

LA BANDA MUNICIPAL CELEBRA SANTA CECILIA CON UN CONCIERTO EN EL CENTRO DE OCIO DE MAYORES

Con motivo de la celebración del Día de Santa Cecilia, patrona de la música, la banda municipal ofreció un pequeño concierto en el Centro de Ocio de Mayores. Un concierto



multitudinario que se realizaba en la noche del 24 de Noviembre y en el que interpretaron varios temas muy conocidos de su repertorio como *Los nardos* o *Clavelitos*. Una agrupación cada vez más presente en el municipio, que cada año cuenta con más miembros entre sus filas, potenciando además la cantera con la puesta en marcha, este curso, del proyecto *música y movimiento*.

AGENDA

- 1 de Diciembre: Pleno Ordinario 20:30 h.
- 6 de Diciembre: Excursión a Madrid (Congreso y alumbrado navideño).
- 8 de Diciembre: Inauguración Belén Viviente
- 10 de Diciembre: Comida anual pensionistas – Salones Martínez Fernández
- 17 de Diciembre: Concierto navidad Coral Ntra. Sra. De la Soledad
- 18 de Diciembre: Espectáculo de magia - Casa de Cultura 18:00 h.
- 22 de Diciembre: Festival de navidad de la Escuela municipal de Danza.



LA SONRISA DE LOS ÁNGELES



Paco Alonso de Mingo

Era una fría noche de las Navidades. Cinco corales habíamos dado un concierto de villancicos y ya saliendo, vi que una niña de unos 8 ó 10 años nos observaba fijamente con una extraña mirada mezcla de alegría y admiración. Iba acompañada de dos mujeres mayores y miraba nuestros smokings y a nosotros como si fuéramos algo grande y extraordinario.

Yo le dije: ¿Te ha gustado? Sí, mucho – dijo ella. Canta una canción. Yo le canté un trocito de “abeto fiel” y ella me dijo: ¡Gracias!

Me di cuenta pronto de que aquella niña tenía al menos dos cosas más que yo: Una, un cromosoma de más en el par 21 (trisomía del par 21 o Síndrome de Down) y otra, una enorme capacidad de dar y tomar afecto como no solemos tener los demás. Nos acompañó un rato cuando íbamos a la Plaza del Ayuntamiento. No cesaba de mirarnos sonriente y agradecida. Yo sentí casi vergüenza que por tan poco como habíamos hecho nos considerara alguien como grandes e importantes personajes. Sentí ganas de darle un beso en su cara de ojitos achinados, pero un cierto pudor o cortedad me lo impidió. Ahora me pesa. Su semblante era el puro reflejo de la sinceridad y el cariño limpios de toda maldad o impureza.

No pido para estas personas dinero ni nada material, que para eso ya están los Gobiernos. Sólo pido para ellas cariño, que sólo es prestado ya que ellos nos lo devuelven con creces. Yo pasé con mi coral cientos de hechos y circunstancias dignas de recordar pero de entre todas ellas, ésta de la famosa noche del concierto y la niña, pienso que jamás la podré olvidar. Pasamos mucho mucho frío porque la noche era nublada y fría, pero de verdad creo que mereció la pena.

Yo había visto desde pequeño muchos belenes o nacimientos. Había contemplado su Niño Jesús, sus ovejitas, la nieve hecha con harina o la típica castañera que repartía calor de cuerpo y de espíritu. Había visto, ¡Cómo no! los reyes magos con sus camellos y el río que hacíamos de “papel de plata” que cogíamos de la envoltura del chocolate, la hierba que habíamos hecho con musgo. Y por supuesto había visto muchas veces el ángel: ese ángel que sobre el portal, anunciaba el nacimiento del Niño. Pero él siempre estaba serio, muy serio. Este año no: este año vi cómo sonreía y eso que dicen que los ángeles no tienen sexo ni cuerpo. Pero esta vez sí sonreía; se había metido en el cuerpo de una niña a la que gustaban los villancicos y que tenía algo especial: el cariño de la Navidad. Habíamos pasado mucho frío pero mereció la pena, porque ese día vi por fin la limpia sonrisa de los ángeles.

CONTINÚAN LAS MEJORAS EN EL ENTORNO DEL RECINTO FERIAL

El ayuntamiento de Aceuchal, ha procedido a lo largo del mes de Noviembre a realizar la instalación de iluminaria en la nave ubicada en el recinto ferial.

Unas obras que se han llevado a cabo a través del P.I.E.M (Proyecto de Instalaciones Eléctricas) y que



han consistido en la canalización de nuevo cableado desde el Parque de las Mimosas hasta la nave del recinto así como, la instalación de focos para dotar de iluminación a esta nave de dominio público. También se ha construido una caseta adena a la nave, que guarda en su interior un grupo eléctrico para dar luz a la nave en caso de que se produjera un corte

eléctrico y en la misma se estuviese realizando algún tipo de actividad.

Estos trabajos han sido llevados a cabo por la empresa local *Electrificaciones Aceuchal*, y han supuesto un coste de 48.000 €, lo que va a permitir un mayor aprovechamiento de la misma para distintos fines de carácter municipal, como la realización de las carrozas para la Cabalgata o celebración de eventos varios.

Unas labores de iluminación que se van a extender a otras zonas de la localidad, dotando de iluminaria a varias zonas del municipio que hasta la fecha carecen de la misma; como son la C/Huerto, C/Tomillo, prolongación de la C/ Zurbarán e iluminaria para el nuevo parque ubicado en la carretera de Solana.

Por otro lado, y también en la zona del recinto ferial, más concretamente al Parque de las Mimosas, se le va a dotar de mayor presión de agua, para lo que se va a instalar una bomba de presión, para que esta llegue con suficiente potencia al Parque, lo que permitirá un mejor riego de sus zonas verdes.

La instalación de esta bomba de presión, en la carretera de Almendralejo, permitirá una mejor y mayor presión del agua no solo en la zona del Parque de las Mimosas, sino que ayudará también a que el agua llegue con mejor presión a todas las calles y zonas adenaas al recinto.



EL AYUNTAMIENTO CUBRE MÁS DE UNA VEINTENA DE PUESTOS DE TRABAJO A LO LARGO DEL MES DE NOVIEMBRE

El empleo sigue siendo la prioridad del gobierno municipal, por ello, a lo largo del mes de Noviembre se han cubierto más de una veintena de puestos de trabajo en el municipio a través de varios planes de empleo y fondos propios.



Los primeros en incorporarse han sido los trabajadores del Centro Especial de Empleo, seis nuevos puestos de trabajo de peón de usos múltiples y limpiador de vías públicas que se suman a otros tres iniciados unas semanas antes.

Por otro lado, destacar también los 13 puestos de trabajo correspondientes al

Plan Experiencia. Un plan cuyo objetivo es dotar de una primera práctica laboral a las personas que no han trabajado nunca, dando prioridad a los jóvenes menores de 25 años, una vez finalizado este grupo, vendrán los mayores de 25 años, y así sucesivamente, aunque siempre con prioridad a los demandantes de primer empleo.

Gracias a este Plan de la Consejería de Educación y Empleo de la Junta se han contratado en nuestro municipio a lo largo del mes de noviembre, 3 graduadas en Educación Infantil para el Centro Infantil “El Pilar”, 2 monitores deportivos, 2 auxiliares administrativos, 1 coordinador para el Piso Tutelado, 1 técnico electrónico, 2 limpiadoras, 1 peón de usos múltiples y 1 peón de mantenimiento.

Para cerrar este mes de contrataciones, el equipo de gobierno ha contratado a dos monitores deportivos en la modalidad de fútbol y balonmano para el polideportivo municipal con fondos propios, a lo que se suman los trabajadores a tiempo parcial, cuya selección es a través de la Bolsa de Empleo municipal, que está en continuo funcionamiento.



EL AYUNTAMIENTO CUENTA CON LA CONCESIÓN DE UN NUEVO “PLAN DINAMIZA EXTRA”

Ha sido al término de 2016 cuando la Diputación de Badajoz, ha concedido al Ayuntamiento de Aceuchal, un nuevo Plan Dinamiza con carácter extraordinario, dotado con 109.000 euros.

Una cantidad que supone una nueva inyección económica para las arcas municipales y cuyo uso va a ser destinado principalmente al pago de la factura del alumbrado público deficitario. Otra partida irá destinada al arreglo de la C/ Eucalipto, así como al primer pago del proyecto del Plan General de Ordenación Urbana.

Por otro lado, desde el consistorio, se empiezan a dar ya los primeros pasos para la construcción de gradas en el polideportivo municipal, destinando parte de este plan dinamiza extra al pago del proyecto para la ampliación de estas gradas del polideportivo. El resto del dinero se destinará a la compra de elementos ornamentales para Parques y Jardines municipales y a la instalación de un Parque Biosaludable en el entorno del recinto.



CONTINÚAN LAS ACCIONES FORMATIVAS EN LA CASA DE CULTURA DURANTE EL MES DE DICIEMBRE

A pesar de ser un mes con muchos días festivos, está previsto que en el mes de Diciembre continúen las acciones formativas en la Casa de cultura de nuestra localidad. Acciones dirigidas tanto a niños como adultos.

Así durante el periodo de vacaciones de Navidad, se va a ofrecer un curso de magia, dirigido a niños, y se impartirá en la Casa de Cultura en horario de mañana, aprovechando el tiempo libre que tienen los menores estos días.

Por otro lado, y para un público más adulto, se van a impartir dos cursos, uno de corte de jamón y otro de cata de vinos; ambos se desarrollarán a lo largo del mes de diciembre, cursos muy prácticos y dinámicos que se desarrollarán en horario de tarde. En el caso del curso de cata de vinos, destacar que será impartido por V Sentidos en colaboración con la cooperativa Ntra. Sra. De la Soledad. Y ya para los más mayores, se va a iniciar un curso de Memoria, con el objetivo de que nuestros mayores se mantengan activos.



A lo largo de las próximas semanas, se dará más información acerca de todos estos cursos y talleres para los que previamente se abrirá un plazo de inscripción.

BAR - CAFETERÍA MELÉNDEZ SE ALZA CON EL PRIMER PREMIO DE LA SEPTIMA EDICIÓN DE LA RUTA DE LA TAPA

Fue el pasado lunes 28 de noviembre cuando se daban a conocer los premios de la VII edición de la Ruta de la Tapa celebrada los días 19 y 20 de noviembre en nuestra localidad.

Una cita celebrada en la Casa de cultura, donde estuvieron presentes los responsables de los diferentes establecimientos participantes así como miembros de la corporación municipal.



En esta edición de 2016, el primer premio era para Cafetería- Bar Meléndez, que ofreció al público una tapa de *Solomillo ibérico con gratinado de queso y base de arcoíris* con la que encadiló al jurado y a todos aquellos que lo probaron y ha hecho ganar a sus creadores el primer premio de esta ruta 2016 que estaba dotado con 150 €.

El segundo premio dotado con 100 €, fue a parar a manos de Restaurante Frijón, compitiendo en esta ocasión con un *bollito preñado*, logrando galardón por segundo año consecutivo tras lograr el primer premio en la edición de 2015.

Por último se conocía el tercer premio, que en esta séptima edición de la ruta de la tapa iba a parar a manos del Centro de Ocio de Mayores. Un premio de 50 € para *armonía*, así se llamaba la delicatessen gastronómica que habían preparado los responsables del antiguo Casino y que gustó al jurado.



Tapa – 2º premio

El resto de establecimientos participantes fueron el Bar-cafetería Avenida con un *gambón al horno*, Cafetería Jamaica con unos *medallones de solomillo crujiente con verduras de temporada*, Bar la Plata que ofreció un *bacalao a los siete sabores*, Horno Aceuchal, que apostó por unos *crepes gratinados*; Bar Zaguán, quien ofreció *caldereta extremeña* y Restaurante Romero, con un *abanico ibérico con salmorejo de espárrago*.



Tapa – Horno Aceuchal

Al término de esta cita gastronómica, que se están convirtiendo ya en un clásico del mes de noviembre en nuestro municipio, los establecimientos participantes se mostraron satisfechos y agradecidos a la concejalía de festejos por su organización. Reconocieron que la jornada del sábado fue la que contó con una mayor afluencia de público, siendo la jornada del domingo, algo más flojita que en años anteriores, quizás por las inclemencias del tiempo, debido a la lluvia y el frío.

A pesar de todo ello, el balance que hacen es positivo, invitando a todos a seguir colaborando en años



venideros, con el único objetivo de sacar a la gente a la calle, disfrutar de la gastronomía y dinamizar este sector en un mes complicado.

Por último destacar, que por parte de la concejalía de festejos del Ayuntamiento de Aceuchal, se procedió también a la realización de un sorteo entre todo el público que disfrutó y participó de la ruta de la tapa, regalando dos lotes de productos ibéricos y dos cenas para dos personas en cualquier establecimiento participante en la Ruta. Las vecinas, en este caso, agraciadas con estos premios fueron M^a Ángeles García Morales y Nena Prieto, quienes recibieron la noticia con entusiasmo.

Por último destacar, que por parte de la concejalía de festejos del Ayuntamiento de Aceuchal, se procedió también a la realización de un sorteo entre todo el público que disfrutó y participó de la ruta de la tapa, regalando dos lotes de productos ibéricos y dos cenas para dos personas en cualquier establecimiento participante en la Ruta. Las vecinas, en este caso, agraciadas con estos premios fueron M^a Ángeles García Morales y Nena Prieto, quienes recibieron la noticia con entusiasmo.



Tapa – Restaurante Romero



LOS MAYORES DE ACEUCHAL VUELVEN A DISFRUTAR EN LA ALBUERA

Un año más, la localidad de la Albuera celebraba el pasado 25 de Noviembre una nueva edición de la Feria del Mayor. Una tarde repleta de actividades para todos los mayores residentes en los pueblos de la Mancomunidad.

Aceuchal, fue uno de los pueblos participantes, con la visita a esta Feria de casi un centenar de mayores, que a lo largo de la tarde, pudieron ver y participar en las distintas actividades propuestas, donde no faltaron los espectáculos taurinos, talleres de manualidades, bingo y baile.



Los mayores viajaban en un autobús que partía en torno a las 4 de la tarde desde la parada de autobuses, para estar presentes en la inauguración de una feria que cada año cuenta con una mayor afluencia de público.



Todos los pueblos asistentes, iniciaron la velada con un espectáculo taurino a cargo de las nuevas figuras del toreo extremeño, para continuar con el concurso de dulces, y su posterior degustación por parte de todos los presentes. Una tarde en la que no faltaron las manualidades ni los puestos con turrón, productos típicos o abalorios.

Una tarde de encuentro entre mayores, donde nuestro municipio tuvo un protagonismo especial, ya que entre las actividades previstas se encontraba la actuación del Grupo Infantil de la Asociación de Coros y Danzas Ntra. Sra. De la Soledad.

Más de una veintena de niños de entre 3 y 12 años, que acompañados de la rondalla, interpretaron varias canciones de nuestro folklore como el candil o la danza de las ovejitas, una actuación que logró arrancar el aplauso del numeroso público allí presente.



ESPARRANCO SIGUE DE GIRA

Muchos han sido los compromisos del grupo de teatro piporro, Acebuche Teatro a lo largo del mes de Noviembre. Una gira que les ha llevado a poner en escena su obra *Esparranco* en distintos puntos de la geografía extremeña, siempre con enorme éxito y logrando el aplauso unánime del público.

Este recorrido por tierras extremeñas, comenzaba a finales del mes de octubre en Azuaga para continuar el sábado 5 de noviembre en “El Festival de Teatro de Hornachos”. Una velada donde la lluvia no impidió que tanto actores como público disfrutaran de una noche espléndida.

El sábado 12 de noviembre, viajaron rumbo a Navalmoral de la Mata, para participar en el XXVI Certamen de Teatro de Navalmoral. No era la primera vez que el grupo Acebuche participaba en él, pero sí que había muchas ganas de volver y mostrar esta obra que tantas alegrías está dando al grupo piporro. Una noche maravillosa que culminó con numerosos premios para el grupo Acebuche, que arrasó en este Certamen de Teatro Aficionado. Lograron 1.800 € del premio a la “mejor representación”, llevándose también el premio a la mejor puesta en escena, mejor dirección (Antonio Rodríguez Gordón), mejores actor y actrices de reparto (Barto García, María Rodríguez y Blanca Barrantes) y mejor actor principal (Domingo González).



Pero como el teatro no para, sin apenas tiempo para digerir los premios logrados en Navalmoral, el grupo se desplazaba nuevamente a la provincia de Cáceres, en este caso a la localidad de Torrejoncillo, para pisar las tablas de su Casa de Cultura, donde en la noche del 19 de noviembre, el público pudo vivir junto al elenco de actores de Acebuche, las tramas esperpénticas de unos personajes cargados de simbolismo y vitalidad, en la España de entonces.



El mes de noviembre lo cerraron con la participación el sábado 26 en el “Certamen de Calamonte”, un periplo que concluye por el momento el 6 de diciembre en el Gran Teatro de Cáceres dentro de la muestra de Teatro de FATEX (Federación de Teatro Amateur de Extremadura).

Y decimos que así concluye su gira, de momento, porque las buenas noticias siguen llegando para este grupo. Y es que mientras siguen actuando por toda la región, han recibido la noticia de que *Esparranco* ha sido seleccionada para participar en la “IV Muestra Amateur” de Leganés. Una noticia que desde Acebuche Teatro han recibido con mucho entusiasmo, ya que va a ser la primera vez que algunos de sus miembros actúen en la Comunidad de Madrid.

CURSOS DE FORMACIÓN Y EMPRENDIMIENTO EN LA CASA DE CULTURA

Varias son las actividades formativas que se han llevado a cabo a lo largo del mes de noviembre en la Casa de Cultura de nuestra localidad.

Dichas acciones formativas comenzaban con un curso de *Marketing* aplicado a la venta por internet que se realizaba durante los días 15 y 16 de noviembre. Una actividad de 8 horas a la que asistieron nueve participantes, aunque las inscripciones llegaron a 16. El objetivo no era otro, que los participantes, conocieran todo tipo de aspectos relacionados con el comercio electrónico: marketing mix, social e-commerce, aspectos legales..., que dominaran los aspectos fundamentales en la instalación y configuración del gestor de contenidos específicos para e-commerce, así como conocer de forma general el proceso de venta y configuración de Prestashop para iniciar la venta on-line.



Posteriormente se procedía a la realización de un curso de Autogestión para el Éxito Empresarial, también de 8 horas de duración que se impartía los días 22 y 23 de noviembre. Un curso muy innovador, para permitir optimizar la gestión de los negocios. Un curso donde han puesto a disposición de los participantes, un programa para facilitar la contabilidad en la empresa, seguimiento a clientes facturación... de forma sencilla e intuitiva. Una actividad donde se hizo hincapié en el programa ST Gestión que ha sido galardonado con el Premio Nacional a la Innovación y Desarrollo software, en la categoría Esencial Empresas.



Por último se va a desarrollar, también en la Casa de cultura, la I Jornada de Emprendimiento e Innovación, un lugar de encuentro donde los participantes podrán focalizar la importancia del pensamiento creativo, emprendimiento e innovación, centrado en las herramientas que se tienen para poder generar ideas, en su aplicación hacia el desarrollo de la innovación tecnológica, el fomento del emprendimiento y la creación de empresas. Unas jornadas que se celebrarán los días 13 y 14 de Diciembre.

Actividades, que se realizan a través de la Diputación de Badajoz y en colaboración con el Ayuntamiento de Aceuchal y la empresa consultora formación.

ARAN PRODUCCIONES PONE EN ESCENA SU OBRA *LA TORRE*

El telón de la Casa de Cultura volvía a subirse para la puesta en escena de la obra “La Torre” a cargo del grupo de teatro profesional Aran Producciones de Badajoz.



Fue el pasado 26 de noviembre cuando este grupo profesional, pisaba las tablas de la Casa de cultura de nuestro municipio para poner en escena una obra *La torre*, dentro de la programación del Festival de Teatro Profesional D`Rules de la Diputación de Badajoz y en colaboración con la concejalía de cultura del Ayuntamiento de Aceuchal.

Dos personajes, Quino Díez y Candi Gómez, dos retratos sociales de nuestra España, un espejo de la sociedad, un teatro que en cada momento de la historia debe intentar enseñarle a la ciudadanía, como somos. Una obra donde no falta la pasión, con lo bueno y con lo malo, un teatro, que ayuda a contar historias para ubicarnos y entender la vorágine donde vivimos.

Una obra de Eugenio Amaya, bajo la dirección de de Jorge Moraga. Obra que se adentraba en el espinoso mundo de las herencias familiares y la codicia desbocada.

Jorge Moraga dirige esta crítica ácida de nuestra sociedad que, en clave de humor agridulce, narra la relación de desconfianza entre dos personajes de personalidades opuestas que se necesitan y se repelen simultáneamente.

La entrada fue totalmente gratuita y congregó a varias docenas de personas en la Casa de Cultura. Un público que terminó en pie aplaudiendo esta obra con una temática tan actual.

EL PORTAL DE BELÉN, UNA TRADICIÓN CON MUCHA HISTORIA

Álvaro Guerrero Matamoros



Aunque se han encontrado pinturas de época paleocristiana más antiguas, podemos situar el precedente del belén en la representación que llevó a cabo San Francisco de Asís en la Nochebuena de 1223 en la localidad italiana de Greccio. Se llevó a cabo en una cueva de la localidad, celebrando la misa sobre un pesebre, rememorando así el nacimiento de Cristo. Era habitual durante la Edad Media hacer en las propias iglesias representaciones del nacimiento de Jesús, así como de otros pasajes bíblicos. Este hecho debemos situarlo en su contexto, ya que hay que tener

en cuenta que en una época en la que la mayoría de la población era analfabeta y en la que se daba la misa en latín, era difícil hacer llegar a la población el mensaje bíblico, por lo que estas representaciones tenían mucha importancia. No obstante, la primera obra teatral escrita en castellano, *Auto de los Reyes Magos*, se corresponde a una de estas piezas, con una temática muy ligada a las celebraciones navideñas.

La tradición belenista se va extendiendo por Italia, adoptándola la aristocracia, por lo que pasa de ser una costumbre meramente eclesiástica a ir calando en las clases sociales altas. Desde allí se irá extendiendo por el resto de países europeos y latinoamericanos, sobre todo en los de tradición católica. En España, la tradición de instalar belenes, se ve impulsada con la llegada al trono de Carlos III en



Belén de Salzillo

1759, para suceder a su hermano Fernando VI. Previamente había sido rey de Nápoles bajo el nombre de Carlos VII, llevando a cabo múltiples reformas de corte

ilustrado, que pondrá en práctica también en nuestro país. Con la llegada del rey se introducen algunas modas napolitanas, teniendo un fuerte empuje la tradición de colocar el belén en Navidad, si bien ya se venía realizando desde algunos siglos antes.

Es en el siglo XVIII cuando surge uno de los conjuntos más importantes de nuestro país, el encargado por Jesualdo Riquelme a Francisco Salzillo, uno de los escultores más importantes de este periodo. Fue

completado en 1800 por su discípulo Roque López. La principal diferencia con los pesebres napolitanos es que el de Salzillo se inspira en el campesinado español. A través de estas piezas podemos acercarnos a la vida cotidiana de la España del XVIII, con representaciones de pastores y artesanos pero también de nobles y personas de clase alta.



Belén vivo Aceuchal

En torno a toda esta tradición surgen también los belenes vivos, que se generalizan sobre todo en el siglo XX. En ellos se suelen mezclar representaciones de pasajes bíblicos como la anunciación del arcángel San Gabriel, el nacimiento de Jesús, la adoración de los Reyes Magos o la huida a Egipto junto con escenas típicamente costumbristas como vendedoras de castañas, lavanderas, pastores e incluso coros de villancicos.

En Aceuchal destaca el que se representó a mediados del siglo pasado, con una enorme cantidad de figurantes, animales y paisajes en el centro de nuestra localidad. En los años 70 se volvieron a hacer algunas representaciones del nacimiento de Jesús en la iglesia, pero no de las dimensiones de la anterior, ya que tenían como escenario en Altar Mayor.



Representación del Belén en la Iglesia Parroquial

UN BUEN DÍA

Un buen día, es el nombre elegido para el nuevo caldo elaborado por la cooperativa vitivinícola Ntra. Sra. De la Soledad. Un vino, que ha salido al mercado en las semanas previas a la Navidad, y que quiere colarse en todas las mesas durante estos días de encuentros y comidas familiares.

Un vino suave, simpático y agradable al paladar. Un tinto tempranillo que se queda semi- seco, con lo que posee la virtud de un tinto aunque sin astringencia ni amargor con un final agradable y muy muy suave.

Un caldo del que se han elaborado 2500 botellas, una partida que se agotaba rápidamente, por lo que se ha decidido embotellar una mayor cantidad, que ahora ascenderá a 5000 botellas. Un vino que además de ser suave al paladar es amable con el bolsillo, con un precio de tan solo 2€ por botella.

Un tinto joven con 13,2° elaborado con la variedad tempranillo, gracias a los viñedos situados en la zona de Tierra de Barros, una tierra fértil y arcillosa, cuyos viñedos tienen entre 10 y 40 años.

En su cata, *un buen día*, presenta un color rojo con irisaciones violáceas, una nariz a frutos rojos y toques florales a rosas, boca muy equilibrada y untuosa.

Un vino que puede maridarse con cualquier tipo de carnes así como con un guiso de legumbres o setas a la plancha y que debe servirse entre 15 y 18 °C.



INICIADOS LOS TRABAJOS DE ELABORACIÓN DE LAS CARROZAS REALES

Con unos días de retraso respecto a años anteriores, han comenzado ya los trabajos de elaboración de las carrozas para que el próximo 5 de enero, sus majestades Melchor, Gaspar y Baltasar puedan recorrer las calles de nuestro municipio.



Un trabajo que llevan a cabo un reducido grupo de personas de la localidad, un trabajo totalmente altruista para el que cuentan con el apoyo del ayuntamiento de Aceuchal. En esta edición, nos han explicado que probablemente el número de carrozas que desfilarán la tarde del 5 de enero será menor que otros años, ya que los trabajos se han comenzado con posterioridad respecto a años anteriores, a lo que se une, el menor número de personas que colaboran con

este fin cada año.

La prioridad es vestir las tres carrozas de sus majestades, que nuevamente irán en camellos, unos camellos que han sido limpiados con máquinas de aire a presión y amoníaco para quitarles el polvo tras un año, guardados. Posteriormente se incorporan al remolque y se decora y elabora todo su entorno.

Un trabajo laborioso y minucioso para el que se utilizan principalmente papel, cartón y palets. Una vez finalizadas las carrozas reales, intentarán seguir elaborando más carrozas, aunque todo dependerá del tiempo que reste para la cabalgata y el número de personas que colaboren con esta tarea.



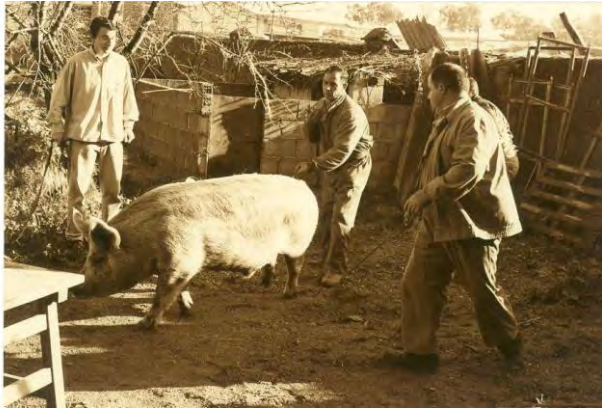
Unos trabajos que se están realizando como en años anteriores en la nave ubicada en el recinto ferial.



LA MATANZA PIPORRA

A. Buenavida

Llegando Noviembre empiezan las matanzas y como dice el dicho popular "*a todos los cerdos les llega su San Martín*". Una efeméride, la de San Martín que se celebra el 11 de noviembre, aunque nosotros



en nuestro pueblo, las matanzas, las acercamos más a San Andrés, fecha en la que también encontramos un dicho muy nuestro "*en San Andrés el que no tiene guarro mata.....*"

En los días previos a lo que es la matanza, se preparan los menesteres para llevarla a cabo, eso sí, después de meses engordando el cerdo para este fin. Se reunían y aún se siguen reuniendo, aunque cada vez menos, familiares y vecinos, al calor de los braseros o chimeneas; para preparar los ajos, salpimentar la carne, atar la tripa picar el perejil, cocer el arroz para el mondongo...

Y ya, el día de la matanza, por la mañana temprano, sin faltar la copita de aguardiente y el caldero de las migas, para entonar el frío de la madrugada, con la algarabía de los chiquillos disfrutando del momento, se sacrifica al animal cogiendo la sangre que nos servirá para las morcillas y el mencionado mondongo.



Si nos vamos años más atrás se chamuscaba con la retama que ya se tenía preparada (hoy en día esto se hace con el soplete de gas) y entre copita y copita de aguardiente se despieza el cerdo. La candela siempre encendida, sirve para calentar el agua con la que lavaremos las tripas, pelar las orejas y manitas. Recordar que antiguamente cuando no había los preparos que hay hoy, se enterraban en sal y se colgaban para usarlas después en nuestras ricas sopas de antruejos. Con

el hígado y bofe picado se elabora el rico *caldillo* que a su vez se usa también para las tostadas de las frías mañanas de invierno.



Una vez que están los jamones despiezados y picados en las artesas, se adoba la carne y se hace la prueba del adobo para saber cómo está de ajo, sal y pimienta, sin faltar tampoco el pestorejo asado, más la copita de un buen vino de nuestra tierra, llegando así a la tardía merienda, con esas ricas coles de



matanza y esos huesos en caldereta, siguiéndole el café con los dulces caseros hechos en días anteriores para la matanza.

Tras llenar el estómago, la tarde prosigue con el llenado de los salchichones, chorizos y morcillas, unos llenándolos y otros, sobre todo mujeres atándolos y después colgándolos para su conservación. Una tarea muy laboriosa en la que hay mucho que fregar, como esos baños y esas

pesadas artesas de madera quedándolas al *resencio* para guardarlas blancas como la nácar, hoy por suerte hay otros medios.

Al día siguiente se preparan los lomos y solomillos y también se desacian las mantecas donde se fríen las costillas adobadas del día anterior para poder conservarlas en tarros de barro, con los restos de esta manteca, conseguimos los típicos chicharrones para esas riquísimas bollas extremeñas.

Terminada la matanza era costumbre obsequiar a las matanceras con el llamado *repuesto* que consistía en un *colgaero* de salchichón, otro de chorizo, otro de morcilla y su correspondiente caldillo con su morcilla de mondongo y un poco de adobo.

Temiendo a las nieblas, la lluvia y añorando las buenas heladas, finaliza la matanza, con la esperanza de que se conserven sin ningún contratiempo para poder disfrutarla.





Todo el equipo de personas que integramos el Ayuntamiento de Aceuchal les enviamos nuestros mejores deseos para estas Navidades, deseando que el 2017 esté repleto de alegrías y buenas noticias para todos



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ACEUCHAL



LENTEJAS: SI QUIERES LAS COMES Y SI NO... TAMBIÉN



Mª Jesús Rodríguez

Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Las legumbres son un super alimento que hemos ido retirando poco a poco en los últimos años de la alimentación de toda la familia. Este año 2016, ha sido declarado por la FAO “Año internacional de las legumbres”. El 24 de noviembre fue el Día Mundial del Dietista Nutricionista. Este día, El Consejo General de Dietistas Nutricionistas y la Fundación Española de Nutricionistas, a través del evento Cucharadas de salud-Hablemos de legumbres, publicaba un artículo donde se informa sobre los Post creados (durante un mes consecutivo) por Dietistas-Nutricionistas, en el que “hablamos sobre legumbres”.

Como Dietista- Nutricionista y como ciudadana es importante reivindicar la importancia de la figura del **Dietista-Nutricionista** en la **Sanidad Española**, dónde no existe, y no dejan de crecer las cifras de sobrepeso y obesidad, diabetes, colesterol hipertensión en la población y, además, se prolongan las estancias hospitalarias por desnutrición. España es el único país de Europa sin Dietistas- Nutricionistas en la Sanidad Pública.

Pero sigamos hablando de “Las legumbres”, son plantas de la familia “*Fabaceae*” o leguminosas, son el tercer grupo de plantas más numerosas del planeta y una de las más antiguas de la que tenemos datos, desde alrededor de 90 millones de años. Hay miles de variedades de legumbres en todo el mundo. Las más importantes/ conocidas en España son: garbanzos, lentejas, frijones blancos, carillas, habas, guisantes, soja, cacahuete y altramuces.

Su almacenamiento es en seco, y para su cocción necesitan ser lavadas y remojadas durante un tiempo no superior a 12 horas (excepto guisantes y altramuces). Se condimentan con diferentes especias en cada parte del mundo, entre las que más usamos en España son: laurel, tomillo, perejil, pimentón, ajo y cebolla.

Es un MITO, que las legumbres engorden: **NO ES VERDAD**. Hay ciertas tendencias alimentarias que restringen su consumo, tendencias nada buenas, ya que las legumbres son necesarias para nuestra salud, son la base de la dieta mediterránea, aportan nutrientes esenciales para nuestro organismo y nos ayudan a controlar el peso.

BENEFICIOS DE LAS LEGUMBRES PARA LA SALUD

La importancia de una dieta saludable
 Muchos países afrontan problemas nutricionales que van desde la desnutrición y la carencia de micronutrientes hasta la obesidad, debida a enfermedades relacionadas con la alimentación.

Legumbres para una dieta saludable
 Las legumbres también son ricas en carbohidratos complejos, micronutrientes, proteínas y vitaminas B, que forman parte vital de una dieta saludable.

COMPUUESTAS DE NUTRIENTES SALUDABLES
 Alto contenido en proteínas. Resistentes que otorgan valor nutricional. Las legumbres son pequeñas, pero densamente contenidas de proteínas.

BENEFICIOS PARA LA SALUD
 Las legumbres favorecen la creación de energía constante que se gasta inmediatamente.

¿POR QUÉ LAS LEGUMBRES SON SUBESTIMADAS?
 Algunas razones comunes que las personas estiman:
 - Tiempo que lleva cocinarlas.
 - Necesidad de cocinarlas con agua.
 - Necesidad de cocinarlas con especias.
 - Necesidad de cocinarlas con agua.
 - Necesidad de cocinarlas con agua.

REMOJAR PARA OBTENER MÁS NUTRIENTES
 Remojar las legumbres durante un tiempo antes de cocinarlas ayuda a reducir los niveles de antinutrientes y a mejorar la digestión.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura | **2016 AÑO INTERNACIONAL DE LAS LEGUMBRES** | **#IYP2016** | **fao.org/postes-2016/es**

ÉXITO DEL III RAID BTT DE ORIENTACIÓN EN ACEUCHAL

El club Itaca Aventura, ha sido el encargado de organizar una nueva prueba deportiva en nuestra localidad, se trata del III Raid Btt de orientación para el que han contado con el apoyo de la concejalía de juventud del ayuntamiento de Aceuchal.



Una prueba que se realizaba durante la mañana del pasado 27 de noviembre, y en la que participaban 50 equipos en las distintas categorías existentes, familiar, escolar y adulto.

Una mañana que arrancaba en torno a las 10.15, momento en que se daba la salida desde la avenida de la Cerca, donde los raiders tenían muchos kilómetros que recorrer, para encontrar el mayor número de balizas y llegar a la meta antes de la hora de cierre. Mucha diversión y esfuerzo para superar todas las pruebas especiales marcadas, donde destacó el Tiro con Arco o Circuito BTT.

Un nuevo éxito de participación y organización gracias a la gran familia Itaca Aventura.

CLASIFICACIÓN:

CATEGORÍA FAMILIAR	CATEGORÍA ESCOLAR MASCULINA	CATEGORÍA ESCOLAR FEMENINA
1. Itaca DC	1. Superitaca	1.Las Itacas Guerreras
2. Los Zapateros	2. Los mejores	2.Rodríguez Díaz
3. Los superitacas, Itacas Guerreros e Itaca Disfruta del camino	3. Carcaboso	
CATEGORÍA ESCOLAR MIXTA	CATEGORÍA ABSOLUTA MASCULINA	CATEGORÍA ABSOLUTA MIXTA
1. Los Rubios	1. Gasolina Pura	1.Los cuñados Chijul
2. Los Imposibles	2.Itaca Bicicletas Ortuñez	2.En Bicieando
	3.Anaconda Team	3.Macabo de levantar



CAPTAR ENEMIGOS

Antonio Rodríguez Gordón

Por estos tramos, nos gusta -a menudo- llamar amigo al primero que cruza por delante. Alguien, con una copa en la mano -y sin la copa-, nos presenta a otro alguien durante una cena, una boda, una fiesta, comunión o partido de fútbol en la televisión de algún bar y se establece el apego para los restos; ha sido un rato de coincidencia, pero nos encantan los lazos. Tanto que, si dentro de semanas, meses o años vuelves a ver al mismo alguien, le comentas al otro: lo conozco, amigos de toda la vida. Sobre todo si -ése quien sea- tiene mano en las canonjías, cargo y manejo de bolsillo. En la mayoría de los casos, no pasa de conocido, claro, pero se farda. Lo más peor es que nos lo creemos y -con ello- desembocamos en considerables chascos. En este país, la valía personal se cotiza poco en la bolsa de valores y, aún menos, en la bolsa de empleo. Y, claro, el valor del compañerismo, el valor de la amistad, el valor de la lealtad está cada vez más por los suelos. O me lo parece a mí.

Algunos muchos empezamos a preguntarnos si no será mejor ganar -más que amigos- hábiles y competentes enemigos. Si en el país de la envidia se cuenta con unos cuantos enemigos, te curas de espantos. Si en el país de la envidia estableces tus enemigos, es un signo incuestionable de que la vida te funciona y la contraseña de tener la fortuna de cara. Y el amor. Y el triunfo en tu mano. Nos consta. En el país de las envidias las moscas acuden al pastel.

Lo laborioso es ganar enemigos, porque la dificultad está en triunfar. Para que uno tenga enemigos habrá de sumar renombres, subir negocios -manejo se dice-. Y, cuidado, están los enemigos más localizables: de trabajo, de juergas y pandillas, los de no sé pero me tiene entre ojos, los de ya veremos...

No olvides: se computa -cada vez más- a la persona no por el número de amigos, sino por la disposición, índole y terquedad de sus enemigos. Es evidente que se ataca con la palabra más cruda y más dura pero, eso sí, siempre con una sonrisa, con la perseverancia de quien bien la tiene tomada contigo. A más sonrisa en el ataque, más inquina.

A muchos, empieza a no incumbirle para nada el tiparraco que le echa los brazos por los hombros, que le da palmaditas en las espaldas en cuanto lo pilla... A muchos, lo que le empieza a interesar es el mamarracho que no te saluda y, si de él dependiera, te amolaría, a mansalva. Para muchos, ése es el pejiguera que lo motiva, quien lo espolea y quien lo encumbra. El amigo es otra cosa; al amigo se le empieza a ver de refilón y muy de cuando en cuando-.

Hoy en día, visto cuanto se cuece en el país de las envidias, un buen enemigo es un triunfo. Hay que elegir bien no a los amigos -que también-, sino al grupúsculo de desapego. Con estos conviene estar enfurruñados, por ahora; con los otros, mejor no. Seleccionar la calidad de tus enemigos marca la talla de tu valía. No depende de títulos, ni carreras, *máster*, cualidad personal... sino de la competitividad. Si ganas en el deporte, en un buen trabajo, un buen negocio... eres candidato a tener pelusa de los otros y es evidente que, tras el pecado capital de la envidia -no sé si sigue siendo *tan pecado* y *tan capital*-, aparecerán los enemigos. Si ganas un buen pellizco, disponte a tener cien enemigos. Si te compras un coche guay y te construyes una casa más guay, acomódate a quinientos enemigos. A más tú, más ellos. Eso sí, con los enemigos serás contundente, implacable, atroz; así, ni se te irán ni se te disiparán. A ellos les gusta que se les tenga en cuenta y se note quien es quien.

A más gente mosqueada, más felicidad para los chinches. De otra manera: si no te rodearan quienes te critican, quienes te envidian y quienes disfrutan con el mal ajeno... un número considerable de población se aburriría. Y eso no está bien. No seas chufla y búscate enemigos de peso. Y cuídalos: tanto para los amigos como para los enemigos no hay que ser *dejao*.

ALCOCHOL Y CONDUCCIÓN



Miguel Carmona Romano

Profesor de Formación Vial en Autoescuela Aceuchal



Damos la bienvenida al mes de diciembre, un mes en el que todos nos reunimos con familiares, amigos y compañeros y a veces tomamos una copa de más. Cabe destacar lo peligrosa que puede llegar a ser la combinación de alcohol y conducción y es importante conocer datos recogidos en diferentes estudios que demuestran que conducir bajo los efectos del alcohol o las drogas es la primera causa de accidente mortal en nuestro país.

Todos conocemos los efectos que el alcohol produce en el cuerpo humano. Entre ellos destacamos visión borrosa, distorsión de los sonidos, mayor dificultad para coordinar movimientos, aumento del tiempo de reacción o la creación de una falsa seguridad en sí mismo que hace que el conductor crea que tiene más capacidad para el desempeño de esta función. Todo esto incrementa el número de infracciones y con ello la accidentabilidad. Cuando estos efectos los trasladamos a una actividad compleja donde la necesidad de concentración que se precisa es alta, conlleva un alto riesgo de sufrir un accidente con graves consecuencias como pueden ser lesiones, en algunos casos irreversibles o incluso llegar a producir la muerte.

La sociedad cada vez está más concienciada sobre los efectos que produce el alcohol en la conducción pero todavía en un 37% de los accidentes mortales está presente esta droga. Entre los más perjudicados por este problema siguen estando los jóvenes menores de 30 años. Tenemos que tener en cuenta, que aunque haya muchas campañas de concienciación referidas a este tema, el elemento principal es el acto de voluntad propia, es decir, la propia concienciación de uno mismo y de los peligros que puede correr tanto él, como su propia familia y su entorno social cuando se realizan actos temerarios en la conducción.



Desde el primer momento en el que tomamos la bebida alcohólica nuestras facultades se ven afectadas, siendo el momento en el que alcanzamos la mayor tasa etílica entre los 30 y los 90 minutos después de la última ingesta. Una vez consumida la bebida alcohólica, la absorción de ésta en el estómago es bastante rápida, fundamentalmente si el estómago está vacío, si la bebida tiene una alta graduación, si está gasificada o si se consume caliente, no pudiendo hacer nada para enmascarar u ocultar sus efectos, ni para reducir de forma considerable la intoxicación etílica. Las consecuencias de mezclar alcohol y conducción, no solo aumentan la accidentabilidad sino que pueden conllevar multas económicas, la pérdida de 2, 4 ó 6 puntos, incluso la retirada del permiso de conducción dependiendo de la tasa etílica que presentemos.

El Reglamento General de Circulación establece que no se podrá circular con un vehículo con las siguientes tasas de alcohol en sangre y en aire espirado:

Tasas máximas de alcoholemia permitidas		
TIPO DE CONDUCTOR	EN SANGRE	EN AIRE ESPIRADO
<ul style="list-style-type: none"> Conductores en general (incluidos los ciclistas) 	0.50 g/l	0.25 mg/l
<ul style="list-style-type: none"> Conductores noveles Conductores con antigüedad inferior a dos años Conductores Profesionales 	0.30 g/l	0.15 mg/l

Por todo ello, debemos ser conscientes del peligro de estos días y desde aquí proponer el uso del transporte público si tenemos pensado beber alcohol y conducir, evitando así ser un peligro para nosotros mismos y para los demás.

Disfruta de estas fiestas con cabeza y si bebes no conduzcas.

DÍA UNIVERSAL DEL NIÑO

El pasado 20 de noviembre se celebraba el Día Universal del Niño, creado mundialmente con el objetivo de defender los derechos de este colectivo y promover su bienestar. Desde la Dirección General de Comercio y Consumo, se ha querido aprovechar esta celebración para lanzar **algunas recomendaciones de cara a esos consumidores más pequeños**, que a menudo son el mejor público para muchas campañas publicitarias y grandes destinatarios para cierto tipo de productos.

20 de Noviembre
Día universal
del niño.



Los niños y jóvenes de hoy en día acceden a las TIC de una manera casi natural desde que son pequeños. Les sirven tanto para jugar como para estudiar, informarse, comunicarse, etc. A raíz de la proliferación de aplicaciones de juegos en línea y otras entradas de internet, que resultan enormemente atractivas para niños y adolescentes, y a las que acceden con frecuencia, **en ocasiones se pueden llegar a producir transacciones inesperadas.**

En todo caso, es importante tener en cuenta algunas **precauciones**, como utilizar filtros y programas informáticos para prevenir que los mayores entren en páginas web inadecuadas para ellos, conocer a qué juegos juegan los niños e inculcarles criterios para un uso adecuado, no permitir que descarguen contenidos o juegos sin saberlo los mayores, enseñar a **salvaguardar datos personales, imágenes, fotografías**. Explicarles que no se pueden publicar fotos de otros menores sin su autorización, **desconfiar de mensajes** que llegan a través de las redes sociales y procurar que tanto los dispositivos móviles, como las tabletas o teléfonos inteligentes **no se utilicen en lugares cerrados** (cuarto de baño o habitaciones).

En cuanto a los **juguets**, las principales características que tienen que ofrecer para ser seguros son;

- Llevar obligatoriamente el **marcado CE** en su etiquetado, que significa que cumple con las normas de seguridad europeas, así como los datos del responsable del producto (nombre y dirección).
- Llevar **instrucciones y advertencias de uso**.
- **Mostrar la edad mínima**, a partir de la cual un niño puede jugar con ese producto.
- **No tener bordes o puntas cortantes** ni piezas pequeñas que se puedan desprender, sobre todo si va destinado a un niño menor de 36 meses.
- Si llevan **pilas**, disponer de un espacio cerrado para ellas, al que solo se pueda acceder utilizando un destornillador. Los juguetes eléctricos deben especificar, también, su potencia máxima, la tensión de alimentación que precisan y su consumo energético.



Y sobre todo recuerda que toda protección es poca para los consumidores más pequeños.



RADIO ACEUCHAL

107.5 FM

TFN/FAX: 924687295

radio@aceuchal.com



Aceuchal Noticias

WEB

www.aceuchal.com

