



AYUNTAMIENTO DE TAMAJÓN

NÚMERO
09



REVISTA INFORMATIVA DEL UMBRAL DEL OCEJÓN

AGOSTO 2018



TAMAJÓN YA TIENE PISCINA MUNICIPAL

SE INAUGURÓ EL PASADO 30 DE JUNIO
Y ESTÁ LOCALIZADA EN EL PARAJE
DE LAS ERAS DEL MARMOLEJO



ACTUALIDAD

BOTARGAS Y MASCARITAS ESPARCIERON BUENOS AUGURIOS EN EL CARNAVAL DE ALMIRUETE



RICO, RICO

CANELÓN DE BACALAO CONFITADO CON UN CRUJIENTE DE JAMÓN. Y DE POSTRE, MANZANA ASADA



EMPRENDEDORES

EL HUERTO DEL ABUELO. UN ALOJAMIENTO RURAL CON LUJOS DE UN RESORT

Y TAMBIEN NOTICIAS SOBRE MEJORAS SOCIALES Y PROYECTOS DE NUESTRA LOCALIDAD Y SUS PEDANÍAS. CON ARTÍCULOS CULTURALES, HISTÓRICOS Y ANECDÓTICOS SOBRE TAMAJÓN.





EDITORIAL

EUGENIO ESTEBAN DE LA MORENA / ALCALDE DE TAMAJÓN

Con motivo de la inauguración de la Piscina Municipal me atreví a escribir unas rimas a modo de soneto, que pretenden dar a conocer la toponimia municipal, la importancia histórica que tenían las canteras de Tamajón, con sus piedras calizas y sus canteros y por otro lado significar la importancia que tiene la instalación para el pueblo, sus habitantes y su sector turístico.

**Aquí estáis mis Eras del Marmolejo.
Es vuestro real y castizo nombre.
Así os llamaban. Nadie se asombre.
Sitás entre camino y callejo.**

**Distéis trabajo riqueza y fama
A los hombres de Tamajón. Recia Villa.
Con sus piedras doradas ¡Oh maravilla!
Llegaron a la Corte para adornarla.**

**Ayer martillo y cuña, dura jornada.
Grietas las manos, frías las mejillas.
Hoy sois paraíso en la solana.**

**Ves los recios robles desde el Callejo.
Ves los fuertes arcos desde tu playa.
Sois más que un deleite. El Marmolejo.**

**Cuando pasen cien años nadie diría
Que bajo éstas aguas se trabajaba
Sacando piedra. ! Que dura estaba!
¡Más duro era el cantero que la pulía!**

**Quieren éstos versos que imaginé
Reconocer la paciencia de los vecinos
Que dieron su confianza sin desatino.
Ya han tenido su premio. Que disfruten de él.**

**Ves en Tras el Lomo los verdes pinos.
Ves en el Cerrajo viejas encinas.
Eres presente y futuro en el camino.**

**Ves en las Enebradas recias sabinas.
Ves en el Valle jara y tomillo.
Más que un deleite. Sol agua y vida.**



Pocas veces hemos vivido un año tan prolífico como éste 2018 en Tamajón. Han visto la luz seis proyectos tan importantes como necesarios, y se están gestando cuatro, si pudiéramos hacerles una ecografía, veríamos como se están desarrollando con normalidad. Los que ya forman parte de nuestros equipamientos son:

1º. La piscina, con todos los complementos que la componen, como son, la cubierta el depósito y el pozo, el kiosco, el césped, el riego automático y la valla. Para poder prolongar la temporada de baño, era necesario instalar una cubierta que conservara la temperatura del agua por la noche, pues ya sabemos como se las gastan por aquí. Para ahorrar agua de la red, y garantizar la demanda puntual del césped hemos instalado un depósito de 20.000 l. que se nutre de un pozo de 80 m. que habíamos hecho aprovechando el presupuesto de unos abastecimientos de agua anteriores. El quiosco, parecía necesario para dar servicio a la demanda de comida y bebida de los usuarios del recinto de la piscina. El pavimento alrededor del quiosco tiene como misión preservar el césped de aquellos restos que puedan desprenderse del consumo de las viandas que necesariamente, lleve o adquiera quien vaya a pasar el día. La instalación del riego y el césped, nos está prestando el confort que mínimamente se necesita para deambular por el entorno del agua. Y la valla de piedra que sustenta la malla protege y decora las instalaciones.

2º. La renovación de la red de agua potable y del colector de aguas fecales. Ha consistido en sustituir 2.000 m. de tubería de fibrocemento del año de 1978, por otra de poliuretano, en el punto más alto de la captación para completar la renovación de la red en su totalidad, que es algo mas de 12 Km. En cuanto al colector, que data del año de 1965, atascado de raíces, era más que urgente su renovación, en un tramo de 320 m. que hemos aprovechado para, por medio de una conducción nueva, llevar el agua limpia de la fuente hasta el lavadero, al que aún le falta su cubierta. Hemos conseguido aumentar el caudal de agua de abastecimiento, por haberse suprimido las fugas que la vieja tubería producía, y suministrar el lavadero.

3º El camino de Retiendas o de las Huertas. Cada día caminamos más, para mantener una forma física que se ve mermada por causa del sedentarismo al que en muchos casos nos somete nuestro trabajo, y nuestros años, o por mera afición. El camino recuperado nos enseña otro de los bellos parajes de Tamajón, y nos presenta las huellas que dejó la construcción de la Presa de El Vado, llevándonos hasta el Monasterio de Bonaval, pasando por Retiendas. Camino cuyo uso es peatonal y para bicicletas, limitando el uso de los vehículos a motor, solo para explotaciones agrarias y propietarios de fincas.

4º El depósito de agua de Muriel de 60.000 l. para garantizar el abastecimiento y la calidad del agua.

5º El asfaltado de los Caminos del Lomo en Almiruete, y de La Carrasquilla en Tamajón, como circuitos de paseo y recreo de quienes deseen disfrutarlo, y no menos importante para el mantenimiento y conservación del Patrimonio Municipal.

6º El Cementerio Municipal de Tamajón que está sujeto a su Ordenanza correspondiente, comenzando por la construcción de diez sepulturas de tres cuerpos, y la de veinte columbarios para restos y cenizas. Continuaremos con la pavimentación y la ordenación de su suelo para dignificar el aposento de nuestros antepasados.

Para cumplimentar el Presupuesto de 2018 nos faltan por iniciar algunas obras, a saber:

- La Cubierta del Lavadero del Anrubio, la cimentación de la Ermita de Almiruete de titularidad Municipal, y la reconstrucción, en lo posible, de la Almazara de Muriel.

Detrás de ésta escueta explicación, hay muchas horas de trabajo de los servicios técnicos y el Equipo de Gobierno municipales, y muchas horas fuera del pueblo en busca de los recursos necesarios.

Para éste alcalde, son tan importantes las obras como los servicios, por ésta razón hemos creado otro puesto de trabajo a través de un auxiliar administrativo (Juan Manuel) que os atenderá de lunes a viernes en todo lo que necesitéis, tanto de forma particular como a cualquier colectivo de índole municipal que lo necesite.

Por último y como todos los veranos, os damos la bienvenida, con todos los servicios municipales a vuestra disposición y éste año especialmente con el de la piscina municipal, y la apertura diaria del Ayuntamiento.

De nuevo hemos programado las Fiestas Patronales con el ánimo de que haya para todos y la ilusión de que disfrutemos de ellas.

**El alcalde
Eugenio Esteban de la Morena**



REVISTA GRATUITA DE INFORMACIÓN.
Publica: Ayuntamiento de Tamajón (Guadalajara / España).
DEPÓSITO LEGAL: GU-36214

Redacción, Edición y Fotografía:
Bravo Comunicación
www.bravocomunicacion.com / Tel: 606 411 053
Maquetación y Creatividad:
WIMIT - Agencia de Publicidad / Madrid
www.wimit.com / Tel: 913 952 490 / 656 282 467
Imprime:
CUDIPAL Gestión Gráfica / Madrid
Tel: 913 322 066

Todos los derechos reservados. Esta publicación no podrá ser (ni total ni parcialmente) reproducida, manipulada, distribuida, utilizada o registrada, ni comunicada públicamente a través de ningún tipo de soporte o mecanismo, ni transformada, ni almacenada sin la previa autorización escrita de los autores y editores de la misma. Asimismo, el Ayuntamiento no se hace responsable de los comentarios y opiniones personales vertidas dentro de la publicación realizadas por los colaboradores y/o entrevistados.



NOTICIAS

BIENESTAR SOCIAL



PAN CON QUESO Y BOLLOS CON CHOCOLATE EN EL DÍA DE LA COLACIÓN DE ALMIRUETE

Con buen tiempo y buena armonía, los vecinos de Almiruete celebraron el Día de la Colación, que significa, literalmente, refacción de dulces, pastas y a veces fiambres, con que se obsequia a un huésped o se celebra algún suceso, o que sirve para celebrar los días de ayuno. En Almiruete, ambas acepciones tienen sentido.

Los lugareños comenzaron a guardar este Día de la Colación, siempre el ocho de mayo, parece ser que a consecuencia de haberse librado de una epidemia de peste que llegó a la comarca a finales del siglo XVI. Los mayores del lugar cuentan que dejó más de un millar de muertos en el Marquesado de Cogolludo y en los pueblos limítrofes. Aachacando la gracia de que pasara de largo por el pueblo a Nuestra Señora de los Enebrales, se instauró entonces la costumbre de que saliera una procesión desde Almiruete hasta la Ermita de la Serrana. Era formal, con cruz, estandarte y pendón, y encabezada por las autoridades municipales y eclesiásticas, hasta la conocida como encina de la abuelita. Los almiruetenses la llaman así así porque era el punto más alejado del pueblo al que llegaba el paseo de una anciana. A su sombra, se sentaba para darse un respiro, antes de regresar. Desde allí y hasta un kilómetro de la Ermita, se deshacía, para volver a constituirse, con todo su boato, a la vera de la encina de la letanía. En este caso, el árbol fue bautizado con ese apelativo porque allí se empezaba a cantar y rezar hasta la Ermita, el destino final de la peregrinación.

Ese día, los almiruetenses invitaban a pan con queso, bollos, tortas de chicharrones y magdalenas a propios y extraños. Todo lo organizaba una cofradía. Con el tiempo, el Día de la Colación dejó de procesionar hasta la Ermita de la Virgen de los Enebrales, retomándose la celebración en Almiruete. La tradición se perdió a mediados del siglo pasado, y se recuperó a finales, con un formato similar, prácticamente idéntico, al que se lleva a cabo ahora en uno de los primeros sábados de mayo.



Es una celebración sencilla y entrañable. Los lugareños lo preparan todo para hornear pan, las magdalenas y las tortas de chicharrones en los días previos. Como cada año, éste también se calentó el Horno del pueblo, precioso, con su pared en chaflán curvo y su

tejado de pizarra, restaurado por el Ayuntamiento de Tamajón, para que fuera cogiendo temperatura. En la mañana del sábado, los almiruetenses madrugaron para encenderlo de nuevo y llevar a cabo, entre todos, el lento y laborioso, incluso extenuante, proceso de amasado de los panes, de a kilo cada uno, que se preparan con harina, agua, sal y levadura.

En estos años desde la recuperación, y a base de ensayo y error, los homeros van acercándose al sabor original de los panes de antaño, pero aún no han llegado a la excelencia. "Seguimos los mismos pasos que nuestros mayores, incluida la técnica de fermentación. Lo hacemos como se hacía antes, pasándolo por los cilindros de la máquina que conservamos en Almiruete, pero el proceso se prolonga un poco más de lo que era habitual y el pan no termina de subir tan rápido como lo recordamos de niños. No sabemos si es por las harinas, que no son como las que se utilizaban entonces, de nuestras propias cosechas, o porque no podemos controlar la temperatura del horno exactamente. En todo caso, cada año nos sale un poco mejor y aprendemos algo más", cuenta Miguel Mata, uno de los veteranos que retomó la costumbre y se la está transmitiendo a las nuevas generaciones.

A eso de la una, el pan estaba cocido, incluidos los 'pipis', una masa con forma de pájaro que luego se les entrega a los niños, las magdalenas listas, con una magnífica presencia, y las grandes estrellas de la hornada, las cuatro tortas de chicharrones, preparadas para su degustación. Un centenar de lugareños y visitantes compartieron después el pan, los bollos, magdalenas, tortas, chocolate y limonada.

SEGUNDA EDICIÓN DE LA RECUPERADA ROMERÍA A LA ERMITA DE LOS ENEBRALES

Los agalloneros sacaron en procesión a 'La Serrana' como fuera costumbre antaño, después de que la refundada Hermandad comenzara a recuperar hace dos años todas las tradiciones que tienen que ver con la Virgen de los Enebrales.

La mañana del 26 de mayo amanecía fresca, pero afortunadamente para los huertos recién puestos, sin el manto blanco de la helada, en el umbral del Ocejón. Durante la noche del viernes había caído una tromba de agua sobre la sierra, de la que eran testigos los charcos. Pasadas las once de la mañana, caían gotas de agua como puños de grandes sobre la villa, pero cuando se acercaba el momento de la misa y procesión en honor a la Virgen de los Enebrales, dejó de llover. Los miembros de la Hermandad de la Virgen, refundada en agosto de 2016, lo habían preparado todo para celebrar la segunda edición consecutiva de la recuperada Romería a la Ermita de los Enebrales.

La Serrana, guapísima, vestía su manto rojo, uno de los muchos que le han donado sus feligreses. Descansada sobre las andas, recibía el respeto y la admiración de cuantos se acercaron a la Romería. En el pórtico de la Ermita, los Gaiteros Mirasierra hacían gala de su condición de hermanos de honor y, como es costumbre en Tamajón, se encargaban de ponerle banda sonora a la devoción que la villa agallonera, y por ende de la Sierra Norte, siente por Nuestra Señora de los Enebrales.

Ofició la misa el párroco local, Herve Boris Da Silva. Y fue Alberto Sotelo, secretario de la Hermandad, quien ejerció

en este caso la portavocía de la organización, hizo las correspondientes ofrendas y se dirigió a La Serrana, excusando a Elvira Gamo, su presidenta, que no pudo acudir en esta ocasión por un problema personal grave. Al finalizar el oficio religioso, salía la procesión, que este año, después de que la Hermandad haya acondicionado la explanada aneja a la Ermita, cubrió un recorrido diferente, más amplio, a través del paraje conocido como Las Enebradas. Cuando salió la Virgen, brillaba un sol precioso, que se reflejaba en un cielo algodónado de nubes. Por delante de la señora, los gaiteros tocaban sus sones. El manto rojo contrastaba con el verde intenso de las sabinas, y de las montañas. Cuando la procesión regresó al pórtico de la Ermita, construida en el lugar conocido como 'Al sitio de la madre de Dios', se subastaron las andas para entrar a La Serrana de nuevo a su morada. Darío Santos voceó la almoneda. Cuando la Virgen estuvo de vuelta en el altar, los agalloneros cantaron su himno, con el mismo entusiasmo que lo hacen siempre, y organizaron una ordenada fila para besar su manto. Después de la procesión, todos los agalloneros que lo desearon, compartieron una paella en el Centro Social del pueblo, acompañados igualmente por los dulzaineros, rematando así un bonito día de fiesta.



NOTICIAS

BIENESTAR SOCIAL



TAMAJÓN CELEBRÓ SU III DÍA DEL MAYOR

En la mañana del 17 de marzo llovía en Tamajón, e incluso, en Almiruete, caía una nevada de primavera, de las de antes, de esas que cubrían con sus copos las copas de los árboles, para deshacerse después al salir el sol. A pesar del tiempo, a mediodía, el Centro Cultural de Tamajón se convertía en el escenario del III Día del Mayor.

En torno a medio centenar de personas, jubilados de los cuatro núcleos urbanos de la villa agallonera, se reunían en el gran salón multiusos de la planta superior, que es además, un mirador privilegiado hacia los cuatro puntos cardinales de Tamajón. De un lado, la antigua fábrica de cristal, la laguna de Cantarranas; de otro, la sierra y

el Ocejón. El acto empezaba entre brumas. Al final, el sol resplandeció en la sobremesa.

Como cada año el alcalde de Tamajón, Eugenio Esteban, repasó, en general, los proyectos en los que trabaja el municipio, y especialmente aquellos que tienen que ver con el colectivo de los mayores. A continuación, tomó la palabra el presidente de la Asociación de Jubilados, José Luis Regueiro, para poner al día a los presentes sobre la actualidad de la Asociación. Por último, los presentes compartieron una comida de fraternidad para terminar la jornada con la visita a las recién terminadas instalaciones de Centro de Mayores.





APROBADO EL PRESUPUESTO DE LA CORPORACIÓN PARA 2018

El Ayuntamiento de Tamajón aprobó, en el pleno ordinario de diciembre, el Presupuesto General de la Corporación correspondiente al año 2018, que se elevó, tanto en el capítulo de ingresos como en el de gastos, a 911.600 euros.

El expediente destinaba a inversiones 259.080 euros, el 30% del Presupuesto, que se están llevando a cabo en los cuatro núcleos urbanos del municipio. En el ejercicio 2018, el Consistorio agallonero ha creado una plaza de auxiliar administrativo, debido a la implantación de la administración electrónica, y a la necesidad de compatibilizar su puesta en marcha con la atención diaria al público. Asimismo, apoya al organismo autónomo de la Residencia de Mayores, Virgen de los Enebrales, con 159.000 euros.

Los ingresos principales provienen, de los BICES (Bienes Inmuebles de Características Especiales), del IAE, de los IBIS de urbana y rústica, de la aportación del Estado a los Municipios, de las tasas de agua y residuos del ICIO, y del IVTM. El Ayuntamiento de Tamajón prevé un aumento del 8%, aproximadamente, en la recaudación por el BICES, debido al incremento del valor catastral de la Presa de Beleña.

El Presupuesto destina los fondos necesarios para la amortización del préstamo que solicitó el Ayuntamiento para la construcción de su Centro Cultural. Ya sólo quedan por pagar algo menos de 100.000 euros, de los que aproximadamente la mitad se van a liquidar en 2018.

NOTICIAS

TAMAJÓN DESPIDIÓ 2017 CON SU V CERTAMEN DE VILLANCICOS

El certamen de Villancicos de Tamajón llegó a su quinta edición el 30 de diciembre de 2017. Tres de las más afamadas rondas y grupos de la provincia se dieron cita en la villa agallonera para ponerle la banda sonora al fin de año serrano.

Cumpliendo su licenciatura, el certamen, poco a poco, se convierte en un clásico de la Navidad en el umbral del Ocejón. Cantaron, por este orden, en el Centro Cultural de Tamajón, la Ronda de Hita, los Cencerrones de Cantalojas, y la Real Zambombada de Atanzón. Se encargó de prologarlo el alcalde de la villa agallonera, Eugenio Esteban. Después de dar la bienvenida a los grupos presentes y al público, que casi llenaba el Salón de Actos del Centro Cultural, y de desear un feliz 2018 a todos los presentes, el regidor expuso, con un deje de nostalgia, que pese a que Tamajón cuenta con recursos materiales, "nos faltan los humanos, y esos no se pueden sustituir. El patrimonio más importante de un pueblo son sus personas, y cuando alguien se ausenta se crea un vacío en la comunidad, que no se puede llenar si no es con sus recuerdos".

La música empezó a sonar con la Ronda de Hita. Su primer villancico fue la combinación de las 'Alegrías de Tendilla' con el 'Sombrero de paja', para seguir con otra tonada, "muy de ronda", según la definía Adela López, portavoz del grupo, que fue 'Abre la puerta María'. Después estrenaron su versión de la 'Tutaina', "una canción



que proviene de Sudamérica, porque esa palabra significa estar de parranda navideña". La Ronda de Hita terminó con 'Pásala Manuel'.

A continuación, se dejó notar la presencia de los Cencerrones de Cantalojas, que ningún año faltan a su cita con el pueblo de Tamajón. Cantaron además de su clásico, la 'Loba Parda', 'Pastores dichosos', el 'Recoge tomillo' y 'Llega la navidad'.

La Real Zambombada de Atanzón, hizo su entrada como corresponde, al son de la percusión que les da nombre. Empezaron con la 'Ronda de Atanzón', siguieron con 'Buscando en Belén' y terminaron con un clásico de Antonio Machín, dedicado a la madre.

LA CABALGATA DE LOS REYES MAGOS PUSO FIN A LA NAVIDAD



Para poner fin al programa de actividades de la Navidad, Melchor, Gaspar y Baltasar aparecieron en la Plaza Mayor de Tamajón. Fieles a su costumbre, se acercaron a la residencia de la Virgen de los Enebrales, donde entregaron un libro a cada anciano. Después de adorar el Belén, construido por los propios residentes, ayudados por las trabajadoras del Centro,

Melchor, Gaspar y Baltasar se acercaron al local social de la calle de Enmedio, puesto que la lluvia impidió que recorrieran el pueblo. Allí entregaron un comic a todos los niños que se acercaron, además de brindar por el año nuevo, y comer un trocito de roscón para coger fuerzas antes de marcharse a colmar las ilusiones de los niños.

NOTICIAS

FESTEJOS

BOTARGAS Y MASCARITAS ESPARCIERON BUENOS AUGURIOS EN EL CARNAVAL DE ALMIRUETE



En la trigésimo tercera edición de esta fiesta, considerada de Interés Turístico Provincial, después de su recuperación, en 1985, por un grupo de vecinos del pueblo.

La cumbre del Ocejón, nevada y soleada, rasca la barriga de alguna nube suelta, mientras los almiruetenses comenzaban los preparativos del carnaval. Hasta el último momento, los botargas habían guardado en secreto el lugar en el que se iban a vestir. Este año lo hicieron en el cerro de San Sebastián. Allí, protegidos por la maleza, y pisando la nieve helada, iban adquiriendo el atuendo tan particular que ha hecho famosa esta celebración, cuyas raíces se pierden en la noche de los tiempos.

Cada uno de los diecisiete botargas que salió, se fue vistiendo solo hasta que pudo. Lo primero, calzón y la camisa blancos. Después, polainas y abarcas. Y lo último, los cencerros y la faja. En esta parte del ritual de la vestimenta, necesitan ayuda de los veteranos. Una vez compuestos, iniciaban el descenso al pueblo. Miguel Mata, uno de los veteranos que recuperó la tradición en 1985 después de que se hubiera perdido en 1964, lo anunciaba a los cuatro vientos, haciendo sonar, en la fuente redonda y subiendo por la calle Atienza, un cuerno de toro. Cuando los botargas llegaron al case-río, e igualmente en un sitio resguardado de la vista del público, se colocaron la última pieza de sus atuendos característicos, sus espectaculares máscaras.

Los botargas entraron en el pueblo por el Camino de Valverde, o de la Celadilla. Antes de recoger a las mascaritas, que se habían vestido en una de las casas del barrio de arriba, frente a la Iglesia, circunvalaron por dos veces Almiruete, precedidos de su sonido impresionante. El recorrido comenzó por la calle de la Fuente



Nueva, para seguir por la cuesta del Pilar, pasando por delante el horno del pueblo, Plaza Mayor y calle Atienza, y así sucesivamente.

Juntos, botargas y mascaritas, dieron otras dos vueltas más al mismo recorrido. En la última, recogieron las pelusas y el confeti y los tiznes de la sartén, con los que luego es costumbre embadurnar, sin molestar excesivamente, a las mujeres que no se han vestido. En la última vuelta, y sobre todo, en la plaza, los protagonistas de la fiesta esparcieron la pelusa de las espadañas. En algunos momentos fue tan intensa, que de no ser porque lucía el sol, bien se podría haber pensado que empezaba de nuevo a nevar. Este año han salido, además, los otros tres personajes del Carnaval de Almiruete, el oso, la vaquilla y el domador.





NOTICIAS

FESTEJOS



VIGÉSIMA EDICIÓN DEL MERCADO MEDIEVAL

El tiempo, que amenazaba lluvia el sábado, respetó el evento, que no dio un respiro a los visitantes, entre actividades, exposiciones, teatro, combates y aula de la naturaleza. Y, pese a que el domingo llovió, el balance turístico y de proyección de la imagen del municipio fue muy positivo.

Nada más terminar la XX Edición del Mercado Medieval de Tamajón, Eugenio Esteban, alcalde de la villa, que reivindicaba esta condición con la inauguración de la restauración de La Picota, la calificaba como "una de las más entrañables de cuantas se han celebrado hasta la fecha", siendo el sábado, "probablemente el que más concurrido del Mercado en los últimos años". El domingo, las lluvias intermitentes impedían que la villa redondease la vigésima edición como la más exitosa en cuanto a público de la historia del Mercado, iniciado en 1999.

Más profusamente decoradas que nunca, con pendones y banderas que representaban los escudos heráldicos de los apellidos comunes Tamajón, el Mercado quedaba inaugurado. Michel Redrado, organizador del evento, destacaba la cantidad de propuestas, siempre en perpetua re-

novación, que han sido programadas este año, así como también algunos clásicos, que el público que acude a la Sierra Norte espera.

Por su parte, el presidente de la Diputación Provincial, José Manuel Latre, destacaba en la apertura el empeño del alcalde, Eugenio Esteban, para recuperar esta iniciativa. Le correspondió al regidor, impulsor de la iniciativa desde su mismo inicio, recordar los últimos años de historia del Mercado Medieval. Después de dos décadas, es un referente entre las ciudades y villas que celebran jornadas medievales, "en la Península Ibérica y en el sur de Francia, como también lo es en nuestro entorno", dijo Esteban.

En el pregón, el escritor Aurelio García glosó la historia de la villa agallonera, entresacando algunos datos curiosos del periodo medieval local. Y como sin música no hay fiesta, des-

pués de la inauguración, los Gaiteros Mirasierra le pusieron la banda sonora, como en todas las anteriores ediciones, desde la primera.

Una de las novedades de la feria fue la acuñación de maravedíes conmemorativos del vigésimo aniversario, como se hacía realmente en la Edad Media. Entre los puestos, varios clásicos, como el artesano del vidrio llerdense Fran Carnerero. Además de vender sus figuritas de cristal, las fabricaba allí mismo, mostrando su arte a quien le preguntaba por él. El cantero asturiano Christian Marme esculpía en piedra una cabeza de águila, tomando como modelo las de los animales del aula de la naturaleza, cuya sede agallonera se instala siempre en la misma Plaza del Ayuntamiento. Tampoco faltó a su cita con Tamajón El Tuku, artesano de la madera, tan didáctico como excelente tallador de todo tipo



NOTICIAS

FESTEJOS



EL MERCADO MEDIEVAL ES UN MAGNÍFICO ESCAPARATE DE TAMAJÓN Y UNA MANERA MÁS DE REIVINDICAR NUESTRA HISTORIA Y NUESTROS PRODUCTOS PARA LUCHAR CONTRA LA DESPOBLACIÓN DEL MEDIO RURAL

de maderas. El maestro cervecero Oscar Medina triunfó con la cerveza que conmemoraba el XX aniversario del Mercado Medieval. A Medina se le puede ver en muchos eventos de la provincia, a los que siempre acude con producto personalizado. Por supuesto, no faltó en Tamajón, puesto que el escudo de su marca, Vulturis, refleja la silueta del Ocejón.

La cocina de Daniel daba a probar a los visitantes sus mermeladas artesanales, hechas siempre con fruta de temporada. Las había de pimiento rojo, de cebolla, de pera a la canela o zanahoria con un toque de naranja, todas deliciosas. Otro clásico de la parte artesana de la alimentación en el Mercado, Luis Coracho, volvía a llevar a Tamajón sus quesos de cabra y de oveja, hechos en Hita con producto local y comarcal. Además, este año estrenaba unas cremas hechas a partir del queso de oveja.

Además de los Gaiteros, la ambientación musical de la feria le correspondió al grupo de jóvenes madrileños Edena Ruh, cuyo nombre proviene "de un grupo de artistas itinerantes que animaban los mercados de los pueblos subidos en sus carromatos, tomado desde la fantasía".

Al término del Mercado Medieval, Eugenio Esteban, alcalde de Tamajón, agradecía al equipo de Professional History su implicación con el mercado, un año más, y especialmente la generosidad de su responsable, Michel Redrado, "que nos ha ayudado a mejorar el proyecto de La Picota", y calificaba el Mercado Medieval como "magnífico escaparate de nuestro pueblo", y como "una más de las maneras que tenemos de reivindicar nuestra historia y nuestros productos para luchar así contra la despoblación del medio rural".



NOTICIAS

INFRAESTRUCTURAS



TAMAJÓN INAUGURÓ LA RESTAURACIÓN DE SU PICOTA EN EL XX MERCADO MEDIEVAL

Aprovechando la afluencia de tamajoneros al Mercado Medieval, se inauguró la restauración de La Picota. Quedó emplazada en el que parece ser el lugar en el que se ubicaba originariamente.

Después de que se construyera en 1369, ya en el siglo XVIII, en 1721, el Ayuntamiento mandó repararla. Unos años después, en 1869, y siendo alcalde Ildelfonso Bris, se ordenó su demolición, por el serio riesgo que ocasionaba, sobre todo para los niños, que entonces jugaban en la plaza de El Coso. Con sus materiales se construyó el lavadero del Anrubio, y su fuste sirvió de pilar para soportar su techumbre. Gracias al trabajo de investigación del historiador Aurelio García, que está plasmado en los dos libros que sobre la historia de Tamajón ha escrito, se ha podido conocer la verdadera procedencia de esos pilares que estaban medio enterrados.

Así, con piedras de las famosas canteras de piedra caliza de Tamajón, y otras recuperadas, la brigada de obras, basándose en un proyecto del arquitecto municipal, construyó la peana. Sobre ella, se colocó el fuste de la Picota antigua. El conjunto lo remata una cruz de forja adornada con flores de lis, y un zuncho de hierro, con sus argollas justicieras. Es un regalo para Tamajón de Miguel Redrado, organizador del Mercado Medieval desde hace ya 12 años.

El historiador local, Darío Santos, resumía los avatares históricos de La Picota, antes de dar por inaugurada la restauración, que luce en la calle homónima. Diversas personalidades locales, provinciales, regionales y nacionales acompañaron a los tamajoneros y a su alcalde tanto en la apertura de la vigésima edición del Mercado Medieval como en la inauguración de La Picota.

TAMAJÓN PODRÍA ABRIR UN CENTRO DE INTERPRETACIÓN PARA SUBRAYAR LOS HALLAZGOS GEOLÓGICOS Y PALEONTOLÓGICOS EN EL MUNICIPIO

Hace unos meses, un equipo de investigadores de la Universidad de Alcalá descubría, al Este del municipio de Tamajón, huellas de cocodrilo y alguna más de dinosaurio. La importancia de aquellos hallazgos propició que se reanudaran los trabajos en este sentido para relacionar las recién encontradas con otras que lo habían sido con anterioridad.

Esta nueva fase de los trabajos de investigación paleontológica que acoge la villa agallonera se ha emprendido con el patrocinio de la Diputación de Guadalajara, la JCCM y la propia Universidad de Alcalá de Henares, a las que se suma también una aportación del Ayuntamiento.

A ésta iniciativa se une otra propuesta, en este caso del equipo científico que descubrió los que tienen visos de ser los restos del Homo sapiens más antiguos en la Meseta en la cueva de los Torrejones de Tamajón, para continuar la investigación que se llevó a cabo en el año 2017. En esta ocasión, la propuesta del equipo es la de trabajar sobre el yacimiento neandertal, puesto que según las conclusiones extraídas de las últimas investigaciones, existe una alta probabilidad de que ambas especies, Homo sapiens y Homo neanderthalensis, hubieran habitado el mismo espacio en Tamajón, con una diferencia unos 10.000 años entre una y otra ocupación, un hecho aún inédito en la península ibérica.

“Si a estas investigaciones y descubrimientos paleontológicos sumamos el

yacimiento de la Edad de Hierro encontrado en el paraje de Santa Ana, bien podemos concluir que Tamajón es un lugar idóneo para la investigación, y, consecuentemente, para arrojar más luz sobre la evolución de nuestra especie en la Península Ibérica”, valora Eugenio Esteban, alcalde de Tamajón. Además de



la colaboración institucional en la parte que le corresponda, el Ayuntamiento se plantea la activación de un centro de interpretación, para subrayar en él todos los vestigios de las diferentes edades geológicas que se han hallado, o pueden hallarse en un futuro.

historias de nuestros mayores

Justo Clemente Sánchez

“De Muriel, me gusta su tranquilidad y su soledad”

Se casó con Urbana Celada en 1955 y lo celebró en el Pueblo de Barajas. “Al día siguiente, a trabajar”, recuerda.

El matrimonio tiene dos nietos y tres biznietos, que son su mayor alegría, aunque ahora Urbana viva en la Residencia Virgen de los Enebrales.

Justo Clemente Sánchez nació en 1929 en Los Navalmorales, un pueblo de Toledo cercano a Talavera de la Reina. Su padre era el herrero del lugar. Fueron cinco hermanos, pero como ocurría frecuentemente en la época, no todos sobrevivieron a las duras condiciones de vida de la España de posguerra. El mayor murió cumpliendo el servicio militar. “Tenía diecinueve años. Se fue como voluntario, al cuerpo de Automovilismo, en Madrid, y lo mató un camión”, recuerda Justo.

En plena Guerra Civil, en el año 1938, su familia lo envió a Madrid, interno, para que no se viera salpicado por los combates en su pueblo natal. Estuvo interno en un colegio de Las Peñuelas, y luego con las monjas, en Paracuellos de Jarama. Cuando terminó la guerra, volvió. En su juventud, se enamoró de Urbana Celada, algo menor que él. Fueron novios durante cuatro años, y se casaron en 1955, en el Pueblo de Barajas, lugar al que emigró la pareja desde Toledo. “A nuestra boda vino mucha gente”, recuerda Justo, pero, después del convite, “a trabajar”. No hubo tiempo ni dinero para la luna de miel.

Justo encontró un empleo en la Empresa Municipal Limpieza donde trabajó, hasta su jubilación, durante 33 años. Un tiempo después, coincidiendo con el nacimiento de su única hija, María del Carmen Clemente, la pareja se estableció definitivamente en la Colonia Sandi, de Vallecas. Allí, en la calle Mija, 6, tiene su casa en Madrid.

Una vida anónima y callada, de trabajo duro, en la que él continuó su labor para el Ayuntamiento, y ella se hizo cargo de la casa y del cuidado de los mayores, como era costumbre en la época, generó ahorros suficientes como para plantearse adquirir una segunda residencia. Fue su yerno, Claudio Robledillo, con ascendencia en Muriel, “quien los llevó un día al pueblo. Nos gustó una casa, y la compramos”, resume. Tanto le convenció Muriel, que lo eligió para vivir, tras su retiro profesional.



Amante de los animales -había sido muletero en su pueblo, Los Navalmorales, de lo que dan fe unas elegantes fajas de cuero que tiene en su casa- compró unas gallinas y unas cabras, que atendía a diario. También le ha gustado la caza. Igualmente muestra con orgullo en su casa muchas piezas cobradas en cacerías, la gran mayoría emprendidas en Muriel. Para Justo y su familia, el pueblo era su lugar de descanso después de largas y duras semanas de esfuerzo callado. “Lo que más me gusta es la tranquilidad y la soledad que hay. Y las fiestas. Todos los años, salíamos un rato, a bailar, y a hablar con la gente”, recuerda.

Hace unos años, Urbana cayó enferma. “Lo quité todo”, dice. Cuando habla de ella, un deje amargo le toma la voz, que se atempera y, a veces, se entrecorta de la emoción. La enfermedad de su mujer se ha llevado su alegría. Urbana vive en la Residencia de la Virgen de los Enebrales. “La cuidan. Hay mucha limpieza y está bien atendida”, asegura Justo, que va y viene a verla todos los días desde Muriel, “aunque casi no me reconozco”, lamenta.

El matrimonio tiene dos nietos, de 38 y 36 años respectivamente. Uno es guardia de seguridad y el otro trabaja en el Banco Santander. El mayor vuelve al pueblo casi todos los sábados. El otro, por su trabajo, no puede regresar tanto como le gustaría. Y también tiene tres biznietos, que son el júbilo de la casa, incluso cuando no están. El toledano enseña sus fotos a quien entra, orgulloso. A Justo lo quiere la gente. Cualquiera a quien se pregunte por él, da razón inmediatamente. Amable, acompañó a quien suscribe primero hasta la fuente del pueblo, “que tiene un agua extraordinaria”, y luego, hasta el coche, pese a que anda con oxígeno. Y se encontró con una foto final con dos jóvenes del pueblo, que regresaban del baño en el pantano, y que, como todo el mundo en Muriel, también lo aprecian.



RICO, RICO ...Y HECHO EN TAMAJÓN



CANELÓN DE BACALAO CONFITADO CON UN CRUJIENTE DE JAMÓN. Y DE POSTRE, MANZANA ASADA AL ESTILO DE EL HUERTO DEL ABUELO

La Casa Rural El Huerto del Abuelo, en Almiruete, tiene, además de buen gusto en la elección del lugar y en la decoración, también por la cocina. Arancha López y Alberto González extienden a las candelas la minuciosidad y el cariño con el que los lugareños lo hacen todo. Y en este caso lo hacen desde el huerto, nunca mejor dicho, hasta la mesa.

Alberto lleva la cocina en los genes. Su padre, Lope, fue profesional de la hostelería. Arancha es, igualmente, una excelente aficionada. Siempre dando prioridad a los ingredientes de la tierra y poniendo en valor el pueblo, la pareja sorprende a los comensales que llegan a su establecimiento con unos canelones de bacalao confitado, con crujiente de jamón. Su famosa manzana asada, con helado de vainilla, no deja indiferente a nadie a los postres.

Pero, empezando por el principio, Alberto y Arancha compran el bacalao en una casa especializada en este producto de Guadalajara. Por filosofía personal, procuran no surtirse con nada que implique desplazamientos largos, favoreciendo así el consumo de productos de la comarca. Para comenzar la elaboración del plato, durante 20 o 25 minutos, el bacalao se confita a una temperatura que no debe superar los 75 grados. La mejor manera para saber que el pescado está en su punto, "es cuando se desmiga y se hace lascas con facilidad".

Con ese bacalao, al punto, se elabora una brandada. Alberto lo pica a cuchillo, porque sólo así consigue la textura ideal para degustarlo, algo que nunca puede aportar una máquina. No añade sal, puesto que el plato reaprovecha la propia salazón del pescado. Lo que sí añade es patata cocida, naturalmente cultivada en Almiruete, aceite de oliva, su justa dosis de ajo y un poquito de leche. La piel del bacalao no utiliza para hacer la brandada.



RICO,RICO ...Y HECHO EN TAMAJÓN



CANELÓN DE BACALAO CONFITADO CON CRUJIENTE DE JAMÓN



MANZANA ASADA

Queda para una elaboración posterior que rematará el plato. El cocinero la quita, con mucho cuidado, y la aparta. Como el bacalao, todo lo pica a cuchillo. Al final del proceso, el resultado es una especie de besamel, o masa de croqueta, que servirá de relleno al canelón.

Aprovechando la hortaliza de temporada en el huerto, la pasta que envolverá el canelón, será, en este caso, lascas de calabacín. Con un pelador, salen jugosas y tiernas. Hasta seis lleva cada uno de los canelones. Con cuidado infinito, ya casi al final del proceso, Alberto deposita la brandada sobre ellos, antes de enrollarlos. Dos canelones son más que suficientes para un segundo plato generoso.

A Arancha y a Alberto les gusta cocinar. Se nota hasta en la manera de colocar los utensilios de cocina sobre la mesa o en como espolvorean el queso rallado, de Hita, sobre los canelones. La utilización de este producto, que les vende Luis Coracho, el quesero de Hita, está en la misma línea de la defensa de los productos de la tierra que pretende el establecimiento. Últimamente han incluido una tabla de quesos de Guadalajara en su carta. Está triunfando. El remate final es un torrezno que Alberto prepara con la misma piel del bacalao que no se incluyó en la brandada. La fríe en aceite muy caliente, y le añade un crujiente de jamón. Esa ralladura de embutido, le aporta consistencia y sabor al plato.

Y de postre, manzana asada. La variedad reineta es la estrella de Almiruete. Los frutales del pueblo son tan famosos como su huerta. Alberto y Arancha las conservan y las asan en el horno. Pocos perfumes habrá que superen el olor que provoca la manzana caliente y humeante recién salida de sudar. Con cuidado, Alberto le retira la piel, antes de colocarla sobre un molde. En él, sustituye el corazón y las semillas, por otras semillas, en este caso nueces, igualmente de Almiruete. Los huecos de ese corazón y la parte superior, se rellenan con azúcar, que luego se carameliza con un cauterizador o tampón.

Y así, va cogiendo forma el postre. Sobre una masa bríe, que igualmente preparan ellos, la manzana y el azúcar, se coloca el helado de vainilla, almendra crujiente y un poco de sirope de caramelo. El postre lo redondea una teja, de la misma masa de hojaldre. Unas hojitas de hierbabuena le aportan su magnífico verde y su sabor. Comerse el postre, mirando hacia los montes de Almiruete, el huerto, los nogales y los almendros de donde han salido la mayoría de los productos, es un placer incomparable. Doy fe. Lo probé todo. Además, la pareja no dejó que pagara un euro. Y si todo estaba rico, rico, lo mejor de la comida, fue la sobremesa y la conversación con ambos.

REPORTAJE

OBRAS



TAMAJÓN YA TIENE PISCINA MUNICIPAL



El pasado 30 de junio, Tamajón inauguró su piscina municipal, localizada en el paraje de las eras del Marmolejo.

Cientos de agalloneros y vecinos de los núcleos agregados y otros pueblos cercanos acudían a presenciar un momento especial para la comarca. Después de un año y medio de trabajo intenso, la instalación, modélica, abría sus puertas al público en una jornada inaugural, con entrada libre, que ya tiene continuidad en el verano de 2018, y por supuesto, en los venideros.

Eugenio Esteban, acompañado por el presidente de la Diputación Provincial y del grupo de desarrollo rural ADEL Sierra Norte, José Manuel Latre -instituciones ambas que han aportado parte de los fondos para sufragar el proyecto- se encargó de cortar la cinta para que los tamajoneros entrasen por primera vez a una infraestructura que presta servicio no sólo al municipio, sino a toda la comarca de la Sierra Norte, como se encarga-

ron de recordar todos los intervinientes en el acto de presentación al pueblo. El aforo máximo de usuarios es de 275, y 136 bañistas. La mayor de las piscinas cuenta con una cubierta retráctil, destinada a prolongar la temporada de uso de la instalación, en condiciones idóneas.

A continuación tuvo lugar un sencillo acto de presentación, que condujo la periodista de Canal Guadalajara Media, Rosa San Millán. Inicialmente, la presentadora dio lectura a unos versos, escritos por el propio Eugenio Esteban y recogidos en este mismo número de El Umbral del Ocejón. A continuación, la presentadora informó a los agalloneros sobre los plazos de ejecución, empresas que la llevaron a cabo, y coste del proyecto, tanto de la piscina como de la cubierta, de cuyo funcionamiento hubo una demostración.





Tomó la palabra después el concejal Cesar Cabrero. En nombre de la corporación municipal, calificó el día como "muy importante" para Tamajón, puesto que si las obras necesarias para la construcción de la piscina municipal "han dado vitalidad al pueblo, y puestos de trabajo", ahora, una vez terminada, debe aportar calidad de vida e incrementar los servicios de que dispone el municipio, y también el resto de los pueblos de la comarca. "Cuidadla, como si fuera vuestra casa, porque, en realidad, lo es", dijo Cabrero.

En su intervención, José Manuel Latre afirmó que la construcción de la piscina municipal de Tamajón es una apuesta por el medio rural. "A través de ADEL Sierra Norte y de la Diputación, gestionamos fondos para proyectos como éste, de gran envergadura económica, con los que hemos apoyado la labor del Ayuntamiento. Para las dos instituciones que hoy represento aquí, esta aportación era una obligación con el medio rural. Es de sobra conocido que nuestra provincia cuenta con zonas que necesitan más población, y por eso son especialmente importantes los proyectos, como este que inauguramos hoy, que generan empleo y aportan servicios", dijo. Finalmente Latre invitó a vecinos y visitantes a disfrutar de la nueva infraestructura.

La última intervención fue la del alcalde de Tamajón. Eugenio Esteban resaltó en primer lugar la excelente sintonía

del equipo de gobierno y el trabajo diario que ha exigido la culminación de las obras, destacó la ejecución del proyecto por parte de las empresas adjudicatarias, y subrayó la implicación de la brigada de obras del Ayuntamiento, que se ha encargado de los remates finales para culminar con éxito y hasta el detalle una infraestructura construida pensando en toda la comarca, en el desarrollo de sus pueblos y también con el fin de prestar un nuevo servicio al sector privado. "Alojamientos rurales y restaurantes tienen ahora en la piscina municipal un complemento a la oferta con la que se dirigen a sus clientes. Con ella, hemos generado un nuevo atractivo turístico destinado a generar actividad económica para beneficiar su supervivencia en un lugar tan deshabitado como Tamajón, y en general la Sierra Norte", dijo.

Esteban informó que los precios de entrada a la piscina son los mismos para cualquier usuario -lógicamente teniendo en cuenta sus edades, pero independientemente de donde venga- pensando precisamente en ofrecer un servicio a toda la comarca, como históricamente ha hecho Tamajón, eje comercial de la Sierra Norte. El alcalde señaló también que culminar proyectos como el inaugurado el pasado 30 de junio significa "luchar contra la despoblación", porque aunque "todavía nos falten servicios y equipamientos, que seguiremos reclamando,

no es menos cierto que gozamos de gran calidad de vida, por el marco medioambiental en el que nos encontramos y con una asistencia médica magnífica", citó, entre otros ejemplos.

Por último, el alcalde de Tamajón recordó los números de la piscina, que ha costado 326.611 euros (IVA incluido). "Nos fueron concedidos 200.000 euros de fondos europeos, de los que únicamente hemos percibido hasta la fecha 69.000; por lo tanto, faltan 131.000. Ignoramos los motivos por los que la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades ha suspendido los pagos que tenía comprometidos con Tamajón, de los que ya se ha hecho cargo el Ayuntamiento", subrayó. Igualmente recordó el alcalde que el coste de la cubierta de la piscina ascendió a 210.000 euros (IVA incluido).

En cualquier caso, Esteban destacó la trascendencia para la comarca de los fondos LEADER, que, desde 1996, han traído a Tamajón una inversión de 3,5 millones de euros, entre pública y privada, con una ayuda europea de más del 50%. Acompañando a los agalloneros, y a la corporación municipal encabezada por su alcalde en la inauguración, estuvieron presentes la senadora Ana González, los diputados provinciales Octavio Contreras y Alberto Domínguez, el delegado municipal de Almiruete, Miguel Mata, así como numerosos alcaldes de la comarca, además del presidente de la Diputación.





EL HUERTO DEL ABUELO

UN ALOJAMIENTO RURAL CON LOS LUJOS DE UN RESORT

Buena comida, habitaciones de ensueño, SPA. El Huerto del Abuelo ha sido el primer alojamiento rural de la provincia en obtener las tres espigas, una calificación que compensa el esfuerzo y la ilusión de sus propietarios, que llevan ya 15 años trabajando para hacer de él un referente turístico.

El Huerto del Abuelo ha cumplido ya 15 años de vida, un largo periodo de tiempo en el que esta acogedora casa rural ha ido cambiando, siempre con el objetivo de ofrecer la máxima comodidad al visitante. “Nosotros creemos mucho en la comodidad del cliente y en ese sentido siempre estamos intentando mejorar las instalaciones según las sugerencias de nuestros usuarios”. El esfuerzo y trabajo que han puesto en la tarea les ha hecho merecedores de las tres espigas, siendo la primera casa rural de la provincia que ha obtenido esta estupenda calificación.

Alberto y Arancha empezaron a trabajar en este proyecto a finales de los años 90, tras su participación en un curso de Guías de Turismo. “Nos dimos cuenta del valor medio am-

biental y turístico de la zona”, aunque en aquella época el turismo de interior aún no había empezado a florecer. “Apenas existían camas para alojarse o restaurantes para comer”. Así, se decidieron a cambiar Madrid por su pueblo, Almiruete, y en el año 2000 presentaban su proyecto a unos premios de la Asociación de Jóvenes Empresarios de Guadalajara, logrando un segundo puesto que les animó a seguir adelante. Tenían 24 años y estaban dispuestos a comerse el mundo.

Almiruete apenas tiene 5 habitantes, así que hasta sus propias familias dudaban de un proyecto que requería una inversión de 300.000 euros. “Evidentemente no teníamos ni idea de cómo gestionar una empresa, y mucho menos de

cómo construir un hotel”, bromean. Les costó tres años abrir las instalaciones y fruto de aquel desconocimiento inicial decidieron apostar por un negocio que compaginase bar, restaurante y hotel. Sin embargo, al poco tiempo se dieron cuenta de que hay elementos difíciles de compaginar. “Un establecimiento con habitaciones y con un bar no casan mucho, porque el bar genera bullicio y los clientes que vienen aquí buscan tranquilidad”. Tampoco era fácil gestionar el bar y el restaurante a la vez, “así que decidimos centrarnos en el alojamiento y la restauración”... Y de paso crear una zona de SPA, “que entonces no existía en Guadalajara”. Le añadieron un servicio de masajes y la ecuación empezó a funcionar.





“Nos dimos cuenta de que la gente no busca sólo una cama. Quiere un lugar que les ofrezca servicios”.

La gastronomía juega un papel muy importante en el Huerto del Abuelo. Ya no es sólo el cuidado que prestan a la elaboración de cada plato, también su apuesta por el producto de calidad... y de la tierra. “Sólo tenemos productos de Guadalajara porque creemos mucho en ellos”. Además de ser uno de los primeros negocios que decidieron abrir sus puertas a los vinos Finca Río Negro, elaboran su propia mermelada, usan la carne de Guadanorte, tienen huerto y hasta han elaborado la primera tabla de quesos provinciales, una idea que ya se ha extendido a otros negocios. “Si funciona en Asturias, por qué no aquí”.

Con siete habitaciones dobles, zona de SPA e instalaciones cuidadas al detalle, “habíamos creado un alojamiento rural con las características del mejor hotel, lujos de resort, con una mirada gastronómica, servicios al visitante y todo en un pueblo de cinco vecinos”, al que además siempre han respetado mucho. Precisamente para evitarles el agobio del tráfico y para aumentar la comodidad de sus clientes, decidieron habilitar un aparcamiento propio en la casa rural. “Cuando viajas, te gusta dejar el coche cerca del hotel. Además, así liberamos al pueblo de la presión de

coches que podía generar un establecimiento como el nuestro”.

Eso sí, el camino no ha estado exento de obstáculos, como la crisis económica, aunque ellos supieron convertir el inconveniente en un nuevo éxito. “Apostamos por la internacionalización, posicionándonos en portales mayoristas” y eso se tradujo en un aumento de los clientes extranjeros, tanto de los que llegaban a Barajas, a penas 80 kilómetros de Almiruete, como de los que deciden cruzar la península de punta a punta. “El año pasado nos vino un grupo de alemanes con coches de alta gama... Fue un espectáculo verles parar por aquí”, recuerdan. Y luego está el cliente que busca desconectar y disfrutar de la naturaleza, pero sin renunciar a la comodidad.

A ellos, el Huerto del Abuelo les ofrecen su SPA, una zona exterior con zonas de relax y un gran número de rutas por el parque natural de la Sierra Norte, alguna elaborada por ellos mismos. Incluso tienen bicicletas a disposición de sus clientes. “Vivimos tiempos de mucho estrés, la gente necesita desconectar y el turismo rural ofrece esa posibilidad”. Esta casa rural y Almiruete son “como un pequeño oasis”. Eso, y un servicio especializado en la atención a parejas, les ayuda a cumplir su objetivo: “Notamos que la gente que viene recarga las pilas”.



LA GENTE NO QUIERE SOLAMENTE UN LUGAR DONDE DESCANSAR, SINO TAMBIÉN UNO QUE TAMBIÉN LES OFREZCA SERVICIOS





Entrevista

Hervé Boris da Silva
Párroco de Tamajón

.....

Hervé Boris Da Silva es el párroco local de Tamajón. Desde su lugar de residencia, Azuqueca de Henares, acude todos los domingos a oficiar la misa semanal y asiste con devoción a las Fiestas Patronales y a la Romería de la Virgen de los Enebrales. La providencia le hizo llegar a España hace cinco años desde Benín, antigua colonia francesa situada en África Occidental, junto a Nigeria.

“Es muy bueno volver a las raíces porque un pueblo que no tiene memoria, ya no existe”

Cómo es la vida en su país?

Muy tranquila, aunque pasamos tiempos difíciles con un régimen marxista. En el año 1990, se celebró una Conferencia Nacional para pasar de la dictadura a una democracia convencional con elecciones, cambios de gobierno...Lo que no ha acompañado a esta apertura política ha sido el desarrollo económico. Existe mucha desigualdad, unas pocas personas viven muy bien, pero la mayoría están por debajo del umbral de la pobreza.

¿Qué extensión tiene Benín y cuáles son sus recursos naturales?

Es un país pequeño de aproximadamente 112.000 km², la cuarta o quinta parte de España. En la zona urbana hay comercios, servicios...Tenemos puerto marítimo y nos aprovechamos del comercio con nuestro país vecino, Nigeria que tiene 180 millones de habitantes. En el ámbito rural se vive de la ganadería y la agricultura: maíz, arroz... En el norte del país, la mayor riqueza proviene del algodón, un producto muy apreciado para la exportación.



¿Cuáles son las principales religiones de su país?

En Benín está presente el cristianismo en todas sus vertientes: catolicismo, protestantismo y ahora repuntan los movimientos evangélicos. También perdura la religión tradicional: animismo, vudú...En el norte, la mayoría es musulmana, aunque hay buena convivencia, no existen de momento tensiones religiosas.

¿Cómo decide hacerse sacerdote?

La historia de mi vocación es un poco larga. Nací en Cotonú, la ciudad más grande de Benín. Me eduqué en el seno de una familia cristiana practicante. Cuando recibí la primera comunión ya sabía que quería servir a la iglesia. En el instituto, mi idea era ser periodista porque pasaba muchas horas escuchando las noticias. En la universidad, lo que había logrado hasta entonces no me llenaba, quería dar sentido a mi vida y regresé a mi verdadera vocación, ingresando en el seminario mayor para hacer una carrera de 8 años.

.....





solamente en verano. En esta época, vivimos prácticamente aquí porque hay muchas fiestas y celebraciones.

¿Qué es lo que más le impresiona de Tamajón y de la comarca?

Su arquitectura, la arquitectura negra, la manera de construir con los materiales de la zona respetando la naturaleza. Las piedras, su colocación para estar en armonía con el entorno. Hay una perfecta simbiosis entre lo antiguo y lo moderno. Exteriormente se edifica a la manera tradicional e interiormente se vive con todas las comodidades actuales.

¿Y de su medio natural?

Me gusta contemplar el Ocejón cuando se viste de blanco. Todavía no hemos tenido el coraje de subirlo, no encontramos el momento ideal. En invierno hace mucho frío y en verano mucho calor (risas).

¿Y en cuestión de fe, qué piensa de la devoción por la Virgen de los Enebrales?

Aquí la gente es muy mariana, tiene una devoción muy grande a la Virgen. En todos los pueblos se venera a una virgen. Al principio pensaba desarrollar la pastoral sobre la virgen en la Ermita pero su situación un poco fuera del pueblo y la edad avanzada de la gente para ir hasta allí lo desaconsejaba. Me gusta mucho ir en la romería o en las fiestas. La puerta siempre está abierta, las velas encendidas...es muy alentador. Me sorprendió también la manera de besar el manto de la virgen, choca un poco, pero hemos comprendido que se hace desde el corazón.

¿Ha sentido alguna vez rechazo al profesar su vocación en esta zona?

Sí lo he sentido, pero no especialmente en Tamajón. Aquí desde el principio nos han acogido muy bien. En otros sitios cuesta algo más, es cuestión de tiempo. He aprendido como lección de vida que todos somos hermanos, hay que dejar tiempo para encontrarse. Los sentimientos de la gente son los mismos en Benín que en España, todos tenemos la misma sangre.

Por último, ¿quiere dejar algún mensaje para los vecinos de Tamajón?

Me siento orgulloso por el respeto que sienten por sus raíces, sus ancianos y antepasados. Este esfuerzo de recuperación de la tradición hay que continuarlo porque un pueblo que no tiene memoria ya no existe. El cariño hacia la Virgen no se puede detener, podemos imitarla en nuestro contexto actual: su entrega, su cariño hacia la gente, su fuerza en el dolor pero sin quejarse...A todos mis feligreses les deseo lo mejor: salud, paz, armonía con la familia y que quieran más a su país.

El destino le ha traído a España, ¿Por qué se inclinó por nuestro país?

Es pura providencia. Mi primer destino fue un pequeño pueblo muy pobre en Benín, luego estuve durante 8 años en un gran colegio. En 2011, un amigo sacerdote me ofreció acompañar a un grupo de Francia a la JMJ de Madrid. Decidí aprender español, compré libros... Tras seis meses, mi obispo me envió a España para estudiar Teología Pastoral y acepté. Ahora llevo ya cinco años en vuestro país, en Tamajón dos y medio.

¿Qué es lo que más le ha llamado la atención de los españoles?

La cariñosa acogida. A veces la gente te mira un poco extrañada, pero cuando toman confianza, el trato es muy humano. Valoro mucho que no haya ningún sentimiento de superioridad. Tengo amistades muy verdaderas y arraigadas. Cuando me vaya de aquí, estos lazos quedarán para siempre. También me gusta que cuando cometo errores al hablar español, las personas no se molestan, te animan y corrigen amablemente. En mi país, de habla

francesa, esto no ocurre. Los españoles son muy familiares y todos regresan a sus pueblos para celebrar las fiestas.

¿Y qué le parece Tamajón? ¿conocía la realidad rural de España con pueblos pequeños, población envejecida...le recuerda algo a su país?

Primero me pregunté dónde estoy (risas), me asuste un poco porque yo provengo de la llanura, no soy de montaña, aquí los pueblos están muy alejados entre sí, el frío, la nieve...pero hablando con los vecinos he comprobado la humanidad de la gente de esta zona. Aparentemente son fríos como el clima pero en realidad son muy sencillos, agradables y cariñosos. No rechazan tu presencia, se sienten a gusto conversando contigo.

¿En cuántos pueblos de la zona ejerce como sacerdote?

Junto con el sacerdote Eucher Adoukpe, también de mi país, cubrimos 12 pueblos. En invierno solamente hay misa todos los domingos en Tamajón, Valverde de los Arroyos y Majaelrayo. En los demás pueblos vamos algún domingo al mes, o



FERNANDO BARROSO-BARZENILLA
MÉLANI BERROCAL-CASERO

Rincones Escondidos

LOS FÓSILES DEL CRETÁCICO

Aunque ciertos aspectos de la interesante geología de Tamajón, como la riqueza de sus recursos minerales, ya se conocían desde la más remota antigüedad, no fue hasta los años 70 y 80 del pasado siglo cuando comenzó a reconocerse el valor científico y didáctico de su excepcional patrimonio paleontológico. Hasta entonces, pocos sabían que sus estratos del Cretácico Superior albergan una extraordinaria abundancia y diversidad de fósiles que, además de ser relevantes para la ciencia, poseen un alto potencial para la enseñanza y la divulgación.

En concreto, las areniscas, margas y calizas del Cenomaniense y Turoniense (de hace entre 100 y 90 millones de años) contienen huellas de vertebrados (cocodrilomorfos, un posible dinosaurio terópodo y peces), plantas vasculares (leñosas), una considerable variedad de invertebrados, incluyendo corales, moluscos (bivalvos, gasterópodos y cefalópodos), equinodermos (regulares e irregulares) y crustáceos, y algunos restos de peces (principalmente tiburones) y de reptiles marinos, entre otros muchos fósiles. Algunos de estos organismos vivieron en un medio continental y de transición (costero), y otros en un entorno claramente marino, inusualmente rico en invertebrados, demostrando que el elevado nivel del mar de la época llegó a cubrir Tamajón en ciertos periodos del Cretácico.

Un equipo de investigadores de la Universidad de Alcalá y la Universidad Complutense de Madrid lleva años trabajando en Tamajón para descubrir y rescatar sus joyas paleontológicas. Entre sus principales hallazgos, destaca el nuevo yacimiento de huellas

de vertebrados dado a conocer en 2016. Este yacimiento corresponde al Cenomaniense medio-superior, hace unos 95 millones de años, un intervalo en el que el registro fósil de vertebrados en Europa es escaso y su conocimiento muy limitado, por lo que el estudio del mismo resulta altamente significativo. El yacimiento muestra numerosas huellas producidas por cocodrilomorfos, una pisada de un dinosaurio terópodo, y varios rastros de aletas de peces. Este descubrimiento representa el primer registro de icnitas (huellas fósiles) de vertebrados en la Formación Arenas de Utrillas, una unidad geológica en la que los restos paleontológicos resultan muy raros, y confirma que algunos cocodrilomorfos vivieron en Guadalajara en canales cercanos a la costa durante el período Cretácico. El yacimiento ha suscitado el interés de instituciones como la National Geographic Society (que ha publicado el reportaje "Crocodilos Ibéricos" en las ediciones de su revista, portuguesa de mayo de 2016 y española de junio de 2016).

Este yacimiento fue descubierto en los años 80, durante la realización de su tesis doctoral, por el

Vista panorámica del Cretácico Superior de Tamajón, que incluye varios niveles ricos en fósiles de plantas, invertebrados y vertebrados.





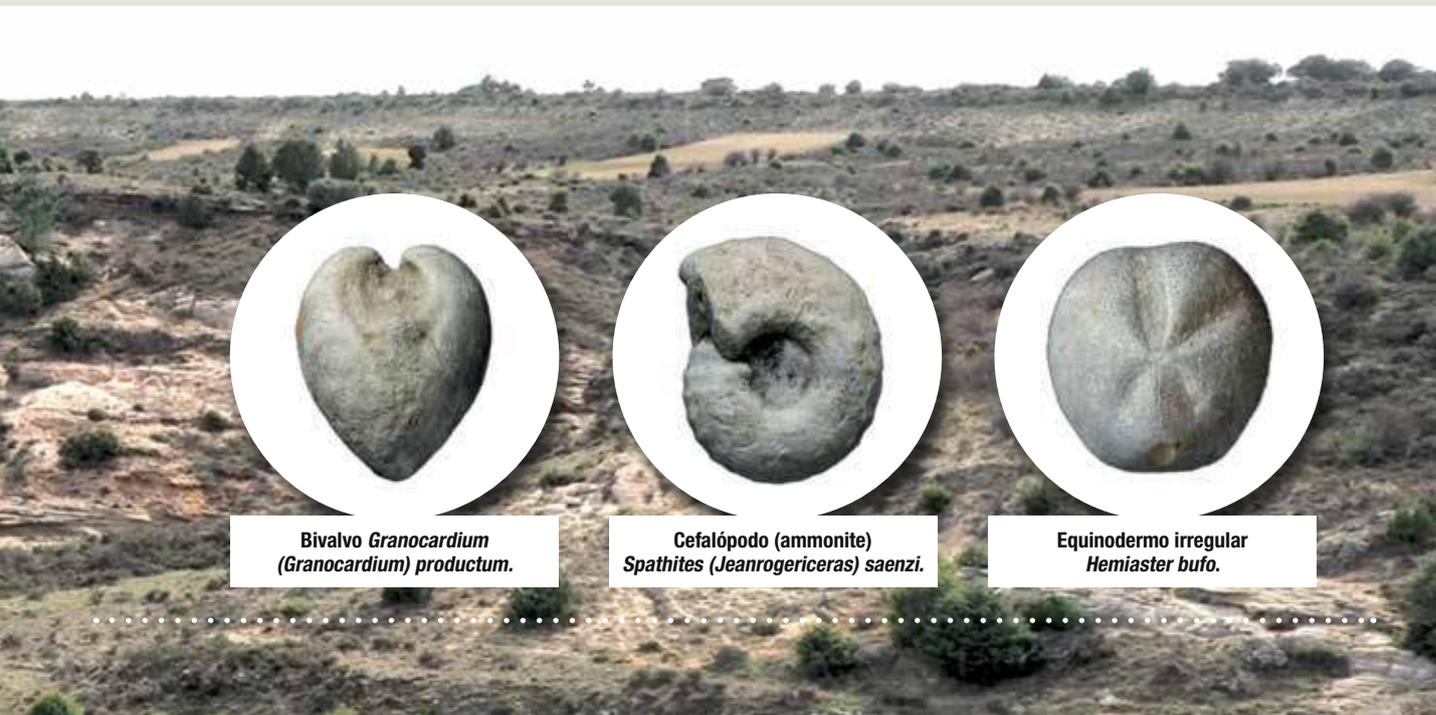
Imagen de la superficie con huellas de cocodrilomorfos, un posible dinosaurio terópodo y peces, mostrada por su descubridor, el Profesor Manuel Segura, de la Universidad de Alcalá (izquierda), y detalle de huellas de una mano y un pie de cocodrilomorfo (derecha).

profesor Manuel Segura, de la Universidad de Alcalá, quien comenzó a estudiarlo hace unos años junto con el profesor Fernando Barroso-Barcenilla, de la misma universidad. Recientemente, una de las investigadoras del equipo, Mélani Berrocal-Casero, de la Universidad Complutense de Madrid, ha obtenido una beca de la Diputación de Guadalajara para desarrollar el proyecto “Los ecosistemas del Cretácico de Guadalajara”, que incluye éste y otros yacimientos, como el de Algora, entre sus áreas de investigación. Este proyecto ya ha permitido la realización de importantes avances en el conocimiento del Cretácico de Tamajón, y la aplicación de nuevas técnicas al estudio de sus yacimientos. Además, está facilitando el desarrollo de iniciativas didácticas y divulgativas para dar a conocer los principales resultados de estos estudios mediante exposiciones que, previsiblemente, promoverán el turismo cultural en la región. Todo esto es posible porque los descubrimientos científicos realizados en la localidad también pueden emplearse como un valioso recurso didáctico destinado a distintos grados educativos (incluyendo colegios, institutos y universidades).

En este sentido, la reciente construcción en Tamajón de un nuevo edificio destinado a Centro Cultural, ofrece la posibilidad de habilitar una de sus salas como Centro de Interpretación paleontológica (uno de los primeros de Guadalajara), lo que facilitaría la transmisión a los estudiantes y al público en

general del valor científico y patrimonial de la región. Con el apoyo de fósiles originales y de réplicas, de medios audiovisuales y de talleres, la sala podría exponer y presentar de un modo preciso, ameno y adaptado a una amplia variedad de público, los principales descubrimientos paleontológicos realizados, así como su contexto sedimentario y paleoambiental. Simultáneamente, serviría de apoyo tanto a las visitas didácticas como a las lúdicas y turísticas, ayudando a concienciar sobre la necesidad del estudio y la conservación del rico patrimonio paleontológico de Tamajón, y la utilidad de éste como un valioso recurso para el fomento del desarrollo local por medio del turismo cultural. Especialmente del geoturismo, entendiéndolo según la Declaración de Arouca, emitida en 2011 bajo los auspicios de la UNESCO, como aquel “que sustenta y mejora la identidad de un territorio, considerando su geología, medio ambiente, cultura, valores estéticos, patrimonio y bienestar de sus residentes”.

Para saber más: Barroso-Barcenilla, F., Audije-Gil, J., Berrocal-Casero, M., Callapez, P.M., Carenas, B., Comas Rengifo, M.J., García Joral, F., García-Hidalgo, J.F., Gil-Gil, J., Goy, A., Ozkaya de Juanas, S.A., Rodríguez García, S., Santos, V.F., Segura, M. & Sevilla, P. 2017. El Cenomaniense-Turonense de Tamajón (Guadalajara, España): Contexto geológico, contenido fósil e interpretación paleoambiental. Boletín de la Real Sociedad Española de Historia Natural, Sección Geológica, 111: 67-84.



Bivalvo *Granocardium* (*Granocardium*) *productum*.



Cefalópodo (ammonite) *Spathites* (*Jeanrogericeras*) *saenzi*.



Equinodermo irregular *Hemiaster* *bufo*.

POR
AURELIO GARCÍA LÓPEZ,
HISTORIADOR



nuestra historia

FRANCISCO MORENO Y SU INGENIO DISEÑADO PARA TRANSMUTAR EN PLOMO EL METAL DE GALENA

La utilización de minerales por parte de la humanidad ha sido una constante desde el desarrollo de los primeros útiles de piedra (cerca de 3 millones de años). Desde esos primeros usos hasta la actualidad el ser humano ha ido desarrollando diferentes técnicas, tanto prospectivas como extractivas.

Estas actividades han dejado diferentes huellas en el paisaje pudiendo ser estudiadas e interpretadas desde las disciplinas histórica y arqueológica. Cada explotación minera se desarrolla siempre en un contexto histórico concreto y tiene un sentido dentro de la sociedad en la que se produjo.

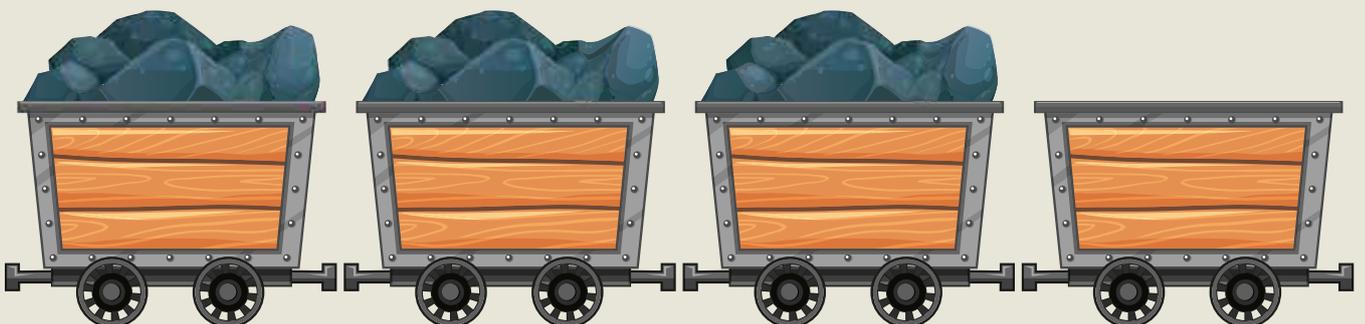
En esta ocasión voy a dar a conocer a través de las páginas de la revista municipal Umbral del Ocejón a un personaje del siglo XVII que vivió en Tamajón, de quién apenas tengo noticias. Me refiero al doctor Francisco Moreno, que había inventado un ingenio u horno de leña para fundir el plomo con un nuevo sistema de transmutar el alcohol -la galena- en plomo mediante un método más barato y rentable que los hornos de azogue -mercurio- y carbón. Y había conseguido de la Real Hacienda una patente real en 1644 para hacerlo durante un periodo de veinte años en el reino de Castilla y desde 1653 hacerlo en el reino de Aragón durante otros veinte años. Experimentó su método por varias explotaciones mineras de España (Linares, León, Orense, Daroca y Tamajón). El plomo, a su vez, se lo suministraba a la Real Artillería de España que lo necesitaba para fabricar material bélico con que hacer frente a los conflictos surgidos en 1640 en Cataluña y Portugal.

Sabemos a través de un documento dado en Tamajón por el escribano público Juan Francisco de Alvarado a 20 de noviembre de 1663 (AHPGU, Protocolos Notariales, legajo 3798-A) en el que aparece como vecino de Tamajón que nuestro

protagonista era llamado el doctor Francisco Moreno, calificador de la Suprema Inquisición y abogado fiscal de la Reverenda Cámara Apostólica. En esos momentos Moreno era el propietario de unas fábricas y hornos de transmutar alcohol en plomo, situadas en Linares. En concreto, según leemos en el documento de 1663: "los hornos del Rebredero y Ornillo con sus casas, almacenes y todas las demás cosas concernientes y necesarias para la trasmutación de alcohol a plomo que el dicho doctor tiene en virtud de privilegio de su majestad en la villa de Linares, reino de Jaén". Esas fábricas son arrendadas a Juan Cerón y Felipe de Ayala, vecinos de Madrid, y por periodo de diez años y una cantidad anual de 12.600 reales.

Esto hace pensar que Moreno, aprovechando los recursos forestales de Tamajón, había instalado un horno de leña para hacer la transmutación del alcohol en plomo. Los hornos de leña que instaló en Tamajón estaban ventilados por fuelles que eran movidos por mulas y necesitaban de gran provisión de leña. En esos momentos disfrutaba de una patente real para usar de un ingenio y horno de fuego para fundir metales sin emplear azogue ni carbón por un periodo de veinte años con la condición de que transcurridos veinte quedase ese ingenio para uso exclusivo de la Real Hacienda.

Tampoco descartamos que Moreno efectuara alguna actividad de explotación minera en Tamajón donde eran abundantes los recursos mineros.



nuestra historia

EL VENERABLE HERMANO MATEO DE LA FUENTE

Al consultar las famosas Descripciones del Cardenal Lorenzana (ca.1786) de Almiruete, su párroco, nos habla sobre el Venerable Siervo de Dios Mateo de la Fuente, como nacido en este pequeño lugar de la Sierra Norte de Guadalajara en 1522: *"En el día domingo quatro de marzo de mil quinientos veinte y dos, se bautizó en esta iglesia parroquial el venerable Mateo de la Fuente, reformador de la Orden de San Basilio en Sierra-Morena, y su provincia, fundador del monasterio de Tardón, y su primer abad, varón de singular virtud, por la que mereció que al presente se esté tratando de su beatificación en la corte Romana"*.

Mateo de la Fuente nació el 4 de marzo de 1524, hijo de Pedro Diego y de María de la Fuente, cristianos viejos de vida humilde y honesta. Estudió en la Universidad de Salamanca gramática latina y después filosofía. Estando en Salamanca conoció a un ermitaño ejemplar que vivía en soledad: *"y con él travo amistad verdadera; del trato se le fueron pegando las inclinaciones, y avivándose el fuego del amor a la soledad"*. Esto hizo que dejase sus estudios y renunciase a todos sus bienes, centrándose, por influencia del teólogo dominico Fray Domingo de Soto, en la vida eremita y se trasladó a la sierra cercana a Baeza, donde vivió junto a otros ermitaños. Pronto se separó de estos ermitaños y conoció a un hombre que hacía cestas de mimbre, aprendiendo este oficio de cesterero, con el que sobrevivió. En su soledad leía la Sagrada Biblia y la vida de los Padres de la Iglesia, para imitar su trayectoria. Estando cerca de Baeza tuvo noticias del Venerable Juan de Ávila y pasó a Montilla para conocerlo en persona. Influído por el Venerable Juan de Ávila se instaló en La Albayda de Córdoba, retirándose a vivir en cuevas junto a otros anacoretas. Su vida ejemplar con asombrosas penitencias, hizo que su fama le hiciera retirarse a las montañas de Hornachuelos, en las laderas de Sierra Morena, donde vivió en una choza: *"y su vestido era un saco de gerga de color ceniza, un escapulario, y capilla parda, y del todo descalzos. Los días festivo iba a misa a pie descalzos andando tres leguas"*. Continuó algunos años con esta vida de anacoreta en la sierra de Hornachuelos (Córdoba), viviendo junto a otros compañeros en cuevas y llevando una vida en soledad, oración y ayuno. En compañía de otro ermitaño, Diego de Vidal, y se instalaron en Tardón, admitiendo a nuevos ermitaños hasta formar el número de cuarenta. En Tardón vivían en chozas cubiertas de ramas, siendo su cama un corcho. Consiguieron edificar una humilde iglesia y Mateo de la Fuente dio Regla para estos ermitaños y en 1557 fundó el monasterio de basílios del Tardón. Posteriormente fue regulada esta comunidad bajo la Regla de San Basilio por el obispo de Córdoba, don Cristóbal de Sandoval y Rojas, que fue impulsó



su cumplimiento por un Breve del Papa Pío V. Hasta que fue ordenado sacerdote en 1561. La fama de santidad de Mateo de la Fuente se extendió por toda la comarca, cuando el Rey Felipe II viajó a Córdoba en 1569, mandó llamar al religioso y le dijo: *"si tenía necesidad de algo, o quería de él alguna cosa, y respondió: que no necesitaba cosa alguna de esta vida"*. Vivían en Tardón "sin bienes algunos más, que el trabajo de sus manos, texiendo, cabando, sembrando, para vestir y comer, repartiendo entre los pobres lo sobrante" (1).

Desde la fundación del convento de Tardón fue su abad perpetuo hasta su fallecimiento el 27 de agosto de 1575 (2). Falleció en Hornachos, al desplazarse a esta villa para curarse de la enfermedad que padecía. Fue un varón de singular virtud de quien en el siglo XVIII se trató de su beatificación en Roma.

(1) Las citas empleadas en la vida de Fray Mateo de la Fuente proceden de: SÁNCHEZ DE FERIAS Y MORALES, Bartolomé: Memoria sagrada de El yermo de Córdoba desde su inmemorial principio hasta el presente. Recogida y ordenada por.... Con Licencia. En Córdoba en la oficina de don Juan Rodríguez de la Torre, Año de MDXXX: Córdoba, 1737, Capítulo X. Vida y obra del Venerable Padre Mateo de la Fuente, pp. 88-101.

(2) BENITO Y DURÁN, Ángel: "Para una historia de los Monjes basílios españoles" en Yermo, Vol. 7, núm.1, 1969, pp. 1-42. En concreto, pp. 1 y 2.



FIESTAS DE TAMAJÓN AGOSTO 2018

PROGRAMA DE FIESTAS PATRONALES DE TAMAJÓN EN HONOR A LA VIRGEN DE LOS ENEBRALES

SEMANA CULTURAL DEL 11 AL 17 DE AGOSTO DE 2018

Sábado 11

- 11:00-14:00 h.** Piraguas en el embalse de El Vado.
- 17:00-19:00 h.** Piraguas en el embalse de El Vado.
- 21:00 h.** Partido de fútbol: Solteros contra casados.
- 23:00 h.** Cine de verano en el Ayuntamiento.

Domingo 12

- 11:00 h.** Carrera de bicicletas. De 13 a 99 años.
- 11:15 h.** Carrera de bicicletas. De 8 a 12 años.
- 11:30 h.** Carrera de bicicletas. De 0 a 7 años.
- 12:30 h.** Concurso de dibujo. Todas las edades.
- 20:30 h.** Maratón de fútbol sala mixto. Hasta 14 años. Máximo 4 equipos. Entregar listas de equipos en el Ayuntamiento.

Lunes 13

- 09:30 h.** Recorrido medioambiental por el nuevo camino.
- 20:00 h.** Exposiciones y conferencias.
- 20:30 h.** Campeonato de frontenis por parejas. Mixto.
- 23:00 h.** Cine de verano en el Ayuntamiento.

Martes 14

- 09:30 h.** Visita medioambiental a las captaciones.
- 12:00 h.** Campeonato de pádel.
- 19:00 h.** Campeonato de pádel.
- 20:30 h.** Campeonato de rana en el Área de Tamajón, con premio por gentileza de la empresa.

Miércoles 15

- Todo el día.** Castillos hinchables y tren turístico.
- 20:30 h.** Campeonato de bolos castellanos interpueblos.

Jueves 16

- 11:00 h.** Piscina gratis para todos los vecinos (menores acompañados).
- 22:00 h.** Concierto con el grupo "TORBELLINO DE COLORES" Antología de la copla.
- 00:30 h.** Charanga en la plaza.

Viernes 17

- 10:30 h.** Campeonato de petanca y tiro a la calva.
- 19:00 h.** Becerrada. Cuatro añojos, lidiados por la Escuela Taurina.

FIESTAS PATRONALES DEL 17 AL 20 DE AGOSTO DE 2018

La Novena se celebrará desde el día 10 al 18 de agosto en la Ermita a las 19:00 h.

Viernes 17

- 24:00 h.** Pregón. Pregonero Darío Santos, profesor y vecino de Tamajón. Ofrendas y Salve. Himno interpretado por los "Dulzaineros de Mirasierra".
- 01:00 h.** Verbena a cargo de la orquesta "COVER-BAND".

Sábado 18

- 19:00 h.** Santa Misa en la Ermita y Procesión hasta la Iglesia Parroquial. Subasta de Brazos y Obsequios.
- 21:00 h.** Pasacalles con los "Dulzaineros de Mirasierra".
- 24:00 h.** Concierto "Coti".
- 01:30 h.** Disco móvil - DJ David.

Domingo 19

- 12:00 h.** Misa Mayor.
- 13:30 h.** Concierto y limonada en la plaza.
- 19:00 h.** Procesión por las calles del pueblo acompañados por Banda de Música. A continuación subasta de brazos y ofrendas.
- 24:00 h.** Concierto verbena con la orquesta "La Brigada".

Lunes 20

- 12:00 h.** Santa Misa por nuestros Difuntos.
- 14:30 h.** Comida popular.
- 18:00 h.** Entrega de trofeos.
- 20:00 h.** Disco móvil - "Euforia".



Tienes cientos de razones para visitarnos

TAMAJÓN 2018

www.tamajon.com

Los horarios de los actos religiosos son orientativos. La Organización se reserva el derecho de efectuar algún cambio, de horarios o de actividades, siempre en caso de dificultad extrema.