

dar», no están dispuestos a permanecer en el olvido.

«En aquel entonces yo ganaba 1.050 pesetas de sueldo por cinco horas de trabajo diario, que se incrementaron hasta 3.300 por la compensación que Correos nos daba en concepto de amortización por los kilómetros recorridos —yo hacía en aquella época 25 kilómetros todos los días—, inversión por la compra del vehículo y seguros», nos explica Victoriano Montero con resignación.

Ahora las condiciones económicas son más favorables para Victoriano y sus compañeros, si bien las compensacio-

aclara Victoriano, para un mejor conocimiento de la situación.

A lo ya apuntado anteriormente es necesario añadir que la motocicleta de nuestro protagonista gasta litro y medio de gasolina normal (61 pesetas litro), además de los correspondientes seguros y el mantenimiento, que debe ser bastante elevado si se tiene en cuenta por los caminos que transitan. Por supuesto que los rurales, con su asociación al frente, están luchando por abolir esta exigencia que tanto recorta sus haberes mensuales, a la vez

Al final, a sus cuarenta y siete años y catorce de oficio, la empresa estatal le ha reconocido su calidad de funcionario público



El ciclomotor ha facilitado mucho el trabajo a los carteros rurales, aunque a veces les suponga más un gasto que un beneficio

que reivindican de la Administración la amortización de los vehículos, la compensación económica del carburante consumido en realidad, reparaciones y repuestos, y, finalmente, un seguro de responsabilidad civil.

En este sentido, la Asociación Nacional de Carteros rurales exige la aprobación de 12 pesetas por kilómetro diario recorrido en coche, ocho pesetas por kilómetro en motocicleta y 6,50 pesetas en el supuesto del ciclomotor. Asimismo reclaman la dotación de automóviles para determinados puntos de nuestra geografía, dado que la crudeza del invierno hace prácticamente imposible la distribución de la correspondencia.

LA OTRA CARA DEL BUZÓN

Alrededor de 300 cartas reparte diariamente Victoriano, que se incrementa en un centenar más, aproximadamente, cuando llegan los meses de verano. El buzón es el único que espera la llegada de nuestro protagonista, con la excepción ya hecha de esos perros que le sobresaltan. En la mayoría de los casos, Victoriano únicamente conoce de los destinatarios su nombre y, sin embargo, asegura que sabe las profesiones de al menos un 90 por ciento de su clientela, su «status» social y algunos que otros por menores.

Texto: Daniel ABAD
Fotos: Asunción ABAD

nes continúan siendo irrisorias.

Doce años después los ingresos ascienden a 57.000 pesetas, incluidos puses familiares y amortización del vehículo, que en estos momentos casi alcanza las 5.000 pesetas. A cambio, Victoriano recorre 40 kilómetros diariamente con su motocicleta, que hace un año le supuso una inversión de 60.000 pesetas. «Cuatro vehículos he gastado en estos años, todos pagados de mi bolsillo; el último lo cambié por este ciclomotor, menos potente, porque perdía dinero con el consumo», nos



Alcorcón fue el centro alfarero más importante de la región. La exposición recoge una muestra de aquella producción

Exposición de 120 piezas en la sala de arte del Patronato de la Casa de Campo

LA ALFARERIA DE MADRID ESTA VIVA

Con el título de Los últimos alfares de la provincia de Madrid se ha inaugurado, en la sala de arte del Patronato de la Casa de Campo (avenida de Portugal s/n.), con la colaboración del Ayuntamiento de Madrid, una exposición de piezas (aproximadamente 120) producidas en alfares que aún siguen trabajando y de otros extinguidos

Y es que en Madrid (tan rica en alfares antiguamente) ya quedan pocos pueblos y pocos hombres que trabajen el barro. Es gratificante, por tanto, poder contemplar, en la exposición que nos ocupa, esas caperuzas de chimeneas, arcabuces de noria, bebederos de aves o campanas del santo (de San Isidro); todas ellas salidas, hoy, de las manos de Lali el alfarero; hombre que ha sabido conectar con la tradición más pura de la alfarería de Alcalá de Henares.

O esa castañera, o botijones, o queseras producidas en el horno que mantienen Jesús Guerra Gómez y Jesús Guerra Bernabé (hijo del primero y continuador de la larga tradición alfarera que hay en esta familia) en Campo Real.

El visitante también podrá apreciar una muestra, casi completa, de piezas (algunas, los pucheros, probablemente con más de cien años de antigüedad) producidas en Alcorcón, pueblo (en la actualidad ciudad-dormitorio) que fue el gran proveedor de «cacharros» para Madrid y Toledo; hoy, lamentablemente extinguido. O esa gran tinaja (algunas con capacidad para 800 arrobas y 3.000 kilos de ba-

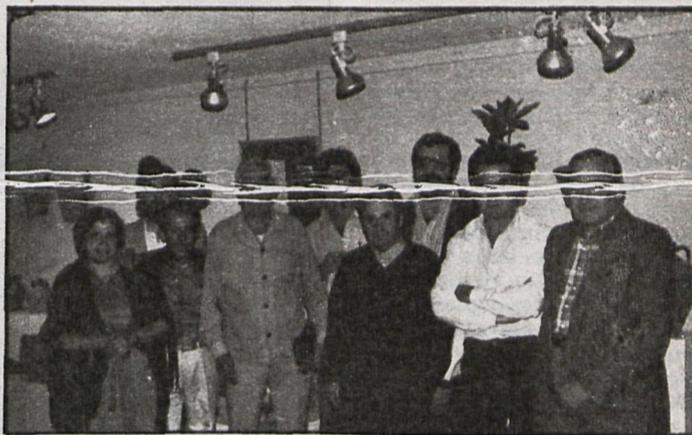
rrero) que se fabricaba en los grandes hornos de Colmenar de Oreja, por los tinajeros —que no alfareros—, y cuya función era la de transportar vino y aceite por toda Castilla.

Alguno se sorprenderá al saber que por las Cuarenta Fanegas (hoy la plaza de Cuzco), por Valdecas, por Valdeacederas... hasta hace pocos años se podía ver el humo indicándonos que los cacharros se cocían. Pero aún más asombroso es el hecho de que en Tetuán y en la colonia de la Virgen del Cortijo, aquí,

en nuestro Madrid del ruido y la contaminación, hoy se siguen cociendo, como antaño, aquellos cacharros que el inexorable progreso ha arrinconado en la cuneta de la historia del hombre.

Pero, «... aún quedan muchos pueblos por recorrer...» Y ¿por qué no?, mucho que recuperar. He aquí una buena misión para los organismos oficiales. Sabemos que se va, poco a poco, tomando conciencia; el Ayuntamiento de Alcorcón espera este año poder inaugurar una escuela-taller de alfarería, la Diputación está volcada en el asunto..., pero no es suficiente. Debemos hacer más. Empezando por los propios madrileños.

Texto y foto: C. MACIAS



En primer plano, alfareros madrileños. Los tres del fondo, responsables de la exposición

Se repartirán 6.300.000 pesetas entre nueve empresas madrileñas de distintas actividades

LIMOSNAS PARA LOS ARTESANOS

destinado un total de 6.300.000 pesetas de subvención a repartir entre nueve empresas artesanales que abarcan diversas actividades. Dichas empresas son las siguientes: Fundación Generalísimo Franco, dedicada a la fabricación artesanal de alfombras, tapices, tejidos, porcelana y decorados; Real Fábrica de Tapices; Antonio, nombre artístico del escultor ceramista Antonio López; Casa Soria, dedicada a la hojalatería; Juan Pomares Navarro, vidriero artesanal; Talleres de Arte Granda, S. A., artesanos de la orfebrería religiosa; Eduardo Ayuso Mascarell, dedicado al decorado y policromía; Rafael Rodríguez Aguilera, tallista; Telarte, dirigida por Carolina Torres Chaserot, dedicada a la fabricación de alfombras y tapices.

Todas ellas presentaron la solicitud

correspondiente, y el Ministerio de Industria examinó las características de dichas empresas, concediendo la subvención a aquellas cuyos productos realizados poseyeran determinado grado de calidad artística, observando que la continuidad de la empresa representase una aportación al acervo cultural, considerando la posible desaparición del tipo de artesanía en cuestión y viendo que, dada la falta de rentabilidad del oficio, no existiera oferta de aprendices. Estos requisitos, junto con la convocatoria para la presentación de solicitudes, fueron publicadas en el «BOE» de 25 de diciembre de 1979.

El pasado día 7 de abril, el director general de Industrias Alimentarias y de la Pequeña y Mediana Industria,

Rafael Serrano Altimiras, hizo entrega del título de empresas artesanas protegidas a las nueve ya mencionadas. La subvención que les fue concedida se destinó, en concreto, a proyectos tales como el nuevo empleo de aprendices que aseguren su continuidad, ampliación de horizontes comerciales dentro y fuera del país, así como mantener los medios tradicionales de fabricación.

La intención de estas subvenciones no sólo abarca el plano cultural, sino que van más allá, pudiéndose entrever una posible atenuación del problema del paro con aptitudes como la de la Fundación Generalísimo Franco, que con una plantilla de 320 trabajadores destina la subvención obtenida a financiar el 40 por 100 de un programa de contratación de doce nuevos aprendices, así como la del vidriero Pomares Navarro, que creará dos puestos de trabajo fijos y otros tres en un plazo de seis meses.

Justo LOPEZ CALZADA

La preocupación por la conservación de la cultura es algo que ha tomado gran relevancia en estos últimos años en toda Europa. Las empresas artesanales son un reflejo claro de la cultura de los pueblos. El Consejo de Europa, consciente de ello, a través del Comité de Expertos para Oficios Artesanales de la Dirección de Asuntos Económicos y Sociales del mismo, ha realizado diversas reuniones de trabajo a lo largo del último año, en las cuales ha estado presente el Ministerio de Industria y Energía a través de sus representantes.

A lo largo de estas reuniones se han propuesto diversos planes para la protección de las empresas artesanales. El Ministerio de Industria y Energía ha optado por la declaración de empresas artesanales protegidas, a todas aquellas empresas que lo solicitasen y reuniesen los requisitos necesarios. Para ello ha concedido un crédito, para subvenciones a fondo perdido, de 25.000.000 de pesetas para toda España.

A la región de Madrid le ha sido

Ya está contratado el 70 por 100 del presupuesto del P. S. I. para todos los trabajos

PLAN DE SANEAMIENTO EN VERANO

Se empezará a hacer un inventario de residuos industriales, para llegar a un pretratamiento adecuado y obligatorio de las aguas por parte de las industrias

Abordar de una forma total y coherente el tema de la infraestructura sanitaria de Madrid es la finalidad del plan de saneamiento integral. Según todos, y a la vista está, es el más importante de los proyectos urbanos emprendidos por el Ayuntamiento

Esos 32.000 millones de pesetas largos previstos para el plan se irán en canalizar el 100 por 100 de las aguas residuales y depurarlas luego con tratamiento primario y biológico antes del vertido, en estudiar y controlar los residuos domésticos e industriales, en realizar investigaciones sobre aprovechamiento y reutilización de aguas residuales y en una actuación sobre pozos negros y fosas sépticas. 32.000 millones largos para el PSI, y, una vez acabado, a finales del 84, lo mismo resulta que el Manzanares se nos llena de peces vivos y coleantes.

Uno de los objetivos prioritarios del plan es asegurar el saneamiento de cada una de las barriadas, lo que significará que cada uno de los vertidos de las casas y de las calles podrán llegar por alcantarillados de suficiente capacidad a los colectores generales. A través de los colectores, las aguas residuales de toda la ciudad se transportarán desde el alcantarillado local a las estaciones de tratamiento.

¡AGUA VA! PERO LIMPIA

Pieza fundamental, pieza clave del plan es la ampliación y mejora del sistema de estaciones depuradoras. Aquí el objetivo es devolver al Manzanares y al Jarama limpias las aguas después de pasar por un tratamiento primario y biológico en las plantas de depuración.

Cuando estén listas las depuradoras, en los primeros meses del 83, ocurrirá que los ríos no volverán a ofrecer ese lamentable aspecto al que nos han acostumbrado. Ocurrirá, por ejemplo, que en Puerta de Hierro, cabecera del río y, hoy por hoy, la zona más contaminada, la planta de viveros depurará casi tres metros cúbicos de agua por segundo.

El presupuesto para el acondicionamiento de las cinco plantas depuradoras más importantes alcanza algo más de los seis mil quinientos millones de pesetas (La China, 1.862; Rejas, 678; Valdebebas, 611; Viveros-Pardo, 1.728; Butarque, 1.632).

Por ahora, las obras del PSI van y bien, porque, según el concejal responsable del plan,

Manuel Mella, «ya está contratado el 70 por 100 de todo el presupuesto para los trabajos, y los colectores más importantes están en marcha e incluso los hay ya terminados. Las obras de las depuradoras empezarán en este mismo mes, y, como está calculado, cuando empiece el 83 habrán sido acabadas las cinco más importantes. Las



La contaminación industrial en la zona sur podría paralizar el funcionamiento de las depuradoras de esa parte del río. Las industrias se verán obligadas a depurar sus vertidos

otras dos depuradoras, la Sur y la Suroriental, se sacarán a concurso en el pleno de julio para empezar los trabajos en unos pocos meses».

Y en unos pocos meses también nuestras fuentes y nuestros estanques quedarán saneados.

CONTAMINACION INDUSTRIAL, PERO MENOS

Contempla el plan casos y cosas como la de la contaminación por los vertidos industriales, que, aunque catalogada como contaminación puntual, ya que sólo afecta al área sur de Madrid —su porcentaje de contaminación es del 15 por 100—, tiene su importancia porque podría paralizar el funcionamiento de las depuradoras de esa zona del río.

Y para evitar males de esa clase, la Corporación empezará por hacer inventario de residuos industriales, con la idea de establecer algo así como un reglamento de vertidos para llegar a un pretratamiento adecuado y obligatorio de las aguas por parte de las industrias. Eso, a las fábricas, les supondrá un coste que se aplicará de forma gradual. Porque —como dice Manuel Mella— «no se trata de sancionar a nadie, sino sólo de que si algo han de contaminar las industrias, que sea lo menos posible».

EL P.S.I. VIEJO, PERO NUEVO

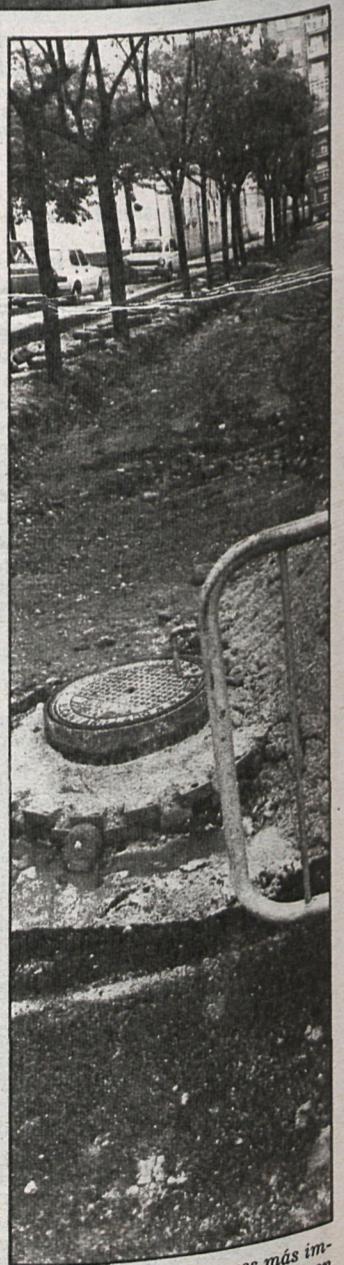
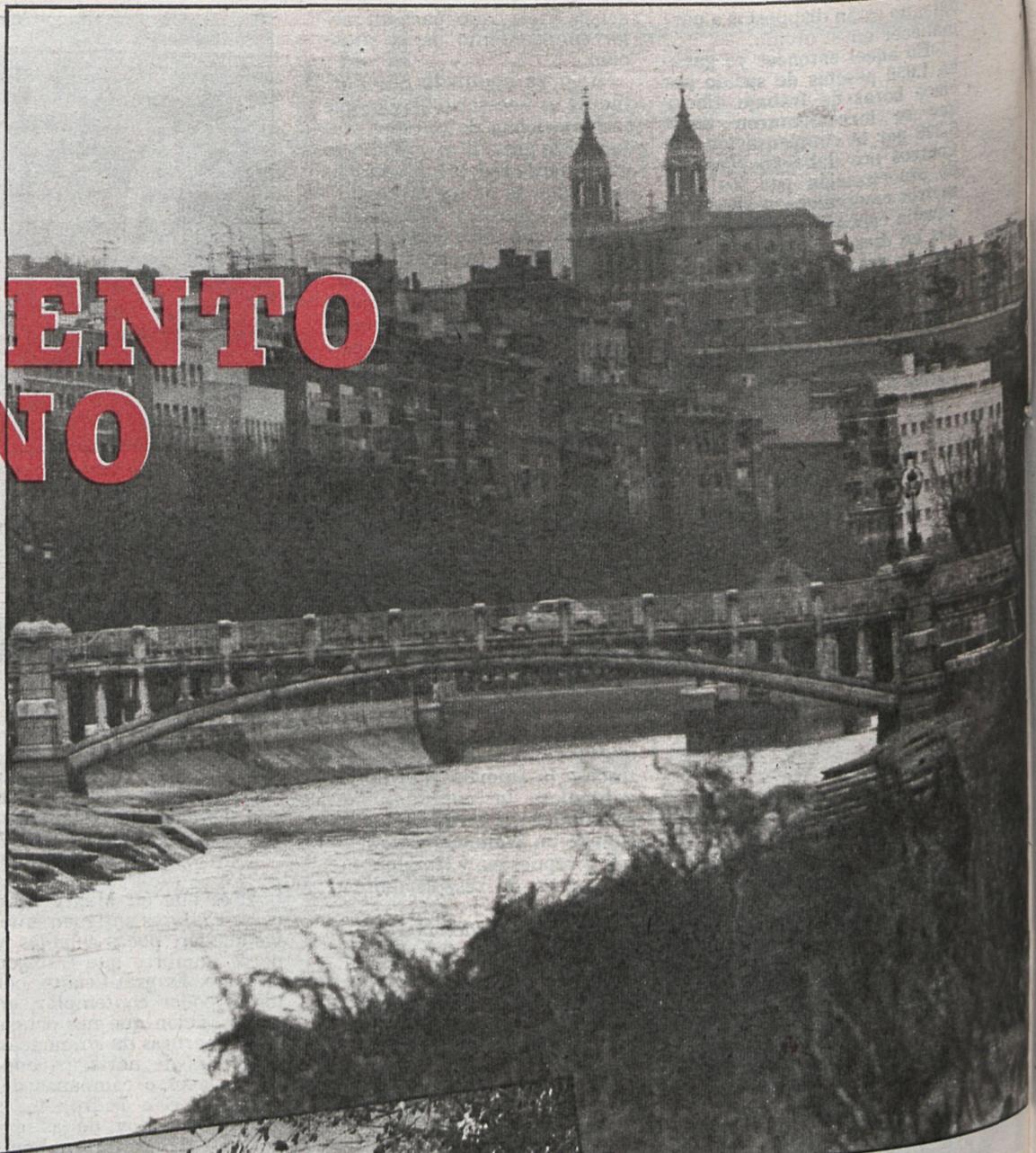
Antes de la llegada de los socialistas al Ayuntamiento existía un plan muy retrasado, mal planteado técnicamente

en su estructura y con un sistema de prefinanciación que debía correr a cargo de las empresas. Las obras eran de mucha envergadura y sucedió que, convocados los concursos, ninguna se presentó.

El PSI de hoy, con ingeniería de primera línea, va a ser financiado con los 100 millones de dólares pedidos a un consorcio internacional de bancos y con las pesetas que los madrileños pagamos por el agua que consumimos. Dice Manuel Mella que no habrá más subidas en las tarifas, que hemos llegado al tope con las actuales 11,60 pesetas por metro cúbico.

María Eugenia SANTIDRIAN

Fotos: Asunción ABAD COVER



Las obras de los colectores más importantes están ya en marcha y en este mes comenzarán las de las depuradoras

Primer documental sobre
la realidad de la región

«MADRID, TUYO»

Se estrenará en septiembre,
patrocinado por la Oficina
de Medios de Comunicación
de la Diputación Provincial

La historia de la región madrileña, recogida en un sistema audiovisual, se estrenará el próximo mes de septiembre bajo un título que muy bien pudiera ser «Madrid, tuyo», frase ganadora del concurso convocado para elegir el «slogan» que mejor captara el sentido de todos los habitantes de la región hacia ésta

La filmación del documental le fue propuesta a la Diputación, que al ver la importancia que podía tener este proyecto de cara a un mayor conocimiento de la historia de la región por parte de todos, ya sean madrileños o no, ha decidido llevarlo adelante.

El pasado mes de mayo, la empresa Tetramedia decidió presentar la idea de un documental sobre la región a la Diputación. Esta dio su visto bueno, pero convocó un concurso público y abierto, al que se presentaron 17 empresas de toda España, saliendo ganadora la empresa que inicialmente propuso el tema. A este respecto, Javier Lafleur, director del documental, señala: «A mí se me ocurrió que Madrid tenía que contar su historia, sus raíces y, sobre todo para hacer ver que la autonomía de Madrid es necesaria y no es un invento, es la única solución para que la región siga progresando.»

El equipo que se está encargando de la filmación del documental ya tiene experiencia en este campo al haber realizado otros dos sobre Jaén y Móstoles, este último traducido al francés y al alemán, y que demuestra que Móstoles, aparte de ser la ciudad dormitorio en que se ha convertido de unos años a esta parte, tiene tanta historia o más que Madrid capital.

El presupuesto del documental es de 405.000 pesetas, y el sistema empleado es a base de diapositivas con sobre-imágenes y encadenamiento de imágenes, con lo que se logra el movimiento. La banda sonora, que dura veinte minutos, y la voz del locutor, van sincronizadas con las 160 diapositivas que componen el documental, que tendrá una duración total de una media hora. La selección de diapositivas, realización y música también corre a cargo de Javier Lafleur y el guión es del periodista Manuel Espín.

CONTENIDO DEL DOCUMENTAL

Una vez estrenado el documental, se harán exhibiciones itinerantes por toda la región, en los colegios y en unos locales idóneos,

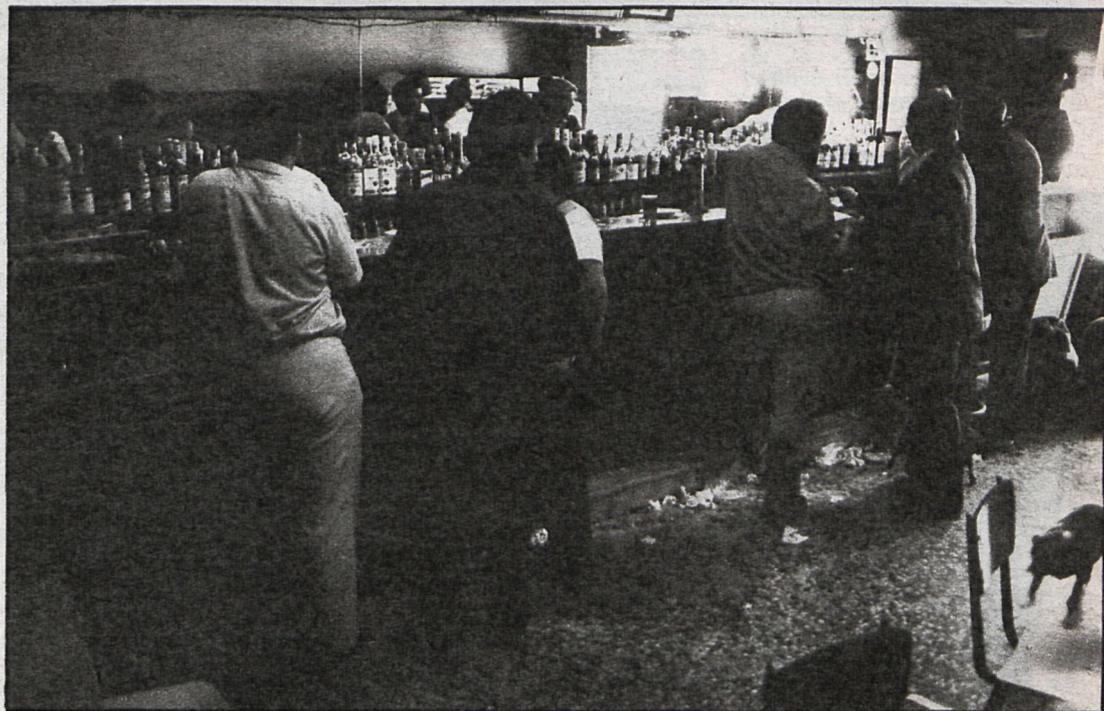
para que el ciudadano de la calle pueda verlo.

No va a ser un documental turístico de Madrid, sino la historia desde su origen, el porqué se formó la región, cómo se fue desarrollando por las distintas épocas, cómo es el presente y cómo será el futuro. Saldrán imágenes de la zona ganadera, la zona de los vinos, la del Tajo, la «Sierra pobre» o sierra del norte. Y no se va a limitar a decir sólo los aspectos positivos de la provincia, sino también el porqué hay zonas contaminadas, el porqué es pobre la sierra del norte, o la mala ubicación de las fábricas.

«Lo primero que se ve, la primera diapositiva —añade Javier Lafleur—, es mucha gente en las calles de Madrid y los pueblos de la provincia, se elige un primer plano de una de esas personas y utilizamos el «slogan» ganador «Madrid, tuyo». Se pretende que cada uno de los espectadores tome conciencia de que Madrid es suyo, de que cada uno lo sienta como algo personal. El documental termina con una vista del castillo de Manzanares, donde se ha firmado y donde quedará el símbolo de la autonomía madrileña, y aparte refleja que Madrid es Castilla, y nada mejor que un castillo para representarlo».

De Madrid capital se han escogido diapositivas del barrio de los Austrias, de los barrios de Lavapiés y Malasaña representando al Madrid viejo, antiguo; de la Corrala, e indiscutiblemente, nadie espere ver las típicas y típicas vistas postales de Madrid, como pueden ser La Cibeles o la Puerta de Alcalá. También aparecerá el Palacio Real cuando se efectúa el cambio de guardia, y la imagen del Rey, «que no la vamos a poner en el Palacio —continúa Lafleur—, sino sobreimpresa con la vista de un campo y el fondo difuminado de Madrid. Al Rey queremos ponerle en el sitio donde nadie se ha atrevido a colocarle y que es donde debe estar, pisando las raíces de la tierra».

F. GARCIA
E. LOPEZ
A. JUSTE



Penalizaciones entre las 5.000 y las 25.000 pesetas

SE INSPECCIONARÁN TODOS LOS BARES

Los aceites que se utilizan en tabernas
y establecimientos hosteleros no son tóxicos,
pero sí están mezclados

Cuando entramos en un bar u otro establecimiento similar con la intención de refrescarnos o tomar unas copas con los amigos/as, sólo nos preocupa que nos sirvan rápido y, a lo sumo, que los vasos y platos se vean limpios, pero no nos damos cuenta de las condiciones del local ni de los artículos que ingerimos

El tipo de establecimiento en el que más se han detectado faltas de higiene han sido los bares, recayendo principalmente la falta en las populares tapas.

En las inspecciones llevadas a cabo, ya en la segunda fase de la campaña, se han valorado las faltas en dos grupos básicos. El primero se refiere a las condiciones higiénicas que engloban el local: todo local ha de tener servicios de señora y caballero, con sus respectivos lavabos, papeleras y condiciones generales óptimas, así como respetar la prohibición del uso de escobas para la limpieza de los suelos, debiendo suplir ésta con una fregona humedecida para evitar levantar polvo, etc.; por otra parte se vigila la conservación y el buen servicio de los alimentos y bebidas que se expiden. Se requiere que todo alimento, tapas aperitivos, etc., estén protegidos por mamparas de cristal, así como el hielo, caso frecuente de falta, ha de ser servido con pinzas y conservado en recipientes cerrados y sin bordes, evitando así su suciedad y contaminación. Es imprescindible también la existencia de congeladores y frigoríficos en los que conservar los alimentos en buen estado.

En las inspecciones realizadas en la campaña del 11 de febrero al 20 de junio se han obtenido unos datos, por distritos, bastante significativos: Desde los 38 casos del barrio de Salamanca y los 31 del distrito Centro, a los dos casos de Vallecas y tres de Moratalaz y Villaverde. Estas faltas han sido calificadas según sus deficiencias y dentro de las categorías de local y alimentos, dándose los resultados de 208 casos leves, 48 casos graves, ocho casos más graves y seis gravísimos, en todo Madrid. Las penalizaciones de las faltas oscilan entre las 5.000 y 25.000 pesetas, y

dependen del tipo de falta y, sobre todo, de la reincidencia en dicha falta. En un principio se han realizado, en la mayoría de los casos, sólo advertencias, dando unos plazos, variables según el tipo de modificación del local y aparatos de conservación para su rectificación, evitando así el perjuicio que se les podría ocasionar a los dueños de los establecimientos de un gran desembolso económico, pero observando con severidad las reincidencias.

En estos días es ya obligado tratar el tema del aceite al hablar de higiene alimentaria. Según declaraciones del doctor Corral, encargado de esta campaña, en las muestras de aceite extraídas de estos establecimientos no se ha detectado ningún tipo de deficiencias, siendo aceites de uso alimentario de diversas semillas, pero todos ellos autorizados. Es palpable que se realizan mezclas de aceite de oliva con aceite de semillas, pero esto no es perjudicial para la salud. Se trata de un fraude admitido por el usuario, consciente de ello, así como de la sustitución de la manteca por margarinas o de los zumos naturales no envasados por zumos de polvos autorizados (las clásicas «maquinillas de zumo» que dan vueltas).

En lo que se refiere al sistema de inspección existe la dificultad de no contar más que con 12 inspectores para unos 12.000 establecimientos hosteleros existentes en Madrid. No obstante, se han podido realizar 2.371 inspecciones en la última campaña. Estas se van a incrementar posteriormente, llevándose a cabo la inspección de absolutamente todos y cada uno de los establecimientos, según afirma el doctor Corral.

Justo LOPEZ CALZADA

Fotos: COVER

