

Nº 0

sexmas

Revista de la Comarca
de Molina de Aragón-Alto Tajo
Primavera 2002

**Sierra de
Caldereros**

**Trufas en
Peralejos**

**San Francisco:
Convento,
cárcel...**

**Francisco,
santero de Montesinos**

Y además: Actualidad, naturaleza, agricultura y ganadería,
gastronomía, cultura, opinión, deportes, motor...



Ayuntamiento de
Molina de Aragón

Como en tu casa



S u m a r i o



Nuestra historia pág. 5 y 6
Las sexmas del Señorío de Molina



Reportaje pág. 7 a 10
De trufas en Peralejos



Tradiciones y leyendas pág. 14 a 15
El toro de Carnaval



Caza y pesca pág. 16 y 17
Hablemos de caza



Personajes pág. 18 y 19
"De poetas y de locos todos ..."



Rincones pág. 22 a 25
Caldereros: Paisaje e historia



Actualidad natural pág. 27 a 29
El Alto Tajo ordena sus recursos



Agricultura y ganadería pág. 32 y 33
Las noticias que te interesan



Patrimonio pág. 36 y 37
El disputado convento de San...



Cocina tradicional y moderna
Varias recetas...



Cine y literatura pag. 42 y 43
Cine y novela negros



Opinión pag. 45
Bienvenida a nuestra revista...



Deportes y motor pag. 46 a 48
Noticias del deporte en nuestra tierra

¿Por qué? Desarrollo, crecimiento, lucha contra la despoblación, cuidado del entorno natural, del patrimonio cultural, todos fines necesarios, como la comunicación, como el necesario derecho a la expresión, como el reconocimiento de nosotros mismos y no sólo entre nosotros, sino de cara al exterior. Tenemos que hacernos oír, nos tienen que sentir, y esperamos que éste sea un buen sitio para que esto ocurra. Puede que esta sea una buena forma de empezar.

¿Qué quienes somos? Todas gentes que han crecido aquí. Gente con inquietudes en los mas diversos ámbitos, hombres y mujeres que creemos que tenemos cosas que merecen ser contadas y descubiertas para que todos tengamos un mejor conocimiento de todo lo que nos rodea, personas que no quieren marchar, que aman su tierra, y no quieren dejar que se marchite, y que no cree que en estas tierras lo único reseñable sean las "nieves perpetuas", como parecen querer hacernos creer. Conocemos a fondo nuestra tierra y queremos enseñarla por que nos sentimos orgullosos de ella, no de una forma excluyente, sino integradora, que los que estamos aquí y los que nos visiten aprecien lo que realmente tenemos, mas allá de sensacionalistas portadas.

¿Qué cual será nuestro ámbito? Y ya que viene al caso ¿por qué Sexmas? Creo que el propio nombre lo dice todo. El Alto Tajo, los pueblos de Sierra Menera, Molina de Aragón y sus contornos, la vertiente del Ebro vertebrada por la sierra de Aragoncillo y Caldereros hasta los limites con Zaragoza y Teruel, valle del Mesa, depresión de Tortuera-La Yunta hasta los confines de Gallocanta, los antiguos pueblos de los pinares resineros del valle del Tajuña creemos que es un buen principio, una comarca olvidada y alejada de los centros donde se decide nuestro futuro y que necesita voz. Por eso la difusión que pretendemos para esta revista será extracomarcal, dándonos a conocer en Madrid, Guadalajara, Valencia, Teruel, por que nosotros también existimos.

¿Y los temas que trataremos? Reportajes de interés, naturaleza, patrimonio cultural, etnología, caza y pesca, agricultura y ganadería, industria, servicios, arte, literatura, música, cine, gastronomía, rincones, etc, aparecen en nuestro índice en un intento por cubrir la rica temática que encierra nuestra tierra. Y ahí esperamos que estéis vosotros para ayudarnos con vuestras sugerencias y colaboración, porque vosotros, dónde vivís y cómo lo hacéis es lo más importante de todo esto.

Nada más nos queda salvo salir a la calle y esperar vuestra aceptación. Si no es así lo habremos intentado. Queremos agradecer desde aquí a todos aquellos que han colaborado con nosotros para que este número cero haya podido ver la luz. Un saludo a todos.





Diego Sanz Martínez

Las sexmas del Señorío de Molina

No cabe duda que el entusiasmo es una actitud difícil de encontrar y mantener en esta tierra, es por ello un verdadero honor colaborar con este proyecto entusiasta, joven y fresco que cada cierto tiempo pretende visitarnos en forma de publicación bajo nombre de Sexmas. Precisamente, en esta ocasión, quisiéramos tratar el tema de la división tradicional del territorio de Molina en sexmas o sesmas que, a lo largo de los siglos, han servido de referencia a los habitantes de los pueblos del Señorío para elegir sus autoridades comunes, para tributar al fisco real, para organizar mestas ganaderas y, en suma, para identificarse.

Antes de nada, hay que advertir que, rodeando a esta temática, existe todavía un conjunto de interrogantes historiográficos que se deberá de irse solucionando a medida que se vaya profundizando en los temas que atañen a historia de esta tierra. Unos de estos problemas son los del momento de surgimiento y el número original de las sexmas de la Tierra de Molina. Las sexmas, al menos en las comunidades de aldeas ibéricas -y la nuestra es una de ellas- vienen a ser demarcaciones territoriales administrativas que surgen a raíz de la fundación de las propias comunidades, o sea, cuando las aldeas logran alejarse institucionalmente de las villas. La etimología de esta palabra ha abierto un debate entre la historiografía tradicional. Parece aceptado que el étimo de la palabra sesma proviene del numeral seis, aunque está demostrado que de hecho muy pocas veces una sesma se correspondía con la sexta parte de un territorio dado.

Con anterioridad a esta división propiamente aldeana, el paradigma de división territorial de los espacios concejiles estuvo relacionado con las collaciones, circunscripciones eminentemente urbanas que se correspondían con las parroquias que había en el interior de los muros de la villa a las que se adscribían las parroquias aldeanas. Así, podemos asegurar que las sex-

mas de Molina no se crean hasta el momento en el que surge la Comunidad (o Común) de aldeas, institución también denominada en ocasiones, de los aldeanos, de la Tierra, o del Señorío, institución cuyas primeras noticias poseen una contemporaneidad pareja a las de Daroca y Calatayud, esto es, mediados del siglo XIII.

Por otro lado, aunque es muy común y fácil asimilar el nombre de sexma al numeral seis, es sabido que el número de demarcaciones, tanto en el caso de las comunidades de aldeas como en el de las de villa y Tierra, variaba de unas a otras y no guardaba necesariamente relación, desde sus orígenes, con el número que sugieren los nombres que reciben tales demarcaciones. Así, la Comunidad de aldeas de Teruel originalmente tuvo cuatro sexmas y luego cinco, para acabar teniendo seis, denominadas del río Martín, del campo de Visiedo, del río Cella, del campo de Monteagudo, de Sarrión y de Rubielos; la de Albarracín también tenía (tiene) cuatro sexmas, tituladas de Bronchales, de Frías, de Javaloyas y del Villar del Cobo; la de Cuenca, en la que también quedaba la ciudad fuera de estas divisiones, se componía de seis sexmas tituladas de la Sierra (a la que pertenecían pueblos como Poveda, Zaorejas, Peñalén), de Altarejos, de Arcas, de Chillarón, de Torralba y del Campo. La primitiva Tierra de Guadalajara también poseía cuatro sexmos denominados de Albolleque, de Valdeavellano, de Taracena y de Málaga. Otras



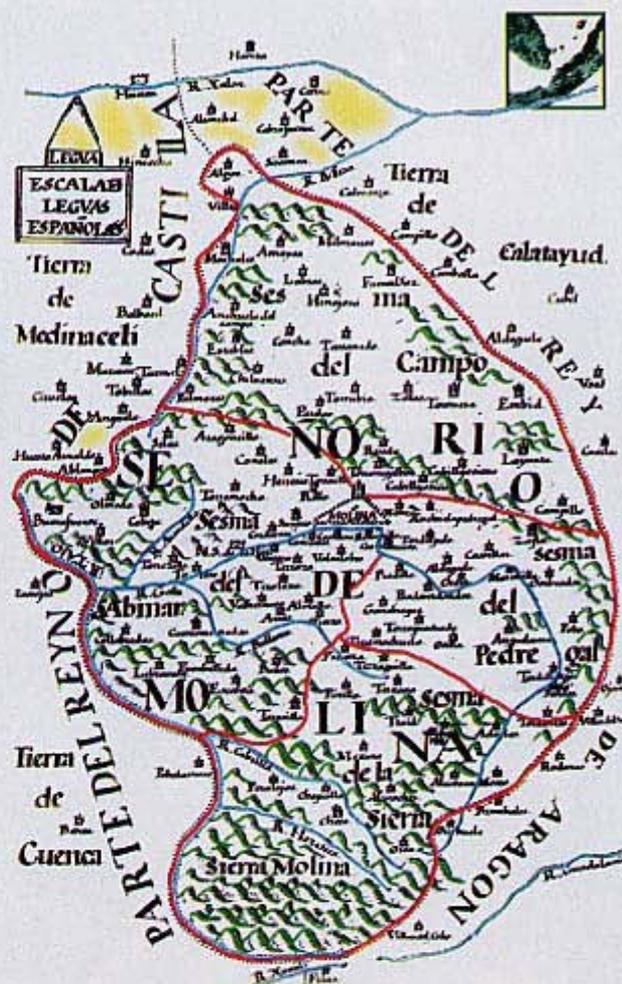
Descripción del Muy Noble y Muy Leal Señorío de Molina por Diego Sánchez Portocarrero.

Tierras poseían tan sólo dos sexmas, como Almazán o Jadraque, mientras que Huete llegó a tener ocho sexmos y Segovia trece, aunque posteriormente se redujeron a diez.

A partir del momento histórico en el que se crea la Común de las aldeas, las sexmas comienzan a cumplir una serie de funciones importantísimas para dicha institución, como son las elecciones de Procurador General, Diputados y demás cargos (acompañados, contadores, etc.) o la tributación, que se efectuaba teniendo siempre en cuenta estas demarcaciones. También hallamos referencias a las sexmas en lo que respecta las mestas; cada sexma se agrupaba en una cuadrilla de ganaderos que se reunía en puntos a convenir que, parece ser, acabaron coincidiendo con los de las llamadas Juntas de sexma. Estas Juntas se celebraban en la ermita de la Concepción, para la sexma del Campo, en el roble del Campillo, para la Sierra, en la Casa de Concejo de Ventosa, para el Sabinar, y en la paridera de la Malva, para el Pedregal. Por último, las sexmas también se constituyeron en demarcaciones eclesiásticas que servían para recaudar diezmos y tributos extraordinarios que el estado eclesiástico tributaba al Estado en forma de servicios.

Las nóminas de pueblos que componían cada sexma se conocen, entre otras fuentes, gracias a las actas de las Juntas Generales de la Tierra del Antiguo Régimen, en las que participaban sólo los pueblos de jurisdicción realenga; no obstante, dentro de cada una de las cuatro sexmas del Señorío, se incluían también los pueblos de jurisdicción señorial a los que se les tenía vetada la participación en Juntas, a causa de su gobierno feudal. Así, en las Juntas Generales el orden de asiento siempre era el mismo, ordenándose las sexmas siempre igual: Campo, Sierra, Sabinar y Pedregal.

A partir del último de los oficiales comenzaban los asientos de la sexma del Campo, disponiéndose los procuradores de los pueblos por este orden: Tartanedo, Tortuera, Milmarcos, Fuentelsalz, Torrubia, Hinojosa, Cubillejo de la Sierra, Rueda, Campillo, Cubillejo del Sitio, Cillas, Concha, Labros, Establés, Anchueta del Campo, Pardos y Amayas. A estos pueblos hay que añadir los de jurisdicción señorial que esta sexma eran Algar, Embid, La Yunta, Mochales y Villel. Tras de la sexma del Campo, siempre seguían los asientos de la Sierra: Alustante, Checa, Orea, Peralejos, Alcoroches, Adobes, Megina, Terzaga, Traid, Piqueras, Motos, Pinilla y Chequilla, todos de realengo. A continuación seguían los asientos de la sexma del Sabinar: Rillo, Herrería, Canales,



Aragoncillo, Selas, Torremocha, Torete, Cuevas Labradas, Lebrancón, Escalera, Fuembellida, Baños, Taravilla, Tierzo, Valhermoso, Teroleja, Ventosa, Corduente, Valsalobre y Castellote. Dentro de esta sexma se incluían los enclaves señoriales de Buenafuente, Cobeta, Villar y Olmeda. En cuarto lugar se sentaban, por este orden, los pueblos de la sesma del Pedregal: Setiles, Tordesilos, Tordellejo, Morenilla, Hombrados, Castellar, Chera, Prados Redondos, Otilla, Torrecuadrada, Torremochuela, Pradilla, Aldehueta, Tordelpalo, Anchueta del Pedregal, Novella. Los pueblos de jurisdicción señorial de esta sexma eran El Pobo y Castilnuevo. Como se puede observar, Molina de Aragón, como cabeza del Señorío, no quedaba integrada en ninguna de las sexmas debido a su no pertenencia a la Común y a su condición histórica de supremacía jerárquica, por fuero, sobre el resto de las poblaciones del territorio.

Las sexmas son, pues, parte de la historia del Señorío, pero también parte de un patrimonio cultural a rescatar y respetar. El hecho de su existencia obedece a un pasado común fraguado en dialécticas y disensiones, pero también en un espíritu de solidaridad y orgullo comunal que no deja de transmitir la documentación referida a este trozo de terreno; no sabemos a quién corresponde fomentar y volver hacer público y notorio dicho espíritu, pero el caso es que ahí está. X

ARTES GRAFICAS

(Logotipos, papelerías de empresa, tarjetas, sobres, folios, cartelería...
Diseño y maquetación de revistas,
manuales, etc.)

PUBLICIDAD

(Folleto, catálogos, regalos de empresa)

SERIGRAFIA

(Camisetas, sudaderas, polos, gorras, etc.
Promoción especial Verano 2002
Comisiones de Fiestas, Asociaciones,
Peñas, etc.)



M PUNTO M

PEDREZUELA (Madrid)

Tel. 91 843 34 21

610 54 22 03

e-mail: mpuntom@eresmas.net



De Trufas en Peralejos

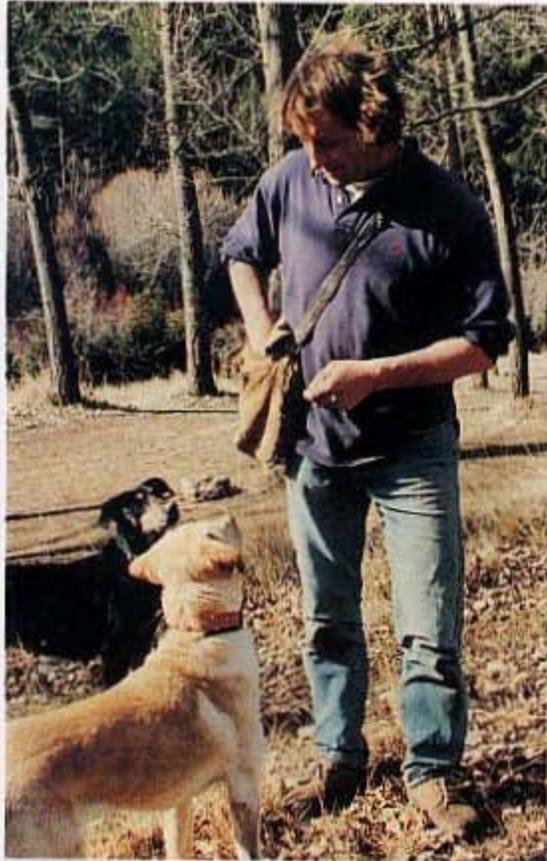
Sol espléndido esta mañana de enero, con una temperatura atípicamente alta para esta tierra y estas fechas. Domingo nos espera en la puerta de su casa y conozco a Chon, su mujer, y al terremoto de su hijo Rodrigo. Nos acogen como siempre se hace en estos pueblos, en los que en poco tiempo acabas siendo uno más y no se nota tu intrusión. Responden a la curiosidad con generosidad.

También están allí Alfredo, de Masegosa, con su perra Luna que está aprendiendo a "cazar" trufas y Luis Gonzaga, gallego y actualmente residente en Madrid, donde tiene su trabajo y que ha acabado enamorado de esta comarca, y que recientemente terminó su tesis doctoral sobre la trufa negra, trabajo que ha realizado sobre todo en esta zona y al que agradecemos su colaboración y conocimientos sobre este verdadero oro negro gastronómico y comercial.

Verdadera protagonista de este artículo es "África", la perra trufera de Domingo, sin raza definida, pero una artista a la hora de trabajarse los truferos. Este año no está siendo bueno. Las heladas y la

falta de lluvia en el momento adecuado ha hecho que este año la producción de trufa no esté siendo demasiado abundante ni de calidad. En cualquier caso está siendo mejor que el anterior en la que apenas si hubo.

Pero esta es una tendencia que se está observando desde hace años. Se viene recolectando este hongo desde hace cuarenta años en esta zona, desde los años sesenta del pasado siglo, y desde entonces no ha parado de reducirse el rendimiento de los truferos en la zona de Peralejos, con varias causas que podemos citar: el espesamiento forestal debido a la despoblación de la zona y el abandono de las tareas rurales como el pastoreo y otras actividades, una incorrecta recolección en sus inicios y una disminución de un importante treinta por ciento de la pluviosidad anual, quizá debido a las consecuencias del cambio climático, ha hecho que la "cosecha" disminuya en un treinta y cinco por ciento muy significativo. De cualquier forma se recogen unos importantes quinientos kg de la preciada trufa negra.



Partimos hacia los truferos que Domingo nos ha seleccionado. Uno, ignorando este arte, piensa que pasaremos la mañana recorriendo el bosque de encinas, pa-

seando como se recolecta otro tipo de hongos, pero no es así. Hay que conocerla, saber donde crece y donde nos va a estar esperando, toda una ciencia que no se adquiere de la noche a la mañana y que se transmite familiarmente. Los truferos suelen provenir de sagas de truferos, y en cualquier caso siempre se requiere el aprendizaje transmitido por la gente doctorada en este mundo, tanto para saber donde encontrarlas como para adiestrar a los perros sin los cuales no podrían encontrarse. Había oído que en otros sitios se utiliza el cerdo para buscarlo, ya que es un manjar que ellos buscan incansablemente, y de hecho sus primos, los jabalíes, siguen haciéndolo. Otro animal que me sorprendió por su paladar exquisito en la búsqueda de este hongo es el zorro.

Otras especies, éstas más pequeñas, como escarabajos y moscas también gustan de este manjar. De hecho hay gente que furtivamente se dedica a buscar la trufa cual zahorí, con palo, sabiendo que mosca es la que pone sus huevos en el hongo, y esperando su brote del suelo. Esta es una práctica que no debe realizarse, ya que daña seriamente los truferos.

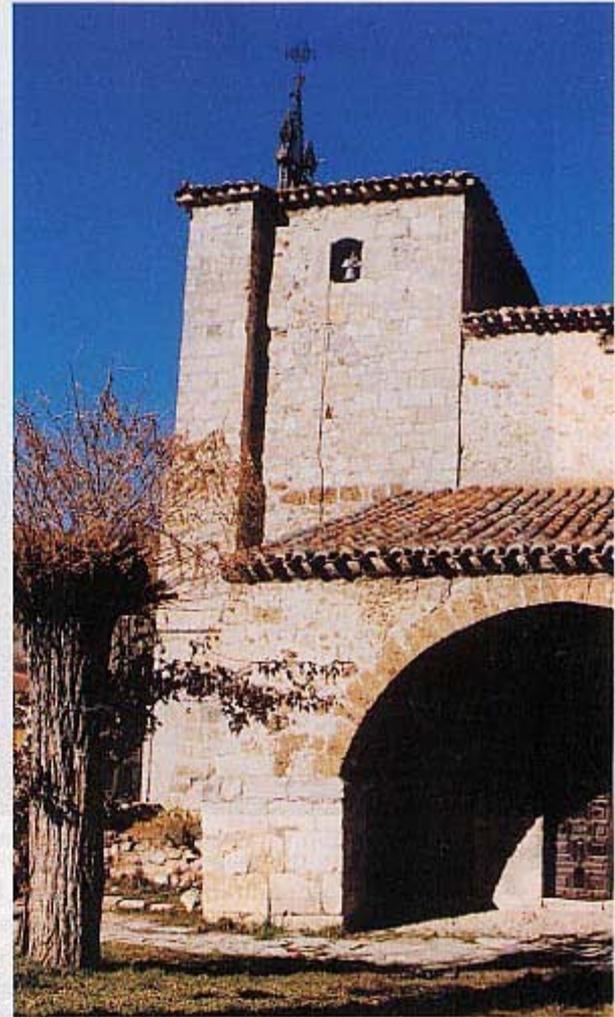


El adiestramiento de los perros es otro de los secretos de este mundo, y cada uno lo hace a su manera. Tenía yo en mente leyendas negras al respecto del hambre y el maltrato que sufren estos perros, pero en este caso nada más alejado de la realidad. Africa trabaja junto a Domingo, y no hay más que verlos en el campo para darse cuenta del equipo que forman. Para la perra esto es un trabajo, por el que obtiene comida. Se convierte en un juego de búsqueda recompensa en el que el perro sabe perfectamente su papel.

Aquí se recolecta fundamentalmente la "tuber melanosporum" o "tuber nigrum", la preciada trufa negra, especie de tubérculo subterráneo, de aspecto informe, de peridio (la cáscara) marrón oscuro, y que abierta muestra la gleba de color negro con vetas de color crema o blancas. Alcanza precios astronómicos en el mercado, exportándose a Francia sobre todo. Sin embargo hay otras variedades de trufa que se dan en otras regiones y que no se pensaba que existieran aquí, según los datos recogidos por Luis Gonzaga, también aparecen en la zona, aunque no haya un aprovechamiento significativo, ya que no aparecen en la abundancia que



“Enseguida la perra se da cuenta de la situación, y a una orden dada por Domingo, empieza su búsqueda, con lentitud, ya que los calveros son pequeños, y se prospeccionan detenidamente. Con parsimonia señala enseguida un lugar arañando y excavando ligeramente con las patas, sin embargo Domingo nos confirma que allí no hay trufa...”



aparece la trufa negra. De hecho en los mismos quemados (llamados así por la práctica inexistencia de cubierta vegetal allí donde micorriza y fructifica la trufa), se da la denominada trufa blanca, que aparece en primavera y de menor valor que la trufa negra. Esta trufa no se recolecta ya que estropea los truferos que se van preparando a lo largo de la primavera y el verano para fructificar en la temporada invernal. Otra especie recolectada son los llamados bordes, de aroma similar pero sin valor gastronómico ni económico significativo.

La veda de la trufa aquí se levanta el 1 de diciembre y se prolonga hasta el 15 de marzo. No hay una regulación específica en cuanto a días de búsqueda ni limitaciones de cantidad, lo único regulado, para mayor protección de los quemados y las micorrizas, es la obligada recolección con perro y la utilización de un cuchillo afilado que permita extraer la trufa sin dañar demasiado.

La trufa negra micorriza, es decir, forma una simbiosis, con varias especies vegetales que se dan en la zona, como las variedades de quercus, sobre todo el quercus faginea (el quejigo), y otros tipos de robles que se dan en la zona, también mico-

rriza bien con el avellano y aparece relacionada también con la jara, aunque parece que la afecta perjudicando los jarales y teniendo problemas para producir trufa negra.

La trufa necesita suelos calizos para vivir, con suficiente drenaje, y aparecen entre los 5-10 cm y los 50 cm de profundidad.

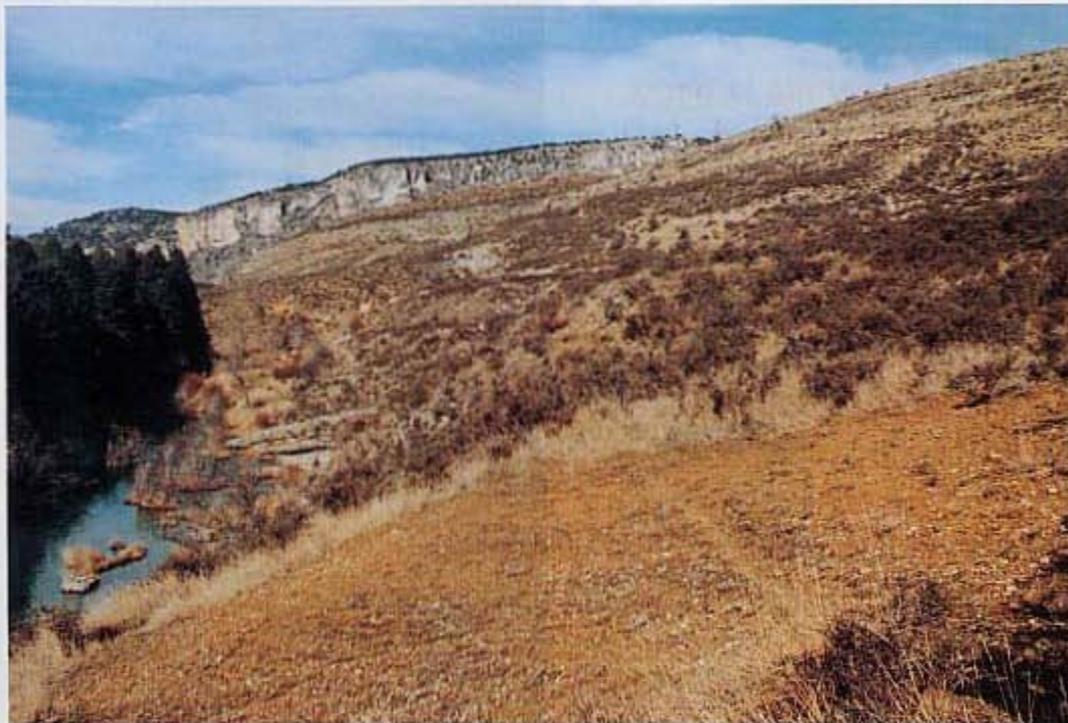
Los calveros más productivos y abundantes se encuentran en laderas.

Y allá nos dirigimos, de nuevo sorprendido por su situación, ya que se encuentra en un quejigar joven, en ladera y muy cercano al río Tajo, que corre transparente y limpio en estas tierras. Enseguida la perra se da cuenta de la situación, y a una orden dada por Domingo, empieza su búsqueda, con lentitud, ya que los calveros son pequeños, y se prospeccionan detenidamente. Con parsimonia señala enseguida un lugar arañando y excavando ligeramente con las patas, sin embargo Domingo nos confirma que allí no hay trufa, ya que es un rastro de otro hongo anteriormente recogida, que todavía impregna de aroma la tierra oscura.

En uno de los quemados, que según nos cuenta Domingo, fue muy fructífero (unos seis kg por



La trufa necesita suelos calizos para vivir, con suficiente drenaje, y aparecen entre los 5-10 cm y los 50 cm de profundidad.



año), y que parece está disminuyendo su producción, encontramos otro tipo de hongo, que nos cuenta Luis, está apareciendo en los calveros en declive. Es un tipo de hongo también subterráneo, pero que aparece floreciendo en superficie, el *pisolithus tinctorius*, de aspecto troncocónico y color ocre, pero del que no está demostrada su interrelación empobrecedora con las micorrizas de la trufa y está sometido a estudio actualmente.

No fue sino al quinto intento (y tuvimos suerte, ya que la cantidad de trufas que se logran encontrar es muy pequeña, de ahí su precio y aprecio) cuando encontramos una, y allí estaba, pequeña y olorosa. "Están heladas", nos comenta Domingo, y para demostrarlo raja la trufa por una esquina, y nos muestra la ausencia de vetas cremosas, mientras nos dice que estas trufas tienen menos aroma del que suelen tener. Continuamos así la mañana, hasta que volvimos a tomar el aperitivo al bar, donde tuvimos tiempo de charlar, y no sólo de trufas. La verdad es que es un placer conversar con estas personas con las que vamos descubriendo un acervo cultural y una calidad personal que esperamos que en próximos números aparezcan para disfrute de todos.

El mercado de trufas en Molina, actualmente tercero o cuarto en importancia a nivel nacional, pero que ha sido más importante en fechas no muy lejanas, es otro de los atractivos de este mundo, aunque de imposible comprensión para los no ini-

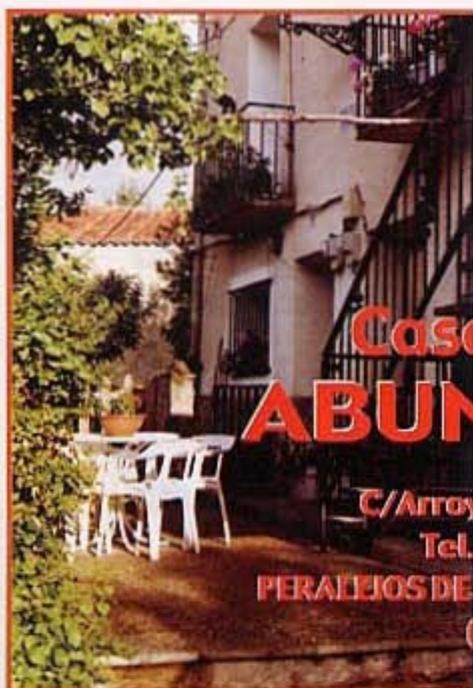
ciados. Se celebra una vez por semana, los jueves, en un bar de Molina. Todo se realiza mediante gestos, y la calle se llena del aroma a trufa, que se adivina a bastante distancia del bar. Una vez llegado al acuerdo comprador y vendedor intercambian la trufa por el dinero. Estos años, ante la escasez de trufa, los recolectores de trufa han llegado a un sistema llamado de abono, por el cual un grupo de estos recolectores compran a los demás el género al precio medio que se estima alcanzará la trufa ese día. Este grupo de truferos se queda hasta altas horas de la noche defen-

diendo el precio del hongo, y posteriormente abonan a los otros la diferencia que han conseguido. Este año la trufa está oscilando alrededor de las ochenta mil pesetas el kilo (¡unos cuatrocientos ochenta y un euros!).

Yo con mi trufa hice lo que me recomendaron: la metí en una bolsa con huevos de corral, durante un par de días, en una bolsa de plástico cerrada, y no he probado huevos fritos más deliciosos. Después aromatizaré una botella de buen aceite de oliva para los guisos y quizás trufe un buen coñac. Dicen que ahora está de moda tomarlas asadas al fuego con un poco de sal. Porque los usos gastronómicos de la trufa es algo que merece una mención aparte de la que vamos a ocuparnos en nuestra sección de gastronomía. X



Hay que conocerla, saber donde crece y donde nos está esperando, toda una ciencia que no se adquiere de la noche a la mañana y que se transmite familiarmente.



Casa Rural ABUNDIO

C/Arroyo de Abajo, 1
Tel. 949 83 70 18
PERALLOS DE LAS TRUCHAS
(Guadalajara)

La Casa del Río

*Parque Natural
del Alto Tajo*

CASA RURAL



INFORMACIÓN Y RESERVAS
949 831100 - 949 832316

*Arroyo Abajo, 29
Perallos de las Truchas
(Guadalajara)*

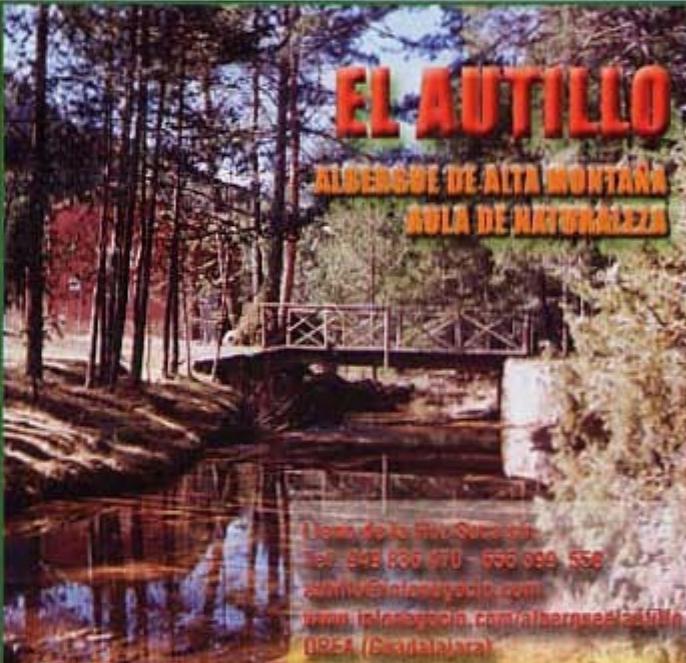
www.terra.es/personal7/casadelrio



Forestal Molinesa, S.L.

- Trabajos forestales
- Repoblaciones
- Montajes de vallas

Tel. 949 832 197
Móvil: 689 843 173
Molina de Aragón



EL AUTILLO

ALBERGUE DE ALTA MONTAÑA
AULA DE NATURALEZA

Uso de la Finca Suroeste
Tel. 949 836 970 - 996 999 556
albergue@naturajaca.com
www.planajaca.com/albergueelautillo
UREA (Guadalajara)

CASA RURAL

Las Salinas

ESPECIALIDADES:

- Cocina tradicional
- Platos de caza: Jabalí, ciervo, chorizo
- Huevos de corral
- Migas de pastor



MADRID — N-211 — MOLINA DE ARAGON — TERUEL VALENCIA

Vicente Gómez Rico
Salinas de Armallá (Guadalajara)
Tel. 949 832 735

www.perso.wanadoo.es/las.salinas






Breves

PACO GRAJO



EL TEMA DE LA GLOBALIZACIÓN NOS EXIGE CADA VEZ MÁS TOMAR POSICIONES ...

PUES MIRA, PRECISAMENTE ESTABA YO AHORA ANTE LA DUDA DEL MERCADO LOCAL O LAS MULTINACIONALES ...

Y el Tajo este año se volvió a helar... ▶



Tu bar de copas

Pº de los Adarves, 3
Tel. 949 83 20 73

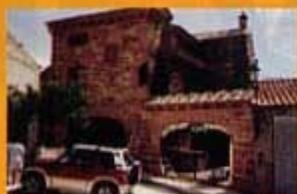
19300 Molina de Aragón
(Guadalajara)



TRABAJOS EN PIEDRA-CANTERÍA

Félix Martínez López

Carretera de Orihuela, 3
Alustante (Guadalajara)
Tel. 978 71 42 50



PANADERIA-BOLLERIA

Mateo



C/ El Chorro, 13 - Tel. 949 83 09 72
Molina de Aragón (Guadalajara)

Disco-Pub

River

Actuaciones en directo

C/ Arroyo Arriba, s/n
Tel. 949 837 040
Peralejos de las Truchas (Guadalajara)

RESTAURANTE - BAR

Molina

COMIDA CASERA



Pº de los Adarves, 23 - Tel. 949 83 22 15
Molina de Aragón (GU)

¡AL FONDO
HAY SITIO!



PUB ADARVES 10



BOLERA AMERICANA
SALÓN DE JUEGOS

Pº de los Adarves, 10
Tel. 949 830 061
Molina de Aragón (GU)

Casa ROA

Miguel Ángel Juana Roa

Tejidos y confecciones

Muebles

Electrodomésticos

C/ Las Tiendas, 8 - C/ Progreso, 2
Tel. 949 830 341
Molina de Aragón (Guadalajara)



Peralejos de las Truchas

El toro de Carnaval

Cuenta S. García Sanz que en Peralejos de las Truchas había costumbre que según él y Don José Sanz y Díaz (natural de éste pueblo) perduró hasta 1930 de celebrar "el Toro de Carnaval".

Según cuentan para esas fechas "comparsas de hombres vestidos de monstruos y energúmenos, con caretas deformes de los más variados animales y armados de cimbreantes mimbres para pegar a chicos y mayores, que les insultaban con el grito de: guarra, guarra", iban acompañados de "madamas" correteando por el pueblo.

Culminaban este festejo el Martes de Carnaval, celebrando una simulada corrida de toros en las que a un hombre forzudo, con una especie de albardilla sobre los hombros para poderle clavar las banderillas, le ponían una cabeza de toro auténtica, forrada en su interior para no herirse y sujeta con correas a los hombros, era toreado por un primer espada, cuatro banderilleros, un picador con pica a caballo de dos hombres y dos peones disfrazados de la manera mas convencional, que formaban la cuadrilla.

Al toro se le toreaba de verdad, poniéndole las banderillas y picándole mientras se defendía a cornada limpia (algunos años en los cuernos se ataban navajas abiertas), hasta la suerte de matar, en la que también se le clavaba el estoque en la albardilla.

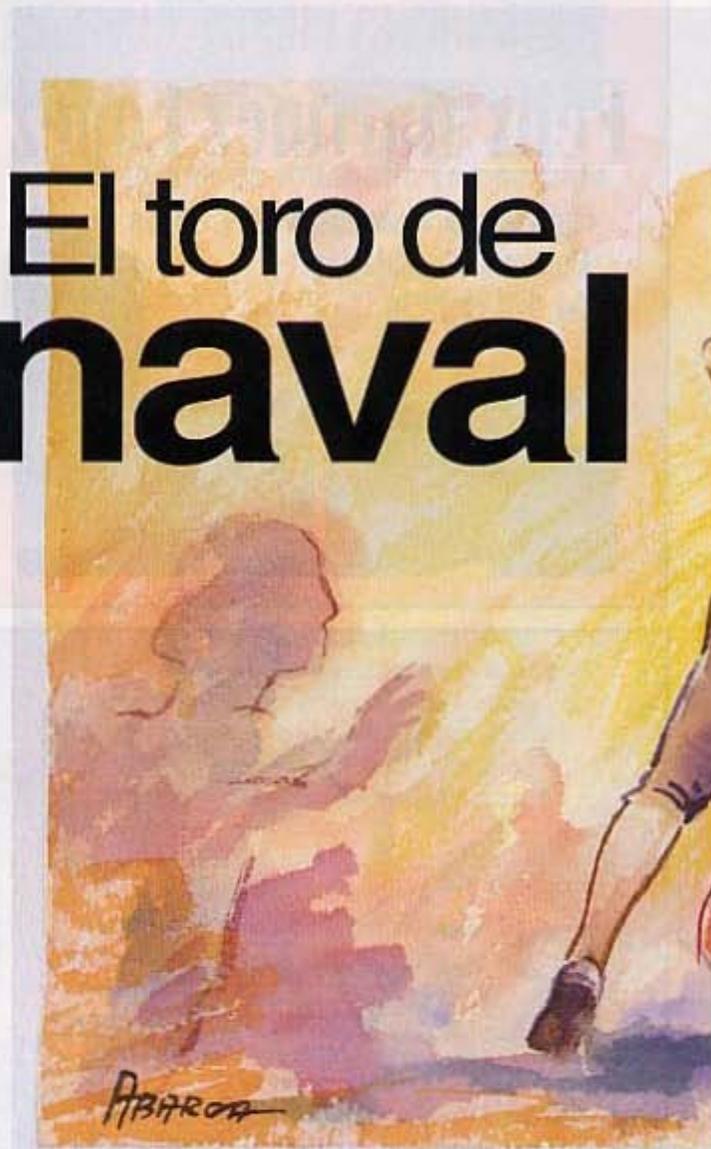
Una vez "muerto" el toro, se le transportaba en unas parihuelas a la taberna donde se le "resucitaba" a base de beber, se curaba a los heridos, si los había habido, y se continuaba con la juerga por el resto de tabernas y casas de los componentes de la algarada.

Entonces no se molestaban, al parecer, por estas bromas pesadas y todo se realizaba dentro de un ambiente festivo.

Nosotros estuvimos allí para conocer a alguien que recordara esta tradición y no encontramos quien la tuviera en la memoria. Sin embargo si nos hablaron de que para carnaval se disfrazaban

todos a cara cubierta dentro de un ambiente sano, "imposible de que ahora pasara, ya que la gente tiene una malicia que entonces no teníamos" según nos cuenta Plácido, y que uno se disfrazaba de oso protegiéndose a su vez de los palos que le iban a caer, se paseaba por el pueblo, mientras el oso, atado con una cadena que un mozo llevaba, trataba de alcanzar a la gente con las garras untadas de tizne y otras porquerías. El mozo de vez en cuando, le daba cuerda al oso que se ocupaba de pringar las caras de mozas y chicuelos, mientras que el mozo le daba palos y el oso se defendía con las garras y gruñendo como hace este animal. Esta tradición ya esta perdida por lo que nos contaron, parece ser a consecuencia de las rencillas que sobrevinieron a raíz de la guerra civil.

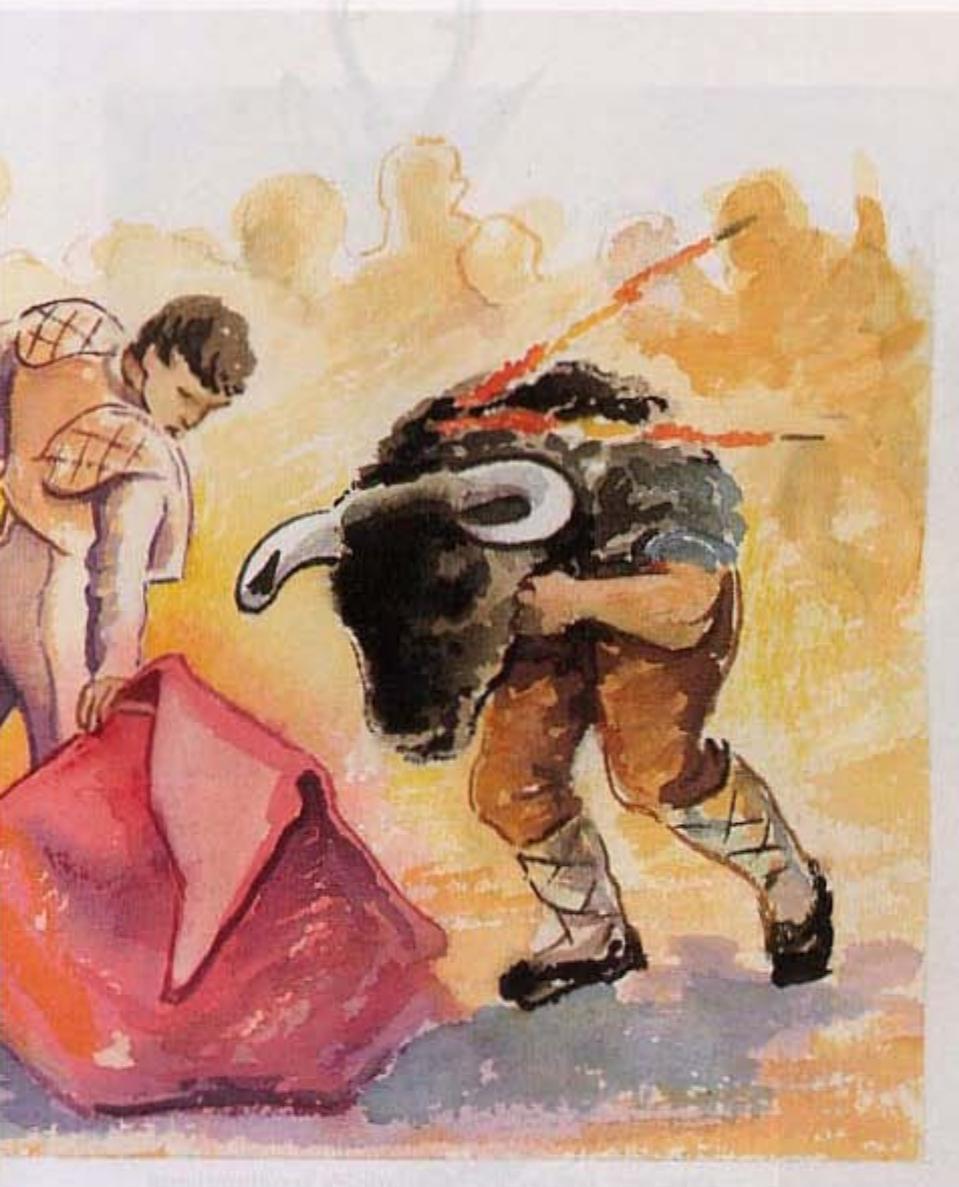
Curiosa picardía la que nos contaron también aquella buena mañana y que merece reseñarse aquí: Parece ser que en tiempos de posguerra y por lo tanto en tiempos duros y difíciles, los pastores que llevaban el ganado de distintos amos



El Pajar del Abuelo

Alojamiento Rural

C/ Cerrillo, s/n
Tel. 949 83 70 08
Tel.-Fax: 949 83 70 88



sufrieron una curiosa epidemia con la cual las mejores borregas de estos rebaños caían como moscas. Esta enfermedad era llamada "leznil" y azotaba cada cierto tiempo los rebaños de esta comarca. Pasado el tiempo y cuando ninguno de aquellos que padecieron aquella catástrofe ovejil está ya con nosotros (eso nos dijeron) nos dieron a conocer el secreto, y es que ante el hambre el ingenio se agudiza y funciona como nunca: los pastores acostumbraban a llevar una lezna larga o aguja que les servía para reparar las alpargatas y diversos ropajes y que utilizaban para clavársela en la cabeza a las desgraciadas borregas y así servían para llenarles a éstos y a sus familias la panza.

No es una práctica que nosotros alabemos pero ya se sabe que a buen hambre....

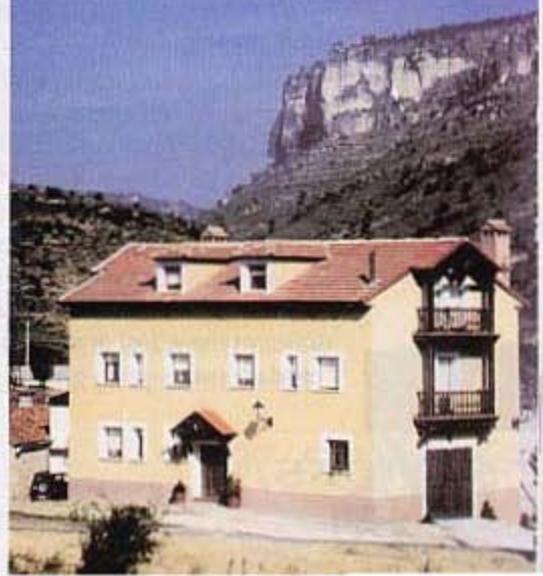
Agradecemos a la gente de Peralejos su ya proverbial hospitalidad y los buenos ratos que pasamos hablando con ellos. Un abrazo. X

Esta tradición ya esta perdida por lo que nos contaron, parece ser a consecuencia de las rencillas que sobrevinieron a raíz de la guerra civil.



www.turismo-altotajo.com
www.parque-natural.com

**PARQUE NATURAL
DEL ALTO TAJO
PERALEJOS DE LAS TRUCHAS
(GUADALAJARA)**





Hablemos de caza



La caza en esta comarca, de ochenta y tres municipios, con temperaturas extremas, sobre todo en lo referente al frío, ha sido siempre, como en el resto de la península, empeño de sus moradores, pero la caza mayor ha sido escasa y rara en el siglo XX, siendo la causa principal de esta falta la ganadería y agricultura, la producción de carbón vegetal y la presión humana, con mayor población que la actual, a través de todas las faenas (con usos más extensivos) relacionadas con la vida rural.

La caza menor, por otro lado, también disminuyó debido a varios factores; citaremos por ejemplo: no se habían constituido cotos de caza, ya fueran privados o municipales, con la consiguiente anarquía en el cumplimiento de las necesarias vedas naturales. Asimismo las enfermedades, como la mixomatosis en el caso de los conejos, otrora abundantes y base principal de la caza menor en sus diversas variedades, como con perro y escopeta, con hurón, esperando, etc. La falta de esta pieza también causó problemas en el equilibrio de la cadena trófica ya que en su pirámide figura como pieza fundamental para el mantenimiento de otras especies, como rapaces y mamíferos depredadores.

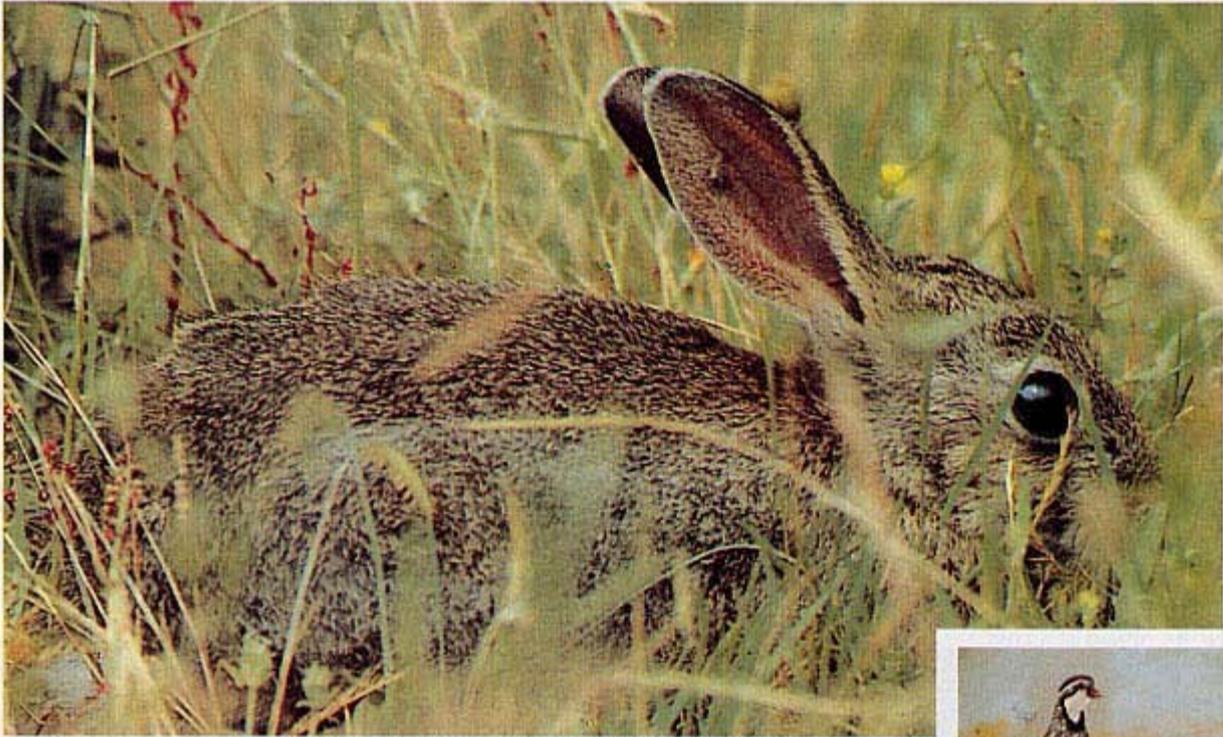
Las liebres se han mantenido en buen número, pese a la presión a la que actualmente están sometidas por la caza furtiva y poco deportiva de esta especie, como la caza nocturna desde coches, etc. Aún así no ha dejado de ser abundante y de hecho va a más para el disfrute y recreo de los auténticos cazadores.

Hablando de aves, la auténtica reina, que es la perdiz, escasa por los mismos motivos, concentra su población principalmente en el nordeste de la región, zonas cerealistas, hacia la región aragonesa.

En segundo lugar tenemos a la pequeña y migradora codorniz, la más solicitada por los nativos y foráneos, ya que si el año es "bueno", la afluencia, sobre todo de vecinos valencianos, es grande, notándose mucho en la ocupación hotelera de la comarca, durante la segunda quincena de agosto. Actualmente no hay pasos de palomas torcaces para realizar buenas tiradas, siendo las bandadas pequeñas, esporádicas y criadoras, pero siempre en reducido número.

La tórtola, al igual que en el resto de la península, debido al cambio en los cultivos hacia el regadío y otras anomalías, han cambiado sus hábitos y no existen pasos nombrables en la zona.

Malina de Aragón
(Borja)



Sin embargo, hay gran número de zorzales, viéndose en abundancia el común y el charlo, y en menor número el real y el alirrojo, pero a diferencia de otras regiones, no hay paso propiamente dicho, pues son bastante estadizos al gustar del fruto de la sabina, y los aguardos se hacen a aguaderos y dormideros. De todas formas al ser sabinares extensos, la aglutinación en número importante no sucede como en sitios en los que los cultivos condicionan dichas aves.

El resto de aves cinegéticas es escaso, por cuanto las acuáticas, en muy pequeño número se aventuran por algún curso de agua, pero la concentración máxima se percibe en Gallocanta y en las lagunas circundantes.

Pasamos a hablar de caza mayor. Realmente no había casi memoria de monterías hasta bien pasada la mitad del siglo XX, pues el primer jabalí que se mata en el Señorío, ayudado por perros lo hace un nativo a final de los años sesenta (1968). Teniendo cerca la reserva de los Montes

Universales (Teruel), pero existiendo Sierra Molina con buenos montes y bosques para albergar animales como ciervos, gamos o corzos, la caza empieza a extenderse hacia otros lugares del Señorío.

Otro foco de expansión para esta fauna es el Hosquillo, centro de reproducción de caza mayor en la provincia de Cuenca, dependiente del Estado. Allí se reproducen ciervos, gamos, muflones y cabras montesas. Algunas se sueltan en la Serranía de Cuenca, las cuales se extienden hacia

parajes despoblados (estado notorio en estas tierras), expandiéndose la fauna cinegética.

Pero la mejoría de estos animales, se debe principalmente a la creación de cotos privados de caza mayor, ya que al estar cercados, con su olor, llamadas en época de celo (berrea), y alguna que otra escapada, normalmente de hembras, que al carecer de cornamenta salen fácilmente por gateiras abiertas por jabalíes y zorros, propiciando así el acercamiento de congéneres a estos territorios circundantes de los citados cotos.

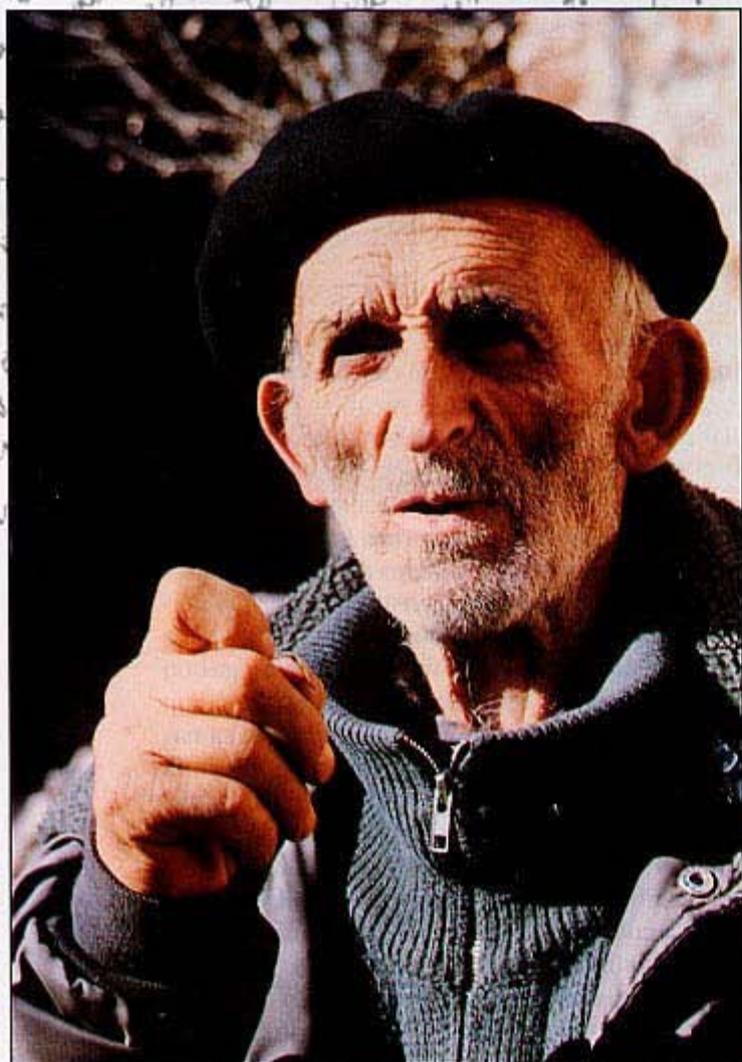
Así vemos que en los últimos veinte años, se han incrementado en elevado número, ciervos, gamos, muflones y hasta cabra hispánica. El corzo ha tenido una explosión demográfica natural espectacular sin haber influido demasiado la mano del hombre.

Con todas estas circunstancias se ha creado una riqueza cinegética muy importante en la zona, que podría explotarse de forma racional, dando lugar a cotos bien llevados de tipo municipal creando puestos de trabajo y riqueza para la zona, como viene ocurriendo en otros lugares cercanos a estas tierras, incrementando el turismo cinegético y ecológico, unidos a otros atractivos inherentes a sus paisajes, costumbres y tipismos. Hasta otra ocasión en que seguiremos hablando de caza. X



Entrevista con Don Francisco Checa Concha,
santero de la Virgen de Montesinos

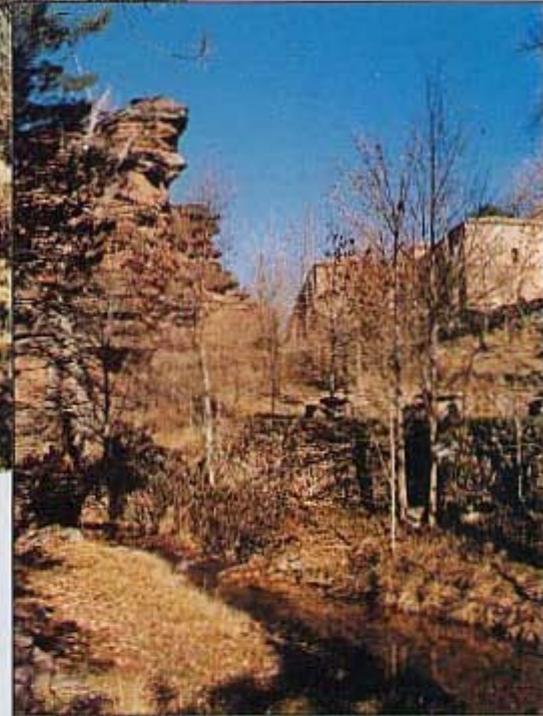
“De poetas y de locos todos tenemos un poco”



A Francisco no le hace falta casi nada de las necesidades creadas por el tren de vida que nos caracteriza

Q uedamos con él una mañana fresca y soleada de un invierno frío como éste. Cuando llegábamos al Santuario tropezamos con él y con Tomás, compañero pastor que pasaría la mañana con nosotros. Don Francisco Checa Concha, Francisco, Paco para los amigos. Venían caminando desde Cobeta, una hora y cuarto atravesando barrancos y montes que caracterizan el paisaje de las tierras de Cobeta y el barranco del Arandilla donde se enclava la Virgen de Montesinos. Nacido en 1922, no creo que hubiéramos podido seguirle fácilmente en sus atajos lejos de los caminos, y sin embargo les cuesta subirse al coche con el que nos dirigimos a su “jardín”. Porque Montesinos es un jardín, cuidado por la naturaleza y este incansable santero, que mantiene limpio y atendido este precioso rincón.

Alejado de la sociedad del bienestar tan de moda, a Francisco no le hace falta casi ninguna de las necesidades creadas por el ritmo de vida actual. Abandonó la luz eléctrica a la muerte de su padre, en el “techo necesario” que tiene en Cobeta, aunque si hubiera sido por él, ya lo hubiera hecho antes, con las únicas comodidades de un buen fuego y diversa lectura, porque Francisco acudió a la escuela hasta la edad de nueve años, teniendo que dedicarse al pastoreo desde entonces, y allí aprendió a leer y a escribir y así en nuestras conversaciones aparece Tolstoi y otras citas.



Venían caminando desde Cobeta, una hora y cuarto atravesando barrancos y montes que caracterizan el paisaje de las tierras de Cobeta y el barranco del Arandilla donde se enclava la Virgen de Montesinos

Toda una cultura vital fundada en la lectura y la convivencia diaria con los demás y sobre todo la naturaleza, "porque no hay nada más que lo que ves y tocas, porque todo esto es lo importante", nos confiesa este profundo creyente en una de sus imparables párrafos, porque Francisco habla, y mucho. Es un gran conversador. Un rústico convencido, descreído de los avances de nuestra civilización, un "Codio" de cuarta generación, que recibe a todos aquellos que llegamos a estos parajes con una hospitalidad difícil de encontrar en las ciudades en las que nos empeñamos en encorralarnos pastoreados por los por él llamados "petardos políticos nucleares". Feliz es una palabra que se repite en nuestras largas conversaciones rodeados por este rodenal lleno de cicatrices resineras con olores de antaño, y más feliz conforme pasan sus años, según me confiesa cuando le pregunto (¡vaya pregunta!). Conocido en los más diversos sitios por la multitud de gente que pasa por aquí y que no deja de volver, nos cuenta que incluso aparece en un página de internet.

Amante de la libertad del "gobierno individual y universal", poco amigo de tendencias políticas y

de leyes, con el compartimos unas naranjas y mandarinas, fuimos después a dar de comer a los pájaros de los riscos que nos rodean con pan y brillante fruta cofitada, digo yo que del roscón de Reyes, y después de cantarnos este "Jotero de la Vanguardia", como el mismo se denomina, les llevamos de nuevo a Cobeta y les dejamos con la promesa de una comida y nuevas visitas, con su "paso firme, sencillo y normal, a la orden del día, sin necesidad de aprender a rodar y a volar cada vez a mayor velocidad y altura", camuflados por las calles de Cobeta, los montes y el paisaje de este valle de Montesinos, los bosques de sabinas y pinos rodenos que nos rodean.

Nos escribió:

"Misterioso y Bendito tren de vida normal -el tren escuela- tren espléndido -el tren de los buenos aires- tren eterno -el tren del universo- el tren de la eterna felicidad que constantemente CAMINA -sin ruedas y sin alas- a flor y fruto de la parcela COMUN del paraíso terrenal -a flor y fruto de GOBIERNO individual y universal- de siempre y para siempre indispensable -el muy misterioso y bendito tren de vida normal." X



FERMIN GUILLÉN

Moda Joven
Ropa de hogar
Ropa de caza y pesca

C/ Chorro, 4
Tel. 949 830 146
Molina de Aragón (GU)

MATERIALES DE CONSTRUCCION



DISTRIBUIDOR DE URALITA

Ctra. San Francisco, s/n
Tel. 949 83 16 32
19300 MOLINA DE ARAGON
(Guadalajara)

Bar La Plaza

Tel. 949 83 70 60
Peralejos de las Truchas
(Guadalajara)

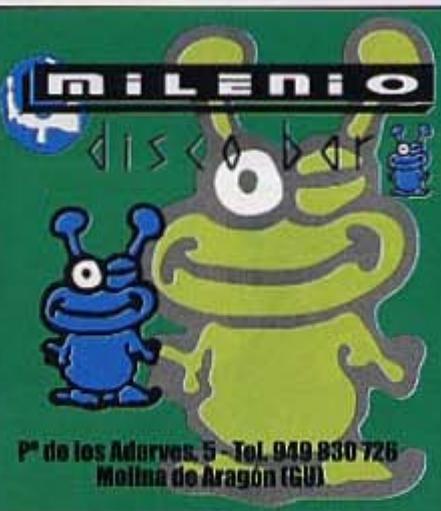
AUDIO-BAR EL REFUGIO



AMBIENTE
JUVENIL

BOCADILLOS Y
TAPAS VARIADAS

Pº de los Adarves, 48 - Tel. 949 831 720
Molina de Aragón (GU)



Pº de los Adarves, 5 - Tel. 949 830 726
Molina de Aragón (GU)



Casa Rural
"EL CID"

ANTIGUO
CASINO DE LA AMISTAD

C/ Arzobispo, 3 - Maranchón (GU)
Tel. 949 83 97 97 / 91 873 01 81
Móvil: 606 18 17 16

Casa Rural Eras Altas



C/ La Cuesta, 30
Tel./Fax: 949 83 80 62
Móvil: 678 28 43 56
19346 Selas (Guadalajara)
www.aselas.com

La Casa Rural Eras Altas, se encuentra en el pueblo de Selas, a hora y media de Madrid.

Construida en la casa que nació mi padre, se ha respetado el entorno tradicional, con materiales nobles de la zona: pino, sabina, piedras, etc...

Y con todas las comodidades imaginables, para hacer de su estancia una calidad insuperable.

Además podrás degustar los platos típicos y naturales de la zona: migas, cabrito, productos de la matanza y de la caza, chuletón de ternera, huevos de corral y productos de nuestro huerto.



Actividades:

- Senderismo
- Paseos a caballo
- Bicicleta de montaña
- Caza y pesca
- Recogida de setas y hongos
- Visitas patrimonio artístico y popular de la zona
- Fiestas patronales

Habitaciones con amplias y cómodas camas equipadas con termostatos independientes de ambiente, chimenea, tv., baños individuales con hidromasaje y cabinas de hidromasaje y preciosas vistas. decoración con gusto exquisito pensando en ti.

Un alto en la vida para
disfrutar de la naturaleza...



Los datos de Acceso y Dirección son sólo orientativos al haber
existido cambios de dirección.

Café-Bar

La Granja

Plaza de San Pedro, 3
Tel. 949 83 03 23
Molina de Aragón



Perfumeria-Regalos

C/ Chorro, 10-Tel. 949 832 005
Molina de Aragón (Guadalajara)

RESTAURANTE BAR



SAN JUAN

C/ San Juan, 3-MOLINA DE ARAGÓN
(Junto a la parada de autobuses)

Tel. 949 83 01 85

AMPLIO MENÚ (Más de 20 platos)

COMIDA CASERA

MENÚ DIARIO

LOCAL CLIMATIZADO

Disco-Bar SALDAÑA

Copas
Música...



Pza. San Pedro
Molina de Aragón
Tel. 949 831 545

Casas del Salto "Sioeleguas"

Turismo rural activo:

- Casas rurales
- Albergue



Tel. 608 967 167
Poveda de la Sierra
(Guadalajara)



MODA JOVEN

BUSÓN'S

TU TIENDA VAQUERA

Calle de las Tiendas, 32 - Tel. 949 83 07 16
Molina de Aragón (GU)

DROGUERÍA-PERFUMERÍA

LOS ADARVES



Pº de los Adarves, 41
Molina de Aragón
(Guadalajara)

Hotel Rural

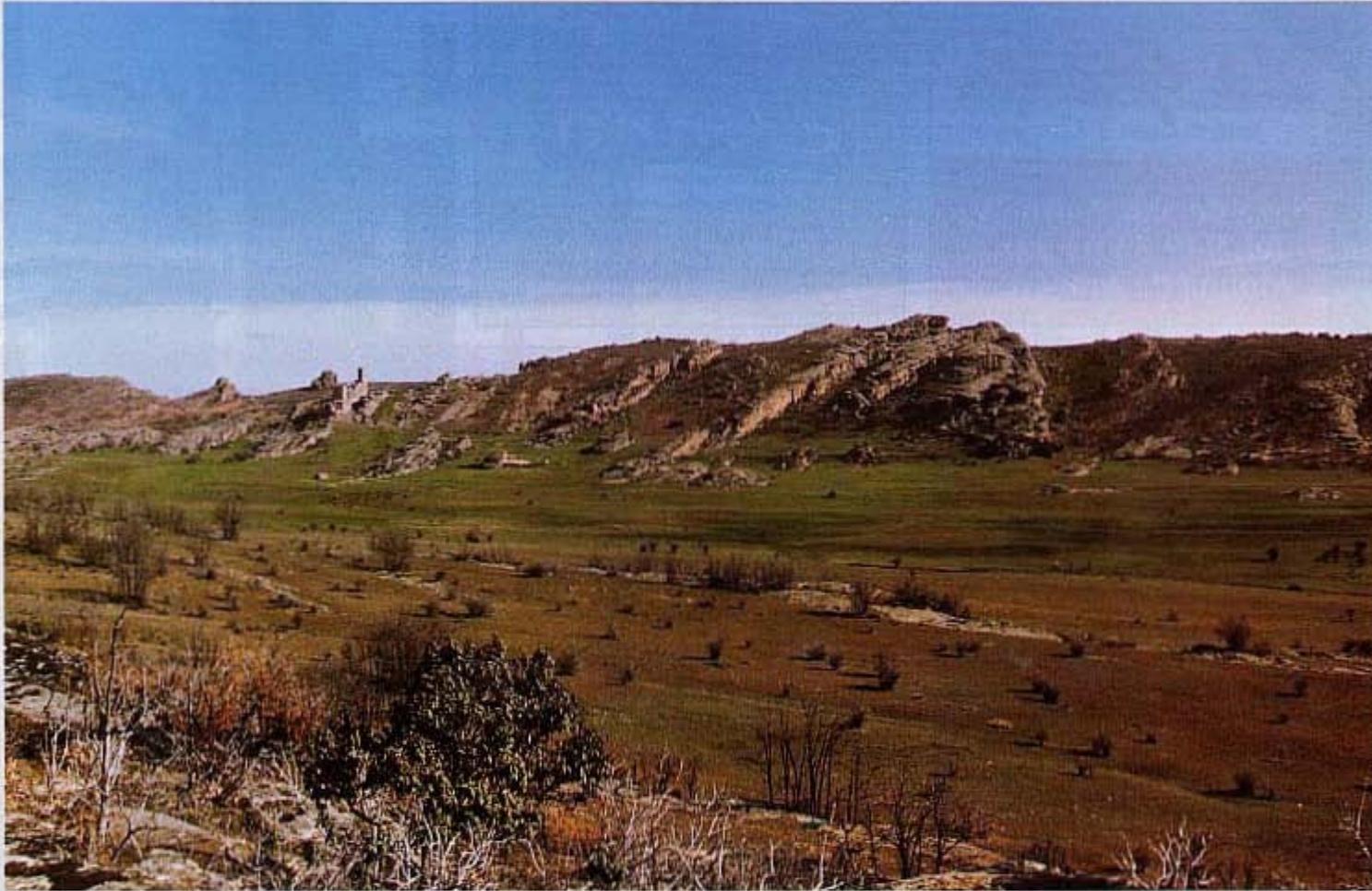
Casa Parri

- Habitaciones con jacuzzi
- Especialidad en carnes a la brasa y comida casera

C/ Real, 19
Poveda de la Sierra
Tels. 949 816 336/660 294 854
www.hotelrural_parri.com



C/ Tres Palacios, 17
Tel. 949 83 18 34 / 605 84 04 50
Molina de Aragón (Guadalajara)



Caldereros: paisaje e historia

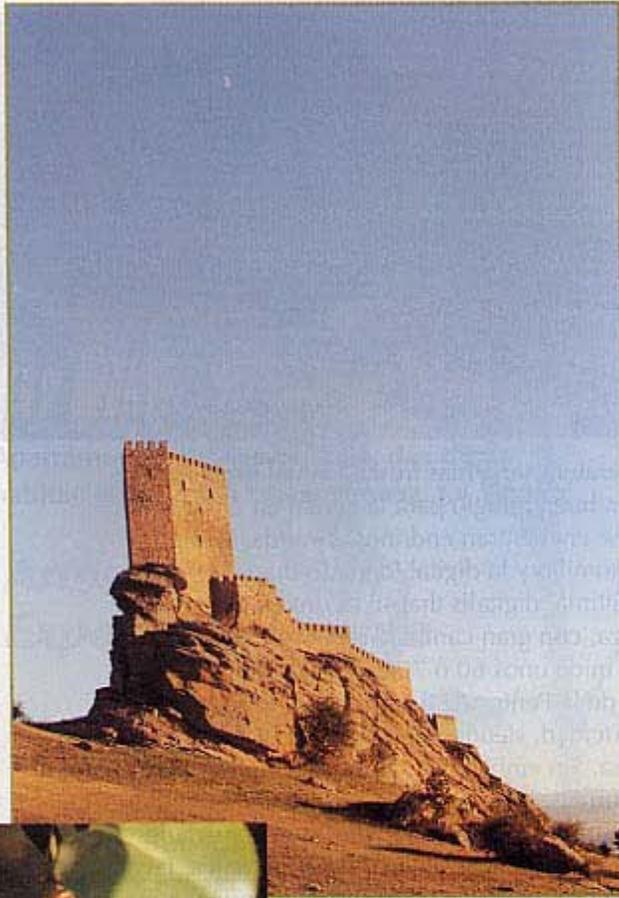
Vertebrando las vertientes del Tajo y el Ebro, y fluyendo sus aguas en la parte norte hacia el río Piedra (a treinta kilómetros escasos podemos encontrar el monasterio del mismo nombre), cuyo nacimiento no se encuentra lejos, así como en su cara sur hacia el río Gallo, afluente del Tajo, que desemboca en este en pleno Parque Natural, se puede alcanzar esta sierra desde cualquiera de los atractivos pueblos que la rodean, siendo estos en la cara norte: Cubillejo del Sitio, Cubillejo de la Sierra, La Yunta y Campillo de Dueñas, y en la cara sur encontraremos Novella, Anchuela, Castellar de la Muela, Morenilla y Hombrados, desde el cual el acceso a la dehesa de Zafra es más cómodo. En cualquiera de estos pueblos podemos encontrar cada vez más oferta destinada al turismo rural y cultural, con casa rurales y activi-

dades destinadas al disfrute del entorno natural que esta sierra posee.

Por sus características de clima y suelo alberga una flora casi desaparecida en el señorío. Se encuentra en la ladera de la sierra, de influencia atlántica, su suelo es silicio, lo que proporciona las condiciones ideales para que se desarrolle el roble melojo (*querqus pyrenaica*), árbol que puede alcanzar de 20 a 25 metros de altura, es caducifolio pero sus hojas son marcescentes, es decir, que muchas de sus hojas se secan en otoño pero no se caen hasta casi entrada la primavera. Su fruto es la bellota y puede vivir desde los 400 metros hasta los 2.000 metros de altitud; en Caldereros se encuentra entre los 1.200 y 1.456 metros de altitud.



Rincones



El melojo convive en Zafra con encinas, quejigos, enebros, rosales, majuelos, estepa y morenas, pero las especies más importantes e interesantes son el acebo y el digital.

Otros habitantes importantes de la zona son el gato montés, el tejón, el turón, la comadreja, el zorro, el conejo...



Direcciones de interés:

Asociación Ecológica de Zafra. Plaza de la Encina, 3.
Campillo de Dueñas (Guadalajara)



llos. El gran búho real también anida en las paredes de arenisca de la zona. Sólo una rapaz nocturna vuelve cada primavera y se va cada otoño a África, el autillo, un búho de pequeño tamaño que se alimenta a base de insectos y ratones. Con las lluvias de otoño y primavera se forman numerosas charcas y bajan muchos torrentes recibiendo la visita de garzas reales y martinetes en busca de ranas y renacuajos. En invierno se reúnen en bandadas las palomas torcaces, en primavera vuelven de África cada año la colonia de abejarucos, abubillas acompañados del chotacabras gris y pardo, alcaudón común y colirrojo que comparten la sierra con pitos reales, trepadores azules, agateadores, mirlos, herrerillos

capuchinos y comunes, reyezuelos, alondras, bisbitos, mitos, carboneros, los córvidos como las urracas, arrendajos, cuervos y grajas y una gran lista de pájaros viven en Zafrá todo el año. La dehesa de Zafrá ha sido y esta siendo aprovechada como zona de pasto para el ganado, siendo el (*nardus strictus*) la especie de pasto más importante. Crece en suelos de tipo silicio, forma una alfombra que vive perfectamente en suelos encharcados y ácidos, resiste gran parte del verano sin agostarse, algo que agradecen los animales herbívoros, sobre todo el ganado, aunque este pasto no es demasiado nutritivo. Otro aprovechamiento de la zona es la recogida de losas de piedra que luego se usan para la construcción. La caza es también frecuente en esta sierra produciéndose batidas en los cotos que la conforman en busca del corzo y el jabalí. Otras piezas cinegéticas apreciadas en la zona son los conejos, liebres y perdices.

La Sierra de Caldereros es también muy rica en historia, y así las huellas del paso del tiempo están presentes en muchos de sus rincones. Al sur de Caldereros, en el término de Castellar de la Muela, cogiendo una pista a la izquierda al salir del pueblo en dirección a Teruel, llegamos a la ermita de la Virgen de la Carrasca. Una sencilla pero bonita iglesia románica de mediados del siglo XII. Es de pequeño tamaño, nave única, con un ábside que muestra una pequeña ventana. El alero está decorado con canecillos y modillones. La entrada a la ermita esta presidida por un pequeño atrio, la portada esta formada por un arco de medio punto encuadrado por tres arquivoltas, que se apoyan en capiteles y éstos sobre columnas, todo muy sencillo sin decoración alguna, pero esa es precisamente su naturaleza.

Ya en Hombrados, y por un camino forestal que se dirige a la dehesa, podemos ver a lo lejos el castillo de Zafrá, enclavado en lo más alto de una gran roca.

Tiene dos torres, una enfrente de la otra y en desnivel, es decir una está más elevada que la otra. Es de gran importancia desde el punto de vista defensivo, pues desde sus torres pueden verse muchos de los castillos del señorío.

No se sabe exactamente cuál es el origen de esta plaza, algunos autores lo consideran árabe como Layna y Serrano, otros sin embargo ven más probable que se construyera a la par del avance reconquistador. Lo que está claro es que perteneció a los señores de Molina, y que fue allí donde se llevó a cabo el asedio del soberano castellano, Fernando III "el Santo" al tercer señor de Molina, Don Gonzalo Pérez de Lara. El motivo del conflicto entre ambos señores parece que fue el deseo de Fernando III de acabar con la independencia del codiciado Señorío de Molina.

El objetivo era incorporarlo al poder de la corona castellana. El final de este contencioso se saldó felizmente para Fernando III, pues gracias a la habilidad política de su madre, Doña Berenguela, se llegó a la "Concordia de Zafrá" por la cual Don Gonzalo seguía siendo Señor de Molina hasta su muerte, después de ésta no sería su hijo mayor, Don Pedro, el que heredara el Señorío, sino que se nombraba en su lugar a Doña Mafalda, que se casaría con el hermano de Fernando III, el infante Don Alfonso.

Con este hecho, que se desarrolló precisamente en Zafrá, quedó ciertamente disminuida la relativa autonomía del Señorío de Molina. El golpe final a esta independencia llegaría cuando Doña Blanca se vio obligada a declarar como heredera a Doña María de Molina, esposa del monarca castellano.

Sin embargo la importancia histórica de este paraje no estriba tan solo en su enorme actividad durante la Edad Media (como prueba están las profundas marcas y el camino dejado por las huellas de carro horadadas en la arenisca en un pequeño valle que se dirige al castillo). Está constatada una ocupación de este espacio de forma constante durante los últimos cuatro mil años. Son elementos poco estudiados y poco conocidos pero que revelan el aprovechamiento de esta dehesa durante un periodo de tiempo muy largo. Podemos encontrar yacimientos a lo largo de la sierra que abarcan desde el calcolítico, la edad del bronce, pasando por el hierro, ocupación romana y visigoda, y en muchos de estos yacimientos las distintas épocas se superponen. X



Desde 1826

Parador de Santa Rita

❖❖❖ Alojamiento Rural ❖❖❖

Turbe - De la Cruz

ALOJAMIENTO RURAL
Parador
de
Santa Rita



Después de 175 años podemos volver a recibir a:

- caminantes en busca de paz
- curiosos de un paisaje diferente
- padres que disfrutan con sus hijos
- y... a los que sólo van de paso

Teléfonos: 949 830 530 - 650 949 115

MOLINA DE ARAGÓN (Guadalajara)

e-mail: información@paradordesantarita.com

www.paradordesantarita.com



Chocolate Artesanal
La Cadena
No es un dulce sueño...
...es real, auténtico
Inicia el "Abuelo Paco" y continúa
su tercera generación

Con dos Parques
Nacionales,
Cabañeros y Daimiel,
tres parques

Actualidad Natural



Naturales, Alto Tajo,
las Lañas de Ruidora
y el Hayedo de Tejera
Negra, además de
otros tantos espacios
naturales declarados
monumentos de inte-
rés, Castilla-La
Mancha es una de las
regiones de Europa
con mayor patrimonio
natural.



El Alto Tajo ordena sus recursos

La declaración del Parque Natural del Alto Tajo, trae consigo una serie de cambios para una zona que comprende 35 términos municipales de Guadalajara y dos de la provincia de Cuenca, con un total de 105.721 hectáreas.

Este área constituye el sistema de hoces fluviales más extenso de la región con gran diversidad geológica, climática y topográfica, unida a una excelente conservación de los ecosistemas naturales.

En la zona encontramos más de 110 lugares de importancia geomorfológica, más de 100 microhábitats de interés florístico y de al menos 69 especies de flora y 129 de forma vertebrada incluidos en catálogo regional de especies amenazadas (DECRETO 33/ 1998).

Así, se configura este espacio natural como un área importante para la conservación de la biodiversidad de la Unión Europea (susceptible de formar parte de la red Natura).

Con esta declaración se establece un marco normativo, EL PLAN DE ORDENACIÓN DE RECURSOS

NATURALES DEL ALTO TAJO (PORN), para dar una atención preferente a la conservación de los recursos naturales del Alto Tajo, así como sus valores ecológicos, estéticos, científicos y de desarrollo sostenible de los pueblos de la

zona que supone el conseguir unos objetivos sociales, de conservación de la naturaleza y en particular la generación de empleo.



Este Plan de Ordenación se aprueba por el consejo de gobierno para asegurar la conservación de los valores del Alto Tajo, procurar su restauración cuando estén degradados, fomentar los aprovechamientos tradicionales y el turismo de naturaleza y sentar las bases de un desarrollo sostenible.

27/SEXMAS



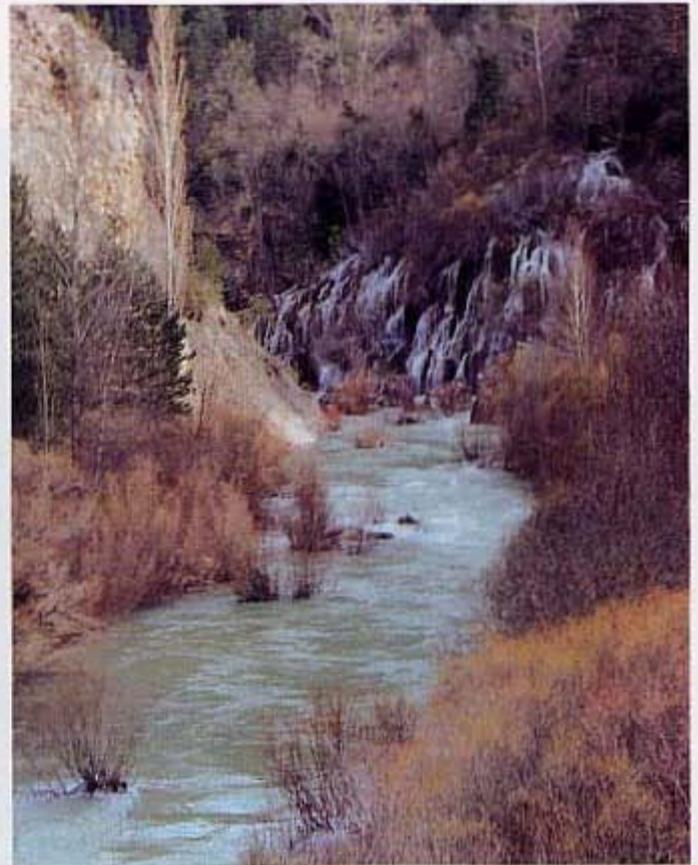


Para aplicar los usos, aprovechamientos y actividades se elabora un plan rector de uso y gestión creando una junta rectora como órgano consultivo y la figura del Director Conservador.

La junta rectora está formada por 30 personas, entre sus funciones se encuentra el informar sobre el plan de desarrollo sostenible, promover ampliaciones del parque, defender sus valores y administrar las ayudas y subvenciones.

La administración y gestión del Parque corresponde a la Consejería competente en materia de Medio Ambiente con créditos asignados en los Presupuestos Generales de Castilla-La Mancha para atender a su funcionamiento, y las actuaciones de conservación, restauración y fomento.

Las actuaciones de la junta de Comunidades se encuentran en el plan de desarrollo sostenible elaborado de manera coordinada por las Consejerías de medio ambiente y economía y hacienda y los Ayuntamientos de la zona, estas actuaciones serán aprobadas por el Consejo de Gobierno para gestionar las diferentes iniciativas previstas en el plan de desarrollo sostenible. Para ejecutar todas estas acciones la consejería apoya la constitución de una oficina técnica de desarrollo local. X



Orea, cumbre de Castilla-La Mancha

En la mitología griega significa: ninfa de los bosques y de las aguas. Efectivamente, así es, aquí podéis encontrar magníficos bosques de pino silvestre, e innumerables fuentes, algunas de ellas acondicionadas para el recreo; como son: La Jicara, La Canaleja, La Rana, Cerrillo Herrero, etc.

Situado a 1.500 metros sobre el nivel del mar, somos el pueblo más alto de la Comunidad de Castilla-La Mancha, en el límite de las provincias de Guadalajara, Cuenca y Teruel.

Caza, pesca, senderismo, bicicleta de montaña, fotografía, etc, son algunas de las actividades que podéis realizar; todo ello, en pleno corazón del Alto Tajo, es una de las entradas al Parque Natural, y, además, aquí nace el primer afluente de este río.

Visitar zonas de gran valor ecológico, admirar especies protegidas y realizar excursiones desde aquí hacia otros lugares cercanos de interés turístico: Albarracín, Castillo de Molina de Aragón, Castillo de Rodenas, Castillo de Peracense, Barranco de la Hoz, etc., todo ello con salida desde cualquiera de estos establecimientos, que están ubicados en este municipio: Hotel Alto-Tajo, Camping Municipal, Casa Rural Emilio, Albergue "El Autillo".

Las fiestas patronales se celebran del 7 al 11 de septiembre en honor de la Virgen de la Asunción y San Roque.

Otras fiestas de interés son: San Antón (17 de enero), la Candelaria (2 de febrero) y San Cristóbal (10 de julio).
¡Te esperamos!

Ayto. de Orea
Plaza de la Constitución, s/n
Tel. 949 83 60 01





▲ Flora del Parque Natural del Alto Tajo.

SEXMAS PUBLICIDAD:
652 478 394 / 639 750 836 / 949 832 459



C/ Larga, 7
Tel. 949 830 569
Tel./Fax: 949 83 27 08
Molina de Aragón
(Guadalajara)

Arteanía

JM

*Muebles rústicos
Cerámica
Mimbre
Forja*



Hurtado Cámara, s.l.

Hurtado Cámara, s.l.
Construcciones en general

C/ Larga, 22 - Apdo. de Correos 66 - Tel. 949 831 201/ 830 439
MOLINA DE ARAGON (Guadalajara)

P

HOTEL**

ALTO TAJO
BAR-RESTAURANTE

**ZONA DE ALTA
MONTAÑA**



Trabajamos para
garantizar su descanso

Ctra. de Tragacete, s/n
OREA (Guadalajara)
Tels. 949 83 62 68
949 83 60 20

Situación geográfica



Tu lugar para disfrutar del encanto tradicional en pleno corazón del Parque Natural del Alto Tajo



Apartamentos/ Casas Rurales **Chon**

Casas rurales.

Apartamentos rurales con una, dos o tres habitaciones. Salón con chimenea, t.v. y baño

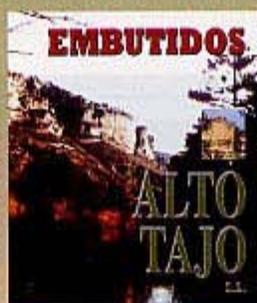
Artesanía:
Exposición y venta

Información y reservas:

Tel. 949 83 70 67

Peralejos de las Truchas (Guadalajara)

www.ir-a.net/casachon



Seleccionamos las materias primas y especias de primera calidad, elaboramos artesanalmente todos nuestros productos y conservamos así la tradición de nuestra tierra...

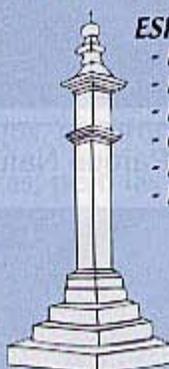
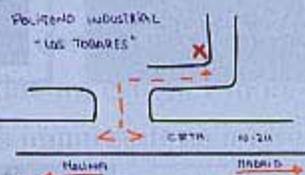
EMBUTIDOS
Morcillas, chorizos, longanizas.
ADOBOS
Lomos, panceta, costillas, caretas, papada, cortezas.
CONSERVAS
Lomo, costillas, morteruelo.

Ctra. Nacional 211, km. 62 - Molina de Aragón (Guadalajara)
Tel./Fax: 949 83 11 79

El Pairón ELABORADOS CÁRNICOS

ESPECIALIDAD EN:

- Morcilla
- Morteruelo
- Lomo
- Chorizo
- Longaniza
- Etc.



TEL. 949 83 09 33

Polígono Industrial "Los Tobares"
Molina de Aragón (Guadalajara)



El Señorío
Artículos de regalo
Joyería Relojería

C/ San Juan, 1 - Tel. 949 83 20 31
Molina de Aragón (Guadalajara)



ALOJAMIENTO RURAL
EL FÓSIL
C/ Horno, s/n
PEÑALÉN-ALTO TAJO
(Guadalajara)

- TRATO FAMILIAR
- COMIDA CASERA
- ALOJAMIENTO COMPARTIDO
- HABITACIONES CON BAÑO



www.lgnsoft.com/elfosil/home.asp

TEL. 949 816 323



Casa Rural
Los Alpes

C/ La Cuesta, s/n
Tartanedo (Guadalajara)
Tels. 976 321 008/949 840 029

- Salón
- Chimenea
- Barbacoa
- Capacidad: 10 plazas
- Entorno:
Alto Tajo
Valle del río Mesa
Gallocanta
Monasterio de Piedra
- Actividades:
Senderismo
Caza
Bicicleta de montaña
Etc.

Anabel Román Díez

ASESORIA:
Fiscal • Laboral • Contable
Agroseguros

C/ Rondalla Santa Cecilia s/n
Tel. y Fax. 949 830 575
MOLINA DE ARAGON (GU)

C/ San Juan, 37
Molina de Aragón (GU)

La Pureza

BAR - RESTAURANTE

Especialidad
en comidas y
cenar caseras.
Escabechados.
Asados.
Bocadillos.



TEL. 949 83 23 74



aislaven

CARPINTERÍA PVC Y ALUMINIO
AISLANTES PROYECTADOS

Polígono Industrial Los Tobares. Parcela C22
Tel. 949 831 284
Molina de Aragón (Guadalajara)

TRADIMA CASTILLA



TRANSFORMACIONES DIVERSAS
DE LA MADERA

CARPINTERÍA: Puertas, ventanas, frisos, aleros...

Carretera de Teruel s/n
Tel. y Fax. 949 83 24 87
Molina de Aragón (Guadalajara)

Bar Cambalache



Especialidad en pinchos caseros

C/ San Juan, 5 - Tel.: 949 83 24 05 - Molina de Aragón

PELUQUERIA

Tel. 949 83 19 16

C/ del Roble - Local 5
Molina de Aragón (Gu)



ASESORÍA LÓPEZ MANSILLA



ASELOMA, S.L.

- FISCAL
- LABORAL
- JURÍDICA
- CONTABLE
- AGENCIA DE SEGUROS

C/ Cptan. Boixareu Rivera, 27
Tels. 949 22 87 85/82 91 - Fax. 949 22 95 44
GUADALAJARA

C/ Constitución, 4. Tel. 949 26 35 03
AZUQUECA DE HENARES (GU)

C/ San Juan, 11-13 bajo. Tel. 949 83 18 96
MOLINA DE ARAGÓN (GU)



Plaza Manrique de Lara, 6
Tel. 949 830 442
Molina de Aragón (GU)



ASAJA de Cuenca demanda una ayuda específica para el cultivo del girasol

Asaja de Cuenca está trabajando en un documento que va a presentar al ministro de Agricultura, Miguel Arias Cañete, para pedir una ayuda específica destinada al cultivo del girasol. Aprovechando la presidencia española en la Unión Europea, la organización agraria ha vuelto a insistir en la conveniencia del sistema de ayudas que había antes de la revisión de la PAC en 1999, según ha explicado el responsable nacional de Oleaginosas de Asaja, Gerardo González.

González ha hecho hincapié en que con las actuales ayudas agroambientales cada vez se produce menos y que la superficie de girasol se ha reducido en un 17% en toda España. Asimismo, ha señalado que su propuesta cuenta con el respaldo de todo el sector a nivel nacional, que nadie se atreve a plantearlo, y ha asegurado que es un hecho el fracaso de los programas agroambientales.

La propuesta de Asaja pasa por establecer una ayuda específica de 93 euros por Tn de girasol, una cuantía superior a los 63 euros que se recogen en el plan agroambiental. Asimismo, considera que esta iniciativa va a contar con el apoyo de países como Alemania e Italia. X



CUADRO 1: IMPORTES Y FECHAS DE PAGO DE AYUDAS PAC POR SUPERFICIE. CAMPAÑA 2002/03

TIPO DE AYUDA	IMPORTE EUROS (PTS.)	FECHA DE PAGO
Cereales (eur./t)	63,00 (10.482) x Rto.*	Del 16/11/02-31/01/03
Proteaginosas (eur./t)	72,50 (12.063) x Rto.	Idem
Lino oleaginoso (eur./t)	63,00 (10.482) x Rto.	Idem
Oleaginosas (eur./t)	63,00 (10.482) x Rto.	Idem
Suplemento trigo duro (eur./ha)	344,50 (57.320)	Idem
Ayuda específica trigo duro (eur./ha.)	138,90 (23.111)	Idem
Lino textil fibra larga	63,00 (10.482) x Rto.*	Supeditado a la presentación de una copia de contrato de transformación, antes del 15 de septiembre
Lino textil fibra corta y cáñamo (eur./t)	63,00 (10.482) x Rto.*	
Retirada (eur./t)	63,00 (10.482) x Rto.*	Antes del 31/03/03
Retiradas con cultivo no alimentario (eur./t)	63,00 (10.482) x Rto.*	Idem
Leguminosas grano (eur./ha)	181 (30.116)	Hasta 60 días tras conocer importe

Elaboración propia.

* Rendimientos comerciales medios de secano, de otros cereales de regadío, o de maíz de regadío.




CUADRO 2: IMPORTES Y FECHA DE PAGO DE AYUDAS PAC EN GANADERÍA. CAMPAÑA 2002/03

TIPO DE AYUDA	IMPORTE EUROS (PTS.)	FECHA DE PAGO
Prima especial (eur./animal) bovinos no castrados (toros)	210,00 (34.941)	Anticipos: a partir del 15/10/02 Liquidaciones: antes del 30/06/03
Prima especial (eur./animal) bovinos castrados (bueyes)	150,00 (24.958)	Idem
Prima a vaca nodriza (eur./animal)	200,00 (33.277)	Idem
Prima sacrificio (eur./animal) bovinos adultos (8 meses y más)	80,00 (13.311)	Idem
Prima sacrificio (eur./animal) terneros (entre 1 y 7 meses)	50,00 (8.319)	Idem
Prima de extensificación en bovinos machos y nodrizas (eur./animal)	100,00 (16.639)	Antes del 30/06/03
Prima nacional complementaria a nodriza (eur./animal)	24,15 (4.018)	Idem
Pago adicional por bovinos adultos (eur./animal)	Por reparto de CC.AA.	Idem
Prima base ovino pesado (eur./animal)	21,00 (3.494)	Entre el 16/10/02 y el 31/03/03
Prima base ovino ligero y cabras (eur./animal)	16,8 (2.795)	Idem
Prima específica complementaria para ovino pesado, ligero y cabra (eur./animal)	7,00 (1.165)	Idem
Pago adicional o "sobre" para ovino y caprino	1,00 (166)	Idem

En principio se pueden solicitar las ayudas hasta el 8 de marzo

El Gobierno aprueba la normativa para poder solicitar las ayudas PAC de la campaña 2002/2003

El Consejo de Ministros de 1 de febrero acaba de aprobar la normativa específica sobre pagos por superficie a determinados productos agrícolas y primas ganaderas de la Política Agraria Común (PAC) para la campaña 2002/03 y el ejercicio de este año (ver cuadros).

Para más información dirigirse a la Junta de Castilla-La Mancha, a su entidad financiera habitual o a cualquier organización profesional agraria.

El Mercado Nacional de Ganado de Talavera registra un volumen superior a los 2.000 animales

Con la aplicación de las nuevas normas, el Mercado Nacional de Ganado de Talavera de la Reina ha registrado un volumen de 1.050 cabezas, 350 terneros y 750 animales, entre cabritos y corderos. Según informa el mercado de ganado, ésta será la tónica general por el momento, sin

alcanzarse las cifras cercanas a las 5.000 cabezas de ganado que se registraban antes de implantarse la normativa de la Unión Europea, y los precios continúan estables, sobre todo en vacuno. Los ganaderos han reiterado sus quejas por el funcionamiento del

Mercado de Salamanca, pues sigue sin aplicar las normas necesarias a la hora de permitir el acceso a los animales aunque no tengan carta verde, y no entienden por qué las autoridades consienten que el mercado salmantino no disponga de la calificación de saneado. X



AUTO-RECAMBIOS TERCERO

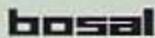
BOSCH 

Auto-Centro
Accesorios
y Recambios

BOSCH



 BLAUPUNKT



SAGHS

C/ San Felipe, 24
Tel. y Fax: 949 83 21 64
Molina de Aragón (Guadalajara)

HOMBRE - MUJER

Casado

DELUQUEROS

C/ Quemadales, 3
Molina de Aragón (Guadalajara)

Tel. 949 832 444

*Herramientas, material agrícola, camping, etc.,
electrodomésticos, telefonía móvil, fotografía, regalos...*

Bienvenidos

FERRETERÍA GUILLÉN S.A.

C/ Las Tiendas, 53 y Paseo de los Adarvos, 45 - MOLINA DE ARAGÓN
Tels: 949 83 01 43 - 949 83 19 10

AGROQUIMICA



MOLINA

Disponemos de las mejores
distribuciones de
maquinaria agrícola

EMPRESA AL SERVICIO DEL AGRICULTOR

C/ Luis Fco. Sanz Flores, 1-bajo

Tel. 949 83 17 97

Molina de Aragón (Guadalajara)

McCORMIC

Tractors International, LTD

Arturo Ruiz e Hijos, S.L.



MASSEY FERGUSON



NEUMÁTICOS


Ctra. Alcolea-Tarragona, s/n
Tels. 949 83 07 22/05 37
Molina de Aragón (GU)

C/ Francisco Arítio, 98
Tel. 949 20 22 04
Guadalajara

La Casa de Escolano Iturbe

Turismo Rural

Museo etnográfico exclusivo
Baños dotados de hidromasaje

Calle Mayor 10

Información y reservas

949 24 52 60 / 676 99 99 26

19009 Milmarcos (Guadalajara)



HOSTAL «Del Tajo»

Este edificio, situado en el paraje de las eras, es una réplica de una casona del lugar, donde se puede saborear el ambiente rural y acogedor gracias a la cuidada decoración y a la hospitalidad de los propietarios. Las habitaciones, dobles con baño, disponen de todas las comodidades para disfrutar de una estancia inolvidable. No falta una rica y típica oferta

gastronómica, entre cuyas especialidades destacan las truchas con salsa de cangrejo de río.

A unos 12 Km. de Peralejos, río Tajo arriba, se encuentra la junta de los ríos Tajo y Hoz Seca. A partir de ahí, el Tajo empieza a ser río, discurrendo entre impresionantes cañones y barrancos, verdes y tupidas



laderas, con un espectacular monte digno de contemplar en toda época.

Existen varias rutas, todas ellas muy entretenidas, destacando la de la Laguna de Taravilla. En Peralejos se puede practicar senderismo, mountain bike, fotografía, etc. Piragüismo y rutas a caballo con cita previa.

El Hostal del Tajo dispone de medios de transporte para aquellos clientes que lo soliciten. ♦



c/ Hotel, 7
949 83 70 34 - 949 83 70 02
hostaldeltajo@teleline.es
www.hostajo.pvint.com
ABIERTO TODO EL AÑO
nº plazas: 24 + 2 supl.
HABITACIONES: 12 DOBLES (con baño)
PRECIOS: Habitación DOBLE: 39,07 €

RUTA TURISTICA



Restaurante San Francisco



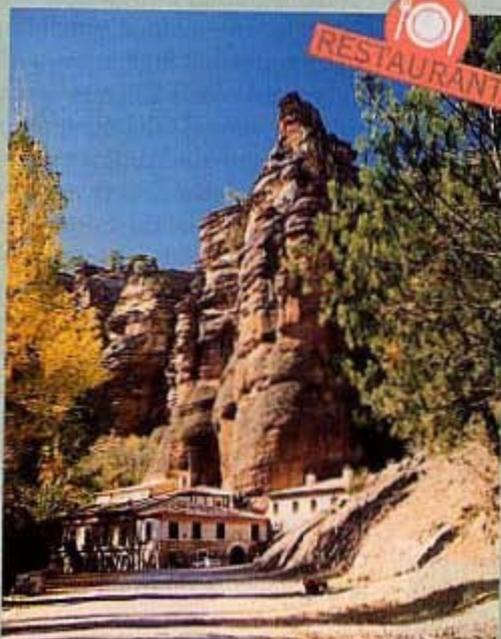
Plaza San Francisco, 6
Tel. 949 830 413
Molina de Aragón (GU)

ctra. de Torete.
949 848 306 - (fax) 949 837 002
ABIERTO TODO EL AÑO
nº plazas: 18
HABITACIONES: 9 DOBLES
PRECIOS: Habitación DOBLE: 36,06 €

La Hospedería «Virgen de la Hoz» se encuentra situada en un paraje único del Señorío de Molina, el Barranco de la Hoz, barranco labrado con el paso de los años por el Río Gallo.

La Hospedería cuenta con un total de 9 habitaciones dobles totalmente equipadas y con servicio de restaurante para 65 comensales, que ofrece el menú del día casero y una selecta carta, en la que se presta especial atención a productos de la zona: setas, caza, asados y nuestras especialidades propias como el morteruelo de caza, los duelos y quebrantos y la especialidad estrella, la trucha con salsa de cangrejos y los postres caseros. La ubicación del lugar permite disfrutar de diferentes rutas: ruta de los castillos, ruta del agua, ruta de las depresiones geográficas, ruta de los santuarios, ruta de Molina casco histórico.

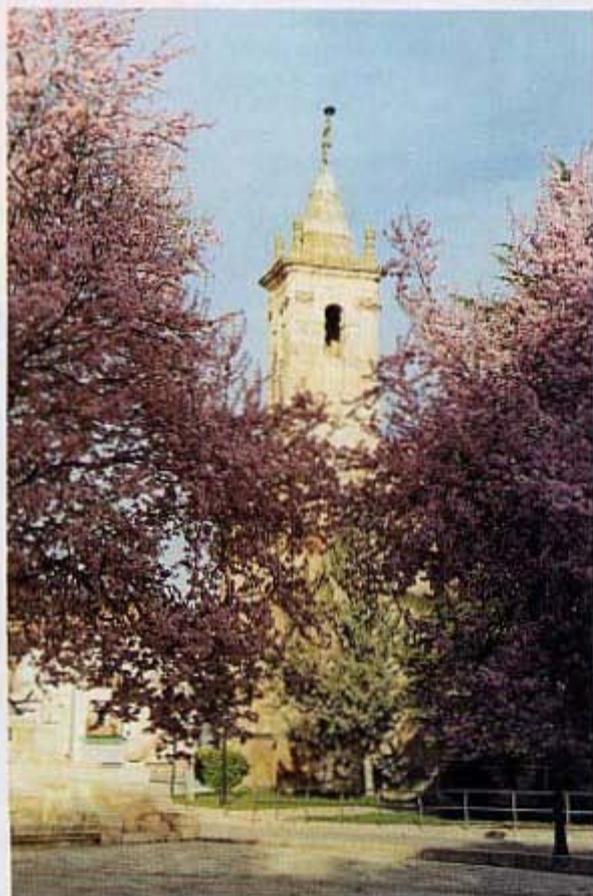
RUTA TURISTICA



Pensión-Hospedería
Virgen de la Hoz



El disputado convento de **San Francisco**



Caminando por el paseo de los Adarves, principal vía de la ciudad de Molina y en dirección hacia el río Gallo, cruzando el actual Puente Nuevo, cerca del monumental Puente Viejo (del que esperamos poder hablar en siguientes ejemplares) y en la margen izquierda del río aparece la mole del antiguo convento de San Francisco, hoy dividido y utilizado en diversas actividades. Hay un parque entre la ribera del río y éste de reciente inauguración aprovechando antiguos huertos, que cuida y resalta la fachada este del edificio.

Lo primero que destaca es la impresionante torre que adorna este monasterio y que culmina con "El Giraldo", veleta de madera forrada de metal y que caracteriza la visión molinesa. La torre es obra del arquitecto Fando, de finales del siglo XVIII y que hizo, según Herrera Casado, obras similares en la Alcarria en esa época. También nos encontramos con el ala este del monasterio, cuya planta baja es ahora después de su reciente restauración un aula

de música y centro de reunión de varias asociaciones y por lo tanto motor cultural del municipio y que fue cárcel durante la guerra y en la posguerra aprovechando las antiguas celdas del monasterio.

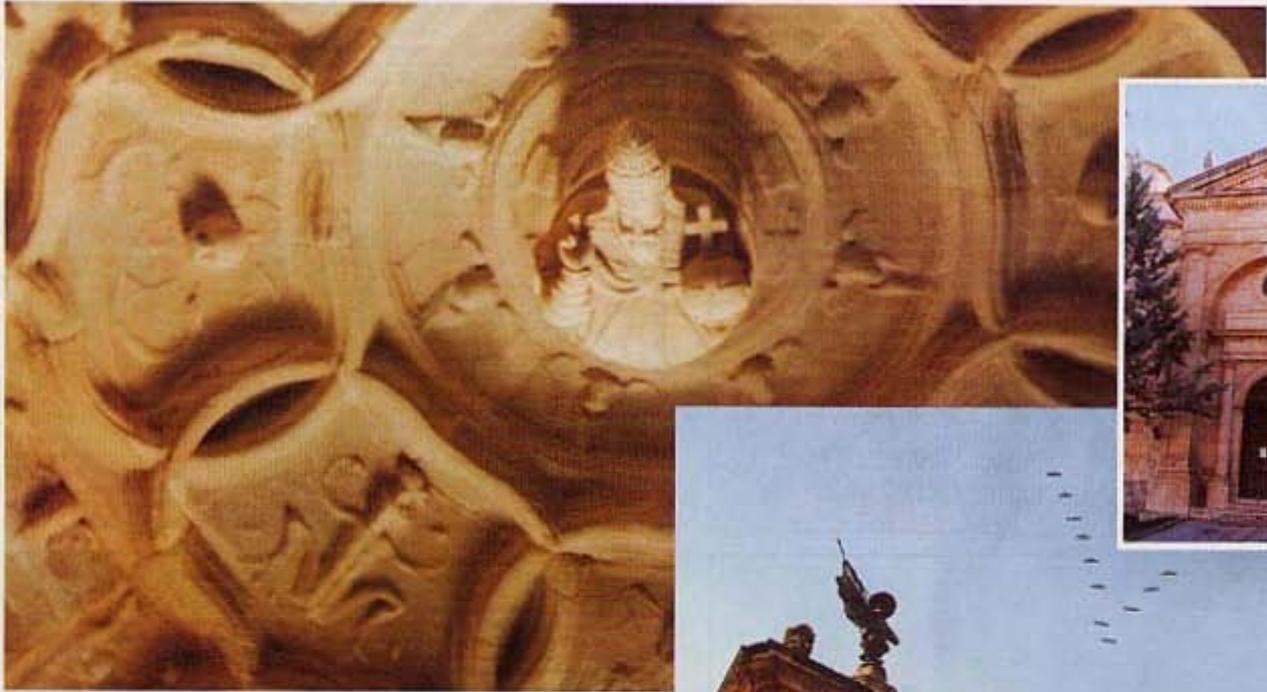
Situado fuera de la protección del cinto amurallado que defendía la antigua ciudad medieval, este convento fue fundado hacia 1280 por Doña Blanca, quinta Señora de Molina, hija de Alonso "El Niño" y Mafalda Manrique de Lara, que dejó dispuesto la enterraran en el altar de Santa Isabel, donde estaba su hija Mafalda.

Surgió como convento franciscano, pero su fundadora dejó dicho que si no hubiera monjes de esta orden debía pasar a propiedad de los Clérigos del Cabildo de Molina.

En el siglo XIV se alzó su iglesia de estilo gótico, y su riqueza creció con las aportaciones de las familias más importantes de Molina como los Ruiz de Molina, los Malo, Garcés y otros, que fundaron capillas en su templo.

Durante el siglo XVI ante la renovación dictada para la orden franciscana por el Cardenal Cisneros y antes por los Reyes Católicos para la observancia regular, fray Gonzalo de Tarancón se opuso y se encastilló en el monasterio, hasta que en 1525 el emperador Carlos mandó entrar, mediante Provisión Real, a la fuerza, para imponer dicha observancia.

A partir de aquí hubo largos pleitos sobre quién tendría derecho a los bienes del convento, que continuó sin embargo en manos de los franciscanos hasta que a comienzos del siglo XIX, en 1810,



a consecuencia de la guerra de la independencia, el general Roquet destruyó sistemáticamente la ciudad, no quedando exento el monasterio. Tras la desamortización de Mendizábal en 1836 el primer destino laico que se le dio al convento fue para uso como hospital civil, hasta que en 1886 se ocupa por religiosas de la orden de Santa Ana, convirtiéndose primero en un hospital para pobres (llamado de Santo Domingo) y finalmente su destino actual: una residencia para la tercera edad.

En principio el estilo del edificio debió de ser gótico, pero las sucesivas reformas en el siglo XVI y XVIII le han conferido una estructura heterogénea, una mezcla de estilos. Es en la puerta orientada al norte donde podemos observar en el remate triangular las armas de la orden franciscana, con el cordón característico de esta orden por timbre, con dos brazos cruzados, uno desnudo y otro con amplia manga clerical.

El templo cuenta con una sola nave, hoy restaurado y convertido en un salón de actos, y podemos resaltar la capilla de los Garcés de Marcilla, obra de Juan Fernández, escultor y maestro de obras de cantería, vecino de Molina, así como la capilla de los Ruiz de Molina.

No hace mucho se celebraba en la plaza contigua al convento (plaza de San Francisco) un mercado

comarcal y que ha dejado en la fachada del templo un curioso cartel que en la actualidad aún se puede leer.

Cuentan que un valenciano mercader apostó a que lograba alcanzar escalando la veleta de la torre y que todos los que apostaron contra él perdieron.

En cualquier caso es un lugar de obligada visita para cualquier interesado por la historia y patrimonio cultural que se acerque a estos lares. X

● **TORRE QUE ADORNA ESTE MONASTERIO Y QUE CULMINA CON "EL GIRALDO", VELETA DE MADERA FORRADA DE METAL Y QUE CARACTERIZA LA VISIÓN MOLINESA. UN CURIOSO CARTEL QUE EN LA ACTUALIDAD AÚN SE PUEDE LEER. DETALLE DE UNA DE LAS CAPILLAS. LAS GRULLAS SURCAN LOS CIELOS MOLINESES.**



CAFETERIA
PASTELERIA

El Marolongo



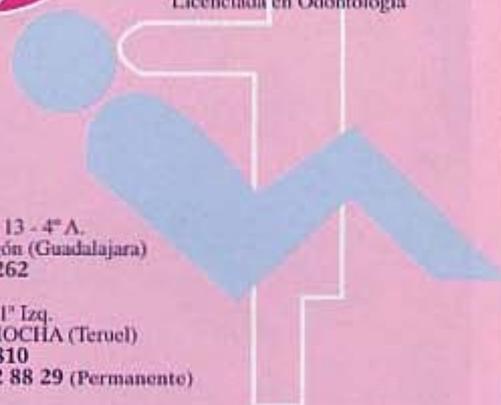
ESPECIALIDAD EN TARTAS
Y PATAS DE VACA

Pº de los Adarves, 28 - Tel. 949 830 119
Molina de Aragón (GU)



Centros de Odontología Integral
Dra. Verónica Cipoletti

Licenciada en Odontología



Paseo Adarves, 13 - 4º A.
Molina de Aragón (Guadalajara)
Tel. 949 832 262

Alfonso I, 1- 5 1º Izq.
44200 CALAMOCHA (Teruel)
Tel. 978 730 810
Móvil: 649 42 88 29 (Permanente)



Cafetería

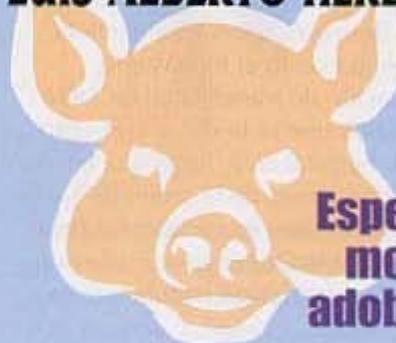
BUENO'S

- *Tapas variadas*
- *Pizzas artesanas*
- *Baguettes y chapatas*
- *Sandwiches*
- *Hamburguesas*

Paseo de la Alameda, 3 - Tel. 949 831 704
Molina de Aragón (Guadalajara)

CARNICERIA

LUIS ALBERTO HEREDIA JIMENEZ



**Especialidad en
morteruelo y
adobos de cerdo**

C/ Chorro, 11
Teléfs.: 949 83 01 26 / 949 83 20 27
19300 MOLINA DE ARAGON (Guadalajara)

La Alcazaba
Restaurante

Especialidad en:

- Cordero a la pastora
- Bacalao de la abuela
- Magret de pato
- Asados

Ctra. Alcolea-Alcañiz
Tels. 949 830 798
949 830 799
Molina de Aragón
(Guadalajara)

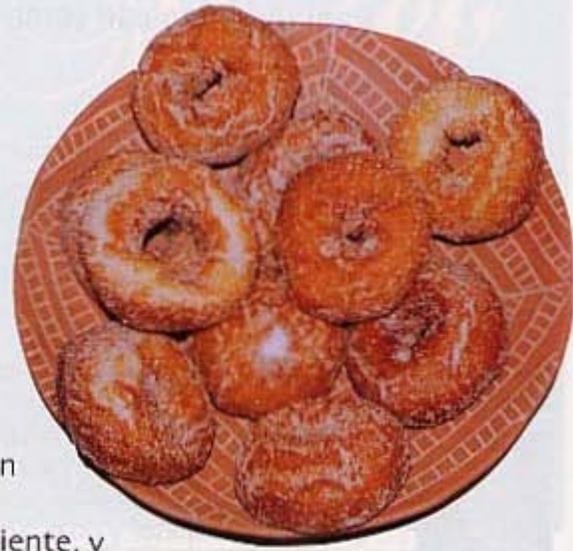


Rolletes de Checa

Ingredientes:

- 1/2 litro de leche
- 1/2 litro de aceite
- 6 papeles de gaseosa
- 1 pizca de canela
- Ralladura de limón
- 6 Cucharadas de anís dulce o cazalla
- 1/2 kilo de azúcar
- Harina que admita la mezcla.

Se mezcla todo bien hasta conseguir una pasta homogénea y se hacen rollos pequeños. Se frien en abundante aceite, bien caliente, y se espolvorea con azúcar. X



Morteruelo molinés

Ingredientes:

- Un hígado de cerdo.
- Una gallina o un pato o un conejo de campo.
- Un codillo de jamón que no esté rancio.
- Cabeza de cerdo (una o media, según se haga mucha o regular cantidad de morteruelo).
- Un trozo de tocino gordo de la tripa del cerdo. Este tocino se denomina "faldeta" o "gorrinillo" del cerdo, según lo denominan en los pueblos de la Sierra de Molina.
- Pan rallado

Espicias: pimienta, canela, clavo y un poquito de pimentón que no sea picante.

En una caldera de cobre, bastante grande, se echa todo junto y se hierve. Cuando está bien hervido, se retira de la lumbre y se deshuesa, dejando bien limpio todo. Después, con una máquina de picar, se deja todo muy picadito. Terminada esta operación, se pone al fuego de nuevo y se le echa la canela, una pizquita de pimienta, otra pizquita de clavo (a gusto de quien haya de comerlo, en cuanto a cantidad se refiere, para ser más o menos suave o fuerte) y cuando está todo esto bien incorporado, va echándose despacio el pan molido llamado tostón y se le deja en condiciones de poder sacarlo. No debe quedar muy espeso.

Ya se sabe que, al cocerlo, con todas las demás cosas el pan toma más cuerpo; esto hay que tenerlo muy presente. Terminado de retirar la caldera de la lumbre, se va poniendo en cazuelitas de barro, cazuelas, puede ponerse en recipientes de porcelana o de hojadelata. Finalmente y para evitar que el morteruelo se eche a perder, inmediatamente hay que cubrir las cacerolas con manteca de cerdo: una capa bastante gruesa.

*Dictado por Pilar Puertas de Mielgo,
de Molina de Aragón.*





Pantagruélico con yema de trufa

Ingredientes:

Mollejas de ternera
Bacon adobado fresco sin ahumar
Hígado de pato fresco
Ajos tiernos
Glaseado de bacon y trufa
Salsa de yema con jugo de trufas

Bacon:

En una olla a presión con 1/2 litro de agua, laurel, pimienta negra, cilantro y un poco de anís se cuece el bacon por espacio de una hora. Sacar, dejar enfriar, reservar el caldo de cocción y, una vez fría la pieza, cortar en láminas de 3 mm. de espesor y unas dimensiones de 5 por 10 cm.

Mollejas:

Después de haberlas tenido en remojo durante la noche anterior y cambiado el agua varias veces, se saltean en aceite con ajos y se introducen en el horno durante 10 minutos. Una vez frías se cortan en láminas de 3 mm. de grosor y se reservan.

Ajos tiernos:

Freír en aceite hasta que se pochén.

Glaseado de bacon:

En un cazo con un poco de aceite de girasol se pocha la cebolla con un picadillo de trufa y se hace una reducción de jugo de trufa 10 cl. de Jerez oloroso seco y 10 cl. de vermouth rojo. Una vez reducido se le añade el caldo de cocción del bacon y se deja cocer hasta llegar al glaseado.

Salsa de yema:

En un poco de aceite freír los ajetes se calienta a baja temperatura la trufa picada; después añadir un poco de jugo de trufa y yemas, calentar suavemente hasta que tenga la textura de una crema. Salar y reservar al baño maría.

Acabado y presentación:

Se colocan de forma alterna capas finas de bacon, mollejas, hígado de pato y ajetes formando pequeños rectángulos. Salsear con el glaseado e introducir al horno durante 8 minutos. pasar al plato y una vez allí añadir la salsa de yema cubriendo parcialmente la pieza. Como guarnición puede ser una espuma de patata cocida en leche y trufa todo bien triturado.

Recetas cedidas por
 Enrique Mellado
 Restaurante EL CASTILLO



Ensalada de rodaballo con sorbete de aceto y vinagreta de trufa

Ingredientes:

Sorbete de aceto balsámico
Compota de pimientos rojos
Vinagreta de trufa
Rodaballo 200 gr. (sin raspas y cortado a tiras de 1/2 cm.)
Lechuga y endibia roja
Mango
Semillas de amapola

Rodaballo:

En un cazo pequeño, saltear unas tiras finas de cebolla. Una vez pochada añadir pimienta negra, laurel, cilantro y unas láminas finas de trufa. Salar el rodaballo y sumergirlo en el aceite durante unos minutos sin que llegue a hervir. Sacar y reservar.

Compota de pimientos rojos:

Asar y pelar dos pimientos rojos, reducirlos a puré, mezclar con una tercera parte de almíbar a punto de bola; calentar unos instantes y reservar.

Sorbete de aceto balsámico:

Hacer un almíbar con 250 cl. de agua y 50 grs. de azúcar y dejar enfriar. Mezclar con 125 cl. de aceto y meter en la sorbetera hasta que esté listo el sorbete. También se puede hacer en un congelador removiendo el sorbete cada 1/2 hora.

Vinagreta de trufa:

Mezclar aceite, aceto, jugo de trufa, un poco de coñac y trufa picada en pequeños cubos.

Mango:

Cortar el mango en láminas finas y confitarlas suavemente en un almíbar ligero.

Lechuga y endibia roja:

Cortada en tiras finas.

Presentación:

Colocar en un plato un montoncito de lechuga y endibia roja. Sobre esta disponer las tiras de rodaballo alternadas con las láminas de mango y salsear finalmente con la compota de pimiento rojo. Sobre otro montoncito de lechuga poner una bola de sorbete de aceto. Acabar con unos toques de vinagreta de trufa y rociar con semillas de amapola.



EQUUS

**Pº de los Adarves, 2
Tel. 949 83 23 16
Molina de Aragón**



PEUGEOT

VALTRA TRACTORES

MOLINA MOTOR, S.L.

Pol. Ind. Los Tobares,
Parc. C1-C2
Télel./Fax: 949 83 10 26
MOLINA DE ARAGON
(Guadalajara)

Loterías y Apuestas
del Estado



**ADMINISTRACIÓN
DE LOTERÍAS Nº 1**

"Virgen de la Hoz"

C/ San Juan, 22
Tel. 949 83 26 86
MOLINA DE ARAGÓN
(Guadalajara)

**"Tus sueños se
van a cumplir"**



**Angel Rodríguez Herreros
Merche Benito Boltrán**

Plaza Mayor, 18
Tel.: 949 83 12 63
Fax: 949 83 01 74
MOLINA DE ARAGÓN
(Guadalajara)

**Imprenta
Fotografía**

Zenza

Disco - Pub
SUCEDOS
Molina de Aragón

Pº de los Adarves, 17
Tel. 949 832 649

Estanco



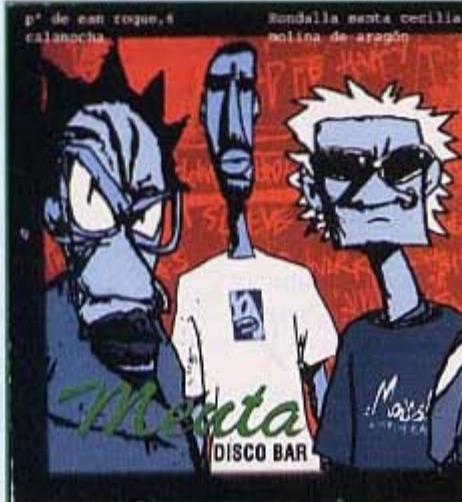
Perfumería-Regalos

Pº de los Adarves, 18
Tel.: 949 83 24 57
MOLINA DE ARAGON



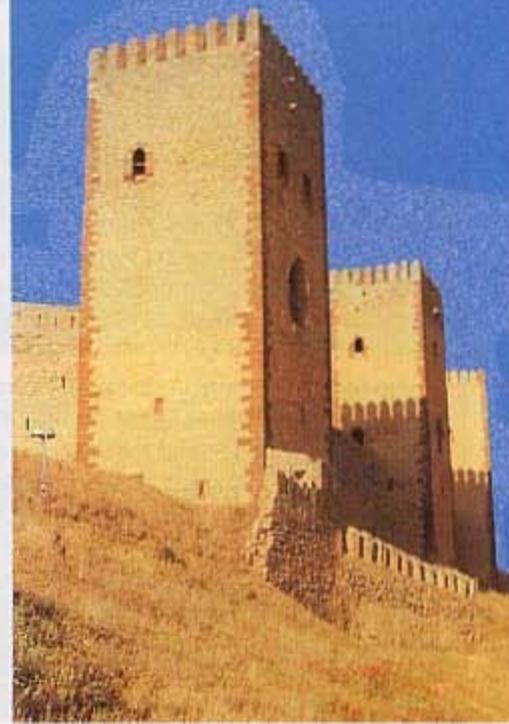
CITROËN

TALLERES GARCÍA, C.B.
Agente CITROËN
Paseo de la Alameda, s/n
19300 MOLINA DE ARAGÓN
(Guadalajara)
Teléfono: 949 83 01 54
e-mail: tgarciaeb@airtel.net



**Restaurante
El Castillo**
Bodas y banquetes

**C/ San Felipe, 1
Tel. 949 830 519
Molina de Aragón**





Novela negra



“Con las mujeres nunca se sabe”. Este es el título de una de las novelas de James Hadley Chase, un escritor inglés que empezó a publicar en

los años cuarenta; el descubridor de la “novela cruel”. Las protagonistas de estos relatos no son románticas; sino bellezas frías, como el hielo que se sirven en sus vasos de whisky.

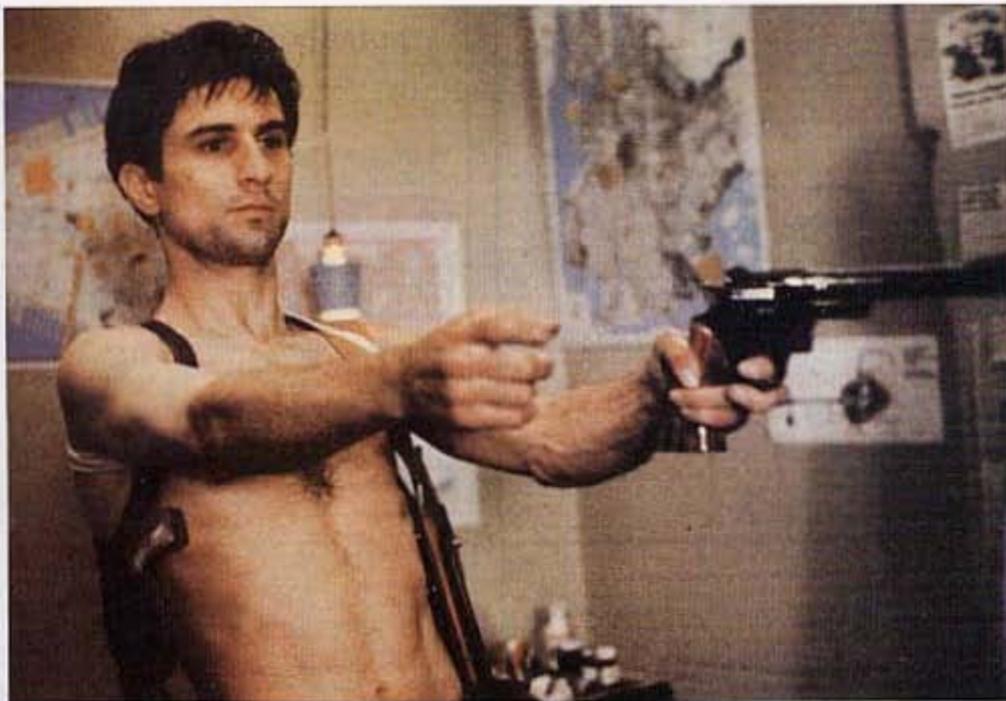
Los románticos son ellos, en realidad él: el detective, verdadero protagonista de la historia. Un hombre que está solo, que muchas veces no puede dormir y que debe desconfiar y desconfía. No trabaja sólo por dinero y casi siempre recibe una paliza. Un héroe que formula preguntas inteligentes. Que sabe esperar dentro de su coche mientras llueve, fumando y tratando de comprender, y que está listo para pasar a la acción en cualquier momento.

“Los problemas son nuestro trabajo”, le decía Grave Digger a su compañero Coffin Ed. Estos trabajaban en la ciudad de Nueva York: en el barrio negro de Harlem. Son los detectives de las novelas de Chester Himmer.

El caso que debe resolver el detective y que siempre resuelve puede ser un asesinato, un secuestro, una violación, el tráfico de drogas o de armas, o de niños. En el “Secuestro de Miss Blandish” (Hadley Chase) hay veintitrés asesinatos. Y lo mismo ocurre en “Cosecha Roja” (Dashiell Hammet); donde se trata de una cosecha humana, un desaforado baño de sangre en el cual no queda títere con cabeza .

La esencia de la novela negra es la intriga, el suspense: el lector nunca sabe más que el detective. El que lo sabe todo es el escritor: Dashiell Hammet, Raymond Chandler, Patricia Highsmith, Chester Himes, Ross Macdonald, J.Hadley ChaseX





TAXI DRIVER

Una película que empieza con humo, el humo del tubo de escape de un taxi y luego, unos ojos oscuros: los de Robert de Niro; que conduce por Nueva York, por los barrios bajos, toda la noche. Un taxista que trabaja catorce horas diarias porque no puede descansar: "No puedo dormir por las noches".

La confusión y la violencia que se alimenta de más violencia, van introduciéndose en esta historia urbana a un ritmo frenético y en la vida de este hombre que tiene la ilusión de cambiar ese mundo tan brutal donde comprar un arma es tan fácil como pedir un café: "Uno debe darse un poco a los demás".

Y en medio de este caos de prostitución, macarras, maleantes, traficantes de droga, drogadictos... este taxista buscará su salvación por el único camino posible: el amor. "La sociedad no podía alcanzarla a ella". Sin embargo sus sueños se estrellan.

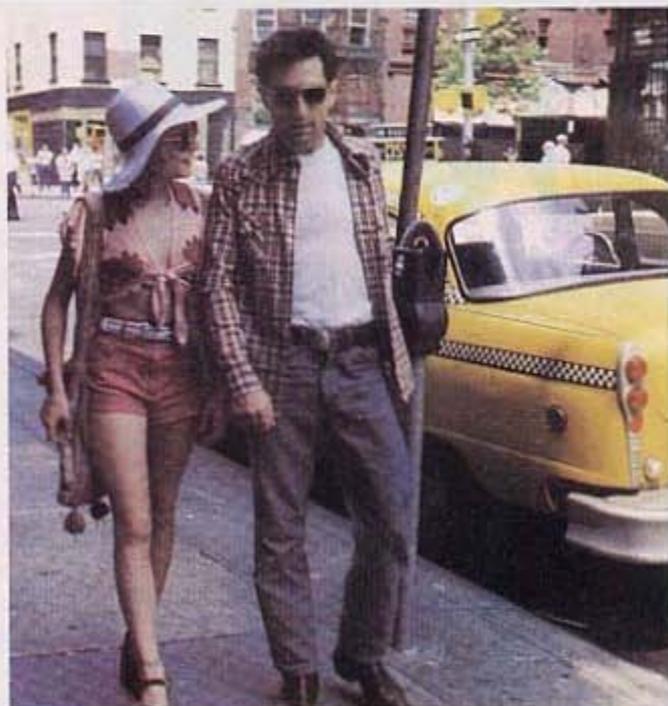
Martin Scorsese, refleja la sordidez de la sociedad norteamericana; la violencia, la facilidad con que un hombre puede armarse y dejarse arrastrar por la locura. Una moral donde un asesino se convierte en un héroe. Un ambiente que arrastra a unos personajes que no pueden controlar sus vi-

das. Introduce una cámara en un taxi y nos muestra las calles de la ciudad como si fuésemos montados en el asiento de atrás.

La parafernalia de unas elecciones; una muchacha que se marcha de casa y se convierte en una prostituta, un infierno del que no puede salir; un marido que espera con un revólver mientras

ve la silueta de su mujer en un apartamento con otro hombre, un comerciante que golpea una y otra vez con una barra de hierro el cadáver de un atracador; voces de niños jugando en la calle mientras un vendedor de armas muestra sus mercancías en la habitación de un hotel.

Una película que empieza con humo... y que no tiene fin. X



1976

Director: Martin Scorsese

Intérpretes: Robert de Niro, Jodie Foster, Cibil Shepherd, Harvey Keitel.



SEXMAS

Para anunciarse en SEXMAS
 contacte con nosotros
 en: 652 478 394 / 639 750 836
 y 949 83 24 59

ELECTRODOMÉSTICOS

CORRAL

VENTA Y RECARGA,
 TELEFONOS:



INSTALADOR OFICIAL DE:



Pº de los Adarves, 30
 Tel. Tienda: 949 83 03 17
 Tel. Particular: 949 83 01 59
 Móvil: 600 436 722
 MOLINA DE ARAGON (GU)

PHILIPS

BALAY

IGNIS

SUPERSER

WHIRLPOOL

SAMSUNG

Panadería

Tomás Garcón

C/ Larga, 36
 Tel. 949 831 778
 MOLINA DE ARAGON
 (Guadalajara)



*Kiosco de prensa
 Miguel A. Sarmiento Martínez*



Servicio Fax
 Recargas para móviles
 Encuadernación

Tel. 949 831 855

*Paseo de los Adarves s/n
 19300 Molina de Aragón
 (Guadalajara)*

CLINICA DENTAL
RECAREY DE VIANA

Dra. Recarey Domínguez

Licenciada en Odontología

ESPECIALIDAD:

- **ORTODONCIA**
 - **ENDODONCIA**

HORARIO:
 9:30 a 13:00h.
 16:00 a 21:00 h.

Rondalla Santa Cecilia, s/n
 Tel. 949 830 141
 Molina de Aragón (GU)

METROPOLI



**C/ ADARVES, 1
 TEL. 949/83 22 94
 MOLINA DE ARAGON**



MALO

LIBRERÍA-PAPELERÍA

C/ LAS TIENDAS, 63
 19300 MOLINA DE ARAGÓN
 (GUADALAJARA)
 TELF./FAX: 949 83 23 41



En esta ocasión hemos elegido a Belén Pontero, concejala de Cultura del ayuntamiento de Molina de Aragón, y a Celia, encargada de la Oficina de Turismo también de Molina, pero esperamos que esta sección se convierta en un foro de opinión en el que todos podáis participar, haciéndonos llegar vuestras inquietudes, sugerencias y todo lo que se os ocurra.

Podéis dirigiros a:

Sexmas, C/ Las Cerradas, 1 - 1º dcha. o a nuestra dirección en la red:

sexmas@latinmail.com

Necesitamos vuestra colaboración.

No corren buenos tiempos para los proyectos emprendedores que nacen bajo el paraguas del entusiasmo. Si encima están auspiciados por un puñado de jóvenes, la aventura se convierte en reto. Hoy asistimos al alumbramiento de una nueva publicación que nace con la vocación de convertirse en voz de una comarca y de un pueblo que tiene señas de identidad propias. Este debería ser sin duda motivo suficiente para la satisfacción. Pero el objetivo debe ser aún más ambicioso. Molina de Aragón y la comarca del Señorío precisa del espíritu contestatario que abandera la juventud: porque con opiniones plurales, contrastadas y objetivas a buen seguro que el amplio debate que suscitará esta nueva revista será mas enriquecedor y provechoso para todos. Este debe ser un espléndido punto de partida para un proyecto que se nos antoja apasionante y al que le deseamos una fructífera y larga andadura en la que a buen seguro no faltarán los obstáculos. Estoy segura que el contenido será tan atractivo que nos enganchará a todos. Ahí está el espléndido patrimonio monumental que atesora la localidad molinesa, no siempre tan apreciado como mereciera. Basta con un paseo por sus angostas calles y plazuelas recoletas en las que se palpa el histórico devenir de la ciudad para corroborar esta afirmación. Por no hablar de la exuberante riqueza natural y paisajística, tan cercana y desconocida para muchos, que se encuentra a tiro de piedra y que no debe quedar reducida al Alto Tajo, buque insignia del Señorío de Molina que tiene que ser el instrumento que nos catapulte para afrontar el futuro con esperanza e ilusión. Así, reiterar la bienvenida a esta nueva publicación que puede y debe ser una puerta abierta a los molineses y que merece el aplauso de todos. Espero y deseo que este proyecto os contagie el entusiasmo a raudales que transmiten sus promotores.

Ojalá obtengan el respaldo y la confianza de quienes deben hacer posible su sustento: porque su éxito será el nuestro. A mi ya me han convencido. **Belén Pontero**

Quiero agradecer a las personas que han hecho posible el nacimiento de esta nueva revista por con mi colaboración y felicitarles por la buena idea que han tenido al crear esta estupenda revista.

¡Ya era hora de que alguien más se preocupara por promocionar y dar a conocer esta maravillosa comarca! Y ¡qué mejor que gente de la propia zona para contarnos de primera mano sus vivencias y acontecimientos! Pienso que era necesaria, para los que vivimos aquí, porque nos gusta estar informados de lo que acontece en la zona y, para los que nos visitan, porque así saben lo que se van a encontrar cuando venga a conocer esta privilegiada comarca, puesto que en ella se encuentra el Alto Tajo, que es el parque natural más grande de España. Es un paraíso de naturaleza con sus bellos rincones, en los que podemos encontrar una extensa variedad de animales y plantas, que algunas de ellas sólo viven en estas tierras. Y ¡no digamos de las cristalinas aguas del Tajo y sus afluentes! Formando con la vegetación pintorescos rincones que da verdadero placer contemplarlos y disfrutarlos.

Y si hablamos de su extenso patrimonio histórico-artístico, los amantes del arte y de la historia tienen para impregnarse de ella en cualquier pueblo y rincón: iglesias, castillos, casonas, palacios, y algo muy característico de esta comarca: sus pairones.

Y ¡qué decir de su rica gastronomía!, ese estupendo cordero que aquí se cria, el cabrito, los productos de matanza, las truchas de sus ríos, y en el apartado de repostería sus famosas "patas de vaca", que solo aquí se pueden degustar.

Como guía turística de la comarca os invito a que nos visitéis, ¡repetiréis! **Celia**





El deporte base y las escuelas deportivas

Durante varios años Molina por medio del colegio y el instituto tuvo equipos compitiendo en los campeonatos provinciales de deporte base, que comprende las categorías alevín, infantil y cadete, pero fue en la temporada 93-94 cuando el ayuntamiento de Molina decidió crear las Escuelas Deportivas Municipales cuyo coordinador y entrenador de todas las especialidades deportivas es Teófilo Pérez Berlanga, de 27 años, apasionado por el deporte y verdadero impulsor, junto con el ayuntamiento, del auge de estas escuelas, que cada vez van a más. Aquí se inculca entre los niños y la juventud, la práctica del deporte en cada vez más diversas modalidades. Así se demuestra por el hecho de que cada año las inscripciones de niños y niñas van en aumento. De los 60 alumnos con los que comenzó, compitiendo en las modalidades de fútbol-sala y campo a través, ahora mismo la cifra se ha triplicado tanto en número de alumnos como en especialidades (180 alumnos y 6 modalidades: fútbol, atletismo, balonmano, especialmente femenino, y baloncesto, además de fútbol-sala y campo a través), algo que parecía difícil de creer en un pueblo con problemas de despoblación como Molina, lo que demuestra una vez más que la pasión, apoyada institucionalmente, mueve montañas.

Una de las actividades que más progresión ha tenido sin duda ha sido el balonmano femenino. En la temporada 96-97 Teo se puso en contacto con un grupo de chicas a las que animó a jugar y divertirse practicando este deporte que apenas tenía raíces en la comarca, creándose el primer equipo formado por Beatriz Remiro, Clara Aragoncillo, Paula Alcubierre, Marta Malo, María Martínez, Raquel Carrasco, Elena García, Elena Agustín, María del Mar, Mónica Bruna y Jessica Herranz. De categoría infantil, el primer año de competición jugaron 16 partidos, de los cuales sólo ganaron dos, pero fuera de desanimarse, continuaron entrenando duro, de forma que el año siguiente ganaron diez de los doce partidos disputados, proclamándose campeonas provinciales disputando el campeonato de Castilla La Mancha, en el que quedaron quintas. Esta gesta hizo que la afición al balonmano creciese de forma que en la temporada 99-00 había 28 niñas practicando este deporte, manteniéndose en la élite a nivel provincial tanto en categoría infantil como cadete.

Pero sin duda el deporte estrella en la comarca tanto a nivel de participación, como de competición y afición es el fútbol-sala, del que Molina posee un equipo a nivel juvenil y otro a nivel nacional en competición, de manera que los niños tienen la oportunidad de ir pasando de categoría y continuar jugando en este deporte.

La escuela deportiva cuenta entre su palmarés con 14 campeonatos provinciales, 6 subcampeonatos, 3 terceros puestos, y varias clasificaciones entre los cinco primeros, 2 subcampeonatos y 6 terceros puestos regionales.

Los mejores resultados llegaron en la temporada 95-96, cuando en las categorías benjamín (sexto puesto), alevines (sexto puesto) e infantiles (quinto puesto) disputaron los campeonatos nacionales en Burela (La Coruña). El equipo de cadetes disputó esta misma competición en Vitoria, donde el equipo entrenado por Teo consiguió un inolvidable tercer puesto nacional. Este equipo lo componían Javier Cámara, J. Miguel Murillo, Antonio Trillo, Joaquín Cuenca, Ismael Pérez, José L. García, Marcos Yarza, José López, David Gil, y Raúl García.

Este año el número de alumnos es de 188, el mayor de su historia, con la novedad de un equipo de fútbol-sala femenino compitiendo a nivel provincial y la preparación del voleibol para sacarlo a competición el año que viene.

Otro hecho importante son las concentraciones tres veces al año con las escuelas de Sigüenza y Daroca de los niños de 5 a 8 años.

Desde aquí nos alegramos por el impulso que se le está dando al deporte base a través de las Escuelas Deportivas y esperamos que sigamos por este camino. Nuestras felicitaciones y agradecimiento a Teo por su pasión, entrega y por su colaboración para la realización de este reportaje.



Carmen

Zapatería • Tienda de Deportes
Complementos

C/ Claro Alcanadés, 2 - Tel. 949 83 21 59
19300 Molina de Aragón (Gu)

**CAFETERIA
"EL PASO"**

Gran variedad en tapas, raciones,
bocadillos y platos combinados.

LOCAL CLIMATIZADO

Pº de los Adarves, 6 - Tel.: 949 83 17 94
Molina de Aragón - Guadalajara

**BODY
MAX**



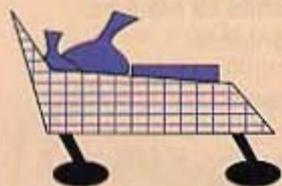
**Pº de los Adarves, 36
MOLINA DE ARAGÓN
TEL. 687 506 547**

**SALA MUSCULACIÓN
AEROBIC, STEP, FUNKY,
AEROBIC LATINO, CARDIO BOX
AEROBIC INFANTIL
KARATE
MASAJE DEPORTIVO
RAYOS U.V.A.
PRODUCTOS PARA CULTURISTAS,
DIETÉTICOS Y ADELGAZANTES
ARTÍCULOS DEPORTIVOS**

Tel. 949 83 18 05 Fax. 949 83 03 15

Supermercados Clavo

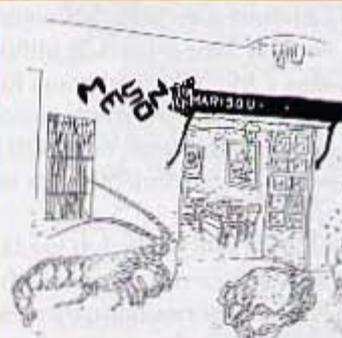
- ▶▶ Droguería, perfumería.
- ▶▶ Pan y bollería.
- ▶▶ Alimentación: Productos frescos
(carne, charcutería, fruta, verdura)
- ▶▶ Pescado congelado



**C/ Los Adarves, 46
Molina de Aragón (GU)**

Lunes a Viernes: 9:30-14:00 h.
16:30-19:30 h.
Sábados: 9:30-14:00 h.

**Servicio a domicilio
Servicio a hostelería**



**MARISQUERIA
RAFA**

Rafa y José

**C/ Rondalla Sta. Cecilia, 5
Tel. 949 83 21 71
Molina de Aragón (GU)**

SUPERMERCADOS

VIVÓ

ALMACENES MANUEL MARTÍNEZ, S.A.

Carrera de San Francisco s/n

Tel. 949 83 25 54 Fax. 949 83 18 18

Molina de Aragón



Motor

Molina en competición

La afición que siempre ha habido en el pueblo y la comarca hacia el mundo del motor, sobre todo al motociclismo, ha recibido este año un fuerte impulso gracias a la creación del Motor Club Molinés, que ha logrado que esta afición se multiplique, y que se empiecen de nuevo a realizar importantes eventos relacionados con estos deportes en esta zona.

Como presidente se nombró en junta a Vicente Domínguez, con Nicolás Sanz y Pascual Miño como vicepresidentes y Miguel Angel Juana Roa como tesorero, siendo secretario Jesús Asensio. Esta sociedad la conforman actualmente unas 120 personas, con expectativas de crecimiento para este año.

La idea de la creación de este Motoclub fue la base de afición subsistente y creciente, que obligaba a la creación de unas instalaciones permanentes, actualmente en proceso de construcción, como el circuito de motocross, cercano al que antiguamente existía, con expectativas de ayudas institucionales y aportaciones societarias para la finalización de estas infraestructuras.

Ya se han realizado varios acontecimientos relacionados con este mundo, como excursiones, con gran éxito de participación, y que este año les llevó a la dehesa de Zafra, finalizando en una succulenta comida.

Otro acto importante fue la celebración del trial puntuable para el campeonato de Castilla la Mancha en la Cocinilla (próxima al Barranco del Toro), en la que a nivel de aficionados se consiguió la primera plaza para Vicente Domínguez (Scherko 2.9) y la segunda fue para Javier Ruiz (Merlin). En categoría senior quedó campeón Diego Garrido,

de Castilla-León, y la celebración del trial indoor en el polideportivo de Molina para sus ferias, acto de gran éxito en cuanto a público y espectáculo. Entre los proyectos que se piensan afrontar en el 2002 están solicitados la celebración de dos pruebas cronometradas de enduro y la terminación del circuito de motocross, así como la celebración de una prueba de trial puntuable para Castilla-La Mancha.

Para hacerse socio de este Motoclub hay que ponerse en contacto con cualquiera de sus socios, que les informará de los trámites necesarios, y cuyas cuotas anuales son de 2.500 para las personas comprendidas entre los 16-18 años y de 5.000 para los mayores de 18 años.

En próximos números esperamos poder hablar también de los molineses en competición en los campeonatos de rally a nivel de Castilla-La Mancha, que tantas satisfacciones nos han dado.



Venta de pisos
Calidad y Precio



76 y 89,75 m² construidos

Construcciones

MOHINO RUIZ, S.L.

Santa Lucía, 2 - Molina de Aragón
Tels. 949 831 145 - 606 550 072



Raúl Soto, veintidós años, valenciano, y Jaime Gimeno, de la misma edad y procedencia, son los actuales DJ'S residentes en la discoteca MR de Monreal del Campo. Con siete y seis años de experiencia en el mundo de la música tecno-dance, tanto pinchando como haciendo discos (están a punto de sacar al mercado su segundo disco, "The 2 Styles vol.II". El primero, "The 2 Styles", producido en el 2001, ya ha obtenido importantes ventas en el circuito tecno-dance a nivel nacional, promocionados por "Digital Records" y "Tempo"). Estos músicos llevan haciéndonos bailar en la discoteca MR desde hace 4 meses todos los sábados y algún viernes. Tendencias de progressive, hard-house y hard-core es lo que pinchan habitualmente. Sonidos levantinos con inclinación a introducir "cantao" (base vocal), aunque con ritmos progressive, siendo las influencias del norte conformadas por melodías trance y menos "cantao". En el interior lo que se pincha, en cambio, tiene más que ver con la música levantina, según esta pareja que trabaja junta desde hace tiempo. Nos comentan que están siguiendo una línea constante, con la evolución lógica que este mundo tan cambiante trae, y es que se ha revolucionado la zona desde que ellos se han hecho cargo de la mesa de MR.

Jóvenes de Zaragoza, Segorbe, Teruel, Valencia y pueblos de la comarca se acerca cada vez en mayor número conforme realizan sus sesiones, éxito debido también a la promoción de la discoteca que realizan sus gerentes. Podemos citar la instalación de autobuses gratuitos para el transporte de todo el que quiera acudir desde Teruel, anuncios en radio y televisiones locales, relaciones públicas, etc.

DANZAD, DANZAD, MALDITOS

Aunque ellos son los residentes, MR programa todos los meses actuaciones de DJ'S de prestigio nacional e internacional, así ha pasado gente como Marta de "Woman DJ's" y otros.

Entre los proyectos de la discoteca, a cuyo cargo están Joaquín y Tony, están la grabación de un disco de sesiones para distribuirlo a nivel nacional y la creación de su propia página web, así como el desarrollo de festivales de música tecno-dance en su local. Nos cuentan que un buen punto a favor de la discoteca, y de lo que están orgullosos los que la llevan, es el ambiente sano del que se disfruta cada fin de semana.

Por su parte los proyectos de Raúl Soto y Jaime Gimeno son la puesta en marcha de un estudio de grabación, y el lanzamiento del nuevo disco, mientras siguen con su labor de DJ y sus colaboraciones en programas especializados de radio en Valencia.



HOSTAL - BAR - RESTAURANTE EL BOTERO



Avda. de Madrid, 2
MONREAL DEL CAMPO
44300 (Teruel)

(Cruce carreteras Sagunto-Burgos
y Alcolea del Pinar-Tarragona)

Tels.: 978863166/978863186



El Botero se ha destacado siempre por la excelente calidad de sus platos, la evolución de su cocina, su extensa bodega y su exquisito trato al cliente, de manera que han conseguido hacer de la gastronomía un arte; y Sexmas pudo comprobarlo degustando sus novedades en forma de platos y caldos de una extraordinaria calidad, y para muestra, las delicias con las que nos agasajaron el día que estuvimos con ellos. Un saludo para todo el personal que tan bien nos acogió.

Ensalada de foie



Ensalada de bacalao



Pimientos rellenos de bacalao



Langosta en salsa armoricana



Paletilla de cordero al horno de leña



PROGRAMACION MR DANCE CLUB ABRIL 2002

VIERNES ABRIL 05

DJ BATISTE desde el templo de MANSSION rey del Hardcore

SÁBADO ABRIL 06

DJ. RAUL SOTO y DJ. JAIME GIMENO, ritmo trepidante, sonido tribal, humo, fuego.

SABADO ABRIL 13

SPECIAL SESSION RESIDENT DJ's. Presentamos la primera camiseta exclusiva MR

SABADO ABRIL 20

BRIAN-CROSS -ROCKOLA BARCELONA-
JULIUS MC -NON LEMDA BILBAO-
COSMICAL KIDS -SPLASS MADRID-
RAUL SOTO -RESIDENTE MR Y ARTISTA DE TEMPO-

Con la entrada copa y Cd de regalo

(Presentamos el último recopilatorio de Tempo Music "Catedrales del Techno Vol. IV")

SABADRO ABRIL 27

Primera HARDFERIA DE ABRIL MR. DANCE CLUB. Jamón, fino, casetas, las lucecillas. Lo demás lo dejamos en las manos de Raul, con el último hardhouse de importación. Además sorteamos un POTRO

MARTES ABRIL 30

Víspera de la fiesta del currante, todos los que vengan vestidos con su uniforme de trabajo, tendrán entrada libre.

DJ. RAUL SOTO y JAIME GIMENO

SABADO MAYO 04

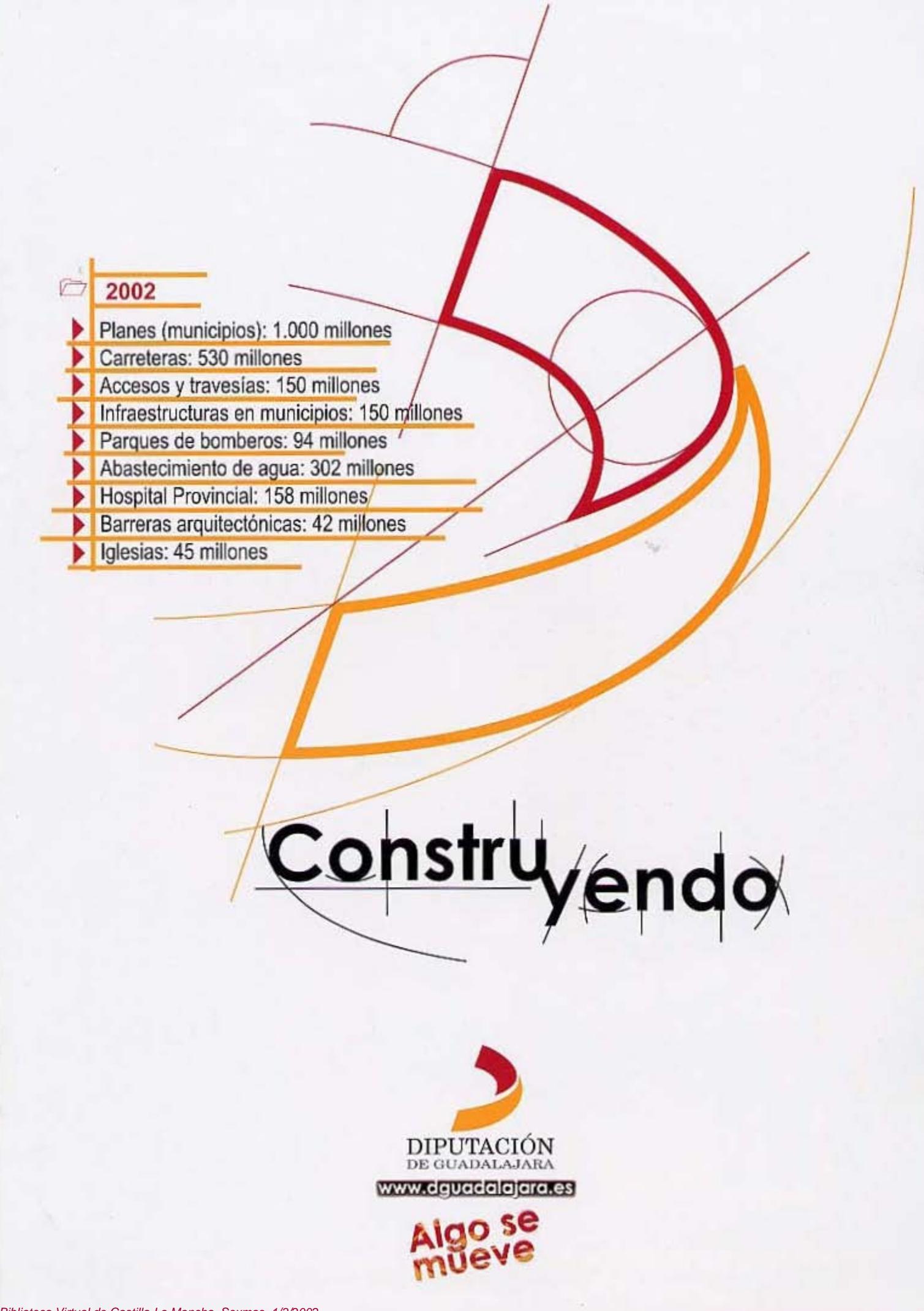
Alrededor de RAUL SOTO estarán DJ. FARYAS -Calatorao-, DJ. JAVI ENERGY -Camelot-, DJ. GABI -Ríclia-, DJ. CHAMAKO -Residente Olumpo Alfamén-

ENTRADA - CD - CAMISETA = 9 €



**DANCECLUB
MONREAL (TE)**

**Polígono El Tollo
Ando. de Correos nº 3**



2002

- ▶ Planes (municipios): 1.000 millones
- ▶ Carreteras: 530 millones
- ▶ Accesos y travesías: 150 millones
- ▶ Infraestructuras en municipios: 150 millones
- ▶ Parques de bomberos: 94 millones
- ▶ Abastecimiento de agua: 302 millones
- ▶ Hospital Provincial: 158 millones
- ▶ Barreras arquitectónicas: 42 millones
- ▶ Iglesias: 45 millones

Construyendo



DIPUTACIÓN
DE GUADALAJARA

www.dguadalajara.es

Algo se
mueve

**Es de todos...
¿Cuidémosla!**



**Comunidad del Real
Señorío de Molina
y su Tierra**

