



Hermandad San Isidro Labrador

Revista oficial de la Hermandad
de San Isidro Labrador de Alcázar de San Juan.
Año 4. Número 4. Mayo de 2017



Diseñado por www.sairadesign.es

CEREALES ANGORA



Cereales Angora, con sede en Alcázar, es la primera empresa que ofrece servicios integrales a la agricultura de la zona.

Su actividad de producción, selección y clasificación de cereales, se sigue ampliando y mejorando con el tiempo, abarcando desde el asesoramiento profesional y directo a explotaciones, administrativo, al suministro de semillas, plantas, abonos y fitosanitarios. La recogida, recepcionado, limpieza y clasificación de cereales se amplía a la de aceituna y almendra.

El servicio de asesoramiento en ayudas y subvenciones, la gestión de cuadernos de campo y seguimiento de explotaciones está siendo cada vez mas demandado por su cercanía al agricultor y simplificación en las diversas gestiones de la actual reforma de la PAC.

Cereales Angora y sus servicios de siembras, plantaciones y aplicaciones de abonos y fitosanitarios, hacen mas rentable y fácil la gestión de su agricultura.

Cereales Angora está al lado de sus clientes y amigos para hacer mas rentable y cómoda su agricultura.

Semillas

Fertilizantes

Fitosanitarios

Móvil: 618 273 111 - 669 684 040

Email: cerealesangorasl@gmail.com

Avda. del Cementerio, s/n - Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

Sumario

Página 3: Sumario. Editorial.

Página 4: Saluda de D. Luis Pérez Simón. Padre franciscano.

Página 5: Saluda de Dña. Rosa Melchor. Alcaldesa de Alcázar de San Juan.

Página 6: Saluda de D. Julio Romero. Presidente de la Hermandad de San Isidro.

Página 7: Programa de cultos y actos.

Página 8: II Concurso de arada y manejo de remolque.

Página 10: Un producto de La Mancha de cuyo nombre si quiero recordarme.

Página 12: San Isidro también tiene un lugar en la cocina.

Página 13: A la uva, el vino. Poema.

Página 14: Santa María de la Cabeza.

Página 16: Tierra Viva. Una visión artística del mundo rural en la pintura francesa.

Página 18: San Isidro Labrador en... Rota (Cádiz).

Página 19: Poema a San Isidro.

Depósito Legal D.L. CR 500-2017

Esta publicación no se hace responsable del material publicitario enviado por el cliente. Asimismo, no se solidariza necesariamente con aquellos artículos ajenos a la dirección. Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de fotografías, ilustraciones y textos publicados en este número sin previa autorización escrita.



www.sairadesign.es

Tlf. 926 551 582 - comercial@sairadesign.es



Visita nuestra web www.hermandadsanisidrolabrador.es

Síguenos en Facebook www.facebook.com/hermandadsanisidro

Editorial

Por cuarto año consecutivo ve la luz la Revista Oficial de la Hermandad de San Isidro. Esto no sería posible sin la colaboración de todas las empresas que se publicitan en ella.

La portada de la Revista este año va dedicada a la ermita del cerro de San Isidro, antiguo cerro de la Horca. Tan protagonista casi como nuestro venerado santo y muchas veces olvidada, sirve durante todo el año de cobijo a un San Isidro Labrador más antiguo que el que procesionamos en la actualidad, pero también a Santa Águeda y a Santa Apolonia.

De nuevo Vicente Alcolado, y Herminia Zarco, nos deleitan con un artículo y unos poemas. En nombre de la Hermandad quiero darles las gracias por su colaboración desinteresada.

En esta ocasión también hablamos de la esposa de San Isidro Labrador, Santa María de la Cabeza, de la que prácticamente no habíamos hablado hasta ahora y cuya influencia en la vida del santo fue muy importante. Y es que, como dice el refrán, "Detrás de un gran hombre siempre hay una gran mujer".

También nos hemos ido a Rota para conocer un poco acerca de la romería que allí se celebra en honor a San Isidro Labrador y conoceremos el significado de "mayeto roteño". Agradecemos a Rota-Cofrade la amabilidad que nos han dispensado, y la cesión de fotos para el artículo que incluimos, especialmente a D. Miguel Ángel Benítez.

Esperamos que de nuevo esta publicación sea del agrado de todos ustedes y que disfruten otro año más de la fiesta de nuestro patrón. ¡Nos vemos en el cerro!

Yolanda Gallego.

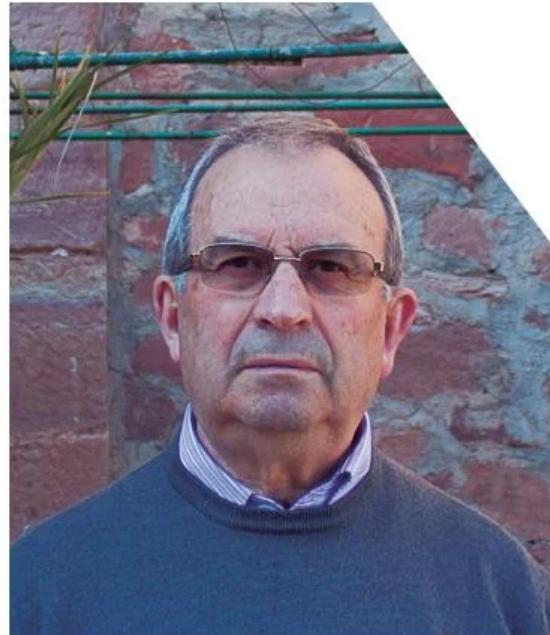
SAIRA DESIGN

Saluda D. Luis Pérez Simón Padre franciscano

Dicen los historiadores que son pocas las cosas ciertas que se saben acerca de su vida, que se halla envuelta en piadosa leyenda. Por encima de la vida de un santo varón que debió vivir humildemente y ocupado en las labores de la tierra con la confianza puesta en Dios, se ha sobrepuerto su figura idealizada, que nos lo presenta más como hombre de oración que de trabajo.

Nació en Madrid en torno a los años 1080/2, de familia humilde, que hubo de trabajar como labriego al servicio de varios señores de la villa, pues quedó huérfano muy pronto. De esta época se nos dirá que "antes de ir a trabajar, se encendía a Dios, oyendo misa muy temprano, y a la Virgen María, orando en diversas capillas". Tras el saqueo de la villa de Madrid tuvo que huir a Torrelaguna, donde conoció y se casó con María Toribia (Santa María de la Cabeza), mujer también de oración, trabajadora y santa. Tuvieron un hijo, del cual se dice que cayó a un pozo, del que fue librado por la divina Providencia. El milagro se relata diciendo que subió el nivel del agua hasta el brocal, por lo que pudo ser sacado. Escena que ha quedado grabada en la piedra del puente sobre el río Manzanares. Durante este periodo, Isidro sufrió la envidia y maledicencia de sus compañeros que los calumniaban ante su dueño, "porque oraba mucho y trabajaba poco".

Pasada la invasión almorrávide, regresó a Madrid, entrando al servicio del caballero Juan de Vargas, que lo puso al frente de sus fincas. Seguramente, es de esta época el milagro de los ángeles arando sus campos mientras Isidro rezaba. Ambos esposos decidieron vivir separados durante un periodo de su vida para dedicarse más al servicio de Dios en la oración; por lo que María se retiró a una ermita, quedando el marido en Madrid. Hacia el final de sus vidas volvieron a juntarse ante la enfermedad de Isidro. Próximo a su muerte, "confesó sus faltas, recibió el Viático y exhortó a los suyos al amor a Dios y al prójimo". Murió el 15 de mayo de 1130. Fue enterrado en el cementerio de la parroquia de San Andrés, y al cabo de 40 años su cuerpo fue trasladado a la iglesia en la que había sido bautizado (San Andrés). El año 1212 fue exhumando su cuerpo, examinado y hallado incorrupto, por lo que se expuso a la veneración de los fieles en la misma iglesia parroquial. Fue beatificado el 14 de junio de 1619 y canonizado el 12 de marzo de 1622 por el Papa Gregorio XV, a instancias del rey Felipe III, que, habiendo caído gravemente enfermo a su regreso de Lisboa, fue curado milagrosamente en Casarrubios del Monte (Toledo), a donde le llevaron el cuerpo del Santo. El 1769 pasaron los restos del Santo a la colegiata de San Isidro, en Madrid.



Es patrono de Madrid desde el 14 de abril de 1619, cuando fue beatificado por Pablo V. Los madrileños lo festejaron solemnemente el 15 de mayo de 1620. Su canonización coincidió con la de los Santos Francisco Javier, Ignacio de Loyola, Teresa de Jesús y Felipe Neri (12 de mayo de 1622). Juan XXIII lo declaró patrono de los campesinos y labradores españoles, y de todos los agricultores católicos del mundo.

Su fiesta se celebra el 15 de mayo. La liturgia del día nos invita a recoger sus lecciones de orden religioso:

- Unión con Dios por la oración (como sarmientos unidos a la Vid);
- Amor a Dios y al prójimo (mandamiento del Señor);
- Fidelidad al trabajo, como medio de vida en espera de la recompensa del cielo.

Fundamentalmente se nos llama a imitar su vida cultivando la esperanza, a la manera que el labrador cultiva la tierra y la siembra en la espera de recibir el sol y el agua que la fecunden a su tiempo para percibir sus frutos, de los que, haciendo partícipes a los pobres y necesitados, seremos recompensados por Dios cuando ellos presenten nuestras buenas obras ante él.

Luis Pérez Simón, franciscano

**Cervecería
los ARCOS**

C/ Paloma, 34
Alcázar de San Juan
655 804 316

Especialidad en raciones de siempre, como en casa

**Cervecería
la RONDILLA**

C/ Rondilla de la Cruz Verde, 69
Alcázar de San Juan
655 804 316
926 044 271

Especialidad en raciones de siempre, como en casa

Saluda Rosa Melchor Quiralte Alcaldesa de Alcázar de San Juan



La celebración de San Isidro y su romería son una de las señas de identidad de nuestro pueblo que merece la pena conservar. La zurra con alcahuetas, la subasta, los remolques engalanados, los niños y niñas vestidos con los trajes tradicionales para subir al cerro y disfrutar de la fiesta en la naturaleza, es un privilegio del que podemos disfrutar quienes vivimos en Alcázar de San Juan que, como siempre digo, es una pequeña ciudad que conserva el encanto de vivir en un pueblo.

San Isidro es el patrón de los agricultores debido a que durante su vida fue labrador, sirviendo como jornalero a cargo de diferentes terratenientes. En origen, su fiesta estaba ligada a la gente del campo, principal fuente de subsistencia de muchos pueblos manchegos. Es cierto que, en la actualidad, Alcázar ha evolucionado hacia una ciudad de servicios y hay menos personas dedicadas a las labores agrícolas.

No obstante, somos el 'Corazón de La Mancha', el centro de un inmenso mar de viñedos que imprimen nuestro sello de capital vitivinícola, sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'La Mancha'. Así que debemos estar orgullosos también de nuestra identidad agrícola y la celebración de San Isidro nos acerca a ella, compartiendo ratos de ocio con familiares y amigos rodeados de vides.

Me alegra ver cómo la hermandad se ha preocupado por preservar estas fiestas y conseguir que cada año vayan a más. Es importante conservar este tipo de tradiciones, y más cuando la única romería que tenemos en la ciudad es la de San Isidro. Debemos poner en valor lo que nos distingue y nos convierte en un lugar con encanto y acogedor algo que se consigue, sin duda alguna, en San Isidro; con una afluencia masiva de alcazareños y foráneos durante todo el día de la romería y en las vísperas para disfrutar de una jornada de campo.

Este año parece que nos hará muy buen tiempo el 15 de mayo, así que os animo a reuniros en cuadrilla y preparar los 'avíos' para subir al cerro. A que invitéis a esos familiares y amigos que viven fuera a conocer nuestra romería y a compartir con nosotros un pedacito de lo que es Alcázar.

Fotos cedidas por: Excmo. Ayto. de Alcázar de San Juan

A photograph showing a large statue of Saint Isidore the Laborer, a green figure holding a scythe, standing on a platform. In the foreground, several people are visible, including a woman in a traditional striped shawl and a child in a yellow vest. The background shows a building and a clear blue sky. At the bottom of the page is a red banner with the text '#EsAlcázar' and various local icons.

Saluda Julio Romero Presidente de la Hermandad de San Isidro



¡Vamos de romería! Ya ha llegado Mayo casi sin darnos cuenta, y celebramos en honor de nuestro patrón esta fiesta tan nuestra. Cada año, con la misma ilusión y ganas, preparamos los actos que se celebran en torno a la ermita y de la iglesia de San Francisco. No puede faltar la verbena, los chiringuitos en el cerro, la rifa, y en general toda la fiesta y los actos de culto. Es, sin duda, una de las mejores festividades de la localidad.

Este año quiero centrarme en agradecer a todos los colaboradores, los que con un poco o mucho de su tiempo, con donaciones para la rifa, o ayuda económica, hacen posible que esta fiesta no decaiga y todos los alcazareños podamos disfrutar de ella. Gracias también a los que hacéis posible otro año más la Revista Oficial de San Isidro, sin vuestra aportación no podríamos tenerla entre nuestras manos ahora.

También quiero aprovechar para hacer un llamamiento a la gente joven. Todas las hermandades y cofradías estamos necesitados de savia nueva, que aporte frescura, ideas nuevas, y colaboraciones, para que fiestas como la de San Isidro no caigan en el olvido y se puedan seguir manteniendo, formando parte de la cultura de nuestra localidad. Los mayores que, muy gustosamente, hacemos esta labor para que las fiestas sigan celebrándose cada año, necesitamos vuestra ayuda. Este año podéis buscarnos cuando estéis en el cerro, en la ermita, o en los alrededores, y estaremos muy contentos de poder contar con vosotros.

Aprovechad también para recoger vuestra estampa. La Hermandad de San Isidro cuenta este año con unas estampas nuevas muy bonitas, con el himno a San Isidro, que podéis recoger en la ermita el día de la romería.

Acercaos a nuestra iglesia de San Francisco a honrar a nuestro patrón, bailad la noche antes de la romería en la verbena y también en los chiringuitos del cerro, y disfrutad el día 14 de la peregrinación a la ermita, de la comida en familia o con amigos, del vino fresquito de la tierra, y de unas buenas gachas o unos choricillos.

¡Os esperamos!

Julio Romero, presidente

ERMITA DE SAN ISIDRO



Vicente Macía Molina

**PERSIANAS
TOLDOS
PUERTAS PLEGABLES
FILTROS SOLARES
MOSQUITERAS**



C/ Santa Quiteria, 3
13600 Alcázar de San Juan

Tlf. / Fax: 926 540 922
Móvil: 610 351 374

Taller Electroautomotriz

SPG
TALLERES

Reparaciones de automóvil en general
Electricidad, Mecánica, Cajas de cambios manuales, automáticas

Gestión de compra de vehículos clásicos
euro/americanos

Asesoramiento técnico, Diagnosis avanzada,
Atención personalizada

C/ Tinajas, 26 Pol. Alces - 13600 Alcázar de San Juan 622 118 461

Programa de Cultos y Actos

VIERNES 12 de Mayo.

A las 10:00h en las instalaciones de Cereales Angora
(CM- 3107 Km 0,5 de Alcázar de San Juan).

II CONCURSO DE ARADO Y MANEJO DE REMOLQUE

Organizado por Cereales Angora y la Hermandad de San Isidro, con la colaboración de Fertinagro.

Premios. 3 premios consistentes en trofeo + lote de productos típicos.

SOLEMNE TRIDUO del 11 al 13 de Mayo

A las 20:00h en la Iglesia de San Francisco.

Misas-Triduo en la Iglesia de los RR. Padres Franciscanos, en honor a San Isidro Labrador. A la intención de las siguientes personas:

- Día 11: Familia Quirós-Cencerrado
- Día 12: Familia Abengózar-Fernández (en acción de gracias)
- Día 13: Familia Ramos-Sánchez Mateos

VIERNES 12 de Mayo.

A las 21:00h en la Iglesia de San Francisco.

PRESENTACIÓN DE REINA Y DAMAS en honor de San Isidro.

ENTREGA DE BANDAS Y FLORES.

Canto de Mayos a San Isidro a cargo de Asociaciones y Grupos Locales.

SÁBADO 13 de Mayo.

A las 22:30h en la Plaza Altozano de la Inmaculada

VERBENA POPULAR con la actuación de la "ORQUESTA ATARDECER".

NOTA: Se obsequiará con "zurra y alcahuetas" a la concurrencia.

DOMINGO 14 de Mayo.

FIESTA PRINCIPAL

A las 11:00h.

Función Solemne en la Iglesia de RR. Padres Franciscanos, a intención de las familias Romero-Cárdenas en acción de gracias.

Ofrecida por Padres Franciscanos y cantada por la Coral de San Francisco. Con asistencia de Autoridades, Reina y Damas de las Fiestas, Hermandad de San Isidro Labrador y Pueblo de Alcázar.

A las 12:00h.

ROMERIA A LA ERMITA con el siguiente itinerario: Altozano de la Inmaculada, San Francisco, Emilio Castelar, Miguel de Unamuno, Pineda, Fray Indalecio Casero, Virgen, Federico Álvarez, Paseo de San Isidro y Camino de la Ermita.

ACTOS EN EL CERRO DE SAN ISIDRO

A las 12:30h.

Subasta de los objetos ofrecidos al Santo.

A las 19:00h.

Entrega de premios y trofeos de los distintos sorteos.

Sorteo de Regalos de las papeletas.

A las 19:30h.

Regreso de la ROMERIA con el siguiente itinerario: Camino de la Ermita, Paseo de San Isidro, San Isidro, Virgen y Altozano.

Nota: En la explanada de la ermita se obsequiará con el típico Zurra a todos los asistentes a la Romería, donado el vino por vinícola San Lorenzo, Bodegas Mendieta, Concentrados de uva S.A.

Participantes en la Romería con Tractor y Remolque.

Premio de 300 EUROS a la MEJOR CARROZA, Donado por Ucaman. Bases: Los participantes en la Romería con Tractor y Remolque deberán inscribirse del dia 11 al 14 antes de efectuar el sorteo. La Comisión de Festejos puede declarar nulo el premio si no reúne un mínimo de representación agrícola. En tal caso, se sorteará el premio entre los participantes en la Romería con Tractor y Remolque.

PERSONALIZA TU MUNDO

ELIGE UN PRODUCTO
Diseña a tu gusto

REGALA

personalizatumundo.net

II Concurso de Habilidad con Tractor San Isidro 2017

El próximo sábado dia 13 de mayo se celebrará la segunda edición del concurso de habilidad con tractor. Como en la anterior edición, las pruebas de dicho concurso, se desarrollarán en las instalaciones de la empresa CEREALES ANGORÁ en Alcázar de San Juan. La hora de inicio de pruebas será las 10:00 de la mañana y las inscripciones se harán en cualquier momento del concurso.

No hay mejor oportunidad que la celebración de San Isidro para disfrutar de una reunión de amigos, amantes del campo y sus tradiciones, enamorados de la tierra, que aprovechan para medir sus habilidades y capacidades con tractores. Esta herramienta ha evolucionado al mismo tiempo que la tecnología mas moderna y es el hombre el que ha de seguir manejando y dirigiendo tales maquinas.

Este concurso se divide en **dos disciplinas** bien distintas:

Una es la prueba de habilidad con tractor y remolque, en la que se valora el manejo preciso y rápido de este conjunto, debiendo completar el recorrido de un circuito más o menos siniuso, en el menor tiempo posible, sin salidas, marcha atrás. A tal efecto se dispone un conjunto de tractor y remolque único para todos los concursantes y el circuito se diseña y se traza en la jornada anterior al concurso. Son tres jueces, agricultores experimentados en el manejo de tractor, repartidos por distintos tramos del circuito los que puntuán a cada participante.

La otra disciplina es la de destreza en arada, en la que se valora la perfección en el trazado de una línea de arado en terreno abierto. Para esta prueba se dispone otro tractor único para todos los participantes y son otros tres jueces los que valoran la mejor labor de entre todos los concursantes.



**VILLAEXPO
MAQUINARIA, SLU**

Maquinaria agrícola | Industrial

606 904 175

606 904 175



Avda. de las Bodegas, 24 | 13600

Alcazar de San Juan (Ciudad Real)

La Mancha
VENDIMIADORAS
Maquinaria agrícola | Industrial





En cada una de las pruebas se premian los tres mejores participantes a los que se les reconoce con sendos trofeos que reconocen su triunfo.

Esperamos contar para este año, como en la anterior edición, con participantes de todos los pueblos de la comarca y alguno más que, sin duda, contribuirán a subir el ya altísimo nivel demostrado el año pasado, consolidando así este encuentro como una referencia nacional en este tipo de eventos

Es sin duda, una oportunidad para conocer y disfrutar de la habilidad y destreza de muchos y las ganas de aprender de todos.

ENTREGA DE TROFEOS

Al finalizar el concurso y para reponer fuerzas, se ofrecerá por parte de CEREALES ANGORA Y LA HERMANDAD DE SAN ISIDRO, una comida a todos los participantes y acompañantes en las instalaciones de la Ermita de San Isidro.

Se entregaran trofeos a los tres primeros clasificados de cada una de las disciplinas de concurso.

DONATIVO Y RECONOCIMIENTO

Así mismo, CEREALES ANGORA y los patrocinadores del acto harán entrega de un donativo económico a una Organización Humanitaria y una de productos al Banco de Alimentos.

Puedes ver el video del I Concurso en <https://www.youtube.com/watch?v=IPkTdUwFxQM>

Cereales Angora S.A.



**Manuel
Gómez**
Maquinaria Agrícola

658 887 017
agrogomez51@hotmail.com

C/ Bailén, 17 - 2º D
13600 Alcázar de San Juan - Ciudad Real



GM
FINCAS

658 887 017
fincas.gm@gmail.com

Correduría de Fincas
RÚSTICAS Y URBANAS
en Alcázar de San Juan



¡¡ Un producto de La Mancha de cuyo nombre, Sí quiero acordarme!! El Queso Manchego

La Mancha es un lugar de paso obligatorio entre Castilla y Andalucía, bajo el influjo de múltiples corrientes culturales que cristalizan en la historia en un entorno de una cocina-madre, sustanciosa, rotunda, surgida de hábitos alimenticios de pastores, labradores, arrieros, venteros, hidalgos, etc. Aún hoy, la cocina manchega posee su mejor tratado documental en las páginas del Quijote, el más completo volumen de gastronomía de nuestro Siglo de Oro. Platos como el mojete, olla podrida, duelos y quebrantos, caldereta, tojunto, tasajo, etc. Emanan toda la culinaria manchega de un territorio de secano delimitado por cultivos mediterráneos como la vid, olivo, cereales y también su riqueza pascícola, de donde proviene este versillo popular manchego:

"En La Mancha, manchega
hay mucho vino
pan, queso, aceite
y mucho tocino"

Y como con pan, queso y vino se anda el camino, intento exponer unas líneas, dentro de mi modesta pluma, sobre el QUESO MANCHEGO.

El ingenioso hidalgo Don Quijote de La Mancha de D. Miguel de Cervantes, es el más antiguo documento escrito de notoriedad pública que conocemos, donde se vincula el queso con La Mancha y puede considerarse la verdadera Biblia Gastronómica Manchega: "Aquí trajo una cebolla y un poco de queso y no sé cuántos mendrudos de pan" decía el pobre escudero Sancho Panza en un fragmento de esta novela. Y es que el pan y el queso son dos productos unidos que dan lugar a un alimento perfecto, ideal y completo.

En cuanto al vino, el hombre no ha encontrado para el queso un compañero mejor. Estos alimentos han presidido la vida de los hombres en todo el curso de su existencia.

Por tanto, cada queso con su pan y vino hermano; y en esto La Mancha está orgullosa porque son tres productos de gran importancia y tradición, junto al aceite de oliva. Muchos recordarán, que hasta no hace mucho, los ganaderos y agricultores tenían en estos alimentos gran parte de su sustento más cotidiano; ya que con su navaja afilada hacían verdaderas maravillas con un trozo de pan, otro de queso y un buen chorro de aceite de oliva, acompañado de un buen largo trago de vino; era el menú diario de las gentes manchegas: menú de dimensiones históricas y milenarias, y de gran razón y sustento en la gastronomía actual.

No debemos olvidar a los pastores; si, a los pastores, que constituyen un reino aparte, una poesía diferente, un mundo de aromas y de campo.

Pocas cosas hay más populares que el queso y los pastores; los pastores son casi siempre anónimos y poco reconocidos, dado lo cual nos vemos obligados a recordar estas citas como pequeño homenaje:



Fotos cedidas por: www.valderec.es

Las tierras manchegas, por sus características climáticas y edafológicas, favorecen desde siempre la explotación del ganado ovino, entre otros; ya que la alimentación principal del ovino ha sido el pastoreo en sus ricos pastos, eriales y rastrojeras, compensada con subproductos de maíz, girasol, viña y olivar. Estas condiciones y las cualidades de la oveja manchega, determinan una leche cuya composición físico-química es peculiar y diferente de otras razas de ovino.

"Los pastores no son hombres,
que son ángeles del cielo,
y en el parto de María
ellos fueron los primeros.

Peregrino y soñador
era el más pobre pastor,
llegó el último a Belén
y al no tener qué ofrecer
de rodillas ante Dios
le ofreció su corazón"

La Oveja de Raza Manchega que, es principalmente lechera registra una producción media en leche comercial de 50 – 60 litros por lactación con un 8% en materia grasa, basa su explotación en un modelo semiextensivo con un sistema de reproducción generalizado de tres partos cada dos años.



**CONSTRUCCIONES Y
REFORMAS EN GENERAL**

Luis Miguel Vela Ramos

C/ Don Pelayo, 15
13600 Alcázar de San Juan
Telf: 619 922 653 - 926 547 536

Polígono Alces II Fase
C/ Macabeo, 6

FAMILY
Almacén de alimentos y
complementos para
animales de compañía
Venta al público con
precio de mayorista



TFNO. 684 450 632

P.I. ALCES CALLE AIREN, 18
13600 ALCAZAR DE SAN JUAN - CIUDAD REAL
EMAIL: familymascotaspublico@gmail.com

El buen gusto por el Queso Manchego es reconocido en toda la geografía nacional e internacional: hoy el queso manchego sólo es uno, con su propia técnica, su sello de origen y de pura oveja manchega dada su peculiaridad por ser: fuerte, pardo y denso.

En su elaboración es tan importante la materia prima empleada como el tipo de coagulación, el tiempo de prensado, así como diferencias de las condiciones ambientales y de maduración.

Actualmente, la industrialización ha ido introduciendo modificaciones sobre la técnica de elaboración, al irse mecanizando y automatizando los procesos que en un principio eran de tipo manual y artesanal, y a la vez requerían la presencia de mano de obra que con tanto cariño y esmero infundian los propios pastores y sus familias, y que aún se elaboran en algunos rincones de nuestra Región Castellano-Manchega.

La temperatura adecuada para su ingestión debe ser sobre los 22º C; y los trozos de queso se tomarán en pequeñas porciones, masticándolos perfectamente y manteniendo la masa durante algún tiempo en la boca antes de su ingestión para poder extraer la mayor parte de los sabores que encierra.

Ya que el queso manchego tiene, además, prestigio literario, regusto quijotesco, tampoco es de olvidar el entusiasmo que no admite competencia con los aperitivos y medicamentos que favorecen la digestión que recetan los doctores, y si no, conviene extraer algunos refranes españoles que provienen de la sabiduría popular que tienen multitud de alusiones a los quesos y su valor alimenticio. Recordemos antes de finalizar estas líneas:

REFRANERO POPULAR

- El queso manchego merece ruego.
- Tres "ges" tiene el buen queso: grande, graso y grueso.
- En el comer queso, huye del exceso.
- Miel con queso, sabe a beso.
- Pan, vino, aceite y queso ¡¡Qué festejo!!
- Dijo el queso al vino ¡Aquí te espero, buen amigo!
- Queso de La Mancha, a España ensancha.

Vicente Alcolado Sánchez-Mateos



CARACTERIZACIÓN DEL QUESO MANCHEGO	
ZONA DE ELABORACIÓN	<i>La Mancha.</i>
CLASE DE LECHE	<i>Cruda o pasteurizada de oveja manchega.</i>
TIPO DE QUESO	<i>Prensado y duro.</i>
FORMA HABITUAL	<i>De 18 a 22 cm de diámetro por 8 a 12 cm de altura.</i>
PESO	<i>Variable entre 2 y 3,5 kg.</i>
CORTEZA	<i>Dura, amarillenta o pardo oscuro, con impresiones del molde (flor) en las caras y los cinchos de esparto (pleitas) en los laterales.</i>
OJOS	<i>Pocos regularmente repartidos.</i>
CONTENIDO EN GRASA	<i>(mg/es) Mínimo 50%.</i>
TIPO DE FABRICACIÓN	<i>Familiar, artesanal e industrial.</i>
MADURACIÓN	<i>Mínimo de 2 meses y hasta 9.</i>
PRESENTACIÓN	<i>Conservará sus características externas naturales, legalmente etiquetado de quesería, placa de caseína, y contra-etiqueta del Consejo Regulador.</i>

¿CÓMO ESCOGERLO?	
AL OJO	<i>Cilíndrico, con dibujos muy característicos, amarillento o pardo oscuro.</i>
POR EL OLOR	<i>Muy buen aroma, fuerte y característico de la leche de oveja.</i>
POR EL GUSTO	<i>Sabor fuerte, sabroso, buen bouquet y retrogusto.</i>
CONSUMO	<i>Todo el año.</i>
CONSERVACIÓN	<i>Mucho tiempo y bien. Si se mete en aceite de oliva, hasta dos años.</i>

DEGUSTACIÓN

La forma más adecuada de presentar el queso para su degustación es sobre tablas de madera. El corte ha de ser limpio y sin irregularidades, siendo éste angular y dividiéndolo en láminas delgadas; para su presentación se procurará no amontonar en demasia unos trozos sobre otros.

TARIMAS & PARQUETS

Esteban Izquierdo

• COLOCACIÓN DE TARIMAS
• LIJADOS Y BARNIZADOS "SIN POLVO"
• FORRADOS DE ESCALERAS
• PAVIMENTOS TÉCNICOS Y DEPORTIVOS
• PAVIMENTO VINÍLICO (BAÑO Y COCINA)
• ZÓCALOS

Tel. 926 541 415 - Móvil: 636 389 177
estebanizquierdoparquet@hotmail.com
C/ Corredera, 14 - Alcázar de San Juan
www.tarimasyparquetsestebanizquierdo.es

talleres JESÚSMIGUEL

talleresjesusmiguel.com

Mecánica General - Electricidad - Diagnosis Multimarca
Revisiones Oficiales - Climatización - Neumáticos - Pre ITV

CALIDAD Y CONFIANZA PARA TU VEHÍCULO

Avda. de las Regiones, parc. 10
T. 926 550 679 M. 661 202 037
info@talleresjesusmiguel.com

San Isidro también tiene un lugar en la cocina

Como no podía ser de otro modo, dentro de nuestra rica gastronomía San Isidro también le da nombre a algunas recetas. Aquí vamos a dejar un par de ellas. La primera de ellas es típica de la región de Madrid y es un plato sencillo de preparar y que se puede poner como entrante en cualquier época del año. La segunda es un postre.

Ensalada de San Isidro

Ingredientes

Para 4 personas: 2 lechugas, 4 huevos, 2 latas de atún, 4 cebolletas, 150 gramos de aceitunas negras, 2 dl de aceite de oliva, 1 cucharada de vinagre de vino y sal.

Preparación

Escurrir el atún en un colador. Cocer los huevos en un recipiente con agua y sal durante 15 minutos. Lavar y escurrir muy bien las lechugas y picar sus hojas. Cortar las cebolletas en tiras y los huevos duros en gajos gordos. Colocar sobre la lechuga las cebolletas, los huevos duros, el atún y las aceitunas. Batir el vinagre con la sal y agregar el aceite poco a poco, sin dejar de batir. Agregar aceitunas verdes y negras. Rociar la ensalada y servir enseguida.

Opcionalmente, y como toque más actual, se le pueden añadir unos tomates cortados en gajos y unas anchoas.

Rosquillos de San Isidro

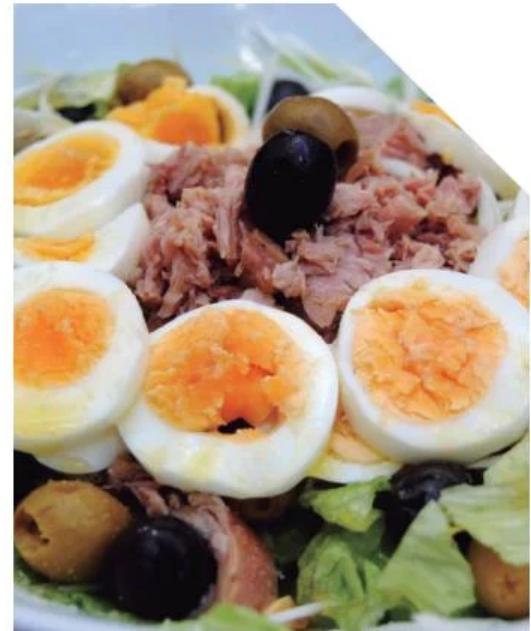
Ingredientes

250gr de harina, 3 huevos, 100gr de azúcar, 1 copa de anís, 5 gramos de levadura Royal o similar, 1 cucharadita de anís en grano, 5 cucharadas de aceite frito.

Preparación

En un recipiente se ponen los huevos y el azúcar y se baten fuertemente hasta que adquieran el punto de cinta. Se incorpora el aceite frito pero frío, los anises tostados y machacados, la copa de anís, y la harina con la levadura mezclada. Se mueve bien hasta que se forme una masa blanda y se divide en doce partes. Con las manos engrasadas se hacen bolas y en el centro de cada una de ellas se abre un agujero para darle forma de rosquillo. Se van colocando en una placa engrasada, separando bien unos de otros para que no se peguen en el horno.

Se dejan reposar una hora sobre la placa y posteriormente se bañan con huevo batido (dejar transcurrir antes una hora al menos). Se introducen en el horno y se dejan cocer durante 10-12 minutos.



Fuente fotografía: www.asopapipas.com

ROSKILLAS DE SAN ISIDRO

INGREDIENTES Y CANTIDADES

Harina	250 gramos.	Huevos	3
Azúcar	100 >	Anís	1 copa.
Levadura Royal	5 >	Anís en grano	1 cucharadita
ACEITE FRITO	5 cucharadas.		

MODO DE HACERLO

En un recipiente se ponen los huevos y el azúcar y se baten fuertemente hasta que adquieran el punto de cinta. En este punto se incorpora el aceite frito y frío, los anises tostados y machacados, la copa de anís y, por último, la harina con la levadura mezclada. Se mueve bien y se hace una masa blanda que se divide en doce partes. Con las manos engrasadas se hacen unas bolas y en el centro se hace un orificio para darles forma de rosquillas y se van poniendo en una placa engrasada separadas una de otra.

Se dejan reposar en la placa una hora y, pasada ésta, se baña con huevo batido y se cuecen a horno fuerte de diez a doce minutos.

WEDDING DESIGN
DISEÑAMOS TU BODA
By Saira Design

LIBRO DE FIRMAS

INVITACIONES

CARTELERIA

MESEROS

ADHESIVOS

SEATING PLAN

SELLOS

Saira
The Design Company

TARJETAS DE AGRADECIMIENTO

PHOTOCALL

MINUTAS

C/ Poetisa Isabel Prieto, 5 - Local 5
13600 Alcázar de San Juan
Tlf. 926 551 582 - www.sairadesign.es

A la uva, el vino

Atención pido, señores
pues en lo que digo no miento.

Yo nací en el mes de mayo
sobre el tronco de un sarmiento.

Una mañana temprano
más fría que el mes de enero
llegaron dos vendimiadoras,

(parecían dos luceros),
con pantalones de pana,
con albarcas y sombrero,
sus buenos días me dieron,

tiraron de sus navajas
y me cortaron el cuello.

Me echaron en las espuertas
y en carro me condujeron.

Me llevaron a las bodegas,
me arrojaron al suelo,
por allí corría mi sangre
lo mismo que un arroyuelo.

Ven acá vino tintillo
nacido de la verde mata,
que aunque toquen
clarines y campanas,
está puesto en la memoria
que un tío bebiendo vino
se fue a la Gloria
sin perder el camino.

Un alcazañeo

TALLERES
SAHER
CHAPA Y PINTURA, S. L.



SERVICIO DE GRÚA
24
HORAS

Pol. Ind. Alces 3º fase
C/ Merlot Parcela D10
ALCÁZAR DE SAN JUAN
13600 - CIUDAD REAL
Tel y Fax: 926 541 208
Móvil: 608 918 380
talleres_saher@hotmail.es
www.talleresaher.es



Gestoría Mercantil, S.A.L.

Asesoría Laboral

Asesoría Fiscal

Asesoría Contable

Teléfonos: 926 552 663 - 64 - 65

www.gestorimercantil.com

C/ Levante, 7 - Bajo. Alcázar de San Juan

Santa María de la Cabeza, esposa de San Isidro Labrador

Maria Toribia (posteriormente conocida como Santa María de la Cabeza), nació en Caraquiz, en la provincia de Guadalajara, a finales del siglo XI o principios del XII. Hija de padres judíos convertidos al cristianismo, mostró desde pequeña un gran fervor por el cristianismo.

En la época en que nace Santa María de la Cabeza, se está produciendo un contexto inestable en cuanto a la paz en España, debido a las incursiones almohádides. Madrid y Guadalajara acaban de ser reconquistados por el Rey Alfonso VI. En concreto, Uceda (y por tanto Caraquiz, que se sitúa a unos pocos kilómetros de Uceda), se incorporó al arzobispado de Toledo nada más ser reconquistada. Este contexto político y social, supuso para los padres de María Toribia el motivo principal para, aún siendo judíos, convertirse al cristianismo, y probablemente para evitar problemas, esa conversión la demostraban de forma acusada en muestras constantes de gran fervor, evitando así las temidas persecuciones.

A la edad de siete años, María Toribia se traslada junto a sus padres a la localidad de Uceda, donde permanece hasta que estos fallecen. Posteriormente, se traslada a Torrelaguna, donde vivirá con unos parientes. Es allí en Torrelaguna donde conoce a San Isidro, quien huyendo de la conquista almohade que llegaba ya hasta Madrid, buscaba trabajo en esta localidad.

En este punto es interesante destacar que en aquel momento, la mujer estaba destinada al matrimonio, con la única finalidad de procrear, y siempre bajo la sombra del padre, en primer lugar, y del marido, una vez casada.

En el año 1109, Isidro y María Toribia reciben el sacramento del matrimonio en la Iglesia de Santa María Magdalena de Torrelaguna. De esta unión, nacería su único hijo, al que pusieron de nombre Illán, quien posteriormente sería también Santo. Trabajaron como labradores, practicando la caridad y siendo un matrimonio ejemplar. En el año 1119 aproximadamente, Isidro comenzó a trabajar para Iván de Vargas, (Don Juan de Vargas, caballero medieval de la familia Vargas, muy conocida por participar en muchos acontecimientos importantes de la Reconquista), por lo que tuvieron que abandonar los campos que trabajaban a orillas del río Jarama y acomodarse en Madrid.

La tradición ubica su vivienda en el barrio madrileño de San Andrés, existiendo a fecha de hoy aún dicho solar. Allí se supone que nació su único hijo. De aquel primer edificio, se conserva el patio y se indica el lugar donde supuestamente falleció San Isidro. Es el Museo de los Orígenes. También se ubica allí un pozo, que se identifica con el pozo del milagro del santo, donde se supone que salvó a su hijo de morir ahogado.

Unos años después, y ya teniendo criado a su hijo, María e Isidro deciden separarse. Muy posiblemente, el milagro del pozo, que salvó a su hijo de una muerte segura, les llevó a ello, como forma de agradecer a Dios este hecho milagroso. María Toribia se marcha a la ermita de Nuestra Señora de la Piedad, junto al río Jarama, mientras que Isidro permanece en Madrid. En el año 1172 regresa al lado de su esposo para cuidar de él sus últimos días. Años más tarde, se cree que próxima a cumplir los 80 años de edad, fallece María Toribia, dándole sepultura en la ermita en la que tantos años pasó como santera. Se dice que durante los años que permaneció viuda en la ermita, llevó una vida muy austera y religiosa, dedicando gran parte de su tiempo a la meditación.



Imagen Santa María de la Cabeza. Realizada por: Antonio José Rodríguez Martínez, Imaginero

PISCINAS
RUBIO^{s.l.}

FILTROS PISCINAS
DESCALCIFICADORES
EQUIPO DE PRESIÓN
RIEGO DE JARDINES

C/ Libertad, 34
Telf. y Fax 926 54 60 11
Alcázar de San Juan
Ciudad Real

info@piscinasrubiosl.com
www.piscinasrubiosl.com

EcobatLaMancha

ESPECIALISTAS EN BATERIAS

Avda. de las Regiones, 16 – Alcázar - Tf: 609372355



REPARACIÓN DE BATERIAS DE TIJERA DE PODAR Y ATADORAS

Santa María de la Cabeza, esposa de San Isidro Labrador

Encontramos referencias a Santa María de la Cabeza en el "Códice de Juan Diácono", donde se relatan algunos milagros realizados por su santo esposo. También en "El Arca Funeraria", de finales del siglo XIII como el Código, encontramos alusiones a la esposa de San Isidro Labrador.

En el siglo XVI Santa María de la Cabeza pasa a ser canonizada. En 1596 se localizaron sus restos, guardados hoy día como reliquia, en la ermita de Nuestra Señora de la Piedad. En 1697 es beatificada y en 1752, canonizada. Se le atribuyen cuatro apariciones y ochenta milagros.

El apelativo de "De la Cabeza" se pudo deber a varias razones:

1. "Cabezas" fue un apellido de la villa de Uceda, por lo que podría haberse apellidado así.
2. En 1596 es encontrada la cabeza que faltaba en el sepulcro, de María Toribia en una urna sobre al altar mayor.
3. Se cuenta que al morir San Isidro, María se mudó a una pequeña propiedad de la familia Vargas, denominada "La Errasa" que en árabe significa "La Cabeza".
4. También en algunos escritos se hace referencia a que lo que se encontró en la ermita de Santa María de la Cabeza fue la cabeza de San Isidro Labrador junto a la imagen de María Virgen.
5. La cabeza, en la España medieval era símbolo de mente y vida espiritual.

En 1596 se trasladan sus reliquias a la Catedral de San Isidro de Madrid. Allí, en el retablo del Altar Mayor, se conserva el cuerpo incorrupto de San Isidro y los restos de Santa María de la Cabeza.

En Madrid encontramos hoy día el paseo de Santa María de la Cabeza, en honor a la santa. En ese paseo existió una ermita con el nombre de ella y durante muchos años en los siglos XVIII y XIX se celebró una romería en su honor cada 9 de septiembre.

Bibliografía: El culto a los santos. 2008. Teresa Díaz Díaz



Fachada de la colegiata de San Isidro Labrador. Madrid



Colegiata de San Isidro Labrador. Madrid

La Casa de los Ángeles
Tienda Esotérica

Lectura de cartas y Lectura de taza del café con una de las mejores profesionales de la comarca con ALTÍSIMO NIVEL DE ACIERTOS

También contamos con todos los productos esotéricos que puedas imaginar: Velas, velones, inciensos, todo tipo de amuletos, perfumes, ambientadores, joyería, esencias, aceites, etc ...

926 168 024 - 626 632 850 - www.casadelosangeles.es
C/ Los Ángeles, 4 - Alcázar de San Juan

**TALLERES
ROMERO**

- * Mecánica en General
- * Electricidad
- * Neumáticos
- * Aire Acondicionado

Tlf. y Fax. 926 547 505 Mv. 626 419 712

E-mail: talleresromero-@hotmail.com

C/ Castellanos, 14 Bis - Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

"Tierra Viva", Una visión artística del mundo rural en la pintura francesa

Con motivo de la festividad de San Isidro, inmersos en la primavera manchega y con los brotes verdes de las cosechas creciendo cada día bajo la mirada atenta de los agricultores que miman la tierra haciendo renovar cada ciclo de la naturaleza... me gustaría homenajear estos días de celebración a varios de los primeros pintores que miraron hacia la realidad rural.

El Arte enaltece y acrecienta la contemplación del mundo para que perviva la realidad vivida por el artista y de alguna manera conozcamos un mundo más especial y auténtico. Vamos a recrearnos no sólo en la contemplación de nuestro medio natural más cercano, sino en la visión de los artistas hacia el paisaje y, sobre todo, hacia el trabajo de los hombres y mujeres que dedicaron su vida y su subsistencia a la agricultura y la ganadería.

Un reducido grupo de pintores franceses en torno a 1830 consideraron que el campo, los oficios rurales con su humildad y sus "historias no contadas", eran lo suficientemente grandiosas y emotivas como para mostrarse en un mundo, el de la pintura, reservado entonces sólo para las grandes historias que se exponían en los salones parisinos.

Estos pintores de la llamada Escuela de Barbizon que se afincaron en esta pequeña localidad francesa a 60 kilómetros al sur de París, cerca del bosque de Fontainebleau, por primera vez salen de la comodidad del estudio y del mercado del Arte que la crítica y el público aceptaban, para pintar directamente en la naturaleza, con los pies en la tierra viva de historias individuales de campesinos y ganaderos. El paisaje para ellos ya no era un simple decorado pintado para enmarcar una gran escena religiosa, de historia o de mitología griega.

Nacía entonces el Realismo en la Pintura, un estilo que se proponía mostrar la naturaleza tal cual aparecía ante los ojos del pintor con un interés especial hacia los temas de carácter social, sobre todo de la vida campesina. No era la primera vez que se pintaban estos temas, los ingleses y holandeses pintaron soberbios ejemplos; pero en Barbizon les movía la pasión por la naturaleza rústica, al margen de lo pintoresco y anecdotático, el gusto por la visión objetiva y ante todo la representación de la verdad, que le dio visibilidad a las condiciones de vida de los campesinos de la Francia decimonónica.

Estas referencias geográficas no son tan lejanas porque detrás de esos campesinos franceses bien podrían estar nuestros padres, abuelos o bisabuelos trabajando los campos de La Mancha. Veamos como la gran obra de Jean-François Millet (1814-1875) "Las Espigadoras" de 1857, nos lleva a reconocer como nuestras a esas mujeres trabajando en la llanura. Millet glorifica el trabajo campesino, él mismo era hijo de campesinos y lo primero para él en el campo era el hombre a quien pinta monumental con una humanidad y una sensibilidad propia de quien comprende y vive en sus propias carnes el trabajo de la tierra.

Las espigadoras recogen los restos de la cosecha bajo una luz crepuscular con la fatiga propia de todo un día de trabajo; los dueños de los campos les daban permiso para recoger los restos de la cosecha entre el atardecer y la caída de la noche, una vez que había acabado el trabajo de los cosechadores, las pocas espigas que llevan en sus costales alimentarán a sus familias... Pinta ese momento de verdad de una manera tan grandiosa que estas tres mujeres han pasado a la historia del Arte de una forma heroica.



Jean-François Millet. Las Espigadoras 1857

PLATANOS Molina



Polígono Alces
C/ Albariño, 12
Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

926 545 019 - platanosmolina@gmail.com
www.platanosmolina.es

ofiralia s.l.
SUMINISTROS DIGITALES INTEGRADOS



www.ofiralia.es
926 922 322



Servicio Autorizado

Canon

Otro gran pintor fue Jules Dupré (1811-1889). Muy poco conocido y uno de los grandes olvidados del realismo francés; retrató con una sensibilidad especial estos temas que pintó con un realismo luminoso y sublime. Cualquiera de sus obras es un regalo para los ojos.



Jules Dupré. Lechera con vacas. 1860

Jules Dupré. Segadoras. 1867

Jules Dupré. Mujer sirviendo a un hombre. 1882

Y por último, no puedo dejar de elogiar al gran Jules Bastien-Lepage (1848-1884); sus obras reflejan su formación académica y la profunda influencia que la obra de sus compatriotas, Millet y Courbet, le proporcionaron. En la Galería Nacional de Victoria en Melbourne se encuentra su obra maestra "Octubre" de 1878, un óleo sobre lienzo de grandes dimensiones conmovedor. Maestro del realismo naturalista, enmarca a las dos mujeres con un lirismo y una poética que parecen estar vivas. Sobre todo es muy destacable la expresión de las mujeres; la figura central está feliz, ensimismada en su trabajo y sus pensamientos como acariciando el preciado don de la cosecha; detrás, la sonrisa de la otra mujer envuelve de calor el ambiente otoñal que pinta con una luz tenue y fría.

Lepage, soberbio retratista de una obra elocuente, fue el maestro para generaciones de artistas posteriores enamorados del trabajo rural y que, como las obras anteriores, dignificaron y glorificaron a los hombres de la tierra.

Belén López Jiménez. Pintora y Profesora de Artes Plásticas



Jules Bastien-Lepage Octubre. 1878



desde 1916
aseguramos
su tranquilidad



JUAN ANTONIO LARA

Agente de Seguros Exclusivo
de Patria Hispana

Pza. del Arenal, 22
13600 Alcázar de San Juan
Ciudad Real

Tlf.: 658 770 823

Las Flores de Prado



C/ Corredera, 32

13600 Alcázar de San Juan



Tlf.: 926.544.879

Mvl.: 692.910.043

656.632.058

Romería de San Isidro Labrador en...Rota (Cádiz)

También en la localidad gaditana de Rota se celebra San Isidro.

Hablar de San Isidro en Rota, es hablar del "mayeto roteño". La mayoría os preguntaréis qué es eso del "mayeto roteño". Pues bien, lo primero que tenemos que saber es que la mayetería es un tipo de agricultura tradicional en Rota que básicamente supone la labranza de una tierra que se ha dividido en minifundios, y que es característica de Rota. Por tanto, los mayeteros son los agricultores que cultivan estos minifundios.

Así pues, llegada la fecha de la romería de San Isidro, que se celebra en el mes de abril, los agricultores y mayetos de Rota preparan con entusiasmo esta fiesta tradicional que une a familia y amigos y que atrae a numerosos vecinos y turistas.

La Hermandad de San Isidro Labrador de Rota se encarga de organizar los actos en honor al patrón. Un triduo se celebra los días anteriores a la romería en la Parroquia de la O, en el que diariamente se hacen diferentes ofrendas por parte de distintas cofradías de la localidad.

El día de la romería, ya a las 9 de la mañana se dan cita los romeros cofrades, montados a caballo que, junto con las peñas y otras entidades que acuden con sus carrozas, se dirigen hacia los Pinares de la Guillén de Rota. La carroza con San Isidro va acompañada en todo su recorrido de una gran representación de la Hermandad de San Isidro roteña y de componentes de la Hermandad de Regla del Pinar de Chipiona, localidad vecina de Rota.

Sobre las diez y media de la mañana, tiene lugar la tradicional Misa de Romeros en los pinares. Allí tiene lugar una ofrenda de frutos del campo que son bendecidos por el párroco que ordena la ceremonia, y se hace entrega a los nuevos hermanos de las medallas correspondientes. Es muy común que esta misa sea cantada, a veces con colaboraciones tan conocidas como Ecos del Rocío.



A lo largo del día, la hermandad reparte entre el público asistente vino de la tierra y tapas de berza, que es un cocido o potaje típico de la zona; se procede a premiar a las mejores carrozas presentadas a concurso y se sortea una Cesta de Comida a beneficios de los más necesitados.

A la caída de la tarde, sobre las ocho, se regresa al Santo a su Parroquia. Por si os animáis a presenciar en directo esta romería, aquí os dejamos el itinerario habitual.

Recorrido de ida: Plaza del Padre Eugenio, Cuna, Constitución Plaza de España, Plaza de Andalucía, Veracruz, Isaac Peral, Castellar, Plaza San Roque, M^a Auxiliadora. Avd. Príncipes de España, Recinto Ferial, Pinares de "La Guillén".

Recorrido de vuelta: Salida de los Pinares de "La Guillén", Avd. de la Diputación, Avd. de la Marina, M^a Auxiliadora, Plaza de San Roque, Aviador Durán, Higuera, Fermín Salvochea, Constitución, Cuna, Plaza Padre Eugenio.

Fotos cedidas por: www.rota-cofrade.net



www.carpinteriajosevaquero.es

Carpintería Artesanal

Teléfono/Fax: 926 55 28 01 - Móvil: 616 42 32 61
Email: carpinteria_artesanal@hotmail.com

Pol. Ind. Alces, Calle Godello Nave 8
13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)



Mármoles Carrascosa

Encimeras de mármol, granito y cuarzo de las marcas Silestone, Quartz Compac, etc.

Vierteaguas, escaleras, pisos para la construcción.

Decoración (mesas, chimeneas, etc.)

Arte funerario.

Teléfono: 926 550 764

A San Isidro

Surco de Amor
mulle tu arado,
honrando almas
con tu abonado.

Trigo y cebada
riegas con Don,
tu manantial
nunca agotó.

Sacias tu aliento
gozando el trino
de las alondras
y campesinos.

Meces espigas
bailando al son,
con la amapola
de tu candor.

Herminia Zarco

Gasóleos Alameda

Estación de Servicio • Reparto a domicilio



Teléfono 926 582 066

ALAMEDA DE CERVERA - CIUDAD REAL

Cartelera

* ALCÁZAR

LIFE STYLE CLUB

Avenida de los Institutos, S/N
Edificio Multicines

contrato de mantenimiento de calderas



Tlf.- 683 142 605 - 926 552 500

C\ Cánovas del Castillo, 1
Alcázar de San Juan

Síguenos en y

www.mmcmantenimientos.es

