Volando

Abril 2018

Numero 230

ASOCIACION DE JUBILADOS Y PENSIONISTAS DE C.E.C.A.

Jubiceca

Volando

SUMARIO Y FECHAS A TENER EN CUENTA

1. Vista parcial del edificio de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros de Minas y Energía en la calle Rios Rosas, núm. 21
2. Sumario y fechas a tener en cuenta.
3. Editorial.
4. Junta Directiva y enlaces.
5. Noticias de la Asociación
6. Concierto
7. Zarzuela
8. Actividad Cultural-Gastronómica.
9. Senderismo.
10. Teatro.
11. Excursión
13. Crónica viajera
15. Cumpleaños.
16. Fotografía.
18. Gastronomía.
20. Tecnología.
22. Ópera entre amigos.
24. Fotos actividades de Excursión y Senderismo.

1 de abril

- Se pueden recoger las entradas para:
  - Concierto
  - Zarzuela del mes de mayo.
- Abierta la inscripción a la actividad de Senderismo

2 de abril

- Se pueden recoger las entradas para el Teatro.
- Abierta la inscripción para la Excursión y el Viaje.

5 de abril

- Comienza el plazo para inscribirse en la Actividad Cultural-Gastronómica.
- Finaliza el plazo para inscribirse en la actividad de Senderismo.

12 de abril

- Realización de la Actividad Cultural-Gastronómica y Senderismo.

16 de abril

- Finaliza el plazo para recoger las entradas para el Teatro.

18 de abril

- Realización de la Excursión.

19 de abril

- **Celebración de las Asambleas General y Extraordinaria. (Ver página 5 de este Volando).**

20 de abril

- Representación de la obra de Teatro.

23 de abril

- Finaliza el plazo para recoger entradas del Concierto.

26 de abril

- Realización del Concierto.

Jubiceca en ningún momento asume, ni se responsabiliza, de las opiniones expresadas en las páginas del “Volando” por las personas que colaboran en la edición de este boletín.

Antonio J. González Díez

Por fin y después de la llegada de las tan ansiadas y esperadas lluvias que tanto hemos pedido y que tan oportunamente llegan, estamos a punto de estrenar la Primavera que como dice el viejo refrán la sangre altera.

Espero y deseo que tal alteración sean para en bien de todos y que los nuevos vientos traigan bonanza para todos comenzando por llegar a un buen acuerdo en el tema de pensiones que tanto afectan a nuestro colectivo. Estoy seguro de que con buena voluntad por parte de las partes implicadas en la negociación llegaran buen término y satisfactorio en beneficio de todos.

La solución del tema de pensiones es fundamental resolverlo cuanto antes, porque de ello depende el conseguir un mejor nivel de muchas familias que verdaderamente lo necesitamos y que afectan también a sus allegados por sus efectos colaterales.

Creo y estoy convencido que con la implicación de todas las Organizaciones de Mayores apoyando las reivindicaciones al respecto harán mella en las autoridades competentes de la que se obtendrá un resultado satisfactorio para ambas partes.

Estamos en vísperas de celebrar nuestras Asambleas Ordinaria y Extraordinaria el próximo 19 de Abril y en la que a través de la Memoria correspondiente al ejercicio pasado, tendréis una información completa independientemente de la que facilitaremos por vía directa en los actos de celebración de las dichas Asambleas así como la relativa a las actividades realizadas y las proyectadas para el próximo futuro.

Creo que no hace falta resaltar la importancia que tiene vuestra asistencia a dichas Asambleas que son de los actos más importantes de nuestra Asociación y en las que tenemos la oportunidad de conseguir toda la información precisa y aportar nuestras preferencias y nuevas ideas en todos los aspectos.

Como ya he hecho referencia en anteriores Volandos se han estrechado significativamente los lazos entre Jubiceca, Federación, Agrupación Europea, Acreca y Ceoma.

Esto significa que esta unión nos hace a todos mas fuertes para juntos hacer frente a las posibles dificultades que puedan surgir.

Estos actos de adhesión y apoyo se han visto reflejados en la Reunión de Presidentes de Asociaciones celebrada el 14 de Marzo en una Sala de Cecabank que se reforzara con la Asamblea Anual en Bilbao en Abril de la que ya hemos publicado su celebración en el Volando de Marzo y a la estamos todos invitados a asistir.

De igual manera y también ya fue anunciado en nuestra revista de Febrero de la celebración en Sevilla, del 19 al 26 de Mayo el 24 **Euroencuentro** al que me gustaría que participarais.

Agradezco el apoyo que recibimos de todos vosotros y que nos demostráis con vuestra asistencia a las diversas actividades que programamos así como a los distintos colaboradores y componentes de la Junta Directiva por su esfuerzo y trabajo diario para la consecución de las actividades que realizamos, sin olvidar nunca el apoyo incondicional que recibimos de la Presidencia y Dirección General de CECABANK como generosos patrocinadores de nuestra Asociación, así como de los compañeros todavía en activo.

Reitero mi deseo de solicitar de todos vosotros la asistencia a las Asambleas para dar el brillo que merecen y hasta entonces un abrazo para todos.

El Presidente

JUNTA DIRECTIVA

Antonio J. González Díez 699 836 526
Presidente
E-mail: presidente.jubiceca@gmail.com

Vicepresidente
E-mail: vicepresidente.jubiceca@gmail.com

Arturo Pérez Velasco, 659 248 976
Secretario
E-mail: secretaria.jubiceca@gmail.com

Juan Eusebio Pérez González 669 015 973
Conciertos
E-mail: conciertos.jubiceca@gmail.com

Alberto Martínez-Eguilaz Calvo 646 864 168
Culturales
E-mail: culturales.jubiceca@gmail.com

Arturo Pérez Velasco, 659 248 976
Movistar
E-mail: movistar.jubiceca@gmail.com

José Antonio Ugena Díaz 661 586 559
Organización Interna
E-mail: organizacion.jubiceca@gmail.com

José Manuel Lozano Agudo 603 831 642
Publicaciones
E-mail: publicaciones.jubiceca@gmail.com

José Ramón Alonso Álvarez, 656 301 036
Senderismo
E-mail: senderismo.jubiceca@gmail.com

José Luis Alcaide Hervás 917 981 359
Teatro
E-mail: teatro.jubiceca@gmail.com

Ignacio Martín Carbajal 639 279 265
Tesorería
E-mail: tesoreria.jubiceca@gmail.com

Enrique Boyano Redondo 629 663 085
Tertulias de Cines
Viajes
E-mail: cine.jubiceca@gmail.com
excursiones.jubiceca@gmail.com

ENLACES A PÁGINAS WEB

- **JUBICECA**: http://jubiceca.wikispaces.com
- Federación de Asociaciones de Empleados Jubilados y Pensionistas de las Cajas de Ahorro Confederadas: http://www.federacionjubiladoscajas.org
- Agrupación Europea de Pensionistas de Cajas de Ahorros y Entidades Financieras: http://www.euroencuentos.org
- A.C.R.E.C.A http://www.acreca.org
- CECABANK; S.A.: https://www.cecabank.es
- Ayuntamiento de Madrid: http://www.madrid.es
- Comunidad de Madrid http://www.madrid.org
- Seguridad Social: http:// www.seg-social.es
- CEOMA: htpp:// www.ceoma.org

Jubiceca
ASOCIACION DE JUBILIADOS Y PENSIONISTAS DE CECA

Convocatoria Asamblea General Ordinaria

Día 19 de abril, en la Sala Roja, 4ª planta de Caballero de Gracia.

Hora de la celebración 11,30 de la mañana en primera convocatoria y 12,00 de la mañana en segunda convocatoria. (Nunca hay quorun en la primera, según los Estatutos se necesitan para su celebración dos tercios de los Asociados).

De acuerdo con lo señalado en los Estatutos de Jubiceca, se convoca la celebración de la Asamblea General Ordinaria, bajo la presidencia de Antonio González Diez, con el siguiente:

Orden del Día:

1. Asistencia.
2. Lectura y aprobación del acta de la anterior Asamblea General, celebrada día 18 de mayo de 2017.
3. Información del presidente de Jubiceca.
4. Presentación del cierre de cuentas del ejercicio 2017 y aprobación si procede.
5. Presentación del presupuesto para 2018 y aprobación si procede.
6. Información de las Vocalías de la Junta Directiva.
7. Ruegos y preguntas.
8. Cierre de la Asamblea General Ordinaria.

NECROLÓGICA

Hemos tenido conocimiento del fallecimiento de nuestro excompañero Luis Mariñas Legazpi.

Enviamos nuestro más sentido pésame a sus familiares.

Convocatoria Asamblea General Extraordinaria

Día, hora y lugar de celebración: Día el 19 de abril, la hora a continuación de la anterior Asamblea y lugar la misma Sala Roja.

De acuerdo con lo señalado en los Estatutos de Jubiceca, se convoca la celebración de la Asamblea General Extraordinaria, bajo la presidencia de Antonio González Diez, con el siguiente:

Orden del Día:

1. Asistencia.
2. Nombramiento o ratificación del Presidente de Jubiceca.
3. Ratificación de los miembros de la Junta Directiva.
4. Ruegos y preguntas.
5. Cierre de la Asamblea General Extraordinaria.

VIAJE A NAVARRA Y SUR DE FRANCIA

El vocal de Excursiones y viajes, tiene preparado, junto a la agencia Tourswines, un viaje para el 5 al 10 de junio, a Navarra y sur de Francia.

En el próximo Volando se publicará la información de este viaje. Solamente adelantar que el precio del mismo será de 435,- euros para afiliados y 475 para los no afiliados y que a partir del 2 de abril se podrá realizar la inscripción al mismo

Para aquellos asociados que deseen inscribirse en este viaje o necesiten mayor información sobre el mismo, pueden hacerlo en el e-mail: excursiones.jubiceca@gmail.com.

ALTA DE SOCIOS

Desde la anterior comunicación, se han dado de alta los siguientes socios:

con el número 492, Pedro Arturo Hergueta García
con el número 493, Carmen Andonaegui Moreno
con el número 494, Antonio López Buj

Les damos nuestra más cordial bienvenida y les deseamos una feliz y larga estancia entre nosotros.

CONCIERT0

Jueves, 26 de abril de 2018
19,30 horas

AUDITORIO NACIONAL DE ESPAÑA
Principe de Vergara, 146

Director: Pablo Heras Casado

I PARTE - II PARTE

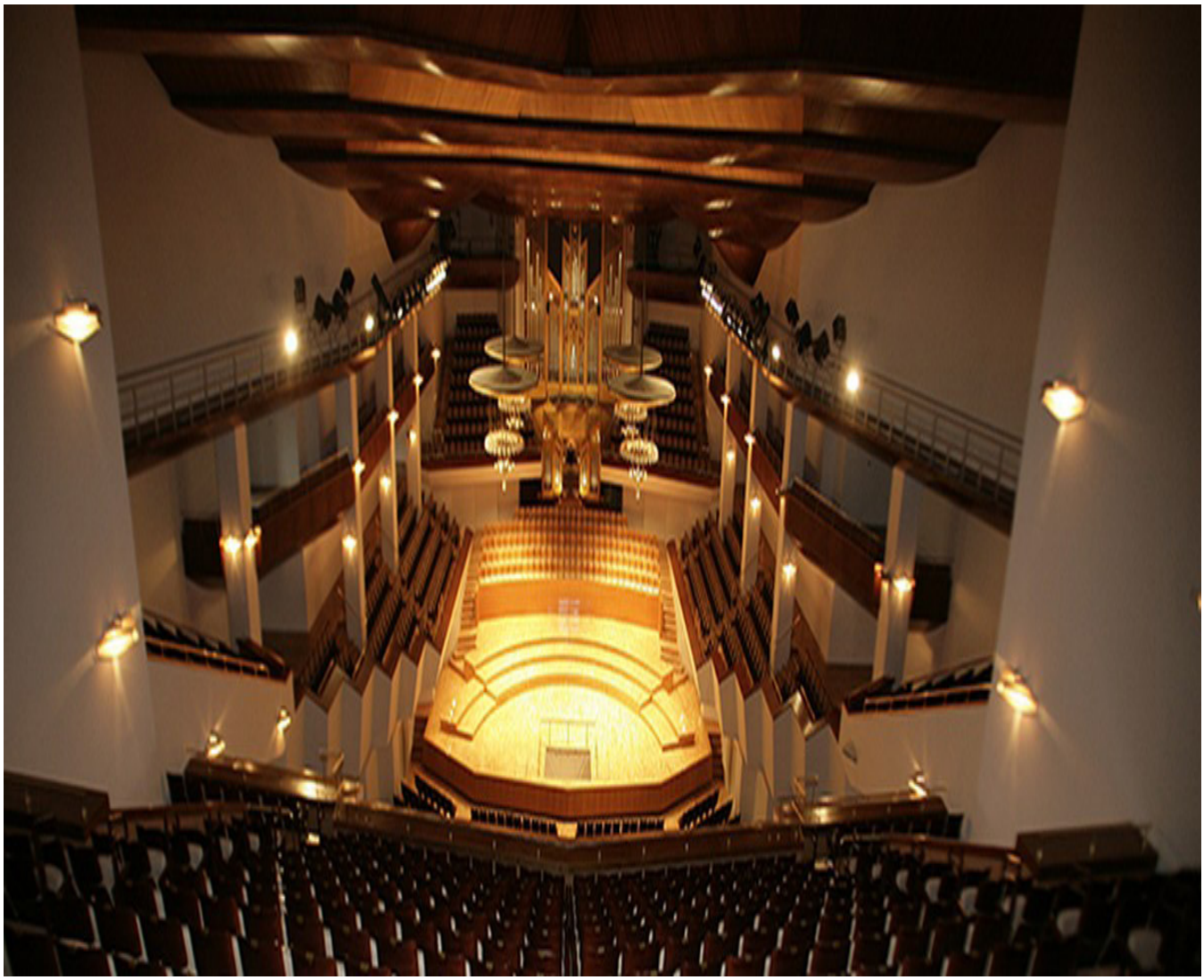
Antón Bruckner
Sinfonía núm. 5 para orquesta en si bemol mayor WAB 105 - "Católica"

Agraciados:

Carlos Garrido Lapeña
Encarnita García Diez
Jesús Ferreira Olmeda
José Luis García Ávila
José Luis García Sanz
Julián García Ávila
Lamberto Frías López Monjardin
Margarita Fernández-Jardón Martínez
María Del Carmen Fernández Madrid
María del Pilar Esteras Tejedor
María Luisa García Calvo
María Pilar Egido Lozano
Maximiliano Dueñas Delgado
Miguel Ángel García San Martín

NOTA: Las entradas se pueden recoger en la Garita del Garaje de Caballero de Gracia, 28, hasta el día 23 de abril de 2018, de 10,00 hasta las 13,30 h.

En caso de no poder acudir a la representación, se ruega ponerse en contacto con el Vocal de Música, Juan Eusebio Pérez González en los teléfonos 917 060 643 o 669 015 973.



ZARZUELA

Miércoles, 16 de mayo de 2018
20,00 horas

TEATRO DE LA ZARZUELA
Jovellanos, 4

LA TABERNERA DEL PUERTO

Agraciados:

Alberto Martínez de Eguilaz y Calvo
Alfredo Miño Miguel
Ana Mª Teresa Comín Olloquiegui
Ángel Huerta Henche
Ángel López Cáscales
Antonio Agudo Gómez
Antonio Caballero Pérez
Antonio González Díez
Antonio Lozano Agudo
Antonio Zambrana Prieto
Arturo Pérez Velasco
Dimas López Carrión
Edilberto Asperilla Grande
Emilio García Campello
Emilio Gómez Martínez
Felipe Navarro Heras
Francisco Crespo García
Francisco Javier Conde Prieto
Francisco Jiménez Hernández
Francisco Soto Esmeralda
Gregorio Sanz Pecharromán
Isabel Pérez Pérez
Jesús Díaz Huertas
Jesús Martín Vallirían
Joaquín Mateo Alonso
Joaquín Pavón Morales
José Antonio Sánchez León
José Castrillo Espinaco
José Esteve Vilaverde
José Francisco Guadix Rubio
José Ignacio Alcalde Tomé
José Luis García Sanz
José Luis López Gauyac
José Luis Ruiz Benito
José Manuel Rodríguez Alarcón
José María de la Nogal Bayano
José María Sánchez García
Juan Eusebio Pérez González
Julián Gallego Martín
Julián García Ávila
Mª Cristina García Rodrigo
Mª del Carmen Larrañaga López
Mª del Rosario Domínguez del Río
Mª Dolores Monleón Sánchez
Mª Dolores Sánchez Marín
Mª Josefa Molina-Martell Hidalgo
Mª Rosa Díez Velayos
Margarita Fernández-Jardón Martínez
María Ángeles Dorado Velasco
María Dolores de la Fuente González
María Rosa Vilches Jimena
Mariano Agudo Gómez
Maximiliano Dueñas Delgado
Mercedes Blanco Roldán
Miguel Ángel Ibáñez Alonso
Pablo Martín Vallirıaín
Pedro Hernáez Pascual
Santos Martín Prados
Vicente Alcaraz Perales
Vicente Álvarez Sevillano

NOTA: Las entradas se pueden recoger en la Garita del Garaje de Caballero de Gracia, 28 hasta el día 11 de mayo de 2018 de 10,00 horas hasta las 13,00 horas.

En caso de no poder asistir a la representación se ruega ponerse en contacto con el Vocal de Música, Juan Eusebio Pérez González en los teléfonos 917 060 643 o 669 015 973

En las anulaciones que se produzcan en los dos días anteriores a la representación, o cuando no se retiren las entradas, se cargará el importe de las mismas en la cuenta corriente del socio.

LA TABERNERA DEL PUERTO
ROMANCE MARINERO EN TRES ACTOS
MÚSICA
PABLO SOROZÁBAL
LIBRETO
Federico Romero y Guillermo Fernández-Shaw
Estrenado en el Teatro de la Zarzuela, el 23 de marzo de 1940
NUEVA PRODUCCIÓN DEL TEATRO DE LA ZARZUELA
EQUIPO ARTÍSTICO
DIRECCIÓN MUSICAL JOSEP CABALLÉ-DOMENECH
DIRECCIÓN DE ESCENA MARIO GAS
ESCENOGRAFÍA EZIO FRIGERIO / VESTUARIO FRANCA SQUARCIAPINO
ILUMINACIÓN VINICIO CHELI / MOVIMIENTO ESCÉNICO AINA GUERRA
PROYECCIONES ÁLVARO LUNA
REPARTO
Sabina Puértolas / Marina Monzó / Ángel Odena / Javier Franco / Antonio Gandía
Alejandro del Cerro / Rubén Amoretti / David Sánchez / Ruth González / Ángel Ruiz / Vicky Peña
ORQUESTA DE LA COMUNIDAD DE MADRID
CORO TITULAR DEL TEATRO DE LA ZARZUELA
FUNCIONES
5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19 y 20 de mayo de 2018

ACTIVIDAD CULTURAL-GASTRONÓMICA

(Coordinada con Senderismo)

Jueves, 12 de abril de 2018
11,15 horas

MADRID-CHINCHON-MADRID

Os invitamos a esta actividad especial donde vamos a acercarnos a un pueblo de nuestra comunidad de los más afamados. Aunque seguramente ya lo conoceréis, no viene mal de vez en cuando volver al mismo aunque no sea más que para pasear un rato y contemplar de nuevo su Plaza Mayor, Castillo, bodegas, Iglesias, teatro y demás monumentos que alberga Chinchón. Si además lo acompañamos de una buena comida, “miel sobre hojuelas".

PROGRAMA

11,15 h. Punto de encuentro y salida:
Plaza del Conde Casal en la parada de la línea del autobús **Interurbano nº 337** Madrid-Chinchón (gratis con tarjeta de mayores) Para coger el autobús que sale a las 11.30 h.

12,30 h. Chinchón:
Recorrido en Tren Turístico, por los principales Monumentos de Chinchón.

13,00 h. Tiempo libre.
Compras, aperitivo, paseo, etc.

13,45 h. Visita Monasterio de los Agustinos.
Su historia data de los primeros señores de Chinchón, que fundan el monasterio de frailes de Nuestra Señora del Paraíso a finales del siglo XV (visita guiada)

14,30 h. Comida en el Monasterio de Los Agustinos. Parador de Turismo de Chinchón
Restaurante Tamizia “El Bodegón”, donde cataremos una receta de los monjes agustinos del siglo XVII que se compone de los siguientes ingredientes:

COCIDO DE TABA
Antes boda: Albondiguillas de menudo de pan con cocido de antesdeayer, torreznillo tradicional cocido y frito en sartén y variantes de Campo Real aceitunas aliñadas y pepinillos.
En el puchero: Sopa de fideos y pan de hierbabuena.
En la olla: Garbanzos pedrosillanos, col, cardillos, judías verdes, nabos, patatas, cangrejo de rio, morcillo, jamón, chorizo, tocino entreverado, gallina, cuello de ganso y hueso de taba.
De dulce: Bartolillos y pestiños.
Bodega: Vino de la Comunidad de Madrid

R**egreso**: Libre. Hay autobuses cada media hora para que cada cual vuelva cuando le apetezca.

Senderismo

Hemos programado esta actividad junto con los compañeros que hacen senderismo, con el fin de que este día, después de efectuar su caminata, puedan unirse a los demás para comer todos juntos en el Parador

Inscripciones:
A partir del 5 de abril. Hasta agotar las 30 plazas que tenemos reservadas. E-mail: culturales.jubiceca@gmail.com Tfno.: 646864168, Alberto Eguílaz

Precios: 22 euros por persona (todo incluido)
18 euros “ “ (solo comida)
Los que tengan tarjeta de transporte, el viaje es gratis, los que no, tendrán que abonar el billete.

Si alguno prefiere ir en su coche, se puede incorporar a las 12-30 para coger el trenecillo o acudir a las 14.15 a la comida. En caso de elegir cualquiera de estas opciones os rogamos indiquéis la elegida.

Jueves, 12 de abril de 2018

ENTRE CHINCHÓN Y COLMENAR DE OREJA

Chinchón, origen y destino de nuestra caminata, es desde 1974, Conjunto Histórico-Artístico, siendo actualmente miembro de la Asociación de los Pueblos más bonitos de España. Hacia la mitad del recorrido, pasaremos también por el casco urbano de Colmenar de Oreja, declarado Bien de Interés Cultural en 2013, que hasta bien entrado el siglo XIX, era el segundo municipio más poblado de la provincia de Madrid, detrás de la capital. Aparecen fechadas en Colmenar de Oreja numerosas resoluciones dictadas por Enrique IV e Isabel de Castilla. En premio a sus méritos contraídos a lo largo de su historia, Alfonso XIII, le concedió en 1922 el título de ciudad.

El tránsito entre ambas afamadas poblaciones, ubicadas sobre la meseta hidrográfica del Tajo y Tajuña, lo realizaremos a través de un rectilíneo camino de páramo, antaño vías de tren, hogaño canalización de gas, rodeado de florecientes almendros, en la madrileña comarca de "Las Vegas", lo que nos permitirá observar amplios y variados horizontes, separados por extensos campos tapizados de todavía verde cereal.

La distancia total prevista que caminaremos será de aproximadamente **9 kilómetros, totalmente llanos**, de muy baja dificultad. Esta marcha se puede considerar como "especial novatos".

Punto de encuentro: A las 9:45 horas, en la **Avenida del Mediterráneo, 41**, prácticamente en Conde de Casal, en la esquina de Doctor Esquerdo con la mencionada Avenida del Mediterráneo, para coger el autobús 337 hasta Chinchón.

Recomendaciones: Ropa y calzado cómodos, acordes con la meteorología prevista, de la que se informará previamente a los habituales por correo-e. No es necesario llevar bastón, pero sí algo de avituallamiento, fundamentalmente agua.

Regreso: Alrededor de las 14:00 horas en Chinchón, desde donde hay de autobuses interurbanos hacia Conde de Casal cada media hora.

Opciones: Podemos quedarnos a comer un **estupendo cocido de Taba en el Parador** con el grupo de Culturales que visitan Chinchón ese mismo día. Para más información ver la Actividad Cultural y Turístico-Gastronómica en este Volando. En este caso, **es necesario apuntarse** en el e-mail o en el teléfono indicados a continuación, **antes del jueves 5 de abril**.

Más información: Llamando a José Ramón Alonso en el teléfono *656.301.036 (también WhatsApp) o correo electrónico:* ***senderismojubiceca@gmail.com***

Cualquier cambio, modificación o anulación se indicará en la sección de Senderismo en la página web de JUBICECA, en "Próxima salida".

Nota importante. Para esta salida, **si se opta por quedarse a comer** con un coste de 18 euros, **Hay que inscribirse,** con una semana de antelación a fin de poder gestionar la correspondiente reserva.

Viernes, 20 de abril de 2018

20,00 horas

TEATRO AMAYA

(General Martínez Campos,9)

ALTA SEDUCCIÓN

Agraciados:

Alberto Martínez de Eguilaz y Calvo
Andrés Alejandro Peralta López
Angel Huerta Henche
Angel López Cascales
Angel Luis Rodríguez Hernández
Antonio Agudo Gómez
Antonio González Díez
Antonio Lozano Agudo
Antonio Moreno Araujo
Antonio Palancar Gascuñana
Antonio Zambrana Prieto
Arturo Pérez Velasco
Carlos Dones Rodríguez
Carlos Francisco Álvarez Vela
Daniel Gallego Martín
Dimas López Carrión
Emilio Núñez Benito
Enrique Herraiz Carballo
Francisco Javier Conde Prieto
Francisco Mora Movilla
Gregorio Gómez Hernández
Gregorio Sanz Pecharromán
Jesús Díaz Huertas
Jesús Martín Valliriaín
Joaquín Mateo Alonso
José Antonio Bonilla Moreno
José Antonio Sánchez León
José Esteve Vilaverde
José Francisco Guadix Rubio
José Ignacio Alcalde Tomé
José Luis Alcaide Hervás
José Luis Gorgojo Martín
José Luis López Gauyac
José Luis Moreno López
José Luis Ruiz Benito
José Mª Sánchez García
Juan Alberto Martín Rodriguez
Juan Eusebio Pérez Gonzalez
Julián Gallego Martín
Lamberto Frías López-Monjardín
Luis Gonzalo Martínez Quesada
Mª Dolores Monleón Sánchez
Mª Josefa Molina-Martell Hidalgo
Mª Teresa Rodríguez Covarrubias
Margarita Fernández-Jardón Martínez
Mariano Agudo Gómez
Miguel Angel Ibañez Alonso
Pablo Martín Valliriaín
Pedro Hernaez Pascual
Santos Corral de Abia
Santos Martín Prados
Vicente Alcaraz Perales
Vicente Alvarez Sevillano

NOTA: Las entradas se pueden recoger en la Garita del Garaje de Caballero de Gracia, 28 desde el día 2 hasta el 16 de abril de 2018, de 10,00 horas hasta las 13,00 horas, de Lunes a Viernes. Preguntar por Félix Horcajo

En caso de no poder asistir a la representación se ruega ponerse en contacto con el Vocal de Teatro José Luis Alcaide Hervas, Tel. 917 981 359

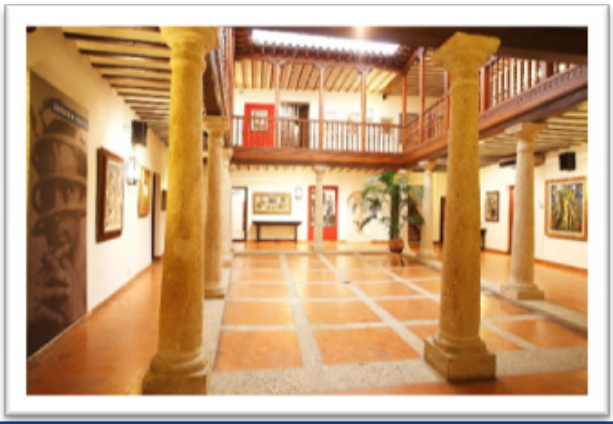
En las anulaciones que se produzcan en los dos días anteriores a la representación, o cuando no se retiren las entradas, se cargará el importe de las mismas en la cuenta corriente del socio.

Miércoles, 18 de abril de 2018

VALDEPEÑAS, CIUDAD DEL VINO

Comenzaremos la jornada en el Yacimiento Ibérico del Cerro de las Cabezas, referente dentro del mundo de la arqueología ibérica peninsular. Su destrucción y abandono en el s. III a.C., y la no ocupación por culturas posteriores nos permiten poder visitar una ciudad ibérica desde sus inicios hasta su abandono, sin construcciones de épocas posteriores que pudieran desvirtuar su arquitectura. Los orígenes de la ocupación de este asentamiento Proto - histórico se remontan al siglo VII a.C. A finales del siglo VI y comienzos del V a.C. será cuando empieza a desarrollarse su urbanismo. Un sistema defensivo compuesto por murallas ciclópeas va a empezar a proteger todo un entramado urbano de calles, santuarios, casas domésticas, así como un rico repertorio de vestigios arqueológicos.

Valdepeñas es una Denominación de Origen del siglo XX, aunque los vinos de la región ya eran conocidos cuatro siglos antes de Cristo. Nos queremos acercar al mitológico mundo del dios Baco visitando una bodega diferente, La Bodega de las Estrellas, icono del enoturismo ecológico en la comarca de Valdepeñas.



Al hacer un vino ecológico, su sistema de elaboración es diferente y tiene que ir acompañado siempre de la sostenibilidad medioambiental. La agricultura biológica o ecológica, ha sido desde el principio del compromiso hacia la Tierra y la calidad de sus frutos. Además, siguen elaborando vino en tinaja de barro, ya instaladas en el siglo XIX, han acompañado a esta bodega familiar en su proceso de elaboración a largo de más de un centenar de años. No sólo estas cosas hacen especial a esta bodega, si reparamos en su nombre “de las estrellas” hace referencia a los ciclos de la luna con sus fases y movimientos, así como las posiciones de los planetas y estrellas, forman en su conjunto un sistema cíclico en el que se produce un perfecto ajuste con los procesos vitales en los vegetales (viñedo) y de actividad en las distintas fases de elaboración de los vinos. Los vinos “Al Compás de la Luna” integran a través de su forma de cultivo y elaboración las cualidades de los cuatro elementos. Por todo ello, “La Bodega de las Estrellas” es desde luego, diferente en Valdepeñas y por eso, desde Histoguías queremos que descubras bodegas familiares y únicas. Valdepeñas no solo es ciudad de tradicionalmente del vino, también es amante del arte. Es cuna de la Exposición Internacional de Artes Plásticas, y la localidad que dio al mundo nombres tan importantes para la cultura como Bernardo de Balbuena, Gregorio Prieto, Lorenzo Luzuriaga, Juan Alcaide y los hermanos Francisco Nieva e Ignacio Morales Nieva entre otros. Por ello la tarde, la dedicaremos a deleitarnos con los artistas en el Museo Municipal que alberga la Exposición Internacional de Artes Plásticas de Valdepeñas (única del país galardonada con la Medalla de Oro de las Bellas Artes), la Fundación Gregorio Prieto, con un importante legado

artístico de este genial pintor de la generación del 27; así como los lugares más emblemáticos: la Plaza de España, buen ejemplo de plaza mayor manchega datada del siglo XVI; y la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, declarada Monumento Nacional.

Un día, desde luego, para descubrir buen vino y belleza artística, ¡no te lo pierdas!

RESTAURANTE LA VENTA DEL COMENDADOR

Entrantes a compartir:

Revuelto de Trigueros y Bacalao

Ensalada de Cecina de los Montes de Toledo con Gratén de Queso de Cabra

Huevos a la Venta del Comendador

Segundos a elegir:

Filetitos de Presa Ibérica de Bellota a la Parrilla

Chuletitas de Cordero de Lechal

Bacalao al Pil-pil

Surtido de Postres de la Venta del Comendador

Bebidas: Vinos, blancos y tintos de la casa Agua Mineral, Cerveza, Cafés.

Hora de salida: 8.00h

Lugar: Calle Julio Camba 1 (Ventas)

Precio afiliados: 45€ que incluye, comida, entradas, visitas guiadas, cata maridada en bodega y guía acompañante.

Precio invitados: 60 €

Hora de llegada a Madrid: 21.30h

Inscripciones:

A partir del lunes día 2.

Se realizarán preferentemente por correo electrónico: excursiones.jubiceca@gmail.com o por teléfono 629663085, indicando nombre, apellidos y segundo plato.

A todos se les comunicará reserva de plaza.

Nota importante:

Cuando algún asociado anule su participación en los viajes anunciados, debe tener en cuenta que los gastos ocasionados por su renuncia, les serán repercutidos, con cargo en cuenta.

TRES JOYAS CONQUENSES

Textos: Enrique Boyano Redondo
Fotos: Manuel Sousa López

El 28 de febrero y después de estar todo el día anterior pendientes del tiempo, que si llueve, que si nieva, que si el frió, todo el día con el teléfono en la mano, que si se la excursión se hace, que si no se hace, en las noticias de las tres dicen que hay problemas en la A-3 por nieve, gente que se da de baja, total que llamé a Miguel Ángel, para que me diera su opinión y decidimos seguir adelante, ya que como somos un grupo valiente y decidido no nos íbamos a quedar en casa y tuvimos la suerte de disfrutar de un día un poco frió pero sin lluvia.

En fin, que a la hora convenida, 48 de los 55 inscritos o sea autocar a tope, salimos con dirección a Villaescusa de Haro, haciendo una breve parada en el camino, para tomar el correspondiente café y llegamos a dicho pueblo, conocido coloquialmente como “la villa de los obispos”, ya que ha dado luz a varios obispos católicos, cuyo número se especula entre diez y catorce, y visitamos , con la guía local la iglesia de San Pedro, cuyo retablo del altar mayor, de estilo barroco tardío, construido entre los años 1.780 y 1.785, está dedicado a San Pedro, y financiado con las creces de trigo del Pósito Municipal, pasando a continuación a ver una verdadera joya “La Capilla de la Asunción”, cuyo hermoso retablo tiene un desarrollo lineal y relata la vida de la Virgen desde su nacimiento a su muerte y asunción a los cielos. Fue declarada Monumento Nacional en el año 1931.

Subimos de nuevo al autocar para dirigirnos a la cercana localidad de Belmonte, patria de Fray Luis de León, conjunto monumental de enorme magnitud, que conserva importantes edificios civiles y religiosos, además de un impresionante castillo gótico-mudéjar, que con su exterior pentagonal extiende sus brazos de murallas hacia la población. En el interior cambia y nos sorprende con el esquema triangular de su patio de armas. Sus cubiertas interiores repletas de artesonados mudéjares vuelven a atraparnos en su belleza que se agranda en la decoración gótica de sus chimeneas. Se construyó en el siglo XV por orden de Don Juan Pacheco, primer Marqués de Villena. En los siglos XVII y XVIII cayó en la ruina y el abandono hasta que en el XIX la heredera de la casa de Villena, Eugenia de Montijo, emperatriz de Francia por su matrimonio con Napoleón III le devolvió su esplendor primigenio. También sobresale la iglesia gótica de San Bartolomé, que posee una sillería del coro que perteneció a la catedral de Cuenca y conserva la pila bautismal de Fray Luis de León. Al salir de la iglesia, hicimos una panorámica andando por el pueblo, acompañados de nuestra magnífica guía, para posteriormente dejarnos en la Hospedería del Palacio de Buenavista, donde nos quitamos el frió acumulado sobre todo del castillo y disfrutamos de los platos elegidos por cada uno, la mayoría sopa castellana y cochinillo

De vuelta al autocar nos dirigimos a la que se considera “la joya del renacimiento manchego”, San Clemente, villa de 7.500 habitantes en la actualidad y declarada Conjunto Histórico-Artístico en 1980. Es cabeza de partido judicial y su término municipal es el segundo más grande de la provincia por detrás de la capital provincial. Dispone de un amplísimo patrimonio artístico y tiene dos monumentos declarados Bienes de Interés Cultural: La antigua casa consistorial y la iglesia de Santiago Apóstol. Con la guía local empezamos visitando el museo etnográfico y de labranza de la Torre Vieja, antigua torre de vigilancia (siglo XIV), fundada por Hernán González del Castillo y donde vimos útiles de la vida cotidiana y del campo del siglo pasado, aunque lo mejor fue subir a la azotea y disfrutar de las vistas panorámicas de la villa. Luego empezamos el recorrido por la Plaza Mayor, sin duda el lugar más emblemático de San Clemente, donde empezamos viendo, eso sí, por fuera la iglesia de Santiago Apóstol (siglo XV), renacentista con elementos del gótico y el barroco, pero no pudimos verla por dentro, ya que la guía no localizó al párroco que no deja la llave a nadie, seguimos por la antigua cárcel de la inquisición, que hoy alberga el Museo de Artes Navideñas, un museo permanente con varios, variados y bonitos belenes de la Asociación de Belenistas de Cuenca, entre otros uno napolitano, otro provincial y uno tradicional a gran escala. Y para terminar la antigua Casa Consistorial renacentista, (siglo XVI). En su interior alberga el Museo de Obra Gráfica “Fundación Antonio Pérez”, que contiene obras de importantes artistas, como Millares, Saura, Gordillo, etc.

Mujeres asistentes a la excursión "Tres Joyas conquenses". Fotografía remitida por Alberto Martínez de Eguilaz

Finalizamos con prisas, ya que San Clemente nos llevó demasiado tiempo, tanto es así, que a 20 kms. de Madrid, cambiamos de conductor, porque Miguel Ángel había agotado el tiempo de permanencia al volante, llegando a nuestro destino sin ningún problema y con tanta prisa por llegar a casa, que ni nos despedimos los unos de los otros.

ANTIGÜEDADES... Y MUCHAS FELICIDADES

por José Ramón Alonso

El 2 de enero de 1918 un incendio destrozó gravemente el Palacio Real de la Granja de San Ildefonso. Hoy en día podemos disfrutar de una magnífica reconstrucción del mismo.

También tuvo lugar ese mismo año la primera exposición individual de Joan Miró (1893-1983) en las Galerías Dalmau de Barcelona con 64 pinturas entre retratos, paisajes y naturalezas muertas. Las críticas artísticas del momento fueron demoledoras. Sólo a partir de 1954, empezó a tener reconocimiento internacional.

En la primavera de 1918, se detectó en Arkansas el primer caso de la mal llamada “gripe española” que se transmitió a Europa a través de los soldados norteamericanos que venían a luchar en la Primera Guerra Mundial. Se denominó española, porque la única prensa que informó ampliamente de dicha pandemia, era precisamente la nuestra, ya que éramos neutrales en dicha guerra y la mayoría de países estaban sometidos a censura por estar en la contienda. Estimaciones actuales cifran su mortalidad entre 50 y 100 millones de personas. Entre sus victimas figuraron Gustav Klimt, Guillaume Apollinaire o Woodrow Wilson. Gracias a los numerosos estudios científicos realizados en relaciona esta epidemia con los medios técnicos actuales, se han determinado y establecido la genética, patrones, mutaciones, comportamiento de cepas, etc., para obtener las correspondientes vacunas o antivíricos, establecer los niveles de alerta y sus adecuadas cuarentenas, etc. a fin de paliar los efectos de las pandemias.

Ese año nacieron personajes conocidos, tales como Marcelino Camacho, Enrique Tierno Galván, María Luisa Ponte, Ingmar Bergman, Nelson Mandela, Leonard Bernstein, Rita Hayworth, Francisco Javier Sáenz de Oiza, Blas Piñar López y Kurt Waldheim.

Moralejas con refrán a propósito de lo comentado: “No hay mal que cien años dure, ni bien que por mal no venga", “El que la sigue la consigue”, “A veces, las cosas no son lo que parecen”, “A grandes males, grandes remedios”, “El tiempo, todo lo cura” y “La vida continúa".

Pero lo más importante y de imperiosa actualidad, es que el día 2 de abril nacieron Antonio Gil Cobos, Eusebio Blázquez Jiménez y Alfredo Arévalo González, el 3, Herminia Díaz Martínez y Rafael Cacho Muñoz, el 6, Mercedes Blanco Roldán y Pedro Javier Martín Marina, el 7, José María Hernández Camisón, el 8, Rafael Regaño González y Manuel Leva Sahagún, el 9, María Isabel González Maroto, María del Carmen Andonaegui Moreno y Francisco Humanes Galán, el 12, Mariano Marcos Chicharro Vicente, el 13, Javier Álvarez García, el 16, José Luis López Gauyac, el 17, Isabel Pérez Pérez, el 20, Margarita Herranz Martín, el 24, Álvaro Arguch Cambón y Francisco Ciriaco Pascual Barrena, el 26, Carlos de Blas Alegre, el 27, Jaime Muriel de los Ríos, el 28, Purificación de Miguel Llorente y María Cristina Sánchez de las Matas-Valverde, y el 30 de abril, Santos Martín Prados y Jesús Díaz Huertas.

¡¡¡ ***Feliz cumpleaños a todos*** !!!

RANGO DINÁMICO E HISTOGRAMA

por José Esteve Vilaverde

El rango dinámico es un término que se usa a menudo para describir escenas y para evaluar cámaras. Aprender a discernir el rango dinámico de una foto y su relación con el histograma podrá evitar fotos sobreexpuestas y subexpuestas, es decir fotos que no tienen ningún tipo de detalle en las partes más brillantes y en las más oscuras.

¿QUÉ ES EL RANGO DE UNA ESCENA?

El "rango dinámico" de una escena fotografiada es la relación entre el punto más brillante y el más oscuro de dicha escena. A veces, se le llama también rango tonal. ¡Cuidado! Hablamos del rango de luces y sombras que queremos capturar.

Las dos escenas siguientes tienen ambas un rango dinámico muy pequeño:

Dos escenas diferentes, cada una con un rango dinámico muy pequeño. El cielo tiene un rango dinámico muy pequeño, pero brillante. La foto del suelo tiene también un rango dinámico muy pequeño, pero oscuro.

Sin embargo, si como es natural se hace una foto al conjunto del cielo y la tierra, de acuerdo con lo que pide el paisaje, el rango dinámico general de la imagen se vuelve significativamente mayor:

Una escena unificada proporciona un rango dinámico significativamente mayor.

RANGO DE LA CÁMARA

Para una cámara, **estamos midiendo la relación entre el píxel más brillante y el más oscuro *que se puede representar* en una sola foto**.

Técnicamente, el píxel más oscuro que puede representarse en una foto, siempre será el 100% negro. El rango dinámico de una cámara puede variar según la configuración que usemos, y muy especialmente, con la sensibilidad ISO que utilicemos. Cuanto más alto sea el valor ISO, más alto será el ruido. El ruido podremos definirlo como una especia de granulosidad en la imagen **que** hace **que** ésta pierda nitidez. Ese grano es el **ruido** digital, reduciendo así el rango dinámico utilizable.

La tecnología moderna está reduciendo los niveles de ruido, por lo que el rango dinámico efectivo está mejorando. También se puede percibir que, en general, los sensores más grandes de las cámaras pueden alcanzar un rango dinámico mejor que los sensores más pequeños. Por ejemplo una cámara que tenga un sensor de 36 x 24 mm. o lo que es lo mismo 35 mm., o **Full frame** tendrá mucho mejor rango dinámico que una cámara compacta con un sensor de 1 dividido entre 2.5 pulgadas. Las mejores cámaras réflex o DSLRs de hoy en día tienen un rango dinámico de alrededor de 14 EV.

Para un fotógrafo, la tarea clave es captar una fotografía con el rango dinámico más parecido al real de la imagen que vamos a fotografiar. Pero para las ocasiones en las que eso no es posible, tendremos que aprender a trabajar con un rango menor. Existen otras posibilidades como el uso de la técnica HDR, de la que ya hemos hablado y volveremos a hablar en otro artículo.

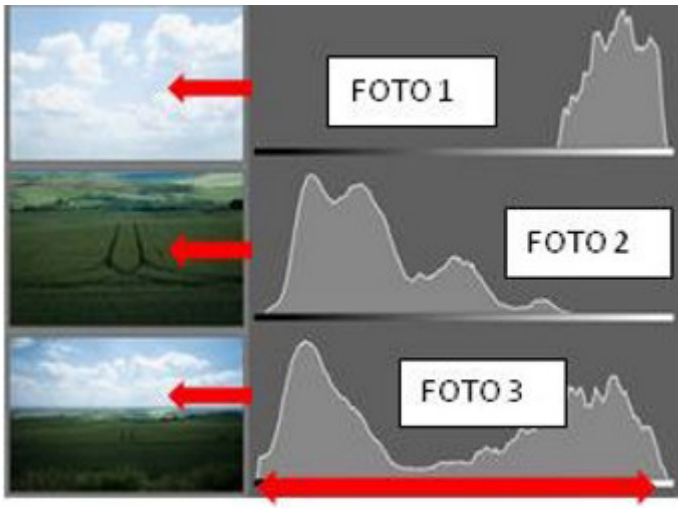
MIRAR EL HISTOGRAMA

El histograma es un gráfico que muestra la distribución del brillo en una fotografía. Algunas cámaras, compactas y réflex, permiten verlo en la pantalla LCD antes de tomar una foto, mientras que otras solo te permiten verlo después de hacer la foto.

El histograma muestra los píxeles más oscuros

a la izquierda y los más brillantes a la derecha. Cada montañita o abultamiento del gráfico representa el número de píxeles con un brillo particular. No proporciona información sobre el número específico de píxeles con ese brillo, solo sobre su cantidad relativa.

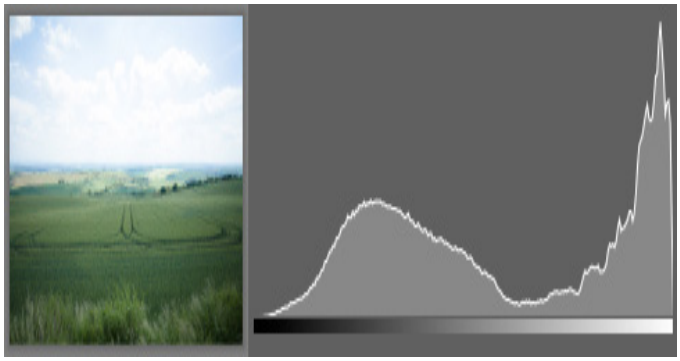
Un histograma es una ayuda importante para poder saber si el rango alcanzado por la cámara se ajustará al de nuestra escena que queremos fotografiar. Echemos un vistazo a los histogramas de algunas fotos de ejemplo.



Esta ilustración muestra claramente cómo las dos primeras fotografías tienen un rango de brillo muy estrecho, (fotos 1 y 2), (extremadamente estrecho en el caso de las nubes, foto 1), pero cuando están unidas (foto 3), cubren prácticamente toda la gama de valores.

El problema comienza en el momento en que nuestro histograma "choca" con el límite del histograma por la derecha. Entonces, obtenemos lo que se llaman **fotos quemadas,** en las que el brillo de ciertos píxeles excede lo que la cámara puede grabar. Todos esos píxeles son 100% blancos, por lo que sus detalles se pierden, ya que se salen de la gráfica, de manera que veremos borrones con un color uniforme.

FOTO 4: LAS NUBES ESTÁN QUEMADAS



Las fotografías sobreexpuestas o quemadas lo son para siempre; es prácticamente imposible reparar el error con el ordenador de manera que el problema tiene que abordarse en el momento de hacer la foto, mientras disparamos, lo que generalmente se traduce en reducir la exposición. Para ello en muchas cámaras tanto réflex como compactas, **existe un icono** que te permite cambiar la luminosidad . El icono es el siguiente:

Al usar este Icono que maneja la luminosidad, llamado EV, desplazará la gráfica a la parte izquierda del histograma o a la parte derecha del histograma, oscureciendo o dando más luminosidad a la imagen, y es una solución de compromiso necesaria. Y a diferencia de las áreas quemadas, este segundo defecto es reparable; es decir las fotos subexpuestas tienen mejor solución que las quemadas, salvo los puntos muy oscuros o que se salen del histograma por la izquierda.

Una fotografía en la que el suelo sea más oscuro que el cielo que en general será brillante (pero sin sobreexposición) es un ejemplo de lo mejor que puede producir una cámara normal. Ahora, lo podemos mejorar aún más. No todo se puede hacer directamente con la cámara; para algunas cosas necesitaremos recurrir al ordenador. Pero si en la foto es evidente que hay muchos puntos que chocan con los extremos, derecha e izquierda del histograma, no podrán solucionarse con el ordenador, a través de un programa de edición de fotos, como Lightroom, DXO, ACDSEE, etc. Si deseamos capturar el máximo rango dinámico, lo mejor es usar el **menor ISO posible. El** ISO influye directamente en el rango dinámico, por lo que el ISO más bajo, será el que nos dará los mejores resultados.

La siguiente "regla" es **fotografiar en formato RAW**. Nos proporciona más datos y, a menudo, nos permite representar los colores mejor que disparar en JPG. El formato RAW generalmente aumenta el rango dinámico efectivo, con una mejora de 10 a 20 por ciento.

HISTORIAS, RECETAS Y REFRANES DE NUESTRA GASTRONOMÍA (62)

por Chez Lazegui

Seguimos con nuestros platos históricos de Castilla-La Mancha y sus orígenes (cuando los sabemos) hoy vamos con alguno de Ciudad Real y Toledo.

TIZNAO.

Ingredientes (para seis personas)

- ½ kilo de bacalao
- 6 cebollas, una cabeza de ajos, dos pimientos rojos
- ½ cucharada de pimentón. Aceite de oliva a discreción

Modo de hacerlo:

Se asa bacalao, cebolla, ajos y pimientos encarnados secos. El bacalao se desmenuza una vez asado y se deja un rato en agua templada: una vez desalado se pone con todo lo demás picado en una cacerola y se le echa aceite crudo suficiente y un poco de pimentón. Se rehoga, se le añade un poco de agua y se le da un hervor.

El "tiznao" es un plato muy de la provincia de Ciudad Real y Toledo. A la manera de la "capitaleja" (C. Real) lleva patatas. En Almodóvar del Campo se le añaden huevos cocidos- Se hace de toda la vida en Semana Santa y se encuentra en invierno...

Esta receta según un pintor de Campo de Criptana – Pepe Díaz- era así:

"Se churrasca el bacalao en fuego de leña y se raspa para quitarle lo quemado. Se "espizca", se pone en una sartén con agua y se deja hervir 15 minutos para que se desale. Se retira del fuego y se escurre bien, se pone en una cazuela.

Se fríen bastantes ajos en aceite de oliva, cebolla y pimiento, todo troceado. Se echa en el recipiente junto al bacalao.

Se fríe tomate, se pone en la cazuela. Se agrega un poco de agua, una hoja de laurel y se deja hervor un poco todo junto.

CABRITO DEL CAMPO DE MONTIEL.

Modo de hacerlo:

El cabrito que se desee cocinar se pondrá en el horno en un solo trozo, haciéndole unos cortes cada tres centímetros, en una fuente de barro.

Se le pone aceite frito en la cantidad que se estime conveniente, se ponen también ajos, pimienta, laurel y agua en pequeña cantidad y sal al gusto. De esta forma se tendrá cociendo hasta que la carne este tierna, Cuando se va a comer, se pone en una sartén aceite hasta que este muy caliente, friendo a continuación en él, perejil y ajos muy picados. Se deja enfriar y se exprimen un par de limones. Todo esto se vierte encima de la carne dejándola un rato al fuego antes de servir.

(Esta receta vale, para el cordero, pollo y conejo).

PESTIÑOS

Ingredientes:

- 250gr, de harina
- 100 ml. de aceite
- 100 m. de vino blanco
- 1 copita de anís
- ¾ de litro de aceite para freír
- 250 gr, de miel
- La cáscara de medio limón y una pizca de sal

Modo de hacerlos:

Poner en una sartén 100 ml. De aceite y la cáscara de medio limón. Freír hasta que el limón esté marrón. Dejar enfriar el aceite y retirar el limón.

Poner el aceite con el vino en un cuenco grande. Añadir el anís, la sal y la harina pasada por el tamiz. Trabajar esta masa primero con una cuchara de madera, en el cuenco y luego sobre la mesa enharinada con las manos hasta formar una pasta lisa.

Hacer una bola, espolvorear con harina y dejar en reposo media hora.

Poner a calentar el aceite para freír en una sartén honda. Extender la masa con el rodillo dejándola como de 1,5 mm. de espesor. Cortar rectángulos de 10x6 cm. Enrollarlos a lo largo de forma que los bordes se superpongan al doblarlos en tres sin apretar. Freírlos de dos en dos o de tres en tres, dándoles la vuelta para que se doren bien por ambos lados. Sacarlos a un escurridor o sobre papel absorbente.

Poner la miel en un cazo con 4 cucharadas de agua, a fuego muy suave, removiendo y dejar hervir 2 minutos. Retirar del fuego.

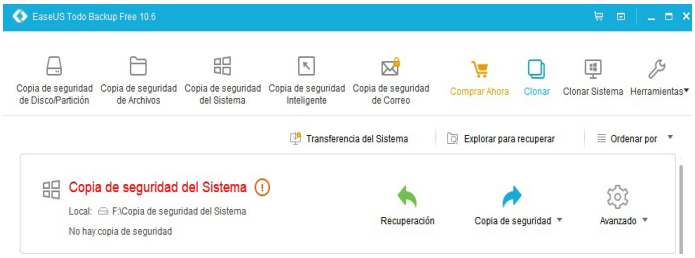
Remojar los pestiños en la miel cuando todavía están calientes. Ponerlos a escurrir en una rejilla y pasarlos después a una fuente sin amontonarlos. Servir calientes o templados.

por José Manuel Rodríguez Alarcón

NUEVA VIDA PARA TU ORDENADOR (2)

En el artículo anterior veíamos los elementos necesarios para realizar una actualización de nuestro ordenador sin necesidad de comprar uno nuevo. En este artículo vamos a seguir viendo la forma de realizar dicha actualización. Antes de hacer nada más debemos realizar una copia del contenido de disco duro actual al nuevo disco SSD.

Para ello necesitamos un programa que permita realizar una copia exacta del disco duro, incluido el sistema operativo. En este caso vamos a usar el programa gratuito **Easeus Todo Back Free** que se puede descargar desde esta página es.easeus.com/backup-software/personal.html.

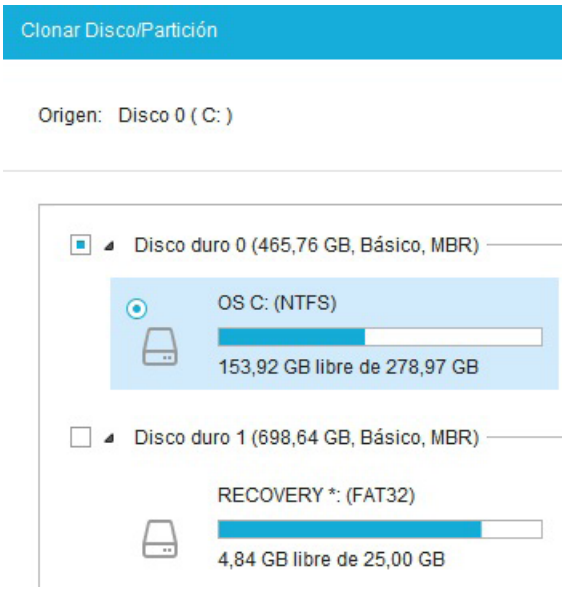


Este es un programa que sirve para hacer copias de seguridad pero que también nos va a permitir realizar una copia exacta de todo el disco duro o solo de la unidad lógica C: que contiene el sistema operativo y los programas. Se ha elegido este programa porque, aunque los discos SSD suelen traer un programa que también hace esa tarea, solo permiten copiar el disco completo y no solo la unidad donde está Windows. Copiando solo dicha unidad se necesita menos espacio en el disco SSD y luego veremos como aprovechar el disco duro que vamos a quitar y donde se encuentran todos los datos, ficheros, fotos, etc. De todas formas hay dos alternativas:

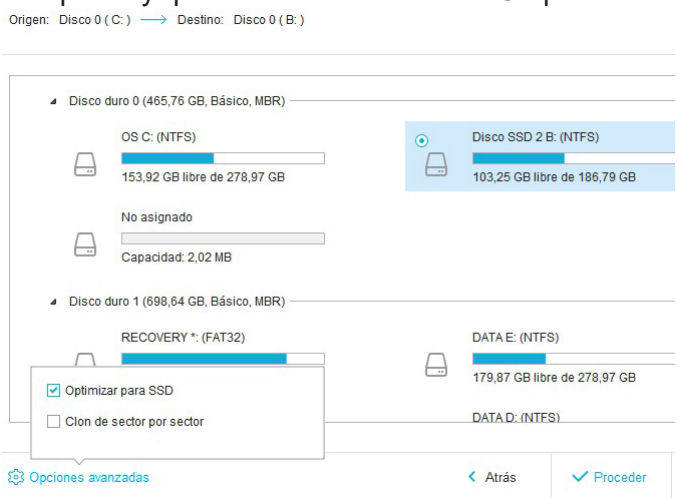
1. Si disponemos de suficiente espacio en el disco SSD, podemos copiar todo el disco duro (unidades C: y D:) al nuevo disco. De esta forma nos quedará totalmente libre el antiguo disco duro para usarlo como disco auxiliar o para descartarlo si no lo vamos a usar.

2. Si solo queremos copiar el sistema operativo y los programas (unidad C:), en el disco duro quedarán todos los ficheros, fotos, etc. En este ejemplo se ha optado por esta opción.

Una vez que dispongamos de todos los elementos ya citados, vamos a proceder a copiar la información del disco actual al nuevo. Para ello conectamos el disco SSD al ordenador mediante el cable ya citado en el artículo anterior. Comprobamos en el Explorador de Windows que se reconoce la nueva unidad externa conectada porque aparecerá con una letra de unidad, por ejemplo "**E**". En caso de que no aparezca habría que entrar en la herramienta "**Administrador de equipos**" y en la opción "**Administración de Discos**" y ver si aparece con una barra negra, pulsamos en dicha barra con el botón derecho del ratón y escogemos la opción "**Nuevo volumen simple**". Con esto lo reconoce, se pone la barra en azul y le asigna una letra de unidad (Por ejemplo la E:).



Ejecutamos el programa citado más arriba. Aparece una primera pantalla con varias opciones. Vamos a pulsar en la que dice "**Clonar**". Aparece otra pantalla en la que hay que seleccionar el disco **origen**. Aquí siempre hay que seleccionar la unidad C: que es la



que contiene el sistema operativo y los programas.

Pulsando en “**Siguiente**” nos aparece otra pantalla igual en la que hay que seleccionar el disco **destino**. Aquí siempre hay que seleccionar el disco SSD a donde se van a copiar los programas y el sistema operativo. Además hay que pulsar en la esquina inferior izquierda, en “**Opciones avanzadas**” y marcar la casilla de “**Optimizar para SSD**”. Hay que cerciorarse de que todo está bien porque si seleccionamos un disco equivocado, se borrarán todos los datos allí almacenados. Una vez que estemos seguros, pulsamos en “**Proceder**” para que comience el proceso. Este puede durar varias horas dependiendo del volumen de datos almacenados en la unidad C:

Cuando termine la copia, comprobamos que el proceso ha sido correcto y que el programa no ha detectado ningún error y lo cerramos.

Ahora empieza la parte “mecánica” del proceso de cambio, para lo que vamos a necesitar al menos un destornillador. Primero, en la documentación del ordenador trataremos de localizar la ubicación física de la memoria y del disco duro de nuestro ordenador. Lo normal es que ambos se encuentren accesibles desde la parte inferior del portátil simplemente quitando alguna tapa sujeta con tornillos.

Por supuesto el ordenador debe estar apagado y retirada la batería en el caso de los portátiles. También es muy conveniente descargar nuestra electricidad estática tocando algún objeto metálico.

Una vez localizado el disco duro, procedemos a quitar los tornillos que lo sujetan y tirando de él hacia atrás, lo sacamos del conector que lo une al ordenador. Ponemos el disco SSD en su lugar, lo insertamos en el conector y volvemos a sujetarlo con los tornillos.

Ahora localizamos la ubicación de la memoria y procedemos igual quitando la tapa que la cubre. Si lo que vamos a hacer es sustituir alguno de los módulos de memoria, lo soltamos de las pestañas que lo sujetan y lo levantamos ligeramente del lado libre. Luego tiramos suavemente de él hasta que salga del conector. En su lugar ponemos el nuevo módulo asegurándonos que ha entrado perfectamente en el conector y lo volvemos a sujetar con las pestañas. Si se trata de añadir un nuevo módulo de memoria solo habrá que insertarlo en el conector libre.

Ahora solo hay que volver a colocar las tapas que cubren el disco duro y la memoria.

A continuación encendemos el ordenador. Si todo ha ido bien, se debe notar una mejora muy notable en el tiempo que tarda en arrancar, puesto que ahora lo hace desde el nuevo disco SSD que es mucho más rápido.

Mediante el programa “Speccy” que ya hemos usado antes comprobamos que también ha reconocido el ordenador la nueva memoria instalada.

En el siguiente artículo terminaremos de ver los cambios que se le pueden hacer a nuestro ordenador para conseguir alargar su vida útil con un buen rendimiento.

Cualquier duda sobre este artículo será atendida con mucho gusto en el correo josema.alarcon@gmail.com

HISTORIA DE LA ZARZUELA (18)

angelmoreno@gmail.com

Continuamos con las zarzuelas de José Serrano:

- **1906 La mala sombra.** Otro sainete de los hermanos Álvarez Quintero. Escrita para el teatro por horas, modalidad que ya explicamos anteriormente, y estrenada en el Apolo.

  Argumento. Un despropósito en un bar de Sevilla llamado *La mala sombra,* cuyo principal atractivo son tres parroquianos tuertos dando la vara cantando flamenco y una hermosa camarera. El negocio acaba fracasando y todo se achaca al malaje del nombre del establecimiento, que debía haber sido *La buena sombra*.

  Temas musicales destacados. El terceto *"Várgame er cielo"* y el dúo *"Ven aquí clavellina"*.

- **1907 Alma de Dios.** Una comedia lírica con música de Serrano y texto de Carlos Arniches y Enrique García Álvarez. Estrenada en el Teatro Cómico de Madrid.

  Argumento. Irene tiene un hijo que no es de su marido y, para evitar el escándalo, la familia simula que es de otra y esconden a la criatura. Tras los correspondientes enredos, la situación se reconduce a un final feliz y el niño es aceptado como si fuera suyo por Adrián, el marido de Irene. El nombre de esta zarzuela deriva de que, ya cerca del final, es uno de los personajes Ezequiela, un alma de Dios, quien hace la promesa de interceder por Irene ante Adrián para que la perdone y vuelva con ella.

  Temas musicales destacados. Las zarzuelas del maestro Serrano, salvo algunas excepciones como *La canción del olvido, Moros y Cristianos* y *La Dolorosa*, tienen una característica en común, que es la de tener una romanza, o un pasaje concreto, que destaca sobre toda la obra y la justifica. Y Alma de Dios es el mejor ejemplo, con una marcha lenta, procesional si se quiere, muy popular en toda España y que prácticamente cierra la obra, *"Canta, mendigo errante, cantos de tu niñez"*

- **1909 La alegría del batallón.** Música compartida con Quinito Valverde y libreto de Carlos Arniches y Félix Quintana. Estrenada en el Teatro Apolo.

  Argumento. Está basado en parte en una leyenda militar de la época carlista. En un pueblo de Castellón a Rafael, un soldado, no se le ocurre otra cosa que robar las flores a la Virgen de una capilla para regalárselas a su novia, Dolores. Es descubierto y condenado nada menos que a ser fusilado. Sale en su defensa Cascales, de sobrenombre *la alegría del batallón*, que asegura que Rafael no ha robado nada sino que se trata de un milagro de su granadina Virgen de las Angustias. Ante un argumento de tal nivel nadie se atreve a desmentirle y el ladrón es perdonado. Eso sí, a partir de ese momento queda terminantemente prohibido en el batallón regalar cualquier cosa de procedencia milagrosa.

  Temas musicales destacados. Los intermedios musicales y el dúo de Dolores y Rafael *"¡Ay! Rafaé de mi arma, ¡Ay! Dolores de mi vía".*

- **1914 El amigo Melquiades**, o Por la boca muere el pez**.** Música compartida con Quinito Valverde y libreto de Carlos Arniches. Estrenada en el Teatro Apolo.

  Argumento. Serafín es un libertino y caradura que pretende a la joven Nieves, ocultando que ya tiene cinco hijos con otra. Su amigo Melquiades, que pretende ayudar a Serafín, acaba yéndose de la lengua y finalmente ser descubre todo el pastel.

  Temas musicales destacados. La mazurca *"La redova se baila sin coba"*, el pasacalle *"Que llueva, que llueva"* y la escena *"Estas cartas van diciendo"*.

- **1916 La canción del olvido.** Con libreto de Federico Romero y Guillermo Fernández-Shaw Iturralde. Estrenada en el Teatro Lírico de Valencia y en 1918 en el de la Zarzuela de Madrid. Es generalmente considerada como la mejor zarzuela de José Serrano, su obra maestra.

  Argumento. En un pueblo napolitano a finales del siglo XVIII. El apuesto capitán Leonello, un donjuán, trata de lograr, con la ayuda del trovador Toribio, el amor de la cortesana Flora. Por otra parte, la princesa Rosina planea conquistar a Leonello para lo que busca la complicidad del propio Toribio, que no hace ascos a servir a dos señores. El plan de Rosina es que Toribio, por un lado, se haga pasar por su marido y, por otro, trate también de conquistar a Flora, fingiendo para ello Rosina ser un criado de Toribio. Los enredos de Rosina dan finalmente resultado en esta comedia, en la que rebosa la magnífica música de don José Serrano.

  Temas musicales destacados. A la canción de Leonello *"Junto al puente de la peña"* sigue la de Rosina *"Marinela, marinela"* con su sutil fondo instrumental al que vale la pena prestar atención. Sigue con acompañamiento coral "*Ya la ronda llega aquí"* y la romanza *"Hermosa napolitana"*. La melodía de la travestida Rosina *"Canta el trovador"* y, enseguida, la marchosa y popular serenata con coro *"Soldado de Nápoles que vas a la guerra"*. El nocturno que canta Rosina *"La luna rielando sobre el mar*" y la rondalla *"Hermosa napolitana*". El dúo final de Rosina y Leonello *"Pero, capitán ¿qué vais a hacer?","¿Por qué Rosina, por qué os burláis de mí?"*. Una obra redonda.

- **1927 Las hilanderas.** Con libreto de Federico Oliver. Estrenada en el Teatro El Dorado de Barcelona.

  Argumento. La acción se desarrolla en una posada de la Toscana en el siglo XVIII. Antecedentes: Leandro y Angélica, de niños, tienen una canción favorita secreta. Más tarde, los condes de Napoli, padres de Angélica, son desterrados por el rey de España y marchan a Nápoles. Pasan los años y Angélica, siendo ya condesa, se casa por poderes con Leandro, al que no ha visto desde niña. Leandro viaja a Italia en su busca encontrándose en el camino con un capitán italiano, Fabricio, al que cuenta que va en busca de su prometida y que la reconocerá por el secreto que comparten desde cuando eran niños. En una discusión, Fabricio ofende a la condesa delante de Leandro y ambos se retan a un duelo que es impedido por la autoridad militar. Para vengarse, Fabricio consigue averiguar, con las malas artes de un mago, la canción secreta de la pareja y va en busca de Angélica, a la que encuentra antes que Leandro. Pero la condesa descubre el engaño y obliga a Fabricio y a su criado, como castigo, a vestirse de hilanderas. Finalmente, el rey de España levanta el destierro a los Napoli.

  Temas musicales destacados. La romanza de Leandro *"Tu amor es una rosa, tu amor es una estrella"* y el dúo final del reencuentro de Angélica y Leandro *"Decir pronto, caballero"*.

Seguiremos con las últimas zarzuelas de Serrano.

Asistentes a la Excursión: "Tres joyas conquenses"

Asistentes a la actividad de Senderismo: "Por el eje vegano del Este"

Jubiceca
ASOCIACION DE JUBILIADOS Y PENSIONISTAS DE CECA

Alcala, 27- 28014 Madrid
E-mail: jubiceca@gmail.com
Web: jubiceca.wikispaces.com

volando