Aceuchal Noticias

NOVIEMBRE 2023 Nº 99

radio@aceuchal.com

Directora: Maribel Rodríguez Matamoros

AGENDA

1 de Diciembre: Encendido del Alumbrado Navideño. 19:00 h.

2 de Diciembre: Obra teatral “Han hecho daño a una niña”. 18:30h Casa de Cultura.

3 de Diciembre: Comida Navidad Pensionistas – 14:30 h.

3 de Diciembre: Festival de Teatro Infantil y Familiar – Casa de Cultura . 17:30 h

4 de diciembre: Santa Bárbara. 18:00 h. Procesión y Misa.

6 de Diciembre: Excursión alumbrado navideño – Sevilla.

17 de Diciembre: Misa de Los Niños. 12:30 h

21 de Diciembre: Ningún Mayor sin Navidad

22 de Diciembre: Concierto Coral y Banda. Casa de Cultura

Atracciones infantiles

23 de Diciembre: Navidad por las calles

Zambomba Castúa. 20:30 h

31 de Diciembre: San Silvestre Matutina

Fiesta Pre-Nochevieja infantil. 12:00 h

AYUNTAMIENTO DE ACEUCHAL

MEDIAS TINTAS

Soledad Rosa

Son las siete de la mañana. En la calle hace frío y una densa capa de niebla me abraza, preparándome para recibir un nuevo día. En este noviembre, donde el termómetro juega al escondite con el invierno, he descubierto que las medias tintas son la esencia de nuestra vida y un reflejo de nuestras emociones.

Hay algo especial en el contraste entre el frío matutino y el calor de las tardes, que me invita a reflexionar sobre la relación de ambos lados de los extremos en los que nos balanceamos. O, como también los conocemos, sobre la creencia de los polos opuestos.

La neblina que envuelve la mañana parece mostrarnos que hay ocasiones en las que la vida se presenta difusa y llena de incertidumbre. Como si quisiera recordarnos que nuestra historia está compuesta de matices, luces y sombras que se alternan para crear nuestra banda sonora.

En este mes, el mercurio titubea entre el invierto que se avecina y el calor que se resiste a abandonarnos por completo. Nos invita a abrazarlo, como un achuchón reconfortante en mitad del frío. Como los rayos del sol que se cuelan entre las hojas de los árboles, apreciando lo realmente especiales que son los momentos cálidos y las personas que permanecen a nuestro lado, resistiendo al paso del tiempo, incluso en mitad del cambio.

Por otro lado, la niebla que nos despierta, nos anima a reflexionar sobre nuestras propias capas, comparando que, al igual que esta desaparece con el sol, nuestros problemas y preocupaciones también pueden encontrar la tranquilidad cuando los aceptamos y enfrentamos.

Caminamos por las calles cubiertas de hojas caídas, sintiendo el crujir bajo nuestros pies como un recordatorio de que la vida, al igual que el otoño, está llena de ciclos y cambios inevitables. A pesar de la melancolía que puede acompañarnos en esta estación, aprendemos que, las despedidas, siempre tienen espacio para nuevos comienzos.

La vida, como la niebla, tal vez nos oculte el camino y decida cubrirlo con incertidumbre. Pero también nos regala la oportunidad de descubrir lo inesperado al levantar su velo. En este mes de noviembre, cada paso que damos es una nota de que, a pesar de las circunstancias, siempre termina saliendo el sol.

Siempre.

Quizás por eso sean tan especiales las medias tintas. Dan matiz, experiencia, sombras y luces a la historia de nuestra vida.

Creando obras únicas y originales**.**

EL CENTRO DE DÍA ABRE SUS PUERTAS

El Centro de Día de nuestra localidad, ha abierto por fin sus puertas a comienzos del mes de noviembre con el objetivo de ofrecer atención individualizada e integral a personas mayores en situación de dependencia.

Los usuarios que ya disfrutan de este servicio, acuden al centro en horario de 9:00 a 17:00 h y disponen de servicio de transporte, desayuno, comida y merienda, a lo que se une la realización de actividades diversas con el fin de mejorar o mantener su nivel de autonomía personal.

En este espacio diurno especializado en la estimulación, cuidado, atención y desarrollo de actividades, los asistentes llevan a cabo talleres de psicomotricidad, terapia ocupacional con espacios para la estimulación cognitiva, arte terapia, destreza manual e incluso bingo los viernes.

Un centro, que cuenta con personal especializado y en el que aún quedan plazas libres subvencionadas para personas dependientes. Los interesados o sus familiares pueden informarse a través de la Trabajadora Social del Ayuntamiento de Aceuchal.

TRABAJOS EN CAMINOS RURALES Y ZONAS VERDES

Los operarios municipales llevan meses trabajando en el adecentamiento y mejora de nuestros caminos rurales, con el objetivo de llegar a todos con la mayor celeridad posible. En el último mes, se han adecentado y mejorado el camino El Potril, camino del Monte, Caballo Blanco o la vereda de Valdivia.

Por otro lado, se continúa trabando en el cementerio municipal, con el objetivo de llegar a cada rincón del mismo, terminando trabajos de pintura, en esta ocasión de puertas de acceso y elementos ornamentales , así como el remate de paredes, así como con la siembra de lantana en la zona ajardinada de la entrada y revestimiento con caucho en algunas zonas.

Por último, hacer referencia a los trabajos de poda de las palmeras de la Cruz de los Caídos y de poda de árboles de la zona centro y Cantón.

LA BRUJA DE LOS AJOS

La VI edición de la Bruja de los Ajos, se celebraba en nuestra localidad del 10 al 12 de noviembre, con un gran número de actividades y éxito de participación.

Una fiesta en la que se dan cita el elemento lúdico, gastronómico, el cultural y la reivindicación de uno de los productos más emblemáticos de Aceuchal: el ajo. Y es precisamente el ajo, y en concreto el arte de hacer ristras, lo que ha permitido a nuestra localidad, formar parte de las III Rutas del Patrimonio Inmaterial de la provincia de Badajoz. Un recorrido por los oficios y saberes de la artesanía tradicional y usos sociales, rituales y acontecimientos festivos, que tenía su primera parada en Aceuchal, y en la que vecinos y visitantes han podido participar de las actividades lúdico festivas programadas para todas las edades así como de una exposición fotográfica sobre la elaboración de ristras de ajo y muestras reales del producto final que ha estado ubicada en la carpa municipal.

Este recorrido, cuya primera parada era nuestro municipio, nos llevará también a localidades como Azuaga, Burguillos del Cerro, Calamonte, Feria, Oliva de la Frontera, Olivenza y Zafra.

Una festividad, que recordemos, tiene como eje vertebrador de esta manifestación popular, una historia, un cuento, que posee un poso de veracidad documentada, la historia de Josefa Zarpazos, una persona que realmente existió, que fue acusada de brujería y que un día, hace casi cuatro siglos vivió en Aceuchal. Y entorno a esta historia, se han llevado a cabo actividades paralelas durante toda la semana previa en el CEIP. Ntra. Sra. De la Soledad, con el objetivo de dar a conocer este cuento a los más pequeños.

Magia, manualidades, que culminaban en la mañana del viernes con un desayuno de migas y la visita de las autoridades locales, así como del alguacil, quien visitó a todos los menores, clase a clase para pedirles colaboración para encontrar a Josefa.

Además, desde el centro, organizaban un concurso de Ajos decorados, con excelentes trabajos presentados por todo el alumnado y cuyos premios recaían en Irina Castro Rodríguez (aula 2 años), Emma Rodríguez Blans (3 años), Vera Moriano Pérez (4 años), Julia García Morales (5 años), Alberto Fernández Lobato (1º primaria), Alba Durán García (2º primaria), Daniel Albarracín Ramos (3º primaria), Raquel González Gutiérrez (4º primaria), Carlos Blans Rivera (5º primaria) y Ángel Hermoso López (6º primaria).

Actividades, con el ajo como protagonista, que también llevaban a cabo en el Centro Infantil "El Pilar", a través de fichas, actividad manipulativa con producto real, o recreación de una escena del cuento con los alumnos disfrazados de Inquisidor o Josefa.

Un conocimiento de la historia de la que que también eran partícipes los usuarios del recién estrenado Centro de Día, quienes también disfrutaron de una semana mágica, que culminaba con la visita de Josefa y la elaboración de ristras que colgaban en el exterior del Centro.

Hacer también referencia a los trabajos realizados por parte del equipo docente del taller rural La Bruja de los Ajos, quienes realizaban actividades con los menores durante las tardes de la semana previa a la fiesta, además de desplazarse hasta el Piso Tutelado, para llevar a cabo un taller con los usuarios de dicho centro.

Paralelamente a estas actividades en centros municipales, se convocaba el concurso de balcones y ventanas decorados, al que se presentaban dos ventanas, cuyo primer premio iba a parar a manos del escaparate del Centro de Día, y el segundo a la ventana decorada y ubicada en el Llano San Andrés por María Muñoz Baquero, ambos galardonados, recibieron una cesta de productos locales.

La fiesta propiamente dicha comenzaba en la tarde del viernes, con el Desfile del alguacil y su comitiva, que partía desde la Casa de la Cultura y recorrió varias calles del municipio hasta llega a la carpa, donde Garcilaso, se dispuso a leer el edicto en el que requería encontrar a Josefa, ordenando a los vecinos señalar el lugar donde habita la bruja atando en la reja un manojo con tres cabezas de ajo.

En dicho manifiesto que recordaba la obligatoriedad de acatar estas órdenas y que sería el primer y último edicto sobre el asunto, un texto que quedaba refrendado con el sello del santo tribunal de la Inquisición y con la rúbrica de su representante, el alguacial Garcilaso. La fiesta continuaba con una sesión de dj en la carpa a cargo de Diego García y César Rejano.

El sábado, amanecía con ristras de ajos colgadas en diferentes balcones y ventanas de la localidad, y con un gran mercadillo artesanal en la Plaza de España, que durante las jornadas de sábado y domingo ofrecieron a los asistentes productos artesanales de toda índole, destacando los objetos decorativos realizados a mano, joyería artesanal, dulces, así como atracciones hinchables para los más pequeños. Una actividad promovida por la asociación hocicos de colores y que contaba con la colaboración del Ayuntamiento de Aceuchal.

En la tarde del sábado, tenía lugar el acto central de esta fiesta de La Bruja de los Ajos, con el gran desfile del Inquisidor que partía desde la Plaza de la Alameda hasta la Carpa municipal, junto al resto de personajes de la historia, y acompañados por los ritmos y bailes de la comparsa piporra Aquelarre.

Un recorrido que refleja el camino que antaño hizo el Inquisidor por las calles de Aceuchal en busca de la Bruja, y en el que se encontró un pueblo protegiendo a su vecina, por lo que que tuvo que zanjar el tema y salir de la localidad. En esa marcha, una vecina le lanzaba un ajito para el camino, algo que imitaron el resto de vecinos, quienes lanzaron puñados de ajos como despedida al Inquisidor y su séquito, hecho que se repete cada año, en Aceuchal.

Tras ese momento, llegaba la fiesta al municipio, donde por supuesto no faltó la música. Cabe destacar el encuentro de corales que se celebraba en los exteriores del convento, sin duda un enclave único, decorado para la ocasión, y en el que los asistentes pudieron disfrutar de la actuación de la coral "Santa Cecilia" de Villafranca de los Barros, el grupo de viento metal de la Banda Municipal de Música, y el grupo anfitrión, la coral Ntra. Sra. De la Soledad de Aceuchal, todos ellos ataviados con indumentaria medieval.

Para cerrar la noche, la carpa se llenaba para disfutar del concierto Tributo Elepé y la sesión de dj a cargo de Emilio Vivas y Carlos Rodríguez.

Una fiesta que año a año va adquiriendo más importancia en la localidad, y cuenta con un mayor número de participantes. La gastronomía también ha estado presente, con la celebración de la XIII Ruta de la Tapa.

En la misma han participado seis establecimientos hoteleros de la región, ofreciendo durante todo el fin de semana tapas mágicas, resultado ganadoras las tapas de "Bocado extremeño" y "Croquetas de jamón ibérico y espárragos trigueros", elaboradas por Bar Asador Los Cabezones.

Todos los participantes, que sellaron sus boletos, al menos en cuatro de los seis establecimientos participantes, entraron en el sorteo de tres cestas de productos locales, siendo los agraciados Vitin, Mª Juli González y Daniel Miño.

FERAJO FORMACIÓN

Aceuchal celebraba el jueves 23 de noviembre la primera edición de FERAJO FORMACIÓN. Un proyecto que sirve para dar continuidad a la feria bianual de Ferajo, con el objetivo de impulsar la marca *Ajo piporro*, gracias a labores de formación, asesoramiento, y encuentros con empresas líderes.

La jornada comenzaba con un taller de cocina con ajo, impartido por el cocinero Fernando Martín Valpuesta en el que los asistentes elaboraban diversas recetas, donde el ajo tenía un especial protagonismo, dando valor a la cocina saludable y llevada a cabo con productos de proximidad.

En el menú, elaboraron crema de ajos soasado, tortilla de patatas con ajo frito, ajos confitados, champiñones rellenos y raviolis con boletus y ajo. El taller de varias horas de duración, finalizaba con una degustación al cierre de esta edición formativa.

A las 18.00 h, tenía lugar una charla formativa a cargo del director comercial de CONESA, Juan Antonio Velerda, quien hizo un repaso por el crecimiento de su empresa, en la cual lleva más de 40 años y que se ha convertido en líder de exportación en el sector agrícola.

Fundada en 1976 como “Conservas Vegetales de Extremadura”, con capital íntegramente privado, siendo su principal actividad la Transformación del Tomate. En aquel momento, su capacidad anual de procesamiento rondaba las 6000 toneladas de tomate fresco por campaña.

Hoy, el grupo CONESA es líder de su sector en Europa, con una capaciada de entrada de alrededor de 16.000 toneladas de tomate fresco al día. Durante su intervención, Juan Antonio, explicó el esfuerzo que ha hecho esta empresa en I+D+I y su visión de futuro, buscando siempre diferenciación y calidad en todos sus productos, lo que le lleva actualmente a exportar a más de 70 países.

Una idea de negocio que compartió con todos los presentes, por las semejanzas que tiene con el ajo, animando a los empresarios del ajo local, a buscar un producto único, de calidad y en formas variadas para abrirse a nuevos mercados.

La jornada continuaba con el equipo de Fumidron Extremadura, quienes explicaron mediante proyecciones y equipos en exposición como aplicar las nuevas tecnologías de la información a las tareas agrícolas, con el fin de mejorar la productividad de los cultivos y disminuir el impacto medioambiental.

Esta empresa, realiza multitud de trabajos con drones en casi todos los sectores, y cuentan con una dilatada experiencia y con una alta profesionalidad de todo su equipo, ofreciendo un servicio óptimo en cualquier situación o proyecto.

Durante su intervención, compartieron experiencias con los agricultores sobre como conseguir un manejo eficiente del agua, tratamientos localizados de herbicidas, uso óptimo de fertilizantes o detección temprana de enfermedades y plagas en cultivos.

Esta jornada formativa, se completaba con una exposición en el hall de la Casa de Cultura, en el que podían contemplarse fotografías que reflejaban todo el proceso de producción del ajo, desde labores de siembra, riego, recolección y manufactura en las fábricas. Fotografías de un arte, el de enristrar que se está perdiendo, acompañado de productos de DFINNOVA, empresa referente en el sector de los fertilizantes para primar la optimización, la eficiencia y la sostenibilidad de los suelos.

Sin duda, una tarde de encuentros productivos, charlas, con espacio para compartir experencias que finalizaba con un vino de honor, y con la intención de perpetuarse en el tiempo.

Esta primera edición de FERAJO FORMACIÓN, ha estado organizada por el Ayuntamiento de Aceuchal, a través del servicio de Empleo y Desarrollo Local, y que ha contado con el patrocinio de la Diputación de Badajoz.

I FERAJO FORMACIÓN

TALLER DE COCINA CON AJO

CREMA DE AJOS SOASADO

Ingredientes:

- 15 dientes de ajos
- 150 ml de nata
- 150 ml de leche
- Sal (1/2 cuchara de café)
- Nuez moscada
- Pimienta blanca
- Tomillo

Elaboración:

Pelamos los dientes de ajo, y les quitamos el tallo (lo que repite), seguidamente se blanquean los ajos en abundante agua y sal. Una vez que el agua empiece a hervir, se añaden los ajos, se dejan durante 5sgs, se sacan y se repite lo mismo tres veces.

En un cazo, se añade la leche y la nata junto con los ajos y se pone a fuego medio hasta que hierva y se le añaden la sal, pimienta blanca y la nuez moscada. Una vez que haya empezado a hervir, se tritura, y se deja de nuevo al fuego durante al menos 5 minutos más, hasta que quede una masa ligera.

Se sirve untado en pan crujiente y con un poco de tomillo por encima.

I FERAJO FORMACIÓN

TALLER DE COCINA CON AJO

CHAMPIÑONES RELLENOS

Ingredientes:

- 1 kg de champiñones
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- ½ kg de carne picada
- Cebolla
- 5 dientes de ajo
- **Para la bechamel**: 300 gr. de harina, 200 ml de aceite, 1l. leche.
- Mayonesa

Elaboración:

Se quita el tronco a los champiñones y se pelan tanto el tronco como el champiñón. La cabeza la dejamos tal cual y el tronco lo partimos en dados pequeños que aprovecharemos para el relleno.

En una sartén, se sofríe el pimiento rojo, pimiento verde y la cebolla, y una vez pochados le añadimos la carne picada, salpimentada, luego incorporamos los champiñones picados, unos ajos confitados y los flambeamos con coñac.

Aparte, vamos haciendo la bechamel con aceite, harina y leche. Una vez hecha, lo juntamos con el relleno y vamos rellenando los champiñones crudos.

Por encima le ponemos mayonesa y los llevamos al horno hasta que esté dorado.

I FERAJO FORMACIÓN

TALLER DE COCINA CON AJO

AJOS CONFITADOS

Ingredientes:

- 40 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Tomillo
- 2 hojas de laurel

Elaboración:

Añadimos en una olla los dientes de ajo, cubrimos por completo con aceite de oliva, añadimos un poco de tomillo y dos hojas de laurel.

Tapamos la olla con papel albal y una tapadera y llevamos al fuego fuerte, hasta que empiece a cocer. Una vez cueca, bajamos el fuego al mínimo y lo dejamos durante 45 minutos.

I FERAJO FORMACIÓN

TALLER DE COCINA CON AJO

TORTILLA DE PATATAS CON AJO FRITO

Ingredientes:

- Cebolla
- Patatas
- Huevos
- 1 ó 2 dientes de ajo
- Sal
- AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)

Elaboración:

Cortamos las patatas en láminas muy finas y la cebolla y lo sofreímos todo junto en una sartén con abundante aceite.

Cuando las patatas estén hechas, rompemos los huevos y separamos la clara de las yemas. Montamos las claras a punto de nieve y le vamos añadiendo las yemas, para conseguir una tortilla mucho más esponjosa.

Escurrimos bien las patatas y las echamos en los huevos. Aparte, en una sartén sofreímos los ajos y posteriormente añadimos el huevo con la patata y hacemos la tortilla a gusto.

I FERAJO FORMACIÓN

TALLER DE COCINA CON AJO

RAVIOLIS CON BOLETUS Y AJO

Pasta Fresca: Para hacer la pasta fresca, necesitamos harina, huevo y un poco de aceite. Por cada 100 gr de harina le añadiremos un huevo batido. Vamos amasando muy poco a poco hasta ir consiguiendo una masa homogénea a la que le añadiremos casi al final un chorrito de aceite de oliva. Una vez hecha la masa, la dejamos reposar ½ hora en el frigorífico.

Luego, ayudados de una máquina de hacer pasta, vamos haciendo los círculos para elaborar los raviolis.

Relleno: Para el relleno, vamos a sofreír en una sartén cebolla, boletus edulis cortados finitos, unos ajos confitados y cuando esté hecho lo flambeamos con coñac y le añadimos nueces picadas. Una vez hecho, vamos poniendo una base de pasta, el relleno y otra base de pasta y cerramos y los ponemos a cocer en agua.

Salsa: Sofreímos cebolla, añadimos bacon, nata y leche a partes iguales y lo dejamos que cueza bien. Posteriormente añadimos el queso curado, una yema de huevo y los batimos todo. Una vez cocidos los ravioles, los incorporamos a la olla de la salsa, calentamos y listo para servir.

LA NAVIDAD LLEGA A ACEUCHAL CON EL CONCIERTO DE OTOÑO – INVIERNO DE LA CORAL

El concierto de otoño-invierno celebrado el pasado 25 de noviembre en la Parroquia de San Pedro Apóstol, daba el pistoletazo de salida a la Navidad piporra gracias a los cantos y ritmos de la Coral Ntra. Sra. de la Soledad, la Coral Municipal de Miajadas y la Banda Municipal de Música de Aceuchal.

Foto: Mª Cruz Imagen

Ante una Parroquia llena de público, la Coral organizadora del evento, fue la primera en actuar, bajo la batuta de su director, Francisco Paz González, ofreciendo un repertorio de seis obras, donde no faltaron las canciones navideñas como *Un canto de alcaraván, Tarantela de los pajaritos, La Mula o Duérmete.*

Seguidamente era el turno de la coral invitada, la Coral Municipal de Miajadas, un grupo de reciente creación, que iniciaba su andadura a principios de 2016 bajo la dirección de Juan Antonio Loro y bajo el auspicio del Ayuntamiento de Miajadas y su Concejalía de Cultura. Formada por unos 30 coralistas, su repertorio está en constante crecimiento y ya cuentan con una gran variedad estilítica que abarca obras como *Mar y Cielo, Alma, corazón y vida, o Con sabor tropical*, que interpretaron en nuestro municipio, a lo que se unieron también villancicos como *Camina la Virgen o Los Reyes Magos.*

La Banda Municipal de Música de Aceuchal, fue la última en participar en este concierto, y una de las más esperadas, porque ellos con sus instrumentos deleitaron a los presentes interpretando el *Ave maría, The Mission, Buenos días princesa y el Pequeño Tamborilero.*

Foto: Mª Cruz Imagen

El concierto terminó con la actuación final conjunta de la canción popular italiana *Bella Ciao.*

EL ENEMIGO DEL PUEBLO

La Casa de Cultura, rozando el lleno, fue testigo de la puesta en escena de la obra "*El enemigo del pueblo"*, el pasado 25 de noviembre, a cargo del grupo De La Burla Teatro. Un texto de Florián Recio, que cuenta con el primer premio de textos teatrales Raúl Moreno FATEX 2022 , y que bajo la dirección de Esteban G. Ballesteros, hicieron soltar más de una carcajada a los asistentes.

¿Hacer un juicio a Dios? Es ridículo, gracioso, irrespetuoso para según quién, caricaturesco, loco y raro, muy raro, pero a ello se atreve esta compañía teatral, que cuenta con un elenco de actores de nivel, entre los que se encuentra el piporro Barto García, quien deslumbró con su actuación.

Una obra de poco más de una hora de duración, muy dinámica, crítica con la religión, las creencias ciegas o las tradiciones impuestas, una comedia que gira en torno a una juicio al Dios creador, dando pie a una sucesión de escenas tan divertidas como surrealistas.

El público que prácticamente lleno el patio de butacas de la Casa de Cultura premió la actuación con sonoros aplausos y ovaciones al finalizar la obra.

CULTOS EN HONOR A SAN ANDRÉS

El 30 de noviembre, se conmemora la festividad de San Andrés y desde la Hermandad de San Andrés organizaban diversos actos para conmemorar la efeméride de su titular. Como viene siendo tradición se recogían regalos para el ramo, que posteriormente eran subastados. Un ramo donde no faltaron elementos decorativos hechos manualmente, dulces típicos o vino y aceitunas de la tierra.

A las 18.00 h, del día de San Andrés, se celebraba la Misa en la ermita, en la que se procedía a la bendición y estreno de un juego completo de vasos litúrgicos de plata en dos colores donados por el párroco y hermano de San Andrés, D. Antonio Mª Rejano. También se estrenaban las nuevas vestiduras del Altar Mayor y el banco del altar de retablo, confeccionadas por las hermanas de la Hermandad, Modesta y Juliana.

“SI HABLAMOS EL MACHISMO CALLA”

“Si hablamos, el machismo calla” es el lema escogido este 2023 por la Junta de Extremadura para su campaña de sensibilización con motivo del Día Internacional de la Eliminación de la Violencia Contra las Mujeres, que se conmemoraba el pasado 25 de noviembre.

Una jornada para alzar la voz, para que sea escuchada por todos y por todas, reclamando la necesidad de priorizar la educación de los más jóvenes para que el valor de la igualdad y la no discriminación sean el referente fundamental en que se inspire el modelo de relación con el resto de ciudadanos y ciudadanas a lo largo de la existencia.

En nuestro municipio, también se organizaban por parte de la concejalía de Igualdad, diversos actos, para condenar la violencia de género, que sigue siendo una lacra social en todo el mundo.

En la mañana del viernes 24 de noviembre, se instalaba en la zona del mercadillo, *Un punto violeta*, un espacio de información para saber como actuar ante un caso de violencia contra las mujeres, así como recursos para las víctimas, donde se incluían folletos informativos sobre qué es la violencia machista, sus diferentes manifestaciones, y cómo detectarla, además de algunos obsequios como chapas, bolígrafos o libretas, que sirvieron de regalo para todos aquellos y aquellas que se acercaron.

Ya por la tarde, y en la Casa de Cultura, tuvo lugar una charla a cargo del agente Juan Ángel, del grupo Viogen de Mérida, quien proporcionó a los asistentes información sobre este sistema de Seguimiento Integral en los casos de Violencia de Género, explicó la importancia de denunciar las agrexiones y dio unas pautas para identificar las señales de violencia, que van más allá de las agresiones físicas o sexuales, prestando especial atención a las nuevas formas de violencia asociadas a las nuevas tecnologías.

Un sistema, el VioGen, que aglutina a las diferente instituciones públicas que tienen competencias en materia de violencia de género, integran toda la información de interés, hacen una predicción del riesgo y según éste, realizan seguimiento y protección a las víctimas, efectuando también una labor preventiva, emitiendo avisos, alertas y alarmas cuando se detecte alguna

incidencia o acontecimeinto que pueda poner en peligro la integridad de la víctima.

En su intervención señaló que en Extremadura el número de mujeres que son protegidas con este sistema de seguimiento supera las 1800, por lo que que entre todos debemos seguir luchando para acabar con esta lacra social, que ya se ha cobrado la vida de 52 mujeres en lo que va de año en España.

La charla, continuó con un coloquio entre los asistentes y la degustación de un aperitivo dulce.

Las actividades con motivo del 25N concluyeron en la tarde del sábado 25 de noviembre con un encuentro en la Casa de cultura. La concejala de Igualdad, María Rodríguez, procedió a la lectura de un manifiesto para continuar con un encuentro con la terapeuta Emi Martín.

Durante su charla, Emi, explicó la importancia de sentirnos bien con nosotros mismos, para poder crear relaciones sanas con los demás.

Cuando me echo de menos me llamo,

me pregunto como estoy y en qué he pensado hoy

me invito a salir y me pinto los labios.

Cuando me hago falta me invito a pasear

Me espero debajo de casa, me llevo a la playa

Y bebo una copa de vino blanco

Y te invito yo

Me invito a mí

Cuando me echo en falta me lo digo

Me hablo, me escucho, y si tengo que abrazarme,

Pues me abrazo,

Si tengo que ofrecer un hombro

Yo lloro a pierna suelta

A veces me echo de menos y cuando sucede

No importa en dónde estoy o qué hago

Porque dejo todo y voy a recogerme

Porque la vida es demasiado breve

Para dejarme ir.

5 ALIMENTOS SALUDABLES PARA DISFRUTAR DEL VERANO

ELABORA TU MENÚ DE NAVIDAD

Guadalupe Cordero. Dietista-nutricionista.

1. Los entrantes.

Embutidos
Quesos
Encurtidos
Banderitas de verduras y queso
Endibias rellenas
Timbal de verduras
Crema de verduras con cebolla caramelizada

Guadalupe Cordero. Dietista-Nutricionista

2. Los primeros.

Mariscos
Mejillones a la vinagreta
Cóctel de marisco
Carpaccio de ternera

Guadalupe Cordero. Dietista-Nutricionista

3. Los segundos.

Pollo en salsa de arándanos
Merluza a la marinera
Rape guisado con verduritas
Solomillo Wellington
Lubina a la marsellesa
Cordero asado

Guadalupe Cordero. Dietista-Nutricionista

4. Los postres

Árbol de hojaldre de chocolate
Panettone
Culebra de almendras
Flan de turrón
Tronco de navidad

Guadalupe Cordero. Dietista-Nutricionista

Guadalupe Cordero. Dietista-Nutricionista g.cordero.nutricion 644571507

EMD ACEUCHAL

El club piporro que milita en primera extremeña ha iniciado la temporada con una importante remodelación en su plantilla, cuerpo técnico y junta directiva. Un nuevo proyecto deportivo en el que se marcan como reto principal, que en unos años, la plantilla tenga una base importante de jugadores de la cantera del club.

Un equipo de personas conformado por Francisco Hilario Asensio, Javier García, Miguel Rejano, Paco García, Carlos Campillo, José Velasco, Antonio Manuel Pérez Linares, Joaquín Rodríguez y Cipri González, a los que se une como utillero, Máximo Toro de quien destacan su compromiso, implicación y buen hacer. Llegan para hacerse cargo de este equipo, para relevar a la directiva anterior, que ya se encontraba cansada tras muchos años al frente del club.

Parte de la nueva directiva de la EMD Aceuchal

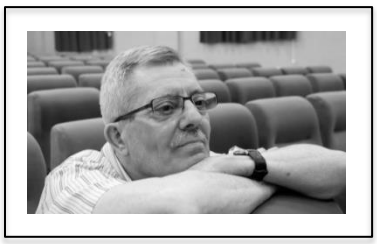
Su pasión por el fútbol, y sus ganas de que el deporte local, y más en concreto el fútbol municipal siga creciendo, les ha hecho tomar las riendas de esta entidad, cuyo cuerpo técnico en esta temporada 23/24 está liderado por José Manuel Cisneros “Pana”, acompañado por Manuel Burguillos como segundo entrenador y Miguel Ángel Rodríguez como preparador físico.

Un reto que no les está resultando fácil, pero para el que se han planteado una meta a medio-largo plazo muy clara, y es que pretenden que la base del club en unos años, esté conformada principalmente por jugadores, cuerpo técnico, ayudantes, de la cantera piporra, pretenden que en este equipo, actualmente en primera extremeña, tengan cabida los deportistas formados en la escuela.

Por otro lado, tienen claro, que mantener la categoría es esencial, una competición esta, muy exigente, y en la que hay grandes equipos con grandes plantillas, por eso quedarse en ella es primordial, aunque puestos a soñar, deserían poder volver a competir por una plaza en tercera división.

Además del tema futbolístico, hay otros aspectos a tener en cuenta, para el crecimiento del club, como son el tema económico, para el que piden una mayor colaboración del Ayuntamiento, además de agradecer a las empresas del municipio y comarca su predisposición y colaboración para que este proyecto sea viable. Una colaboración por parte de los empresarios, que les ha supuesto una inyección de moral, un esfuerzo que esta directiva quiere agradecer.

¿EXAGERO?



Antonio Rodríguez Gordón

Hoy -lo que son las cosas-, ganar amigos tiene poco salero, empieza a quedarse sin chispas -Ya me lo han dicho unos cuantos-. La verdad es que en ocasiones llamamos amigos al primero que nos presentan. Cualquier conocido de ocasión es capaz de vendernos *la burra ciega* -algunos dispuestísimos si corre el dinero-. Y no es que se peque de ingenuos, es que las almendras son las almendras.

Ganar amigos -en ocasiones- empieza a ser casi negociable. Ganar amigos principia a ser -en algunos casos- una señal de fracaso, de pasar por *buena gente*. Ser lo contrario trae regusto, regodeo y *buena persona* puede producir hastío. Cada vez interesa menos pasar por la vida como la típica *buena persona*. Repetimos hasta la saciedad: *soy humano y me equivoco y no tengo por qué arrepentirme de nada.*

—¡Que no me excedo! ¡Que muchos me entienden!

Ser buena persona empieza a ser símbolo de medianía y no abulto la madeja de hilo.

—El cargo le viene ancho… ¡Pero es tan *buena persona*…! -se dice.

—¡El pobre, al ser tan *buena gente*, se la dan con queso! -se repite.

Necesitas al amigo para animarte y al enemigo para calumniarte. Lo que más farda ahora es conquistar enemigos. ¿Es tu enemigo? A coleccionarlo. La marca inequívoca por estos pagos de envidiosos es contar con enemigos. La envidia es la envidia. Y si tienes una lista de enemigos, a la postre, te sonreirá la vida, tendrás la fortuna de cara, el triunfo en tus manos. Con frecuencia se suelta:

—No te fíes, puede darte la puñalada en cualquier momento.

¡Y qué bien! Si coleccionas desconfianzas eres una persona respetable, atacas a saco. ¡Y qué bien! Quien tiene enemigos adquiere cuna social. Ya no se mide a la persona por el número de amigos, sino por el empecinamiento de tus enemigos. Si vales, si tienes dinero, si pones sombras a otros, creas envidia -pelusilla- y te cuajas de enemigos. Y un buen enemigo es un triunfo. La talla de tu valía va a depender de la calidad de tus enemigos. Hay que ser inclementes, ellos son despiadados; así -aunque no valgas- permanecerá a ras tu cota. A más gente mosqueada más nivel.

Si quieres cambiar tu vida y abordar un futuro preñado de esperanza: cuantos más contrarios, mejor. Si todo está a favor, te dirán que no es creíble. Si tus competidores son chuflas, tú mismo terminarás siendo una chufla. Si -por el contrario- son influyentes y acreditados, a ti se te considerará valioso.

—¿O no es así?

Pensándolo bien, no me sale del sentimiento abrazar esta conducta que cada vez a más gente les parece más guay. Es un bolero al que no le cojo el paso ni me preocupa aprenderlo. No me enorgullece tener enemigos, aunque se lleve. Estoy harto de usos, bogas, novedades hechas costumbres. Estoy harto de horteras. Estoy harto de cursis, de pedantes, de ineptos, de tontos. A mí -como a ti- me gusta tener amigos. Y a mí -como a ti- me fastidia si tengo enemigos. A ti -como a mí- nos da igual que se nos tache de antiguos. Sin embargo, hay quien tiene la maleta colmada de rivales y les da regustillo.

Se acabó, no reboso el serón.

Donde se ponga un amigo…

VENTAJAS DEL VEHÍCULO ELÉCTRICO

Miguel Carmona Romano

Profesor de Formación Vial en Autoescuela Aceuchal

La conducción de vehículos eléctricos representa una revolución en el mundo del transporte, promoviendo la sostenibilidad ambiental y la eficiencia energética. Es esencial que los conductores comprendan los aspectos básicos de la conducción de vehículos eléctricos para aprovechar al máximo esta tecnología y contribuir a un futuro más limpio. En este artículo, abordaremos algunos puntos fundamentales relacionados con la conducción de vehículos eléctricos.

La conducción de este tipo de vehículos tiene un impacto positivo en el medio ambiente. Estos funcionan con baterías recargables que alimentan un motor eléctrico, eliminando así las emisiones de gases de efecto invernadero y otros contaminantes tóxicos.

Seguidamente conoceremos algunas ventajas clave:

- Cero Emisiones: Los vehículos eléctricos no emiten dióxido de carbono ni otros gases dañinos, mejorando la calidad del aire y contribuyendo a la lucha contra el cambio climático.
- Reducción de Ruido: Los motores eléctricos son significativamente más silenciosos que los motores de combustión interna, lo que reduce la contaminación acústica en entornos urbanos.
- Eficiencia Energética: Los vehículos eléctricos son más eficientes en la conversión de energía, lo que significa que hacen un mejor uso de los recursos energéticos disponibles.

Ahora bien, si queremos optimizar la batería de nuestro vehículo y aumentar al máximo el ahorro, debemos tener en cuenta algunas de los siguientes puntos:

- Planificación de Rutas: Antes de un viaje largo, asegúrate de planificar tu ruta y verificar la disponibilidad de estaciones de carga a lo largo del camino.
- Conducción Eficiente: Evita aceleraciones y frenazos bruscos, ya que esto puede reducir la eficiencia de la batería. Utiliza la regeneración de energía al soltar el acelerador para recuperar energía.
- Carga en Casa: La carga en casa es la forma más conveniente de mantener tu vehículo listo para la carretera. Considera instalar un cargador eléctrico en tu hogar si es posible.
- Carga en Estaciones Públicas: Siempre que sea posible, aprovecha las estaciones de carga públicas cuando sea necesario. Asegúrate de conocer la ubicación de estas estaciones y ten en cuenta los tipos de conectores que requiere tu vehículo.
- Tiempo de Carga: La velocidad de carga puede variar según la estación y el vehículo. Algunos vehículos se cargan completamente en unas pocas horas, mientras que otros pueden requerir más tiempo.
- Carga Nocturna: La carga durante la noche, cuando las tarifas eléctricas son más bajas y la demanda de electricidad es menor, es una práctica eficiente.

En resumen, la conducción de vehículos eléctricos es una opción sostenibley respetuosa con el medio ambiente que ofrece beneficios ambientales y ahorro a largo plazo, ¡Conduce con responsabilidad y contribuye a un futuro más limpio y saludable!.

RECOMENDACIONES PARA RECLAMAR CUANDO NO HAS RECIBIDO EL PAQUETE QUE HAS PEDIDO POR INTERNET

Juan Ramón Díaz Díaz

Asesor Jurídico – Consorcio Extremeño de Información al Consumidor

juanramon.diazdiaz@salud-juntaex.es

Se acercan fechas en que se multiplican las compras por internet y es frecuente que el pedido que habíamos hecho no llegue, que nos entreguen otro artículo distinto al que habíamos pedido, que el artículo venga dañado o defectuoso… Las empresas ven cómo su volumen de trabajo se multiplica, lo que puede dar lugar a errores en cualquiera de las fases de la logística (empaquetado, distribución, transporte…) ¿Qué podemos hacer en estos casos?

Ante todo, debemos ser organizados, pensando que, aunque lo normal es que sea un error que la empresa va a solucionar con buena fe, la cosa se puede complicar y quizá nos veamos obligados a presentar una reclamación o incluso, en el peor de los casos, acudir al juzgado.

Por ello, recomendamos seguir las siguientes pautas:

1. Debemos reunir las pruebas que podamos necesitar el día de mañana.

Siempre que hagamos compras online, es muy importante ir conservando toda la documentación que se ha generado con el pedido, como el justificante de compra, los correos electrónicos con la empresa, etc. Todo esto deberá conservarse, en previsión de cualquier problema que pueda surgir a la recepción del pedido (o por no llegar éste).

Si el paquete llega dañado, incompleto, tiene abolladuras, parece que ha sido abierto o que le faltan elementos… debemos exigir al transportista que quede constancia de ello en el albarán de entrega y hacer fotografías que nos sirvan de prueba. El propósito es poder demostrar el estado del paquete al momento de la entrega, lo que nos resultará muy beneficioso si finalmente es necesario presentar una reclamación.

Si el producto que contiene el paquete no es lo que pediste, debemos comunicárselo lo antes posible al vendedor. En este caso también haremos fotografías del contenido del paquete como prueba. Lo habitual en estos casos es que podamos devolver el producto sin ningún coste, pues el vendedor recogerá el producto y nos lo cambiará por lo que realmente habíamos pedido.

2. ¿Y si no nos responde el vendedor? En primer lugar, realizaremos la gestión de forma amistosa

El vendedor tiene la responsabilidad de asegurarse de que el producto llegue en buen estado. Así que, el primer paso es ponerse en contacto con vendedor para tratar de solucionar el problema de manera amistosa, ya sea por llamada telefónica o por correo electrónico al servicio de atención al cliente. Es recomendable utilizar el correo electrónico para así dejar constancia por escrito del objeto del problema.

Si el vendedor no nos atiende satisfactoriamente, debemos presentar una reclamación.

3. Presentar una reclamación

Si la vía amistosa no ha servido para solucionar el problema, lo que debemos hacer a continuación es realizar una reclamación por escrito. En la reclamación, debemos hacer un breve relato, lo más claro posible, de los hechos, y qué es lo que es lo que solicitas de la empresa para solucionar el problema. Al escrito de reclamación debemos acompañar todas las pruebas que hayamos reunido para acreditar lo que se pide.

4. Arbitraje de Consumo

Si la empresa no contesta a la reclamación o la respuesta que nos da no nos satisface, aún disponemos de otras vías para obtener una satisfacción a nuestras pretensiones. Una de esas vías consiste en solicitar un Arbitraje de Consumo. Es un procedimiento totalmente gratuito, en el que no hace falta ser asistido por abogados ni procuradores.

Este sistema de resolución de conflictos es voluntario, por lo que la empresa tiene la opción de no someterse al arbitraje.

5. Vía judicial

Si ninguno de los procedimientos anteriores ha servido para solucionar el problema, aún tenemos una vía más: presentar una demanda en el juzgado. Es en este momento cuando mayor importancia adquieren las pruebas que hayamos ido recogiendo para acreditar nuestra versión de los hechos. Si las pruebas evidencian los hechos, tendremos muchas posibilidades de ganar el caso.

Es importante tener en cuenta que para reclamaciones de hasta 2.000 euros, no necesitamos contratar a un abogado ni a un procurador, por lo que no incurriremos en gastos.

RADIO ACEUCHAL

107.5 FM

TFN/FAX: 924687295

radio@aceuchal.com

Aceuchal Noticias

WEB

www.aceuchal.com