

TEATRO

DOS ESPERPENTOS DE VALLE-INCLAN

Para poner en escena a don Ramón María del Valle-Inclán hace falta algo más que unos buenos decorados. Aquí se ha cuidado mucho la escenografía, pero falta lo principal que es la interpretación. Y aun contando con el buen decorado, también hemos de plantear la cuestión de si estos decorados son o no adecuados al verdadero clima del esperpento.

En efecto, yo creo que hubiera sido mucho mejor que ese preciosismo a lo Visconti, unos decorados de chafarrinón. Es lo que le va a este tipo de obras. Dentro de la literatura valleincliniana, esta plástica a lo único que podría irle bien es a las «Sonatas», en el caso de que éstas se llevasen a la escena. Pero al resto de la obra del gran don Ramón, el acompañamiento plástico es el de chafarrinón.

En el teatro María Guerrero se han puesto en escena «Las galas del difunto» y «La hija del capitán». El primero es un esperpento de soberbia traza. Salta de gozo la palabra, surge el más hermoso y saleroso lenguaje con un entrelazamiento de lo popular y lo culto, nos sorprende la alegría dramática de la picaresca que sobre un folletín lanza el genio de Valle-Inclán para convertirlo en pieza maestra de nuestra literatura dramática.

El segundo es un esperpento de mucha menos entidad literaria y teatral. Esta pieza la escribió el de «las barbas de chivo» como una rabieta contra la dictadura de don Miguel Primo de Rivera. Valle iba buscando el escándalo. La obra se publicó en un folleto que fue retirado de la circulación. Pero aun así, el escándalo no llegó a tomar los vuelos que «el eximio escritor y extravagante ciudadano» esperaba. La pieza, dicho sea en honor a la verdad, es lo único malo que escribió Valle. Es una pieza muy menor, casi una zarzuelilla de escasa gracia.

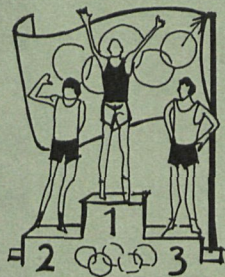
En cuanto a la interpretación, me ha parecido bastante desconcertada. Los tipos esperpénticos no surgen aquí. Y no es que entre los que pertenecen a esta nueva compañía de Manuel Collado no haya figuras dignas de respeto. Es que para representar a Valle-Inclán hace falta un

«duende» especial. Podríamos poner otro ejemplo significativo: así con las óperas de Mozart. Su «Don Juan» no necesita de grandes divos. Incluso puede ocurrir que grandes figuras de la ópera representen mal las obras del genio de Mozart. De lo que se trata es de conjuntos debidamente disciplinados para este tipo de representaciones. Necesitan estar poseídos de lo que pudiéramos llamar su «duende». Y esto lo hemos echado de menos en los esperpentos valleinclinianos precipitados.

En ambas obras intervienen, entre otros, María José Goyanes, Encarna Paso, Margarita García Ortega, Manuel Galiana, Juan José Otegui, Pedro Carrión, e Ismael Merlo en la segunda.

Insisto en que me hubiera parecido mucho mejor unos decorados «a lo pobre» y unos intérpretes más adecuados a las piezas de que tratamos. Aquí echamos de menos la frescura popular, las autenticidades, el espíritu de los espejos cóncavos del famoso callejón del Gato, y esa alegría dramática que requiere el dolorido sentir del gran don Ramón María del Valle-Inclán.

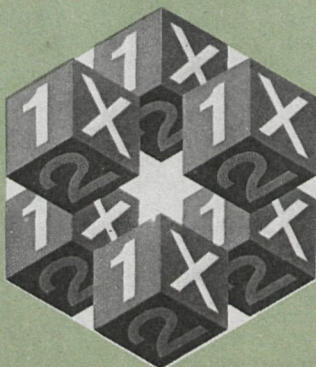
M. DIEZ-CRESPO



DEPORTES

EL MAGICO MUNDO DE LAS QUINIELAS

Todos los años, el Patronato de Apuestas Mutuas Deportivas Benéficas se reúne en entrañable almuerzo de amistad con los informadores deportivos para hacer balance, completo y exhaustivo, de la temporada quinielística anterior y, hasta la diecisiete, de la actual.



El Patronato agradece a prensa, radio y televisión su colaboración desinteresada, al propio tiempo que informa y rinde cuentas al público apostante, de gastos, premios e inversiones del ejercicio que finaliza.

La distribución de lo recaudado, según decreto de 10 de agosto de 1963, se hace de la forma siguiente:

55 por 100 para premios.
22 por 100 con destino al Consejo Superior de Deportes.

11 por 100 para las Diputaciones Provinciales.

12 por 100 para gastos de Administración del Servicio.

Pero el Patronato cuenta —amén del citado 12 por 100— con otros ingresos como son los premios caducados, venta de papel sobrante, ingresos procedentes de los Delegados en compensación diversos gastos, ajustes y diferencias, otros ingresos y reintegro por anticipos.

El remanente de los gastos de administración se destina a la Mutualidad de Futbolistas, y, desde 1963, el remanente se distribuye como sigue: 1/3 para la Mutualidad de Futbolistas, 1/3 para la Mutualidad General Deportiva y otro 1/3 con destino a constituir un fondo de gastos extraordinarios de explotación y mecanización del Servicio.

Y, metidos en cifras, digamos que la recaudación de la temporada 1976-77 ascendió a la cantidad de veinticuatro mil doscientos cincuenta y nueve millones ciento setenta mil cuatrocientos cinco mil pesetas. El porcentaje de aumento respecto a la anterior ha sido el de cuatro mil doscientos treinta y un millones quinientos ochenta y dos mil seiscientos veinticinco pesetas. De este ingreso, el Consejo superior de Deportes se ha llevado cinco mil trescientos treinta y siete millones diecisiete mil cuatrocientas ochenta y nueve pesetas con diez céntimos, las Diputaciones Provinciales, dos mil seiscientos sesenta y ocho millones quinientos ocho mil setecientas cuarenta y cuatro pesetas con cincuenta y cinco céntimos, mientras que en premios se han gastado trece mil trescientos cuarenta y dos millones quinientos cuarenta y tres mil setecientos veintidós pesetas con setenta y cinco céntimos, distribuidas entre ciento veinte millones cuatro mil doscientos veintiocho acertantes.

Pese a la crisis económica, aumento en el precio de quinielas y otros factores varios, los españoles hemos gastado la pasada temporada en el 1 X 2 la cantidad de seiscientos ochenta y tres pesetas por habitante/año.

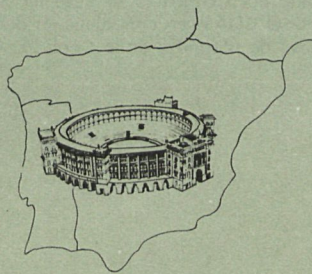
En la temporada 76-77 se han introducido tres reformas en la vieja y arcaica normativa del Patronato. Nos referimos, en primer lugar al aumento en 2,50 pesetas de las columnas de 5. La segunda ha sido incorporar al boleto tres partidos denominados «reservas» —sin obligación de pronosticar—, que sirven para

sustituir a los encuentros suspendidos, o que no se puedan jugar por causas o motivos diferentes. La tercera y última, es la recomendación de escribir una «equis» en cualquiera de las tres columnas. Ahora bien, la «equis», como tal, no vale nada más que si la situamos en la columna central, es decir, en la del empate. En las demás significa uno si está situada en la primera, y dos si la escribimos en la tercera columna de apuestas.

Por último, según las cuentas ofrecidas por el Patronato, la recaudación a lo largo de las dieciséis jornadas jugadas hasta la fecha, ha sufrido un aumento de un 8,58 por 100 comparativamente con las mismas de la temporada anterior. Se ha batido también el récord de recaudación en una sola jornada, con más de ochocientos millones de pesetas de ingresos. Y, en la tercera ronda, se produjo el resultado de dos máximos acertantes del pleno quinielístico, que se embolsaron la nada despreciable cifra de casi cincuenta y nueve millones de pesetas cada uno, cantidad máxima pagada por el Patronato de Apuestas Mutuas hasta la fecha, desde su creación.

Así de fácil nos lo explicó el presidente del Patronato, don Antonio Gómez Gutiérrez. Que siga la racha de apostantes y premiados para bien de estos últimos y del deporte en general, que de estos ingresos se mantiene. Pero, eso sí, sólo para el deporte.

A. L. P.



TOROS

LA SUPUESTA VUELTA DE «EL CORDOBES»

Hacia ya largo tiempo, quizá más que el que nos tenía acostumbrados —al mundillo taurino principalmente— que la figura casi mítica de Manuel Benítez «El Cordobés» no figuraba, no estaba, en un primer plano de actualidad, de discutida actualidad, pues discutido y hasta polemizante fue su paso por la profesión taurina. Se marchó del toreo en plena fama y popularidad, y famoso y popular vive en sus posesiones cordobesas. Por ello, cuando el silencio en torno al señor de Villalobillos era absoluto, nos



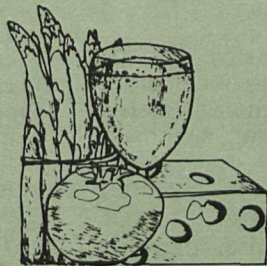
sorprende a todos, creyentes o no, la noticia de una supuesta vuelta al toreo. Según el despacho de agencia, El Cordobés hizo unas declaraciones a una revista madrileña, en las que dejaba entrever la posibilidad de su retorno a los ruedos en esta temporada de 1978.

¿Qué hay de cierto en ello? ¿Qué pretende con esto? Nada se sabe con seguridad. Recuerdo que la última aparición pública multitudinaria de El Cordobés fue con motivo de asistir como testigo a la boda de Palomo Linares. En aquella tarde, pese a no dejar de ser un acompañante de excepción, volvió a brillar su protagonismo singular. Tras este paseo por Madrid, nada más se supo de él. Es curioso y hasta ciertamente digno de estudio la personalidad de este torero. Cuando él quiere está en actualidad, nada ni nadie puede ganarle en tirón de masas. Esto no se le puede discutir. Pero, amigos, de esto a pretender confundir al aficionado por unas alegres manifestaciones de su vuelta al toreo, no. El Cordobés tuvo su época, la aprovechó al máximo, supo sacarle todo el jugo, dio todo lo que llevaba dentro, hasta mandó, nadie puede dudar de ello, y se acabó con la retirada. Hoy no sería igual todo. El mismo toro ha cambiado. Las facilidades no serían las mismas.

Manuel Benítez, que ya ha cumplido los cuarenta y tres años de edad, con una familia, un patrimonio insospechado, nada puede ganar y sí mucho que perder. Lo tiene todo. Entonces, ¿para qué exponerse? Su popularidad no puede extinguirse mientras viva. Todos sus pasos son seguidos

con interés por los medios de información. Es noticia permanente. No creemos, por tanto, que esas declaraciones —no las hemos leído— sean serias. Mas nos inclinamos por un globo sonda para pulsar la opinión pública que otra cosa. Sus partidarios, que fueron muchos, hasta se habrán sentido contentos con esta supuesta vuelta de su ídolo, pero, repetimos, no deben dar mucho crédito a la noticia. La vuelta de El Cordobés a los ruedos, o mejor la supuesta vuelta, no puede tomarse más que como una alegría más de este simpático cordobés, quien en su retiro de Villalobillos mantiene vivo el fuego de su actualidad con el pasar de los años.

EME-CONDE



GASTRONOMIA

LOA DEL COCIDO A LA MADRILEÑA

«Coci» le dicen los castizos, para abreviar, y «piri» lo bautizan los más castizos

todavía, para echarle gracia. Pero llámesele como se le llame, y aunque se inventen otros muchos nombres diferentes, el cocido a la madrileña es plato que produce un remoto cosquilleo de espaldas y hasta hace saltar las lágrimas a los ojos de sus buenos catadores, que no son pocos y afición hay para componer mil loas.

¿Pero por qué lo de madrileño y no lo de castellano?

Vamos por partes, que hay matices.

Madrileño es no sólo lo que nace, sino lo que también se hace en el foro. Y el «coci», o el «piri», que siempre propende a la confraternización en la olla, de no nacer tomó carta de naturaleza aquí, en los viejos barrios matritenses. El cocido, cuando según algunos no era más que castellano —que eso habría que verlo—, cansado de ir de un lado a otro por toda una geografía de era y casi despoblado, se llegó hasta Madrid y se hizo muy madrileño —si es que no lo era ya—, como le ha sucedido, le sucede y le sucederá a mucha gente.

La guerra civil del cocido castellano terminó en Madrid, al fundirse en el crisol de los buenos paladares.

Julio Camba, que tanto sabía de figones y chimeneas, en su «Casa de Lúculo» se despacha de no muy buenos modos con el cocido, al que reconoce por sus garbanzos, que dice legumbre tradicional de España «desde que los cartagineses nos gastaron la broma de plantarla en ella». Pero aquí no hay por qué estar de acuerdo con Camba, maestro de escritores y gastronomías, porque si la cerrazón del garbanzo es mucha, mayor puede ser la apertura y buena disposición de nuestro paladar para admitirlo, y hasta agradecerlo, en perfecta cotunda con los otros dos supuestos necesarios del cocido, la sopa y la carne o vianda.

El cocido madrileño fue de siempre una comida democrática, manjar que equiparaba el tibio puchero del obrero —que aguardaba a las doce del mediodía para ser abierto— con el gran cocido burgués, y aun de alto copeite, de las dos o las tres de la tarde.

Durante mucho tiempo este plato madrileño con algo de magia fue la comida diaria —y a veces cena convertida en «ropa vieja»— de cientos de miles de españoles de toda suerte y condición. Se presentaba a pie de obra en plena calle, después de levantarle el último hervor sobre unas brasas, y se servía en la mesa pendiente, y aun casi insul-

tante, que sólo cambiaba de baza gastronómica los domingos, así como para desengrasar y dar paso al arroz de la paella con sus colores de fiesta.

Hay quien dice que cuando los anarcosindicalistas de los tiempos de la Dictadura primorriverista masticaban con rabia los últimos garbanzos, disponiéndose de sobremesa a declarar la huelga general revolucionaria, Primo de Rivera convocaba a su gabinete para cambiar impresiones frente a las suculentas fuentes de «piri» del café Castilla. Todo era cuestión de óptica; el cocido, como ideal gastronómico, era más o menos el mismo.

Lo de agarbanzamiento como insulto es una falacia que se han inventado algunos enfermos del estómago que yo me sé. Incapaces de digerir un cumplido cocido a la madrileña —que no es tampoco fácil de echarse entre pecho y espalda, pero que en rigor jamás fue el culpable de ninguna incuria nacional, de ningún achabacanamiento, de ningún crepúsculo espiritual ni de ningún cuartelazo de palo y tente tieso—, se salen por la tangente tratando de paliar así sus malos humores y sus gestos avinagrados.

¡Catadores del cocido madrileño de todas las latitudes, niños!

Ese debiera ser el gran grito de los amantes del manjar que es, por si todavía pudiera quedar algún recelo hacia la calumniada planta herbácea, la sublimación del garbanzo, la puesta a punto definitiva de esa harinosidad suave que conmueve y conmociona.

Y, únicamente, sota, caballo y rey. O sopa, garbanzo y carne para producir el milagro.

No falta quien asegure que la sopa tiene que ser de pan, adormecido al amor de la lumbre. El garbanzo, según los muy entendidos, ha de abrir el pico en la olla. Y la carne o vianda, a la que no puede faltar el acompañamiento de la patata y de la verdura. Carne de vaca, morcillo, gallina y cerdo convertido en sugerente chorizo.

¿Hay quien dé más para la conjunción perfecta?

Gran monarca de las cocinas de su tierra, cuando ahora, por aquello de la cercana Navidad, muchos patios empiezan a oler a lombarda, en los madrileños de verdad, que nunca faltan por humildes o encopetados que sean, sigue oliendo a «coci», a «piri», que es lo suyo.

Mariano TUDELA

MADRID AGRARIO

«La derecha del Tajo, en Aranjuez, es llana; cerros de yeso y cal escarpan el ribero izquierdo; niegrea el espino; la retama florece amarga y amarilla. Los patos rondan la junta de las aguas a la vista de Jarama; colorean los faisanes el Jardín del Príncipe. La canalización suma 20 Km. de acequías, riega 6.000 hectáreas, enriquece a 25.000 morados, maestros en viejas artes, buena mano de ingeniería. Las huertas miman el espárrago blanco; esmalta la fresa las umbrías; el fresón trae a solana aires de indiano como venido de las colonias en aquella hora ultramarina rococó...» (Pedro de Lorenzo. «Viaje de los Ríos de España».—Meditación del Tajo: Aranjuez mismo.)

PORQUE la provincia también es agrícola, forestal y ganadera; no sólo un cinturón de industrias por un lado, de urbanizaciones por otro, le ciñe el talle a Madrid. 4.740 trabajadores por cuenta propia, 9.195 por cuenta ajena, y a los que hay que añadir los de tiempo parcial cuyo principal cometido está en la industria y en los servicios, pero a los que todavía quedan unas horas para la huerta o la parcela, propiedad.

Pero, ¿Madrid Agrario? Y muchos, se asombrarán. Porque está bastante generalizada la idea de que no es así. Y la sola contemplación de los datos que nos ofrecen los cuadros estadísticos del producto bruto agrario correspondiente a 1976 nos demuestra lo contrario. Este cuadro se refiere a nada menos que 6.846,7 millones de pesetas en

Comenzamos hoy a publicar las tres monografías ganadoras de los premios «Revista Cisneros 1977». Nuestra primera inserción corresponde al artículo realizado por la gran periodista Isabel Montejano, que versa sobre la agricultura en nuestra provincia.

el sector agro forestal y 9.249,2 millones de pesetas en el pecuario. Es por lo tanto la provincia de Madrid más ganadera que agrícola, en el sentido estricto de la palabra, pero sin duda, sorpresa para muchos saber que se producen diversos cultivos en el sector vegetal, cantidades dignas de ser consideradas como importantes en el sector caza y pesca; en el pecuario se registran caballar, asnal, caprino, mular, abejas, porcino, ovino, aves, bovino, etcétera, que a su vez producen miel y cera, lana, estiércol, trabajo, crías, leche, huevos y carne.

Agrariamente hablando, la provincia de Madrid se halla dividida en seis comarcas: Buitrago, Escorial, Madrid, Alcalá de Henares, Navalcarnero y Aranjuez son sus capitales.

Comarca Lozoya - Somosierra, capital Buitrago. Comprende 53 términos municipales. Con un total de 153.718 hectáreas.

Produce MAS en pastos (147,0 millones), hortalizas, cereales, viñedo, patata, frutales, maíz, forrajes, melón, olivar, ajo, madera, y otras, caza y pesca, garbanzos, sandía, habas, algarroba, judías y guisantes.

Comarca Guadarrama, capital San Lorenzo de El Escorial. Comprende 24 términos municipales. Con un total de 108.132 hectáreas.

Produce MAS en pastos (92,8 millones), hortalizas, cereales, viñedos, patata, cebada, frutales, forrajes, melón, caza y pesca, sandía y judías.

Comarca Area Metropolitana, capital Madrid. Comprende 23 términos municipales, de

los que 14 son actualmente barriadas, y tiene un total de 173.577 hectáreas de superficie.

Produce MAS en horatizas (249,5 millones), cereales, viñedo, patata, frutales, pastos, maíz, forrajes, melón, olivar, ajo, madera, y otros, caza y pesca, girasol, garbanzos, remolacha azucarera, sandía, habas, algarrobas, judías, lentejas y guisantes.

Comarca Campiña, capital Alcalá de Henares. Comprende 31 términos municipales con 126.964 hectáreas de superficie.

Produce MAS en cereales (316,9 millones) (en trigo), 160,9 millones (en cebada), patata, viñedo, frutales, pastos, maíz, forrajes, melón, olivar, ajo, madera, y otros, caza y pesca, girasol, garbanzos, remolacha azucarera, sandía, habas, judías, lentejas y guisantes.

Comarca Suroccidental, capital Navalcarnero. Comprende 31 términos municipales, con una superficie de 126.964 hectáreas.

Produce MAS en viñedo (428,2 millones), hortalizas (287,8 millones), cereales, patatas, frutales, pastos, maíz, forrajes, melón, olivar, ajo, madera, y otros, caza y pesca, girasol, garbanzos, remolacha azucarera, sandía, habas, judías, centeno, lentejas, guisantes y tabaco (13,5 millones).

Comarca Las Vegas, capital Aranjuez. Comprende 21 términos municipales y una superficie de 129.560 hectáreas.

Produce MAS en hortalizas (482,3 millones de pesetas), frutales (354,0), patata (290,7), cereales, viñedo, pastos, maíz (313,7),

forrajes, melón, olivar, ajo, madera, y otros, caza y pesca, girasol, garbanzos, remolacha azucarera, sandía, habas, judías, centeno, lentejas, guisantes y cártamo.

De las 799.499 hectáreas de superficie que suponen la provincia de Madrid, en los siguientes cuadros se especifica las que son cultivadas agrícolamente. Los datos son siempre referidos al año 1976.

EN HECTAREAS

APROVECHAMIENTO EN TIERRAS DE CULTIVO

	Secano	Regadío	Total
Cultivos herbáceos	102.433	24.832	127.265
Barbechos y otras tierras	103.833	3.248	107.081
Cultivos leñosos	55.587	2.399	57.986

APROVECHAMIENTO EN PRADOS Y PASTIZALES

	Secano	Regadío	Total
Prados naturales	44.750	5.210	49.960
Pastizales	97.558	—	97.558

APROVECHAMIENTO EN TERRENO FORESTAL

	Secano	Total
Monte maderable	43.159	43.159
Monte abierto	89.473	89.473
Monte leñoso	30.991	30.991

APROVECHAMIENTO OTRAS SUPERFICIES

Erial a pastos	90.347
Espartizal	—
Terreno improductivo	24.303
Superficie no agrícola	72.917
Ríos y lagos	8.460

Se registran aumentos, en relación con años anteriores, en TIERRAS OCUPADAS POR CULTIVOS HERBACEOS en regadíos, sobre 777 hectáreas. En TIERRAS OCUPADAS POR CULTIVOS LEÑOSOS, sobre 323 hectáreas en seco y 565 en regadío. En PRADOS NATURALES, sobre 167 hectáreas en regadío. En PASTIZALES, sobre 1.563 hectáreas en seco.

En ERIAL A PASTOS, sobre 7.499 hectáreas en regadío, y han disminuido en tierras ocupadas por cultivos herbáceos, con relación siempre a años anteriores, 2.875 hectáreas sobre seco, barbechos y tierras no ocupadas 4.006 hectáreas sobre seco y 1.342 sobre regadío; prados naturales, 384 sobre seco. Espartizal, 2.237 hectáreas sobre seco.

POR GRUPOS DE CULTIVOS

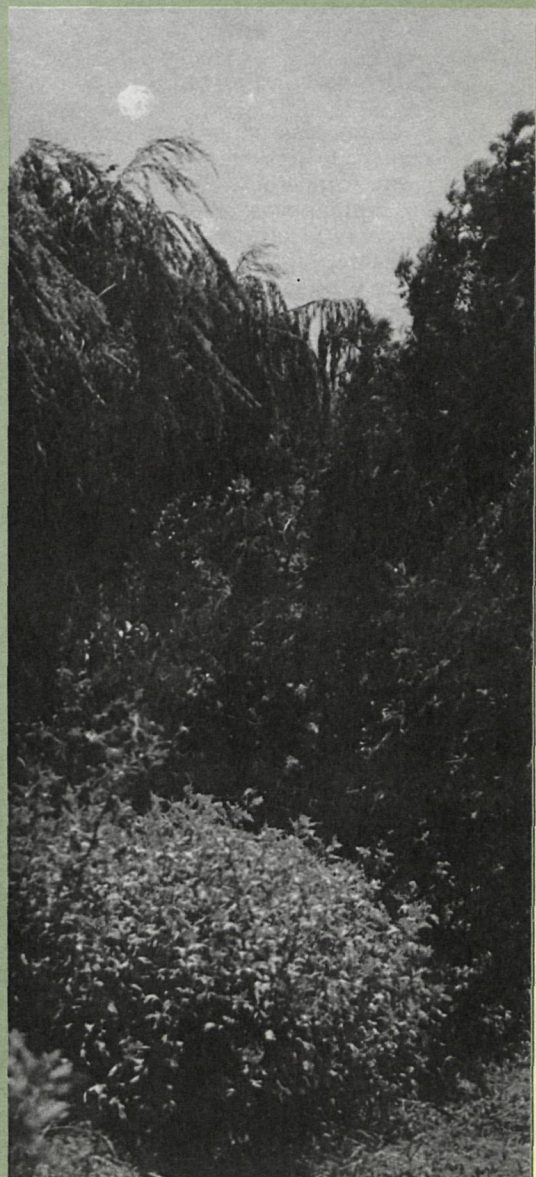
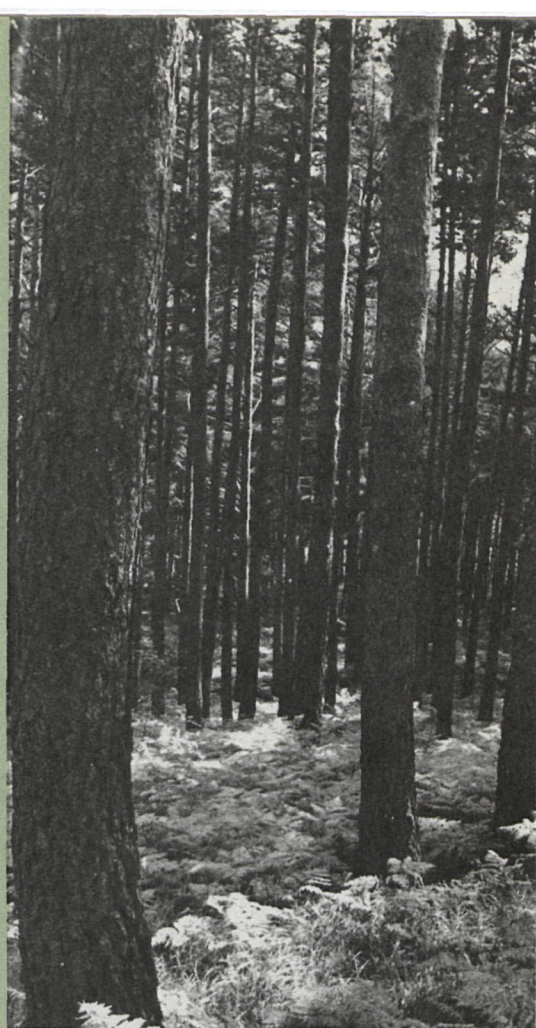
LA OCUPACION DE HECTAREAS ES LA SIGUIENTE:

Por cultivos herbáceos

	Secano	Regadío
Cereales para grano	92.019	10.303
Leguminosas para grano	3.922	376
Tubérculos consumo humano	—	3.959
Cultivos industriales	2.810	262
Flores	—	31
Cultivos forrajeros	1.933	5.278
Hortalizas	1.936	5.559
Total cultivos herbáceos	128.388	

Por cultivos leñosos

Frutales	334	1.391
Viñedo	37.023	364
Olivar y otros cultivos industriales	21.996	9
Viveros	—	635
Total cultivos leñosos	61.752	



Estos cultivos se reparten en:

Cereales para grano

Tanto en secano como en regadío: de invierno (trigo, cebada, avena, centeno) y de primavera, maíz y sorgo, 102.322 hectáreas.

Leguminosas para grano

Judía seca, haba seca, lentejas, garbanzos, guisante seco, vez, almorta, alhova, algarroba y yero, 4.298 hectáreas.

Tubérculos consumo humano

Patata media estación y tardía, 3.959 hectáreas.

Cultivos industriales

Remolacha azucarera (azucareas), girasol (oleaginosas), cártamo (oleaginosos) y tabaco (varios), 3.072 hectáreas.

Flores

Clavel, rosa, y otros, 31 hectáreas.

Cultivos forrajeros

Gramíneas: maíz (forrajero), cereales de invierno para forrajes, sorgo forrajero.

Leguminosas: alfalfa, trébol, esparceta, veza para forraje, haba, guisante, altramuz, alhova, algarroba, y otras.

Raíces y tubérculos: nabo forrajero, remolacha (forrajera) y zanahoria (forrajera también).

Varios: praderas polifitas (de siembra de más de una especie botánica simultáneamente), col forrajera, calabaza forrajera y cardo, y otros forrajes varios, 7.211 hectáreas.

Hortalizas

De hoja o de tallo: col y repollo, berza, espárrago, apio, lechuga, escarola, espinaca, acelga, cardo.

De fruto: sandía, calabaza y calabacín, pepino, berenjena, tomate, pimiento, fresa y fresón, guindilla, y otros.

De flor: alcachofa y coliflor.

De raíces y bulbos: ajo, cebolleta, cebolla, puerro, remolacha de mesa, zanahoria, rábano, nabo, y otros.

Leguminosas varias: judía verde, guisante verde, haba verde, champiñón y otras hortalizas varias, 7.495 hectáreas.

Total cultivos herbáceos, 128.388 hectáreas.

Frutales

En cuanto se refiere a cítricos, hay un total de 82 árboles diseminados (naranja, 37; naranja amargo, 2, y mandarino, 43).

De pepita: manzano, peral, membrillero, níspero.

De hueso: albaricoquero, cerezo y guindo, melocotoneros y ciruelo.

Otros de fruto carnoso: higuera, chirimoyo, granado, moral, fram-bueso, grosellero, y otros.

De fruto seco: almendro, avellano y nogal, 1.725 hectáreas, con 178.846 árboles.

Olivar y otros cultivos industriales

Olivar de aceitunas de mesa, y de aceituna para aceite.

Varios: mimbrera, morera, y otros, 22.005 hectáreas, con 111.663 árboles.

Viñedo, ocupación, principal

Viñedo de uvas de mesa, vino y pasas, 33.621 hectáreas, con 132.026 árboles.

Viveros, 635 hectáreas.

Total cultivos leñosos, 57.986 hectáreas.

En ocupación asociado

Viñedo asociado, 3.766 hectáreas.

Tractores

El número de maquinaria agrícola en la provincia de Madrid es de 5.834 vehículos, que por comarcas se distribuyen en:

Lozoya-Somosierra	498
Campiña	1.161
Las Vegas	1.597
Suroccidental	1.823
Guadarrama	203
Area Metropolitana	552

Actualmente se trabaja en los expedientes de esta maquinaria agrícola, que pasa a Tráfico.

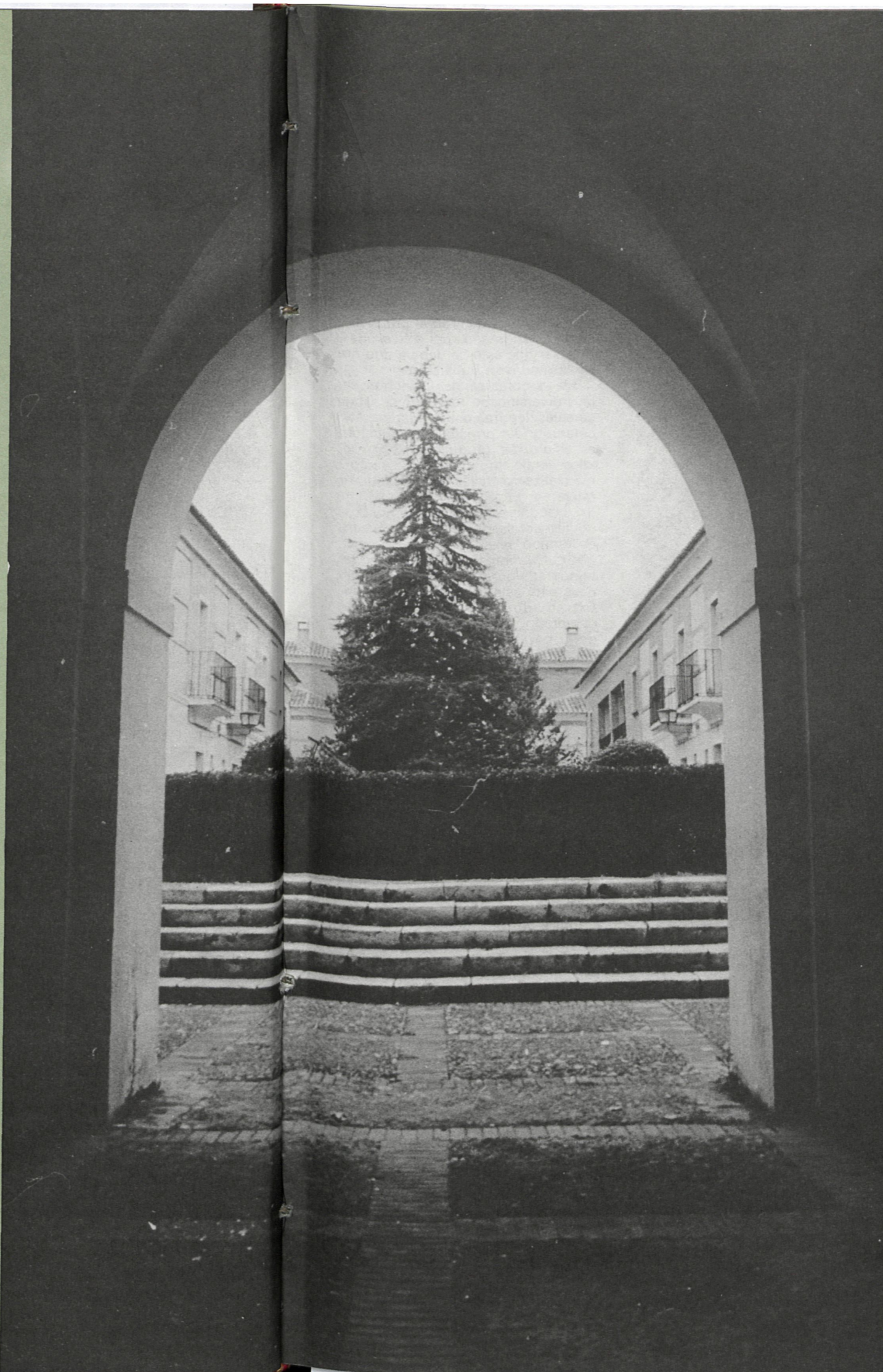
Los Servicios Provinciales

La Delegación de Agricultura de la Provincia de Madrid se divide en los siguientes servicios (Técnicos):

Estudios y Coordinación, que prestan asistencia técnica al delegado provincial, y que se ocupan de la estadística agraria, así como de los avances de superficies de producción y datos para el anuario, elaboración del producto bruto agrario provincial y confección del Visema.

Jefatura Provincial de Producción Vegetal

Esta jefatura cuenta con el negociado forestal o de aprovechamientos en montes de propiedad particular. Tiene a su cargo produc-



ción vegetal, el registro de maquinaria agrícola, revisión de la misma, actuación sobre forrajes y prateras, control de parcelas testigos, comprobación de la utilización del parque de maquinaria, y de daños en las fincas: replantación y reposición de viñedos, visitas a almacenes y fábricas de abonos, inspección de viveros, seguimientos de cultivos, etc.

La producción vegetal en la provincia de Madrid está concretada en zonas determinadas: En la sierra (Guadarrama y Buitrago) los cultivos predominantes son los forrajes y pastos ganaderos. Lamentablemente, desde el punto de vista agrario, la sierra de Guadarrama se convierte, cada día que pasa, en una inmensa urbanización y la correspondiente a la comarca de Buitrago, parece que lleva el mismo camino. Lo poco que un día pudo haber de huerta ha desaparecido, y lo que se produce es algo así como patata, aunque poca, y algunas hortalizas para el consumo propio.

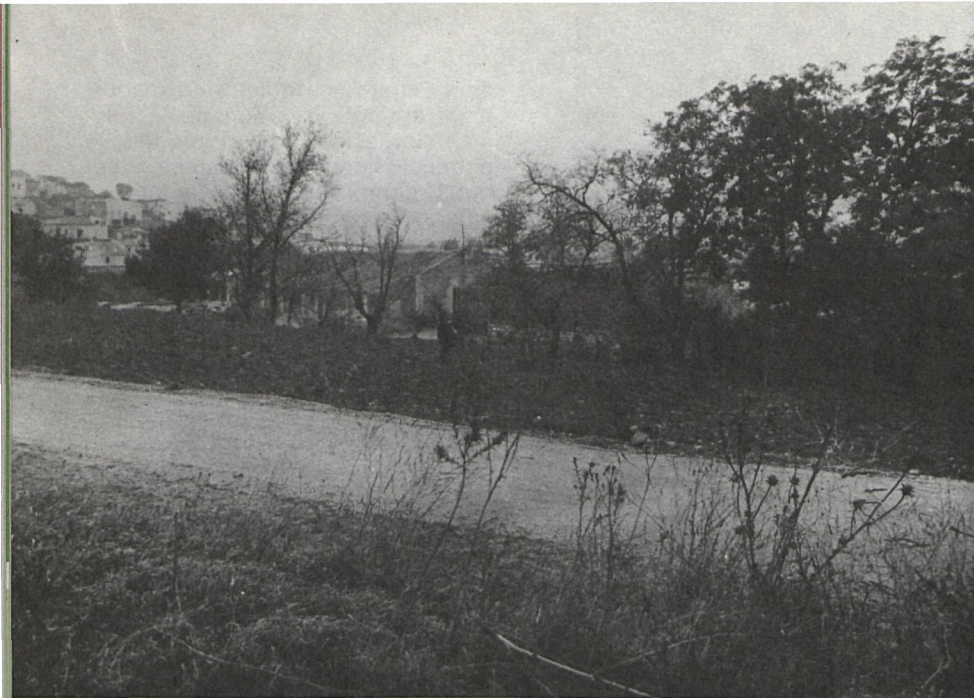
En cuanto se refiere al cultivo de forrajes, la Delegación Provincial de Agricultura, a través de esta Jefatura Provincial, ha actuado prestando maquinaria a los agricultores, para recolección y siembra, y enseñándoles a regenerar los prados.

Concretamente en la zona de Guadarrama-El Escorial se han hecho importantes ensayos sobre las praderas artificiales. Hay allí fincas grandes, dedicadas al ganado bravo. Se ha introducido en ellas, con muy buenos resultados, el vallico —de origen polaco—, forrajera que consigue estos resultados de que hablamos, mediante la combinación de semillas de cereales y leguminosas, con lo que el ganado obtendrá un pasto que tiene todos los elementos que necesita para vivir. Curiosamente, el vallico entre el trigo, por ejemplo, se convierte en una planta pernicioso, difícil de estirpar, y su ya eliminación sólo se consigue con herbicidas selectivos. Pudiera ser la cizaña de que habla la Biblia.

El vallico que se ha utilizado en los prados ganaderos de esta zona resisten temperaturas de hasta 10 grados bajo cero. Su producción es de 150.000 kilos/hectárea, se siembra en septiembre y en febrero ya empieza a producir.

El propósito de la Delegación de Agricultura de la Provincia de Madrid es extender estos pastos por toda la provincia, ya que se considera como labor muy positiva y ésta tiende a ser más ganadera que agrícola.

La zona de Alcalá de Henares y Torrelaguna tiene como cultivos más importantes los de cereales. Hay monocultivos con producciones muy elevadas. Se han utilizado nuestros sistemas de superación del barbecho, con empleo de herbicidas y abonos intensivos y profundos, siempre a tiempo.



En la zona de Arganda y Chinchón se dan diferentes cultivos, entre ellos, mucho viñedo y algunos regadíos, aunque también por estos términos municipales se ha extendido la urbanización, los polígonos industriales. En Arganda, concretamente, estos últimos han hecho disminuir el viñedo. Hay, no obstante, una finca que tiene el mayor olivar de la provincia de Madrid, con 12.000 árboles, cuya producción se puede comparar con las andaluzas, con 25 kilos/año por olivo, y donde se ha eliminado la becería. El resto de los olivares de la provincia de Madrid producen unos 9 kilos/año por olivo. Parece ser que esto se debe a que no se abonan o se trabajan mal.

En la comarca de Chinchón se han diversificado los cultivos. Hay cereales, leguminosas, regadíos, etcétera, y la principal producción es el ajo. Se producen 1.300.000 kilos de ajo fino al año, que se comercializan a través de una cooperativa.

Villaconejos ha sido siempre conocido por sus melones, aunque en el término se cultivan muy pocos. Los cultivadores se extienden en la temporada por todas las zonas idóneas para este fruto, y llegan hasta Extremadura. Personalmente he comprado melones de Villaconejos en la carretera Coria-Plasencia. También en esta zona se produce el viñedo de una uva blanca, que produce un vino de 16 grados, que no se conoce en la capital, pero que se vende en las bodegas de Torrejón de Ardoz, y que es el mejor de los blancos.

La comarca de Aranjuez está fundamentalmente dedicada al regadío. Los pueblos son muy importantes en el aspecto agrícola, sobre todo Ciempozuelos, Titulcia, San Martín de la Vega, aunque últimamente sus huertas comienzan a tener problemas con las aguas que vierten a la comarca a causa de los detergentes y de los residuos de algunas fábricas químicas y siderúrgicas.

Se levantan urbanizaciones y desaparece la agricultura. Tristemente. Antiguamente, fueron importantes en el sector agrícola Getafe, Griñón, Móstoles, Fuenlabrada, Parla, Vacía-Madrid, Vallecas, San Sebastián de los Reyes... Pues bien: en estas zonas la agricultura desaparece. En Aranjuez, y concretamente en el cortijo de San Isidro, se vuelve al cultivo de los espárragos, pero más el verdal que el blanco —que es el tradicional—, y este regreso puede estar causado por un cierto sentimentalismo del hombre de campo, que se resiste a que se pierda para siempre el cultivo que, con el de la fresa, más fama dio a las huertas de Aranjuez.

Navalcarnero tiene cultivos esenciales como el viñedo y los cereales. Algunos pequeños regadíos. Brunete y Villanueva de la Cañada están fomentando el pozo, que da buenos

