

Respecto al año pasado

LA COSECHA DE UVA EN MADRID, REDUCIDA EN UN 20 POR 100

La vendimia en la provincia, obstaculizada en estas últimas semanas por las lluvias, ha finalizado y se confirman las previsiones de cosecha, estimadas en 400.000 hectolitros, lo que supone un 20 por 100 menos que la campaña anterior. Esta baja producción ha sido motivada principalmente por las heladas.

Los caldos de este año tienen una calidad aceptable y actualmente las cooperativas se encuentran con problemas para hacer sitio, ya que aún no han colocado el vino de la campaña anterior

Las lluvias de estas últimas semanas han impedido que la vendimia se desarrolle con normalidad, por lo que se han alargado más de lo previsto. La cosecha se considera inferior a la del año pasado en un 20 por 100 para las zonas de Arganda y Navalcarnero y en un 25 por 100 para San Martín de Valdeiglesias.

Según informaciones recogidas por CISNEROS, la zona donde ha afectado más las heladas ha sido San Martín de Valdeiglesias, aunque esto no ha perjudicado a la calidad de los caldos, considerados como de nivel medio. Así, en la SAT de San Martín de Valdeiglesias se han recogido 1,5 millones de kilos menos que el año pasado, que recogió cuatro millones. Los precios de la uva con 14 y 15 grados han socolido entre 16 y 17 pesetas el kilo.

En estos meses, tanto las bodegas como las cooperativas tratan de colocar los vinos de la campaña anterior, que no han podido vender por los excedentes del mercado y los bajos precios. La comercialización de los «stocks» salen generalmente de la provincia a granel, adquiridos para mezclas con vinos de menor grado, a un precio que se sitúa sobre 145 pesetas hectolitro, que sale a unas 23 pesetas el litro de vino de 15 grados. Una experiencia que se encuentra en germen dentro de la comercialización en las cooperativas es la venta directa en comercios, bodegas o establecimientos para este uso en Madrid. Según nos comenta Vicente Yanguas,

enólogo de las cooperativas de San Martín de Valdeiglesias y Navas del Rey, «estamos vendiendo el vino en Madrid de forma directa, en envases de



A tenor de la recolección de uva efectuada, los caldos madrileños tendrán este año un nivel de calidad medio



Las lluvias de los últimos días han impedido que la cosecha se desarrollara con normalidad

cinco litros, y la aceptación es buena. Tenemos un almacén en Alcorcón, Carabanchel y diversas bodegas que colaboran con nosotros en Madrid, y aunque es incipiente, considero que es el camino acertado el crear unas redes de distribución adecuadas, pues el vino de la provincia tiene suficiente categoría para competir con otros».

Después de que todo este año, en las reuniones celebradas en el FORPPA, se han es-

tudiado las medidas para una nueva regulación de la campaña vitivinícola, no se ha decidido tomar soluciones drásticas para ordenar el sector. Hace unos días han aparecido en el «Boletín Oficial del Estado» las normas complementarias para la regulación de la campaña vitivinícola, que no van a arreglar los problemas graves del sector. Se han fijado los precios para la campaña 82-83 en 135 pesetas-hectolitro para el precio de garantía, excluido el IG-

TE. El precio indicativo, 160 pesetas, y el precio de intervención, superior a 180 pesetas.

La solución que antes se daba de vender el vino para alcohol al SENPA es bastante problemática, porque dicho organismo se encuentra con unos excedentes de tres millones de hectolitros. Sin embargo, el SENPA seguirá recogiendo el vino entre el 16 de diciembre y el 31 de julio, siempre que el

Las heladas han sido un factor determinante en la disminución de la cosecha, que se eleva a 400.000 hectolitros

vino ofertado no supere el 50 por 100 de la cosecha.

Entre las soluciones a aplicar y que por este año se quedarán en el papel, aunque se estudiaron en el FORPPA, se encuentran el apoyo a los vinos de calidad, la racionalización en las plantaciones, teniendo en cuenta las condiciones del terreno. Todos los participantes estuvieron de acuerdo en que no se puede permitir que se quiten viñedos de zonas de calidad y se aumente en zonas excedentarias para sacar unos niveles de venta en función de la cantidad. Para todo esto, la regulación de mercados tanto para vinos como para alcoholes se consideró imprescindible. Dentro de las posibles soluciones se señaló el fomentar las exportaciones y el consumo interior de los vinos.

Impulsada por Diputación

NUESTROS CALDOS, MAS CERCA DE LA DENOMINACION ESPECIFICA

En la II Semana del Vino de Madrid, organizada por la Diputación y celebrada en el mes de septiembre, quedó claro el apoyo al sector viticultor por parte del gobierno provincial, para conseguir primero la denominación específica y luego la denominación de origen para los vinos de la provincia. Para José María Rodríguez Colorado, presidente de la Diputación, la poca rentabilidad del sector se tiene que enmendar con la mejor calidad y la comercialización, según afirmó en la inauguración de la Semana.

El 19 de octubre se celebró, organizado por el Ayuntamiento de Madrid, la entrega de diplomas de vinos de la Semana Gastronómica. El interés por parte de las autoridades municipales se hizo notorio. Esto da una idea del apoyo que tiene la idea de mejorar los vinos de la provincia junto con mejorar la renta del sector vitivinícola.

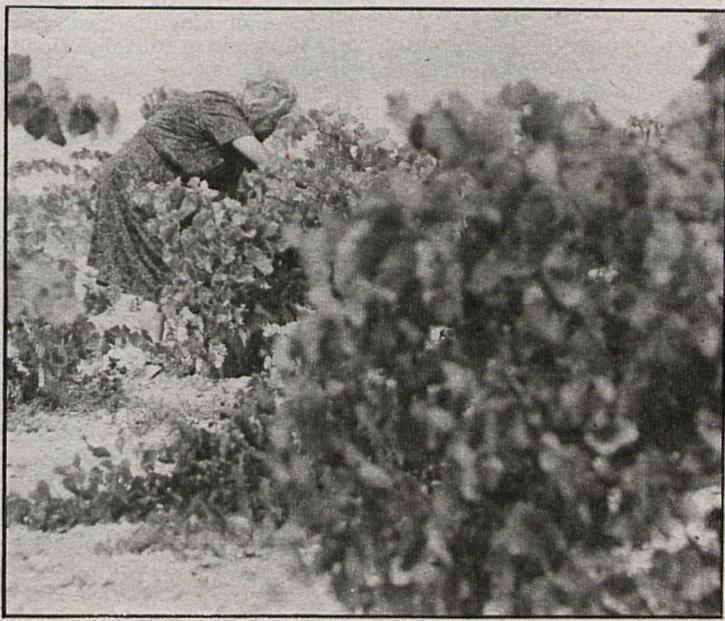
En la II Semana del Vino se han dado los primeros pasos, donde salieron propuestas concretas, como la creación de una comisión para la promoción de la denominación específica de origen del vino de Madrid, que estará representada por personas vinculadas al sector de las zonas de mayor producción: Arganda, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias. Se soli-

citó de la Diputación un estudio integral sobre el futuro viñedo e iniciar las correspondientes experiencias para la determinación de posibles variedades que mejoren la calidad de los vinos. Todos estos puntos son reflejo de lo tratado en las charlas durante la semana. Además, los viticultores solicitaron de la Diputación el apoyo en materia de mejora y protección de sus viñedos.

También se habló sobre la necesidad, como condición indispensable para lograr unos buenos caldos, de vendimiar en el momento oportuno, buen trato de la uva en el transporte a los lagares y cooperativas, utilización racional del prensado, etc.

Se propuso, también, la celebración de la próxima semana del vino de Madrid durante las fiestas de San Isidro, potenciar la comercialización, el envasado mediante las instalaciones existentes y mediante el establecimiento de un centro de venta del vino en la capital.

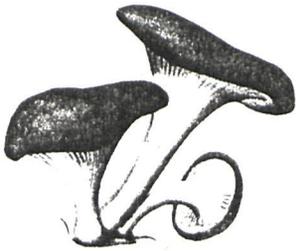
Las concretas conclusiones de la II Semana del Vino, el apoyo y concienciación de viticultores y autoridades son motivos suficientes para pensar que el problema de falta de rentabilidad de los vinos de la provincia tiene solución y se quiere poner.



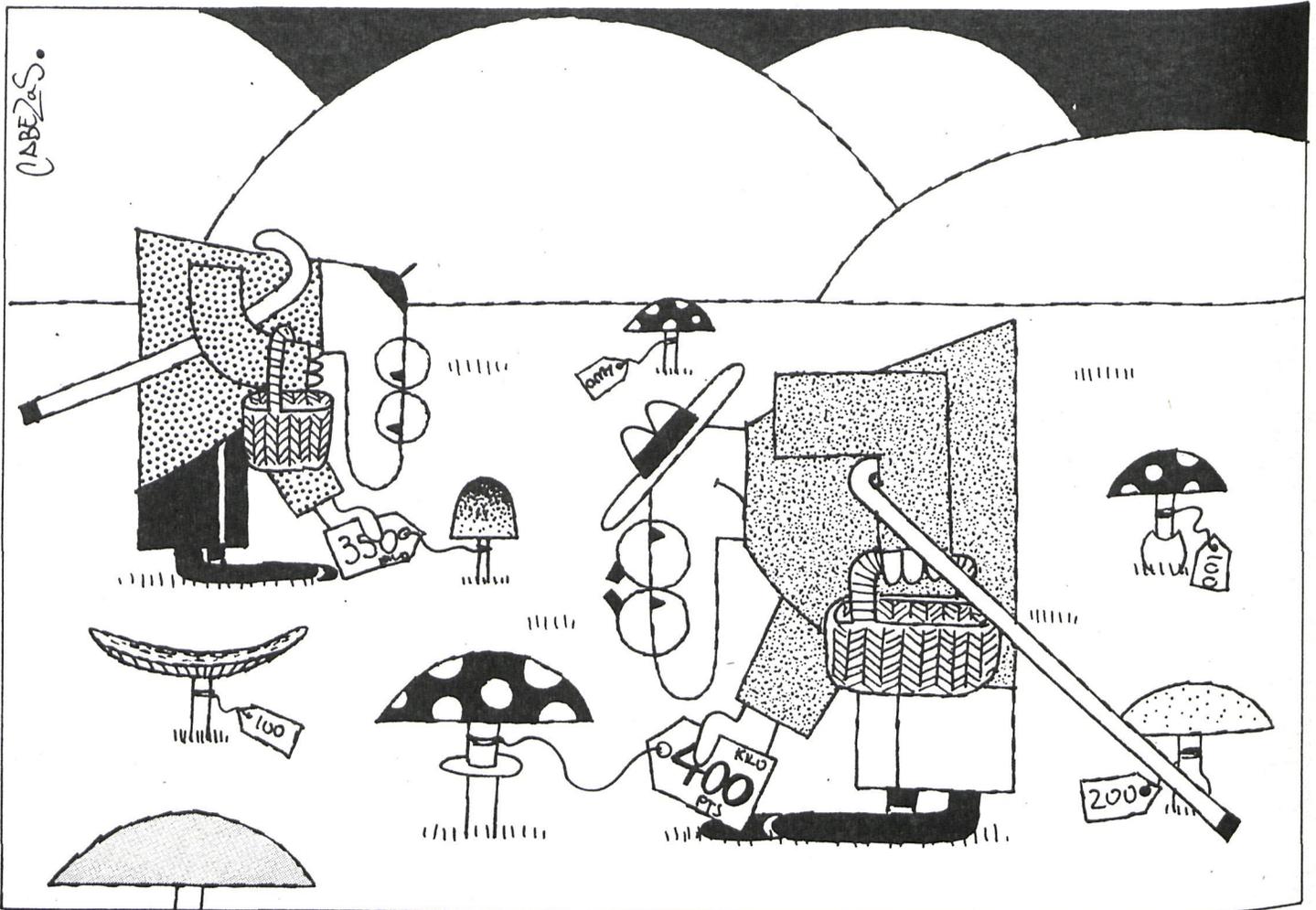
SETAS COMESTIBLES



NISCALO



SETA DE CARDO



Con las lluvias de otoño comienza la temporada

LA SIERRA DE GUADARRAMA, PARAISO DEL BUSCADOR DE SETAS

En la capital son zonas propicias la Casa de Campo, Somosaguas y el monte de El Pardo

Quando las primeras lluvias de otoño humedecen las agostadas tierras de nuestra región, los bosques y praderas mudan de color y un cierto tono gris viste nuestra sierra ha llegado al tiempo de las setas

Por estas fechas es precisamente también cuando aparecen con relativa frecuencia en las crónicas de sucesos de los diferentes periódicos noticias que se hacen eco de las intoxicaciones producidas al ingerir algunos de estos hongos. La explicación de esta fenomenología se debe en la mayor parte de los casos más al desconocimiento e imprudencia de las personas que al número de setas venenosas que podemos localizar en nuestras sierras.

COMO CONOCER LAS SETAS

Existe una tendencia muy extendida a denominar como setas algunas especies, las más conocidas, mientras que damos el nombre genérico de hongos a todo lo demás. La realidad es

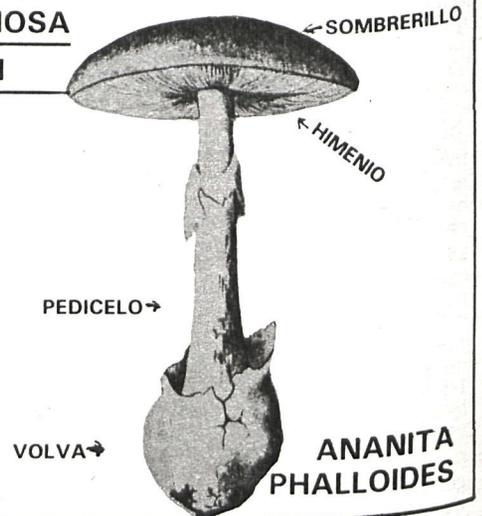
que todas las setas son hongos aunque nos referimos aquí a las más de dos mil especies existentes. La mayoría de ellas son comestibles; sólo una pequeña proporción (aproximadamente una docena) son venenosas. Y de éstas, la mitad (un número infimo) son mortales.

El buen aficionado a la micología —ciencia que estudia los hongos— debe observar en sus comienzos una serie de reglas muy precisas: la primera y fundamental se basa en el estudio y observación de las setas y no comer ninguna hasta haber superado el inicial periodo de aprendizaje. —Ya llegará la posterior hora de disfrutarlas gastronómicamente—. También hay que olvidarse de todas aquellas recomendaciones

hechas siempre con la mejor de las voluntades de los «prácticos» entendidos en la materia, que jamás se equivocan y conocen de años el tema. Las tradiciones populares que aconsejan métodos caseros para averiguar si una seta es o no comestible deben quedar absolutamente desestimados.

A primera vista, sobre todo el aficionado inexperto, puede pensar que no hay forma de reconocer unas setas de otras. La verdad es que existen los suficientes elementos anatómicos que nos permiten distinguirlas. Fundamentalmente las setas las podemos clasificar según la forma, tacto y color del sombrero; otro método sería según la configuración del himenio (parte posterior del sombrero). Este puede estar compuesto de laminas, poros o papilas colgantes, aunque lo que nos da la diferencia más contundente sea la volva, que es una especie de huevo carno-

SETA VENENOSA MAS COMUN



so, en donde la seta se desarrolla inicialmente. Hay que huir, en definitiva, de las setas con volva. Entre ellas se encuentran las más mortales.

LAS SETAS EN NUESTRA REGION

Si exceptuamos el País Vasco y Cataluña, la micología es una afición no muy extendida por el resto de España. Raros son los aficionados que conocen más de dos o tres variedades de setas. Sin embargo, puede afirmarse que en nuestra región la afición a las setas, aunque sea desde una óptica excesivamente comercializada, va en aumento. Cada vez son más las personas que utilizan su tiempo libre en desarrollar una actividad que a la vez que les significa una sana expansión al aire libre les puede reportar unos sustanciosos beneficios. Algunas setas, como los niscalos y las setas de cardo, son ávidamente perseguidas y alcanzan cifras de cotización realmente altas. Nuestra región, por sus especiales condiciones físicas —abundancia de praderas, bosques de coníferas y zonas muy húmedas—, es especialmente propicia para el desarrollo de esta afición. Los lugares más visitados son: próximos Casa de Campo, Húmera, Somosaguas, Boadilla del Monte, límites exteriores del

monte de El Pardo hasta Colmenar Viejo. A media distancia situaríamos parajes de la denominada sierra rica, como son: Cercedilla, Guadarrama —anterior paraíso del buscador—, El Espinar, el puerto de Cotos y Navacerrada hasta el límite con la provincia de Avila.

Los puntos más distantes de la capital serían los comprendidos entre el valle de Lozoya y la sierra pobre, a la derecha de la carretera de Burgos hasta Somosierra; puertos de Morcuera y Canencia, Hayedo de Montejo, Horcajo, Horcajuelo, Robregordo, La Hiruela...

También las provincias colindantes a nuestra región son ricas en setas. Ahí queda la fama de Guadalajara y Segovia, por poner un ejemplo.

GASTRONOMIA Y SETAS MAS COMUNES

Seguindo con el ámbito estrictamente regional puede afirmarse que las setas más comunes de nuestra sierra son, sin lugar a dudas, el niscaló, la seta de cardo, la de chopo, el champiñón silvestre y el matacandelas o apagador.

Entre las habitualmente más nocivas proliferan en nuestra región: la amanita phalloides, la amanita muscaria y el boleto satanas.

Alberto RUIZ y José REYZABAL

EL BOTANICO, SEDE DE LA ASOCIACION MICOLOGICA MADRILEÑA

El aficionado de la región madrileña puede recurrir a la hora de complementar su afición y conocimientos a la Sociedad Micológica, que tiene su sede en el Jardín Botánico —entrada por la cuesta de Claudio Moyano—. Todos los lunes, a partir de las siete de la tarde, se reúnen los más de doscientos afiliados que la componen.

Según nos dice María Teresa Tellería, directiva de dicha Asociación, sus puertas están abiertas a todas aquellas personas que quieran

consultar algún pormenor. Si lo que se pretende es asociarse, tan sólo mil pesetas al año dan derecho a charlas, certámenes, conferencias y una parcela importante, la salida semanal en grupo a la sierra para pasar una jornada científico-gastronómica.

También en el Jardín Botánico se encuentra una extensa documentación en forma de libros, colecciones, diseños y fotografías sobre el tema micológico a disposición del público. Diversas personas le darán asesoramiento.

FUTBOL

El equipo local, dispuesto a puntuar

RIVALIDAD VECINAL EN EL PARTIDO LEGANES-ALCORCON

En esta ocasión, y dentro de la Tercera División, el interés se centra en tres encuentros: **At. de Pinto-Valdepeñas**, por la importancia del visitante ante un local en franca recuperación; **Getafe-Ciempozuelos**, de claro color getafense, pero con poder de convocatoria dado que los rivales se conocen bien, y el **Leganés-Alcorcón**, también de auténtica rivalidad por la proximidad de ambos.

SEGUNDA A

MALLORCA-AT. MADRILEÑO.— Los rojiblancos, ligeramente reanimados, viajan animados con el firme propósito de traerse al menos un positivo.

RAYO-LINARES.— El Rayo debe de extremar sus precauciones, pues de lo contrario se encontraría con una desagradable sorpresa.

CASTILLA-CORDOBA.— Partido de signo local.

SEGUNDA B

ALGECIRAS-ALCALÁ.— El equipo de Alcalá de Henares, que en esta temporada no termina de convencer, se desplaza al difícil terreno de El Mirador, propiedad de los actuales líderes de esta categoría intermedia. La empresa de ganar se me antoja casi imposible, aunque la verdad es que los alcaláinos tienen hombres de calidad contrastada y en cualquier momento pueden resolver.

TALAVERA-PARLA.— Equilibrio en el potencial de los dos cuadros, que marchan casi igual en la clasificación.

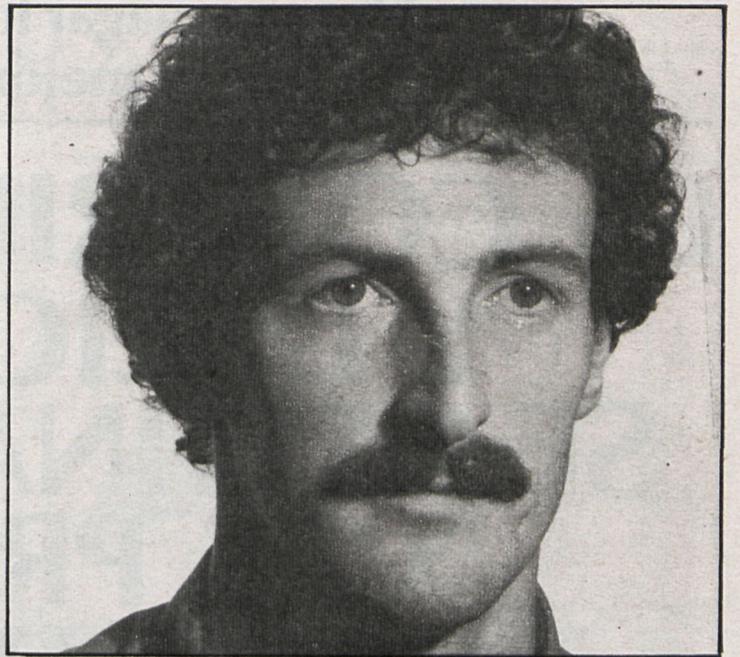
TORREJON-ANTEQUERANO.— Los locales, en su terreno del San Isidro, deben seguir en su línea habitual de vencer y quedar a la espera de arañar algo en alguna de sus salidas.

TERCERA DIVISION

PEGASO-TARANCON.— Los arlequinados-camioneros

AT. MADRILEÑO-CARBANQUEL.— Ambos equipos son bastante desconcertantes en sus últimas actuaciones y cualquier resultado podría darse en el castizo terreno del Román Valero, en pleno barrio de Usera.

ARANJUEZ-DAIMEL.— El objetivo primordial de los ribereños es el de evitar sorpresas, puesto que el cuadro



Fernando, guardameta del Pinto



El Leganés se encuentra actualmente en la zona media de la clasificación

reciben al conjunto conquense del Tarancón, recién ascendido pero firme en su marcha por esta Tercera. Los muchachos de Caturlu no pueden dejar pasar la oportunidad de hacerse con los puntos en disputa.

manchego del Daimiel no es de los que se entregan.

AT. DE PINTO-VALDEPEÑAS.— El conjunto que preside el bueno de Tajuelo, con la incorporación de Oyare-

gui en las tareas de entrenador ha dado un cambio notable y ya no es aquel equipo sin moral y sin juego. El domingo en el Municipal de Pinto se presenta el Valdepeñas, que pese a su buen juego se verá batido

por el resucitado cuadro del Pinto, gracias también a la buena labor del guardameta Fernando.

ALCOBENDAS-SAN FERNANDO.— Posible victoria del Alcobendas, sin descartar un empate.

REAL MADRID-G. SEGOVIANA.— De muy difícil augurio, por la igualdad existente entre madridistas y segovianos.

GETAFE-CIEMPOZUELOS.— Encuentro de verdadero interés, porque los dos precisan ganar para andar más tranquilos.

LEGANES-ALCORCON.— La proximidad entre ambas poblaciones hace subir el interés de cara a este partido, en el que los del Leganés se encuentran obligados a ganar a sus vecinos.

CONQUENSE-MOSCARDO.— Dos de los llamados intermedios disputarán un partido en el que los de Cuenca salen como favoritos.

P. J. GARCIA

TOROS

Salvaron una tarde soporífera en las Ventas

BRILLANTE ACTUACION DE LOS FORÇADOS DE SANTAREM

El domingo en las Ventas hubo toros por partida doble. Por la mañana, la segunda semifinal del certamen Toreros del Mañana. Por la tarde, festejo de rejones a beneficio de los afectados por el síndrome tóxico.

La Federación Provincial de Asociados Afectados por el Síndrome Tóxico nos facilitó el siguiente comunicado: «En solidaridad con los damnificados de la zona levantina, cedemos los beneficios a obtener en la corrida de rejones.» Un gesto de una belleza que habla por sí solo.

Se lidiaron cuatro toros de Murteira Grave, uno de García Barroso (quinto) y uno de Martínez Elizondo (sexto), cinco con trapío. Moreno Silva, silencio. García de la Peña, aviso y silencio. Sonmer d'Andrade, vuelta. Brito Paes, silencio. Los Forcados de Santarem, vuelta en los dos últimos.

Los Forcados de Santarem salvaron una tarde soporífera con su valiente y brillante actuación en los toros quinto y

sexto. Pedro Balé, cabo de pegas, realizó una elegante y sensacional pega de caras al primer intento. Juan Murteira, tras cuatro impresionantes intentos, logró la pega a la quinta. Toda la plaza vibró de emoción.

Sobrio estuvo Moreno Silva, pesado García de la Peña, buen jinete y puro rejoneador Sonmer d'Andrade, buen torero e impreciso rejoneador Brito Paes.

Por la mañana se lidiaron novillos de Mariano Vicente, amoruchados. César Miguel, pequeño de estatura, bulle, salta, trisca, no torea. José Manfredi, de estilo clásico, tiene poco valor. Carlos Hombrados, voluntarioso, sin clase, cortó una oreja por su buen oficio y habilidad.

TROFEOS EN SOTO DEL REAL

El novillero de Colmenar Viejo Luis Cancela, el niño rejoneador José Ramón Leiro y el ganadero Justo Leiro, ambos de Cerceda, recibieron los tro-

feos al hecho más artístico y al buen juego del ganado de la pasada feria de Soto del Real. Los escritores Luis Fernández Salcedo y Manuel Vidal entregaron los trofeos, obra del escultor Manuel Revelles, a sus merecidos ganadores, en el restaurante Los Cinco, de Soto.

Jorge LAVERON



Los Forçados de Santarem, una vez más, triunfaron en Madrid.

Organizado por la Diputación

FESTIVAL TAURINO EN AYUDA DE LOS DAMNIFICADOS DE LEVANTE

El vicepresidente de la Diputación de Madrid y presidente del Consejo Taurino de la Corporación provincial, Lorenzo Hernández, ha comunicado la próxima organización de un festival taurino a beneficio de los damnificados por la catástrofe registrada recientemente en el País Valenciano.

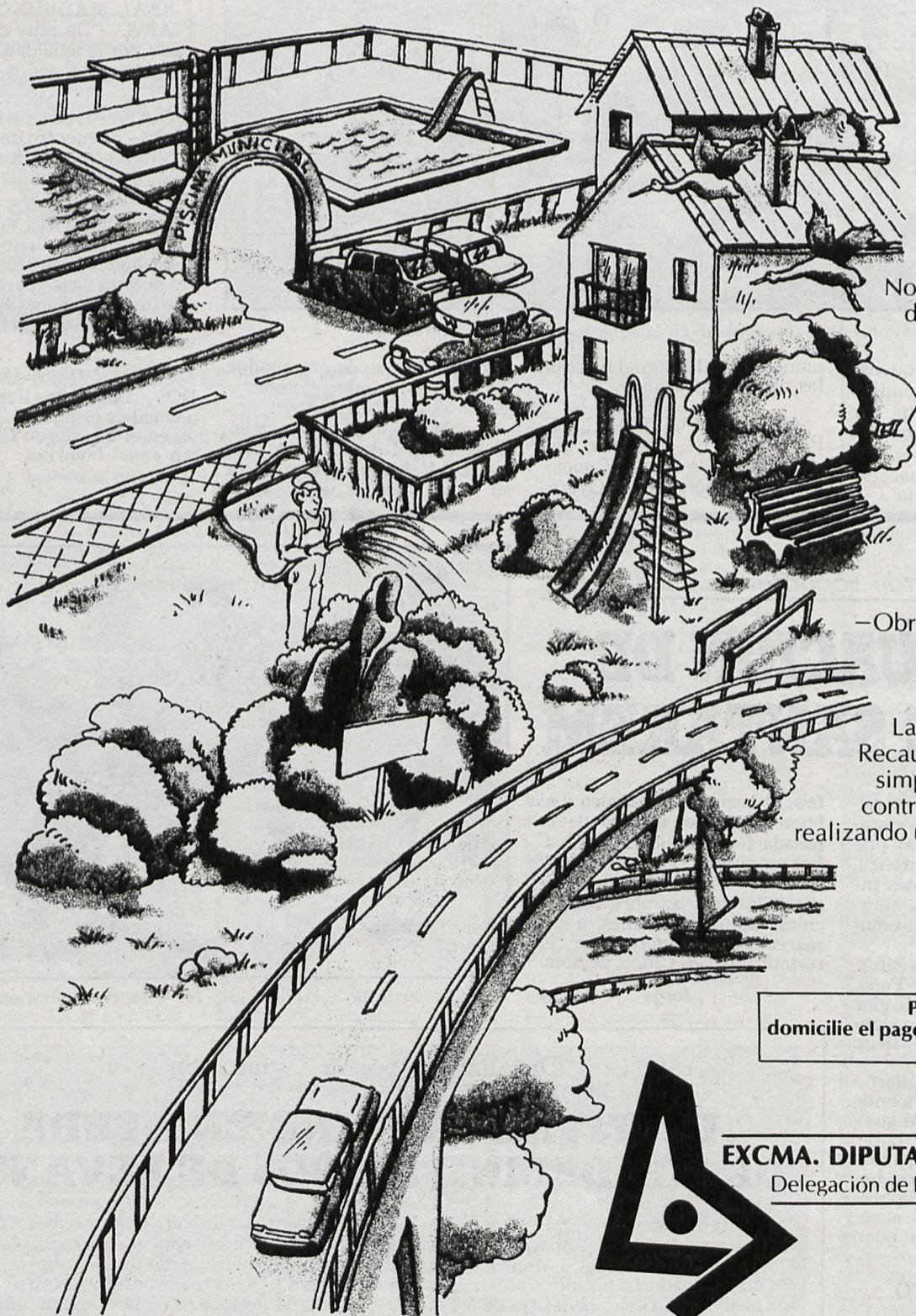
Este festejo se enmarca dentro del programa de ayuda de la Diputación de Madrid para con las familias afectadas en la región

levantina. La idea era llevar a cabo el acto en fechas próximas, cosa que no es viable por la posible suspensión del festival ante la inestabilidad del tiempo y por encontrarse la mayoría de los toreros en la campaña surmariñana. Por eso su organización se llevará a cabo con el comienzo de la temporada 1983, intentándose contar con la presencia de las mejores ganaderías españolas y los matadores de toros de mayor relevancia.

Hay que pagar los impuestos para poder tener
más y mejores servicios municipales.

LA CONTRIBUCION URBANA Y LA LICENCIA FISCAL SE DESTINAN A FINANCIAR LOS PRESUPUESTOS DE LOS AYUNTAMIENTOS

No se trata, ni mucho menos, de pagar nuevos impuestos que hayan sido creados recientemente.
Se trata de que todos cumplamos con nuestra ineludible obligación cívica
de pagar los que han existido siempre porque la Contribución Urbana y Rústica y la Licencia
Fiscal, entre otros, no son impuestos nuevos.



Algunos de los que próximamente se pondrán al cobro, la Contribución Urbana, por ejemplo, van a parar finalmente, a los Ayuntamientos, incrementando así sus ingresos para poder hacer frente a la creciente demanda y mejora de servicios.

No debemos olvidar que, una gran parte de los impuestos que se pagan a través de las Oficinas de Recaudación de Tributos del Estado de la Diputación Provincial, es invertida por los Ayuntamientos, fundamentalmente en:

- Instalaciones Culturales y Deportivas (Polideportivos Municipales, Bibliotecas, etc.).
- Creación y/o conservación de Zonas Verdes y Parques Públicos.
- Obras de Infraestructura (Pavimentación, Agua, Alcantarillado, etc.).

La Diputación Provincial colabora en la Recaudación de estos impuestos, actuando simplemente como intermediario entre el contribuyente y el Ministerio de Hacienda, realizando un servicio incómodo pero necesario.

Para evitarse molestias y pérdida de tiempo,
domicilie el pago de sus impuestos en una Entidad Bancaria
o Caja de Ahorros.

EXCMA. DIPUTACION PROVINCIAL DE MADRID
Delegación de Hacienda y Planificación Económica.

