arroyo", en el que se remataban las juergas de Cogolludo o de Jadraque de los años ochenta y noventa. "Allí vimos por primera vez películas como Apocalipse Now o E.T.", recuerda Andrés, que tampoco ha olvidado como subía las calles empedradas de Arbancón de vuelta a casa muerto de miedo después de ver cintas como La niña del exorcista o alguna versión de Drácula en la enorme pantalla "que había justo allí", refiriéndose señalando el lugar en el que estaba. "Todavía impresionados, nos asustaba el vuelo de las lechuzas y hasta nuestras propias sombras", dice rememorándolo con una sonrisa melancólica.

Andrés le puso fin al lento declive del sitio transformándolo en dos coquetos apartamentos rurales. Su ubicación, en la parte baja del pueblo, permiten la entrada independiente en diferentes alturas. El emprendedor comenzó la obra hace casi dos años. Su proyecto fue agrandándose y encareciéndose progresivamente, "porque cuando construyes con cariño, no reparas en gastos". Ahora, ya abierto al público, el espacio es el fiel reflejo del gusto por el detalle de Andrés, que



no ha dejado nada a la improvisación. Cada rincón tiene la decoración justa. Bañera de hidromasaje, cortinas de diseño, ambientes selectos en un espacio diáfano, sofás cómodos y home cinema, todo un homenaje al viejo local, son los detalles de un sitio pensado para el descanso romántico, o en familia.

En cualquier caso, Andrés es consciente de que ya no es suficiente con el continente "al que también hay dotar de contenido", asegura. El arbanconero concibe el negocio de los apartamentos como un fin de semana a la carta. "Lo que queremos es que la magia del lugar y de su entorno conviertan la experiencia turística en un tiempo que permanezca en la memoria de la pareja". Andrés tiene contacto con un buen número de proveedores de la comarca

"para incluir oferta gastronómica en el fin de semana, por si no quieren cocinar, de manera que, si lo desean, pueden venir a Fuentevieja en modo pensión completa". De igual manera los clientes dispondrán de otro buen menú de propuestas turísticas como safaris fotográficos, actividades micológicas, rutas en bicicleta de montaña, caballos o turismo enológico, para lo que "contaremos con las cercanas bodegas Finca Rionegro", asegura.

Que el arbanconero no ha escatimado un detalle es algo que se percibe cuando uno se sienta en los sofás y divisa el ambiente cálido. "Tenía en mente emprender de igual manera, pero la ayuda de ADEL ha sido un desahogo", termina. Ya es posible reservar a través de la web www.fuenteviejarural.es

OPINIÓN



JOSE MANUEL LATRE, PRESIDENTE DE ADEL SIERRA NORTE

Se ha hecho mucho. Gracias a ADEL Sierra Norte, la comarca de Sigüenza no es la misma que era. Como bien marca su propósito, hemos caminado hacia el desarrollo rural. En los últimos siete años, la asociación ha gestionado para la comarca más de 6,3 millones de euros. Y lo ha hecho de dos maneras que me parecen loables. Lo primero, sin tener en cuenta cuestiones políticas. Unidos todos, hemos trabajado por el bienestar de la Sierra Norte pensando única y exclusivamente en su prosperidad. Y, en segundo lugar, como entiendo que es mejor hacerlo, mezclando la iniciativa pública con la privada. De nada sirve la subvención por la subvención, si no hay un proyecto detrás, un emprendedor que lo sostenga. A mi juicio, esta es la manera adecuada de crecer, abonando las raíces en la tierra de los promotores que deciden apostar por ella.

Son muchos y muy variados los proyectos que han visto la luz en todo este tiempo. Contamos con un nuevo centro de interpretación en Campisábalos, con una planta de reciclaje en Valdecán, en Sigüenza, le hemos dado una mayor dimensión al cuarto centenario del año del Greco en la ciudad de Sigüenza, también gracias a ADEL, y hay cientos de proyectos, todos importantes, de pequeños emprendedores. En total suman 401, que también son 401 razones para creer en esta tierra y su gente. Si la inversión es de 6,3 millones de euros, la total se sitúa en los 15 millones, es decir, más de dos millones de euros por año que han llegado para consolidar y restaurar nuestro patrimonio, fijar población y emprender negocios que ya están generando empleo.

Nuestra tierra está llena de posibilidades. Somos conscientes que los visitantes buscan cada vez más turismo de experiencia. Y eso es lo que nuestros emprendedores están llevando a cabo. En la última junta directiva hemos aprobado varios proyectos en este sentido. Además, la calidad de la restauración y hostelería de la Si-

erra Norte raya a un nivel altísimo. Nuestra cocina y nuestras casas rurales tienen una bien ganada fama entre los visitantes porque, cada vez más, somos capaces de conectar nuestros servicios con la tierra en la que se prestan, dando cabida a iniciativas como la micología, de la que sin duda somos un paraíso terrenal y que nos puede ayudar a atraer visitantes.

Estoy seguro que, por fin, la salida de la crisis nos va a traer más y mejores oportunidades de negocio. Esperamos que, una vez hemos cumplido 20 años de existencia como asociación, y en el próximo periodo, 2014-2020, cuando volvamos la vista atrás, veremos nuestra región tan cambiada como la vemos ahora si tomamos en cuenta el momento en el que ADEL Sierra Norte dio sus primeros pasos, allá por el año 1994.

Y lo más bonito de todo será que lo hagamos trabajando como hemos hecho hasta ahora, porque juntos, somos más fuertes. De esta manera, la Arquitectura Negra será la puerta de Sigüenza. Atienza será la extensión de Sigüenza, y viceversa. El Románico Rural será más y mejor conocido y los visitantes llegarán procedentes de los grandes reclamos hasta esos otros, menos visibles, pero igualmente hermosos. Se ha hecho mucho, sí, pero aún nos queda mucho por hacer. Este camino sólo debe acabar cuando por fin ya no haya que hablar de desarrollo rural, porque no habrá nada que mejorar, porque por fin, el ciudadano del campo tendrá las mismas oportunidades que el que vive en la ciudad. Contamos con la gran ventaja que supone vivir en medio del patrimonio natural y cultural. Mantengamos este camino en pos de la igualdad de oportunidades. Además, confiamos en que la Unión Europea y los gobiernos nacional y regional sigan contando con nosotros y que apuesten por darnos la inversión suficiente en los próximos programas, porque las personas, para poblar el territorio y sentirlo como propio, necesitan vivir en él.

ENTREVISTA JESÚS VELASCO

Jesús Velasco, chef del restaurante Amparito Roca, es uno de los cocineros guadalajareños con más prestigio a nivel nacional. Recomendada en la guía Michelin y distinguido con dos soles Repsol, su cocina y su trayectoria profesional, como él mismo cuenta en esta entrevista, tienen mucho que ver con su Atienza natal. Opina que en el gremio de la hostelería, a nuestra provincia, y también a la Sierra Norte, le queda un largo camino por recorrer, principalmente porque ideas y productos hay, y muchos.

Para hacer espuma de lentejas, primero **hay que saber cocinar lentejas**

Jesús, hablemos en primer lugar de tu relación con nuestra comarca, la Sierra Norte de Guadalajara.

Nací en Atienza y allí pasé mi infancia. Mis orígenes, por parte de madre, están en un pueblo de Soria que se llama Marazovel, cerquita de Rello, algo más conocido por su recinto amurallado, precioso.

¿Cómo empiezas a relacionarte con el mundo de la hostelería?

Estudié en el Seminario de Guadalajara y después en Madrid. Cuando terminé mis estudios de Bachiller, compatibilicé un trabajo en la recepción del Hotel Zurbano con el instituto. Allí conocí la hostelería. Me cambié a "Desayunos" porque esa función me garantizaba el turno de mañana, que era el que a mí me interesaba. Y ahí empezó todo.

¿Qué te llamó la atención de la hostelería?

Aprendía rápido, y me daban responsabilidades. En poco tiempo gestioné las diferentes áreas de "Desayunos", como por ejemplo el servicio de habitaciones, y me hice responsable del bar que había en el hotel. Soy una persona independiente. Me di cuenta que podía ganarme la vida por ese camino, siendo además el dueño de mi propio destino. La hostelería te da un contacto directo con el público que encajaba con mi personalidad y con lo que yo quería para el futuro.

¿Tenías alguna relación previa con el mundo de la cocina?

Ninguna, salvo que mi madre y mi abuela guiaban de miedo, algo que en mi época era lo normal.

Entonces, ¿cómo llegas a la cocina?

Empecé muy tarde para lo que se estilaba entonces, con diecinueve años. Me ofrecieron un trabajo para dirigir un restaurante en Madrid. Y tenía todos los conocimientos, menos el de la cocina. Comprendí que para gestionar bien el negocio, debía aprender a cocinar. O sabes, o no eres un interlocutor válido con el personal de los fogones.



“
Todos los días descubres algo nuevo en la cocina. Esta profesión es un constante aprendizaje.”



¿Quién fue tu mentor entonces?

En los años ochenta había tres tabernas ilustradas en Madrid que eran Luarques, en la calle Ventura de la Vega, Taberna San Mamés, en Bravo Murillo, y De la Riva, en la calle Nielfa. Yo aprendí muchísimo en esta última, de la mano de la mítica Obdulía de la Riva y de su hijo Daniel.

¿Qué aprendiste de ella?

Los fundamentos de la cocina tradicional española, que se dice pronto. Sus enseñanzas fueron imprescindibles para empezar después una fase más creativa y buscar mi propio camino profesional. Ahora hay un montón de cocineros que no saben guisar. Saben hacer espuma de lentejas, pero no saben hacer las lentejas. Primero, los fundamentos.

¿Cómo elegiste tu propio camino?

Después de aquello, fui encargado en un italiano. Por las noches hacía extras, gratis, en los restaurantes más pintones de Madrid, para aprender. Los que estaban de moda eran Cabo Mayor, en la calle Juan Ramon Jiménez, y el Olivo, en General Gallegos.

¿Cómo te independizas?

Siendo aún muy joven, mi familia abrió un bar de tapas, aperitivos y cafés en Atienza, que se llamaba Don Silvestre, en honor a mi abuelo. Mi hermano Juan decidió convertirlo en un restaurante, y eso ya fueron palabras mayores. Volví de Madrid, a echarles una mano, y me quedé en el pueblo. Después abrí el mío propio, que se llamó El Mesón de la Villa. Fue considerado por crítica y guías como el mejor de la provincia.

¿En qué se basó el éxito de El Mesón de la Villa?

Tienes que cocinar para tus clientes. Aquello era un restaurante de fin de semana, y lo que nos pedía la gente era producto de la tierra. Vendíamos asado, caracoles en su tiempo, caza en el suyo, setas de temporada... Cocina regional y, sin falsa modestia, muy bien hecha. Los platos estrella eran las patatas con costillas, la perdiz escabechada, el somarro de la matanza y las alubias. Todo, como te decía antes, bien hecho y bien presentado.

¿Te hizo ilusión alcanzar el reconocimiento provincial?

No especialmente. Algo así no pasa de la noche a la mañana. Lo ves venir, y cuando llega, te lo tomas con toda la tranquilidad del mundo. Por lo menos, eso hice yo.

¿Se puede promocionar una tierra desde la cocina?

Sí. Los italianos inundaron el mundo con restaurantes y pizzerías. A través de la restauración venden su aceite, su vino, su trufa o su mantequilla. Otro buen ejemplo es el de los cocineros vascos. Allí la hostelería ha colaborado con los producto-

conservara y vendiera el resto del año estos productos por toda España. Una vez puesto el producto en candelero, que es cosa de la cocina, el asunto está luego en que el consumidor o posible consumidor, lo pueda comprar. ¿Dónde y cómo? Esa es la clave para avanzar.

¿Qué productos son los que más te gustan de nuestra tierra?

Los caracoles, magníficos, y los cardillos, por ejemplo. El campo está lleno de cosas ricas. Y los corderos. Los dos o tres hatajos de ovejas que hay en Atienza deberían tener su propia denominación de origen. Su carne, espectacular. La miel es extraordinaria. Intento comprar todo lo que puedo en nuestra tierra. El embutido, y en general el cerdo, es de Atienza y las setas también.

¿Cómo acabas montando el restaurante Amparito Roca?

Me nombraron director del aula de cocina del Centro Cultural de Ibercaja, así que viví a caballo entre Atienza y Guadalajara. Hay que tener cuidado con lo que pides, porque a veces te lo dan. Hice una oferta por el local de la calle Toledo en el que ahora está el Amparito Roca, ¡y me dijeron que sí! Es otro tipo de restaurante que

Dos restaurantes, dos éxitos. ¿Cuál es la clave?

Saber dónde estás, quienes son tus clientes y qué quieren comer. La carta la pienso yo toda, aunque ahora tengo un equipo de cocina que me ayuda. Entre todos sacamos adelante los menús, con los platos nuevos que vamos a poner en escena, los cambios de la temporada...

¿Y el secreto para ser un buen cocinero?

Te tiene que gustar comer, y mucho. Luego están la técnica y los conocimientos sobre los fundamentos de la cocina. Y por último, la imaginación. Hay buenos cocineros con poca imaginación, pero no hay ninguno sin técnica.

Recomiéndanos dónde comer...

Me encanta un restaurante de Tafalla que se llama el Tubal. Allí están Patxi, y su hijo Nicolás, que hacen una cocina fantástica, muy apegada al terreno, pero con el necesario toque de modernidad. Y Arzak, por supuesto. De los grandes cocineros, es el más clásico. Ahora se ha lanzado a la innovación, y lo hace bien, pero a mí me gusta más su parte académica.

¿Tu menú ideal?

De primero, unas patatas con congrio ahumado; de segundo, un huevo frito con trufa y setas; y de postre, una infusión de sorbetes hecha con hierbas del campo, con tomillo y con romero.

¿Sigues aprendiendo a cocinar?

Todos los días descubres algo nuevo, ves cosas que ni se te habían ocurrido, y las tienes al alcance de la mano. Cuanto más sabes, más aprendes porque tienes las claves para interpretarlo todo y sacarle el lado práctico. Cuando uno no tiene experiencia, no sabe ni copiar.

Qué me dices de nuestra cocina, ¿en qué puesto estamos?

El nivel medio de la cocina en España es insuperable. Cuando sales fuera, encuentras restaurantes de nivel muy alto, pero la media nuestra no la alcanza nadie. En Francia, o Alemania, hay diez sitios magníficos, pero no en cualquier bar se come bien.

La cuchara en la Sierra Norte es cosa seria...

Hay una gran tradición, sí, y recetas. La cuchara alcanza un nivel muy alto en Castilla en los guisos con patatas, con alubias, con lentejas, con garbanzos, en los platos que llevan harina, incluso de almortas, o en la sopa del cocido. La tradición está ahí. Estos platos se han cocinado toda la vida, sólo hay que darles una vuelta y ponerlos al día, pero el fundamento lo tenemos.

La cocina está de moda...

Es el gran triunfo de los cocineros. Hemos sido muy generosos. Hemos trabajado gratis para todas las televisiones, radios y revistas del mundo, jamás hemos cobrado un duro, ni hemos pretendido hacerlo. Hemos puesto mucho empeño en divulgar nuestro oficio, y lo hemos hecho desprendidamente, con trabajo. Pues bien, han llegado los frutos, es lógico, en forma de promoción. Pepe Rodríguez, el de El Bohío, ahora la estrella de Master Chef, y un servidor hemos hecho decenas de bolos por toda España. Hace un par de años lo invité a un show cooking en el que reuní a ocho cocineros de primer nivel. No cobró ninguno. Esta es una de las razones por las que la cocina esté de moda. Ahora, ser cocinero es una profesión respetable, casi al nivel de los futbolistas (...)

res y con el gobierno regional en proyectos como las "Eusko Label" con las que distinguen sus variedades de tomate, el pimiento de Guernica, alguna ternera, algún pato o las alubias de Tolosa. A los cocineros les ha tocado difundirlos y ponerlos en el mercado. Hecha esa labor, el empresario encuentra el hueco para comercializarlos. Las marcas prosperan porque hay demanda. Por ahí va el camino correcto, por la diferenciación. Los restaurantes podemos hacer mucho en este sentido.

Pero a nosotros, en Guadalajara, nos queda mucho por hacer...

Nos queda un montón. Este año han salido boleros por toneladas y niscalos por miles de toneladas. Habría una buena oportunidad de negocio para alguna empresa que recogiera,

el Mesón de la Villa, más urbano. El concepto es distinto. El de Atienza era de fin de semana. En Guadalajara hay más comida de negocios, de familias. En poco tiempo, empezó a funcionar muy bien, y hasta hoy.

¿Por qué el nombre de Amparito Roca?

Es tradición que ese pasodoble abra y cierre las fiestas de Atienza, por eso mi restaurante se llama así.

En la carta, ¿novedad o tradición?

Tan importante es lo uno como lo otro. Hay que gente que viene dos veces al año, por ejemplo desde Barcelona, a comer lo que comió la última vez que se sentó en nuestra casa. Conviene renovar, pero también mantener los clásicos para no defraudar.

R REPORTAJE
NUESTROS PUEBLOS SEGÚN
LOS EMPRENDEDORES

FUNDACIÓN CIUDAD DE SIGÜENZA

El Patrimonio es el motor del Desarrollo Rural

A comienzos del año 2013, representantes de la Junta de Comunidades, Diputación de Guadalajara, Cabildo de la Catedral de Sigüenza, fundaciones de Sigüenza y Ayuntamiento mantuvieron varias reuniones de trabajo con el fin de incorporar a la ciudad del Doncel con la mayor relevancia posible a los actos conmemorativos que el gobierno regional iba a organizar en torno al IV Centenario del fallecimiento de El Greco. Violeta Miguel, en aquel momento coordinadora provincial de Educación y Cultura, hizo de nexo de unión entre las partes. La buena voluntad y el amor compartido por la ciudad alumbraron el nacimiento de la comisión Sigüenza, Universo Greco.

“**P**ensamos que recuperar los dieciséis tapices flamencos con los que cuenta la Catedral, contemporáneos de El Greco en un espacio singular, añadiría interés a la exposición de su magnífica Anunciación”, explica Antonio Manada del Campo, presidente de la Fundación Ciudad de Sigüenza.

En septiembre de 2013, la entidad que administra Manada del Campo asumió la gerencia de Sigüenza Universo Greco y, detrás de ella, el aval de la financiación de los trabajos necesarios para completar un brillante y doncelino IV Centenario. Facultado por ese liderazgo, la Fundación firmó un convenio con el Cabildo Catedralicio, propietario de los tapices, que permitió el traslado de todas las telas a la Real Fábrica de Tapices de Madrid “sin duda, un referente europeo en este sentido”, valora Manada del Campo, para su posterior restauración.

La Fundación Ciudad de Sigüenza estableció contacto con el Instituto de Patrimonio Cultural de España (IPCE), “a quien le pedimos colaboración”, recuerda el presidente. Y, aunque no fue posible contar con una aportación económica, “sí nos prestaron una inestimable asistencia pericial”, prosigue el presidente. El IPCE puso a disposición de Sigüenza Universo Greco el trabajo de la prestigiosa restauradora Ana Schoebel. Ella fue quien emitió el dictamen preceptivo para recuperar el esplendor de las telas.

El 29 de enero de 2013, Antonio Manada y Dolores Asensi, directora la Real Fábrica de Tapices, firmaron el contrato que le dio luz verde

a la restauración de la serie de los ocho tapices “Las alegorías de Palas Atenea”, para la que se estipuló un plazo de ejecución de cinco meses. La otra serie, “Historias de Rómulo y Remo”, ha quedado pendiente y en depósito en la Real Fábrica de Tapices hasta abril de 2015.

Prácticamente al mismo tiempo se inició la musealización de tres estancias en el interior de la catedral: la capilla de San Sebastián; la sala Norte, antigua bodega; y la capilla de la Concepción de Nuestra Señora. El arquitecto que concibió el proyecto fue Eduardo Barceló, cuyo estudio fue en 2014 Premio Nacional de Restauración y Conservación de Bienes Culturales. “Es uno de los mejores en su campo en España, un primer espada, por eso fue el elegido”, valora Manada.

Sigüenza Universo Greco condujo con la misma exquisitez cada hito del proceso. La empresa Casas de la Alcarria, con larga experiencia en conservación de patrimonio, se encargó de la instalación, montaje eléctrico e iluminación de los tapices. La comunicación y señalética le fueron encargados a Carlos Aragón, autor, entre otros muchos proyectos, del libro Mezclados junto a los hermanos Pérez (Restaurante El Doncel). La ejecución material de sus diseños correspondió a José Blasco, responsable de la empresa Todo en letras SL. Pilar Martínez Taboada, cronista oficial de la ciudad y presidenta de la Fundación Martínez Gómez-Gordo, escribió los textos histórico-artísticos para paneles, carteles y trípticos. Su impresión fue una aportación de la Fundación Aurora a Sigüenza Universo Greco.

El proyecto definió la colocación de los tapices en planos inclinados para favorecer su conservación. Esta original disposición evita tensiones y rozamientos en las paredes y destaca la iluminación, mediante ledes, con el consiguiente ahorro de energía y una controlada incidencia térmica, que a largo plazo podría perjudicar a los tejidos.

ADEL Sierra Norte se implicó con el proyecto prácticamente desde su génesis. El Grupo de Desarrollo Rural comprometió 40.201 euros con los que ha contribuido al proyecto del IV Centenario de El Greco en la ciudad. El proyecto ha costado más de 138.000 euros, que han aportado, además del Grupo de Desarrollo Rural y la Fundación Ciudad de Sigüenza, el Ayuntamiento, el Cabildo de la Catedral, la Diputación de Guadalajara, la Junta de Comunidades y las empresas Redexis Gas, Font Vella y Metrópolis Seguros.

INAUGURACIÓN

Todos los esfuerzos previos, “lentos de buenos y malos ratos”, valora Manada, tuvieron un dulce y ya interminable final en la tarde del 28 de julio de 2014. Aquel día, la presidenta regional Dolores Cospedal, inauguró la exposición de la Anunciación de El Greco y el Museo de Tapices Flamencos de la Catedral de Sigüenza. La ciudad se unía, por derecho propio y con brillantez, a las celebraciones del IV Centenario de la muerte de El Greco.

Correspondió introducir el acto, en una de las salas del claustro de la catedral al deán del Cabildo de la Catedral, Marciano Somolinos. El alcalde de Sigüenza, José Manuel Latre, dejó traslucir en su intervención la relevancia de lo conseguido. “Las calles, edificios y



1. Antonio Manada (izda.) y Gloria de las Heras (dcha.) con M^a Dolores Asensi (centro), directora de la Real Fábrica de Tapices.
2. Con el arquitecto Eduardo Barceló y Ana Schoebel del IPCE.
3. Con el Cabildo de Sigüenza, el día de la firma del Convenio y con la Directora de la Real Fábrica, M^a Dolores Asensi.
4, 5, 6. Instalaciones donde se realizó el mantenimiento de los Tapices.

monumentos de la ciudad son nuestro museo exterior; A partir de hoy, nuestra catedral adquiere aún más relieve y esplendor”.

Pilar Martínez Taboada resumió la importancia histórica y artística de las obras de arte expuestas. “Sigüenza ya era internacionalmente conocida por la escultura funeraria de El Doncel, Martín Vázquez de Arce. Desde esta tarde lo será también por exponer su Anunciación de El Greco en una de las capillas más espectaculares del primer renacimiento español, abierta al nuevo claustro catedralicio construido en el XVI, y por exhibir en una gran sala, en el antiguo claustro medieval, los ocho tapices de la serie Palas Atenea”.

Gloria de las Heras habló en nombre de la Fundación Ciudad de Sigüenza. “Hemos hecho de la catedral el proyecto de todos”, subrayó. Además de un extenso y emotivo capítulo de agradecimientos, la vicepresidenta de la Fundación lanzó el reto de extender la exposición “también a la segunda serie de tapices, la Historia de Rómulo y Remo”, que aún está en la Real Fábrica de Tapices. La presidenta Cospedal recogió la petición y asumió su “compromiso personal” de culminar el Museo.

Desde la apertura del museo, 22 voluntarios, en turnos de mañana y tarde, han colaborado para explicar la exposición a los turistas, durante los meses de agosto y septiembre, en menor número en octubre, y a partir de noviembre durante los fines de semana. Desde su apertura, más de 15.000 las personas han visitado el Museo de los Tapices y la Anunciación. “Esta experiencia nos demuestra que invertir en patrimonio equivale a futuro, el patrimonio es el motor del desarrollo rural”, termina el presidente de la Fundación.

Los tesoros del IV Centenario de El Greco



La Anunciación se hallaba expuesta en el primer arcosolio de la derecha de la Sacristía de las Cabezas. El cuadro fue objeto de un minucioso trabajo de restauración y limpieza por parte del Ministerio de Cultura. Los trabajos permitieron la visualización de la firma del autor al pie de la obra que pudo ser pintada por El Greco entre 1604 y 1614.

Los dos series de tapices que posee la Catedral seguntina fueron donados por el Obispo Andrés Bravo de Salamanca. Fueron realizados en la ciudad de Bruselas, principal centro manufacturero de los Países Bajos meridionales en el siglo XVII. Todos los tapices –los ocho de Rómulo y Remo y los ocho de Palas Atenea– tienen 8/9 hilos de urdimbre por centímetro y la marca de la ciudad de Bruselas: B-B (Brabante-Bruselas), con un escudete en medio, en el orillo inferior. Además de la marca de la ciudad, llevan los monogramas de dos talleres: los de Le Clerc y los Eggermans. Ambas manufacturas tuvieron

una gran reputación en el mundo del tapiz. Fueron diseñados por un artista flamenco, seguidor del pintor francés Charles Poerson. Los tapices fueron colgados por primera vez en la Capilla Mayor de la Catedral el 30 de noviembre de 1664.

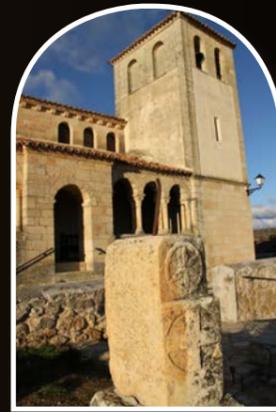
Los ocho tapices de las Alegorías de Palas Atenea hablan del fin de la guerra, de la celebración de la paz y de la gestión de la sociedad en época de armonía. Las virtudes cívicas de Palas Atenea enseñan que el buen gobernante, manteniendo la paz, logra que se desarrollen las artes y el comercio; valora y considera a los trabajadores y esforzados y echa del reino a los perezosos y cobardes, anima a que se protejan las ceremonias religiosas y con todo ello se llegue a la prosperidad y felicidad de su reino. Hasta ahora, los tapices solamente habían sido mostrados en parte en dos exposiciones, la “Histórico-Europea” de 1892 y la “Internacional de Barcelona” de 1929.



J
D JOYAS ARQUITECTÓNICAS
DE LA SIERRA NORTE

El Románico Rural menos conocido de la sierra de las serranías de Guadalajara

(Primera Parte)



De la mano del arqueólogo e historiador Ricardo Barbas nos adentramos en algunos de nuestros tesoros, injustamente poco conocidos, pese a atesorar un gran valor histórico, paisajístico y arquitectónico. Ricardo, impulsor de proyectos como la recuperación del Apostolado de El Greco en Almadrones, nos desvela, en dos partes, algunos secretos de las Iglesias de Abánades, Sauca, Jodra del Pinar o Pinilla de Jadraque, por citar unos ejemplos.



Abánades

El románico en el norte de la provincia de Guadalajara puede clasificarse como de explosión cuantitativa de la arquitectura religiosa de los siglos XII-XIII. Esto fue debido a dos hechos relevantes asociados a la Reconquista: la conversión de la población autóctona y el aporte de nuevas familias desde el norte, que produjo un considerable aumento demográfico.

Durante los siglos anteriores esta era una tierra de frontera dinámica, con predominio de acciones de guerra, razias o saqueos, como la del Cid Campeador, por todo ello estaba regularmente poblada, con núcleos urbanos de mediano-pequeño tamaño situados junto a las torres-atalayas que eran su única defensa.

Los pueblos existentes más los de nueva fundación, generaron una densidad de núcleos urbanos, que incluso reocupan lugares deshabitados de épocas muy anteriores, con una media de un núcleo urbano cada cuatro-cinco kilómetros lineales, creando unidades básicas de explotación agro-ganaderas de unos 20-25 kilómetros cuadrados por comunidad. Con esta unidad básica territorial nos damos cuenta del porque existen tantos templos románicos, de su dispersión y de su forma de manifestarse.

Muchos templos románicos se sitúan en solar y arquitectura que hunde sus raíces en la alta edad media, ya fuera mozárabe o musulmana. Un estudio pormenorizado nos delata detalles de aquellos oscuros orígenes. La reconquista provoca la recristianización y un proceso de olvido premeditado de los periodos anteriores, borrando deliberadamente toda huella de "impureza". Los edificios públicos: fuentes, templos, torres y atalayas, se llenan de cruces o calvarios, para la recuperación de su nueva función social, de clara influencia franco-romana.

Para las aldeas-comunidades, la arquitectura románica supone el establecimiento de un edificio fuerte, centro de reuniones, de carácter social y religioso, que incluso sirve de fortaleza defensiva, vigía a través de sus torres, e instrumento de comunicación mediante el tañido de sus campanas. El templo se constituía como la casa común de la comunidad, una verdadera eclesia.

El templo románico por lo tanto no lo tenemos que ver como un sencillo edificio religioso, sino como una manifestación del complejo comunitario social multifuncional de toda una época, y por lo tanto con un sentimiento de pertenencia y propiedad de la comunidad que lo genera. ►►



Jodra



SAUCA

En este pequeño pueblo nos encontramos con la parroquia y templo de Nuestra Señora de la Asunción. Se trata de un edificio bajo, con un pórtico corrido abierto al mediodía y al poniente. Este es uno de los ejemplos más interesantes del románico con pórtico corrido a dos lados de la provincia de Guadalajara. En las últimas décadas se ha tratado la piedra y se sacado a la luz toda la galería antes completamente ciega. La construcción y espacios relacionan el edificio con el románico castellano segoviano y burgalés. Y en la ornamentación vemos la mano de los tallistas del obispado seguntino, del siglo XII.

Posee una sola nave, con cabecera recta de mampostería caliza. El resto, espadaña, pórtico y sacristía, poseen predominio de sillar y sillarejo. En los aleros cuenta con restos de canecillos sencillos del tipo proa de nave. La sacristía es una adosado posterior, con pequeña ventana posiblemente reutilizada de un periodo anterior.

La espadaña descansa sobre los pies de la nave principal, posee la forma típica del románico con dos vanos de arco de medio punto, gruesos muros de sillar recreados para sujetar la estructura y terminación a dos aguas. Todo parece indicar que es obra de los siglos XIV-XV, sobre los restos de la anterior primitiva.

Lo más importante es el pórtico corrido que ocupa los lados sur y oeste, dándole este impresionante aspecto al conjunto, y que podemos ver en otros casos como en la cercana Carabias o en Píñilla de Jadraque.

El pórtico occidental posee pequeña entrada de arco de medio punto, con dos arcadas a la izquierda y tres a la derecha, de columnas geminadas y capiteles decorados con predominio de motivos vegetales, de hojas de acanto con bulbos en los extremos, en dos de ellos han sido transformados en caritas. Los cimacios de este conjunto poseen forma de chaflán, y están muy desgastados. Los fustes son sencillos, y en algunos casos restituidos. Bajo el alero y sobre la arquería se conservan once canecillos, de los tipos nacela, rollos y proa de barco.

El pórtico al mediodía posee una entrada rematada en arco de medio punto, con cuatro arquerías al oeste y cinco al este, que siguen los modelos del pórtico occidental. En los capiteles predomina la decoración vegetal de hojas de acanto, y algún rostro. Posee dos capiteles con decoración historiadas. En uno podemos ver de izquierda a derecha un asno, una figura cubierta con un manto y un ángel portando una cruz en la mano derecha. Y en otro una Anunciación y junto a ella

un león y un grifo rampantes que luchan, por una cara, y dos figuras con nimbo y ropas talaras, en la otra. En esta última escena aparecen vestiduras de sacerdotes o doncellas -según Herrera Casado tienen la estructura típica de la armilusa visigótica- que habrían sido tomados de textos miniados de tradición mozárabe.

Ya dentro del pórtico conviene destacar por último la puerta de acceso al interior del templo, rematada en arco de medio punto y una arquivolta con intradós abocelado que descansan en cimacios de perfil de caveto. Se puede ver también una pila de agua bendita añadida posteriormente a la derecha de la puerta.

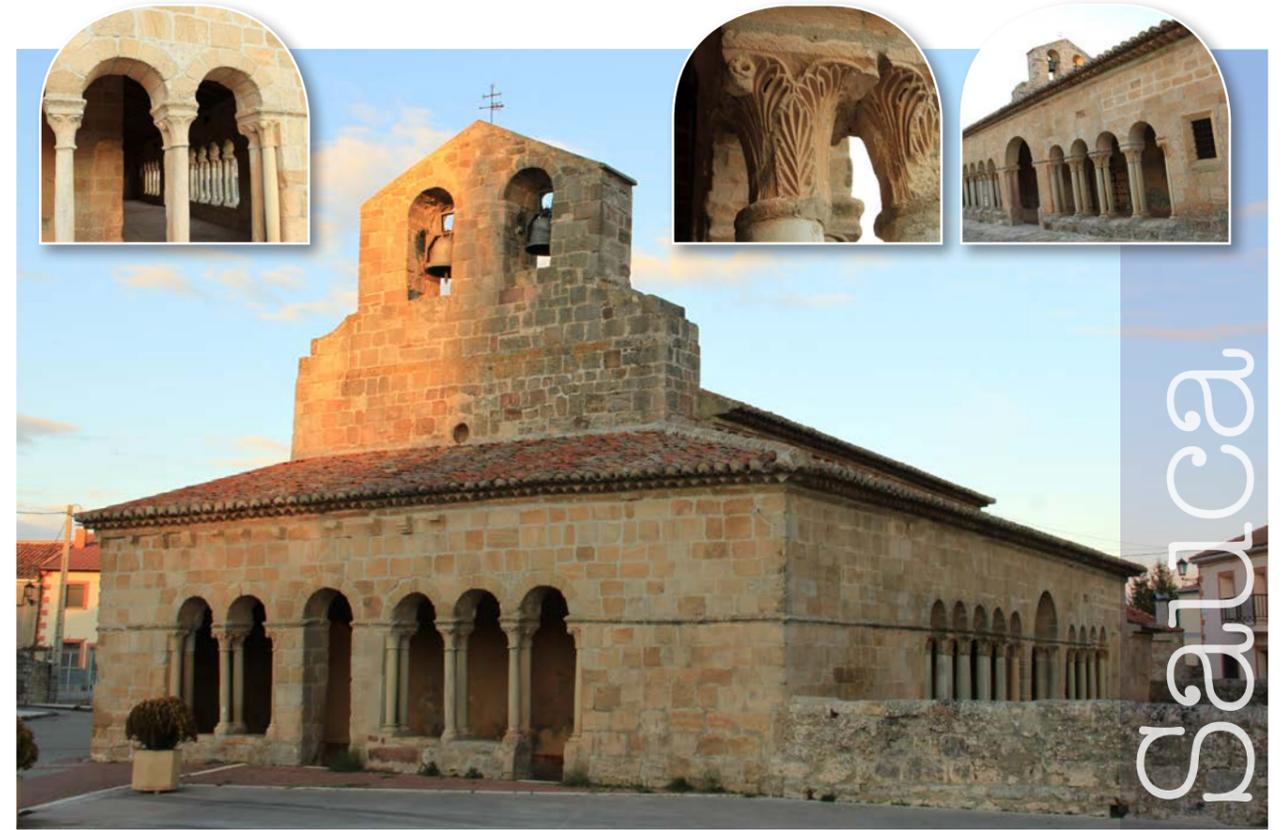
JODRA DEL PINAR

Nos encontramos en el cercano pueblo de Jodra del Pinar, que casi llegó a desaparecer en la década de los 90 del siglo XX. Una restauración de 2006 dejó al descubierto todo el pórtico románico antes ciego. La iglesia con advocación a San Juan Bautista, es edificio muy sencillo de una sola nave que se hace grande al dominar a media ladera, el pueblo que la vio nacer. Con la robustez característica, cabe destacar el contraste del colorido debido a que alternan en sus muros, piezas de sillar y sillarejo en tonos rojizos y blanco amarillentos. Los primeros de cantos rodados de los mares triásicos, y los segundos de calizas jurásicas, que tanto abundan en esta zona.

Como hemos dicho, presenta una única nave central, a la que al mediodía se le añade un pórtico de un solo tramo, y una sacristía anexa de los siglos XVII-XVIII. En origen es un edificio de la segunda mitad del siglo XII, que conserva su ábside semicircular en la cabecera. Posee gruesa espadaña a los pies a dos aguas, de mampostería caliza, con dos vanos rematados en arcos de medio punto.

El pórtico al mediodía guarda la simetría con entrada y dos arcos a cada lado. Es todo él de sillar de buena factura, con fuerte contraste de color, como antes hemos indicado. Posee columnas geminadas rematadas con capiteles donde predominan los motivos foliáceos de hojas de acanto con volutas, a imitación de los cercanos de la catedral de Sigüenza, y de gusto cisterciense. El pórtico también se abre por el lado occidental con puerta de acceso sin decoración. Hay que destacar que sobre el pórtico aparece, casi completa, toda la colección de canecillos originales del edificio, del tipo proa de barco.

En el resto del monumento predominan la mampostería caliza, salvo en la zona de la puerta interior de sillar. Esta rematada en arco de medio punto, posee cuatro arquivoltas de baquetones y nacelas,



Sauca

que apoyan sobre las jambas y tres pares de columnas con capiteles lisos. Conviene destacar que se han resaltado varias inscripciones cruciformes en algunas piezas de la puerta.

En el interior se conserva el arco triunfal apuntado y decorado con una chambrana, que da acceso al presbiterio con bóveda de cañón apuntado y posterior ábside con bóveda de horno.

ABÁNADES

La iglesia de Abánades también domina la población a sus pies. El pueblo se esconde tímido en una pequeña anchura del valle del Tajuña. Iglesia románica de finales del siglo XII o principios del XIII, tuvo una fuerte transformación en el siglo XIV-XV, quedando de su origen la galería porticada y el baptisterio.

Durante la Guerra Civil el pueblo se encontraba en plena línea de frente, cuya situación duro casi dos años, por lo que el edificio y el caserío sufrieron muchos daños. El templo fue restaurado en 1979, consiguiendo con gran acierto recuperar la expresividad e identidad propia del lugar.

La iglesia de San Pedro se compone de una única nave de base rectangular sencilla, junto a la cabecera torre campanario de planta cuadrada. La entrada al templo, como la nave principal y campanario, son las partes constructivas de la reforma del siglo XIV-XV, y totalmente rehechos en el siglo XX.

La galería porticada se sitúa sobre basamento de buenos sillares, y se accede a él a través de escaleras de acceso. Tiene arco de puerta de acceso central rematado en arco de medio punto, al que flanquean a cada lado tres arcos también de medio punto, separados por columnas dobles. Posee esta galería una robustez que se manifiesta mediante la anchura de los muros, de grueso sillar y sillarejo, posiblemente debido a las fuertes pendientes y fuerzas a las que está sometida esta arquitectura.

En los capiteles predominio de la decoración de motivos vegetales de hojas o palmetas, alguno sin decoración, destacando uno en el que vemos unas formas entrelazadas finalizadas en volutas, que nos recuerdan antiguas tradiciones.

Formando parte de esta misma galería, pero separado por una verja de forja, aparece el baptisterio. En este lugar nos encontramos con el vano que da luz al lado occidental del pórtico, y que asoma a un abrupto descenso al valle del Tajuña. Ventana abocinada de bellísima factura, está formada por cuatro arquivoltas

que apoyan sobre las jambas y tres pares de columnas con capiteles lisos de medio punto, que apoyan alternativamente en jambas y columnas. Con un tímpano con terminación geminada, hace pensar en un antiguo parteluz de doble columna a juego con las del pórtico pero de menores dimensiones. Junto a ésta, aparece la gran pila bautismal exenta de una sola pieza, decorada con grueso gamellones bien remarcados. Posiblemente esta zona del baptisterio, en su conjunto pétreo-ferroso y el contraste de luz y sombra de la ventana hacia el fondo de valle, sea una de las imágenes que recordaremos de nuestra visita a la localidad.

Aparte del templo románico en particular, cabe destacar en las inmediaciones la aparición de elementos menores asociados a los oscuros tiempos altomedievales, como son las estelas discoideas de los antiguos cementerios y necrópolis, y que en la actualidad forman parte de paredes y muros constructivos cercanos al templo.

OTRAS IGLESIAS CERCANAS

En las cercanías podemos ver otros pequeños retazos del arte románico rural, que vienen a complementar los soberbios ejemplares que acabamos de describir. Citar la iglesia de Santa María Magdalena en Laranueva, donde aun se puede observar la arcada ciega del pórtico románico al mediodía. En su interior conserva las arquivoltas con ajedrezados de la puerta de acceso a la nave, y su hermosa pila bautismal. En el exterior podemos disfrutar de uno de los mejores ejemplos de la evolución estilística de las espadañas, contemplando la que a sus pies se yergue, con formas barrocas.

También podemos visitar la iglesia de Renales, recientemente restaurada, es de origen románico, y en este templo vemos como evolucionan los estilos a través de los años. Así la arcada románica viene a ser sustituida por su evolución hacia las formas renacentistas.

En el cercano pueblo de Torrecuadrada de los Valles, sobre el cerro vemos la iglesia parroquial original en planta con una única nave y ábside semicircular. Conserva los canecillos del alero, pila bautismal, puerta interior de acceso a la nave con un bello ajedrezado sobre jamba, y arco triunfal remodelado en tiempos góticos.

Como últimos puntos citar, destacar la iglesia de San Pedro de Tortonda, que surge cual fortaleza en ladera, con una bella galería románica porticada semidescubierta al norte, y la maciza, pequeña y rojiza rodona de Villaverde del Ducado, con espadaña y arcada ciega, ambas románicas.

[tablón de prensa]



DESCÁRGATE
nuestra
aplicación
en Apple Store
y Google Play



NUEVA ALCARRIA
Julio 2014



La Plazuela
Agosto 2014



NUEVA ALCARRIA
Julio 2014



ABC
Septiembre 2014



ABC
Julio 2014



NUEVA ALCARRIA
Octubre 2014



NUEVA ALCARRIA
Agosto 2014



NUEVA ALCARRIA
Noviembre 2014



Los Grupos de Desarrollo Rural de Guadalajara, en nuestro Debate

<https://www.youtube.com/watch?v=UsTxhihzHM0&list=PLtT4QrFxSoW2qKvdo7rqTyzbd-HI3L41hs>

ADEL en internet



www.eldiadiigital.es

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



www.objetivocastillalamancha.es

La Finca del Obispo ya es el pulmón de la hostelería vanguardista de El Doncel en Sigüenza



www.guadajaradiario.es

Jornada Cidiana en el castillo de Jadraque



www.culturaenguada.es

Ya pueden verse los tapices y la Anunciación en la Catedral de Sigüenza



www.lacomarcadepuertollano.com

El albergue Segontia Rural, reconocido como uno de los diez mejores proyectos de desarrollo rural de CLM



www.eldiadiigital.es

Muriel equipa su Centro Social con la ayuda del Grupo de Desarrollo Rural ADEL Sierra Norte