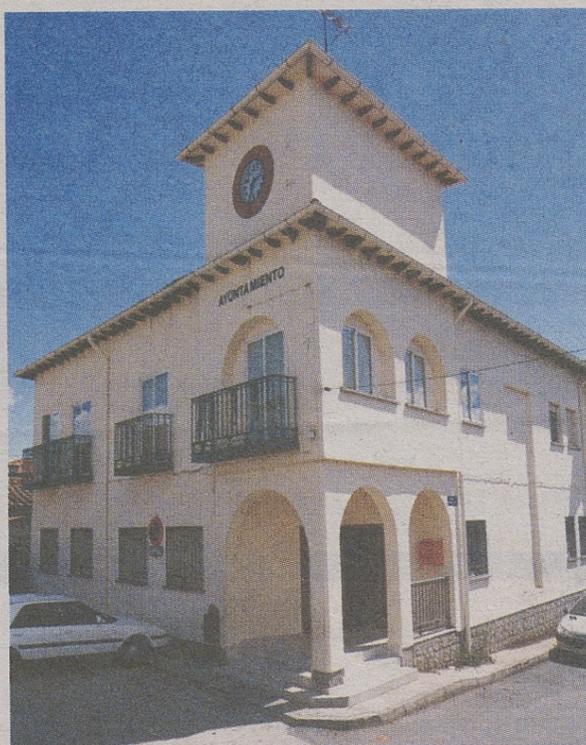


Miércoles 5 de septiembre de 2001

Fiestas en honor de la Virgen de la Zarza



3

Luis Pérez Pérez, alcalde de la localidad de Muñana, analiza en estas páginas el presente, así como los proyectos de futuro y mejora de este bello paraje del abulense Valle Amblés

4

Más de cien mujeres forman parte de la Asociación "El Amanecer de Muñana", grupo que se encarga de realizar muchas y muy variadas actividades para todas las muñaneras.

6

La Virgen de la Zarza presidirá una vez más los festejos que tendrán lugar estos días y que se remontan al siglo XV, cuando la Virgen llegó a Muñana de la mano de un grupo de caballeros vascos de la reconquista.

Con el patrocinio de:

Caja Duero

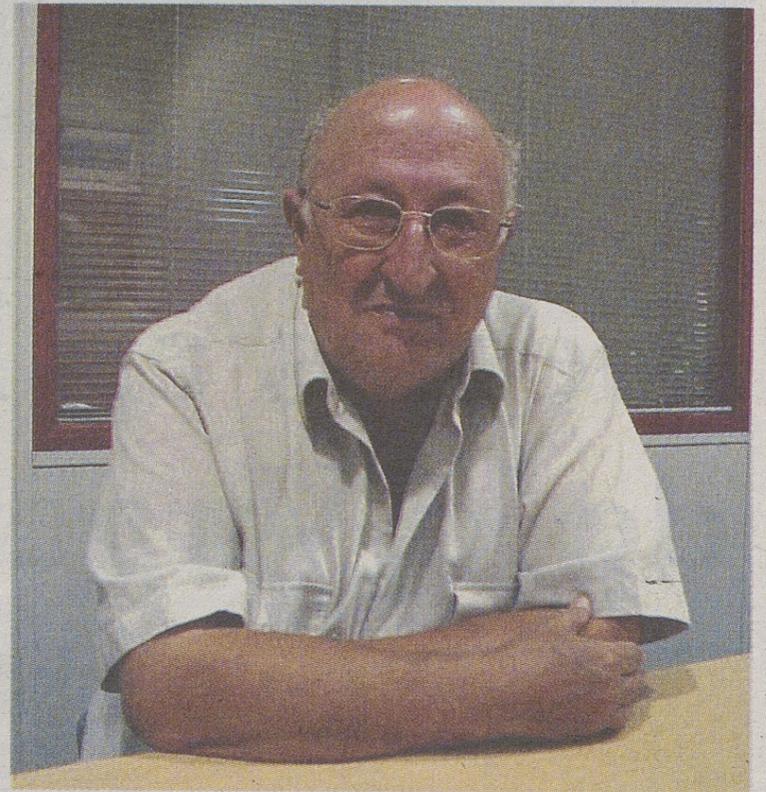
Saludo del alcalde

Junto con la Corporación Municipal, y con motivo de la celebración de nuestras fiestas en honor de la Santísima Virgen de la Zarza, deseamos una feliz estancia y una completa diversión a todos los vecinos y a todos cuantos nos honran con su presencia en estos días tan especiales.

Agradeciéndoles la visita, esperamos que las diferentes actividades programadas por este Ayuntamiento para las primeras fiestas del nuevo siglo sean del agrado de jóvenes y mayores. Al menos esta ha sido la intención de la Corporación al prepararlos.

A todos, Felices Fiestas.

El alcalde,
Luis Pérez Pérez



Programa de fiestas

Viernes 7 de septiembre

- 12,00 h. Colocación de banderines.
- 17,30 h. Concentración en la plaza para el gran chupinazo.
- 18,00 h. Subida de la Santísima Virgen de la Zarza desde su ermita al templo parroquial.
- 23,30 h. Gran verbena con el grupo musical La Máscara.
- 24,00 h. Elección de la reina y damas de las fiestas.

Sábado 8 de septiembre

- 12,00 h. Santa Misa con procesión de la Santísima Virgen. Ofrenda floral. Música a cargo de Los Talaos.
- 13,30 h. Baile en las Plazas.
- 16,30 h. Campeonato de mata. Bar Paloma. Primer premio: tres jamones y trofeos. Segundo premio: tres paletas y trofeos. Tercer premio: tres lomos embuchados y trofeos. Cuarto premio: tres botellas de whisky (inscripción: 4.800 ptas.).
- 17,00 h. Campeonato de tute femenino. Hogar del jubilado. Primer y segundo premios: trofeos.
- 17,00 h. Mini olimpiada super star. De 6 a 16 años.
- 19,00 h. Grupo folclórico Aires de Madrigal.
- 24,00 h. Gran verbena del grupo musical Virginia.

Domingo 9 de septiembre

- 11,30 h. Salida de la vuelta ciclista V Trofeo del Jamón.
- 13,00 h. Santa Misa.

- 14,00 h. Entrega de trofeos de la vuelta ciclista.
- 16,00 h. Juegos infantiles en la plaza.
- 16,30 h. Gran campeonato de mus. Bar Los Ángeles. Primer premio: dos jamones y trofeos. Segundo premio: dos paletas y trofeos. Tercer premio: dos lomos embuchados y trofeos. Cuarto premio: dos botellas de whisky.
- 18,30 h. Traslado de la Santísima Virgen de la Zarza del templo parroquial a su ermita.
- 20,30 h. Banda de Ávila (patrocina Obra Social y Cultural Caja de Ahorros de Ávila).
- 23,30 h. Gran verbena hasta altas horas de la madrugada amenizada por el grupo musical Vértigo.

Lunes 10 de septiembre

- 12,00 h. Diversión y ocio con el parque infantil. Fiesta de la espuma, tren neumático, castillo hinchable y toro mecánico.
- 13,00 h. Concurso de repostería. Primer y único premio de 10.000 ptas. Degustación después de la comida.
- 15,00 h. Comida en la plaza preparada por la peña La Manivela y la Asociación de Mujeres.
- 16,30 h. Continúa el parque infantil.
- 17,00 h. Campeonato de tute del Restaurante El Pentágono. Primer premio: dos jamones y trofeos. Segundo premio: dos paletas y trofeos. Tercer premio: dos lomos y trofeos. Cuarto premio: dos botellas de whisky.
- 18,00 h. Fútbol femenino. Campo de Fútbol.
- 23,30 h. Gran verbena hasta altas horas de la madrugada amenizada por el grupo musical Embrujos.

Ediciones Especiales

El Diario de Ávila

ZINK soluciones creativas

Director general Alfredo Blasco Nuin

Área de comunicación y publicaciones

Redactora jefe Laura Delgado,

Jefe de sección Julián Pérez

Elena Sánchez, José Luis López

Fotografía Pablo Fernández, Rufino Pardo

Área comercial

Director comercial Alberto Herrero Moro

Ángel Morales, Fernando Garcinuño Pacho

Área de diseño

Jefe de sección José Luis Collado

David Delgado, Gerardo de la Fuente, Fabio Casino

Planificación

Toñi Gómez

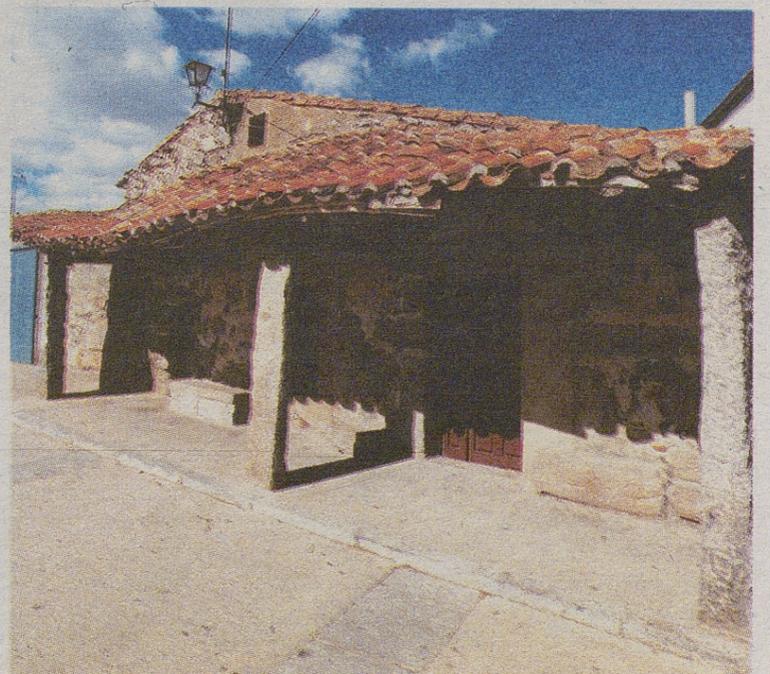
Informática

Vicente García

Textos: Pablo Garcinuño

Fotos: Nacho Jiménez

ZINK soluciones creativas
C/ Duque de Alba N°6 (pasaje)
05001 ÁVILA
Tfno.: 920 35 20 44
Fax: 920 22 51 54
zink@tsai.es



“Queremos convertir a Muñana en un centro de atracción turística”

A lo largo de esta entrevista, Luis Pérez Pérez, alcalde de Muñana, nos cuenta cómo van a ser este año las fiestas en honor de la Virgen de la Zarza, a la vez que repasa y analiza el presente y el futuro de esta hermosa localidad del Valle Amblés.

¿Qué es lo que ha organizado el ayuntamiento para estos días tan especiales?

Como cada año, el ayuntamiento ha hecho un esfuerzo brutal económicamente hablando para conseguir unas fiestas importantes que sobresalgan por ser amenas y organizadas. Queremos también que durante estos días venga mucha gente de fuera, y estoy seguro de que se les tratará muy bien.

En el programa de fiestas, lo primero que salta a la vista es la gran cantidad de campeonatos de cartas organizados. ¿A qué se debe esto?

A los muñaneros les gusta jugar casi a todo, y especialmente a los naipes, destacando el tute, la mata y el mus. Esta afición por las cartas queda demostrada en el hecho de que los ganadores del campeonato de mus de EL DIARIO DE ÁVILA fueron dos vecinos de este municipio. Pero aquí también se da mucha importancia a otros asuntos como el deporte o la cultura.

Lo que sí se puede apreciar es que las fiestas de este año pretenden entretener a todos los vecinos del pueblo, sin excepción alguna.

Así es, hemos conseguido organizar actividades para todos. Tanto niños, como jóvenes, como jubilados, podrán disfrutar estos días. Además, este año hemos traído a muy buenas orquestas musicales. Todo para conseguir un programa de fiestas bastante completo.

¿Y cómo se comportan los muñaneros en estos festejos en honor de la Virgen de la Zarza?

La verdad es que su actitud es intachable. Participan masivamente en las distintas actividades que orga-

nizamos. Además, la gente es muy respetuosa y nunca hay ningún problema. Los visitantes que quieran venir a Muñana en fiestas pueden venir con la total seguridad de que se van a divertir y van a ser muy bien acogidos.

¿Qué es lo que el Ayuntamiento de Muñana pretende realizar en el futuro para mejorar este bonito municipio?

Lo primero que habría que decir es que este año ya hemos conseguido terminar de pavimentar ciertas calles del pueblo y arreglar las infraestructuras del agua, aunque nos queda por instalar una depuradora. Para finales de año pretendemos acabar el Centro Multifuncional, un espacio de trescientos metros cuadrados destinado a la realización de los actos culturales que el Ayuntamiento y las peñas crean convenientes. El uso de este centro se compar-



tiría a otros pueblos del Valle Amblés. También queremos hacer una residencia para ancianos, para la cual el Ayuntamiento pone el suelo para aquella empresa que se atreva a emprender el proyecto. Por último, estamos estudiando la instalación de una antena de repetidor a las afueras del pueblo.

¿Y cómo pretende potenciar el consistorio el potencial turístico de Muñana?

De momento se va a realizar un nuevo hotel y un hostel, además de distintos proyectos de carácter turístico, como una casa rural o cómo la construcción de cincuenta chalets. Yo ya llevo mucho tiempo pidiendo viviendas sociales para la gente de fuera que viene a trabajar. Como cada año, se celebra en Muñana la 'XV Feria de Maquinaria Agrícola, Ganadera y de Automoción', a la que este año se añade la '1ª Feria Alimentaria', un gran esfuerzo económico que no sabemos cómo va a salir. Luchamos por convertir a Muñana en un centro de atracción turística.

La localidad es una de las más ricas de la provincia, además de poseer uno de los más bajos niveles de paro. Pero ¿cuál es la principal fuente de ingresos?

Muñana vive de las empresas,

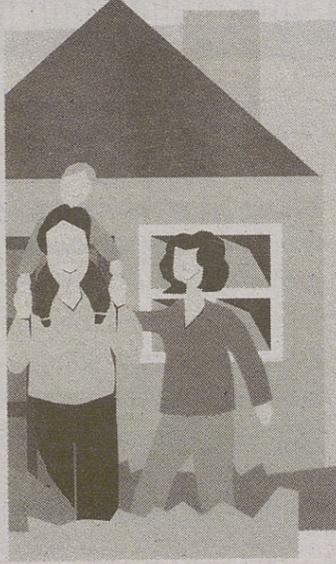
ya que facturan mucho dinero. Las empresas de carne dan al pueblo muchos puestos de trabajo, al igual que el resto de empresas de aluminio, maquinaria agrícola, etc. Son gente muy emprendedora y muy trabajadora. A pesar de esto, también

existen unos doscientos jubilados que están cobrando la pensión mínima.

En su opinión, ¿qué es lo mejor que tiene Muñana?

Lo mejor son sus gentes. Una población muy sensata y muy trabajadora.





OCASO HOGAR

AGENCIA DE ÁVILA



ÁNTONIO ÁLVAREZ

Jardín del Recreo, 2
Telf.: 920 35 21 00

Colaborador en: MUÑANA
Manuel Gil Blázquez

- VIDA
- JUBILACIÓN
- ASISTENCIA FAMILIAR
- COMUNIDADES
- PYME



OCASO

Las mujeres del Nuevo Amanecer de Muñana



La Asociación de Mujeres 'El Amanecer de Muñana' lleva más de seis años organizando un sin fin de actividades, tanto lúdicas como culturales, para entretener y divertir a todas las vecinas de esta localidad.

A través de la diputación, este grupo ha conseguido impartir distintos cursos de manualidades o gimnasia, a los que se sumará el

próximo año la pintura al óleo. Pero ellas mismas son las que organizan cada verano las clases de natación -un curso en julio y otro en agosto- y distintas charlas de gran interés, tratando temas como la llegada del euro, la drogodependencia o los malos tratos a mujeres.

Para planificar y preparar todo esto, la asociación dispone de un

local cedido por el propio ayuntamiento, institución que, según ellas mismas reconocen, apoya ciegamente a la institución.

Lo cierto es que cada año que pasa, la asociación 'El Amanecer en Muñana' consigue aumentar su número de afiliadas, sobrepasando el centenar de mujeres en la asociación. Actualmente, la mayor parte de las señoras que



Resultado de los cursos de manualidades que organiza la asociación

veranean en la localidad ya se han sumado a esta comprometida organización femenina.

Como puede suponerse, la festividad de Santa Águeda es uno de los días más importantes para ellas. "El día de las águedas organizamos una fiesta para mujeres solamente -afirma Carmina Blázquez Herráez, vicepresidenta de esta asociación.- Nos juntamos todas y hacemos una comida, este año han sido migas, y luego invitamos en el salón del ayuntamiento a todas las mujeres del pueblo. Cuando terminamos de cenar hacemos juegos en la plaza, pero sólo para mujeres". Esta organización también celebra el Día de la Mujer Trabajado-

ra, fecha en la que se cocina una exquisita cena y se organiza algún acto de tipo cultural. Carmina Blázquez reconoce que "nuestra asociación colabora activamente en las fiestas, ya que cada año realiza la ofrenda floral y organiza distintos juegos, como el tute o fútbol, además de participar, junto a la peña La Manibela, en la elaboración de la comida del último día". Para las fiestas, se expondrán todas las manualidades que han realizado a lo largo de este año.

Como cada año, las mujeres de 'El Amanecer de Muñana' volverán a vestirse de serranas para honrar a su querida Virgen de la Zarza.

EL APA completa la educación escolar

La Asociación de Padres de Alumnos de Muñana, con más de diez años de experiencia a sus espaldas, se encarga de organizar diferentes actividades educativas cada año escolar.

Se realizan curso de inglés o de informática y se planifican excursiones a lugares tan interesantes como el

Parque de Atracciones o el Zoo.

Otro de los servicios que esta agrupación ofrece es la compra común del material escolar -especialmente los libros de texto- para que salga más económico y rentable a todos los alumnos del colegio de la localidad de Muñana.



URGENTE

Se necesitan donantes de sangre
Carretera de Madrid, Km. 109

Teléfonos

920 35 80 36 - 920 25 54 23

ÁVILA



TABERNA "EL EMILIANO"

La Casa del Jamón

Plaza de San Nicolás, 21
Teléfono 920 21 24 73
05002 ÁVILA

LÁPIDAS Y PANTEONES **GONZÁLEZ**

Modelos Garantizados

GONZÁLEZ CORREDURÍA DE SEGUROS, S.L.

Los mejores seguros con las mejores compañías

Avda. Madrid, 7 - Teléfono 920 251 854 - 920 221 969 - Fax 920 214 285 - 05001 ÁVILA
E-mail: segurosgonzalez@wanadoo.es

Miguel y Priscila, medio siglo juntos



Aunque en los tiempos que vivimos, algo así parece imposible, cualquiera que haya visto juntos a Miguel Ortiz y a Priscila Sánchez coincidirá conmigo en que, tras cincuenta años de casados, siguen queriéndose como el primer día.

Ese primer día llegó hace ya medio siglo, en Madrid, cuando los dos servían en una vaquería de la capital. Durante un tiempo estuvieron viéndose a escondidas, sin que nadie supiera nada. Pero, tras tres años de noviazgo, y gracias al tesón de

un oficial militar empeñado en emparejarlos, la pareja de tortolitos decidió legalizar su amor y casarse en la bonita localidad abulense de Muñana, el pueblo de Priscila.

Aunque la mayor parte de los invitados a la celebración, suegros, tíos y padrinos de la pareja ya han fallecido, los protagonistas de aquel día lo recuerdan todo perfectamente. "Aquí no habían visto fuegos artificiales hasta que nos casamos nosotros —afirma Priscila—. Fue uno de los días más felices de nuestra vida juntos".

La boda de esta pareja no está libre de anécdotas. A Miguel le quitaron la gabardina en la estación —"me la robaría alguien que la necesitaba más que yo" comenta entre risas—,

mientras que la hermana de Priscila, que acompañaba a la pareja en su viaje de novios, veía desde el coche cómo su novio la seguía desesperadamente con la bicicleta para despedirse de ella.

Para celebrar la luna de miel, la pareja se trasladó hasta Santander, tierra natal de Miguel, y, acompañados por la hermana de Priscila, pasaron unos días inolvidables. "El hotel tan sólo nos costó ciento cincuenta pesetas, pero al ver la cuenta nos confundimos y creímos que nos cobraban 1.500. Nos asustamos y pensamos en salir corriendo, porque aquel dineral no podíamos pagarlo".

Veinticinco años más tarde, se vieron celebrando sus bodas de plata en el mismo lugar donde contrajeron matrimonio, Muñana, aunque todo había cambiado un poco en ese cuarto de siglo. Priscila y Miguel invitaron a toda la familia a una merienda y pasaron juntos todo el día.

Después de vivir siete años en una finca situada en El Pardo y treinta años en Madrid, Priscila convenció a su marido para trasladarse definitivamente a Muñana. "Yo nací aquí y si Dios quiere que aquí me muera", declara la muñanera, mientras Miguel reconoce resignado que "tiran más dos...".

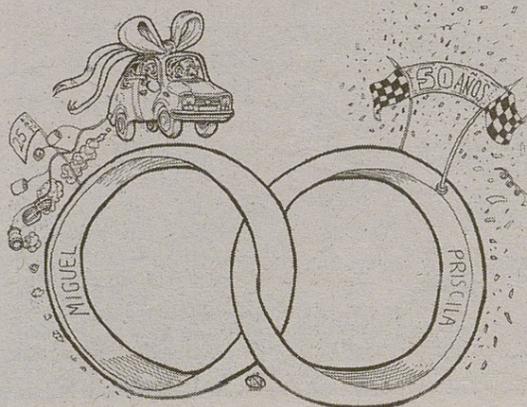
Aunque la pareja no ha tenido ningún hijo, sus sobrinas no les dejan aburrirse ni un momento. "Alguna de ellas ha sido educada por nosotros mismos y otra vivió un tiempo con nosotros en Madrid para ver si comía algo más —reconoce la pareja—. En realidad ellas son las que mandan". Así es como se han plantado, casi sin darse cuenta, con medio siglo juntos, "y sin discutir mucho".

El día veintitrés celebrarán sus bodas de oro y, de nuevo, en Muñana. Se organizará una misa en honor de su enlace, para posteriormente reunirse, en una comida familiar de por

lo menos ochenta comensales, con todas las personas queridas por la pareja.

Cada uno de ellos tiene sus propias aficiones a las que dedicar sus ratos libres. Miguel es un verdadero manitas, dedicado a trabajar la madera y darle distintas formas. Entre caballos y ovejas, cucharas o tenedores, los carros de madera son lo más destacado en su obra, incluso uno de ellos ha sido expuesto en el Palacio de Cristal del Retiro de Madrid.

Priscila no se queda atrás, y dedica todo el tiempo que puede a la elaboración de preciosas piezas de ganchillo que luego reparte entre sus sobrinas o entre los hijos de ellas, ya que también confecciona los trajes de los más pequeños. De lo que no hay ninguna duda es de que, rodeados de los familiares y amigos que tanto los quieren, conseguirán sobrevivir a, por lo menos, otra tanda igual de años juntos los dos.



Pasión y devoción por la Virgen que vino del norte

Durante estos días festivos, los muñaneros rinden homenaje a la Virgen de la Zarza



Las fiestas de Muñana no se limitan única y exclusivamente a la diversión y al disfrute de los vecinos, sino que también poseen su propio carácter religioso.

Durante estos días tan especiales para la localidad abulense, todos los vecinos acuden a su patrona, la Virgen de la Zarza, para presentarle sus súplicas y agradecimientos anuales. Y es que nadie puede poner en tela de juicio el fervor y la pasión desmesurada que los muñaneros sienten por su patrona. La leyenda nos cuenta que el culto

a la Virgen se remonta a los albores del siglo XV. Durante la reconquista, caballeros cristianos del norte de España abandonaron sus tierras para luchar contra el enemigo árabe. Muchos de estos guerreros se convirtieron también en colonizadores, ya que implantaron sus propias costumbres por toda la geografía española. De esta forma, se produjo un fructífero enfrentamiento cultural entre los distintos reinos de la época.

Los caballeros vascos rendían culto a la Virgen de Aránzazu,

que en castellano quiere decir 'zarza'. Por este motivo, se cree que fueron estos personajes los que establecieron a la querida patrona en la tierras muñaneras. Hasta entonces, los festejos principales de la localidad se dedicaban a San Esteban Protomártir y tenían lugar el tres de agosto.

Resida donde resida el origen histórico de la Virgen, lo cierto es que los habitantes de Muñana no dudan en acudir ante su figura para expresar sus peticiones, sus agradecimientos y sus rezos diarios.

La familia Herráez mira al futuro

Además del conjunto de instalaciones destinadas a la cría de ganado y a la elaboración de jamones y embutidos, la familia Herráez dirige también la empresa Siegre S.L., la cual posee una estación de servicio en el término municipal de Muñana, exactamente en el kilómetro 286 de la nacional 110.

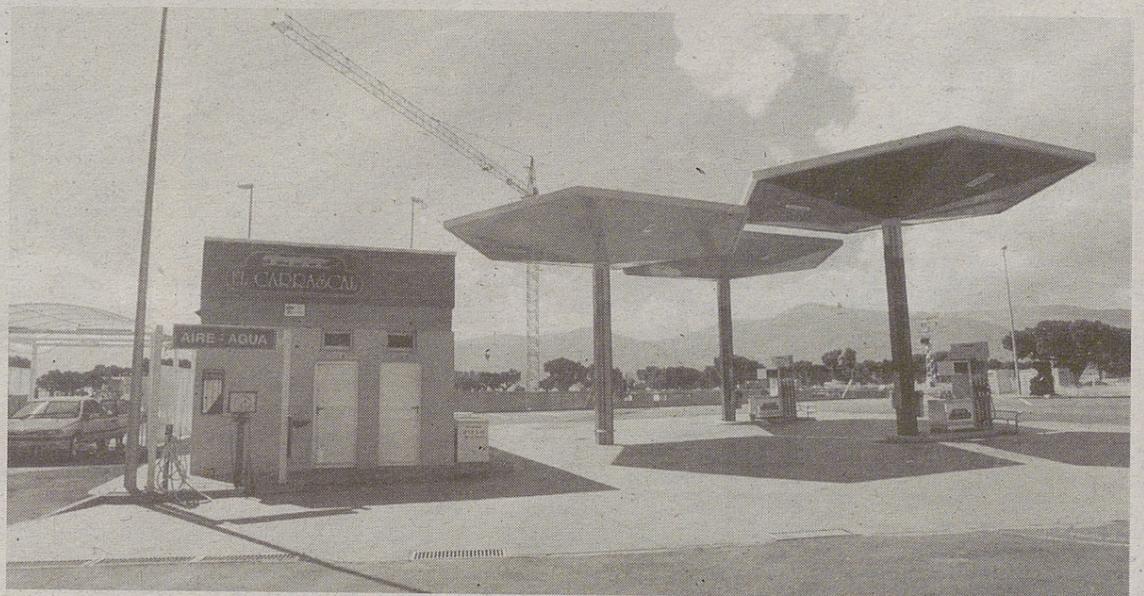
Allí mismo se está construyendo un complejo hotelero que quedará unido a la estación de servicio, y que dispondrá de mesón, restaurante, despacho de carnicería y venta de jamones y embutidos de la marca Sierra Gredos y Embutidos Herráez. Se trata de un conjun-

to de servicios capaz de ofrecer a sus clientes unas instalaciones únicas e irrepetibles.

El complejo se designará con el nombre de "El Carrascal", y acogerá a todo aquel que desee visitar durante un tiempo la bella localidad abulense de Muñana.

Iniciativas como éstas impulsan el turismo del municipio, a la vez que crean nuevos puestos de trabajo.

Se trata de un proyecto de futuro que la familia Herráez, debido a su carácter valiente y emprendedor, ha decidido llevar a cabo para ampliar sus fronteras comerciales.



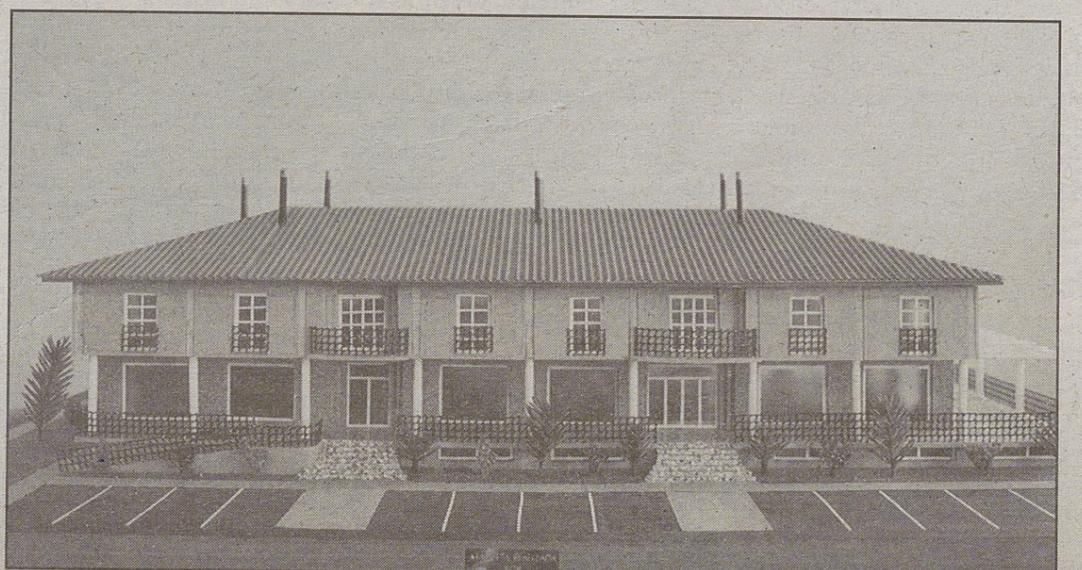
EL CARRASCAL

SIEGRE, S.L.

ESTACIÓN DE SERVICIO

*Próxima Dnauguración
Complejo Hotelero*

Ctra. N-110, km 286 Muñana (Ávila)
Telf.: 920 231330



Carhesán, la experiencia de la tradición familiar



Carhesán es una empresa familiar, con más de cuarenta años de funcionamiento a sus espaldas, capaz de conjugar perfectamente tradición y progreso. La experiencia que acumula en el sector cárnico les permite mirar al futuro sin olvidar el trabajo duro de cada día y la calidad de sus embutidos y jamones. En la elaboración de todos sus productos, obtenidos mediante métodos artesanos y tradicionales, tan sólo se han incorporado los avances tecnológicos que inciden directamente en la calidad final. La familia Herráez posee también la empresa Siegre S.L., dedicada a la cría y al engorde de cerdos en régimen de montana de bellota, así como a la ganadería de vacuno en Cáceres y de ovino en Muñana.

Los terneros y corderos procedentes de esta empresa se distribuyen entre las carnicerías del grupo empresarial. Entre todos los productos de la empresa Carhesán destaca el jamón ibérico, obtenido de cerdos criados y engordados con bellotas en un medio natural y privilegiado como son los campos de Extremadura y Andalucía. Alimentados exclusivamente a base de pastos y bellotas, y posteriormente sometidos a un sistema de curación artesano de larga duración, sus productos ibéricos responden a las exigencias de los paladares más exigentes. La familia Herráez ha conseguido ampliar progresivamente su mercado, y actualmente distribuye sus productos por toda la geografía española, incluyendo

las islas Canarias. Carhesán orienta sus servicios a restaurantes y tiendas, centrandose en las provincias de Ávila, Madrid y Barcelona. Además, realizan la venta directa de sus productos, especialmente en la localidad de Muñana. Carhesán ha conseguido alcanzar una importante envergadura empresarial, ya que 25.000 cerdos se transforman cada año en jamones, paletillas, lomos y demás productos cárnicos. Aun así, y manteniendo la calidad y la elaboración natural de sus productos, el futuro de esta empresa pasa, inexcusablemente, por ampliar la explotación ganadera que posee. El secreto del éxito de Carhesán reside en un seguimiento preciso y directo del engorde y la alimentación de los cerdos,

en el clima idóneo de la Sierra de Gredos y en el punto justo de salazón y curación que sólo la familia Herráez sabe dar a todos sus productos. La calidad obtenida con este proceso de

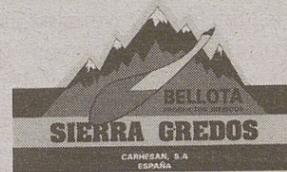
elaboración es única y fácilmente reconocible para todo buen consumidor de jamones y embutidos y proporciona el mejor sello a los productos de la familia Herráez.



Especialidad en Jamones y Embutidos Ibéricos de bellota



Ctra. Nacional 110. Km.282 - Telf.: 920 23 14 82 - MUÑANA (Ávila)



CARHESAN, S.A.

MATADERO - SALA DE DESPIEZE
FABRICA DE EMBUTIDOS

Los jóvenes asaltan las calles de Muñana

Niños y chavales derrochan alegría por todos los rincones del municipio.

Cuando uno pasea por los rincones de Muñana, enseguida descubre con agradable sorpresa que todas y cada una de sus empinadas calles están tomadas por un conjunto de alegres chiquillos que ríen, saltan y pelean continuamente.

Resulta sorprendente la cantidad de alegría y juventud que se llega a respirar en este bello municipio abulense, asaltado totalmente por una feliz chiquillería que baña todo el pueblo de frescura.

Bicicletas, raquetas y balones, son los objetos más repetidos en estos parajes, especialmente en la Plaza de Muñana, punto de reunión de los más pequeños. Aquí es donde, desde las tempranas horas de la mañana y hasta altas

horas de la madrugada, chicos y chicas se dedican a montar sus bicis, golpear sus balones o hablar de las cosas que a ellos les preocupa.

De esta forma, van pasando los calurosos días de verano, y antes de que puedan darse cuenta regresa la siempre temida y odiada vuelta al 'cole'. Los jóvenes de Muñana se encontrarán codo con codo ante sus pupitres en el centro educativo del municipio. Este colegio ha visto cómo el número de matriculados ha ido aumentando hasta alcanzar cifras difícilmente imaginables para los vecinos de este pueblo. Para el curso venidero, el número de alumnos volverá a aumentar notablemente. Los jóvenes toman cada vez más fuerza en Muñana.



Ángel Torres, hijo predilecto de Muñana

En la entrada de Muñana, y elevado por una estructura piramidal, se encuentra el busto de Don Ángel Torres Alonso, hijo predilecto de este municipio.

Se trata del distinguido doctor en medicina y cirujía, nacido en 1882 y fallecido en 1961, que pasó a la posteridad por sus destacados trabajos en el mundo de la Medicina.

Además de su importante labor profesional, el doctor Ángel Torres es conocido también por sus grandes dotes como intelectual y por su excelente carácter humano. Sorprende la cantidad de títulos que este muñanero llegó a ostentar a lo largo de su vida. Además de Doctor en Medicina y Cirujía, también fue licenciado en Ciencias Químicas y en Ciencias Exactas, profesor clínico de la Facultad de Medicina de San Carlos de Madrid y Decano de la Beneficencia.

¡Hogar del pensionista, dulce hogar!



Los jubilados de Muñana disfrutan, desde hace más de veinte años, del hogar del pensionista 'Virgen de la Zarza', un lugar idóneo para que los mayores del municipio puedan reunirse y organizar distintas actividades en común.

Tratándose de un pueblo con tanta afición por los juegos de cartas, los naipes se convierten en una de las principales formas de entretenerse en este centro. Por la mañana, los jubilados se reúnen para jugar a la mata, un juego típico de

Muñana y de características similares al mus. Sin embargo, después de cada comida, los muñaneros prefieren pasar el rato con el tute.

Con el paso del tiempo, la cifra de participante ha ido aumentando y, en la actualidad, son más de ochenta personas las que configuran el hogar del pensionista 'Virgen de la Zarza'.

Entre el conjunto de actividades que organizan, destacan las distintas excursiones que cada año se realizan con el propósito de conocer la amplia geografía española. Para el próximo veinticuatro de septiembre, se ha planteado un viaje al norte del país, concretamente a Cantabria y Asturias. Para Andrés García, presidente del hogar del pensionista, "lo más destacable es el compañerismo y el buen ambiente que reina entre todos".

FINISTERRE, S.A.

GRUPO ASEGURADOR

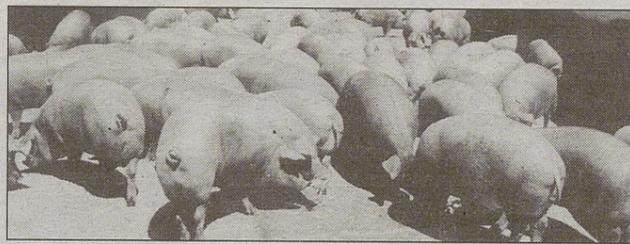
ISABELO
ALVAREZ
MAYORGA

Avda. de Portugal, 45. AVILA
Tlfs. 920 25 43 32 - 920 22 99 99



NUESTROS PRODUCTOS son fabricados partiendo desde la más cuidada selección y crianza de CERDOS IBÉRICOS Y BLANCOS, bajo el más estricto control alimentario y sanitario. Lo que garantiza la PRIMERÍSIMA CALIDAD de los mismos. Nuestra lema es:

¡¡DEL FABRICANTE AL CONSUMIDOR!!



Martin Martin Blázquez

CRIANZA • MATADERO • SALA DE DESPIECE
• FÁBRICA DE EMBUTIDOS Y JAMONES:
IBÉRICOS, RECEBO Y SERRANOS

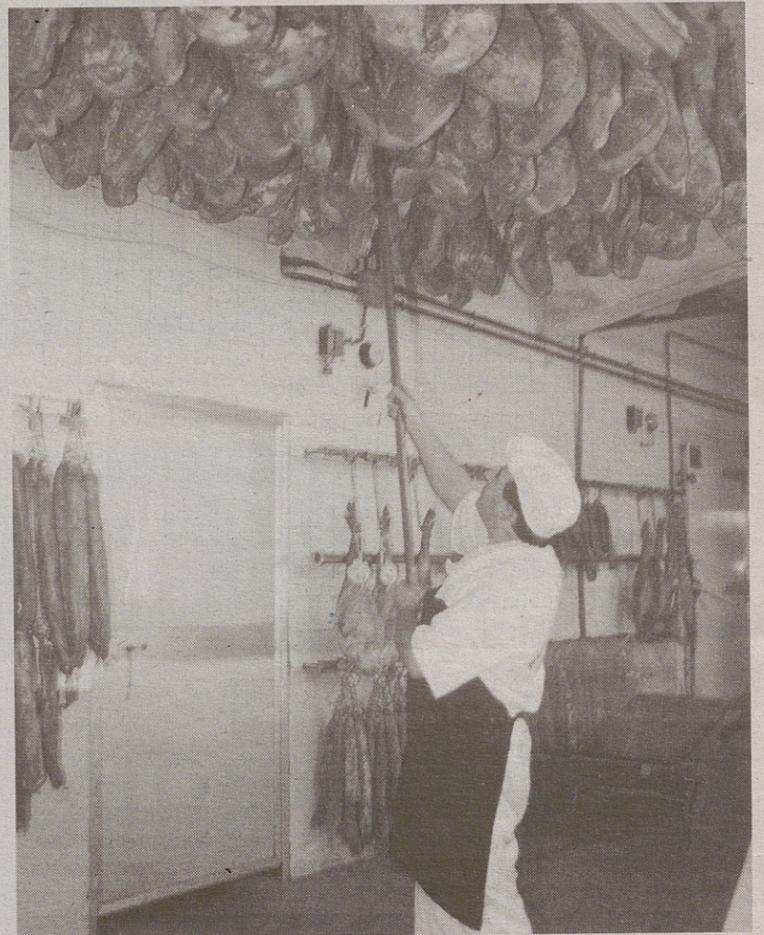
C/ Pílon, s/n - Teléf.: 23 13 00 • MATADERO: Teléf.: 23 14 81

MUÑANA (Ávila)

Autoservicio GREDOS

C/ Burgohondo, s/n - Teléf.: 22 50 19 - ÁVILA

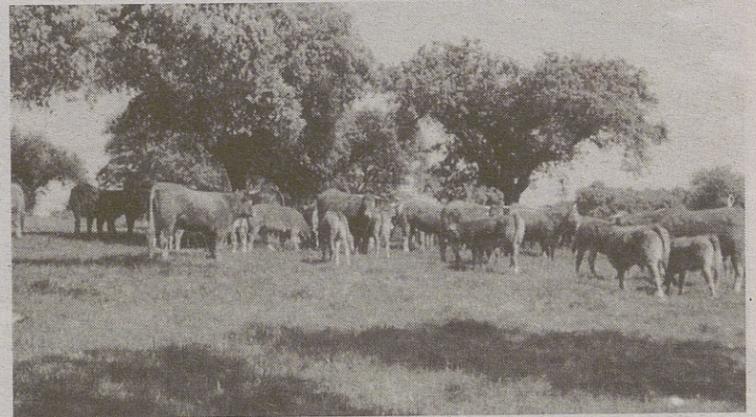
La mejor calidad gracias a un cuidado totalmente natural



En los cuarenta años que Martín Martín Blázquez lleva trabajando en el sector cárnico, muchas cosas han ido cambiando con el paso del tiempo, como por ejemplo el número de empleados, que ha pasado de dos a cuarenta puestos de trabajo. Sin embargo, hay algo que por mucho tiempo que pase nunca cambiará en esta empresa. Durante casi medio siglo, el señor Martín se ha dedicado en cuerpo y alma a conseguir una carne de calidad mediante un cuidado y una alimentación natural de su ganado, tal y como se hacía antiguamente. Para poder conseguirlo, la empresa muñanera ha construido sus propios molinos, en

donde fabrican personalmente piensos naturales a base de cebada, pienso, soja, maíz y trigo. De esta forma, y tras una saludable alimentación en las fincas que el propio Martín posee en Extremadura y Andalucía, los cerdos de recebo culminan su alimentación con un pienso totalmente natural que reduce los riesgos de muchas de las enfermedades alimentarias tan en boca últimamente. El cerdo ibérico de Martín Martín Blázquez se cría única y exclusivamente en terrenos libres, como la finca de encinado de Aldea Centenera en Trujillo (Badajoz), un terreno perfecto para que el ganado porcino crezca fuerte y en libertad.

Esta empresa muñanera se dedica también a la carne de vacuno, esmerándose en el cuidado en plena naturaleza de trescientas vacas que, tras su engorde natural en las fincas extremeñas, se dirigen directamente al matadero. Así es como el señor Martín consigue ofrecer a sus clientes una carne fresca y sabrosa capaz de conservar todas sus cualidades alimenticias intactas durante más tiempo. Con todo lo anteriormente dicho, podemos afirmar, sin temor a equivocarnos en lo más mínimo, que el secreto del éxito obtenido por Martín Martín Blázquez reside en el esmero y naturalidad con las que cría a todo su ganado.



MATADERO - SALA DE DESPIECE - FCA. DE EMBUTIDOS Y JAMONES
Martín Martín Blázquez, S. A.

ALIMENTACIÓN - CARNICERÍA - CHARCUTERÍA - POLLERÍA
Autoservicio «GREDOS»

R.D.G.S. 10-4644
Ctra. Sorihuela-Plasencia, Km. 283 (920) 23 14 81 - 23 13 00 • MUÑANA (Ávila)

Dirección: Martín Martín Blázquez
C/ Burgohondo, 15 (920) 22 50 19 ÁVILA

Toda la maquinaria y la alimentación

El próximo día 22 de septiembre se celebrará en Muñana la XV FERIA de Maquinaria Agrícola, Ganadera y de Automoción, y la primera edición de la FERIA Alimentaria.

Se trata de dos iniciativas organizadas por el Ayuntamiento de Muñana y patrocinadas por la Caja de Ahorros de Ávila que pretenden acercar a los habitantes de la comarca, y a todos los visitantes, las novedades tecnológicas y alimentarias traídas hasta nuestra provincia. Esta XV edición de la FERIA de Maquinaria Agrícola basará sus contenidos en la tecnología puntera y en las innovaciones diseñadas para mejorar los rendimientos de las tareas del campo.

El material que se expondrá durante estos días podrá ser analizado a fondo por todas aquellas personas que sientan curiosidad por conocer las características, rendimientos y capacidades de los vehículos y aparatos expuestos.

La gran variedad de expositores con los que contarán ambos certámenes feriales asegurará un amplio abanico de ofertas y de novedades, tanto en el sector agrícola como en el alimentario.

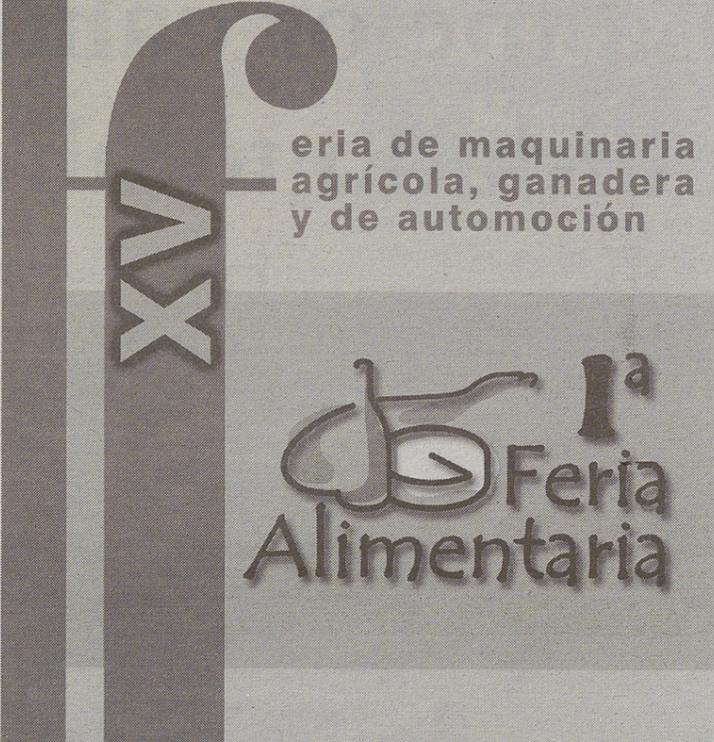
Se trata de una iniciativa que ha trascendido más allá de la propia zona y en la que, cada mes de septiembre, se dan cita en Muñana no sólo habitantes del Valle Amblés, sino de la provincia entera y de otras limítrofes.

Las últimas ediciones han convocado, en un sólo día, a cerca de cinco mil personas que acudieron interesadas a conocer la tecnología más avanzada que existe en el mercado.

En cuanto a la nueva FERIA Alimentaria, este innovadora iniciativa supondrá un nuevo incentivo para visitar la localidad muñanera.

En este aspecto, hay que destacar el gran esfuerzo del Ayuntamiento de Muñana como entidad organizadora de esta nueva exposición.

Un año más, la FERIA de Maquinaria Agrícola, Ganadera y de Automoción se convertirá en un rotundo éxito, mientras que la FERIA Alimentaria tendrá ocasión de demostrar todo su potencial.



eria de maquinaria agrícola, ganadera y de automoción

1ª FERIA Alimentaria

"Valle Amblés"

MUÑANA
22-23 SEPTIEMBRE 2001

El Pentágono inaugura un hotel



El restaurante El Pentágono, propiedad de Fidel Jiménez, es un lugar único especializado en comidas caseras, embutidos y jamones ibéricos de bellota. Situado en la localidad de Muñana, este establecimiento se ha ganado un nombre gracias a sus exquisitos platos y a su excelente servicio. El secreto de su éxito reside en los años de expe-

riencia que Fidel acumula en la hostelería, ya que prácticamente lleva toda su vida trabajando en este sector.

Para el próximo otoño, los servicios del restaurante El Pentágono se verán ampliados con la incorporación de un nuevo complejo hotelero, que en estas fechas está ultimando su construcción.

Este proyecto, que muy pronto se convertirá en

realidad, estará compuesto por diez habitaciones dobles, cada una de ellas dotada de aire acondicionado, televisión, teléfono directo, caja fuerte e hidromasaje, entre otros muchos servicios a disposición de los clientes.

Este nuevo centro se situará junto al mencionado restaurante El Pentágono que, desde tantos años, regenta Fidel Jiménez.

RESTAURANTE

EL PENTÁGONO

Fidel Jiménez

ESPECIALIDAD EN EMBUTIDOS Y JAMONES IBÉRICOS DE BELLOTA Y COMIDAS CASERAS

BANQUETES, COMUNIONES, BAUTIZOS, AMPLIO SALÓN (400 personas)

Teléfono 920 23 14 48 • MUÑANA (Ávila)

Proxima inauguración
**Hotel
El Pentágono**



IX Campeonato de Mus Carhesán



La pareja ganadora, Sabino y José, de Arévalo, nos muestra los premios obtenidos.



Óscar y Rafael, de Ávila, alcanzaron el segundo puesto del campeonato.



La familia Herráez organiza y patrocina este campeonato de mus.

La clasificación del IX Campeonato de Mus Carhesán, que consiguió un éxito absoluto de participación con un total de 92 parejas, quedó configurada de la siguiente manera:

- Campeones:** Sabino - José (Arévalo).
- Subcampeones:** Óscar - Rafael (Ávila).
- Terceros:** Luis - Alberto (Segovia).
- Cuartos:** Bauti - Raúl (El Parral).
- Quintos:** Charly - Javier (Segovia).
- Sextos:** Julio - Emiliano (Muñana).
- Pareja Mixta:** Ana - Paco (Múñez).
- Pareja Membrillo:** José Luis - José Luis (Ávila).

En el **grupo B**, los vencedores del torneo fueron los siguientes:
Campeones: Pablo - Felipe (Muñana).
Subcampeones: Juan - Fabián (Arévalo).

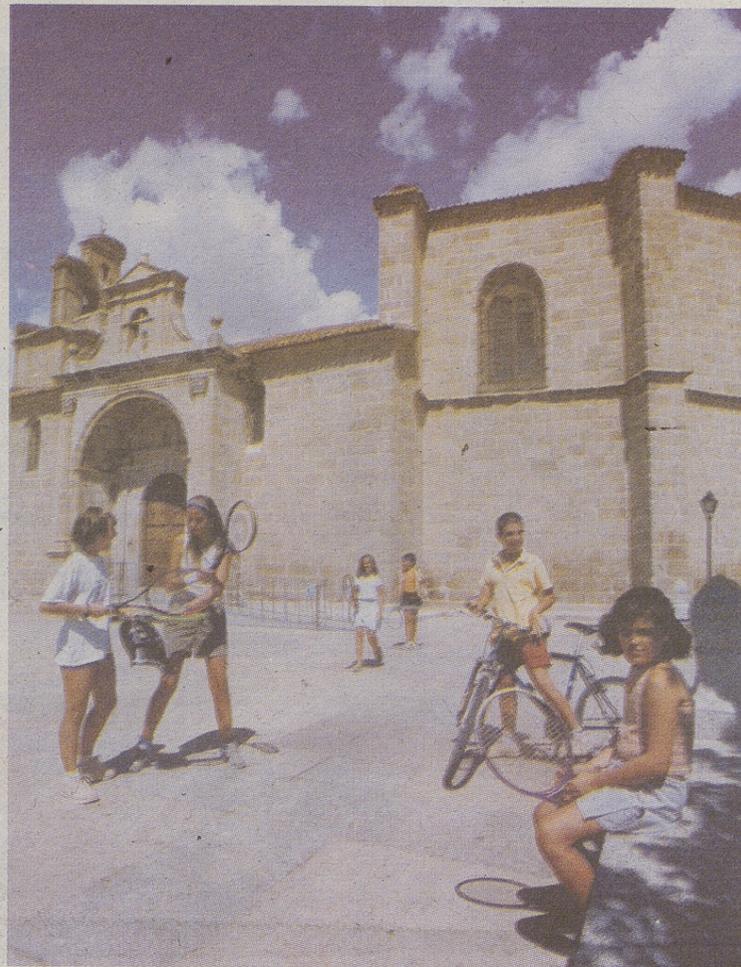


En el Grupo B, Pablo y Felipe, de la propia localidad de Muñana, fueron la pareja ganadora.



Antonio y Miguel Herráez, de la empresa Carhesán, junto a los premios del campeonato.

Reportaje Gráfico



El carácter amable y abierto de sus gentes, el maravilloso entorno natural en el que se haya encuadrado y su exquisita gastronomía autóctona, hacen de Muñana una localidad única e irreplicable en toda la provincia abulense. Como todos los años, el pueblo se engalana para recibir los festejos en honor de la Santísima Virgen de la Zarza, patrona y protectora de estos bellos parajes. Durante estos días, las risas,

los bailes y la alegría, inundarán los rincones de Muñana para convertir estas fiestas en una fecha inolvidable, llena de bonitos y felices recuerdos que perdurarán por siempre en nuestra memoria. Y por si el hambre aprieta, aquí podremos disfrutar de deliciosos embutidos —como chorizo, salchichón o lomo— y de un jamón excelente cuyo sabor sólo se puede encontrar en esta bella localidad.

