

EL SECASTILLANO

Volumen 1, nº 4

1er trimestre 2018

BOLETÍN DE NOTICIAS DEL MUNICIPIO DE SECASTILLA



Contenido:

Cosas que pasan	Pág. 2
Fechas a recordar	Pág. 4
El repostre	Pág. 5
La receta	Pág. 7
Entrevista a Aniceta, de Casa Franco	Pág. 8
Crucigrama con palabras de Secastilla	Pág. 12
Fe de erratas	Pág. 13
Noticias del concejo	Pág. 14
Chen del llugá	Pág. 15
La foto del cierre	Pág. 16
Equipo de redacción y cómo colaborar con "El Secastillano"	Pág. 16

COSAS QUE PASAN

Una sección donde recordar fechas y eventos que han pasado hace poco o que están por venir próximamente. Además, compartimos algunos cumpleaños que están al caer, para que podáis tirar de las orejas bien a gusto. Si quieres ver tu cumpleaños o el de alguien cercano a ti en esta sección, ponte en contacto con nuestro equipo de redacción (más detalles en la contraportada).

EVENTOS PASADOS



Como todos los años, recibimos la visita real el 5 de enero.

Este año, Sus Majestades comisionaron el encargo al Rey Baltasar, que vino acompañado de su honorable paje.



Previo a San Antonio las mujeres se pusieron manos a la obra para que tuviéramos las mejores tortetas caseras el día de la hoguera. →



Tradicional bendición de tortas el día de San Valero.



La Asociación de Mujeres “Nuestra Señora del Llano” celebró su tradicional cena de socias el pasado mes de febrero. La cita tuvo lugar en el restaurante “El Patio”, de Barbastro.

¡Sabroso menú e inmejorable compañía! ↓



La reunión de delegados de Torreciudad tuvo lugar, como es habitual, el primer fin de semana de marzo en el Palacio de Congresos de Barbastro.



Viaje a Huesca el pasado 18 de marzo para asistir a la representación de la Pasión en el Teatro Salesianos.



FECHAS A RECORDAR EN LOS PRÓXIMOS MESES

25 de marzo: Taller de crespillos. Como era tradicional para facilitar la buena marcha de los olivares, el día de la Encarnación prepararemos crespillos. LUGAR: Bar Social. HORA: 17:00 h.

22 de abril: Homenaje a Aniceta, de Casa Franco, con ocasión de su 100 cumpleaños. LUGAR: Bar Social. HORA: 17:00 h.

27-30 de abril: Fiestas en Honor a San Pedro de Verona.

Cumpleaños:

MARZO, día 22 Patricia Domingo Escorihuela (Casa Rausa), día 29 José M^a Laplana Larruy (Casa Chantorres).

ABRIL, día 6 Esther García Jiménez (Casa Botiguero), día 11 Soledad García Piqueras (Las Escuelas), día 15 M^a José Girón Augusto (Casa Luisa), día 17 Aniceta (Casa Franco).

MAYO, día 5 Jose Luis Arasanz Abadías (Casa Maruja), día 11 Jose Antonio Núñez Cecilia (Casa Panadero), día 20 Pol y Pablo Vázquez Sáez (Casa Vázquez), día 25 Jose Vicente Blanco Perallón (Casa Juana).

JUNIO, día 4 Javier Canadell Visa (Casa Andrés), día 7 Elena Abadías Girón (Casa Maruja).

JULIO, día 4 Ángeles Augusto Castán (Casa Torrén), día 12 José Blanco Rivera (Casa Juana).

Si quieres ver tu cumpleaños incluido en esta sección, puedes decírselo a cualquiera de nuestras redactoras:

Sole

Kate

Maria José

¡Estaremos encantadas de añadirte a la lista!

EL REPOSTRE

LA JALEA REAL



La jalea real es una sustancia líquida fabricada por la propia abeja que sirve como alimento de las larvas obreras durante los primeros días de su vida y de las larvas reina para siempre.

Está demostrado que es beneficiosa en todos los casos que se requiere un soporte energético y reconstituyente, así como una optimización de las funciones del organismo. Su gran tolerabilidad la convierte en un tónico natural único, indicado para todas las edades.

Según diversos estudios, la Jalea Real tiene un efecto estimulante, tonificante y reequilibrante del sistema nervioso, mejora la concentración y potencia los niveles de energía, pero además el conjunto de sus nutrientes ejerce una acción de refuerzo del organismo ante las agresiones externas, por esta razón muchas personas toman Jalea Real en los cambios de estación o antes del invierno para prevenir catarros e infecciones.

Beneficios de la Jalea Real:

Proporciona una gran cantidad de energía y mejora notablemente los cuadros de fatiga. Refuerza el sistema inmunitario. Aumenta la oxigenación del cerebro. Aumenta el número de glóbulos rojos y leucocitos. Mejora el estado de la piel, su hidratación y elasticidad, retrasando el envejecimiento. Ayuda en numerosos procesos metabólicos. Contiene sustancias protectoras del hígado. Estimula la fertilidad. Estimula el crecimiento de los niños. Aumenta el apetito. Es antitumoral. Es desintoxicante. Es vasodilatadora, muy beneficiosa para personas con afecciones coronarias. Protege de los rayos X y sus efectos. Mejora la actividad de las glándulas suprarrenales. Es antivírica, antibacteriana y antifúngica. Mejora el sistema gastrointestinal. Protege frente a enfermedades autoinmunes.

Contraindicaciones de la Jalea Real:

No se aconseja tomar Jalea Real en caso de: alergia, enfermedad de Addison, asma, migraña, taquicardia.

Cómo Tomar Jalea Real:

La Jalea Real debe tomarse teniendo en cuenta algunas precauciones y consideraciones importantes:

Se recomienda una dosis de 200 — 500 mg para adultos y la mitad para niños.

Tomarla durante no más de 1 o 2 meses y descansar al menos 1 mes.

Mejor consumirla natural y proveniente de un apicultor ecológico. Cuando está fresca la dosis es un pedacito del tamaño de un garbanzo seco en una cucharilla.

Mejor mezclarla con miel cuando se toma, dejándola en la boca unos minutos para favorecer la saliva y con ella las enzimas salivares.

Mejor tomarla por la mañana, antes de comer nada.

Cuando es fresca, mantener siempre en el frigorífico.

Puede causar reacciones alérgicas, por lo que se aconseja consumirla con moderación y comprobar antes la tolerancia con una dosis muy pequeña diluida, hasta comprobar que no existe reacción al cabo de unas horas.

No es recomendable consumirla durante períodos largos de tiempo y en cantidades excesivas.

Podrás encontrar Jalea Real en tu tienda habitual de miel. El/la apicultor/a puede indicarte cómo tomarla y en qué cantidades.



LA RECETA: SALSA ROMESCU



Ingredientes para 4 personas:

1 ñora o 1 pimiento choricero
 4 tomates maduros
 1 cabeza de ajo
 1 vaso de aceite de oliva
 150 gramos de almendras o avellanas
 1 rebanada de pan duro o pan frito

Elaboración de la salsa de calçots

Dejamos 1 ñora, o un pimiento choricero, en agua durante toda la noche anterior a la elaboración, para que se ablande.

Para empezar, escalibamos los tomates y el ajo. Esta será la base de la salsa para calçots. Para ello, cortamos el rabo del tomate, y en la base le haremos dos cortes en cruz. Esto facilitará que se vayan escalibando. Dejar los tomates y el ajo en el horno durante unos 30 - 40 minutos.

Se separa la pulpa de la ñora. Lo hacemos con una cucharita pequeña. Iremos dejando la pulpa en el mortero. Procura poner ñora, porque es dulce y le da un toque muy especial a la salsa de calçots. El pimiento choricero es amargo, y podrías llevarte alguna sorpresa.

Seguidamente añadimos el pan frito, o pan duro, y las almendras. Todo esto lo picamos durante un buen rato, hasta que quede bien triturado.

En cuanto estén listos los tomates y los ajos, les quitamos la piel y todo lo que esté quemado, y lo metemos en el mortero. Añadimos al menos un par o tres de dientes de ajo, y también medio vaso de aceite.

Se tritura todo bien con ayuda de la batidora hasta que quede la salsa con la textura deseada. Para controlar la textura, ir añadiendo aceite. Piensa que el calçot se tiene que untar bien con la salsa.

La salsa de calçots preparada de esta manera se conserva en el refrigerador durante una semana. Se puede utilizar con muchas cosas: patatas asadas, vegetales, mariscos asados, mezclado con mayonesa para untar en el pan de los bocadillos y con pasta.

ENTREVISTA A ANICETA, DE CASA FRANCO

Nuestra entrevista de este número acerca a estas páginas la vida y recuerdos de Aniceta Pardinilla Lanau, nacida en Morillo de Tou (Huesca) el 17 de abril de 1918. Su nombre aparece en estas mismas páginas asociado a un merecido homenaje que el ayuntamiento de Secastilla prepara para el fin de semana de antes de las Fiestas en Honor a San Pedro de Verona.

Cuando llegamos al soleado piso de la grausina Avenida Pirineos, Mari Carmen y Concha, sus hijas, nos estaban esperando. Aniceta está sentada junto a la ventana con una manta sobre las rodillas, estampa de libro de la dulzura de la ancianidad. Al verla de cerca, pienso que si no supiera su edad no la adivinaría. Unos mofletes tersos y lozanos sonríen mientras me ofrece sus manos. Tras mención obligada a la familia que ella conoce y los consabidos comentarios a la bondad del calor de la tarde, comenzamos nuestra conversación. Concha le explica para qué es la entrevista, varios números de "El Secastillano" en el revistero de la sala ya nos indican que la publicación es conocida en la casa. Asiente interesada y continúa:

A ver, pues preguntarme, lo que pueda contestar contestaré.

¿Cómo se ve la vida a los cien años?

Ay, pues igual que antes, no me miro a otro lado . Me miro siempre al mismo sitio.

¿Cuántos años tenía cuando se casó y bajó de Morillo de Tou a Secastilla?

Veintiocho. Los dos teníamos familia en Coscojuela de Sobrarbe, a dos pasos de Morillo. Él en Casa Cambra y yo en Casa Pardinilla, Casa Juste y Casa Berroy. Me casé en la iglesia de Morillo, ¡mal empleada! Ha desaparecido. El vestido era negro y con lentejuelas. El padre de mi marido acababa de morir y le guardé luto. Comimos en casa y luego bajamos en taxi a Secastilla.

Cuando llegué a Secastilla, en el pueblo vivía mucha gente. Había albañil, carpintero, herrero, sillero, que apañaba los asientos de las sillas con anea... En Casa La Eusebia tenían una maquineta que hacía fideos y los colgaban en la barra de colgar longanizas para que se secaran. Iban por las casas, cada casa hacía los suyos. Sastre hubo también algún tiempo, y practicante, pero se fue justo cuando yo llegué.

Venía un colchonero de Naval a parar colchones. Se lavaban y se vareaba la lana, que se quedaba tobeta y aireada y se volvían a hacer los colchones. Los cesteros de Capella venían y hacían cuévanos, canastas, argaderas, cestas... Cada casa tenía los mimbres, los tenían en remojo un tiempo.

Secastilla ha perdido muchos habitantes pero ahora también hay muchos de fuera. – Como nosotras- le contesto. Sí, pero tu padre es de allí, es diferente. ¿Y tú? – pregunta sonriendo en dirección de Sole- ¿de dónde eres? - De Alicante. Ah, pues sí que estás lejos. Sonríe cuando sus hijas le explican que vive en las escuelas, en las antiguas viviendas de los maestros.



← Aniceta en 1946

Durante la conversación, la memoria de Aniceta oscila entre Morillo y Secastilla, llegando a confundir ambos lugares en ocasiones. Según su hija Concha, son los primeros años de su vida los que recuerda con más facilidad, lo que explica que a veces queramos conocer cosas de su vida en Secastilla pero nos conteste sobre Morillo. Cuando intentamos saber cómo fue el cambio, sus hijas apuntan a la diferencia en la accesibilidad al agua, que Aniceta subraya:

La vida en Morillo era como en Secastilla, la diferencia principal era que en Morillo, a un cuarto de hora pasaba el río Cinca. En Secastilla no había agua... ¡Pero qué alegría da el agua! Y era mi marido quien iba a buscarla a las fuentes. La de Fuendemoros nunca la han visto seca. La de la Fuente no nos lucía nada la ropa, lavabas y se quedaba igual, había que bajar a la Sosa.

Y cuando trajeron el agua al pueblo, madre mía, ¡qué adelanto fue! Aquello sí que... y continúa! Pusieron un pilón donde abrevaban las mulas.

Es éste un recuerdo brillante común a las personas mayores de nuestro pueblo: la llegada del agua. Le preguntamos a Aniceta qué otros adelantos durante su vida recuerda como importantes:

Teníamos las calles enrolladas, y ahora están encementadas. Cuando llegó la trilladora, aquello sí que fue adelanto, porque la era es muy pesada. Siempre sudar, y polvo... Lo hacían los hombres y las mujeres ayudábamos a extender la garba en la era y a contornarla (chirlarla, porque si no se movía se quedaban las cabezas de trigo sin esgranar).

¿Qué hacías con las amigas cuando érais jóvenes?

El domingo, pasear por la carretera. Allí subían con bicicleta chicos de otros pueblos, y allí nos encontrábamos. Además había un carpintero que tocaba la bandurria y bailábamos, siempre las mismas canciones porque no sabía otras. Pero ¡no estábamos poco contentos!

Jugábamos a las cartas de velada, esta noche en esta casa, mañana en la otra... Nos juntábamos casa Castellón, casa Cardiel, a veces casa Sarrato y nosotros. Cuando había maíz, nos ayudaban las amigas a limpiarlo. Venían al patio nuestro. Mi hermana Carmen nos hacía reír mucho porque sabía hablar igual que las gentes que venían por el pueblo.

Trabajando así se nos pasaba el tiempo más aprisa y adelantábamos más. Papá colgaba las pinochas para secarlas. Si era el santo de alguna, hacíamos chocolatada.

El vestido la fiesta nos lo hacíamos con tela que comprábamos en Aínsa, en casa Puyuelo, ¡que servían poco bien! Los patronos nos los traían de Barcelona (aún hay por casa algún figurín). Más tarde tía Delfina nos hacía los vestidos. A mí coser no me iba muy bien. Me gustaba lo de casa, tenerlo todo bien, arregladet.



Para las fiestas se hacían muchos preparativos. Se hacía torta de fiesta, muy buena. Con huevo, y azúcar... Los parientes venían desde Guaso, Banastón, L'Aínsa, Coscujuela... Se juntaban muchos primos. Tía Florentina, de Margurgué, venía a ayudar a mamá, porque éramos muchos en casa. Venía la víspera o dos días antes por lo menos. Las orquestas eran buenas, empezaban a traer esa orquesta de Estadilla... No me acuerdo del nombre. Nosotros también íbamos a las fiestas de los pueblos donde teníamos parientes.

← Foto tomada en octubre del año pasado

¿Qué recuerdos tiene sobre los trabajos de antes?

Me gustaba ir a coger olivas, íbamos con los de casa Baldellou, de un olivar pasabas al otro. Lo pasabas en grande. Todo el pueblo en la boira y allí no, un sol... ¡y una temperatura! No salíamos muy pronto. Los hombres salían antes, las mujeres más tarde, preparábamos comida. Y en el monte hacíamos patata con arroz y bacalao. ¡Qué bueno estaba!

Con Sara de Labazuy nos llevábamos bien y nos ayudábamos en todo lo que podíamos. Pasábamos ratez en la calle, sentadas en la silleta, limpiando verdura o cosiendo.

La faena del monte ya la hacía en Morillo de pequeña, se aprende pronto. Engavillábamos alfaz y esparceta para los conejos, ovejas, vacas. Teníamos dos vacas en Morillo, burras que criaban mulas, un caballo semental tenía mi padre. Éramos tantos críos que se necesitaba una vaca por lo menos. Hacíamos unas galletas con la nata, no me acuerdo de la receta, pero me acuerdo que con un vaso le dábamos la forma a la masa. La leche se gastaba toda, yo igual me bebía tres o cuatro vasos diarios. Éramos siete hermanos. Todo chicas, menos los dos últimos que eran zagales. Una hermana se casó en Castejón de Sobrarbe, la otra en Aínsa, la otra no se casó.

Mis hermanos el uno se quedó en casa, el otro estaba cojo de parálisis infantil y estudió para secretario en los escolapios de Barbastro. Estuvo en Broto, Fiscal.

Por Morillo pasaban los arrieros a buscar el vino a cargas. Aunque no cargaran en Morillo, pasaban por allí. En Secastilla se hacía mucho vino para el gasto y para vender. En casa había dos cubos y otro en Cinca, que teníamos una finca con una especie de casa con cubo para cocer el vino, cubas pa encubar.

Nunca trabajé fuera de casa.

¿Tiene alguna anécdota o recuerdo sobre la guerra o la República?

La guerra me pilló en Morillo, aunque estábamos a pasar unos días en Zaragoza, teníamos unos amigos de mis padres que él era practicante. Venían a pasar domingos en casa y nosotras pasábamos algunos días en Zaragoza. Cogíamos el coche de línea en la caseta Broto que decíamos, al lado de Morillo. Venían de las aldeas cercanas, como Buil, a coger el coche.

Mi padre fue alcalde de Morillo, cuento que toda la vida. Cuando dijeron que las mujeres podían votar, Morillo pertenecía al municipio de Coscujuela y el día que llegó la orden mi padre vino de Coscujuela a buscar a mi madre expresamente para que fuera a votar.

¿Y cómo era Zaragoza entonces?

Pues bien... pero diferente de ahora.

Sus hijas recuerdan que allí vió algunos estrenos cinematográficos, como por ejemplo “Morena Clara” (1).

Todo en Zaragoza me gustaba, más que Morillo a veces. Pero en Morillo estaba con las amiguetas. Había muchos niños en todas las casas, seis o siete y hasta ocho. En casa Inacia eran once. Para la guerra se murieron muchos. En casa Castellón murió uno de tifus, se cogía mucho allí en el pueblo, después vino un médico de Zaragoza a Aínsa y lo cortó con una inyección, a estilo cuartel, chiqueta.

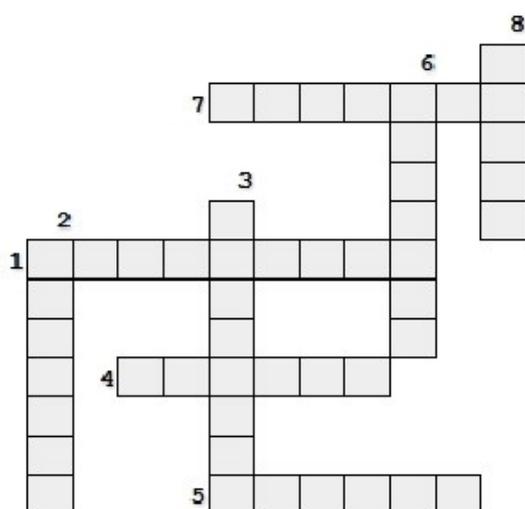
Antes de despedirnos, le preguntamos si tiene algún consejo que compartir para mantenerse tan bien a su edad. Dice que todo el mundo se lo pregunta, pero que sólo se pone una cremita hidratante para que no se le reseque la piel. Si la cara es el espejo del alma, Aniceta es a sus casi cien años un ejemplo de serenidad y calma que todos debiéramos seguir. ¡Esperamos verla así de contenta en su homenaje!

(1) **Morena Clara** es una película española de 1936 dirigida por Florián Rey y protagonizada por Imperio Argentina, Miguel Ligeró y Manuel Luna.



Aniceta, sus hijas y Maria José Girón en un momento de la entrevista. Fotografía de Soledad García Piqueras.

CRUGIGRAMA CON PALLABRAS DE SECASTILLA



1. Capón, golpe en la cabeza.
2. Poza, forau a la roca que l'aigua forada. Diferenciar de "gorga", que lleva remolino.
3. Lluvia con aire que cae de canto.
4. Reñir.
5. Equipamiento para caballerías, como una escalera encima las albardas. Se fa servir pa cargar faixos u cobanos.
6. Espuenda gran.
7. Esófago en los rumiantes.
8. Cuba gran.

SOLUCIONS A LA SOPA DEL NÚMERO ANTERIOR

- 1) Medida de capacidad, lo que cabe en una mano abierta hacia arriba en forma de cazolleta. **AMBOSTA.**
- 2) Víbora. **ESCURZÓN.**
- 3) Grieta vertical en paisaje kárstico, entre dos rocas. Las bodegas que contaban con una de ellas eran muy apreciadas, pues permitía limpiar sin tener que acarrear el agua sucia al exterior. **CALAMA.**
- 4) Agridulce. **DULZAGRO.**
- 5) Espigas. Punteta que sobresale del ordio y el trigo. **ALIESTRAS.**
- 6) Quejarse (los cochos). **ESCACILAR.**
- 7) Tripas. **BINZAS.**
- 8) Copo de nieve. **BOLISMA**

FE DE ERRATAS

En la entrevista del último número a Silvia y Javi, de Ubierno, quedaron datos relativos a su formación fuera del texto que consideramos importantes para completar su perfil y trayectoria. Les hemos pedido que condensen su experiencia formativa para que podáis conocer mejor su faceta profesional, y que todos seamos conscientes de que tenerlos cerca es un lujo al alcance de todos.

Silvia

Mi camino en el yoga surge como una misteriosa llamada, por la cual, dejo mi destino en el mundo de la danza contemporánea, para profundizar en un camino que ya no dará marcha atrás. Esta senda me lleva a descubrir una nueva mirada hacia la vida, que me permite afrontar aquello que pasa, a través de la calma y la quietud, abrazando el silencio que habita en nuestro interior.

En el año 2000 marché a India donde residiré un año y medio, durante el cual, realicé la formación de profesores de yoga en el Sivananda Yoga Vedanta Center en Kerala, y cursos de profundización en Yoga Iyengar con Sharat Arora, Rudra Dev y Rajiv and Swati Chanchani .

De 2002 a 2004, realicé la formación como profesora de Yoga Iyengar en Barcelona, titulada por el Ramamani Iyengar Memorial Yoga Institute (Pune, India).

Desde 2006 viajo de forma periódica a India, y participo en retiros de profundización en Prana Vydia, Nada Yoga en la Universidad de Yoga Satyananda en Bihar, en Europa con profesores como Dona Holleman, Orit Setgupta, Stephanie Quirk...

De 2013 a 2015 realicé Sadhana Síntesis con Danilo Hernández.

Actualmente, junto a mi compañero, dirigimos Prana Centro de Yoga, en Barbastro (Huesca) desde donde continuamos practicando, enseñando y difundiendo el Yoga. Paralelamente organizamos retiros y talleres de semana y fin de semana donde compartimos con todo aquel que lo desee esta aventura que es la práctica de Yoga.

Javier

El Yoga aparece en mi camino hace 20 años, cuando en 1998 y por circunstancias personales comencé a practicar Hatha Yoga. Y es tras estos cuatro años de práctica y a raíz de experimentar un giro radical de 180 grados en mi vida, que decido que la práctica y el estudio del Yoga sea el eje vertebrador de mi vida.

De 2002 al 2006 mi andadura me lleva a través de la práctica de Yoga Iyengar.

Es en 2007 y a raíz de uno de los viajes a India, que cruza en mi camino la tradición de Satyananda Yoga, por la que siento una especial e íntima afinidad que aviva aún más la llama del Yoga.

De 2008 a 2010 realicé la formación de Estudios Yóguicos en Satyananda Yoga en Colombia, formación reglada por la Bihar School of Yoga de Munger (India).

Desde 2007 viajo de forma periódica a India a la Bihar School of Yoga de Munger y en Rikhiapeeth en Rikhia, participando en retiros de profundización sobre las técnicas de meditación dentro de la práctica de Yoga.

NOTICIAS DEL CONCEJO

PUBLICADA LA CONVOCATORIA PARA ESTE AÑO DE LAS SUBVENCIONES MUNICIPALES

El Ayuntamiento de Secastilla propuso con el Plan Estratégico de Subvenciones 2016-2018 un fin que tiene por objeto prioritario aportar los recursos necesarios para ayudar y dignificar a las personas y unidades familiares.

La crisis económica ha afectado a las familias y sus consecuencias se han visto reflejadas en los hogares de los pueblos, del mundo rural, todo ello se ha traducido en dificultades económicas, en las condiciones de vida de las familias en muchas zonas y también en nuestro municipio.

Nuestro deber como gobernantes es atender las necesidades, redistribuir los recursos del municipio, luchar por la igualdad de oportunidades y por una mejor calidad de vida de nuestros vecinos. Nuestro convencimiento es que todos los habitantes del municipio de Secastilla deben disfrutar del máximo bienestar, tenemos claro que las personas deben ser el centro de la política municipal.

Las novedades de este año incluyen a las ayudas ya difundidas otros años (fomento al empleo, acción social, estudios, prácticas deportivas, ayuda al sepelio, situaciones de carácter excepcional) nuevas líneas como **subvenciones en materia de nacimiento o adopción de hijos, subvenciones por obras de urbanización en espacios públicos y subvenciones a pensionistas por bajos ingresos.**

Más información en la web municipal: <http://www.secastilla.es/>

DATOS DE GASTO MUNICIPALES FIESTAS EN HONOR DE SAN VALERO Y SANTA ÁGUEDA

El Ayuntamiento colaboró con la Asociación de Mujeres “Nuestra Señora del Llano” en la organización de las pasadas fiestas en honor a Santa Águeda y San Valero, aportando una cantidad total de 450 € para sufragar los gastos de la orquesta.

El importe recaudado en la tradicional subasta de San Valero ascendió a 817 €. De este total, 680,83 € fueron para cubrir los gastos del chocolate y la torta y el resto se destina al mantenimiento y sufragio de gastos de la parroquia.

CHEN DEL LLUGÁ



Ángeles Angusto Castán

Casa Torrén

¿Cuánto tiempo has vivido en Secastilla?

Toda la vida. Nací aquí y ahora tengo 83 años.

Cuéntanos un recuerdo bonito que tengas en Secastilla.

El día que me casé con Antonio. Y cuando subíamos juntos al monte. ¡Estuve casada con él 63 años!

¿Cuál es tu rincón favorito en Secastilla?

Casa de mi hija. Casa Agustín.

Si te perdieras, ¿dónde habría que buscarte?

Si me perdiese, en algún sitio me encontrarían. Hay veces que pierdo las cosas y acabo encontrándolas.

Describe el vermut perfecto

Sólo hago vermut cuando me junto con mis hijas. Me gustan los berberechos, pan tostado con queso, patatas fritas y para beber Martini rojo.



Inés Ballarín Domper

Casa Vilas

¿Cuánto tiempo has vivido en Secastilla?

25 años, desde que me casé. Originalmente soy de Besians.

Cuéntanos un recuerdo bonito que tengas en Secastilla.

Tengo muchos. El nacimiento de mis hijas, reuniones familiares, comuniones, las fiestas...

¿Cuál es tu rincón favorito en Secastilla?

Me gustan igualmente las viñas, las plazas, las calles...Me gusta mucho cuando nos juntamos a jugar al parchís en la placeta Pedramigo.

Si te perdieras, ¿dónde habría que buscarte?

En Besians, ¡sin duda!

Describe el vermut perfecto

Latas y tapitas. Y para beber un zumo. No me gusta el alcohol.



Maria Garrancho Martínez

Caseta Hilario

¿Cuánto tiempo has vivido en Secastilla?

Va a hacer un año que vivo aquí y me siento muy orgullosa de haber dado el paso, se está muy a gusto, hay un ambiente muy cordial y cercano.

Cuéntanos un recuerdo bonito que tengas en Secastilla.

Todos los momentos que he pasado con la gente del pueblo, ¡se preparan tantos festejos y con tanta ilusión.!

¿Cuál es tu rincón favorito en Secastilla?

La Plaza de la Iglesia, y alrededores. El parque de las escuelas, donde paso mucho tiempo porque hay unas vistas espectaculares.

Si te perdieras, ¿dónde habría que buscarte?

Perdida en la montaña, rodeada de naturaleza, ¡me encanta!

Describe el vermut perfecto

Un buen vino de Secastilla, patatas chips, aceitunas, chiretas de la zona, y unos buenos callos, acompañados de pan, por supuesto.

LA FOTO DEL CIERRE

Inauguramos una sección que queremos que sea vuestra, de los lectores.

Os pedimos que enviéis vuestra mejor foto al correo electrónico que encontraréis al final de la página y elegiremos la mejor entre las recibidas para figurar en la contra del próximo número de “El Secastillano”. Comenzamos con una foto de la nevada, cortesía de una de nuestras redactoras, Soledad García Piqueras.



EQUIPO DE REDACCIÓN

Kate Wilson

Soledad García Piqueras

MAQUETACIÓN Y PUBLICACIÓN

Área de Desarrollo del Ayuntamiento de Secastilla

¿Cómo participar en “El Secastillano”?

Si te apetece **compartir textos o fotografías**, quieres que compartamos **tu fecha de cumpleaños**, o si tienes ideas para compartir en estas páginas, puedes enviarlas a la dirección de correo electrónico más abajo. También puedes llamar por teléfono o acercarte al ayuntamiento y contárnoslo en persona. Estaremos encantadas de incluir tus aportaciones.

¡Gracias de antemano!

aedl2@secastilla.com

Tel. 974540227