

Diario de Ávila Especial fiestas

Jueves 31 de julio de 2003



Fiestas de la Virgen de las Nieves

Muñogalindo 2003

con el patrocinio de

Caja *Quero*



Iglesia parroquial, donde se encuentra la talla de la Virgen de las Nieves.

Todos a Muñogalindo

El término municipal de Muñogalindo se encuentra enclavado en el Valle Amblés. Este pequeño pueblo se caracteriza por la simpatía y amabilidad de sus gentes, que siempre encuentran una sonrisa cariñosa y una palabra de amistad para los visitantes.

Sus calles están revestidas de encanto, sobre todo durante estos días tan especiales en los que se celebran las fiestas en honor a su patrona, la Virgen de las Nieves.

Como cada año, esta localidad se engalana para rendir un

bonito homenaje a su patrona, porque el origen de estas fiestas no se limita sólo a lo lúdico, sino que tiene un trasfondo profundamente religioso.

Son muchos los actos preparados en estos días intensos, para todos los vecinos y visitantes. Durante ocho días, todos los que quieran tendrán ocasión de comprobar el ambiente festivo de Muñogalindo porque, aunque el chupinazo de las fiestas sea el lunes, 4 de agosto, dos días antes ya empieza el movimiento. Desde el

campeonato de mus, las danzas del paloteo o la exposición que organiza la Asociación de Mujeres, hasta los actos más solemnes, como la procesión de la Virgen o la ofrenda floral. Los bailes nocturnos y las actuaciones teatrales y folclóricas también acompañarán las fiestas.

Niños y mayores esperan con ilusión; pero, de fiesta o no, Muñogalindo ofrece gran cantidad de atractivos que fomentan que el visitante decida pasar unos días en este entrañable pueblo.

Textos: ISABEL MARTÍN, STELLA ARÉVALO, INÉS ORIA

Programa de las fiestas

SÁBADO 2 DE AGOSTO

16:30.- Campeonato de mus. Inscripción a las 16:30 en el bar restaurante Los Trillos, organizado por Quintos 2003.

DOMINGO 3 DE AGOSTO

19:00.- Danzas del Paloteo: Villanubla (Valladolid) y Muñogalindo (Ávila). Tendrán lugar en la plaza del pueblo.

LUNES 4 DE AGOSTO

18:00-22:00.- Exposición de centros de flores secas en el centro Sociocultural. Organizado por la Asociación de Mujeres de Muñogalindo.

19:00.- Ofrenda floral.

01:00.- Chupinazo, pregón de fiestas y embellecimiento del pueblo.

MARTES 5 DE AGOSTO

12:30.- Santa Misa con procesión acompañada de los Hermanos Escorial.

18:00.- Parque infantil.

23:00.- Verbena amenizada por el grupo Flash Band.

MIÉRCOLES 6 DE AGOSTO

12:30.- Solemne misa con procesión en honor a la Virgen.

19:00.- Partido de fútbol-sala.

23:00.- Actuación de la orquesta De la Luna.

JUEVES 7 DE AGOSTO

20:00.- Actuación teatral a cargo del grupo Hierbabuena.

22:00.- Tradicional cena de mujeres.

VIERNES 8 DE AGOSTO

19:00.- Juegos infantiles en el parque público.

24:00.- Fiesta por todo lo alto a cargo de La Dichosa Banda.

SÁBADO 9 DE AGOSTO

20:00.- Actuación del grupo folclórico Urdimbre en el polideportivo municipal.

24:00.- Todos a bailar con el grupo Leyenda.

Bar E.J.J

**Especialidad en raciones
tapas variadas**

C/ Castilla, 5 - Teléfono 920 26 51 26
Muñogalindo (Ávila)

DISCO - PUB LIZZARD

TU MEJOR AMBIENTE

C/ Extensión Agraria, nº4

MUÑO GALINDO (Ávila)

EXCAVACIONES - CANALIZACIONES



PAVIMENTOS DE HORMIGÓN Y ASFALTO

TELF. 920 25 31 71
C/ CINCO VILLAS, 2
ÁVILA

La tradición del hornazo

La fama de los deliciosos hornazos de Muñogalindo y, en general, de todo el Valle Amblés, ha conseguido traspasar las fronteras abulenses

STELLA ARÉVALO / MUÑO GALINDO

A gastronomía representa la cultura de un pueblo. Está influenciada por el clima, la economía, los recursos naturales del lugar, las estaciones del año y las festividades religiosas. Si un pueblo ha conseguido mantener las elaboraciones tradicionales de sus productos gastronómicos, ése es Muñogalindo. Por eso, hablar de este municipio nos lleva inevitablemente a mencionar la costumbre del hornazo.

Aunque antes el hornazo era un producto típico durante la Semana Santa, Muñogalindo ha intentado que su consumo se extienda a todo el año. Y lo ha conseguido. Cada vez son más los jóvenes y las familias que, en sus salidas campestres, optan por la compra de un hornazo para la comida, ya que se trata de un ali-

mento que se puede consumir en cualquier lugar y momento.

En un principio, Muñogalindo centró su producción en la gente de los pueblos cercanos al Valle Amblés y a los visitantes que querían probar un producto típico de la tierra. Sin embargo, la despoblación que sufren los pueblos de esta zona abulense afectaba cada vez más a la rentabilidad de este negocio. Por este motivo, Muñogalindo ha querido comercializar su tradicional hornazo en otros puntos de la geografía española.

PARA TODOS LOS GUSTOS. Los hornazos pueden prepararse en distintos tamaños, dependiendo de cuántas personas hay en la familia y el consumo que realicen. Los más habituales suelen pesar entre uno y medio kilo, aunque también se pueden hacer mayo-



Los trabajadores preparan a mano los hornazos. / CEDIDA

● Elaboración a mano ●

La primera fase consiste en la preparación de la base del hornazo. Para ello es necesario agua, harina, sal y levadura. Se mezcla y se introduce en la máquina amasadora que se encargará de que los ingredientes queden en una masa compacta. Después se le añade aceite de oliva y manteca, y se vuelve a amasar. El resultado se

vierte en la pesadora automática, un aparato que se encarga de pesar las distintas porciones. Es imprescindible que la masa repose y, para ello, se coloca en una cámara. Finalmente, la formadora extiende la masa en láminas que se rematarán posteriormente a mano. El siguiente paso es rellenar el hornazo. Se opta por carne

cruda porque, al cocerse en el horno, queda más jugosa que si se introduce frita previamente. Se crea una base de chorizo sobre la que se coloca después el lomo y la panceta. Se tapa con una nueva masa similar a la que se empleó para la base y se unta con huevo batido para que en la presentación el hornazo quede más dorado.

res; incluso hay comercios que realizan, de encargo, hornazos para establecimientos hosteleros.

CHORIZO, LOMO, PANCETA. El chorizo, el lomo, la panceta y el huevo son los alimentos básicos que conforman el interior de un hornazo. Todo ello aparece cubierto con una masa, elaborada a base de agua, harina, sal y levadura. Pero la principal "arma" de los hornazos de Muñogalindo es el uso de materias primas de calidad para su preparación y que el proceso se lleva a cabo manualmente como en los "viejos tiempos".

La forma de elaboración varía dependiendo de los fabricantes. En algunos lugares prefieren tro-

cear la carne y el huevo; en cambio, otras empresas se decantan por rellenar el hornazo con los ingredientes enteros.

Aunque las raíces del hornazo se encuentran en la provincia de Salamanca, Ávila ha acogido su receta y la ha incorporado a su tradicional industria alimentaria, donde destacan sus productos agrícolas y ganaderos.

Asunción Martín y Rafael Hernández son los propietarios de Hornazart, un negocio situado en Muñogalindo y dedicado a la fabricación de los hornazos desde marzo del 2001. La tradición familiar comenzó hace más de 60 años y, ahora, este antiguo oficio se ha convertido en una enorme

fábrica de hornazos que distribuye estos productos por distintos puntos de la geografía española.

La competencia en la zona es pequeña; sólo algunos panaderos se dedican a la confección de hornazos. Sus mayores "rival" están en la provincia salmantina por tener un importante complejo dedicado a la fabricación de este mismo producto.

De esta manera, el hornazo se ha convertido en un producto gastronómico popular dentro de la historia de este pueblo. Ahora lo importante es no olvidar la costumbre de la elaboración y que se sigan extendiendo las tradicionales recetas que han dado durante años tanto prestigio a Muñogalindo.



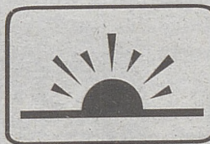
DANIEL MUÑOZ, C.B.
FCA. DE EMBUTIDOS Y JAMONES
SALA DE DESPIECE

ESPAÑA
10.01337/AV
C.E.E.

AVDA. DE LA JUVENTUD, 9

TÉLFONOS 920 26 51 04 - 920 26 51 71 - FAX: 920 26 55 44

www.danielmunozcb.com - MUÑO GALINDO (ÁVILA)



OCASO
CADA DÍA MÁS SEGUROS



ANTONIO ALVAREZ

AGENTE AFECTO REPRESENTANTE PARA
ÁVILA Y PROVINCIA

DECESOS, HOGAR, VIDA, JUBILACIÓN



920 35 21 00

SERVICIO DE ASISTENCIA 24 h.

Jardín del Recreo, 2
Ávila

Colaborador en MUÑO GALINDO: Marceliano García Herrera

Un baile con tinte popular

Sus ensayos inundan las calles con el sonido de las gaitas y el ritmo de sus movimientos: son las 'danzas del paloteo'

INÉS ORIA / MUÑO GALINGO

HAY algunos lugares donde las tradiciones se conservan a pesar del fuerte cambio social y donde las nuevas generaciones se esfuerzan por el mantenimiento.

El baile tradicional nos rodea en cada fiesta local y este es el caso de la "danza de los palos", o del paloteo, un baile antiguo, propio de los pequeños pueblos del Valle Amblés, concretamente Salobralajo, y más tarde exportado a Muñogalingo.

Esta tradición, recuperada por una vecina del municipio, data de hace más de 50 años, y llegó hasta esta localidad gracias a un certero matrimonio entre habitantes de ambos pueblos.

La práctica de este baile se ha-

bía perdido casi en su totalidad cuando Hortensia Jiménez y su marido, Jaime Blázquez, decidieron enseñar esta danza a las generaciones venideras para, así, evitar su olvido. Reunieron a un grupo de niños del pueblo y, gracias a las explicaciones de Jaime y el empeño de Hortensia, organizaron una muestra de baile durante las fiestas hace cinco años.

TRAJE Y PALOS. Más tarde hubo que confeccionar la indumentaria típica. La improvisada profesora observó los trajes que lucían los pioneros: un traje de fieltro negro con unas liras bordadas en rojo y verde a la espalda. Hortensia ideó cortar unos pantalones por el lateral de la pierna y unirlos mediante

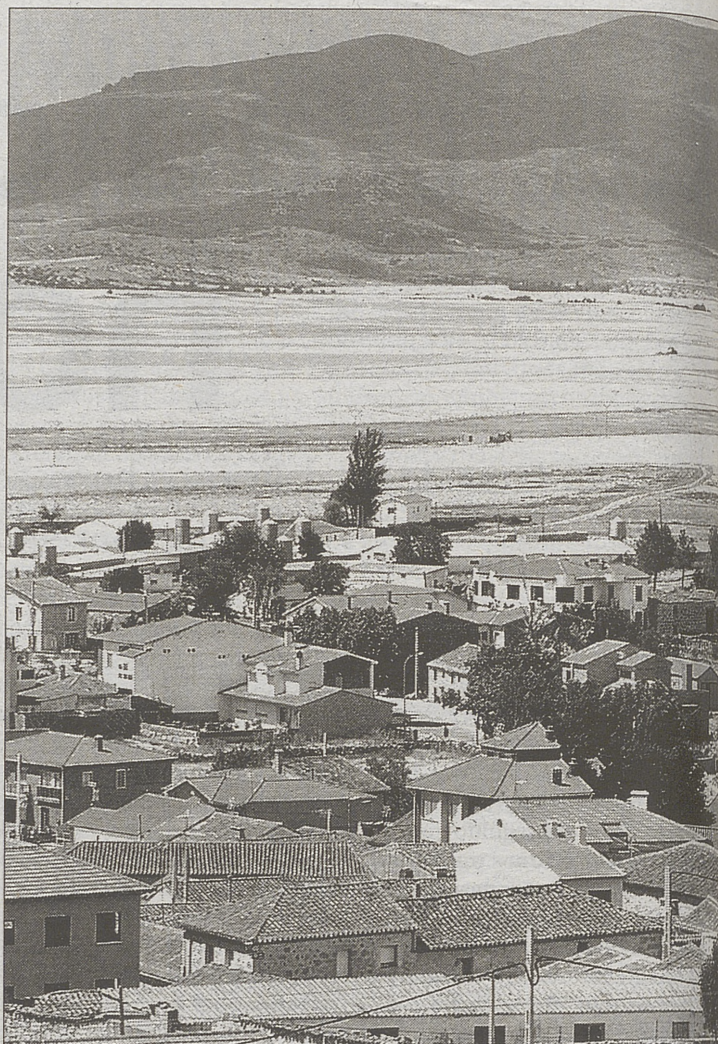
un cordón rojo. La parte de arriba está formada por una camiseta con un dibujo de palos en el dorso y una faja roja anudada a la cintura.

Pero el principal elemento que define este baile son los palos. Los ocho bailarines portan un pequeño palo de madera de encina, que moverá en diferentes direcciones al ritmo de la música. Esta música procede de una gaita y son pequeñas canciones unidas de manera continua las que definen los movimientos de los bailarines, aunque si la música falta, Hortensia no duda en prestar su voz.

La popularidad de este peculiar baile ha traspasado fronteras y, desde hace tiempo, les llaman para participar en varios certámenes de bailes tradicionales.



Desde hace unos años se representa en estas fiestas la danza de los palos.



DATOS PRÁCTICOS

Distancias

Está situado a 18 kilómetros de Ávila por la N-110, en la zona del Valle Amblés

19 kilómetros cuadrados, y se encuentra a una altura de 1.128 metros sobre el nivel del mar.

Población

Durante el invierno viven 424 vecinos

Ayuntamiento

Plaza del Buen Gobernador, 1
05530 Muñogalingo
Telf: 920 26 51 82

Altura y superficie

El término municipal ocupa

Correo electrónico:
muñogalingo@diputacionavila.net



MAPFRE FINISTERRE

Seguro
Universal
de Decesos

OFICINAS ISABELO ÁLVAREZ

Avda. de Portugal, 45
05001 Ávila

Teléfono: 920 25 43 32
Fax 920 25 75 18



COMIDAS DE EMPRESA, BAUTIZOS
COMUNIONES, BODAS
ESPECIALIDAD EN CHULETÓN Y OCHINILLO
SALÓN CON CAPACIDAD PARA 250 PERSONAS

TELÉFONO: 920 26 53 37 MUÑO GALINGO



BAR RESTAURANTE

Los Trillos



PUB CAVA



DR. JESÚS GALÁN, 12 TELÉFONO: 920 21 27 02