Aceuchal Noticias

ABRIL 2022

Nº 80

radio@aceuchal.com

Directora: Maribel Rodríguez Matamoros

FERIA INTERNACIONAL DEL AJO

El Ayuntamiento de Aceuchal consolida la Feria Internacional del Ajo, FERAJO, con la celebración de su segunda edición. un espacio que ha conseguido aunar la parofesionalidad con una parte más lúdica y familiar.

En esta ocasión cabe destacar como novedad la creación de la marca *Ajo Piporro* que puede ser usada por todos los ajeros locales, lo que supone un símbolo más de calidad de este producto tan destacado en nuestro municipio.

Además se creaba la figura del “Ajero Mayor”, con la que se reconoce el trabajo y el buen hacer de los ajeros. En esta primera edición de este reconocimiento, recaía en la figura a título póstumo de D. Diego Pozo Hurtado.

AGENDA

5 de Mayo: Pleno ordinario. 20:30 h.

6 de Mayo: Fallo Concurso de Cruces 2022.

15 de Mayo: Festividad de San Isidr

MAYO, MES DE LA MADRE

Paco Alonso de Mingo

Siempre se ha dicho "mayo, mes de las flores", pero yo hoy quiero decir "mayo, mes de la madre". Antiguamente esta celebración era el 8 de diciembre y luego se cambió al primer domingo de mayo, no sé por qué. Lo que yo hoy quiero es homenajear a todas esas que han sido madres o han querido serlo. Desde luego no a aquellas que han "asesinado" a sus hijos cuando los estaban gestando, habiendo podido darlos a gente que desea tener hijos y no puede, que son muchos. Pero bueno, eso es cosa de médicos, jueces y religiosos que al final deciden los políticos. Yo no soy quien para ello, pero tengo mi derecho a expresar lo que siento porque con ello creo no hacer mal a nadie.

Se cuenta que una mujer odiaba tanto a su suegra, que consiguió convencer a su marido de que debía matar a su madre y llevarla su corazón. Él lo hizo y antes d que lo detuvieran llevó el corazón a enterrarlo bajo el sauce donde a ella le gustaba sentarse a leer en las tardes primaverales y de verano. Pero cuando se dirigía llí, tropezó en unas raíces y cayó. Entonces escuchó horrorizado que de la caja salía una voz que decía. "Hijo mío, ¿te has hecho daño? Sí, sabemos que esto es sólo un cuento pero en la realidad de la vida las madres son así. Nadie en el mundo sabrá amar comprender, perdonar como ellas, son el mayor tesoro que vamos a tener aquí en la tierra. Ella daría su vida por ti y sobre todo en lo malo siempre estará a tu lado. Pero desgraciadamente, muchas veces solo nos damos cuenta de ello cuando mueren y entonces vienen los "debí de …", "tuve que…", "si yo hubiera…". Pero ya no hay vuelta atrás; ya solo nos queda remordimiento y a veces hasta llanto y esto nos durará durante toda nuestra vida.

Por eso cuando leo o escucho en los medios de comunicación que ha matado a una mujer un desalmado, salvaje u otra cosa que está feo decir pero que empieza por "ca" y acaba por "brón", se me ponen los pelos de punta. ¿No era suficiente separarse y no saber más de ella? Y lo que es aún peor, que es matar a los hijos o a ambos. ¿Qué culpa tienen los hijos de los asuntos de los mayores? No hay que desgraciar una familia y dejar huérfanos que a veces han presenciado el terrible hecho, lo cual les traumatizará para toda la vida. La justicia tenía que ser bastante más dura en estos casos. Este año ha disminuido en 4 el número de mujeres asesinadas (43), pero se ha pasado al doble (de tres a seis) el número de niños asesinados y han quedado 30 niños huérfanos. Esto es muchísimo pues una sola víctima ya sería mucho. Hoy por lo que vemos la violencia ha aumentado y enseguida se echa mano del cuchillo, la pistola o cualquier otra cosa con la que se pueda matar. Algunos han matado a la mujer y luego se han suicidado. ¿Por qué no han empezado al revés?

Mayo, mes de las flores, pero no olvides que la flor más hermosa que jamás podrás tener es tu madre. Por eso yo hoy quiero homenajear a mi madre y a todas las madres que han existido, existen y existirán. El comercio se ha metido mucho en esto para obtener mayores beneficios desdibujando un poco la esencia del día, pero yo os aseguro que el mejor regalo que podemos hacer a una madre es el cariño de 365 días al año. Que no tengamos que oir la voz de la caja porque la hemos matado con nuestros hechos o nuestra falta de amor: eso para una madre es matarla. Quererla cuesta poco y vale mucho. Si no lo hacéis es seguro que os arrepentiréis cuando no tenga remedio. Y es por eso que hoy quiero mandar a las madres un enorme ramo de rosas blancas pero sobre todo de agradecimiento y de besos. Que vuestro Día de la Madre dure desde este primer domingo de mayo hasta el 2023 y luego seguiremos igual.

FERAJO 2022

Aceuchal, volvía a disfrutar un mes de Abril más de la Feria Internacional del Ajo, que en este 2022 celebraba su segunda edición, tras ser suspendida en 2020 por la pandemia. Aceuchal es tierra de ajos, y el desarrollo de la comarca, va ligado a este cultivo, un producto agrícola protagonista diario de la localidad, motor de su economía y vida social, que nos representa en Extremadura y fuera de ella.

Debido a la importancia del sector, en el 2018, el Ayuntamiento de Aceuchal ideó llevar a cabo la primera Feria Internacional del Ajo, cuyas bases han quedado sentadas en este 2022 con una nueva edición, ya que el objetivo es la perdurabilidad en el tiempo de esta Feria, a la que se le ha dado una carácter bianual.

La finalidad de FERAJO, no es otra que la de fomentar el cultivo del ajo y todos los sectores asociados a este producto local, además de posicionarse como un evento empresarial y social tanto en la localidad como en la comarca, formentando el espíritu empresarial de la zona, el empleo y el desarrollo sostenible del territorio de Aceuchal.

Previo a la inauguración de la II edición de FERAJO, tenía lugar la parte más profesional de la feria con el desarrollo de unas jornadas técnicas que reunieron a grandes empresarios del sector a nivel internacional.

Las misma se desarrollaba en las instalaciones del Restaurante Frijón de nuestro municipio, y arrancaban con la celebración de la Asamblea de la Mesa Nacional del Ajo, que representa a productores, comercializadores y transformadores de ajos de Castilla La Mancha, Andalucía, Castilla y León, Extremadura y Madrid. El sector denunciaba en la misma, la situación del cultivo con respecto al agua y al descenso de herramientas para el control fitosanitario, analizando la reducción de superficie cultivada y poniendo en valor la mano de obra generada y la eficiencia en la rentabilidad del agua.

Ya por la tarde, las jornadas se iniciaban con la presentación de la marca “Ajo piporro”, a cargo del alcalde de la localidad, D. Joaquín Rodríguez, el concejal delegado de la feria, D. Sergio Gordón y el director de la empresa TEGõ, Eleazar García, quien a través de su despacho especializado en Derecho Tecnológico ha creado a instancias del Ayuntamiento de Aceuchal, la marca Ajo Piporro que podrá usarse por parte de todos los productos y transformadores locales, posicionando el ajo de Aceuchal aún más en el mercado como referente de calidad.

Tras la presentación de la marca, tenía lugar la presentación oficial del Hermanamiento y Misión comercial con San Carlos, Mendoza, Argentina, cuyos representantes en el municipio eran Ricardo y Ariana Baggio. Una unión que sirve para intercambiar experiencias en esta zona de América, que es la principal productora de ajo del país, con más de 400.000 hectáreas y más de 17 variedades distintas de ajo.

Posteriormente, Jorge Blanco Gallego de Greenfield Technologies era el encargado de impartir una charla sobre herramientas digitales para mejorar la productividad y ahorrar costes en la agricultura, mientras que Laura Gálvez Patón de la Universidad Politécnica de Madrid, hablaba sobre los avances en el conocimiento de la podredumbre seca del ajo causada por Fusarium proliferatum. Las jornadas finalizaban con una mesa redonda que contó con la participación de Daniel Palmero Llamas y representantes de la Mesa Nacional del Ajo y ANCPA.

Todos los participantes en estas jornadas técnicas, recibieron de manos del alcalde y el concejal delegado un obsequio consistente en una cabeza de ajo.

Ya el viernes, 1 de Abril, tenía lugar la inauguración oficial de la segunda edición de FERAJO, un acto en el que estuvieron presentes el director gerente de la Cámara de Comercio de Badajoz, Miguel Ángel Mendiano Calle, la presidenta de FEDESIBA, Piedad Rodríguez Castrejón, el alcalde de Aceuchal, Joaquín Rodríguez y la diputada delegada de Patrimonio y Mercado Gastronómico Dolores María Enrique Jiménez. En sus intervenciones, todos destacaron la importancia de la creación de la marca *Ajo Piporro* y mostraron su apoyo a este sector que supone una gran fuente de ingresos y ayuda a que la población permanezca en los pueblos.

Por su parte, el alcalde del municipio, aprovechó la oportunidad para pedir a los productores locales, que sean ellos quienes tomen el relevo en la organización de la Feria, contando siempre con el apoyo de las instituciones, ya que el ajo es uno de los motores de nuestra economía.

El acto inaugural finalizaba con un recorrido por parte de las autoridades por los distintos stand, quedando la misma abierta la público durante todo el fin de semana.

Tres jornadas en las que la Feria estuvo abierta al público y en la que pudo disfrutarse de una parte más lúdica y familiar. Entre los actos desarrollados a lo largo de fin de semana, cabe hacer referencia al showcooking infantil, en el que los menores disfrutaron de la cocina y conocieron las propiedades del ajo, también un divertido show de magia a cargo de Christian Magritte y una cata de vinos para la que se completaron rápidamente las plazas disponibles y música en directo con la Movida y el grupo rociero Cosita Buena.

Pero sin duda, uno de los actos más emotivos y significativos de esta segunda edición de FERAJO, ha sido la creación de la figura de “Ajero Mayor”, un galardón con el que el Ayuntamiento de Aceuchal, pretende reconocer y ensalzar la labor de piporros que han dedicado gran parte de su vida a la producción y comercialización del AJO. Ellos, han conseguido con su esfuerzo y sacrificio, que el ajo sea uno de los motores de nuestra economía, además de llevar el nombre de Aceuchal por todos los lugares a los que han llegado sus ajos, convirtiendo a nuestra localidad, en la Capital Extremeña del Ajo.

En este 2022, este reconocimiento como *Ajero Mayor*, se le otorgaba a título póstumo a D. Diego Pozo Hurtado, por ser uno de los pioneros en el cultivo del ajo en nuestra localidad.

Él dedicó toda su vida a producir y vender ajos, dentro y fuera de nuestras fronteras, y aunque muchos otros también lo hacían por aquellos años en la localidad, él apostó por centrarse exclusivamente en la producción de este cultido, hasta conseguir tener producto desde una campaña hasta la siguiente.

Creó una empresa que hoy día se mantiene viva, y fue uno de los primeros en abrir fronteras, exportando ajo hasta Portugal. Sin duda uno de los pioneros, por ello en el marco de la segunda edición de la Feria Internacional del Ajo, se le reconocía su trabjo y su dedicación con la entrega de una cabeza de ajo en plata, que recogían sus hijas e hijo a título póstumo.

Toda su familia estuvo presente en este emotivo homenaje, en el que una de sus hijas, aprovechó para agradecer este reconocimiento a su padre, quien "se dedicó en cuerpo y alma a su familia y a su trabajo" y reconoció que se hubiera sentido muy orgulloso y agradecido con este homenaje.

La Feria se cerraba en la tarde del domingo 3 de Abril, con un balance muy positivo por parte de los organizadores.

ÚLTIMO PASO PARA LA APERTURA DEL CENTRO DE DÍA

Una técnica del SEPAD (Servicio Extremeño de Pormoción de la Autonomía y Atención a la Dependencia), se desplazaba el pasado 19 de abril hasta nuestra localidad, para revisar las instalaciones del Centro de Día y comprobar que todo se adecúa a las exigencias establecidas para un centro de estas características. Esta visita supone el último paso para la puesta en funcionamiento del mismo.

Por otro lado, se ha procedido a finales del mes de Abril, a la firma con la empresa adjudicataria de la obra para la construcción de la residencia de mayores, que estará ubicada en la segunda y tercera planta del Centro de Día. Tras esta firma, se espera que la empresa responsable de los trabajos, dé comienzo a las obras, en las próximas semanas.

Tercera planta del Centro de Día, antes del inicio de las obras

LA SEMANA SANTA PIPORRA RECUPERA TODO SU ESPLENDOR

Miguel Ángel Rodríguez Parra

Aceuchal volvía a disfrutar de la Semana Santa con todo su fervor y devoción, tras dos años marcados por la pandemia. La Semana Santa piporra daba comienzo en la jornada del Domingo de Ramos, con la bendición de ramos y palmas en el patio del convento.

Desde allí, salían en procesión los niños de primera comunión, catequistas, autoridades municipales, sacerdote y el pueblo en general hacia la Parroquia, donde tuvo lugar la Santa Misa.

El Martes Santo, la climatología adversa, impidió que pudiera llevarse a cabo la procesión de Nuestro Padre Jesús de la Fortaleza, quien posteriormente procesionó el Miércoles Santo. En esta jornada, recorrieron las calles, nuestro Padre Jesús de la Fortaleza, quien estrenaba potencias, acompañado de la Virgen de los Dolores y Jesús Nazareno. Una procesión, la del Miércoles Santo, en la que procesionaron tres hermandades de forma conjunta con sus nazarenos; la de Nuestro Padre Jesús de la Fortaleza, La Hermandad de Ntra. Sra. De los Dolores y la Cofradía del Señor de la Paz y Santo Entierro.

El Jueves Santo, se celebraban los oficios, con dos turnos como viene siendo habitual en nuestra localidad. Este día, era el Señor de la Paz al que veíamos procesionar, para la ocasión lucía cantoneras en la Cruz. Los hombres que vestían de romano en escolta del Señor estrenaban trajes y cascos, una indumentaria que pasa a ser patrimonio de la Cofradía. A los soldados romanos, les acompañaban en esta procesión nazarenos, costaleros, autoridades locales, párroco, así como la Banda Municipal de Música.

Por su parte, la Virgen de los Dolores era acompañada por su hermandad, en un recorrido que concluía con el tradicional Canto de la Buena Mujer.

Al llegar la medianoche del Jueves Santo, salía el crucificado, el Señor de los Reyes, acompañado de su hermandad para llevar a cabo el vía Crucis, al encuentro de Nuestra Patrona, la Virgen de la Soledad, que no procesionaba desde el año 2018.

Ya en la jornada del Viernes Santo, el Santo Cristo Yacente, salía de la capilla del convento, acompañado de su Cofradía, y escoltado en la urna por cuatro miembros de la Guardia Civil, detrás se congregaban las autoridades locales, sacerdotes, hermanos mayores de hermandades y cofradías y miembros del consejo parroquial. Por su parte, la Virgen de la Soledad salía de la parroquia a hombros de los costaleros y costaleras de Aceuchal, acompañada por las mantillas y los nazarenos de la hermanad del Señor de los Reyes. Tras el Santo Entierro, la Patrona era llevada a su ermita, desde donde se despidió cun un emotivo saludo.

El sábado santo a las 22 :00 H se celebraba la vigilancia pascual, donde se renovaron las aguas baustimales y los allí presentes volvieron a renovar su baustimo

SOBRE LA RECONSTRUCCIÓN DEL PILAR

Álvaro Guerrero Matamoros

Hace un par de semanas me preguntaban, para un programa de Canal Extremadura, cuál era mi valoración sobre la reconstrucción del Pilar Viejo. Me quedé un poco bloqueado sin saber qué contestar y, a decir verdad, intenté salir del paso como pude (cosas del directo). La respuesta a una pregunta como esa requiere una reflexión previa y da como resultado una respuesta algo más compleja que la que se puede dar en un pequeño reportaje de no más de cinco minutos de duración. Por todo ello, ahí van algunas consideraciones sobre mi percepción acerca de la reconstrucción (realmente una reelaboración completa) de la antigua fuente:

- En primer lugar, tenemos que tener en cuenta una obviedad: no es la fuente original. Eso hay que indicarlo bien puesto que, aunque esté hecha justo sobre el lugar en que se levantaba la antigua, no está realizada con los mismos materiales ni con las mismas técnicas. Es lo que en arquitectura se denomina un "falso histórico" algo que se suele hacer con muchos edificios que en un momento dado fueron destruidos por completo.
- El Pilar devuelve a la plaza una construcción única que tuvo Aceuchal, y eso ya es de por sí un gran acierto. Pero queda mucho por hacer. Para empezar, la desvirtualización y destrucción de la plaza (como ente público y como referencia cultural) se consumó hasta tal punto que llegó a perder para la mayoría de la gente su nombre oficial (Plaza del Pilar) por uno mucho menos prosaico que no procede referir aquí. ¿Qué quiero decir con esto? Que no vale solo con el Pilar, hay que reordenar toda la plaza, partiendo por regular el tráfico, los aparcamientos, etc. Hablando en plata, este espacio funciona más como una rotonda que distribuye de manera ciertamente caótica el tráfico (raro es pasar por aquí y no ver un coche en doble fila) que como una plaza pública donde pasar el rato o celebrar ciertos acontecimientos.
- Al hilo de esto, la plaza requiere un gran proyecto de remodelación con el que se comprometan todas las fuerzas políticas de la localidad, puesto que duraría más de una legislatura. El mobiliario urbano, los jardines e incluso el adoquinado actual desentonan con el Pilar Viejo reconstruido por lo que sería ideal esta reforma para devolver a la plaza, aunque solo sea en cierta medida, su identidad.

- Como proyecto patrimonial tengo una opinión muy favorable de la nueva fuente, puesto que contribuye a entender mejor nuestra historia y nuestras tradiciones. El problema es que no lo hace por sí sola sino en relación a otros elementos patrimoniales como los pozos públicos y el resto de edificios históricos de la localidad. Esto requiere la catalogación y estudio de los mismos y lo más importante: su puesta en valor, que debe pasar por enseñar a todos los vecinos qué es lo que tenemos, a valorarlo y, por encima de todo, a cuidarlo.

TALLER DE CATA DE VINOS Y ACEITE

Las integrantes del "Taller de cocina y repostería profesional" que se desarrolla en nuestra localidad, continúan con su formación, y en este mes de Abril han disfrutado de un curso de iniciación al aceite de oliva, análisis sensorial y maridaje y de iniciación a la Cata, de manos del sumiller docente Ángel Luis Becerra Bornadiego.

La actividad formativa, se dividia en dos partes, una primera con el aceite de oliva como protagonista, en la que han recibido información sobre la importancia del aceite de oliva en nuestra alimentación, y sus propiedades en la prevención de enfermedades cardiovasculares. Han aprendido a reconocer los distintos tipos de aceite de oliva así como las recomendaciones para su conservación en casa; y es que este oro líquido, como algunos lo llaman, debe ser conservado en ausencia de la luz y a temperatura óptima.

En la segunda parte de la formación, el protagonista era el vino, sobre el que han aprendido nociones básicas de maridaje que han catada con platos tanto dulces como salados elaborados por ellas mismas.

Un mes, cargado de actividades formativas para las 24 integrantes de este taller, ya que tras el periodo de Semana Santa, se desplazaban hasta Mérida para conocer las instalaciones de la ESHAEX (Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura), un centro de referencia nacional, que ofrece al sector hostelero un modelo de innovación en la formación que capacite a los profesionales del sector en todos los niveles educativos. Allí recibían un curso de repostería profesional y recorrían todas las instalaciones de la Escuela, descubriendo cada rincón de la misma.

Posteriormente se desplazaban hasta Almendralejo para participar en una cata de aceite en el marco de la VINAC 2022, que terminaba con una comida en las bodegas PAYVA.

LA COOPERATIVA EXTREMEÑA DE AJOS DE ACEUCHAL PRESENTE EN FRUTI LOGÍSTICA 2022

La FRUIT LOGISTICA ha vuelto. Después de un año de pausa debido a la pandemia, la feria comercial de productos frescos abría sus puertas del 5 al 7 de Abril en Berlín, bajo el lema "Meet onsite again". Una feria que nos solo cubre toda la cadena de suministro, desde el productor hasta el punto de venta, sino que ofrece la mejor plataforma a nivel de comercio, innovación e información.

Entre los expositores, se encontraba la Cooperativa Extremeña de Ajos de Aceuchal, que un año más ha apostado por estar presente en este evento, que tal y como afirmaba Carlos Dobado, gerente de la Cooperativa El Ajero, "sirve como punto de encuentro con clientes y abre nuevas vías de mercado, posicionando al ajo piporro en lo más alto".

En esta feria nos encontramos con alrededor de 2000 expositores de 87 países, contando con la calidad de los visitantes profesionales y la internacionalidad a escala global que constituyen el rasgo distintivo de la FRUIT LOGISTICA.

La consejera de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio, Begoña García, también visistaba la feria comercial para mostrar el apoyo de la Junta a las empresas agroindustriales extremeñas presentes en el evento.

DÍA DE LA PROVINCIA

El alcalde de Aceuchal, D. Joaquín Rodríguez asistía el pasado 26 de Abril al acto institucional con motivo del Día de la Provincia celebrado en el Auditorio Municipal de Campanario.

Durante el acto, se han entregado los premios de la Provincia y las Medallas de Oro de la Provincia 2022. Unos premios que han sido para Inés González (cultura y deportes); El Ayuntamiento de Salvatierra de los Barros por su proyecto "más cerámica y menos plático" (economía verde y circular); Serna Spirulina (emprendimiento); Beatriz Miranda (igualdad); Pi Medical (Integración Social y Laboral de Personas con Discapacidad); Pago de las Encomiendas (innovación turística) y el IES Albarregas (objetivos de desarrollo sostenible). En cuanto a las Medallas de Oro, máxima distinción de la institución provincial, fueron para Antonio Huertas, presidente de MAPFRE España, Guadalupe Sabio, investigadora científica y la escritora Inma Chacón.

Alimentación y Resfriados ¿CÓMO MEJORAR SUS SÍNTOMAS?

***Guadalupe Cordero. Dietista-nutricionista*.**

El tiempo está loco y quiere enseñarnos cada estación en cada semana, por lo que los resfriados están a la orden del día y sus síntomas pueden mejorar con la alimentación.

Para combatir sus síntomas como el agotamiento mental, la regeneración de la piel en la zona de la nariz y labios, la congestión nasal y la fatiga son necesarios los antioxidantes. Son vitaminas y minerales capaces de luchar contra los agentes externos y mejorar nuestra sintomatología y pueden obtenerse a través de la alimentación. ¿Quieres saber cómo?

A través de las **frutas y verduras** obtenemos diferentes vitaminas y minerales con capacidad antioxidante, como la conocida vitamina C. Esta vitamina está implicada en los procesos de regeneración de la piel así como de los procesos inflamatorios. Por todos es conocido el poder antioxidante del **ajo y la cebolla**. Incorpóralos en tu alimentación crudos o cocinados y verás resultados al instante.

El **caldo de pollo desgrasado**, rico en colágeno, ayuda a reducir la inflamación de la garganta. Ayudan a prevenir la deshidratación y además disminuye la congestión nasal.

Las **legumbres y las carnes blancas** son ricas en zinc y es conocido que un aporte abundante de zinc ayuda a mejorar la inflamación y los síntomas como la congestión nasal. Además si las legumbres las combinas con la vitamina C, como una naranja de postre, mejorarás la absorción del hierro y evitrás anemias posteriores.

No te olvides de los **probióticos** como el yogur, el kéfir o en granulados. Te ayudarán a mantener tu microbiota sana durante la toma de medicamentos.

Además, no te olvides de beber suficiente **agua**, necesitas hidratarte para favorecer la eliminación del moco y la hidratación de las mucosas. Témplala un poco antes de consumirla para evitar el frío en la garganta.

Guadalupe Cordero. Dietista-Nutricionista gcordero.nutricion 644571507

ANTONIO MANUEL GUERRERO SE SUBE AL PODIUM DEL I TC CIUDAD DE DON BENITO

El piporro Antonio Manuel Guerrero consigue la victoria en el primer Tramo Cronometrado Ciudad de Don Benito organizado por la Federación Extremeña de Automovilismo. "Pegote", como es conocido entre su círculo más íntimo consiguió ser el más rápido de esta primera prueba del campeonato con su car cross.

El piloto piporro reconoció que no fue fácil, pero finalmente logró solventar todos los problemas hasta subirse en lo más alto del pódium. Un mundo, el del motor, que conoce a la perfección, tras casi 25 años como piloto tanto de rallyes, autocross y car cross.

ISABEL BUENAVIDA SE PROCLAMA CAMPEONA DE LA MEDIA MARATÓN DE ALBURQUERQUE

El domingo 3 de Abril, se celebraba la XV edición de la Media Maratón de Alburquerque "José Mª Pámpano" con un plantel de calidad que ofreció un gran espectáculo por las calles de la localidad pacense.

Una prueba que contó con la participación de la deportista piporra Isabel Buenavida quien lograba completar la prueba con éxito y subirse al pódium como primera clasificada de la modalidad veteranas "c" femenina.

En la categoría general masculina el triunfo fue para Carlos Gazapo del club atletismo Valencia de Alcántara y en la modalidad femenina se llevó la victoria Tina María Ramos, del club de atletas de Don Benito.

Una prueba con un alto nivel competitivo que también contó con una prueba de 10 kilómetros.

EL BM FEMENINO JUVENIL SUBCAMPEON DE EXTREMADURA

El balonmano femenino piporro sigue imparable. Si hace un mes, el equipo senior se proclamaba campeón de Extremadura, el pasado 3 de abril, el conjunto de balonmano femenino juvenil se proclamaba subcampeón de Extremadura.

El conjunto piporro, dirigido por Juan Pedro Moreno no ha tenido una temporada nada fácil, ya que el equipo era corto, con solo siete jugadoras y cinco de categoría cadete que podían doblar en cada partido, pero aún así han estado peleando hasta el final.

El objetivo de principios de temporada, no era otro, que quedar entre los cuatro primeros clasificados, para poder disputar la fase final, algo que han luchado durante toda la campaña, terminando segundas en la liga regular.

Ya en la fase final, se enfrentaban en un triangular al BM Calamonte, a quien vencieron con sufrimiento por un 35-27. La gran final, fue frente a un gran rival, el Balonmano San Serván con quien terminaron perdieron, quedando por tanto, subcampeonas de Extremadura.

Nada que reprochar al conjunto piporro, que ha hecho una gran temporada, y que ha sabido reponerse a todas las adversidades.

Por otro lado, destacar, que fruto de la gran temporada llevada a cabo por los diferentes equipos de balonmano femenino, algunas de nuestra chicas eran convocadas por la Selección Extremeña de Balonmano, para disputar el Campeonato de España de Selecciones Autonómicas que se celebraba del 9 al 14 de Abril en Murcia, en la Manga del Mar Menor.

En la categoría infantil, eran llamadas por el combinado extremeño Natalia Parada, Sofía Meléndez y María Guerrero, además de otras jugadoras del equipo piporro residentes en localidades vecinas como son Bárbara Mateo, Isabel Romero y Manuela Cangas. En la categoría cadete, la única piporra convocada era Jara Hurtado y María del Mar Flores, la representante piporra en categoría juvenil.

EL EQUIPO BENJAMÍN DE FÚTBOL SE PROCLAMA CAMPEÓN DE LIGA

El equipo de fútbol de la EMD Aceuchal en categorí benjamín de segundo año, se proclamaba campeón de liga a falta de tres jornadas para el final de la liga regular.

Tras una temporada espectacular, el equipo benjamín aventajaba en 10 puntos a su inmediato perseguidor a falta de tres jornadas para la consecución de la liga, por lo que celebraba el triunfo unas semanas antes de lo previsto. El conjunto que entrena José Enrique Pineda y que está encuadrado en el grupo Sur 1 de la 2ª división extremeña de Benjamines, cuenta todos sus partidos por victorias con un bagaje de más de 100 goles a favor y tan solo 11 en contra.

Una gran temporada del equipo que continúa con su progresión ascendente. Hay que destacar que hace años, que la EMD Aceuchal no obtenía un título en sus categorías inferiores de fútbol, un campeonato por el que ha que felicitar al conjunto benjamín y a todos los que han hecho posible la consecución de este título.

V RUTA SENDERISTA RÍO GUADAJIRA

La concejalía de deportes, en colaboración con la Dinamización deportiva y el club Itaca Aventura, organizaban el domingo 24 de abril, la V edición de la Ruta senderista Río Guadajira, en la que este año han participado en torno a 300 personas de todas las edades.

Como novedad, la ruta contaba con tres trayectos, uno de carácter más familiar, consistente en un recorrido de 6 kms, de dificultad baja, y otros dos de 12 y 18 kms respectivamente, adaptándose así a todos los públicos y niveles.

Todos los senderistas se daban cita en el recinto ferial, donde degustaban un desayuno antes del arranque del recorrido, así como de fruta y agua en un punto medio del recorrido a modo de avituallamiento, para terminar la jornada con paella, refrescos y colchonetas para los más pequeños.

Una jornada que consiguió aunar, deporte, naturaleza y familia.

LA EMD ACEUCHAL DESCIENDE A PRIMERA EXTREMEÑA

La EMD Aceuchal se jugaba su permanencia una temporada más en tercera división en la última jornada de liga, celebrada el pasado 24 de abril, y lo hacía frente al Don Álvaro. Era el partido más dramático de la última jornada de la Tercera Extremeña, ya que solo uno podía permanecer un año más en la categoría, al visitante solo le valía la victoria, mientras que al conjunto local, le valía el empate.

El ambiente en el municipal de Aceuchal era de fiesta, con una afición, la piporra, que se volcó con su equipo, donde tampoco faltaron las voces que arroparon al conjunto visitante, casi 300 aficionados se desplazaron hasta Aceuchal. Antes del arranque del encuentro, se rindió un merecido homenaje al equipo benjamín de fútbol por su campeonato de liga, a los equipos juvenil y senior de balonmano femenino por proclamarse subcampeón y campeón de Extremadura respectivamente.

Ya en el terreno de juego, el conjunto piporro defendía la salvación con un punto más frente a su rival. La dinámica daba la razón a los de Santi Amaro, que se llevaron un varapalo gordo cuando a los ocho minutos Menacho Gómez pitó un penalti, que Carlos Cinta no falló y con el que puso a los visitantes por delante en el marcador. Tan solo unos minutos más tarde, llegaría el segundo de los locales, de nuevo de las botas de Carlos Cinta, que sin duda fue el mejor jugador del conjunto visitante.

Cuando el Aceuchal mejoró en la segunda parte, y consiguió recortar distancias gracias a un libre directo de Rubi, las aspiraciones de salvarse se esfumaron en el tramo final del partido, cuando el Don Álvaro ponía el definitivo 1-3 en el marcador.

Un día histórico para el pueblo de Don Álvaro que logra la permanencia en su primera temporada en la categoría y un día muy triste para el Aceuchal, que tras cinco temporadas consecutivas en Tercera, desciende a Primera Extremeña.

LA ERA

Antonio Rodríguez Gordón

Llegaba San Isidro, granaba la espiga. Se asomaba junio, comenzaba la siega. Los melocotones robaban al sol su color de rojo atardecer, desparramaban su olor por las huertas. Comenzaban las anochecidas de verano, los amaneceres golondrineros, te despertaba el pregonar de jeringos, el paso lento de las mulas por la calle empedrada. De madrugada pasaban los campesinos con los carros y las mulas, llegaban a los trigales y, en cuadrillas, comenzaban a segar el trigo, la cebada. Hocino en mano. Sombrero. Sol. Calor. Agua. Alguna canción cantada por un mozo -pongamos *Carcelero, carcelero* de Manolo Caracol-. Juntando gavillas. Haces amontonados. Rastrojo. Se cargaba el carro. Un mozo o dos se subían para colocar las brazadas; los otros pinchaban los haces con horquillas y los lanzaban arriba.

Caminos arenosos -la mayor parte de ellos en mal estado-. Polvareda. Veredas. Cordeles. A pleno sol. La cantinela aserrada de las chicharras entre viñas y olivos. El tambaleo de la carga -entre las varas y la red-, en un traqueteo con apuro de vuelco -a veces ocurría-. Y el grito del mulero echando sapos por la boca.

Se llegaba a la era donde se descargaba el carro y se formaban las niaras. Altas. Anchas. Espigas reventonas. Trabajando la parva, se deshacían los haces, se esparcían. Grande. Un redondel. Se pasaba el trillo tirado por un mulo -o por dos-: arriba un sentón, lleno de cuchillas por abajo -las *degollaoras*-. Montarse en el trillo era el momento esperado por nosotros -críos-. Te agarrabas al sillón fijo, te aferrabas al cinturón o a la pierna de tu padre, de tu tío, de tu abuelo, del vecino, para no caer si el mulo se espantaba. La cuestión era contar con alguien que te conociera y montarse durante las tardes eternas, las siestas de tisis, aquellos julios con la *rebaná* y la jícara de chocolate *Lloveras*, deshecho en el pan o el *zalaque* con aceite y azúcar.

El trillo separaba el grano de la paja tras varias vueltas al redondel de la parva. Más tarde, se aventaba la paja con el bieldo -en Extremadura biergo- y con la pala de madera se amontonaba el trigo, si la brisa gallega se movía un poco a la caída de la tarde. No se podía fumar en la era, ni siquiera encender el cigarrillo a la escondida y darle unas caladas. Allí estaba el manijero -ojo avizor- si se iba a beber del barril o de la *garrafina* del vino. El *jato* con la fiambrera, el agua y el vino se protegía a la sombra de dos o tres haces de la niara; así se mantenía un poco más fresco, dentro de lo que se disponía en pleno *solato*.

Limpio el trigo y la cebada, las cuartillas llenaban los costales de loneta, largos y estrechos, se ataban las bocas con guitas y se cargaba el carro. Se llegaba a casa de los labradores, se subían los costales a los doblaos. Fuerza. A cuestas, a golpe de hombros, espaldas y riñones. -También se utilizaban los silos-. Ante cualquier cuesta de alguna calle, el carrero se subía al palo principal, al tiro, cerca de los horcates, arreando a las bestias, sirviendo de contrapeso para que la carga no se fuera hacia atrás. La paja se vaciaba en las fachadas y se iba metiendo en los pajares con mantas, en el anochecido.

De noche, en la era, los mozos pasaban las madrugadas guardando la mies, escuchando el canto de los grillos, bajo un cielo con la franja blancuzca del Camino de Santiago y la última sonrisa de la muchacha de sus ojos, y el suspiro de una posguerra.

CONDUCIR EN TIEMPOS DE POLEN

Miguel Carmona Romano

Profesor de Formación Vial en Autoescuela Aceuchal

La primavera es una época en la que los días empiezan a ser más largos, los árboles se llenan de hojas y las flores empiezan a florecer, todo esto hace que nos sintamos más alegres y contentos, pero no todo es color de rosa para algunas personas, y es que con las flores también llega el polen, y con él, las alergias primaverales.

Las alergias a ciertos tipos de pólenes, entre otras, pueden producir síntomas como estornudos, congestión o secreción nasal, membranas mucosas inflamadas, tos, picazón y lagrimeo en los ojos. Todas estas reacciones alérgicas pueden producir que nuestra capacidad de reacción se vea alterada. Para evitar que nuestra capacidad de reacción al volante disminuya, debemos seguir en la medida de lo posible estos consejos:

· Evitar automedicarse. Debemos acudir a un profesional de la salud.

· Si se va a conducir muy a menudo comentárselo al médico para que nos prescriba un antihistamínico con pocos efectos secundarios en la conducción.

· No consumir bebidas alcohólicas mientras se consumen medicamentos para la alergia , ya que podría potenciar la somnolencia y con ello la posibilidad de sufrir un accidente.

· Ante cualquier síntoma de somnolencia, detener el vehículo en un lugar seguro.

· Mantener limpio y aspirado el vehículo para evitar que el polen que hay en el interior nos afecte.

· Circular con las ventanillas cerradas y con el aire acondicionado accionado a baja potencia, para evitar que las partículas mas pequeñas puedan atravesar el filtro.

· Utilizar filtros HEPA para nuestro aire acondicionado y no alargar innecesariamente la vida de estos.

· Evitar, en la medida de lo posible, circular por zonas húmedas y con abundante vegetación.

· Procurar no conducir al amanecer o al anochecer e informarnos de las concentraciones de polen en la zona.

Imagen de motor.el país.com

· Utilizar gafas de sol para reducir los efectos del sol durante las horas de más radiación solar.

Siguiendo estas recomendaciones podremos evitar en gran medida los peligros que las alergias provocan en la conducción, aun así, debemos estar alerta siempre ante cualquier fase aguda de la enfermedad y recordar que un habitáculo limpio es clave para reducir los efectos de las alergias.

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS QUE CONLLEVAN LA RETENCIÓN EN TARJETAS DE CRÉDITO A MODO DE FIANZA O GARANTÍA

Óscar A. Jiménez Escaso

Asesor Jurídico – Consorcio Extremeño de Información al Consumidor

oscar.jimenez@salud-juntaex.es

1. CONTRATACIÓN DE SERVICIOS QUE CONLLEVAN LA RETENCIÓN DE TARJETAS DE CRÉDITO:

1.1 ¿En qué consiste esta práctica?

Es bastante frecuente que a la hora de alquilar un viaje, un coche o un apartamento, la empresa que ofrece el servicio exija que para completar la reserva se incluyan los datos de una **tarjeta de crédiot,** incluso cuando el pago no va a ser cargado en ese mismo momento.

1.2 ¿Con qué fin se pide al cliente la tarjeta bancaria?

La petición de estos datos bancarios tiene una justificación y no se hace de manera arbitraria, sino como **garantía del pago.** La reserva que ofrece el servicio puede usar la tarjeta para comprobar la autenticidad de la reserva y como garantía, de las siguientes maneras:

Emitiendo un pequeño cargo de comprobación, para asegurarse de que la tarjeta de crédito es válida y tiene fondos disponibles. Esto es muy típico en servicios online, con el mismo fin de comprobar que la tarjeta existe de verdad y acepta cargos.

Bloquedando una cantidad de dinero de la línea de crédito. Esto no significa que se haya hecho el cargo, sino que se ha reservado una cantidad de dinero de la línea de crédito para el compromiso de pago futuro con la empresa con la que se ha reservado el viaje.

1.3 ¿Cúales son las consecuencias de un bloqueo en la operativa de mi tarjeta de crédito?

El bloqueo de una cantidad de dinero en la tarjeta de crédito, no supone un cargo, por tanto, no genera intereses, pero sí tiene otras consecuencias en la operativa del cliente. La principal consecuencia es que se **reduce la línea de crédito del consumidor disponible para pagar,** por lo que puede ser necesario para el propietario hacer algunos ajustes para poder atender todos los pagos previstos durante el viaje o incluso antes del mismo.

En el caso de reserva de un hotel, la empresa hotelera puede retener en la tarjeta, a modo de garantía de pago, el importe de una cantidad de dinero equivalente a los gastos de la habitación reservada y de los servicios que se estima consumirá durante su estancia. De esta manera si el cliente o consumidor no se presenta en el hotel para consumir la reserva pactada, la empresa puede cargar el importe acordado por desistimiento. Incluso, para el supuesto de que se consuma la reserva, el hotel garantiza que la estancia y los servicios consumidos (restaurante, spa, etc) serán abonados por el cliente.

A la hora de reservar un coche de alquiler, la compañía puede bloquear una cantidad de dinero para garantizar el pago del servicio de alquiler y también para dar cobertura a la franquicia que se haya pactado en el seguro del vehículo.

1.4 ¿Por qué sólo es posible la operativa con tarjetas de crédito y no otro tipo de tarjetas?

Cuando se va a reservar un viaje o un coche de alquiler con pago diferido, es decir, se paga cuando se consume o si el cliente no se presenta, se pide una tarjeta de crédito porque así se puede hacer el bloqueo de una cantidad de dinero para garantizar la operación. El bloqueo no es un cargo efectivo, sino solo una reserva de una cantidad de la línea de crédito de la tarjeta.

Esto no sería posible con una tarjeta de débito, y que en esos trajetas no hay línea de crédito y solo se pueden realizar cargos directos contra el saldo de una cuenta. En el caso de una trajeta virtual, al ser medios que requieren prepago, es decir, una recarga, se comportan como una tarjeta de débito. Además, son "volátiles", es decir, que pueden ser dado de alto y de baja con bastante facilidad por los clientes de las entidades bancarias, por lo que no resultan fiables para garantizar una reserva y muchas empresas suelen rechazarlas.

1.5 ¿Qué tengo que hacer para gestionar los bloqueos de crédito en mi tarjeta?

Si se va a hacer una reserva de un viaje o coche de alquiler en la que se vaya a requerir un bloqueo de una cantidad del crédito en la tarjeta, conviene tomar medidas para saber el impacto que tendrá el bloqueo en la operativa con la tarjeta. Lo primero que hay que revisar es el límite de crédito de la tarjeta, dado que un bloqueo puede impedir utilizarla para otras operaciones. Por ejemplo, en una tarjeta de crédito con un límite de 1000 euros, si se reservan 3 noches de hotel, a 100 euros la noche, y se reserva un coche de alquiler por 200 euros y una franquicia de seguro de 300 euros, en un momento dado el cliente puede tener retenidos 800 euros de us tarjeta de crédito, lo que significa que su disponibilidad de crédito estará limitada a 200 euros mientras duren los bloqueos en la tarjeta.

1.6 ¿Es correcta esta práctica?

Según un informe del Centro de Estudios financieros, la exigencia de tarjeta de crédito constituye una práctica **abusiva,** po los motivos que se exponen a continuación:

1. La retención o bloqueo constituye una condición adicional que se incluye en el contrato unilateralmente.
2. El depósito supone el bloqueo de una determinada cantidad a través de trajeta de crédito.
3. Si la retención o bloqueo lo es para garantizar determinados servicios como pueden ser a los que se tenga acceso directo sin control inmediato por el propio hotel (minibar, teléfono..) es evidente que si el cliente solicita que estos servicios sean suprimidos de la habitación no podrá pedirse tal depósito.
4. Y por último, si no existe el "conforme" mediante su firma del titular de la tarjeta, no creo que sea posible que pueda ser cobrado el servicio que se pretenda cobrar aunque se haya procedido al depósito previo que no se "firma".

1.7 ¿Cómo reclamar?

En el supuesto que no estemos conformes con cualquier asunto relacionado con nuestras tarjetas de crédito, el titular de la tarjeta podrá presentar una reclamación formal ante el Servicio de Atención al Cliente y/o Defensor del cliente de la entidad bancaria que, en un plazo de dos meses deberá contestar. La reclamación la puede presentar directamente el titular o a través de una oficina de consumo.

RADIO ACEUCHAL

107.5 FM

TFN/FAX: 924687295

radio@aceuchal.com

Aceuchal Noticias

WEB

www.aceuchal.com