

EL SECASTILLANO

Volumen 1, nº 6

4º trimestre 2018

BOLETÍN DE NOTICIAS DEL MUNICIPIO DE SECASTILLA



Su Majestad el Rey Gaspar y Su Honorable Paje en su visita a Secastilla en 2013.

Contenido:

Cosas que pasan

<i>Eventos pasados</i>	Pág. 2
<i>Texto del Pregón de las Fiestas en Honor a San Joaquín</i>	Pág. 8
<i>Adiós y Homenaje a nuestros pastores</i>	Pág. 10
<i>Fechas a recordar en los próximos meses</i>	Pág. 10
<i>Calendario de Festividades Municipales 2019 y cumpleaños</i>	Pág. 12

El repostre: el tomillo Pág. 14

La receta: cardo con bacalao Pág. 15

Entrevista a Joaquín de Pedramigo, Fina de Alberto, Carmen de Baldellou y José de Joaquin Pág. 16

Noticias del concejo Pág. 20

Matarratos Pág. 22

Chen del Ilugá Pág. 23

La foto del cierre Pág. 24

Equipo de redacción y cómo colaborar con "El Secastillano" Pág. 24

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

Fiestas de San Joaquín.

Pasán el carretillo!

→



*Actuación del trío "Lakme",
con su concierto
"Cantán L'aragonés".*

←



Comida de final de verano en La Aldea de Puy de Cinca.



Jornada Mariana de la Familia en Torreciudad.



Evento organizado por Viñas del Vero el 30 de septiembre en la ermita de San Martín.



Reapertura del Bar Social. Esta nueva etapa corre a cargo de Víctor y Rosa Mari, cuya madre nació en Casa Campé. Llegaron desde Barcelona en Septiembre.

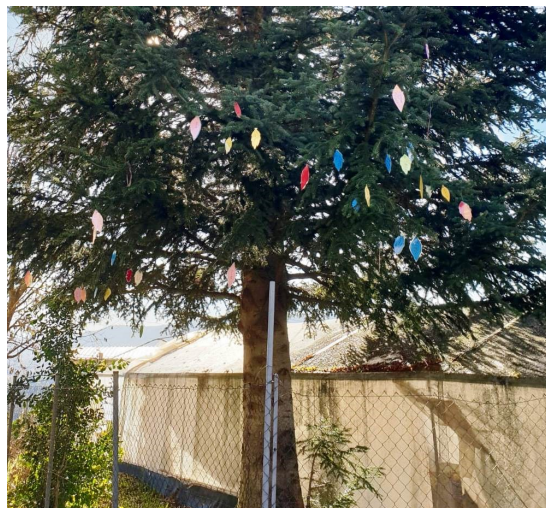
Foto cedida por Christian Carrere.



*Actuación de Producciones Kinser con su espectáculo
“Abuelos y nietos, entre recuerdos y ternura”.*



*Charla en aragonés ribagorzano sobre “Leyendas misteriosas de l’Altoaragón”,
a cargo de Xavier Tomás, Doctor en Filología Románica.*



“El árbol de las Mujeres de Secastilla”, homenaje a todas las mujeres que nos han precedido. Iniciativa de la Asociación de Mujeres “Nuestra Señora del Llano”.



Inicio curso de labores y bolillos.



Taller de decoración de botellas organizado por el grupo de bolilleras.



Taller de adornos navideños y posterior chocolatada.

TEXTO DEL PREGÓN DE LAS FIESTAS DE SAN JOAQUÍN

Por Jesse Robinson de Casa Luisa

Hola a todos y bienvenidos a las fiestas de Secastilla, en honor a San Joaquín. Muchas gracias al Excelentísimo alcalde y al ayuntamiento por organizar todos los actos, con la colaboración de muchos más, y gracias por la invitación a ser pregonero. Es un gran honor, aunque seguramente podrían haber encontrado alguno más elocuente y adecuado que yo, pero haré lo que pueda. He escrito un poema, *“Secastilla, Tú si que Rai”*.

Unas bellas palabras he intentau buscá,
con sentimiento que puedan inspirá.
No se de dónde vienen,
ni se a dónde van,
ni sé si ben las sabré pronuciá.

Secastilla, tu si que rai.
Mas guapa no l'he visto mai.
Te deixám los corazóns
buenos y ben grans son
mejores en el mundo no n'hai.

Pocos años aquí llevo yo,
pero con 9 aún no son prous
pa conocé tot la chen,
ni podé charrá ben,
a lo menos tengo tractó.

La mia mullé me va traé
a este pueblo tan pequeñet.
Con una suerte tremenda
y una familia majísima,
en Secastilla me quedaré.

Aqui teném monte, selva y llanos
chavalíns, teixóns, y milanos
buitres a punta pala,
P erdíz y codorníz
y per las calles gatéz asabelos.

Huertos, campos, árboles y viña
tamé un bar y una piscina
los vermúts, qué ben!
Secastillanos bebém
a ver cuan Gina mos fa de comé...

Panadería y repostería,
la famosa garnacha de Secastilla,
buen vino tamé d'Ubierno,
buen aceite del molino.
No lo cerréz, tos lo pido!

N'hai cuatro calles y cinco callejóns,
(a ver cuan s'acaba este pregón)
con cinco plazas conta
con farolas tan modernas
y Secastillanos majos, un montón.

Celebrám aqui San Joaquín,
San Antonio y San Martín,
pero el patrón es San Pedro
y pa San Valero
toz comén chocolate sin fin.

En Secastilla Joaquíns hay muchos
Quinón, Joaquíné, a veces me embolico
a ver cuan arreglan
la Capilla Luisa
y pa ellos fé brillá la bombilla ixa.

Con tot lo bueno, aún pienso
y tos digo, perdón y lo siento.

Falta chen en Secastilla.

Crios, jubilaus, lo que seiga,
gabachos, americanos, y algún
australiano.

Venga chen, mo'n im a chuntá!
Estos dias no cal trabajá!
Comé, bebé, bailá
estém toz pa disfrutá,
alguna jota tamé podém cantá.

Secastilla, la maravilla!
El nuestro centro del universo!
Felices fiestas a toz!
Machacáz la vuestra voz
gritán Viva! Viva! y prou...

Gracias, y ¡viva San Joaquín!



Momento del lanzamiento del cohete de inicio de fiestas de San Joaquín 2018.

ADIÓS Y HOMENAJE A NUESTROS PASTORES

A finales de noviembre las ovejas salieron de Secastilla para no regresar más. No son las primeras que lo hacen en relativamente poco tiempo. Primero fueron las de Escolano, luego las de Chantorres, las de Labazuy y ahora, las de Saravi. Con una única diferencia, las de Saravi eran las últimas que quedaban. Es una decisión que les ha costado mucho tomar a Joaquín, Antonio y Lorenzo, pero que tarde o temprano tenía que llegar. Para ellos, sin duda va a ser un cambio a mejor. Tener ganado ovino es una responsabilidad muy grande que te obliga a estar atado veinticuatro horas al día, siete días a la semana. Haga frío o calor, nieve o lluvia, sea martes o domingo, el día de Navidad o San Martín. Para el pueblo de Secastilla, sin embargo, es una pérdida irreparable.

Ahora tendremos las calles mucho más limpias, pero ya no podremos hacer la típica broma de que hay *Conguitos* por el suelo. Ya no tendremos que esperar en la carretera si justo pillamos al rebaño volviendo a la granja al caer la tarde, pero tampoco disfrutaremos del musical tintineo de las *esquillas*. La calle La Fuente seguirá siendo cabañera, pero ya nadie hará uso de ella. Por todo esto, queríamos hacerles un homenaje con este escrito y estas fotos a todas aquellas personas que han dedicado su vida al cuidado del ganado dándole vida al pueblo y haciéndolo lo mejor que han sabido pese a las adversidades. Ojalá algún día ellos tengan un relevo y podamos también homenajearles en estas páginas. Pero por el momento, como dijo Antonio el último día que salió a pastar con sus ovejas y cerró la puerta de la granja tras ellas **“estos son los últimos trabajos del último día del último pastor”**.



Fotografías cortesía de Karin Pringsheim



FECHAS A RECORDAR EN LOS PRÓXIMOS MESES

31 de diciembre: Cena de Nochevieja, cocinada por el Hotel Lleida. LUGAR: Salón del Ayuntamiento. HORA: 21:00 h.

2 - 4 de enero: Semana del bienestar. ¡Más detalles próximamente!

5 enero: Visita de Su Majestad el Rey Melchor. LUGAR: Salón Social de Ubierno, Plaza de la Cruz en Secastilla. HORA: 18:00 h. (Ubierno), 19:30 h. (Secastilla).

17 de enero: San Antonio.

19 - 20 de enero: Tradicional celebración de San Antonio. Sábado, encendido de la hoguera y cena a base de longaniza, chorizo y tortetas. Domingo, comida en las escuelas con patatas al calibo y anchoas. LUGAR: sábado, hoguera Plaza de la Cruz. Domingo, antiguas escuelas. HORA: sábado, 21:00 h. Domingo, 14:00 h.

19 de enero: Presentación del proyecto Nuevos Senderos: Integración de Familias en Zonas Rurales Despobladas, a cargo de la fundación CEPAIM, Convivencia y Cohesión Social (<http://cepaim.org/>). LUGAR: Bar Social. HORA: 18:00 h.

26 - 27 de enero: Fiestas en Honor de Santa Águeda y San Valero.

24 de marzo: Taller de crespillos. LUGAR: Antiguas Escuelas. HORA: 17:00 h.



CALENDARIO FESTIVIDADES MUNICIPALES 2019

HOGUERA DE **SAN ANTONIO**

19 - 20 de enero

FIESTAS EN HONOR DE **SANTA ÁGUEDA Y SAN VALERO**

26 - 27 de enero

FIESTAS EN HONOR A **SAN PEDRO DE VERONA**

26 - 29 de abril

ROMERÍA A **SAN MARTÍN**

9 de junio

FIESTAS EN HONOR A **SAN JOAQUÍN**

15 - 18 de agosto

CUMPLEAÑOS

DICIEMBRE, día 4 Joaquín Rufat Samitier (Casa Campé) y Noa Salamero López (Casa Joaquina), día 7 Inma Rabal Almazor (Casa Labazuy), día 8 José Laplana Encuentra (Casa Chantorres), día 14 Olga López García (Casa Joaquina).

ENERO, día 2, Jose Luis Arasanz Turmo (Casa Maruja), día 13 Andrea Vidal Ballarín (Casa Vilas), día 15 Fina Gascón Ferrer (Casa Alberto), día 17 Steven Dominic Troncale (Casa Ruata), día 18 Montse Sáez Jiménez (Casa Vázquez) y Jake Sheffield (El Matero), día 22 Kate Wilson (Casa El Aventadero de Labazuy), día 24 Alberto Pesqué Gascón (Casa Alberto).

FEBRERO, día 2 Edu Campoy Arruego (Casa Labazuy), día 8 Luis Rabal Almazor (Casa Labazuy), día 14 Angelita Miranda (Casa Agustín), día 23 Carmen Mir Naval (Casa Baldellou), día 28 José y Javier Canadell Castán (Casa Andrés).

MARZO, día 2 Ana Vidal Ballarín (Casa Vilas), día 5 Maribel Rausa y Javier Clavera Rausa (Casa Rausa), día 9 Nuri Font (Casa el Panadero), día 14 Sandra Arasanz Abadías (Casa Maruja), día 22 Patricia Domingo Escorihuela (Casa Rausa), día 25 Anuncia Durán Bestué (Casa Agustín), día 29 José M^a Laplana Larray (Casa Chantorres).

ABRIL, día 15 M^a José Girón Augusto (Casa Luisa).

EL REPOSTRE EL TOMILLO



El tomillo, *Thymus vulgaris*, es originario del Mediterráneo y pertenece a la familia botánica de las Labiadas, igual que otras plantas que se emplean con fines medicinales y culinarios como es el caso del romero, la albahaca o la menta.

En la cocina, el tomillo se utiliza como una especia para condimentar todo tipo de platos debido al aroma y sabor de esta planta aromática.

El cocimiento de los tallos floridos del *estremoncillo* o *tremoncillo*, como se lo conoce también, se usa mucho en el Alto Aragón. La lista de remedios es innumerable, tanto externos como internos, preventivos, etc.

Por vía interna sirve para “rebajar la tensión”, “purificar la sangre”, “aclarar la sangre para que mueva mejor”, así como para “limpiar el riñón”. Tomado en ayunas es “preventivo de la gripe” y también se utiliza en otras afecciones de las vías respiratorias, por ejemplo para “curar catarros” o “ablandar el pecho”. Es muy común su empleo en afecciones intestinales (“para la digestión”), para tratar reumas (solo o mezclado con romero y salvia), como diurético, como estimulante nervioso, etc. Aún más, el cocimiento, preparado “bien fuerte”, se ingiere como vomitivo, laxante y purgante.

Propiedades medicinales del tomillo

El tomillo tiene componentes muy interesantes que le confieren propiedades antibacterianas, hipotensivas, antivíricas, expectorantes, antiinflamatorias, antisépticas, digestivas, mucolíticas, antioxidantes, carminativas (favorece la disminución de la generación de gases en el tubo digestivo y con ello disminuyen las flatulencias y cólicos), antifúngicas, analgésicas, demulcentes (acción protectora local, igual que hacen las mucosidades en las membranas mucosas). Se usan en el tratamiento local de gingivitis, estomatitis, faringitis: en tos y en ocasiones en gastroenteritis, antitusivas y diuréticas.

Finalmente, anotemos dos remedios curiosos: para calmar el dolor de muelas, fumar un cigarrillo de hojas y flores trituradas. Es muy efectivo, aunque el humo sabe malo. Para fortalecer a los niños delicados, hervir agua abundante y bañarlos.

Fuentes: Wikipedia y *Plantas Medicinales del Pirineo Aragonés y Demás Tierras Oscenses* (Ed. DPH y CSIC).

LA RECETA: CARDO CON BACALAO

INGREDIENTES

Cardo (fresco o congelado)
Bacalao desalado y escurrido

Patatas
Harina
Aceite de oliva, Sal

Para la tortilla de salmorejo

Huevos
Miga de pan
Leche
Ajo, perejil, sal

Para la salsa

Almendras tostadas
Pan seco
Caldo del cardo

PREPARACIÓN

Se pela el cardo, se corta a trozos un poco grandes y se hierva en abundante agua. Añadir sal. Se escurre y se guarda el agua.

El bacalao se lava y se remoja durante dos días, cambiando el agua cada 24 h. Escurrir y secar con papel absorbente. Pasar por harina y freír con aceite de oliva. Se retira.

Cortar las patatas planas (1/2 cm de grosor) y freír en el mismo aceite (opcionalmente también pueden rebozarse con harina).

En la misma cazuela se colocan todas las patatas bien distribuidas en el fondo, después el cardo (también opcional rebozarlo con harina) y después el bacalao.

Para la tortilla de salmorejo, se batan los huevos y se mezclan con el resto de los ingredientes, y se hace una tortilla, que se coloca arriba del todo.

Se añade el agua de hervir el cardo (hasta casi cubrirlo), mejor si está caliente, y cuando hierva se baja el fuego y se mantiene media hora más.

Diez minutos antes de sacarlo del fuego se añade a la salsa una picada de almendras tostadas fritas con pan y el resto del caldo de cardo.

ENTREVISTA A JOAQUÍN DE PEDRAMIGO, FINA DE ALBERTO, CARMEN DE BALDELLOU Y JOSÉ DE JOAQUIN

¿Cómo se vivía antes la Navidad?

Como se *podeba*, no había la abundancia y el dinero que hay ahora. Había algunas casas que sí que tenían más dinero, pero a la mayoría no les sobraba. No había tantos adornos. Hubo un cura que nos dijo que pusiéramos un ramo de olivera en los balcones para decorar un poco el pueblo y Girón *va meté* un ramo de *buixo*, él *teniba* que sé diferente.

¿Venían familiares de otros sitios a celebrar esos días todos juntos?

No *mos* juntaban mucho con la familia que vivía más lejos. Aunque también es verdad que antes vivían casi todos aquí, no había casi migración, los hijos se quedaban en casa. No había desplazamientos, cada uno se quedaba en casa a pasar la Nochebuena con la familia.

¿La esperabais con ilusión?

Sí que se esperaba con ilusión. Como cuando llegaba la fiesta, era un momento de categoría. Hacía ilusión comer turrón, era un acontecimiento.

En la escuela preparábamos villancicos, en la iglesia sin embargo no se cantaban. Cuando venía alguno que había tenido la suerte de ir fuera del pueblo a estudiar, *mos* enseñaba villancicos nuevos porque los maestros de aquí siempre enseñaban los mismos, los que *sabeban*.

Se montaba el Belén en la iglesia y mandaban a los críos a *buscá* musgo tal Bussels Vilas, detrás de la iglesia. Siempre se hacía el mismo Belén y se ponía en el mismo sitio, a la izquierda del altar. Santiago de Pascual cortaba un carrasquizo grande grande que se ponía de fondo del Belén. Las figuretas las ponían las zagalas que eran ya grandetas como Carmen de Baldellou, Marina de Botiguero o Amelia de Vilas. En las casas no se hacía Belén. Algunas casas que tenían más dinero tenían un portal de corcho.

Cuando estaba Don Mariano Bellostas de maestro, los zagales hacían el Belén en la escuela, lo que es ahora el piso encima del bar, y cada crío cantaba un villancico. Las chicas, en cambio, en la escuela no hacían nada de eso. Luego vino Don Pedro de profesor y ya se perdió la tradición.

¿Cuál era el acto o el momento que marcaba el inicio?

Nochebuena. Estrenaban los abrigos el día de la Purísima porque era la primera fiesta gorda de Navidad. Luego se pasó a estrenar el día de Navidad. Cuando íbamos a misa comentaban si fulanita o menganita iba de estreno.

Alguno cogía un *piné* y lo adornaban en casa como árbol de Navidad con espumillón menudo, de solo un hilo. Si alguien les regalaba una figurita la colgaban del árbol, y si mandaban alguna tarjeta de felicitación de Navidad, también. Pero no era común tener árbol.

¿Se hacía alguna celebración religiosa especial?

Misa de Gallo, por ejemplo, no se hacía. Los días grandes se decía la misa cantada por el coro de Secastilla. El coro lo componían una docena de mozas y mozos como Severina de las Pepas, Carmen de Baldellou, Paquita Chantorres, Conchita Almajo, María Vilas, Tonón del Cariño o Antonio Escolano. A cambio de cantar en algunas misas, el cura les daba media torta para San Valero.

¿Cuál era la comida típica de Nochebuena y Navidad?

El día de Nochebuena se comía algo especial como turrón, se notaba que era un día diferente. Cardo con bacalao, pollo, algunas casas mataban cordero, otras ya habían hecho el mondongo... Dependía del año. Se guardaba el pollo más gordo para Navidad, se decía "*Au! que matarem al amo el corral*".

¿Qué dulces se sacaban para postre?

Normalmente turrón. Se hacían turrones caseros de almendra y turrones de pobre: *figas* con una almendra dentro.

¿Se hacían trastadas el día de los Santos Inocentes?

No se estilaba hacer trastadas para los Inocentes, si acaso alguna broma de poca importancia. Puede que la que trajera ideas para hacer inocentadas fuera Gloria Manol.

¿Qué era eso de mandar a alguno a por los moldes del turrón?

Hubo a un criado que le dijeron “oye marcha a tal casa que te darán los moldes del turrón”. Al pobre zagal le metieron adobas que igual pesaban quince kilos cada una dentro del saco y se vio negro *pa traelo ta casa*. La gracia es que no existían moldes del turrón, se hacía todo a mano, haciendo la forma con un cuchillo y con la mano.

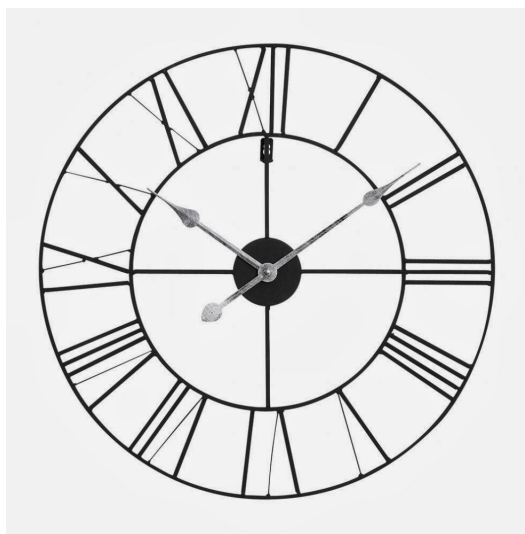
¿Cómo se festejaba Nochevieja?

Se comían uvas de las que colgaban para la vendimia. Como no había tele, con la radio cada uno en su casa escuchaba las campanadas. Las casas que podían también lo celebraban con champán o iban *ta' gallinero* de casa Escolano después de cenar.

Un año los de casa Agustín *van subí* a casa Vilas para tomarse las uvas juntos, y *charrán charrán* se les *va pasá* la hora. Conque *va cogé* José de Vilas un almirez y *va empezá a tocá*, pero tocaba tan aprisa que Rabal se ahogaba y se le escurría todo el zumo por la boca.

¿Había baile?

No se hacía baile ni para Nochevieja ni para Año Nuevo, pero para San Antonio sí. Aunque entonces casi todos los domingos había baile con gramola o con músicos. Paco Maciana y José de Sidro tocaban la bandurria y José Escolano y José de Chantorres, la guitarra. Tocaban mucho ‘La vaca lechera’ y cuando acaban decían “¿Qué tocarán ahora? Lo mismo pero más fuerte” y la volvían a tocar. No dejaban subir a los críos al baile porque *feban* mucha bulla y no dejaban *sentí*.



¿Cuáles eran los regalos que traían los Reyes Magos?

Cosas del colegio lo que más: lapiceros, cuadernos, pinturas Alpino... también magdalenas, mandarinas, huevos, una naranja o un racimo de Alcañón.

Un año, la víspera Reyes, *van salí a rondá* los mozos por las calles después del café. *Van í ta casa Baldellou, van cogé* del balcón una bacía de olivas y la *van llevá* al balcón de casa Arnal, que como eran amigos no se enfadarían, con una nota que ponía “De Enrique Sosas para Arnal”.

Al día siguiente va llegá Ventura, uno que compraba corderos, y le pregunta sin *sabé* nada a Arnal “¿*Qué te han traiu los Reyes?*”. Arnal todo barucoso le dijo “¿*Lo que me han traiu? Uy uy uy lo que me han traiu... me han traiu una bacía de olivas.*” Así se *va quedá*. La cuestión que Enrique Sosas así se *va enterá de one* le habían *llevau* la vacía de olivas y se *la va í a pedí* a Arnal. Y Arnal por darle por saco le *diba* “No, no, no, esto me lo han *traiu* los Reyes a yo y *me'l* quedaré”, pero todo *bromeán*, luego se *la va torná*. Se *quereban* mucho pero siempre se estaban *pizquinián*.

¿Cuál es el regalo más especial que recordáis?

Quinón de Pedramigo: Una guitarra de juguete que no la soltaba ni para comer. Una noche estaban cenando los pastores en casa y al acabar de cenar bajaron al corral y yo bajé con ellos. Dejé la guitarra en el pedrizo para explicarles no sé qué, justo pasa una *craba*, le mete la pata encima y me la rompe. *Va cogé* una pita... Lloré todo el día.

Carmen de Baldellou: Una *moña chiquinina*. Tenía muchas barucas con *ixa* moña, le hacía *vestidez* nuevos. Hasta hace poco aun rodaba por casa Sosas.

José de Joaquín: A mí lo que siempre me *van traé eban* cosas del colegio, lapiceros de colores *pa pintá* que iban en una caja de doce.

Fina de Alberto: El primer regalo que recuerdo fue un ganchillo y unas mandarinas cuando ya tenía al menos siete años.

NOTA: Hemos respetado el habla de los entrevistados, que refleja los residuos de la variedad local del aragonés ribagorzano. Para señalar estas palabras hemos utilizado la cursiva. Esta situación en la que conviven dos lenguas, una minorizada y en desaparición, se conoce en sociolingüística como “diglosia”. Más info en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Diglosia>

NOTICIAS DEL CONCEJO

BALANCE DEL AÑO

Se acerca el nuevo año y con él nuevas ilusiones, proyectos e ideas. Secastilla apuesta por la eficacia energética y la sostenibilidad, por las alternativas medioambientales, por ello se han puesto en marcha modernas instalaciones solares que reducirán el consumo de alumbrado público y la contaminación.

Las obras del tramo secastillano del camino Jacobeo Ribagorzano, el nuevo aparcamiento en la piscina y la fuente o el parque municipal en Ubiergo con zona de juegos infantiles y para adultos, merendero y espacio deportivo, serán realidades en 2019 y harán de nuestro municipio un lugar más habitable, más atractivo y más acogedor.

Pero sin duda, una buena noticia es el plan “Todos en Banda Ancha” financiado por la Diputación Provincial que llegará en el mes de marzo y que junto al desbloqueo y legalización del polígono permitirán que Secastilla esté conectada a alta velocidad de internet y que se construyan nuevas naves industriales que supondrán un impulso al emprendimiento y a la generación de economía.

Hay que seguir apostando por la riqueza ecológica y por la recuperación del patrimonio arquitectónico y natural como el camino antiguo de Ubiergo, restaurado recientemente, o la cesión de la Ermita del Romeral de Puy de Cinca por parte de la Confederación Hidrográfica del Ebro hacia nuestro Ayuntamiento, en trámite.

Es necesario continuar con la atención a las familias, a los mayores, a los niños y jóvenes, a la promoción cultural, la dinamización social, el mantenimiento de nuestras tradiciones, de nuestra cultura, es precisa la participación de todos, seguir con la implicación de la asociación de mujeres, la igualdad de trato y la diversidad, son imprescindibles las ideas y la creatividad, la cooperación y la solidaridad.

Todos juntos debemos implicarnos con propuestas y trabajo. Con esa actitud altruista y generosa que nos caracteriza, seguiremos siendo lo que siempre hemos sido: un pueblo tolerante y cercano, respetado y querido en toda la Comarca. Eso es Secastilla.

Feliz año 2019

Ángel Vidal Abizanda

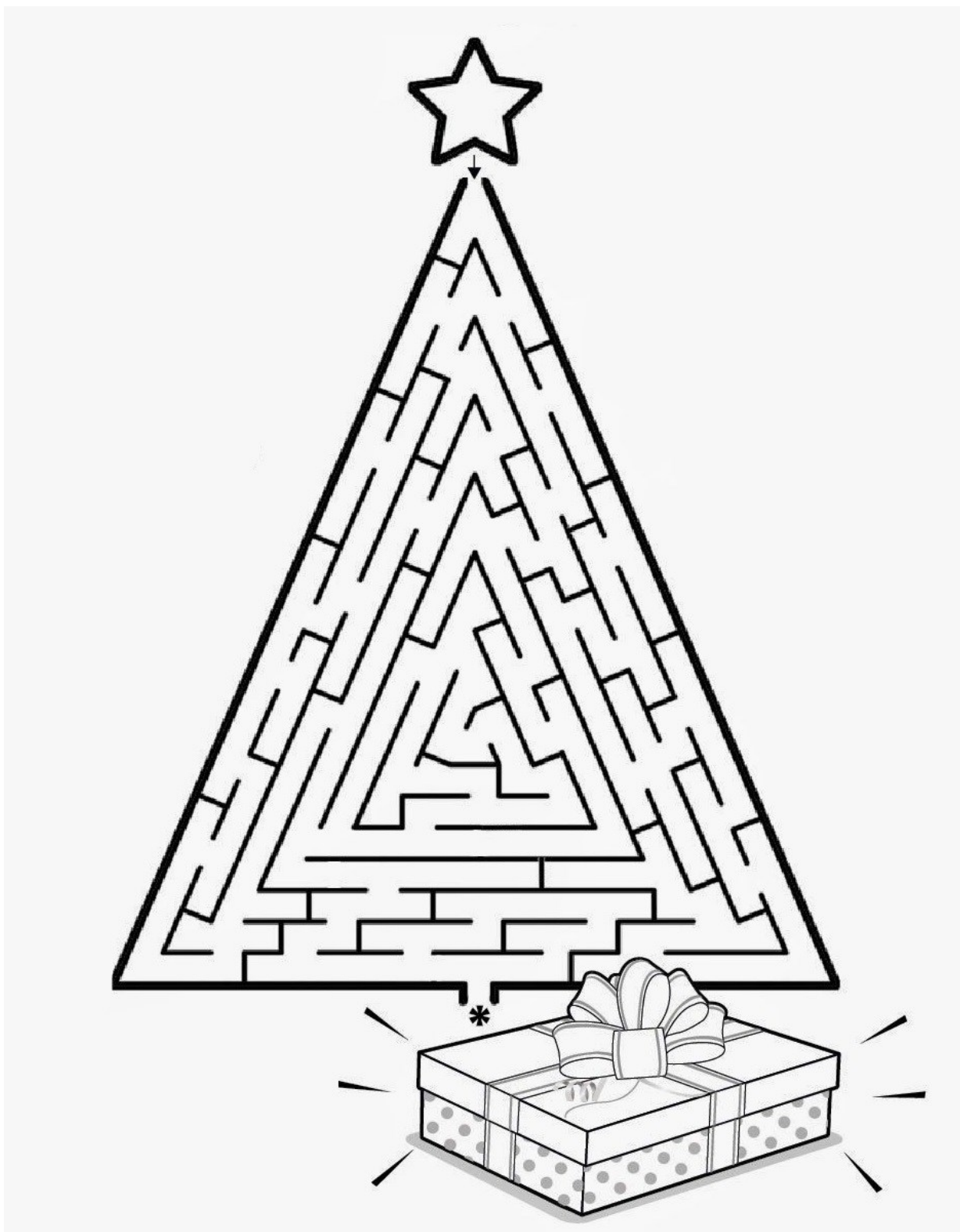
Alcalde — Presidente Ayuntamiento de Secastilla

DATOS DE GASTO MUNICIPALES EN LOS ÚLTIMOS EVENTOS

CONCEPTO	GASTOS	SUBVENCIÓN
Festival Verano Activo (DPH)	6.500 €	5.000 €
“Cuentos Tradicionales del Pirineo” (Sandra Araguás)		
“Jauja” (Titiriteros de Binéfar)		
“Ingenioso Hidalgo” (Prod. Viridiana)		
“Caringa Cosongo” (Habana Teatro/Tornabis)		
 Fiestas en Honor a San Joaquín		
Orquestas	9.559 €	
Parque infantil	847 €	
Ronda jotera, Misa y Festival de Jotas (Aires Monegrinos)	3.200 €	
 Actuación “La Ronda de Boltaña”	2.696,80 €	
Circuito de Artes Escénicas de Aragón	1.754,50 €	976,35 €
“Abuelos y Nietos, entre recuerdos y ternura” (Prod. Kinser)		
“Cantán L’aragonés” (Trío Lakme)	850,00 €	
 “Leyendas Misteriosas de L’Altoaragón” (X. Tomás)	100 €	



MATARATOS



¡Encuentra el camino!

CHEN DEL LLUGÁ



Javier Canadell Castán
Casa Andrés

¿Cuál es tu comida favorita en Navidad?

Ternasco de Aragón y gambas.

Cuéntanos un recuerdo bonito que tengas en Secastilla

Cuando estábamos haciendo la puerta del cubo de casa Llorenz con mi tío José Antonio.

¿Con qué celebración secastillana disfrutas más?

La romería de San Martín, siempre es un día en el que nos lo pasamos muy bien todos juntos comiendo, bebiendo y tirando vino. ¡La guerra de vino y beber en la teja es lo mejor!

¿Cuál es tu rincón favorito del pueblo?

El que más frecuento es el polígono jaja, pero el que más me gusta es el tozal de Bolturina, voy a correr por allí siempre que puedo.

Si te perdieras, ¿dónde habría que buscarte?

En el refugio del Turbón, bien aireado y tranquilo.

¿Chocolate o jamón?

Hombre jamón, no fastidies, de toda la vida. Aunque el chocolate si lo pienso también...



Patri Domingo Escorihuela
Casa Rausa

¿Cuál es tu comida favorita en Navidad?

Pollo relleno de carne picada y frutas secas (pasas, orejones, ciruelas).

Cuéntanos un recuerdo bonito que tengas en Secastilla

Sin duda, el nacimiento de mi hijo Borja en el año 2013.

¿Con qué celebración secastillana disfrutas más?

Con la hoguera de San Antonio en enero.

¿Cuál es tu rincón favorito del pueblo?

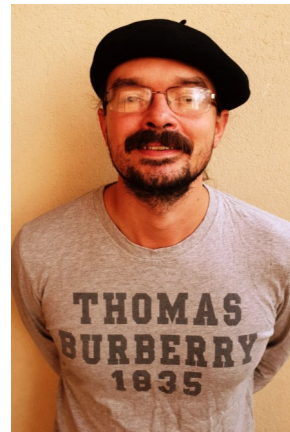
San Martín.

Si te perdieras, ¿dónde habría que buscarte?

En mi pueblo, en Caspe (Zaragoza).

¿Chocolate o jamón?

Chocolate, y si es con leche mejor.



Jesse Robinson
Casa Luisa

¿Cuál es tu comida favorita en Navidad?

El cardo con bacalao que hace mi suegra y la tortilla de migas.

Cuéntanos un recuerdo bonito que tengas en Secastilla

Hay tantos recuerdos bonitos en Secastilla... La primera cena de pueblo que eran setas recién cogidas de San Martín con caracoles y carne a la brasa. Comí cinco platos y luego me dijeron que era indigesto. La noche y la cena fueron muy bien, pero al día siguiente lo pasé bastante mal.

¿Con qué celebración secastillana disfrutas más?

Con todas, pero me gusta mucho la foguera de San Antonio.

¿Cuál es tu rincón favorito del pueblo?

El Matero.

Si te perdieras, ¿dónde habría que buscarte?

En Portugal.

¿Chocolate o jamón?

Jamón, no me gusta el chocolate, no soy laminero.

LA FOTO DEL CIERRE

Os recordamos que este espacio está reservado para vuestras fotos. Podéis hacernos llegar cualquier imagen que queráis compartir con vuestros vecinos.



Vendimia en Casa Andrés

AYUDANTES DE REDACCIÓN

Ana Vidal Ballarín

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