

## **Celebración del 50 Aniversario de la Promoción 112 de la ETSIA de Madrid (15-17 /11/2022)**

### **Resumen**

Nos reunimos el primer día, **martes 15 N**, 30 personas entre compañeros y familiares en la antigua capilla de la Escuela (ahora ETSIABB), celebrando en primer lugar una Misa en memoria de los compañeros y profesores fallecidos (ver lista en el enlace de las fotos que ilustran este texto: <https://photos.app.goo.gl/gtusKECdjjWCyHHx8>)

A continuación, siendo ya 35, fuimos recibidos en el Salón de Actos por el Director D. Jose Manuel Palacios Alberti y el Secretario de la Escuela D. Juan García Jiménez.

El Director nos dio la bienvenida y tuvo unas palabras muy elogiosas con la promoción, resumiendo la situación de la Escuela y de los egresados, indicando que no había paro entre los ingenieros desde hace bastantes años, y poniendo el énfasis en los Premios del Patrocinio 112 y agradeciéndolos en nombre de la ETSIABB. Nos presentó a la Gerente de la Fundación Premio Arce, Dña. Esther Plaza, que canaliza y gestiona estos Premios y a tres de los alumnos de primer curso premiados en los últimos años.

Carlos Zaragoza, en nombre de la Promoción, contestó a sus palabras (ver documento adjunto). A continuación hablaron los alumnos premiados por la 112 agradeciendo el Premio y expresando su sorpresa al recibirlo ya que no conocían previamente la existencia de estos premios. Así, el Director prometió hacer la divulgación conveniente para que fueran más conocidos entre los alumnos, siempre que se recaudara con más antelación. Seguidamente y según el programa previsto (organizado y coordinado por Paco Montero) tomó la palabra Dña. Mary Cruz Díaz (prom. 113), recientemente reelegida presidenta de ANIA, que resumió brevemente las conclusiones del V Congreso Nacional de Ingenieros Agrónomos. A continuación hablaron las ponentes; la profesora Dña. Margarita Ruiz Ramos (“Previsiones e incertidumbres del cambio climático en la agricultura”) y la catedrática de Economía Dña. Isabel Bardají Azcárate (“Desafíos en la agricultura del siglo XXI”) del CEIGRAM (Centro de Estudios en Investigación para la Gestión de Riesgos Agrarios y Medioambientales).

Después se expuso una carta al Ministro de Agricultura, redactada por Carlos Roldán y Rafael Castillo, en las que se expresaban peticiones

relativas al olivar tradicional español. La carta (adjunta) fue firmada por numerosos compañeros indicando que los firmantes pertenecen a la Promoción 112 y se tramitó desde la Escuela.

Para finalizar la mañana tuvimos un sustancioso cóctel en el propio hall de la ETSIABB donde, las 45 personas presentes entonces, pudimos degustar los excelentes cavas de nuestro compañero Marcelino Díaz.

A continuación salimos en autobús al Real Jardín Botánico de Madrid para efectuar una visita guiada, organizada por Juan Mata, en la que disfrutamos todos mucho a pesar de que el tiempo se mostraba inestable, y seguimos con mucha atención las explicaciones de los guías que demostraron grandes conocimientos y paciencia con nosotros, pues muchos querían intervenir. Así, pudimos conocer algunos de los más famosos y centenarios árboles: el ciprés "Abuelo", el olmo "Pantalones", el "árbol del caramelo",... y otros árboles singulares. Fuimos también, a ver las estufas o invernaderos, más o menos calientes, con su excelente colección de plantas tropicales, orquídeas, carnívoras, palmáceas, crasas y cactáceas que nos llamaron mucho la atención a los amantes de las plantas, que éramos todos. El jardín se encontraba lleno de luces, ofrecidas por una empresa de energía solar, que se fueron encendiendo conforme avanzaba la tarde.

Estábamos molidos pero aún tuvimos tiempo, unos pocos, para tomar unos vinos en el Museo del Jamón y, muchos menos, para ver la exposición de Nicolás Tesla en el Caixaforum.

Al día siguiente, **16 N miércoles**, nos recogió el autobús a las 32 personas apuntadas para ir a la finca El Encín del Centro de Investigación Agraria del IMIDRA en Alcalá de Henares (día organizado por Miguel Ángel Agudo) .

Comenzamos la visita a los invernaderos de plantas autóctonas: romero, lavanda, y jara pringosa (*Cistus ladanifer*) del proyecto Biocistus 4.0 para el desarrollo de nuevos sistemas de cultivo y cosecha. Los aceites esenciales, gomas e hidrolatos de la jara son la base de perfumes y objetos de exportación muy valioso). Nos recibieron los ingenieros investigadores D. Pedro Mauri y D. Félix Cabello que estuvieron muy amables y nos llevaron al Soto del Henares para ver la estación de fitodepuración de aguas residuales con *Typha dominguensis* y, posteriormente, al famoso museo ampelográfico (ver fotos) y a la bodega experimental y, por último, a la Gañanía, antiguo recinto decorado con muebles tradicionales castellanos, donde celebramos la esperada

cata/degustación con diferentes variedades de aceitunas aportadas por los participantes (incluso Marcelino, que no pudo asistir, mandó variedades extremeñas), entre ellas; Cornezuelo, Gordal, Manzanilla andaluza y cacereña, Hojiblanca, Morisca, Empeltre, etc...regadas con vino Encinero producido en la finca. La cata fue un éxito, aunque algo tumultuosa por ser la primera, y se llevó a cabo con las inestimables explicaciones de José Antonio Cortés.

Posteriormente fuimos a comer a un restaurante cercano al Encín: la Venta de Meco (algunas señoras estaban inquietas creyendo que íbamos a comer con los presos de una cárcel cercana...) y a las 15:30 fuimos a la visita guiada en Alcalá de Henares, programada por Miguel Ángel, que consistió en un recorrido muy detallado con un guía que nos esperaba en la Puerta de Madrid y nos llevó a la Catedral, a la Universidad Complutense y a la Casa de Cervantes.

Las explicaciones del guía fueron entusiastas y completísimas, con lo que a las 19:30 todavía estábamos en marcha, agotados como el día anterior, pero muy contentos y sorprendidos de ver lo bonita e interesante que es Alcalá.

Al día siguiente, **17 N jueves**, habíamos quedado con Alberto González Moreno y su mujer Nazly, coordinadores de la visita a los lugares de San Isidro en Madrid. Teníamos sólo una hora pues nos esperaban en el Palacio Real a las 11:30. Se celebra en 2022 el IV Centenario de su canonización y, por lo tanto, se considera Año Santo Jubilar. Visitamos el Museo de San Isidro (con el famoso pozo donde cayó el hijo de Isidro y se produjo el milagro, ver foto), la Iglesia de S. Andrés, la Cuadra (donde se cree que estaba la casa de la familia y ahora es una capilla) y la Real Colegiata de San Isidro (donde visitamos la tumba del cuerpo incorrupto del Santo labrador, nuestro patrono). Tenemos que expresar nuestro agradecimiento a D. Luis Manuel Velasco, miembro de la Cofradía de S. Isidro, que fue nuestro excelente guía y que, con gran amabilidad y profundos conocimientos, cubrió todo el recorrido en sólo una hora para que pudiéramos llegar a tiempo a la visita del Palacio Real.

En el Palacio (visita organizada por Paco Montero) disfrutamos mucho recorriendo las salas y salones (ver fotos, que, por cierto, son ilegales pues estaba prohibidísimo hacerlas y muy vigilado) que están en un espectacular estado y dan muy buena imagen. También visitamos la

Armería Real (pero la Tizona del Cid no está ahí, para disgusto de Pedro Basabe).

Por fin, y para descansar de tanta visita, los 30 supervivientes nos retiramos al famoso Restaurante Ciriaco de la calle Mayor (donde Mateo Morral tiró la bomba a Alfonso XIII recién casado) a descansar y comernos el tan deseado cocidito madrileño (organizado por Eduardo Colina).

De cocidito nada. Era todo un Señor Cocido con sus tres “vuelcos” (partes tradicionales). A saber: el primer vuelco con la sopa de fideos, el segundo con los imprescindibles garbanzos y las verduras (zanahorias, nabos, patatas y repollo con pimentón), y el tercero con las carnes (el morcillo de ternera, el tocino, el chorizo y la morcilla de cerdo y los huesos de caña con su tuétano). Todo ello regado nuevamente con el cava de Marcelino que maridaba perfectamente e hizo las delicias de todos, y como dijo su autor ayudaba a digerir las grasas. Como anécdota hay que reseñar la espectacular bajada por la escalera de Paco Montero en silla “gestatoria” (según Pedro Pérez de los Cobos) que fue saludada con el entusiasmo que nos caracteriza (ver video).

Y esto fue la celebración de las Bodas de Oro de los ingenieros agrónomos de la Promoción 112 de la ETSIA de Madrid.

Hay que hacer mención al excelente control económico de Juan de Dios Martínez, que organizó un difícil presupuesto “a la carta” que se cumplió con gran precisión, sobrando 100 € que servirán para aumentar los Premios 112 en 2023 e incluso algo para lotería (ver adjunta).

Quedamos en que en 2023 la reunión anual será a finales de octubre en Zaragoza, actuando otra vez Juan de Dios como tesorero. ¡Espero veros a todos!.

Carlos Zaragoza Larios

Madrid, noviembre 2022

