



El IES Francisco de Quevedo participa en la “VALDEPEÑAS XTREME RACE” organizado por AFAD.

Un año más, los alumnos de 4º de Enseñanza Secundaria Obligatoria y de 1º de Bachillerato han participado en esta actividad, enmarcada en el “Programa de Actividades Complementarias” del Proyecto Escolar Saludable de nuestro centro. Una nueva actuación que pretende fomentar estas actividades físico-deportivas en nuestra comunidad educativa y concienciar a nuestros alumnos en el compromiso de nuestra sociedad con la práctica de hábitos saludables como la actividad física y deportiva. Una actividad física que permite a todas las personas, independientemente de su nivel de condición física y capacidad, luchar por una sociedad más justa, solidaria y que permita la igualdad entre todas las personas.

Por este motivo, los alumnos y profesores del IES Francisco de Quevedo se desplazaron hasta el paraje de El Peral y participar el pasado fin de semana, durante los días 28, 29 y 30 de abril, y por tercer año consecutivo en la ‘Valdepeñas Xtreme Race’, una carrera de obstáculos organizada por la Asociación de Familiares y Amigos de las Personas con Discapacidad (AFAD) y el Ayuntamiento de Valdepeñas, que contó en esta edición con 1.150 participantes procedentes de 31 localidades.

En cuanto al desarrollo de la carrera hay que señalar que se celebró los días 28, 29 y 30 de abril. El viernes 28 se organizó para 400 alumnos de secundaria y bachillerato de centros educativos de ocho poblaciones, mientras que el sábado 29 se celebró la



Participantes del centro en la prueba celebrada en Valdepeñas

‘Xtreme Race’ con 6,5 kilómetros y 27 obstáculos, y el domingo 30 en formato ‘súper’ con 10 kilómetros de longitud y 40 obstáculos, algunos de ellos novedosos, a los que se enfrentaron los participantes.

El viernes, por la mañana, más de 400 jóvenes pertenecientes a distintos centros educativos de toda la provincia, participaron en el primer desafío de la “Xtreme Race Valdepeñas”. Los alumnos se enfrentaron a un recorrido de 3 kilómetros donde debían superar hasta 15 obstáculos.

I.E.S Fco. de Quevedo

Finca la Granja revalida medalla de Oro en Queso manchego Curado y suma una Medalla de Plata en el XXVII Concurso Regional de Queso Manchego celebrado el Albacete

En la Granja se hace queso al menos desde mediados del siglo XIX, al principio en la misma majada, en el campo y, posteriormente en la quesería, que se ha ido ampliando y mejorando hasta hoy. Se continúa elaborando el queso de forma artesanal, con leche no pasteurizada para conservar todo su sabor, como puede verse en la web, ajustándose a todos los requisitos sanitarios y de calidad que exige el Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso Manchego, que es más exigente que ninguno.

El proceso de elaboración de un buen queso empieza en la tierra. Solo se elabora la leche de la propia ganadería, y la calidad de esta leche depende de los pastos que comen; los de La Granja siempre han tenido muy buena fama, por el especial sabor que aportan a la leche.

El clima del Campo de Montiel, la selección de la ganadería de raza manchega y una cuidadosa elaboración y maduración son los secretos de un buen queso manchego.

Tanto Chisquero como Mingolucas han recibido más de 25 premios, entre nacionales e internacionales, en los últimos años. Desde 2004 cuando se ganó la primera edición del premio Gran

Selección, se han logrado casi todos los años uno o varios premios. El último oro y plata en el concurso de queso manchego de Expovicaman 2017, donde han competido la práctica totalidad de los productores de queso manchego.

Villanueva de los Infantes continua de esta forma siendo un referente con sus excelentes productos.



José Vicente Fernández Huéscar con la marca premiada

Info: www.quesomanchegochisquero.com



Bar **LA PLAZA**
Restaurante

Nueva Dirección: Bar Cuarenta

Teléfonos: 926 360 214
Plaza Mayor, 12
Villanueva de los Infantes

MENÚ DIARIO - TAPAS VARIADAS - GRAN BODEGA - COCINA MANCHEGA - CONFORTABLE TERRAZA