

Salamanca **ALDÍA**

Ejemplar gratuito

www.salamancartvaldia.es

Nº 121 Diciembre 2025

LA ENTREVISTA

Agustín S. de Vega:
"Es necesario volver al mutuo
respeto político y deterrar el
desacuerdo sistemático"

Páginas 2 y 3

REALIDAD SOCIAL

Las 'heroínas' que
combaten la soledad
no deseada de
nuestros mayores

Páginas 8 y 9

CULTURA

'Los Historiadores',
la saga de autores
salmantinos que
enseña historia de
manera divertida
a niños y niñas

Página 24

EMPRESAS

Potenciar el sector
logístico, una de las
prioridades para la
Cámara de Comercio
de Salamanca

Página 18

DEPORTES

"Para conseguir algo
hay que perseverar y
trabajar", afirma Alberto
Miranda, el salmantino
que triunfa en la élite del
baloncesto

Página 82

La pasión navideña conquista Salamanca

ESPECIAL FIESTAS

Páginas 25 a 75



Foto: Turismo Salamanca

Valoraciones **gratuitas**



TECNOCASA

FRANCHISING NETWORK

www.tecnocasa.es

Hasta
50 %
Dto.
Por **cambio**
de **exposición**

vika

INTERIORISMO

Muebles
Sofás
Decoración
Cocina
Baño

Paseo de la Estación, 145 - Salamanca | Tel. 923 096 711 | www.vikainteriorismo.com

AGUSTÍN S. DE VEGA, PRESIDENTE DEL CONSEJO CONSULTIVO DE CASTILLA Y LEÓN

“El populismo y la falta de respeto al pluralismo político han deteriorado enormemente la Constitución”

Con motivo de su 47 aniversario, analiza su vigencia, advierte sobre el desgaste causado por los extremismos y la falta de consenso político, y defiende la democracia

El salmantino Agustín S. de Vega, profesor Titular de Derecho Constitucional de la Universidad de Salamanca, lleva cerca de siete años al frente del Consejo Consultivo de Castilla y León. Esta entidad, fundamental en el entramado autonómico, tiene como fin principal velar por la legalidad de la actuación administrativa en su tarea cotidiana de prestar servicio a los castellanos y leoneses.

Desde su doble faceta de experto constitucionalista y responsable institucional, De Vega reflexiona sobre la situación política actual, la vigencia de la Constitución y el papel garante de la institución que preside.

La labor garante del Consejo Consultivo

P. ¿Qué labor desempeña exactamente el Consejo Consultivo de Castilla y León?

El Consejo Consultivo es el “superior órgano consultivo” de la Administración de la Comunidad y de la Junta. Con independencia y en un ámbito estrictamente jurídico, presta servicio a ésta y a los ciudadanos y entidades públicas más próximas a ellos: los municipios. También facultativamente al presidente de la Junta y de las Cortes y a las universidades públicas de Castilla y León.

En tres ámbitos: el de la legalidad y control previo de las propuestas normativas de la Junta (anteproyectos de ley y

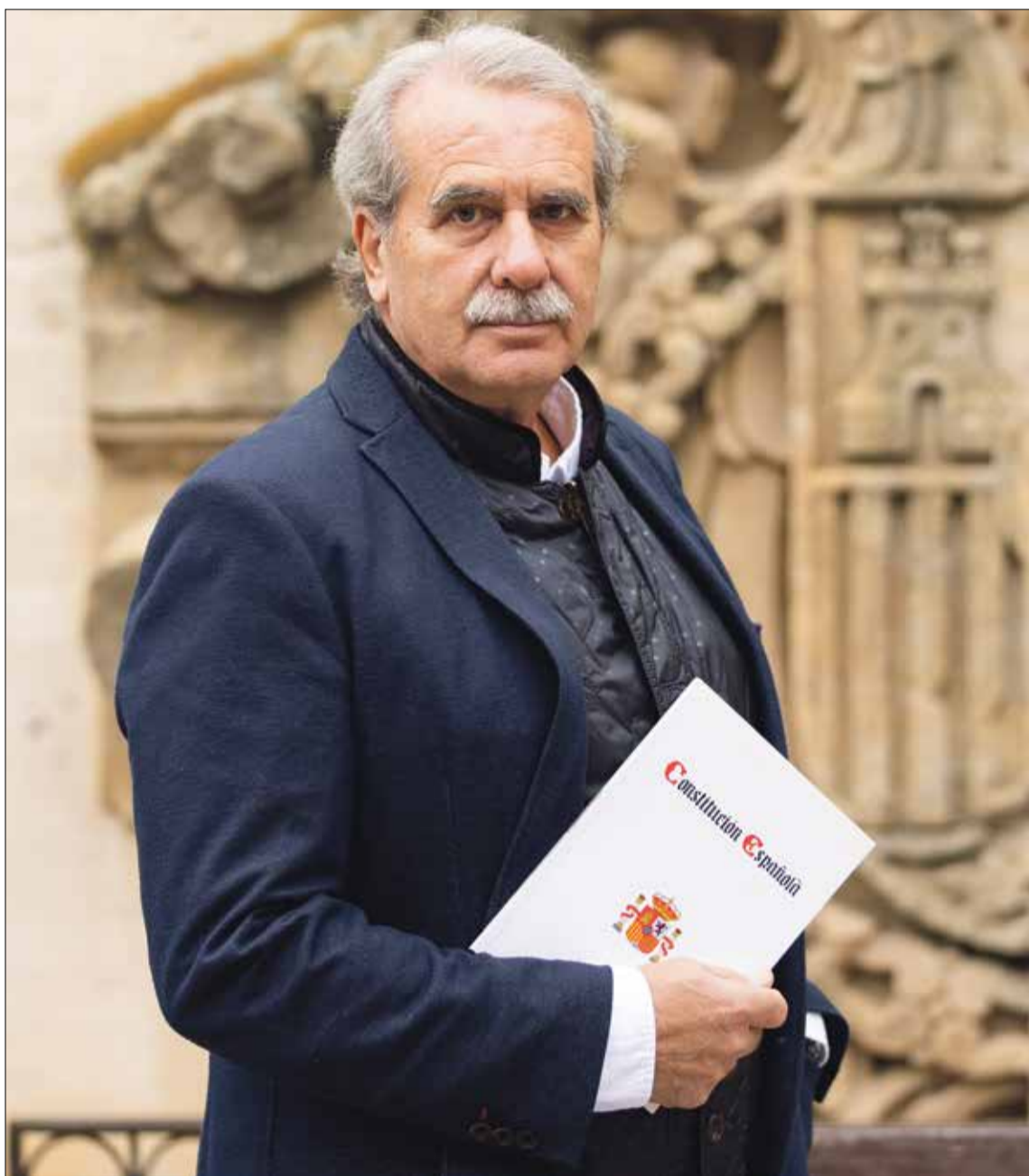
proyectos reglamentarios); el de la defensa de los derechos de los ciudadanos ante el funcionamiento de los servicios públicos (sanidad, servicios sociales, educativos, etc.); y además, como Tribunal Administrativo de Recursos Contractuales resuelve los recursos que en materia de contratación pública se presentan contra las administraciones (autonómica y local) de Castilla y León en cuanto órganos de contratación.

Sin embargo, no tiene capacidad ejecutiva. ¿Eso resta efectividad a las resoluciones que se presenten sobre cuestiones problemáticas?

Así es la función consultiva. Como Consultivo nuestros dictámenes no son vinculantes, pero son cumplidos en un 95 % de los casos, porque al Consejo se le reconoce una especial ‘autoritas’ en el ámbito jurídico. Pero no sustituye la voluntad de la Administración, que es la institución a la que corresponde finalmente decidir. Cuando actúa como Tribunal administrativo, sin embargo, nuestras resoluciones son vinculantes y tienen similitudes evidentes con los fallos judiciales.

Pónganos algunos ejemplos de resoluciones que hayan afectado a los ciudadanos.

En realidad, todas ellas; porque la intervención del Consejo Consultivo ante reclamaciones sobre derechos afectados por el funcionamiento de los servicios públicos, »



Agustín S. de Vega, presidente del Consejo Consultivo de Castilla y León | Fotos de David Sañudo



comercial
Anaya
•com

LEANDRO HERRÁEZ E HIJOS S.L.

- ✓ Material Fontanería
- ✓ Calefacción - Gas
- ✓ Energía Solar
- ✓ Pellet y renovables
- ✓ Muebles de cocina y baño
- ✓ Mamparas
- ✓ Saneamientos
- ✓ Grifería

C/ Álamo Salazar, 13 (Menaje y Ferretería)
Tlf. y Fax 923 30 02 16
Avda. Juan Pablo II, 27
TLFS: 923 30 10 11 - Fax 923 37 00 49
37800 ALBA DE TORMES (Salamanca)

- ✓ Electrodomésticos
- ✓ Tratamiento de agua
- ✓ Depuración - Riego
- ✓ Jardinería - Ferretería
- ✓ Herramienta industrial - Menaje y mucho más...

C/ Hoces del Duratón, 66-70
Pol. Ind. El Montalvo II
Telf. 923 19 19 32
37008 SALAMANCA



» son los casos más numerosos que dictaminamos.

En el momento en que el ciudadano presenta una reclamación de responsabilidad patrimonial contra la Administración, se activa la preceptividad del dictamen. Nuestra labor consiste en constatar si tal funcionamiento les ha causado un daño efectivo, y, si ello es así, que la cuantía indemnizatoria a favor del ciudadano se ajuste a derecho y compense tal daño.

Con relativa frecuencia el Consejo, a la vista de los hechos y circunstancias del caso, se separa del criterio mantenido por la Administración, siempre en defensa de la legalidad y de los derechos ciudadanos. Por ello, el procedimiento y la argumentación de los dictámenes son similares a los de las sentencias judiciales.

Análisis de la Constitución en su 47 aniversario

Usted también es profesor de Derecho Constitucional de la USAL. ¿Sigue ejerciendo la docencia?, ¿echa de menos ese contacto diario con los estudiantes?

El cargo de presidente del Consejo Consultivo de Castilla y León es incompatible con la docencia en la Universidad. Exige dedicación exclusiva. Y ciertamente me aleja del contacto con los estudiantes, de su juventud, frescura de ideas y cercanía a los problemas diarios; y eso se echa de menos.

El 6 de diciembre la Constitución de España cumplirá 47 años. ¿Cree que goza de buena salud?

En general, sí. Es una Constitución homologable a la de los países democráticos; incluso permite espacios políticos que otras no admiten o soslayan. La Constitución nos ha dado el mayor periodo de paz democrática de toda la historia de España; que ya es larga.

Lo que no da buena salud a la Constitución es el uso que se hace de ella por parte de algunos ámbitos de la política. El populismo, la falta de respeto al sistema democrático o al pluralismo político, la han deteriorado enormemente en estos últimos años.



¿Es muy complicado cambiar algo de la Carta Magna?

Algunos Títulos o partes de la Constitución sí son difíciles de modificar: los grandes principios constitucionales, los derechos fundamentales o la Corona. El resto es relativamente sencillo. De hecho se ha reformado en tres ocasiones (1992, 2011 y 2024), con una mayoría cualificada (de 3/5 del Congreso y del Senado), y sin la participación directa de los ciudadanos en tales reformas.

En su opinión, ¿qué es lo mejor y lo peor de nuestra Constitución?

Seguramente lo mejor sea el amplio reconocimiento de los derechos, el modelo representativo y parlamentario (la Monarquía parlamentaria) y la idea de la distribución territorial del poder político, que han dado grandes éxitos a la Constitución como modelo de convivencia democrática. Pero quizá la falta de engranajes previstos en favor de la

“Lo razonable es intentar mejorar la democracia, no hay ningún otro sistema que se acomode mejor a la dignidad del ser humano”

unidad del Estado sea uno de los defectos más palpables. El diseño del Senado como cámara de representación territorial y la escasa claridad del Título VIII han supuesto un verdadero “quebradero de cabeza” constitucional. Merecen una reforma.

Clima político y consenso

¿No le parece que el panorama político actual está muy lejos del espíritu de consenso que hubo durante la transición española?

Está muy lejos. De todos modos, aquel consenso sirvió para poner en marcha el edificio constitucional. El acuerdo se sustanció para un cambio de forma de Estado (democrático) y de forma de gobierno (parlamentaria). El cambio fue colosal. Pilotado por una generación de políticos muy cualificados y generosos, que tuvieron como motor al Rey Juan Carlos, con nombres por todos conocidos: Torcuato, Suárez, Felipe, Carrillo, los “siete padres de la Constitución” y un largo etcétera. Un verdadero “proceso revolucionario”, como ha dicho el Rey Felipe estos días.

Seguramente no volvamos a revivirlo con aquella intensidad de emociones. Pero los ciudadanos sí tenemos derecho —y deberíamos exigirlo— a más medida

política, dignidad, calma e intento de acuerdo sobre las cuestiones fundamentales del Estado, que hoy no existe.

¿Ve reversible esta situación?

En la medida en que alguno de los grandes partidos caiga en la idea de no llegar a acuerdos deliberadamente, como estrategia y método político (que es la antítesis del gobierno parlamentario), ello resultará imposible. Es necesaria la vuelta al mutuo respeto político, desterrar el cinismo y también el desacuerdo sistemático, y retornar al respeto de las reglas escritas y no escritas de la democracia. Si no es así, resultará difícil recomponer el espectáculo en que se ha convertido la política española. Y ello afecta directamente a la comprensión cabal de la Constitución democrática. Parece mentira que algunos no tengan más presente la historia.

Además, la situación se complica con el auge de los extremismos entre parte de los jóvenes, una tendencia creciente en Europa. ¿Qué explicación encuentra al respecto?

Es una pregunta compleja, en la que se concitan cuestiones políticas, económicas, sociales y culturales. En todo caso, a quienes tengan admiración por los sistemas autocráticos (sean de derechas o de izquierdas) les diría, con la experiencia acumulada que dan los años, que, aun con sus posibles defectos, la democracia es el mejor sistema político, sin duda alguna; y que fuera de la democracia “hace mucho frío”. Que lo razonable es intentar mejorarla, no destruir sus fundamentos; porque no hay ningún otro sistema político que se acomode mejor a la dignidad del ser humano.

Siempre nos quedará la baza de la educación. Usted es docente en la USAL, ¿confía en el poder transformador de la enseñanza?

Por supuesto. Una educación objetiva, plural, sin apriorismos críticos y de calidad en su contenido, basada en la libertad e igualdad en el conocimiento, es el mejor antidoto contra la ignorancia, y el gran aliciente para el desarrollo de la personalidad.





Una compañía
para el futuro.

Desarrollamos soluciones innovadoras nucleares y medioambientales a nivel global, contribuyendo al progreso sostenible de la sociedad.



Navidad, la industria de la ilusión

Salamanca, al igual que el resto de ciudades españolas, respira Navidad mucho antes de que el calendario marque diciembre. La campaña navideña se ha transformado en un fenómeno que trasciende lo religioso y familiar para convertirse en una maquinaria económica colosal donde la emoción actúa como el combustible más eficiente, convirtiéndose en el periodo de mayor actividad comercial del año.

Esta 'locura navideña', visible en el brillo de las luces, los mercadillos y distintas actividades, esconde un engranaje diseñado al milímetro. La estrategia es clara y compartida por marcas y grandes superficies: cuanto más dura la fiesta, mayor es el consumo. Lo que tradicionalmente abarcaba desde la Nochebuena hasta los Reyes Magos, hoy es un ciclo expandido que comienza de forma casi imperceptible en verano, con la venta de los primeros décimos de lotería; continúa en octubre, cuando los turrónes asaltan los lineales de los supermercados; y estalla definitivamente en noviembre con el Black Friday y el despliegue de la iluminación urbana.

Y es que detrás de la ilusión, el reencuentro y la estética festiva, existe un engranaje económico diseñado para incentivar el consumo a través de la emotividad, la nostalgia y la experiencia en las calles. La Navidad tiene una traducción directa en la economía doméstica. Según las organizaciones de consumidores, supone un gasto medio de entre 600 y 700 euros por persona. Un presupuesto que se fragmenta en múltiples partidas: desde los regalos y juguetes, que suponen el grueso del desembolso, hasta una alimentación que dispara sus precios, tanto en supermercados como en bares y restaurantes, ante la demanda de cenas de empresa, Nochebuena y Nochevieja; sin ol-

vidar la lotería y el ocio, con la compra masiva de décimos y las actividades de entretenimiento, que ganan peso; a ello se unen las escapadas familiares y el llamado 'turismo de luces', que se han convertido en una nueva tendencia de consumo. Para satisfacer esta alta demanda, el mercado laboral experimenta también su propio pico estacional, con nuevos contratos durante estas fechas, sobre todo en el comercio, la hostelería y la logística.

Salamanca se ha sumado en los últimos años a esta estrategia con una programación ambiciosa. La capital inauguró su iluminación navideña el 27 de noviembre dando el pistoletazo de salida oficial a la campaña en la ciudad. En un contexto donde el comercio físico lucha por convivir con el volumen masivo de las compras online, ciudades como la salmantina han apostado por vender 'experiencias' para dinamizar el tejido empresarial local. La combinación de tecnología, espectáculos audiovisuales y actividades culturales actúa como un motor de atracción turística y fijación de población en las zonas comerciales, generando un impacto económico transversal en la ciudad.

El objetivo es sacar a la gente a la calle. El ambiente festivo y la iluminación decorativa incentivan el paseo y, por ende, el consumo impulsivo y la hostelería. Este 'consumismo navideño', a menudo analizado desde la crítica, representa una inyección de liquidez vital para el tejido

productivo local, que encuentra en estas semanas sus mejores cifras de facturación anual, sobre todo el pequeño comercio y la hostelería.

Más allá del comercio y la hostelería, la Navidad activa sectores a menudo invisibles pero imprescindibles en esta época. La logística y el transporte viven un momento álgido, desde los taxistas que mueven a los visitantes, hasta los repartidores de paquetería que hacen llegar las compras digitales. Empresas específicas, como las del turrón o las de iluminación decorativa, generan en estos dos meses el grueso de sus ingresos anuales, mientras que las administraciones de lotería y las empresas de montaje ven multiplicada su carga de trabajo.

La Navidad ha dejado de ser solo una fecha en el calendario para consolidarse como un fenómeno económico y social de primer orden. Su transformación en un fenómeno de consumo es fruto de una evolución histórica y comercial global, donde el marketing apela directamente a los sentimientos: la vuelta a casa, la familia elegida y la generosidad se utilizan como vehículos para incentivar el gasto.

En Salamanca, como en el resto de ciudades, la campaña de Navidad se presenta como un necesario equilibrio entre la celebración de la tradición y la necesidad de dinamización económica de una capital que vive en gran medida del sector servicios.

**La
estrategia
es clara y
compartida:
cuanto
más dura
la fiesta,
mayor es el
consumo**

*Un cliente
satisfecho es la mejor estrategia de negocio*

Ático junto al
Corte Inglés

109 m² útiles
+ unos 45 m² de terraza
4 dormitorios, baño y aseo
Increíbles vistas hacia las
Catedrales
335.000 €

Dúplex junto al
Palacio de Congresos

2 dormitorios
2 baños
Con plaza de garaje
265.000 €

Fantástico chalet
individual
en Cuatro Calzadas

Parcela de casi 1.000 m²
5 dormitorios
2 baños
Garaje
Impecable
299.000 €

¡Recien **rebajado!**
Pisazo junto
Plaza Mayor

255 m² útiles
2 puertas de entrada
Con **2 fantásticas
plazas de garaje
opcionales**
495.000 €

Promoción de **plazas de
garaje y trasteros** en el
Alto del Rollo

(Calle Vigo)
Informes personales

¡REBAJADO! junto a
Gran Vía y Canalejas

2 dormitorios
baño y aseo
En muy buen estado
**Con licencia de alquiler
turístico**
Muy buena rentabilidad
210.000 €

Fantástico dúplex

De 70 m² útiles
1 dormitorio
(con posibilidad de 2)
Baño, aseo, vestidor
Amplia terraza
Junto a la Plaza Mayor
275.000 €

Piso en
Vistahermosa
**con patio/terraza
de 80 m²**

3 dormitorios
1 baño
Con **plaza de garaje y trastero**
Para entrar a vivir
235.000 €

Gran **chalet** en
Valdelagua

1.081 m² de parcela
312 m² contruidos
de chalet
En perfecto estado
Con **piscina propia**

Adosado en la zona de
Ctra. de Aldealengua

4 dormitorios
3 baños
Garaje para 2 coches
Con patio y terraza
299.000 €

**Local/edificio de
3 plantas**

En pleno **centro**
Completamente preparado
como Bar/Restaurante
En venta y/o traspaso
Informes personales

Interesantes
LOCALES

En VENTA
En **Avda. de Portugal**
Informes personales

Felices Fiestas

SERVICIOS



Hernández-Bueno

INMOBILIARIA • DESDE 1970

- Compra/Venta de inmuebles.
- Arrendamiento de inmuebles.
- Peritaciones.
- Herencias.
- Asesoramiento integral.
- Etc, etc.

www.inmobiliariahernandezbueno.com/.es

C/ Prior, 16 bajo. Salamanca

652 09 22 88 | 923 21 99 59 | 923 21 42 24



La navidad en Salamanca, balón de oxígeno para la economía local

Los negocios de proximidad y la hostelería encaran semanas decisivas con optimismo en las ventas en una campaña que desborda al sector del transporte

Más allá de la iluminación y el ambiente festivo, la Navidad supone el momento económico decisivo del año para miles de empresarios y autónomos de Salamanca. Lo que para el viandante son fechas de celebración, para el tejido empresarial representa la cuenta de resultados del ejercicio. Desde el pequeño comercio que planta cara a los gigantes digitales hasta una logística desbordada, este reportaje analiza cómo afrontan distintos sectores una campaña que actúa como una inyección de liquidez fundamental para salvar las cuentas

Hostelería: optimismo

El sector hostelero es, sin duda, uno de los grandes termómetros de la actividad en la ciudad. Las cenas de empresa, las reuniones de amigos y el ambiente en las calles se traducen en una facturación vital. Jorge Moro, presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca, se muestra optimista ante el arranque de la temporada navideña

“Para nuestro sector es una época a priori muy positiva. Aumentamos las plantillas debido a la gran demanda de comidas y cenas concertadas”, explica Moro, quien destaca el esfuerzo de los locales por crear atmósfera:

R.M.G.

“La hostelería se prepara para una temporada preciosa y decoramos en la gran mayoría nuestros establecimientos para obtener un ambiente cálido y muy familiar, como estas fechas demandan”.

Sobre el coste de los menús, el presidente de los hosteleros reconoce el impacto de la inflación estacional en los productos frescos. “Trabajamos con menús cerrados y también con productos muy de estas fechas. Es cierto que, debido a la gran demanda, nos adaptamos a los precios que, como sabemos, son más altos en Navidad debido a los productos de gran tradición”, señala.

En el calendario hostelero hay una fecha marcada en rojo antes de la Nochebuena: el 18 de diciembre. “No olvidemos que Salamanca cierra el año universitario ese día con nuestro tradicional y apoteósico Fin de Año Universitario”.

Asimismo, Moro valora positivamente la estrategia municipal: “El Ayuntamiento de Salamanca invierte en múltiples actividades culturales y de ocio familiar que tienen cada vez más ‘efecto llamada’ turística, como avalan los números. Tenemos una Salamanca dorada y luminosa con mucho que ver y disfrutar”.

Hoteles: cambio de tendencia

Si la hostelería llena mesas, los hoteles están logrando

cambiar una tendencia histórica. Tradicionalmente, la Navidad era temporada baja en cuanto a pernoctaciones, pero el escenario está cambiando. Silverio Vicente, responsable de la sección de Hoteles de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca, confirma este cambio de paradigma.

“En los últimos años están aumentando las reservas. Si bien es cierto que hace un tiempo el periodo de Nochebuena y Navidad era de muy baja ocupación, ahora poco a poco se incrementan las cifras”, asegura Vicente, aunque matiza que sigue siendo baja. El perfil del cliente también ha evolucionado: “Hay gente que se desplaza de otras ciudades, sobre todo turismo nacional, e incluso personas que vienen a visitar a la familia y, en lugar de quedarse en los domicilios particulares, utilizan los hoteles para pernoctar y descansar”.

La iluminación decorativa juega un papel crucial en este repunte. Según Vicente, acciones como “la iluminación, el espectáculo del Huerto de Calixto y Melibea o el mercadillo contribuyen a que haya un motivo adicional para acercarse a Salamanca”. El hotelero cifra la ocupación media esperada en torno al 50 %, aunque con picos muy marcados.

“Cuando más se incrementa es en los días en torno a fin de año, donde tradicionalmente hemos tenido gran

DISJUGA

Todo en alimentación

Felices Fiestas

Carnes frescas
Frutas y verduras
Almacén polivalente y frigorífico

Todo para hostelería,
residencias,
Restauración, catering,
comunidades,
grandes consumidores, etc...

Calle Rubiera, 46
Polig. Ind. Villares de la Reina
Salamanca

923 12 05 43 | 923 22 74 13

Bufete Enrique de Santiago
ABOGADOS

Su caso es nuestro caso, atendiendo de modo constante todas las inquietudes, interrogantes y estableciendo una auténtica relación personal.

Enrique de Santiago. ABOGADO

Gran Vía, 78 -3º Izq
28013 Madrid

Puerta Zamora, 4-6, Entreplanta 5
37005 Salamanca
www.bufeteenriquesantiago.es

Telf.: 923 26 65 36
669 40 30 31
Fax: 923 27 12 01

afluencia de portugueses y de otras provincias”, apunta. Respecto al próximo puente de la Constitución, las perspectivas son desiguales por el calendario: “Los días 6 y 7 de diciembre, sábado y domingo, serán un muy buen fin de semana, pero se queda más flojo el día 5 y el 8. A partir de esa fecha se nota una bajada drástica, incluso del cliente de negocios, hasta la llegada de las fiestas”.

A pesar de este descenso estacional, las esperanzas están puestas en el periodo navideño para dinamizar la actividad turística y hotelera de la ciudad. El sector confía en que la programación especial y el ambiente festivo actúen como un imán para los visitantes durante unas fechas que, aunque no son de temporada alta, tienen un gran potencial para atraer a un público específico.

Comercio: el ‘salvavidas’

Más allá de hoteles y restaurantes, la Navidad activa otros motores económicos esenciales para Salamanca. La campaña de Navidad, que abarca desde el ‘Black Friday’ hasta las rebajas de enero, se ha consolidado como el periodo más crucial para la supervivencia y la rentabilidad del comercio de proximidad en Salamanca, al que dedicamos un reportaje en este mismo periódico.

Lotería: la ilusión

Tras el comercio tradicional, las Administraciones de Lotería representan otro de los termómetros económicos de la ciudad. El Sorteo Extraordinario del 22 de diciembre es, sin discusión, el hito comercial del año para las administraciones salmantinas, ya que es uno de los periodos de mayores ventas de todo el ejercicio.

La dinámica de compra es progresiva: la demanda comienza ya en verano, con vecinos y visitantes comprando los primeros décimos, y se dispara vertiginosamente en estas últimas semanas, donde se forman las tradicionales colas en busca del ansiado ‘Gordo’.

Viajes: musicales, mercadillos y sol de invierno

Muchos salmantinos también aprovechan estas fechas para hacer las maletas. El deseo de viajar goza de “buena salud” tras un verano fructífero. Ricardo Criado, presidente de la Asociación de Agencias de Viajes de Salamanca (ASAV), dibuja una campaña de otoño-invierno marcada por la alta ocupación: “El puente de la Constitución está prácticamente completo y las plazas de nieve están volando a una velocidad de vértigo”.



Las tendencias para esta Navidad son claras y variadas. Por un lado, triunfan los mercadillos navideños, no solo en las capitales europeas clásicas, sino también en otras ciudades españolas que han apostado fuerte por la decoración festiva. Por otro lado, los salmantinos también ‘se escapan’ a actividades culturales a Madrid, con una alta demanda para asistir a los grandes musicales de la capital.

Otra tendencia consolidada entre los salmantinos para despedir el año es la búsqueda de climas cálidos, con destinos como las Islas Canarias.

Transporte: un mes “conflictivo”

La otra cara de la moneda la viven el transporte de mercancías y la logística. La campaña de Navidad, un periodo tradicionalmente asociado al aumento del consu-

mo y la actividad económica, se ha convertido en una auténtica prueba de fuego para el sector del transporte en Salamanca. Lejos de ser una época de bonanza, las semanas previas a las festividades representan un desafío logístico y de personal que pone al límite a las empresas. Paulino Benito, presidente de la Asociación de Empresarios Salmantinos de Transportes Discrecionales (AestradisE), describe la situación como “unos 20, 25 días muy conflictivos”, marcados por una demanda desbordada y una alarmante escasez de mano de obra.

El volumen de paquetería se dispara de tal manera que la capacidad del sector se ve superada. “Tenemos más demanda de la que a veces podemos hacer”, afirma Benito, resumiendo la tensión que viven las empresas. Todo el trabajo de un mes se concentra en un corto y frenético periodo que abarca desde principios de diciembre hasta el día 22, un ritmo que exige un esfuerzo extraordinario a una plantilla ya de por sí mermada.

El principal obstáculo para afrontar este pico de actividad es la imposibilidad de reforzar los equipos. A la pregunta sobre nuevas contrataciones, la respuesta del presidente de Aestradis es contundente y reveladora: “Eso de contratar a gente ya es una utopía”. El problema, explica, no es la falta de voluntad de las empresas, sino una carencia estructural de profesionales disponibles. “No existe la gente para contratar”, sentencia, extendiendo esta problemática a otros sectores clave.

Ante esta realidad, la única solución viable para las empresas de transporte es intensificar la carga de trabajo sobre el personal existente. “Lo que estamos haciendo es apretar más el trabajo de los que tenemos”. Esto se traduce en un mayor esfuerzo, más horas y más viajes.

La consecuencia directa para los consumidores es inevitable. Benito advierte de que, dadas las circunstancias, es muy probable que se produzcan incidencias en las entregas: “Seguramente, la gente sufrirá algún que otro retraso en la entrega de los paquetes”.

A la alta demanda y falta de personal se suma un tercer factor: la configuración del calendario festivo. Cuando los días festivos caen a mitad de semana, como ocurre este año, se genera lo que Benito califica como “semanas perdidas”. Esta distribución de los festivos rompe la operatividad logística y hace inviables muchas rutas de larga distancia. “Nosotros, en el transporte, no somos capaces de manejar esos tiempos”, explica. Esto provoca una concentración extrema de la actividad en apenas 18 días, hasta el 22 de diciembre, fecha en la que muchas fábricas y empresas cierran y se dan vacaciones.

**PAVIMENTOS
SANTA MARTA**

Ctra. de Nuevo Naharros, 33
Santa Marta de Tormes (Salamanca)

www.pavimentossantamarta.com
pavimentossantamarta@yahoo.es

TEL.: 923 130 183
680 404 324



La batalla contra la “soledad no deseada”: Cruz Roja y su plan de acompañamiento

Conocemos los servicios que ofrecen y la visión de Rosi, una voluntaria que regala su tiempo para acompañar a personas mayores de la ciudad

Hay momentos en la vida de las personas en las que estas se sienten solas, y en gran medida este pensamiento ronda la cabeza de las personas mayores: se le conoce como soledad no deseada. En Salamanca, una provincia con una demografía envejecida que clama por atención, Cruz Roja ha decidido no mirar hacia otro lado. La organización ha perfeccionado una maquinaria de solidaridad que trasciende la mera asistencia técnica para adentrarse en el terreno de lo humano, de lo emocional. No se trata solo de cuidar cuerpos, sino de abrigar almas.

La estrategia de la entidad humanitaria parte de una premisa fundamental: la soledad no es idéntica en todos los hogares. Cada persona arrastra una historia, unas limitaciones físicas y unos miedos distintos. Por ello, tal y como explican Trinidad Mateos, psicóloga y técnica del proyecto ‘Promoción de la red social y del envejecimiento saludable’ que cuenta con financiación de la Junta de Castilla y León, y Rubén García, responsable del proyecto, la intervención de Cruz Roja para el acompañamiento de personas mayores se estructura meticulosamente en tres formas o modalidades diferenciadas, adaptadas al grado de autonomía de cada usuario.

La primera en el interior de las viviendas. Para aquellas personas de la capital y la provincia que sufren los embates de la edad con “más problemas de movilidad”, Cruz Roja activa el acompañamiento a domicilio. Es la respuesta para quienes el mundo se ha reducido a las cuatro paredes de su salón. En estos casos, el voluntariado cruza el umbral de la puerta para llevar conversación, compañía y la certeza de que no han sido olvidados por la sociedad.

La segunda modalidad que busca romper estos muros es el acompañamiento en el exterior. Aquí, la filosofía es clara y proactiva: el objetivo es “que salgan de casa”. Se utiliza el paseo no solo como un ejercicio cardiovascu-

lar, sino como una herramienta de reconexión con la vida, con el barrio, con la luz del sol y con el bullicio de la ciudad. Para crear relaciones sociales.

Acompañamiento telefónico

Finalmente, existe una tercera vía, invisible pero omnipresente: las llamadas telefónicas periódicas. Son llamadas “de escucha”, diseñadas para “ver cómo están” y realizar un seguimiento que va más allá de lo sanitario. Es una voz amiga al otro lado del auricular. Desde la organización destacan con orgullo que esta labor no es exclusiva de la capital; es un esfuerzo vertebrador que “replica el voluntariado rural en nuestras asambleas comarcales de toda la provincia”. Un hilo telefónico que cose el territorio y se mantiene operativo “durante todo el año”.

Este servicio de acompañamiento telefónico se convierte, además, en un escudo protector en los momentos más críticos del calendario. La soledad acentúa la vulnerabilidad, y por ello, las llamadas rutinarias se transforman en herramientas de salud pública mediante “campañas concretas”.

Cuando llega el invierno, los teléfonos de los usuarios suenan con un propósito claro: la campaña de vacunación de la gripe. Los

voluntarios no solo informan, sino que dedican tiempo a “animar a vacunar” y a “explicar los beneficios” de la inmunización, combatiendo la desinformación o la apatía. De igual manera, cuando la meteorología se vuelve hostil, el servicio se intensifica. Durante las olas de frío y las olas de calor, Cruz Roja contacta con sus usuarios para ofrecer “consejos de salud” vitales.

Sin embargo, a pesar de la utilidad incuestionable de estas llamadas, la entidad mantiene su mirada puesta en el horizonte de la socialización presencial. “El objetivo es que las personas mayores salgan de casa y creen redes sociales y amistades”, insisten. Por eso, el teléfono es a menudo el primer paso para invitarles a participar en los talleres, para “ampliar su red” y recuperar la alegría de compartir.

“Recibo mucho más de lo que doy”: La lección de Rosi

Papel clave del voluntariado

Rosi Quintana lleva cinco años vistiendo el chaleco de Cruz Roja como voluntaria. Su historia es la de tantas personas que, en un momento de sus vidas, sintieron el vacío y decidieron llenarlo con servicio. “Decidí hacerme voluntaria porque tenía que hacer algo, necesitaba hacer alguna cosa, y digo: voy a Cruz Roja a ver qué tal”, relata con sencillez.

Cinco años después, esa decisión impulsiva se ha transformado en un pilar de su existencia. “La verdad es que estoy encantadísima”, confiesa. La agenda de Rosi es un testimonio de entrega: realiza acompañamientos, gestiona llamadas, acude con los mayores al hospital y participa en los paseos. Su compromiso desborda el programa de mayores y se extiende a campañas de gran calado emocional, como la recogida de juguetes en Navidad o la ‘vuelta al cole’. “Yo tengo tiempo y me encanta lo que hago. Es una cosa que te da una satisfacción personal que no tienes ni idea”, asegura.

Al preguntarle qué obtiene a cambio de tantas horas de dedicación, Rosi ofrece una

respuesta que desarma cualquier cinismo: “Para mí, mucho cariño”. Su experiencia desafía la lógica matemática del intercambio. “Yo doy, pero es que recibo mucho más de lo que doy”. En el agradecimiento de un anciano, en la sonrisa de quien se siente escuchado, Rosi encuentra el combustible para seguir.

Pero su testimonio también arroja luz sobre las sombras que habitan en muchos pisos de Salamanca. Rosi ha visto de cerca la realidad que se esconde tras las puertas cerradas. “Está una persona en casa que está muy sola; hay mucha soledad, mucha, mucha”, repite, enfatizando la magnitud del problema. Ante ese abismo de silencio, un gesto amable se convierte en un salvavidas. “Que una persona te llame para preguntar qué tal estás, cómo te encuentras, o escucharlas también... hay mucha necesidad”. Por eso, su promesa es firme y conmovedora: “Hasta el día que no pueda”.

La lucha contra el sedentarismo y la reclusión tiene su máximo exponente en los paseos grupales. Además de los paseos más reducidos para fomentar la red social, que desarrolla en La Alamedilla y parque Villar Macías, actualmente, Cruz Roja gestiona junto con el Ayuntamiento de Salamanca otros seis paseos distintos que movilizan, según los cálculos de la entidad, a “unas 300 personas”, sin importar la edad.

Estos acompañamientos están relacionados con otros servicios que ofrecen, como talleres de psicomotricidad los martes para mantener la destreza física, talleres de nuevas tecnologías los miércoles enfocados al manejo del móvil y espacios de manualidades los jueves que fomentan la creatividad; una programación que se completa con los cursos de estimulación cognitiva, altamente demandados por los usuarios para trabajar la memoria y frenar el deterioro mental.



Rosi Quintana, técnico, Rosalía, Carmen y Celestina, usuarias, y Trinidad Mateos, voluntaria

Rosalía: “Odio estar parada, el movimiento es vida”

Si algo define a Rosalía es una energía inagotable que desafía cualquier estereotipo sobre la tercera edad. Vinculada a Cruz Roja desde hace muchos años, donde ha participado en talleres de manualidades y otras actividades, tiene una filosofía clara: el movimiento es sinónimo de vida. “A mí el ejercicio me encanta, sea lo que sea. Estar parada lo odio. Cuando no me queda más remedio que estar así, mejor no me hables”, declara con una rotundidad y un sentido del humor que contagia

al grupo. Para ella, estos paseos matutinos son la excusa perfecta para activarse, pero sobre todo para tejer redes de afecto.

Durante las caminatas, Rosalía comparte una biografía marcada por la emigración y la resiliencia. Amante de la cocina, disfruta preparando platos para sus seres queridos. “Nos hemos convertido en amigas”, explica sobre sus compañeras de paseo, con quienes comparte historias y evita, según dice entre risas, “criticar”.



Carmen: “Me encontré con que tenía una nueva familia a quien contarle mis cosas”

La historia de Carmen, natural de Vitigudino aunque residente en la capital desde el año 1980, es el reflejo de cómo el cuidado de los demás puede, a veces, vaciar la vida propia. Tras años dedicada en “cuerpo y alma” al cuidado de su marido, enfermo de Alzheimer, explica que cuidaba de su marido, “hasta que se me fue”, relata con serenidad. Tras el fallecimiento, Carmen atravesó un duelo necesario, un periodo de adaptación a una nueva realidad y con sus tres hijos viviendo fuera de Salamanca.

Fue en ese momento cuando decidió unirse a los grupos de Cruz Roja en Salamanca. Ahora es sus actividades y pa-

seos ha “encontrado que tenía otra familia, unas amigas a quien contarle mis cosas y con las que charlar”, afirma emocionada sobre el vínculo creado con los voluntarios y compañeras. Ahora, su agenda ha vuelto a llenarse de vida. Además de las caminatas por la zona de Villar y Macías, participa en clases de psicomotricidad y los viernes ha consolidado una tradición sagrada con su nuevo grupo de amigas: quedar para merendar. “La mayor actividad es el encuentro, el cambiar la rutina de estar en casa haciendo ganchillo”, asegura, convencida de que salir a la calle es la mejor medicina.

Celestina: A los 89 años, con el podómetro “como oro en paño”

A sus 89 años, Celestina es el ejemplo vivo de la perseverancia. Llegada del norte de España a Salamanca en 1980 por recomendación médica y circunstancias familiares, también afronta la viudedad y la soledad en su domicilio, aunque recibe la visita diaria de su hija. “Te pasas un rato, te distraes y llegas a casa de otra manera. No es como estar toda la mañana metida allí”, comenta con lucidez sobre los beneficios de salir a caminar en grupo.

Lo que distingue a Celestina es su disciplina casi deportiva. Ni el frío

ni el invierno salmantino la detienen; con un buen gorro para protegerse los oídos y ropa de abrigo, no falta a su cita con la salud. Su compromiso se materializa en un pequeño dispositivo que lleva consigo “como oro en paño”: un podómetro facilitado por los voluntarios de Cruz Roja. Durante la entrevista, se revela que en una sola semana ha registrado cerca de 29.000 pasos, una cifra envidiable que confirma su excelente estado de forma. Celestina demuestra que la edad es solo un número cuando existe voluntad y un entorno de apoyo que fomenta la actividad física y el acompañamiento.



Mónica, voluntaria que acompaña a los mayores superando su discapacidad visual



Para más de 40 personas mayores de Béjar, el teléfono es el hilo conductor que rompe su aislamiento, y al otro lado de la línea siempre está Mónica. Esta voluntaria acude de lunes a jueves a la asamblea comarcal de Cruz Roja para realizar una labor de escucha activa y acompañamiento que define como su verdadera vocación. “Hablo con ellas y confían en mí, son mis abuelitas”, explica sobre un trabajo que le reporta una gran satisfacción personal.

La historia de Mónica es un ejemplo de superación. Padece degeneración macular, una condición visual de nacimiento que, lejos de frenarla, la impulsó a buscar formas de ayudar. Para desempeñar su función, cuenta con el apoyo de la ONCE, cuyo técnico de tiflotecnología adaptó el ordenador

de la asamblea con un lector de pantalla. Además, su memoria le permite marcar los números en el teléfono físico sin dificultad.

Campañas y vínculo emocional

Su labor va más allá de la charla distendida. Mónica gestiona un calendario de llamadas semanales, quincenales o mensuales, y coordina campañas clave como las de ola de calor, frío o vacunación. Tras cada conversación, remite un informe al técnico de mayores para alertar sobre posibles necesidades.

La constancia ha creado lazos tan fuertes que las usuarias notan inmediatamente su ausencia. “Cuando no las llamo, me ponen falta”, comenta con humor. Mónica anima a todos los bejaranos a sumarse al voluntariado, demostrando que con actitud y los medios adecuados, no existen barreras para la solidaridad.







NUEVA TERRAZA
Espacio perfecto tanto para desconectar al final del día, como para compartir momentos con amigos

CARTA Y MENÚS
Combina platos sencillos con propuestas más elaboradas, tapas para picar y tapas para todos los gustos

SALONES PARA CELEBRACIONES DE EMPRESA Y FAMILIARES

Síguenos en:  

Información: 923 280 188 | 647 648 298

C/ Peña De Francia s/n, 37007 Salamanca • 923 280 188 • reservas@aparthotelhall88.com

Benjamín Crespo (AESCO): “El comercio de proximidad se juega en esta campaña el 50 % de la facturación del año”

Toni Sánchez
Las luces ya iluminan las calles y los escaparates se visten de gala, pero tras la decoración navideña, el sector comercial de Salamanca contiene la respiración. La campaña de Navidad de 2025 no es un trámite más en el calendario; es el examen final que determinará la supervivencia de cientos de negocios. Así lo ha manifestado con contundencia Benjamín Crespo, presidente de la Asociación de Empresarios Salmantinos de Comercio (AESCO), quien alerta de que el sector afronta un momento “crítico” bajo una densa capa de “incertidumbre”.

Para el tejido empresarial salmantino, las próximas semanas son decisivas. El periodo que comprende desde la semana del Black Friday hasta la finalización de las rebajas de Reyes Magos supone el pilar fundamental de la economía anual de los tenderos. Los datos que maneja la patronal son reveladores: muchos establecimientos concentran hasta el 50 % de su facturación total del año en esta ventana temporal. “Nos jugamos mucho”, ha subrayado Crespo, evidenciando la enorme presión financiera que soportan las pymes y autónomos en este cierre de ejercicio.

Una “tormenta perfecta” de inestabilidad

La preocupación no surge de la nada. Crespo describe un escenario complejo donde confluyen diversos factores que erosionan la confianza tanto del vendedor como del cliente. En primer lugar, apunta a la situación política nacional como un elemento desestabilizador. “Es una situación que no está muy clara; todos vemos lo que está pasando y esa incertidumbre nunca es buena para el consumidor”, ha explicado el presidente de AESCO, incidiendo en que el consumo requiere de un clima de estabilidad para fluir con normalidad.

A este panorama macro se suman indicadores económicos que impactan directamente en el día a día de las familias salmantinas. Crespo ha destacado que las cifras de empleo en la provincia durante los últimos meses no han sido todo lo positivas que el sector desearía. Además, la persistente subida de los precios continúa siendo un lastre que condiciona las decisiones de compra, obligando al consumidor a mirar mucho más el bolsillo antes de adquirir productos.

El aparcamiento: un problema que asfixia a los barrios

Más allá de la coyuntura económica global, el comercio de Salamanca libra batallas diarias contra obstáculos estructurales de la propia ciudad. Una de las reivindicaciones más urgentes que ha vuelto a poner sobre la mesa la asociación es la dificultad de estacionamiento, un factor que resta competitividad frente a las grandes superficies periféricas que ofrecen parking gratuito.

Benjamín Crespo ha querido desmontar el mito de que este es un problema exclusivo del casco histórico o la zona centro. Tras una visita institucional realizada junto al concejal de Comercio al barrio de Garrido, la realidad percibida a pie de calle fue unánime. “Preguntábamos a los comerciantes y nos hablaban claramente de las dificultades que tienen sus clientes para poder aparcar”, relata Crespo.

La lógica que defiende AESCO es sencilla y directa: la movilidad es clave para la venta. Facilitar, por tanto, el acceso al vehículo privado o mejorar la rotación en zonas comerciales de barrio se perfila como una medida necesaria para oxigenar las ventas.

La “alarma” del relevo generacional

Sin embargo, si hay un problema que amenaza la existencia misma del comercio tradicional a medio plazo, ese es la falta de sucesión. El presidente de AESCO no ha dudado en calificar la situación de alarmante: “Preocupa muchísimo”.

Crespo ha ilustrado esta crisis con ejemplos reales y recientes que reflejan el drama de cerrar negocios rentables. “Hay empresarios con 60 años a los que le quedan cinco o seis para jubilarse y no tienen relevo. Sus hijos no van a seguir y los trabajadores que tiene tampoco quieren continuar con el negocio”, ha lamentado. Se trata de empresas saneadas, con una trayectoria de fiabilidad, que mueren por falta de continuadores.

El problema toca la fibra personal del propio representante de los comerciantes. “Hablo también de mi empresa; yo no tengo hijos y dentro de seis o siete años lo tengo complicado para que siga, siendo una empresa que tiene 52 años de historia”, ha confesado Crespo con franqueza.

Propuesta de “excepción fiscal” para emprendedores

Ante este desafío demográfico y empresarial, AESCO considera que las medidas actuales son insuficientes. Crespo sostiene que no basta con bonificaciones puntuales como la tarifa plana de autónomos. Su propuesta es más ambiciosa: una reforma fiscal que incentive el riesgo.

“Hay que poner algo sobre la mesa que realmente haga atractivo el emprendimiento”, afirma. Su planteamiento pasa por una “excepción fiscal realmente importante” durante el primer año de actividad para quien decida coger el testigo de un negocio. La propuesta incluye un matiz de responsabilidad y equidad: si el negocio prospera y genera beneficios, esos impuestos exonerados inicialmente se devolverían posteriormente. “Creo en la igualdad entre los empresarios que llevan más años y los que empiezan”, matiza, buscando un modelo que elimine las barreras de entrada sin generar competencia desleal con los veteranos.

Digitalización y trato humano: la fórmula híbrida

En el eterno debate sobre la competencia de Internet, Benjamín Crespo ofrece una visión pragmática. Rechaza la idea de que la venta online sea el enemigo exclusivo del pequeño comercio; es un desafío para “todos los formatos comerciales”. La clave reside en la adaptación, y Salamanca parece estar haciendo los deberes en este campo.

La provincia destaca por sus altas cifras de adhesión al programa de empresas digitalizadas. Los resultados de esta transformación ya son palpables. “Tenemos datos de algún comercio de proximidad donde el 50 % de su facturación hoy es venta online. Y hablamos de pequeños comercios”, revela Crespo con orgullo.

No obstante, el presidente de la asociación advierte que la tecnología no debe sustituir la esencia del tendero. AESCO reivindica el valor de la experiencia física de compra: “Ves el producto, lo tocas, ves la calidad... no hay trampa ni cartón”. La atención personalizada y el asesoramiento experto constituyen una garantía de seguridad que el entorno digital puro no puede replicar.

Además, en estas fechas de alto consumo, Crespo ha lanzado una advertencia sobre el auge de los fraudes en Internet. AESCO mantiene una colaboración estrecha con Policía Nacional y Guardia Civil para asesorar sobre ciberdelincuencia, recordando que la tienda física es también un refugio de seguridad y confianza ante las estafas que proliferan en redes sociales.

“Las ciudades sin comercio son ciudades muertas”

El mensaje final de Benjamín Crespo a los salmantinos es una llamada a la conciencia colectiva. Comprar en el comercio de proximidad no es solo una transacción económica, es una inversión en el propio entorno. “Es hacer que circule el dinero dentro de tu zona, donde vives”, explica.

El comercio local cumple, además, una función social insustituible, especialmente para las personas mayores que no pueden desplazarse a grandes superficies periféricas. La sentencia final del presidente de AESCO resuena como una advertencia sobre el modelo de ciudad que queremos para el futuro: “Las ciudades sin comercio son ciudades muertas”.



1/6

Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

Caja Rural de Salamanca está adherida al Fondo de Garantía de Depósitos Español de Entidades de Crédito. El Fondo garantiza los depósitos en dinero hasta 100.000 euros por titular y entidad de crédito.

*Promoción válida durante los primeros seis meses para cuentas abiertas desde el 1 de Enero de 2025 al 28 de Febrero de 2026 a nuevos clientes de la Entidad. Transcurridos seis meses desde la apertura de la cuenta las condiciones serán las siguientes: **comisión de mantenimiento trimestral de 24€**; salvo cambio de condiciones por parte de la Entidad. **Los saldos depositados en la cuenta no generan intereses a favor del cliente. TIN 0%, TAE del primer año -3,20% calculada para un saldo medio anual de 1.500€.** **TAE del primer año -0,48% calculada para un saldo medio anual de 10.000€.** La TAE variará en función del saldo medio en cuenta.

Recarga tu ahorro con Smart Mobility de Iberdrola



Dentro
de casa

Consigue hasta un **90%**
de ahorro frente a la gasolina.

Disfruta de **500€ de dto.** en
tus facturas de luz al instalar
tu cargador con Iberdrola.



Fuera
de casa

Viaja con la red de **recarga**
pública más grande de España.

Y si tienes la luz con nosotros,
consigue hasta un **20%**
de ahorro para tus recargas.



900 24 24 24
iberdrola.es
Puntos de Atención



Iberdrola
Por ti. Por el planeta.

Soledad Gómez (ASECOV): “La Navidad permite al comercio conseguir beneficios que el resto del año no se dan”

El sector comercial de Salamanca encara la recta final de 2025 con las esperanzas depositadas en las próximas semanas. Con la vista puesta en el futuro inmediato, la campaña de Navidad se presenta como el periodo decisivo para cuadrar las cuentas anuales de los pequeños negocios. Al frente de este desafío se encuentra Soledad Gómez, quien ha iniciado un nuevo mandato en la Asociación Salmantina de Empresarios del Comercio Vario (ASECOV) con una hoja de ruta clara: revertir la inercia del consumo digital y devolver el protagonismo a la tienda física.

La presidenta afronta esta nueva etapa con “muchísima ilusión” y respaldada por una junta directiva que llega con “muchas ganas de aportar” para consolidar proyectos que verán la luz en los próximos años. Sin embargo, el optimismo de la nueva dirección no oculta la realidad de un escenario complejo, donde la convivencia con las grandes superficies y el comercio electrónico define el día a día de los empresarios locales.

La llegada de diciembre supone para el tejido empresarial salmantino el momento más crítico del calendario. Según explica la presidenta de ASECOV, todos los comercios aprovechan estas fechas para intentar “conseguir esa ventaja y esos beneficios que muchas veces el resto del año no se dan como nos gustaría”. Aunque el impulso es generalizado en casi todos los subsectores, son tradicionalmente la alimentación y los regalos los que experimentan un mayor volumen de ventas durante estas fechas, seguidos de cerca por la tecnología.

En un mercado saturado de opciones digitales, ASECOV tiene claros cuáles son los argumentos para convencer al cliente salmantino. Frente a la frialdad del clic y la logística de la paquetería, el comercio local esgrime la carta de la facilidad, la resolución de problemas y el trato personalizado.

“Solo bajar a la tienda que lo has conseguido”, dice: ‘me equivoco de talla, me equivoco con el color, lo haces por mí’, pidamente argumenta Soledad Gómez, contrastando esta agilidad con las gestiones, a menudo tediosas, que implican las de-

T. S.



luciones en las grandes plataformas online.

A esto se suma un factor que la presidenta considera decisivo: el componente emocional y la calidad tangible. La posibilidad de “ver y tocar” el producto antes de adquirirlo, unida a un asesoramiento honesto, constituyen la principal baza para fidelizar a la clientela. “Esos factores son casi los más importantes; los precios ya están más o menos estabilizados y el comercio demuestra que tiene la competencia necesaria para posicionarse”, asegura.

El gran reto: ganar la batalla de la mente

Más allá de la estacionalidad navideña, el desafío de fondo que ha identificado la nueva directiva de ASECOV es el posicionamiento estratégico a largo plazo. “El reto es conseguir que el comercio local sea lo más importante en el posicionamiento de la mente de nuestros clientes, que el primer sitio en el que piense todo el mundo en ir a comprar es al comercio que tienen al lado, al de sus vecinos, al de sus amigos”, afirma con rotundidad.

Este objetivo choca con una paradoja que los propios comerciantes detectan a diario: existe una confianza latente, pero el ritmo de vida actual desvía el consumo hacia canales más impersonales por una cuestión de comodidad logística. “Nuestros clientes nos suelen decir que confían más en el comercio cercano, pero muchas veces, por el ritmo de vida que llevamos, dejamos un poco de lado esa confianza por facilidades a la hora de recibir los pedidos”, reconoce la presidenta. La estrategia pasa por recordar al consumidor el valor añadido que pierde en ese intercambio: la atención personalizada.

Para competir en este entorno, el sector asume que la profesionalización y la modernización son innegociables. Las demandas de los asociados a ASECOV han evolucionado, y aunque las subvenciones siguen siendo un tema recurrente, la digitalización ha cobrado un protagonismo absoluto en las consultas que recibe la patronal.

La barrera del horario partido y la conciliación

Uno de los puntos más críticos que afronta el sector en Salamanca es la gestión de los recursos

humanos. La dificultad para encontrar personal es una realidad que, según la presidenta de ASECOV, “va por temporadas”, pero que esconde una problemática estructural relacionada con los horarios y la conciliación familiar.

“Muchas veces, lo que más echa para atrás para trabajar en comercio es el horario partido. La mayor parte queremos un horario continuo, de 8:00 a 15:00 horas, y eso en comercio no se da”, explica Gómez. Esta barrera, sumada a la exigencia física de un trabajo que implica estar muchas horas de pie, dificulta la captación de talento joven, aunque asegura que cuando se consigue un buen ambiente laboral, “no es difícil encontrar trabajadores”.

La cuestión de la conciliación se ha convertido en una reivindicación transversal. No afecta solo a los empleados, sino también a los propietarios de los negocios. Ante la creciente presión del mercado y las nuevas formas de consumo que incentivan la apertura en fines de semana para competir con las grandes superficies, ASECOV advierte sobre la necesidad de equilibrar el servicio al cliente con la calidad de vida.

“Todos queremos tener conciliación familiar, desde los autónomos a las empresas. ¿Abrir fines de semana para servir? Sí, pero tenemos que tener claro que esa conciliación tiene que ir para todos por igual”, matiza la representante de los comerciantes.

Costes fijos e interlocución institucional

En su papel de representante patronal, ASECOV mantiene una vía de comunicación constante con las administraciones para trasladar las inquietudes del sector. El incremento de los costes fijos es la principal preocupación actual de los negocios a pie de calle en Salamanca.

“Todo se ha encarecido mucho”, señala Gómez. La asociación actúa como altavoz para elevar quejas sobre exceso de impuestos o problemáticas con los servicios municipales. Aunque califica la relación con el Ayuntamiento de Salamanca como fluida y destaca que “siempre está muy abierto a escucharnos”, la presidenta reconoce que los tiempos de la administración no siempre coinciden con las urgencias de los negocios: “No siempre se puede hacer con el dinamismo que queremos para cada solución”.

De cara al futuro, y al cierre de este nuevo mandato que ahora comienza, el deseo de Soledad Gómez es haber logrado consolidar la vitalidad del sector. El objetivo final es garantizar que el comercio de Salamanca no solo sobreviva, sino que recupere su posición central en la vida de la ciudad, asegurando que “tenga siempre vida” y que los asociados se sientan respaldados en su día a día.



Residencia Gaudium Cabrerizos Hacia un modelo Humano

Atención centrada en la persona
Centro libre de sujeciones
Nuestro objetivo, su bienestar



Residencia Gaudium Cabrerizos
c/Parque de la Armuña 40, Cabrerizos, Salamanca | 923 20 99 90
gaudiumsalud.es

Puri Vaquero, 14 años en el corazón de Prosperidad: “Una ciudad sin comercio de barrio es una ciudad muerta”



Su trayectoria es la crónica viva del sector en la capital del Tormes. Sus inicios fueron precoces, confesando que comenzó “cuando tenía 12 años, que era ilegal”. A los 14 firmó su primer contrato en Brines, un establecimiento emblemático del barrio Garrido donde trabajó durante 25 años. Aquel ecosistema comercial, previo a la llegada de gigantes como Zara o Mango, forjó su carácter. Tras una pausa por maternidad, decidió emprender hace ya 14 años, volcando toda esa veteranía en su propio negocio.

En un mercado saturado por la obsolescencia programada, Puri tomó una decisión estratégica y ética desde el día de la inauguración: la diferenciación radical a través de la materia prima. “Tenía muy claro que yo no iba a traer ropa de China. Esa es la clave de mi negocio”, ha afirmado.

Salvo excepciones su catálogo se nutre exclusivamente de marcas españolas e italianas. Esta apuesta por la durabilidad es su principal aval. “La persona que viene a mi tienda sabe a lo que viene. Cuando lo lavas, es donde se nota la diferencia”, ha explicado, detallando cómo las costuras de las prendas de baja calidad se deforman tras el primer lavado, mientras que el producto nacional mantiene su estructura.

Vendedoras frente a “perchadoras”

La comerciante salmantina se muestra crítica con la degradación del oficio en las grandes superficies. Según su análisis, el modelo de las multinacionales ha transformado a las empleadas en logistas. “Ellas tienen a las chicas colocando; son colocadoras, son ‘perchadoras’, no son vendedoras”, ha argu-

mentado, lamentando la falta de asesoramiento profesional en esos espacios.

Frente a esa despersonalización, Puri reivindica la honestidad del comercio de vecindad y su filosofía de “cero pegas”. “Lo que tenemos la gente de barrio es que tú le dices a la clientela: ‘esto no te queda bien, esto no te vale, esto no te lo lleves’”. Esta sinceridad ha convertido su tienda en un verdadero centro social donde se crean vínculos de amistad y confianza, actuando en muchas ocasiones como “psicóloga y confidente”.

A pesar de la presión tecnológica, Puri se mantiene firme en su negativa a la venta online masiva: “Totalmente cero”. Su argumento es logístico, ya que no ve rentable gestionar envíos de productos de bajo coste a otras provincias. Sin embargo, sí utiliza Instagram y Facebook como escaparates virtuales para fidelizar a su clientela local de Salamanca.

Su visión del futuro urbano es de alerta máxima. A la pérdida de tejido comercial suma la presión fiscal y la falta de ayudas gubernamentales como las principales dificultades para el autónomo.

Campaña de Navidad

De cara a la actual campaña navideña, el establecimiento se prepara para sus semanas más intensas. Los productos estrella siguen siendo los clásicos prácticos: “Vendo muchos pijamas, mucho calzoncillo y mucha braga”. Tampoco falta la tradición para Nochevieja, de la que Puri se confiesa “fanática”: “Animo a toda la gente a llevar la tanguita roja y el calzoncillo rojo y quemarlo después, por favor”.

Su mensaje final es una llamada a la acción para los vecinos: “Es imprescindible que la gente apoye al negocio pequeño. Es mejor poca ropa y de buena calidad, que no mucha y de mala calidad”.

En el barrio de Prosperidad, al igual que en el resto de barrios de la ciudad, mantener la persiana levantada se ha convertido en un acto de resistencia. Puri Vaquero, al frente de su tienda de lencería y bebé, se erige como una de las defensoras de esa lucha silenciosa que trata de impedir que las calles de Salamanca pierdan su identidad. Su testimonio, forjado tras una vida entera dedicada al sector, es una defensa apasionada de un modelo de negocio que se desvanece.

“Una ciudad sin comercio de barrio es una ciudad muerta”, sentencia con rotundidad la comerciante, advirtiendo sobre el peligro de un futuro urbano de locales cerrados y calles vacías.

La familia Pacheco, tres décadas como referente de los trajes de ceremonia: “Hemos vestido de novia a clientas a las que vendimos su traje de comunión”



“Aquella apuesta silenciosa de nuestra madre por salir adelante cambió para siempre la oferta textil de la ciudad”, recuerdan desde la gerencia actual. A los cinco años de apertura, el negocio viró hacia la moda elegante, y la respuesta de Salamanca fue inmediata, identificando el establecimiento como un punto de confianza para las grandes ocasiones.

Relevo generacional y expansión en Azafranal

Tras su paso por la calle Pozo Amarillo y los desafíos que impuso la pandemia, Pacheco se ha asentado en su ubicación actual en el número 26 de la calle Azafranal. Hoy, el establecimiento es un auténtico showroom de 300 metros cuadrados útiles dedicado a la moda nupcial, fiesta y ceremonia.

La gestión recae ahora en la segunda generación: José, Rafael e Inmaculada. Los tres hijos de la fundadora han recogido el testigo con una premisa clara. “Hemos mantenido intacta la filosofía de cercanía, profesionalidad y exigencia que hizo crecer la marca, pensando siempre en precios moderados y para cualquier talla”, aseguran los responsables de la firma.

Esta dedicación ha sido reconocida por el público y la crítica: la empresa lleva 11 años consecutivos siendo distinguida como el mejor establecimiento de Salamanca en su sector, con una valoración que duplica a su competidor más cercano.

Grandes firmas y lucha contra la competencia desleal

En los percheros de Pacheco conviven hoy firmas de prestigio internacional como el Grupo Pronovias, Gru-

po Rosa Clará, Demetrios o Morilee, líder mundial en ventas de vestidos de novia. También destaca la presencia de Christian Koehlert, premiado en 2024 como mejor diseñador de Alemania. El objetivo es garantizar la exclusividad, asegurando que ninguna invitada coincida con otra en el mismo evento.

Sin embargo, el camino no está exento de obstáculos. Desde la dirección señalan la amenaza que suponen las tiendas online de baja calidad, que operan con menores cargas fiscales y grandes inversiones publicitarias. Ante esto, la postura de Pacheco es firme: “Nuestros clientes buscan calidad, asesoramiento y la seguridad de probarse cada prenda in situ; eso es algo que no puede replicar ningún algoritmo”, afirman.

Precios accesibles y servicios integrales

La política de precios se mantiene transparente y competitiva. En la sección de fiesta de mujer, las opciones parten desde los 80 euros, mientras que en la colección de novia ningún modelo supera los 1.250 euros, una tarifa que incluye los arreglos realizados por su propio servicio de modistas especializadas.

Además, atendiendo a la demanda de su clientela, hace tres años incorporaron la línea masculina. “Fue una petición expresa de nuestras clientas y ha sido un acierto comercial”, explican. Ahora, novios y padrinos pueden encontrar trajes completos, con camisa y gemelos incluidos a un precio muy competitivo.

Con la campaña de Navidad en el horizonte, la tienda se prepara ya para la temporada de comuniones, un momento clave que demuestra la fidelidad de su clientela. De hecho, los propietarios destacan con orgullo un dato que refleja su larga trayectoria: “Ya hemos vestido de novia a clientas a las que, años atrás, vendimos su traje de comunión”.

El comercio salmantino atesora historias de superación que definen el carácter de la ciudad. Una de las más destacadas es la de Pacheco, un nombre que ha evolucionado desde la modestia de un pequeño local de barrio hasta convertirse en un referente nacional en moda nupcial y de fiesta. Después de tres décadas de actividad, la firma mantiene su identidad local, reforzada ahora en su logotipo con el subtítulo “Salamanca”, como símbolo de arraigo y autenticidad.

El origen de este emblema comercial se remonta a hace 31 años. Fue entonces cuando Concepción Pacheco Domínguez, en un momento vital complejo y con una inversión inicial inferior a los 1.000 euros, decidió reinventarse. Lo que comenzó en un local de apenas 15 metros cuadrados en el Paseo del Rollo vendiendo zapatillas de casa, pronto detectó una nueva oportunidad de mercado.

Programas para empresas



**GESTIÓN
COMERCIAL
Y TPV
PYME Y GRAN EMPRESA**

CONTABILIDAD

✓erifxctu

MOVILIDAD

CRM

*** Cumplimos con el reglamento de la Ley Antifraude, Real Decreto (1007/2023)**

923 12 13 63 / comercial@verial.es / www.verial.es

Paseo Del Gran Capitán, 62 - 37006 Salamanca

JUAN HERNÁNDEZ MIRA, COORDINADOR DE AMNISTÍA INTERNACIONAL EN SALAMANCA

Amnistía Internacional Salamanca: más de 600 socios para garantizar una independencia inquebrantable

El máximo responsable de esta entidad analiza la situación actual de los derechos humanos y atribuye el auge del extremismo juvenil a la falta de formación histórica sobre el franquismo

Desde una discreta pero constante presencia que se remonta a los años 80, la delegación de Amnistía Internacional en Salamanca ha sido un faro en la defensa de los derechos humanos. Al frente de un grupo de activistas comprometidos, Juan Hernández Mira, su coordinador, desgrana la historia, los desafíos y las luchas de una organización que se mantiene firme gracias a una independencia económica inquebrantable y a la dedicación de sus miembros. En un mundo convulso, su voz resuena desde lo global, denunciando conflictos como el de Gaza, hasta lo local, combatiendo la desinformación que alimenta el extremismo.

La historia de Amnistía Internacional en la ciudad es longeva, aunque sus inicios exactos se pierden en la memoria. “He hablado con compañeros que han estado antes que yo, y me aseguran que hay constancia de que desde los años 80 podía estar ya aquí en Salamanca funcionando la organización”, explica Hernández, quien se unió al grupo hace 13 años tras su jubilación. Esta delegación forma parte de un movimiento global nacido en 1961 que hoy cuenta con más de 10 millones de socios en 150 países, de los cuales más de 100.000 están en España.

En Salamanca, la base social la componen más de 600 socios, cuyo apoyo es vital para la supervivencia del grupo. Hernández subraya un pilar fundamental de la organización: su autonomía. “Un aspecto clave de Amnistía Internacional es que ni aceptan ni reciben ningún tipo de sub-



vención de gobiernos, de ayuntamientos, de empresas, solo se financian con las cuotas de sus socios”, detalla. El trabajo diario recae sobre un núcleo de entre 23 y 25 activistas, un grupo heterogéneo de trabajadores y estudiantes, muchos de ellos universitarios que realizan prácticas curriculares gracias a un convenio con la USAL.

La defensa de la Derechos Humanos como hoja de ruta

La misión de Amnistía Internacional es clara: defender los 30 artículos de la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948. Desde el derecho a la vida hasta la libertad de expresión, la organización denuncia cualquier violación, “venga de donde venga y afecte a quienes afecte”. Aunque los resultados

no siempre son inmediatos, la trayectoria de la organización, avalada por el Premio Nobel de la Paz en 1977, demuestra que la presión y la denuncia constante pueden salvar vidas, como en los casos en los que se ha logrado evitar la ejecución de condenados a muerte.

Sin embargo, el panorama mundial es desolador. Hernández es tajante al afirmar que “no hay ningún país donde los derechos humanos estén completamente resguardados”. Más allá de los conflictos mediáticos como el de Ucrania o Gaza, Amnistía pone el foco en las “guerras invisibles” que asolan desde hace décadas países como Sudán, Etiopía o Yemen.

Gaza, migración y el auge del extremismo

El conflicto en Gaza ocupa un lugar prioritario en la agenda de la

organización. Hernández recuerda que ya en diciembre del año anterior, Amnistía Internacional publicó un informe contundente. “Se llegó a la conclusión de que lo que se estaba cometiendo por parte de Israel en Gaza era un genocidio, con las evidencias claras, por las investigaciones tanto en el terreno como fuera de él”, afirma. Critica la tibieza de algunas naciones desarrolladas, que atribuye a intereses económicos y al “negocio de la venta de armas”.

Otro de los grandes frentes de batalla es la defensa de los migrantes, un tema que toca de cerca a Hernández. “Yo pertenezco a una familia de migrantes. España ha sido un país migrante y cuando los españoles hemos estado en otros países, hemos sido tratados amablemente con cariño, y aquí los que ahora vienen deben ser tratados de esa manera”, confie-

sa. Rechaza frontalmente la criminalización de estas personas y defiende su papel crucial en la economía y la sostenibilidad del sistema de pensiones. “Si no fuera por la migración precisamente aquí en España, estaríamos bastante comprometidos en lo que es el resurgir del tema económico”, sostiene.

El coordinador de Amnistía también ha analizado con preocupación el auge de la extrema derecha, especialmente entre los jóvenes. Lo atribuye a una peligrosa combinación de factores: la desinformación a través de bulos en redes sociales y una profunda carencia en el sistema educativo. “No se ha explicado, no se ha enseñado en los centros educativos qué es lo que ha pasado durante el período del franquismo, la transición, y por eso muchos jóvenes están viviendo una realidad que desconocen”, lamenta. Esta falta de conocimiento histórico, asegura, los hace vulnerables a discursos que idealizan épocas oscuras del pasado.

Acción local con impacto global

La actividad de Amnistía Internacional en Salamanca es constante. El último jueves de mes, la Plaza Mayor acoge un acto contra la violencia machista. Cada 30 de noviembre, la capital charra se une a la iniciativa “Ciudades por la vida” para pedir la abolición de la pena de muerte.

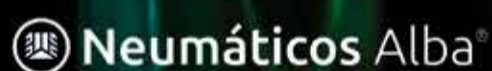
Además, el grupo imparte charlas en centros educativos y publica semanalmente un artículo de opinión en SALAMANCARTV AL DÍA, una colaboración que ya ha dado como fruto cuatro libros recopilatorios con más de 400 textos publicados.

Contamos con gran experiencia en ofrecer asesoramiento a empresas

ASESORES EMPRESARIALES

www.aeasesoresempresariales.com Paseo Rector Esperabé, 2 Bajo 37008 Salamanca 923 28 10 33

grupo nani EMPRESARIAL



Carbajosa de la Sagrada · Alba de Tormes · Ávila

www.nanigrupoempresarial.com

ENTREVISTA AL PRESIDENTE DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE SALAMANCA

“Tenemos muy buen producto, hay que ayudar a venderlo en el exterior”, explica Alberto Díaz San Miguel

Traza una hoja de ruta económica centrada en la internacionalización de los sectores tradicionales y el impulso de la tecnología y la logística

Apenas han transcurrido dos meses desde que Alberto Díaz San Miguel asumió la presidencia de la Cámara de Comercio de Salamanca, un tiempo en el que el aterrizaje ha sido intenso pero, a la vez, sosegado. Lejos de ser un salto al vacío, su llegada al máximo cargo de la institución ha sido una transición natural, fruto de una larga trayectoria interna. “Llevaba tres años de vicepresidente y casi seis en el comité ejecutivo, por lo que al final es un trabajo que se hace mucho más tranquilo”, ha explicado, reconociendo que el cambio se nota sobre todo en la “gran presencia pública” que exige el puesto.

Este conocimiento profundo de la casa, de su personal y de sus plenarios, le ha permitido tomar las riendas con una visión clara, forjada no solo en los despachos de la Cámara, sino también en el tejido empresarial real. Su trayectoria profesional comenzó con 22 años en la empresa familiar, un grupo diversificado que abarcaba desde la hostelería hasta las energías renovables. Una enfermedad de su padre le obligó a “entrar a trabajar desde abajo” antes incluso de acabar la

carrera, un camino que le llevó a reorganizar y dirigir el grupo, que hoy se centra en la promoción inmobiliaria y las renovables en Castilla y León, Madrid y Extremadura.

Esa doble faceta, la de empresario y ahora la de representante institucional, le otorga una perspectiva privilegiada para definir el papel de la entidad que preside. Para Díaz San Miguel, la res-

puesta es rotunda: “La Cámara de Comercio es la casa de todos los empresarios”. Un hogar que, según ha detallado, juega un papel crucial en la representatividad ante las instituciones públicas y en el fomento de la colaboración público-privada, trabajando codo con codo con el Ayuntamiento, la Diputación, la Junta de Castilla y León y la Universidad de Salamanca.

Una hoja de ruta para la economía salmantina

Consciente de los retos y oportunidades del presente, el nuevo presidente ha trazado una hoja de ruta clara para el futuro económico de Salamanca. La estrategia es doble: por un lado, transformar los sectores tradicionales en los que la provincia es fuerte y, por otro, potenciar las nuevas áreas de crecimiento. “Lo que tenemos que hacer es internacionalizar

los sectores tradicionales en los que somos fuertes, salir al mercado exterior o transformarlos a los nuevos requisitos, a las nuevas eras digitales”, ha afirmado.

En el ámbito de los nuevos sectores, la tecnología y la logística se perfilan como los dos grandes motores. La Cámara colabora activamente con el Ayuntamiento en proyectos como el laboratorio de Abioinnova y tiene propuestas para el futuro distrito tecnológico

en el antiguo Mercasalamanca. Sin embargo, Díaz San Miguel ha puesto un énfasis especial en un sector que considera clave: “Tenemos que potenciar mucho el sector logístico, porque creo que somos un punto clave”, en referencia al desarrollo del puerto seco y la plataforma intermodal.

Frente al viejo dilema de la falta de grandes fábricas, el presidente de la Cámara ha defendido que el paradigma ha cambiado. Salamanca, ha argumentado, ya cuenta con un “sector industrial muy potente” y empresas que exportan a todo el mundo. La gran ventaja competitiva de la ciudad reside en un activo intangible pero poderoso: la calidad de vida. “El sector tecnológico está siendo muy atractivo porque permite disfrutar de una ciudad como Salamanca y trabajar como si estuvieras en la capital de un país. En eso Madrid no puede luchar con nosotros, en la calidad de vida, y ahí es donde tenemos que trabajar”, ha subrayado.

La Universidad, una ‘fábrica’ de talento por retener

En esta ecuación de futuro, la Universidad de Salamanca juega un papel “fundamental”. Para Alberto Díaz, la institución académica es la principal fuente de talento, un capital humano que es imprescindible aprovechar y retener. “Todo ese talento que sale de la universidad, tenemos que ser capaces de aprovecharlo”, ha señalado. La colaboración se materializa a través de una cátedra de innovación empresarial y la Fundación Salamanca Progreso, con el objetivo final de que los egresados “se puedan incorporar a empresas de Salamanca y hacer un tejido empresarial mu-

cho más fuerte”.

Este impulso no se limita a la capital. La Cámara de Comercio extiende su acción a toda la provincia, con la excepción de Béjar que cuenta con su propia entidad. A través de viveros de empresas en Peñaranda de Bracamonte y Ciudad Rodrigo, se busca ayudar al emprendedor rural a arrancar sus proyectos. Sobre la evolución demográfica, con un aumento en la capital y un descenso en la provincia, Díaz San Miguel ha ofrecido una lectura pragmática, ligada a la mejora de las comunicaciones que facilita vivir en la ciudad y trabajar en los municipios.

Objetivo 2026: digitalización e internacionalización

De cara al próximo año, los planes del nuevo presidente son claros: consolidar a la Cámara como “el mejor asesor que puedan tener las empresas” y centrar los esfuerzos en dos áreas estratégicas. “Me gustaría centrarme más en la digitalización de las empresas. Creo que es fundamental la digitalización y la internacionalización”, ha avanzado. El diagnóstico es optimista y se basa en la calidad del producto local.

Para Díaz San Miguel, el reto no está en la producción, sino en la comercialización global. “Tenemos muy buen producto, y hay que ayudar a la gente a vender en el exterior, porque ya se vende por sí mismo, es muy bueno”. Una declaración de intenciones que marca el inicio de una nueva etapa para la institución, con el objetivo de que el tejido empresarial salmantino no solo crezca, sino que compita en el mercado global.



Contamos con gran experiencia en ofrecer asesoramiento a empresas

ASESORES EMPRESARIALES

www.aeasesoresempresariales.com Paseo Rector Esperabé, 2 Bajo 37008 Salamanca 923 28 10 33



f betasanchez92
@betasanchez92
@betasanchez92
in beta-sanchez

C/ Los Olmos, 5
37005 Salamanca
923 12 50 80
info@betasanchez.com



DEFIENDE *HOY*, ASEGURA EL FUTURO



SOPHOS
Nuevo producto firewall



**Protección avanzada para empresas
sin equipo de *ciberseguridad***

**Asegurando detección y respuesta efectiva
con una inversión mínima**

- Supervisión y respuesta a amenazas 24/7
- Informes semanales y mensuales
- Búsqueda de amenazas a cargo de expertos
- Compatible con herramientas de seguridad de otros proveedores
- Soporte telefónico directo
- Función comprobar la cuenta de sophos
- Contención de amenazas



Nos falta una generación (o dos)

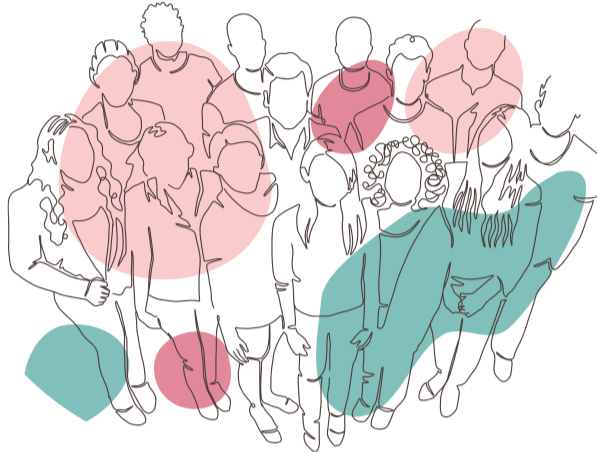
Concha Torres



Es sano para la mente y el espíritu tratar con gente más joven, saber qué piensan, cómo contemplan una vida que los más mayores ya hemos vivido y, de vez en cuando, tomarse una cerveza con aquellos para quienes tú ya eres protagonista de la memoria histórica. Y esto no lo digo gratuitamente, lo estoy experimentando en los últimos meses y lo afirmo de manera rotunda: es oxígeno para el cerebro y bálsamo para el alma juntarse con quienes no se quejan de lo que les duelen las articulaciones y están en esa fase de la vida en la que aún no pagan hipoteca y tienen ganas de comerse el mundo a bocados. En esta Bruselas que habito, la de la segunda plaza mayor que me importa, es relativamente fácil si se sale del cascarón propio, porque es lugar de cruce y de paso de mucha gente de muchos países y, afortunadamente, de muchas generaciones.

Y los días de atrás me hacía yo esta misma reflexión paseando por la primera plaza de mi vida, la de nuestra Salamanca querida que decía Ilya Ehrenburg que “gira, zumba y canta” y por donde circulan en ambos sentidos sillas de ruedas y andadores con quienes los y las empujan; despedidas de solteros en ciertos momentos del año y escolares de excursión, y donde se ve más que en ningún otro sitio de la ciudad esa generación (o incluso un par de ellas) que falta: la que está entre los que ya terminaron la carrera y los que aún no se asoman al balcón de la jubilación. Faltan esos hombres y mujeres que ya no son jovencitos y jovencitas que se atreven con la inteligencia artificial, se endeudan hasta las cejas para montar un negocio o quieren ser artistas o cantantes aunque saben que no vivirán de ello. Faltan los que no les tienen miedo a las aplicaciones de los parquímetros, vienen al centro en bici,

sueñan con ir al Japón y hasta lo consiguen, aun van al cine y hablan más o menos inglés. Faltan los que cambian de trabajo si se las hacen pasar moradas porque aún no sienten el peso de la terrible hipoteca sobre sus hombros, los que no quieren vivir a las afueras en un chalé con piscina y ahorran lo justo porque para qué; los que no están



radicalizados ni discuten de política porque también para qué y saben que el mundo mejor que pueda o no venir dependerá en buena medida de lo que ellos construyan y quieran sacar adelante en los próximos cinco años.

Pues sí queridos paisanos, esa generación que tiene ahora entre treinta y cincuenta años no está en nuestra ciudad, se marchó por falta de perspectivas y ahora tampoco quiere volver por que ni trenes tienen para ello. Po-

demo inventarnos el “puerto seco” (ardo en deseos de que me expliquen de qué se trata) edificarles unas colecciones de adosados monísimos en Villamayor o Carbajosa para luego presumir de que son municipios de renta alta; podemos seguir llenando la ciudad de gastrobares donde no se puede tomar una caña con jeta en la barra; podemos presumir de tener un hospital que da gloria verlo pero no tenemos a esos que nos faltan y que están destinados a sacarnos de nuestro letargo; a esos que se nos marcharon a Madrid donde viven bastante peor que vivirían entre nosotros pero ahora a ver quién es el que les convence para que vuelvan y duerman acosados por el ruido de las terrazas a quien todito se les consiente y tardando cuatro o cinco horas como mínimo en llegar a un aeropuerto...Se nos fueron, qué le vamos a hacer. No sé si lo vimos venir y, jugando con las palabras, si los vimos irse, en un cuentagotas cruel y duradero que vació las plazuelas de niños, cambió el rostro de la noche, que era canalla pero amable y ahora es ruidosa y tantas veces violenta. Les dejamos marcharse a una capital que los maltrata cobrándoles el metro cuadrado a precio de kilate, haciendo de sus horas, minutos y de la que no saben cómo volver porque, entre ellos, volver se percibe como un fracaso.

Nos faltan muchas cosas en esta ciudad nuestra que idolatramos, ensalzamos su belleza, vendemos en la FI-TUR y algunos queremos habitarla de nuevo; pero lo peor y que tiene poco remedio, es que nos falte gente de la nuestra, de la que hace pueblo, ciudad y paisaje, no de la que viene de visita y se marcha después de encontrar la rana en la fachada de la Universidad y comprarse un hornazo.



Escritora

MADERA DE UN SOLO ÁRBOL

Juan Carlos López



Me quedo con esos árboles solitarios mecidos por el viento.

Hay árboles que parecen anteriores a la tierra: escuchadlos en sus ramas; nos avisan, aconsejan. Son las obras completas del reposo.

Hay un árbol que nos grita: “Sois madera de un solo árbol”.

Y yo quiero decir algo más ¿De qué está hecho un libro, un periódico, sus páginas? Un libro está hecho de árboles, de sus vetas y venas.

La Biblia está hecha de los mejores árboles que Dios plantó en el Paraíso.

Árbol de la vida,

ahora dormido, crece, susurrando:

Paz en la tierra

a los hombres de buena voluntad.

También la Navidad es buen momento para adentrarse en el origen de estas fechas que nos adelanta el Adviento.

Yo en diciembre me vuelvo preguntón y reclamo más profundidad a la superficialidad de las cosas.

¿Por qué celebramos la Navidad ¿Qué es lo que celebramos en Navidad?

Junto al poema, adjuntamos esta preciosa fotografía de Ángeles Rebollo Hernández, que es una metáfora de la Navidad: si es cierto que la Navidad que hemos inventado es un reflejo en el cristal de una tienda o una cafetería.

Feliz diciembre a los lectores de Salamanca Al Día.

Salamanca AL DÍA

Avda. Vicente del Bosque. 32 bajo
37005 Salamanca

923 017 027

www.salamancartvaldia.es

Presidente
Julián Herráez

C. Delegado
Juan Carlos López

Gerente
Rafael Herrero
gerente@salamancartvaldia.es

Directora
María Fuentes
direccion@salamancartvaldia.es

Redacción
César García
redaccion@salamancartvaldia.es
Raúl Blázquez, Carlos Cuervo,
Vanessa Martins, Rosa M. García,
Raquel Martín, Alejandra Martín
y Toni Sánchez.

Comerciales
Amparo Fernández, Diego de
Castro, Pablo González y Ángel
Merino

Fotografía y vídeo
David Sañudo
Delegados de Provincia
Miguel Corral (Las Arribes
ALDÍA), Roberto Jiménez (Alba
de Tormes ALDÍA) y Adrián
Martín (Ciudad Rodrigo ALDÍA)
Administración
Araceli Gil y Javier Sánchez
admon@salamancartvaldia.es
Diseño y Maquetación
Mónica Hernández
grafico@salamancartvaldia.es

DIARIO DE SALAMANCA S.L.
Imprime: Calprint
Depósito Legal: S.510-2015
Avenida Vicente del Bosque, 32
local. 37005 Salamanca



Información y Control de Publicaciones SA se
encarga de auditar el tráfico censal de nuestro
Diario certificando la audienciadifusión:
OJDinteractiva para el digital y PGD para
prensa de distribución gratuita



El milagro de volver

Juan Antonio Mateos Pérez



La Navidad llega cada año con una mezcla de luz y de silencio, como si el tiempo se detuviera un instante para recordarnos algo esencial que a menudo se nos escapa. No es solo una fecha ni una tradición familiar: es una invitación profunda a volver, a regresar a aquello que hemos ido perdiendo entre prisas, cansancio y distracciones. La Navidad es, sobre todo, un reencuentro.

Algo en nosotros busca recuperar gestos y miradas que la rutina ha dejado de lado. Volvemos a la mesa familiar, a los abrazos que dejamos

pendientes, a las palabras que se habían quedado atrapadas en la garganta. Pero más allá del calor humano, la Navidad nos invita también a un reencuentro interior: a mirarnos con más verdad, a reconocer nuestras heridas sin miedo, a agradecer lo que permanece.

El reencuentro navideño tiene también un rostro espiritual. Aunque cada uno lo viva a su manera, hay un sentimiento común de profundidad que atraviesa estas fechas. La historia de un niño nacido en la noche, en medio de la fragilidad, sigue hablando a la humanidad porque revela un modo distinto de mirar la vida: desde la ternura, desde lo pequeño, desde la esperanza que se abre paso incluso en la oscuridad. La Navidad nos recuerda que lo sagrado no siempre luce grande ni solemne; a veces aparece en lo humilde, en lo que pasa desaperci-

bido, en los gestos silenciosos que dan calor a la existencia.

Quizá por eso la Navidad no solo celebra encuentros visibles, es la ocasión para acercarse de nuevo a quien se distanció, para pedir perdón, para dejar atrás resentimientos que no conducen a ninguna parte. A veces, el mayor reencuentro no es volver a ver a alguien, sino volver a abrir el corazón después de haberlo mantenido cerrado demasiado tiempo. Y en ese gesto sencillo ocurre un pequeño milagro: la vida vuelve a respirar.

Pero la Navidad también nos invita a reencontrarnos con los que ya no están. En medio de la alegría aparecen ausencias que pesan, nombres que ya no responden, miradas que echamos de menos. Allí donde recordamos con amor, la ausencia se vuelve presencia suave, compañía discreta que sigue iluminando desde otro lugar.

El reencuentro navideño es una forma de renacer. Es comprender que siempre hay una posibilidad de empezar de

nuevo, cada abrazo sincero, cada gesto de paz, cada palabra que cura es una pequeña Navidad que sucede dentro de nosotros. Y quizá ese sea el verdadero sentido de esta fiesta: recordar que, aunque el año haya sido duro, siempre hay un motivo para volver, para abrir la puerta, para dejar entrar la esperanza. Porque la Navidad, cuando se vive de verdad, no pasa: nos transforma.



Profesor y escritor



Cincuenta años es (casi) nada

Ángel González Quesada



Con gran despliegue informativo y profusión de actos, publicaciones y eventos, se “celebró” el pasado noviembre en todo el país la muerte del dictador Franco y, en una asociación de la fecha, más voluntariosa que real, y falsa, el comienzo de la democracia en España. Como cualquier persona informada conoce, el régimen democrático (o este remedo de democracia que vivimos) tardó en asentarse, articularse, entenderse y más o menos funcionar en este país, varios años desde el fallecimiento del dictador, hecho que no cambió un ápice el régimen de oscurantismo, miedo, clasismo, amenaza y atraso que la infame hoja de ruta de los golpistas del 18 de julio de 1936 hizo dolorosamente real desde el 1 de abril de 1939 y duró hasta más tarde, mucho más tarde, de ese joseantoniano 20 de noviembre en que soplamos las cincuenta velas de una imaginaria tarta de libertad al son del compungido cara al sol de los nostálgicos de la bota en la cara.

La conquista de ciertas libertades, esto que llamamos democracia, fue más notoria, y notable, después del 23 de febrero de 1981, penúltimo zar-pazo del fascismo, sobre todo en lugares en que la lucha obrera y política, las movilizaciones, manifestaciones y presión ciudadana fueron más patentes, no solo en las grandes ciudades, sino también en algunas de tamaño medio y pequeño, y en núcleos industriales concienciados política y sindicalmente, cuya presión y lucha constantes, desde mucho antes de aquel noviembre de heces con melena y el equipo habitual, hicieron aflorar y consiguieron con su lucha el actual régimen de libertades, por mucho que quieran auto adjudicárselo los calentadores de poltrona de entonces y de ahora, los rentistas de los apellidos de siempre o algún vividor de Abu Dabi.

No sucedió lo mismo en ciudades como Salamanca, siempre núcleo y bandera del reaccionarismo, la quietud, el temor y un cierto servilismo social a las élites, donde los cambios democráticos, especialmente de los hábitos y “tradiciones” (brutal nepotismo, favoritismo descarado, clericalismo anquilosante, gregarismo de árboles genealógicos...) siguieron colonizando la cotidianidad de una ciudad que, salvo en algunos obligados cambios administrativos (alcaldías electas, principalmente), se negaron a la evolución democrática. Cambiaron solo los nombres y se aceptaron a regañadientes (círculos, cofradías, sociedades, agrupaciones, colegios, casinos...) ciertas exigencias aperturistas y participativas que la vida democrática imponía; eso lastró, y sigue lastrando, un desarrollo ciudadano en el que ha costado trabajosos y mantenidos esfuerzos de presión, manifestación y denuncia -todas minoritarias-, el acceder a una cierta instancia de la normalidad democrática, siempre impuesta a pesar de la mayor parte de sus dirigentes (soy consciente de que este retrato puede servir para caracterizar a otras ciudades españolas, aunque también sospecho, casi constato, que no del todo).

Como sucede en cualquier aprendizaje, si los inicios, los fundamentos y las bases no cuentan con la solidez, la convicción, la apertura de miras y la voluntad de cambio, cualquier enseñanza se torna inútil, torcida y confusa. La “enseñanza” democrática que propicie un desarrollo ciudadano real, profundo, valioso y enriquecedor; que genere un proyecto de ciudad reconocible, abierto, creativo y valiente, solo es posible en lugares en que el sentido autocrítico, la capacidad de reinventarse, la humildad para admitir y corregir errores y el abandono de esa inveterada costumbre de confundir el quererse con mirarse el ombligo y el legítimo orgullo con la soberbia de lo intocable. Solo así será posible la desaparición de las colonizaciones culturales de todo tipo, rémoras del autoritarismo, que hacen que cincuenta años no sean, por aquí, (casi) nada.



Escritor

escápate de la rutina y

crea

momentos inolvidables

En la Centenaria, puedes disfrutar de momentos únicos en un espacio acogedor, rodeado de naturaleza y tranquilidad. Un lugar perfecto para celebrar la Navidad y crear recuerdos inolvidables en compañía de familia y amigos.

VIVE LA
NAVIDAD

LA CENTENARIA
CASA RURAL

C/ Pedraza, 17, Alaraz (Salamanca) 923 28 15 31
lacentenariadealaraz.es

"AÚNA EN SU FIGURA LA COMPOSICIÓN MUSICAL, LA INVESTIGACIÓN, LA DOCENCIA, LA CREATIVIDAD ARTÍSTICA Y LA EXCELENCIA"

José María G. Laborda, la música que ilumina el retablo de toda una vida

El 14 de diciembre, la Joven Orquesta Sinfónica Ciudad de Salamanca interpreta una pieza del profesor, investigador, musicólogo y compositor leonés radicado en Salamanca.



G. Laborda nos invitó a una charla amena en su casa | Fotos: Carmen Borrego

Carmen Borrego y Charo Alonso
En casa de la pintora Marta Rodríguez González-Carvajal y el musicólogo y compositor José María G. Laborda se respira arte. El estudio de la artista se confunde con los libros, los instrumentos, los cuadros y hasta Simba recorre la pieza en absoluta armonía gatuna. La conversación grupal tiene una suave cadencia pero, cuando Laborda levanta la tapa del piano y suenan las notas, todo parece detenerse en la música de las esferas. La musicóloga y profesora Virginia Sánchez nos traza un retrato emocionado de su maestro: "Representa un prototipo intelectual que aún la composición musical, la in-

vestigación, la docencia y la creación artística. Y en medio de su excelencia, la amabilidad y la sencillez son sus rasgos humanos más destacables. Ha sido una inspiración para varias generaciones de músicos y recuerdo con cariño su sabiduría y su vitalidad, que siguen patentes hoy en día en que está más centrado en la creación musical y plástica, pero desde donde continúa siendo un faro para muchos músicos, entre los que me encuentro". Y nosotros damos fe de esta cercanía, sencillez y disposición.

Charo Alonso: Maestro, ¿cómo empezó todo?

José María G. Laborda: Yo nací en León, en 1945, justo entonces mi padre estaba tocando

en Salamanca, en el teatro Coliseum, por las fiestas de San Mateo. Tocaba la viola, el violín, con una compañía que vino de Madrid para interpretar zarzuelas. El Coliseum era entonces un teatro enorme, de 1.500 espectadores. Ofrecía conciertos, obras de teatro...

Ch.A.: Nosotros lo conocimos como cine. Estabas predestinado, José.

J.M.G.L.: Sé que mi padre no estaba en casa cuando yo nací porque lo escribía todo, dónde tocaba, qué tocaba... Llevaba un registro cuidadosísimo. Interpretaba con compañías itinerantes, tocaba en bandas, en orquestas. Él nos mandó a todos los hermanos a estudiar música, pero no había en León

conservatorio, sino aquellas clases organizadas por "Educación y Descanso" que regentaba el padre de Odón Alonso. Con Odón Alonso hijo tocó mi padre mucho tiempo. Después, cuando hubo conservatorio en León, estudiamos ahí. Luego me marché a Alemania, mi padre era muy germanófilo, siempre escuchaba música alemana. ¡Si hubiera tenido las oportunidades que ahora se nos ofrecen para oír todo tipo de música! Estudié allí pedagogía, dirección y composición y me doctoré en Musicología con una tesis en alemán. ¡Entonces no había ordenadores y había que escribirlo todo a mano alzada! Luego he sido profesor del Conservatorio y catedrático de Musicología en la universidad de

Salamanca. Ha sido una buena experiencia, combinar el conservatorio con la universidad.

Ch.A.: Y has compuesto más de cien piezas, es admirable aunque lo normal, aparentemente, es que te decidieras por un instrumento, no por la composición. ¿Cuándo supiste que era ese tu camino?

J.M.G.L.: Yo siempre quise hacer música, le decía a mi padre: ¿Por qué no haces música? Él solo quería tocar, interpretar, pero a mí, aunque aprendí piano, violín, lo que me llamaba era hacer música. Claro que lo que me inspiró fue el ambiente familiar, los hermanos tocábamos, en mi casa siempre había música. Antes de aprender, de niño, me llamaba la atención que se escribiera la música, y ponía notas sin ton ni son.

Ch.A.: Podemos entender la pintura, la escritura, pero ¿escribir música? ¡Qué extraño nos resulta!

J.M.G.L.: En la pintura tienes un referente, en la música es diferente, y debes conocer las leyes de la armonía, de la composición. En aquellos entonces la gente tocaba y cantaba en los grupos de Coros y Danzas, incluso después lo que se privilegiaba era la repetición, el tocar varias veces la misma pieza, el ejercicio... No la improvisación, no la creación, que es tan propia del niño. El que estudia un instrumento insiste en repetir y tocar una partitura. No había clases de improvisación, incluso ahora se insiste en eso de "siéntate al piano".

Fernando Sánchez: Hay que cambiar todo el sistema de enseñanza de la música.

J.M.G.L.: Tú lo sabes muy bien, Fernando. Ahora la gente, gracias a los programas informáticos, puede escribir música, cualquiera puede hacer música. Y »

» hay casos excepcionales: Paco de Lucía tenía una intuición extraordinaria, hacía el camino al revés, primero tocaba la pieza y luego la estudiaba. Todos pueden escribir, pintar, hacer música... se ha multiplicado el deseo de hacer arte y me parece maravilloso. Pero, desde siempre, para mí la composición es el primer rango de la música, después viene la interpretación, la dirección... Pero primero, la composición.

Ch.A.: Podemos jubilarlos de la docencia, no de la creación.

J.M.G.L.: Es verdad. Ahora compongo música "seria" y también esas pinceladas que acompañan, por ejemplo, a los cuadros de Marta, que son formas musicales más impresionistas, descriptivas. Como mis vidrieras, a las que llamo 'microformas pictórico-musicales'.

Ch.A.: ¿Pintas tú también esas vidrieras?

J.M.G.L.: Me gustan mucho los salmos, los códices, los libros medievales, y me puse a pintar estas piezas que luego son fondos para la música. Es una sinestesia, pintar me ha gustado desde los 18 años. Marta empezó con los pinceles en el 2021 y yo enseguida pensé: voy a poner música a su pintura. En su última exposición los visitantes escuchan las piezas que se pueden leer con un código QR y que modulan un poco la obra. Me divierte y me interesa mucho esta relación entre la pintura y la música.

Marta Rodríguez: En la exposición de la Sala Protagonistas, en Santa Marta, la gente tiene la oportunidad de ver mis cuadros y escuchar, con el QR, la música que le ha hecho José.

J.M.G.L.: Lo que pasa es que el público ve los cuadros, pero la música no se aprecia. Este es un país donde no nos han educado para el mundo de la música.

F. S.: Tus composiciones en las vidrieras están llenas de campanas, de música muy moderna, muy especial.

J.M.G.L.: La música contemporánea ha explotado mucho los recursos, esta es una manera distinta de trabajar. Primero hago la música con el piano, después el fondo musical y los efectos de las vidrieras que, en realidad, son pequeñas piezas artísticas que pinto. En esas vidrieras la música atiende aspectos visuales muy concretos y tiene un espíritu impresionista. Me gusta mucho ese proceso de creación.

Ch.A.: No pensé que fueran tuyas estas imágenes tan coloridas, tan vivas...

J.M.G.L.: La gente sabe que escribo música, no que pinto. Esas vidrieras, que en realidad no lo son, responden a mi gusto por los códices, por los salmos, que fue lo que primero empecé a "iluminar" con la pintura. Una vez hecho, le hago una foto y



lo manipulo todo al ritmo de la música. Unas veces pinto primero, y después, pongo la música, y otras, al revés. Hay gente que piensa, viéndolas, que son vidrieras de verdad —están en internet— pero no, son dibujos. Y gustan.

M. R.: Gusan porque a la gente lo que le gusta del arte es ver el alma de la persona. Eso no lo tiene la IA. José María respira arte.

Carmen Borrego: Tú también, Marta, toda vuestra casa respira arte. ¿De dónde viene tu gusto por los temas religiosos?

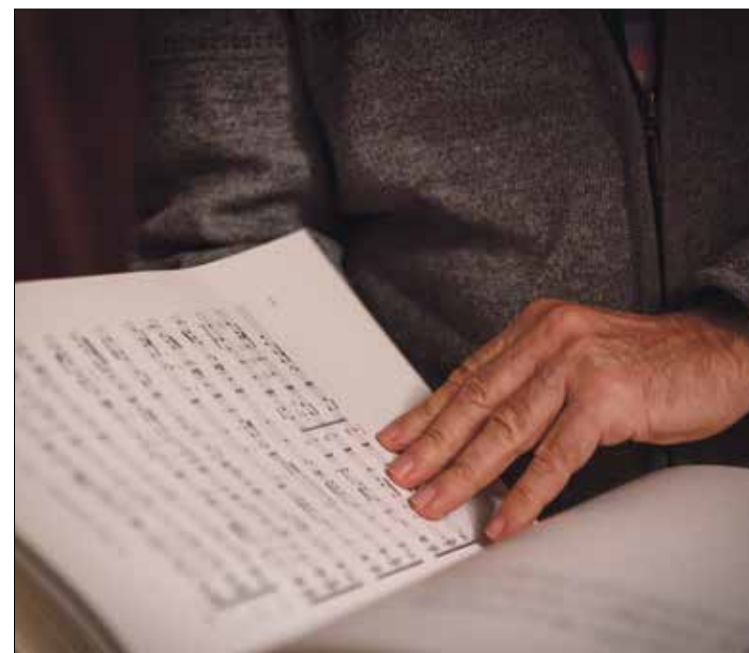
J.M.G.L.: Estuve interno con los capuchinos para hacer el bachillerato y de ahí me quedó el gusto por la liturgia, por la Biblia, por los libros de horas, los códices. Tuvimos allí afinidad con el latín, con el griego, con el árabe... me ha quedado ese gusto por los devocionarios, las escuelas de iluminación.

Ch.A.: Hablamos de arte, pero en realidad tenemos que recordar que, el 14 de diciembre, la Joven Orquesta Sinfónica de Salamanca toca una obra tuya "Retablo Renacentista".

J.M.G.L.: En el 2022 me hicieron un encargo para el Festival de Música Española de León, como homenaje a Juan del Enzina, quien nació en Salamanca y murió en León. Y lo planteé como una obra para orquesta que hiciera referencia a su Villancicos. Eran alusiones a sus textos y su música con recursos modernos: tomé tres poemas y los elaboré, son música sobre música porque ya sabéis que Juan del Enzina escribía los textos y la música. Es una obra muy importante para mí porque pienso que él nació en Salamanca y murió en León y yo nací en León y moriré, probablemente, en Salamanca.

Ch.A.: Siempre me he preguntado si un compositor puede o no enmendarle la plana al director de orquesta cuando dirige una obra suya, o si es correcto que indique a los intérpretes cómo tocar lo que ha compuesto.

J.M.G.L.: El compositor tiene que enmendarle la plana al director si ve algo que no funciona. Yo doy mucha libertad a los intérpretes de mi música, porque sé que el material musical te empuja, lo mismo pasa con la dirección... pero claro, otras veces hay que decir algo, recuerdo muy bien que hubo un momento en el que le tuve que indicar a un director "Tienes que ir más rápido", hay que respetar el tempo. Y también, en ocasiones, te enfrentas a que, cuando algo resul-



ta difícil, el director dé un paso para hacerlo más fácil y ahí sí que soy estricto. Hay que respetar el tempo y la dificultad.

F.S.: Ver la música que compones interpretada debe ser impresionante. Y por cierto, mejor tocar a autores muertos, que no se quejan y no intervienen.

J.M.G.L.: Hay compositores que interfieren mucho y hay otros que no. El intérprete también tiene su libertad, la música le

empuja. Y es muy especial oír la propia música. Ya decía Stravinsky que a los músicos no solo había que escucharlos, también había que verlos. Me gusta todo este proceso de preparación de un concierto, incluso en una "Salomé" pusimos velas e incienso para mostrar el aspecto ritual, esa sinestesia en el ambiente que no se suele dar en los conciertos. La experiencia del concierto siempre es mágica, imprevisible... el ambiente, la reacción del público, los aplausos de la gente. Eso nunca desaparecerá.

LEAPMOTOR
GRUPO NANI

NUEVO CONCESIONARIO OFICIAL EN SALAMANCA

923 72 03 75

C/PRIMERA, 21 CARBAJOSA DE LA SAGRADA (SALAMANCA)

@LEAPMOTORGRUPONANI
WWW.LEAPMOTORGRUPONANI.COM

CON LA GARANTÍA DE grupo nani EMPRESARIAL

‘Los Historiadores’, la saga de autores salmantinos que enseña historia de manera divertida a escolares de 8 a 12 años

Javier Hernández y Guillermo Mira presentan ‘El jinete de Macedonia’, el segundo volumen de su atractiva trilogía que combina la aventura y el rigor

Una amistad forjada en la infancia, consolidada en un intercambio escolar en Miami y materializada, años después, en una aventura literaria. La historia de los salmantinos Javier Hernández Hernández y Guillermo Mira Osuna es la prueba de que el destino, a veces, traza los caminos más inesperados. Ambos han visitado SALAMANCA AL DÍA para presentar el segundo volumen de su trilogía, “Los Historiadores”, una saga juvenil que busca acercar la Antigua Grecia a los más jóvenes de una forma amena y rigurosa. Su nuevo libro se titula ‘El jinete de Macedonia’.

El vínculo entre Javier y Guillermo se remonta a las aulas del mismo colegio en Salamanca. Curiosamente, ambos interpretaron el papel de Peter Pan en funciones diferentes. Sin embargo, no fue hasta el año 2009 cuando su amistad se selló de forma definitiva. “Fuimos los dos únicos enviados el primer año que en Maristas hicieron intercambios internacionales, y nos mandaron a Miami”, ha explicado Guillermo. Aquella experiencia de seis meses, con solo 15 años, los sumergió en un mundo que parecía sacado de las películas americanas, un choque cultural que los unió para siempre. “Ese año fue realmente el que nos unió muchísimo en trastadas, y también en aprendizaje”, ha confesado Guillermo.

A pesar de que sus caminos profesionales tomaron rumbos distintos —Javier hacia la farmacia en Laguna de Duero y Guillermo hacia la ingeniería química en Madrid—, el contacto nunca se ha perdido. Mantienen un sólido grupo de amigos del colegio, algo que Javier ha descrito como “un absoluto regalo”. Fue en el seno de ese grupo, durante una celebración de fin de año en Salamanca, su eterno punto de encuentro, donde nació el germen de “Los Historiadores”. La idea surgió de la mente de Guillermo, quien ya contaba con experiencia literaria previa con su saga “Luna de Aquelarre”, que escribió junto a su hermana Verónica.

“Se me había ocurrido la idea de Los Historiadores. ¿Por qué no escribir las aventuras de niños que tienen los poderes de la historia?”, ha relatado Guillermo. La propuesta consistía en que cada amigo del grupo representara a un personaje, aportando su propio punto de vista. Mientras muchos recibieron la idea con escepticismo ante el sacrificio que suponía, la respuesta de Javier fue diferente. “Cuando hablé con Javi, no me encontré con la negativa normal... me dijo, llámame, que me lo voy a pensar. Y ahí empezó todo”, ha añadido Guillermo.

Un colegio transformado en la Antigua Grecia

“Los Historiadores” narra las peripecias de Gorka y Samuel, dos niños de primaria “un poquito pillos” que, en una de sus travesuras, descubren un antiguo diario en la biblioteca prohibida. Este hallazgo les otorga los poderes de la historia y transforma su colegio en un escenario épico. “Los pasillos se convierten en ríos, las escaleras en montañas, y ellos en guerreros, en soldados hoplitas, guerreros griegos”, ha detallado Javier. El colegio, antes un lugar monótono, se convierte en un campo de batalla y aventuras donde los adultos no pueden entrar.

El conflicto surge cuando los matones de la ESO encuentran otro diario y se transforman en los “poderosísimos persas”, sus archienemigos. La saga, dirigida a un público de entre 8 y 12 años, busca ser un primer contacto con la historia, pero alejado de la lección académica tradicional. “No contamos las guerras médicas en plan de, en el año no sé qué pasó esto... No, no, no”, ha aclarado Guillermo. En su lugar, utilizan un “juego de paralelismos constante”, donde los personajes encarnan los valores de polis como Atenas o Esparta y aprenden tácticas como la formación en falange de manera orgánica y divertida.

El rigor histórico es una de las claves del proyecto. “Todo es una labor de investigación que está hecha de la manera más rigurosa y metódica posible”, ha asegurado Guillermo, a lo que Javier ha añadido que lo hacen “con nuestra pasión por la historia”. La idea inicial es una trilogía que abarque



la antigüedad clásica: Grecia, Macedonia y Roma. “Hablar de historia antigua, hablar de Grecia, y no hablar de Roma, para nosotros sería un gravísimo error”, ha sentenciado Javier.

“Te llena ver que alguien disfruta lo que escribes”

La aventura de promocionar su obra no ha sido sencilla, pero a pesar de las dificultades logísticas y el sacrificio personal, la motivación que los impulsa es inquebrantable. “Como tenemos tanta ilusión, lo estamos haciendo bien”, explican los autores.

Esa ilusión se alimenta, en gran medida, de la extraordinaria acogida que han tenido por parte de su público. Lejos de las métricas del mercado general, para ellos el verdadero éxito reside en la conexión individual con cada lector. Javier Hernández ha relatado que “en Vitoria, uno de los niños nos compró uno de los libros el sábado y el domingo volvió para decirnos que se lo había leído entero y le había gustado mucho. Te llena por den-

tro, ver que alguien ha disfrutado lo que has escrito, ver que alguien se lo pasa genial con tus historias... Esa es al final la mayor recompensa que tenemos como autores”.

Guiños a Salamanca y protagonistas “reales”

La ciudad de Salamanca no es solo el lugar de origen de los autores, sino un personaje fundamental en la trama. La decisión surgió de una necesidad creativa de anclar la historia en un entorno genuino y con alma, un lugar que conocen y aman. “Siempre que aparece una calle o un sitio es, para nosotros, un guiño a alguien o algo que queremos transmitir”, ha apostillado Javier, subrayando el cariño que sienten por su tierra.

No obstante, son conscientes de que la localización no es suficiente. “Luego el libro tiene que ser bueno, tiene que enganchar, tiene que contarte una historia que te emocione”. En este sentido, su obra defiende un valor que consideran esencial en un mundo incierto: el poder de la literatura. “De las pocas garantías que

tengo, y de las cosas que más seguridad me da, es que la lectura nunca va a ser mala. El que lees libros de todo tipo te desarrolla como persona y te cultiva el espíritu crítico, que lo necesitamos más que nunca”.

Otro de los pilares de “Los Historiadores” es la construcción de sus personajes. Huyendo de los héroes infantiles idealizados, Mira y Hernández han apostado por la autenticidad. Sus protagonistas son “niños reales”, con sus imperfecciones y su inmadurez, un reflejo de lo que ellos mismos fueron.

Con el segundo libro publicado hace apenas unas semanas, la agenda de promoción está en plena ebullición. Y es que, ‘Los Historiadores’ se presenta como una propuesta literaria que, además de entretener, busca conectar con los lectores a un nivel más profundo. Es una invitación a redescubrir el placer de la lectura, tanto para los jóvenes que se inician en ella como para los adultos que, a través de sus páginas, pueden volver al colegio y recordar la magia de las primeras aventuras.



cien por cien natural



**Pan de
Ángel**

FABRICAMOS OBLEAS DESDE 1810



El sabor de lo nuestro y de siempre

Fabian Martín

Más de cien años de tradición



C/ Las Escuelas, 8

Ciperez (Salamanca) Telf.: 923 51 80 79

www.pandeangel.com

CARMEN SEGUÍN, CONCEJAL DE FESTEJOS Y TRADICIONES

Salamanca, destino ineludible en Navidad porque *“lo tiene todo, parece una ciudad de cuento, mágica”*

El Ayuntamiento de Salamanca refuerza su apuesta navideña para posicionar a la ciudad como referente nacional, ampliando el espectáculo de luces al Patio Chico y programando once conciertos en la Plaza Mayor

Salamanca ha redoblado su apuesta para convertirse en un referente nacional de la Navidad. Partiendo del “hito” que supuso la programación del año pasado, el Ayuntamiento ha diseñado una propuesta más ambiciosa con el objetivo de consolidar a la ciudad como un destino ineludible durante las fiestas. Carmen Seguí Kattán, concejal de Relaciones Institucionales, Festejos y Tradiciones, ha desglosado en SALAMANCA AL DÍA las claves de un proyecto que busca no solo ilusionar a los salmantinos, sino también generar un importante retorno económico en sectores estratégicos como el comercio, la hostelería y el turismo.

El éxito de la edición anterior ha servido como base para un programa que ha comenzado a gestarse en marzo. “El objetivo, y así lo hemos reflejado en este programa, es seguir creciendo”, ha afirmado la edil. Lejos de conformarse, el consistorio ha asumido el reto con una visión clara. “Sinceramente, creemos en las posibilidades que tiene Salamanca de hacerse un serio hueco en el mercado navideño, la ciudad lo tiene todo, parece una ciudad de cuento, mágica”, ha añadido Seguí, subrayando que “la ambición marca el proyecto”.

Un nuevo ‘mapping’ y más música en la Plaza Mayor

Entre las novedades más destacadas para este año se encuentra la ampliación de los espectáculos de luz. Al ya tradicional video mapping de la Plaza Mayor se le sumará un “compañero” en el Patio Chico, duplicando así una de las propuestas más atractivas para el público. Esta decisión busca, además, generar nuevas zonas de ‘photocall’ para potenciar la difusión en redes sociales, un altavoz que el año pasado resultó crucial. “Llegamos a ser virales. Mucha gente de España me preguntaba qué está pasando en Salamanca”, ha recordado la edil.

La música también cobrará un protagonismo especial con la iniciativa ‘Voces en la plaza’, que ofrecerá hasta once conciertos en la Plaza Mayor. Artistas y agrupaciones, en su mayoría



Carmen Seguí Kattán, concejal de Relaciones Institucionales, Festejos y Tradiciones del Ayuntamiento de Salamanca | Foto: D.S.

locales, actuarán desde el balcón del Ayuntamiento o en un escenario habilitado para ello, enriqueciendo la atmósfera del centro neurálgico de la ciudad y apoyando al tejido musical salmantino.

El saludo de los Reyes Magos cambia de horario

Otra de las modificaciones significativas afectará a uno de los momentos más esperados por los niños: el saludo de los Reyes Magos. Este año, Sus Majestades de Oriente recibirán la llave de la ciudad de manos del alcalde y saludarán desde el balcón consistorial a las 13:00 horas del día 5 de enero, seguido de un concierto infantil.

Este cambio responde a una experiencia positiva del año pasado, cuando la amenaza de lluvia obligó a suprimir la tradicional parada durante la cabalgata. La decisión de adelantar el acto fue muy bien recibida por

las familias. “Fue muy agradecida por el público, especialmente por quienes esperan la cabalgata después de su paso en la Plaza Mayor, porque no se produce un parón que les obliga a estar con niños muy pequeños, en el frío y esperando mucho rato”, ha explicado Seguí. La medida, que nació como una solución a un imprevisto, se ha consolidado tras escuchar las propuestas de los ciudadanos.

Una “inversión en ciudad”

Aunque no se ha ofrecido una cifra global del presupuesto, la concejal ha preferido hablar en términos de “inversión en ciudad” y no de gasto. El impacto económico positivo registrado el año pasado, con declaraciones de comerciantes y hosteleros que hablaron de “ventas que no tenían antecedentes” y una “navidad de llenazo”, es el principal impulso para seguir apostando

por este modelo. “Realmente invertimos en ciudad porque creemos que ese retorno le llega a sectores estratégicos”, ha sostenido.

Seguí ha destacado que, si bien proyectos como Salamanca Tech definen el futuro, el presente de la economía local sigue apoyándose en pilares como el turismo, el comercio y la hostelería. La programación navideña se ha convertido, por tanto, en una herramienta fundamental para dinamizar estos sectores.

Seguridad y civismo ante las aglomeraciones

La masiva afluencia de público, que el año pasado alcanzó aproximadamente 1.700.000 participaciones en las distintas actividades, obliga a un exhaustivo control de la seguridad. La concejal ha asegurado que existe una coordinación constante con la Policía Local y los Bomberos para evitar inci-

dentos. Además, ha agradecido la colaboración de los hosteleros de la calle La Rúa, que por segundo año consecutivo retirarán sus terrazas a partir de las 17:00 horas para facilitar el tránsito.

A pesar de las multitudes, el balance de incidentes ha sido mínimo. “Si estamos hablando de un público que participó en las diferentes actividades de entorno a 1.700.000 personas y hubo 12 multas al final, pues el balance creo que es bastante positivo”, ha señalado, calificando los actos vandálicos como “absolutamente residuales”.

Finalmente, Carmen Seguí ha lanzado un mensaje de agradecimiento a todos los que se involucran en el proyecto y una invitación a salmantinos y visitantes a disfrutar de una ciudad que, en Navidad, “tiene la mejor gente, más acogedora, que les va a recibir con los brazos abiertos”.

Salamanca es Navidad



Ayuntamiento
de Salamanca



Salamanca
Ciudad de Cultura y Saberes
AYUNTAMIENTO DE SALAMANCA



1 Soldaditos
Plaza de los Bandos



2 Elefante de Oriente
Plaza de la Libertad



3 Estrellas
Rúa Mayor



4 Luna
Casa de las Conchas



5 Nacimiento
Atrio de la Catedral Nueva



Diez escenarios imprescindibles para conseguir el 'selfie' navideño perfecto

La iluminación especial transforma la capital con más de un millar de adornos distribuidos por un centenar de calles

Salamanca se ha vestido de luz y color para celebrar unas fechas entrañables. La ciudad ofrece una vez más una estampa renovada gracias a una iluminación navideña que supera el millar de adornos y que se extiende por más de cien vías urbanas. El objetivo es invitar a salmantinos y visitantes a redescubrir

Toni Sánchez

los rincones más emblemáticos bajo una atmósfera festiva y alegre, ideal para capturar recuerdos fotográficos.

El encendido de las luces, que marca el ritmo de la vida social en estas fechas, tiene un horario establecido para facilitar el disfrute de los paseantes. Las luces brillarán desde el anochecer hasta las 23:00 horas de lunes a jueves, mientras que el horario se ampliará hasta las 00:00 horas

los viernes, sábados, domingos y festivos. Esta programación permite planificar con tranquilidad una ruta por los diferentes barrios, ya que la decoración llega a zonas como el parque Picasso, la plaza Barcelona, la plaza Valmuza, el parque de los Jesuitas o el barrio de Huerta Otea, además de espacios como la plaza de la Concordia o el Museo del Comercio.



TRANSPOLSA
LOGÍSTICA Y TRANSPORTE EXPRES DE MERCANCÍAS

Felices Fiestas

Su socio de confianza
en el transporte de
mercancías paletizadas

www.transpolsa.com 923 123 744 Pol. Ind. Villares de la Reina 37184 Villares de la Reina

www.palibex.com 923 230 203 transpolsa@transpolsa.com

Esposos Curie 26





Asrtronauta
Plaza de los Leones



Paisaje Polar
Jardines de Santo Domingo



Árbol de Navidad
Convento de San Esteban



Elefante de Oriente
Calle San Pablo



Elefante de Oriente
Plaza del Mercado

Una ruta fotográfica por el corazón de la ciudad

Para aquellos que busquen la foto perfecta para sus redes sociales o el álbum familiar, el recorrido por el centro histórico ofrece diez puntos clave que dialogan con la arquitectura salmantina. Obviando el archiconocido árbol gigante de 23 metros de altura instalado en la Plaza Mayor, la ruta puede comenzar en la Plaza de los Bandos, donde unos grandes soldaditos de plomo custodian el espacio, evocando los juguetes clásicos de la infancia y ofreciendo un marco colorido y nostálgico.

La magia de los Reyes Magos tiene este año un protagonismo especial a través de la figura del Elefante de Oriente. Esta estructura luminosa se ha ubicado estratégicamente en tres puntos diferentes, permitiendo varias perspectivas: uno se encuentra en la calle San Pablo, otro en la céntrica Plaza de la Libertad y un tercero preside la Plaza del Mercado, junto al edificio de abastos.

Adentrándose en la zona más turística, a lo largo de la Rúa Mayor se pueden encontrar varias estrellas que tienen como telón de fondo el bullicio y la algarrabía de esta arteria de la ciudad, creando un túnel de luz muy favorecedor para la fotografía nocturna. Al llegar a la zona de la estatua de Francisco Salinas, la

imagen es de postal: una gran luna luminosa posa con la Clerecía y la Casa de las Conchas como inmejorable decorado.

Contrastes en la zona monumental

El recorrido continúa hacia las catedrales. En el atrio de la Catedral Nueva, respetando la tradición, se ha instalado un Nacimiento a gran escala de luz que resalta sobre la piedra dorada del templo. Sin embargo, apenas unos metros más allá, en el Patio de los Leones, la tradición da paso a la sorpresa con la instalación de un astronauta gigante, una figura moderna que se ha convertido en el protagonista de la Navidad de este año y que ofrece un contraste visual único con la arquitectura histórica.

Para los amantes de la naturaleza invernal, los Jardines de Santo Domingo acogen un paisaje polar, recreando un ambiente frío y mágico entre la vegetación. Pingüinos, osos polares y una gran variedad de árboles recrean un ambiente acogedor y mágico a partes iguales. Finalmente, la ruta desemboca en el entorno de los Dominicos. Allí, con el imponente Convento de San Esteban de fondo, los visitantes pueden fotografiarse junto a un gran árbol de Navidad y el letrero luminoso 'Salamanca es Navidad', que sirve como broche de oro y firma perfecta para esta ruta visual por la capital del Tormes.



LOS MAJADALES DE FLORES, S.L. · 37210 VITIGUDINO · VILLASECO DE LOS GAMITOS

Telf.: 923 500 216 - 923 140 514

www.embutidosflores.com

LOS MAJADALES DE FLORES, S.L.

Mejor PYME

Premio PYME Castilla y León 2023

Premio PYME Nacional 2023

Los Majadales de Flores S.L.

Mejor PYME

PROGRAMA

CONCIERTOS

Plaza Mayor

Miércoles 10 de diciembre

BANDA MUNICIPAL DE MÚSICA

Día Internacional de los Derechos Humanos

18'00 horas • Duración: 20 minutos

Jueves 11 de diciembre

PUJO NAVIDEÑO

Alumnos de gaita y tamboril y baile y cultura tradicional de la Escuela Municipal de Música y Danza

18'00 horas • Duración: 20 minutos

Viernes 12 de diciembre

ORCA

Funky, Funky Christmas

18'00 horas • Duración: 20 minutos

Sábado 13 de diciembre

AGRUPACIÓN MUSICAL LA EXPIRACIÓN

18'00 horas • Duración: 20 minutos

Domingo 14 de diciembre

J&C. Dúo de voz y guitarra. Asociación de alumnos del Conservatorio Superior de Música de Castilla y León

18'00 horas • Duración: 20 minutos

Martes 16 de diciembre

GRUPO QUARTETTO

Navidad Mágica

18'00 horas • Duración: 20 minutos

Viernes 19 de diciembre

ALVENTUS ENSEMBLE

Grandes clásicos navideños

18'00 horas • Duración: 20 minutos

Domingo 21 de diciembre

CUARTETO ÉLLISIEL

Cuarteto de Cuerda. Asociación de alumnos del Conservatorio Superior de Música de Castilla y León

18'00 horas • Duración: 20 minutos



CICLO NAVIDAD POLIFÓNICA

Catedral Vieja

Entrada libre hasta completar el aforo

Jueves 11 de diciembre

19'00 horas CORAL ANNUBA

20'30 horas PARENTUM CHORUS

Viernes 12 de diciembre

19'00 horas CORO CONTRAPUNTO

20'30 horas CORO TOMÁS LUIS DE VICTORIA

Domingo 14 de diciembre

19'00 horas PRECORO Y CORO DE NIÑOS

CIUDAD DE SALAMANCA

20'30 horas CORO MERAKI

Jueves 18 de diciembre

19'00 horas CORAL EUFONÍA

20'30 horas CORO DE CÁMARA Y CORO Sta. CECILIA DE

LA ESCUELA MUNICIPAL DE MÚSICA Y DANZA

Viernes 19 de diciembre

19'00 horas CORO FRANCISCO SALINAS

20'30 horas CORO JUVENIL Y CORAL POLIFÓNICA

CIUDAD DE SALAMANCA JUNTO A LA BANDA DE MÚSICA DE VILLAMAYOR

Sábado 20 de diciembre

19'00 horas CORO DE MUSICA ANTIQVA

20'30 horas CORO DELLA PIETÀ

Auditorio de San Blas

Entrada libre hasta completar el aforo

Jueves 11 de diciembre

19'00 horas CORAL ANNUBA

20'30 horas PARENTUM CHORUS

Viernes 12 de diciembre

19'00 horas CORO CONTRAPUNTO

20'30 horas CORO TOMÁS LUIS DE VICTORIA

Domingo 14 de diciembre

19'00 horas PRECORO Y CORO DE NIÑOS

CIUDAD DE SALAMANCA

20'30 horas CORO MERAKI

Jueves 18 de diciembre

19'00 horas CORAL EUFONÍA

20'30 horas CORO DE CÁMARA Y CORO SANTA

CECILIA DE LA ESCUELA MUNICIPAL DE MÚSICA Y DANZA

Viernes 19 de diciembre

19'00 horas CORO FRANCISCO SALINAS

20'30 horas CORO JUVENIL Y CORAL POLIFÓNICA

CIUDAD DE SALAMANCA

JUNTO A LA BANDA DE MÚSICA DE VILLAMAYOR

Sábado 20 de diciembre

19'00 horas CORO DE MUSICA ANTIQVA

20'30 horas CORO DELLA PIETÀ

SANTAGLORIA®
Coffee & Bakery

Nueva línea de Catering para empresas y colectividades

C.C. El Tormes
Santa Marta

José Jáuregui, 35
Salamanca

Plaza del Corriño, 19
Salamanca

www.santagloria.com

MHAS
MUSEO DE HISTORIA DE LA AUTOMOCIÓN DE SALAMANCA
Fundación Gómez Planche
www.museoautomocion.com



VIVE ESTA NAVIDAD

CON EL MUSEO DE HISTORIA DE LA AUTOMOCIÓN DE SALAMANCA

Del 26 de diciembre al 7 de enero. JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS (Visita gratuita)

Del 26 de diciembre al 4 de enero: VISITAS TEATRALIZADAS A CARGO DEL ACTOR JES MARTÍN'S (reserva telefónica en el 923 260 293)

Todos los niños que acudan al museo estas Fiestas, podrán recoger unos pequeños OBSEQUIOS INFANTILES con los que adornar la Navidad en sus casas.
Sorteo de dos viajes por nuestra ciudad, en coche clásico, entre los visitantes del museo en esta Navidad

El **MHAS** quiere compartir estos días festivos con todos los salmantinos, invitándoles a realizar todas estas actividades de forma **TOTALMENTE GRATUITA**.

Les deseamos una
FELIZ NAVIDAD

ESPECTÁCULOS

Del 27 de noviembre al 5 de enero**Plaza Mayor****EL ASTRONAUTA Y LA ESTRELLA QUE GUÍA LOS SUEÑOS**

Todos los días a las 19'00, 20'00, 21'00 y 22'00 horas.

Excepto el 18 de diciembre

Espectáculo de luz, sonido y videomapping

Duración aproximada: 10 minutos

Entrada libre respetando el aforo

ILUMINACIÓN NAVIDEÑA**del 27 de noviembre al 5 de enero**

De lunes a jueves: de 18'00 a 23'00 horas

Fines de semana, festivos y vísperas de

festivos: de 18'00 a 24'00 horas

Decoraciones especiales:

Plaza de los Bandos, plaza de la Libertad, plaza del Mercado, parque de Colón, Concilio de Trento, calle la Rúa, plaza de Anaya, atrio de la Catedral, Rondín de las Edades del Hombre, Plaza de los Leones, Patio Chico, parque Picasso, plaza Barcelona, plaza Valmuza, parque Carmelitas, plaza Huerta Otea, parque de la Alamedilla o Museo del Comercio Dinamización comercial

29 de noviembre - 6, 20 y 27 de diciembre**PASACALLES ROBOTS LED**

18'00 horas

Recorrido: **plaza del Liceo, calle Toro, Rector Lucena, plaza de los Bandos, calle Zamora, Plaza Mayor, Poeta iglesias, calle Quintana, Rúa y Plaza de Anaya Patio Chico**

Del 27 de noviembre al 5 de enero**EL CIELO DE LOS SUEÑOS****Huerto de Calixto y Melibea**

Todos los días a las 19'30, 20'30 y 21'30 horas

Los días 24 y 31 de diciembre habrá dos únicos

pases, a las 19'30 y 20'30 horas

Espectáculo de luz, sonido y videomapping

Duración aproximada: 6 minutos

Entrada libre respetando el aforo

Del 27 de noviembre al 5 de enero**EL JARDÍN MÁGICO DEL HUERTO DE CALIXTO Y MELIBEA**

Todos los días de 18'30 a 22'00 horas

(los días 24 y 31 de diciembre el horario será de 18:30h a 20:30h)

Entrada libre respetando el aforo

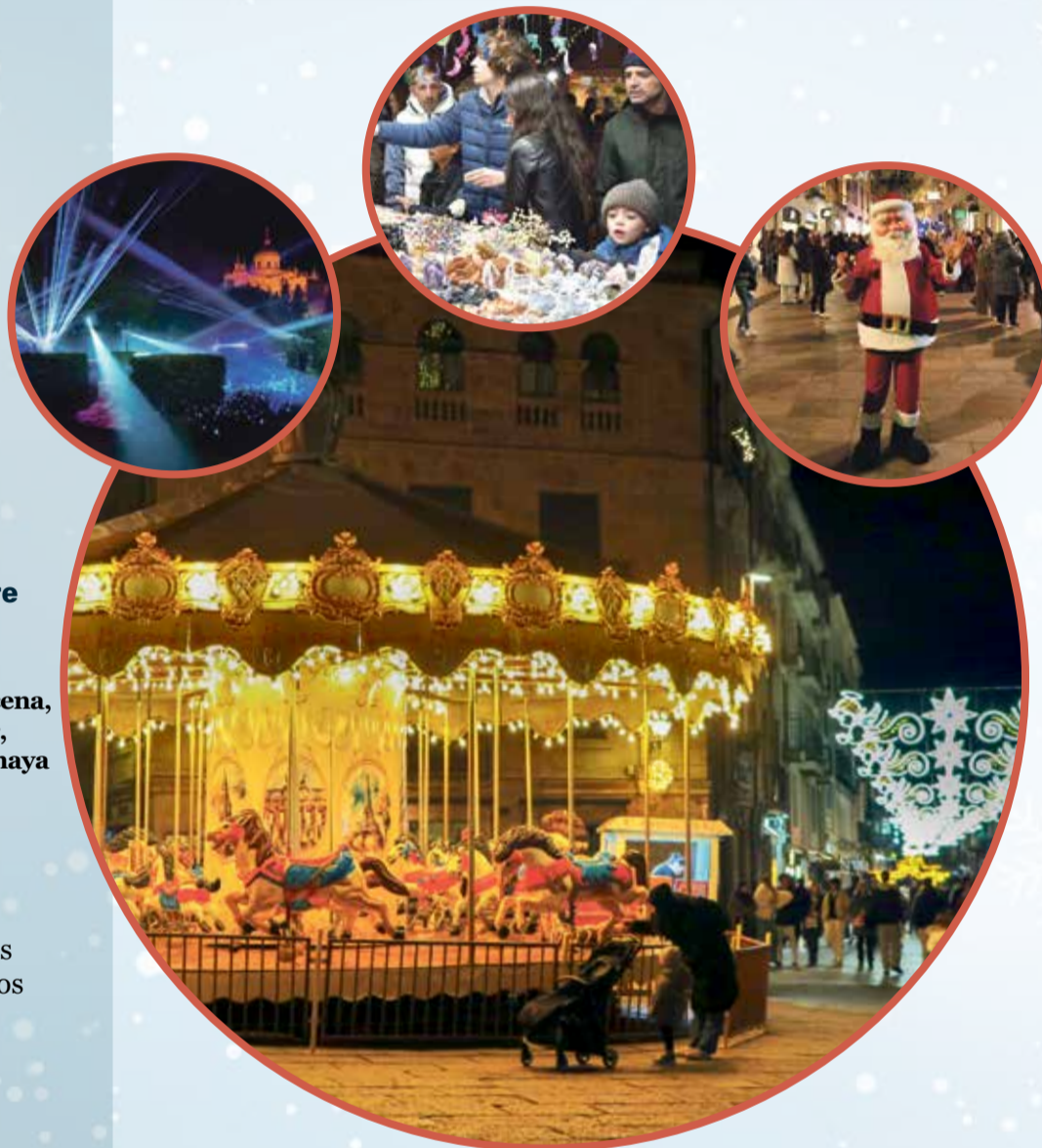
MERCADO NAVIDEÑO

Del 27 de noviembre al 5 de enero**Plaza de Anaya****MERCADO DE NAVIDAD**

Todos los días de 12'00 a 14'00 y de 17'00 a 22'00 horas

Los días 24 y 31 de diciembre el cierre del

Mercado será a las 20'00 horas



BODEGAS VIÑA ROMANA

DO ARRIBES



C/ España, 50
37160 Villarino de los Aires (Salamanca)
629 756 328
joseluis@vinaromana.com
www.vinaromana.com





COLEGIO OFICIAL DE FARMACÉUTICOS
SALAMANCA

Alumbrando Salud
¡¡ Felices Fiestas !!

BELENES

Del 3 de diciembre al 5 de enero**Torre de los Anaya**

Todos los días de 11'00 a 14'00 horas y de 17'00 a 21'00 horas
Cerrado los días 24 y 31 de diciembre por la tarde
25 de diciembre y 1 de enero todo el día.
Entrada gratuita

BELÉN NAVIDEÑO

En colaboración con la Real Cofradía Penitencial del Santísimo Cristo Yacente de la Misericordia y de la Agonía Redentora de Salamanca.

Belén bíblico que recrea los paisajes, los personajes, enseres o costumbres de la época, y que representa los pasajes bíblicos más importantes y representativos de las fechas navideñas.

Ciudad de la Navidad**El espíritu de la Navidad en pequeñas escenas**

Ciudad de Navidad busca plasmar un espíritu navideño de cuento evocando un lugar imaginario que nos transporta a los célebres pueblos y ciudades centroeuropeas, a los canales de Países Bajos o a la aldea de Papá Noel en Laponia.

Del 3 de diciembre al 5 de enero**Fonda de la Vera Cruz****BELÉN NAVIDEÑO**

En colaboración con la Asociación Belenista Virgen de la Peña de Francia
De lunes a sábado de 10'00 a 14'00 horas
y de 16'30 a 19'00 horas
Domingos de 10'00 a 14'00 horas
Cerrado los días 24 y 31 de diciembre por la tarde y 25 de diciembre, 1 y 6 de enero todo el día.



RÓTULOS
SALAMANCA
923 12 09 62
www.rotulossalamanca.com

Les desea

Feliz Navidad
y un Próspero 2026





Felices Fiestas

**LA PULPERÍA
DE PACO**

Pedidos para llevar

Paseo de la Estación, 109-115 · 37004 Salamanca · Tlf.: 923 258 819

www.lapulperiadepaco.es

PAPÁ NOEL Y LOS REYES MAGOS

Domingo 21 de diciembre

CABALGAZA

18'30 horas

Recorrido: **calle Ancha, plaza Angustias, plaza Monterrey, calle del Prior, calle Prado, calle Juan del Rey, plaza del Corriño, plaza Mayor, plaza del Poeta Iglesias, calle San Pablo, paseo del Rector Esperabé y plaza de San Gregorio con calle Palma.**

Viernes 2 de enero

Desfile del Cartero Real

18'30 horas

Colaboran: Hermandad de Jesús Despojado, Fundación Aviva, FAMASA y Agrupación Musical La Expiración

Recorrido: plaza de las Agustinas, calle Compañía, Rúa Antigua, plaza de San Isidro, Francisco de Vitoria, plaza de Anaya, Rúa Mayor, Palominos, San Pablo, plaza de Poeta Iglesias y Plaza Mayor.

3 y 4 de enero

Plaza Mayor (zaguán del Ayuntamiento)

Fonda Veracruz

EL CARTERO REAL RECOGE LAS CARTAS PARA LOS REYES MAGOS

De 18'00 a 21'00 horas

Colaboran: Seráfica Hermandad de Nazarenos del Santísimo Cristo de la Agonía y Hermandad de Nuestro Padre Jesús del Perdón

Del 3 de diciembre al 5 de enero

BELÉN NAVIDEÑO

En colaboración con la Asociación Belenista Virgen de la Peña de Francia
De lunes a sábado de 10'00 a 14'00 horas y de 16'30 a 19'00 horas
Domingos de 10'00 a 14'00 horas
Cerrado los días 24 y 31 de diciembre por la tarde y 25 de diciembre, 1 y 6 de enero todo el día.

Lunes 5 de enero

RECEPCIÓN A LOS REYES MAGOS

Plaza Mayor

Saludo real desde el balcón del Ayuntamiento
13'00 horas

CHLOE DELAROSA

Plaza Mayor

"Como la Lola Tour"

13'30 horas. Duración: 40 minutos

La joven cantante Chloe DelaRosa ofrece un evento para toda la familia, donde la música, el baile y la energía se fusionan en un espectáculo inolvidable.

GRAN CABALGATA DE REYES

Salida: **Colegio Rufino Blanco**

(parque de la Alamedilla) 19'00 horas

Recorrido: Salida del Parque de la Alamedilla, Paseo de Canalejas, Plaza de España, Avenida de Mirat, Puerta Zamora, Paseo de Carmelitas, Plaza de la Fuente, Peña Primera, Íscar Peyra, Prado, Juan del Rey, Plaza del Corriño, Plaza Mayor, Plaza Poeta Iglesias, San Pablo (Plza. El Peso), Calle San Justo, Gran Vía, Plaza de España, Avenida de los Comuneros y Parque Alamedilla.

Los Reyes Magos recorrerán las calles de nuestra ciudad repartiendo caramelos e ilusión a los más pequeños. Les recibiremos con tronos reales, carrozas y grupos de animación que les acompañarán durante todo el recorrido.





LAGO LUCAS S.L.

COMERCIAL

Productos selectos

Foie, Pates, Confit de pato, Bacalao, quesos,
Anchoas, Ahumados, Postres, Cafes,
Infusiones, Vinos, Vinagres, Aceites, Productos italianos

Navidad

Lotes y cestas confeccionados exclusivamente para usted

Les deseamos

Felices Fiestas

923 12 16 89

C/ Galileo, 4 - pol. Industrial Los Villares
37184 Salamanca

AGENDA CULTURAL

Fundación Salamanca Ciudad de Cultura

Domingo, 7 / DICIEMBRE
MESIAS'25



Celebración de los 30 años de la traducción al castellano del “Mesías” de Haendel.
Sala Mayor del Palacio de Congresos.
18:00 h.
Entradas: Venta en Entradium.

Viernes, 12 / DICIEMBRE



Ángel Martín
Espectáculo: “Somos monos”. El humorista y presentador recala en Salamanca con su nueva propuesta de monólogo.
Palacio de Congresos
Entradas: Venta a través de Vivaticket.

Sábado, 13 / DICIEMBRE



8º Festival de Navidad Groovin' Dance Studio
Horarios: 17:30 h (grupos infantiles e inicio) y 19:30 h (niveles medio y avanzado).
Palacio de Congresos.
Entradas: 5 euros (venta física en C/ Van Dyck, 3 a partir del 24 de noviembre).

Domingo, 14 / DICIEMBRE



Circo “Compañía” (Cía. Xampatito Pato)
Teatro Liceo.
18:00 h.
Entrada: 6 euros (recomendada a partir de 5 años)


Joven Orquesta Sinfónica Ciudad de Salamanca
Evento: Concierto de Navidad (2º concierto de temporada).
CAEM.
19:00 h.
Entrada: 5 euros.





Morricone y 100 Años de Cine Royal Film Concert Orchestra.
Repertorio: Bandas sonoras de “Casablanca”, “Lo que el viento se llevó” y obras de Ennio Morricone.
Sala Mayor del Palacio de Congresos.
19:30 h.
Entradas: Venta en Excelentia-musica.

Viernes, 19 / DICIEMBRE




Morgan (“Hotel Tour 2025”)
La banda presenta su cuarto trabajo de estudio, “Hotel Morgan”.
Palacio de Congresos.
21:00 h.
Entradas: Venta online disponible.

Sábado, 20 - domingo, 21 / DICIEMBRE



Musical “Tarzán”
Compañía: Theatre Properties.
CAEM
Sábado a las 17:00 y 20:30 h; domingo a las 18:00 h.
Entradas: Entre 35 y 50 euros.

Sábado, 20 / DICIEMBRE



Luli Pampín
Espectáculo: “El libro. Musical”.
Palacio de Congresos.
17:30 h.
Entradas: 22 y 35 euros (Enterticket).

Lunes, 22 / DICIEMBRE


Espectáculo: Mi Primer Festival
Palacio de Congresos.
18:00 h.
Entradas: De 19,80 a 41,80 euros (Entradas.com).

Martes, 23 / DICIEMBRE



The South Carolina Gospel Choir
Espectáculo: “Happy Days”.
CAEM.
21:00 h.
Entradas: 23, 29 y 35 euros.

Viernes, 26 / DICIEMBRE



Miguel Poveda
Gira: “El árbol de la alegría”.
CAEM.
21:00 h.
Entradas: De 45 a 65 euros.

Sábado, 27 / DICIEMBRE



Gran Circo Acrobático de China
Espectáculo: “El misterio del sueño”.
CAEM.
17:00 y 20:00 h.
Entradas: 12, 16 y 20 euros.

Sábado, 27 / DICIEMBRE

La Reina del Hielo. El Musical
Sala Mayor del Palacio de Congresos.
17:00 h.
Entradas: 16 euros (venta en La Gran Entrada).
Nota: Los menores de 3 años no tienen obligación de adquirir entrada si no ocupan localidad.



El compromiso con el cuidado de nuestros semejantes, con respeto y competencia, siempre hará del mundo un lugar mejor

Feliz Navidad

Colegio Oficial de Enfermería de Salamanca

Dimas Madariaga, 14. 37005 Salamanca * enfermeriasalamanca.com

Feliz Navidad

Nacionales e internacionales
Oficinas y organismos
Guardamuebles
Servicio montamuebles
Embalajes
Transporte de obras de arte
Montaje de exposiciones



C/ Gran Capitán, 21. 37006 Salamanca
☎ 923 221 762 - 679 482 030

www.hermanosfeltrero.es
info@hermanosfeltrero.es

Bibliotecas municipales de Salamanca

Teatro de la Biblioteca Torrente Ballester

Otras bibliotecas municipales

Danza y teatro

Viernes 5 de diciembre
20:00 h: Espectáculo de danza “Aracnea”, a cargo de Blueberry Dance Project.

Sábado 6 de diciembre
12:00 h y 13:00 h: Teatro para bebés “Sum” (de 18 meses a 4 años), por Baychimo Teatro
20:00 h: Danza para adultos “Mover montañas”, de Alberto Velasco.

Domingo 7 de diciembre
11:00 h: Taller de danza de raíz y folclore, impartido por Lucía López-Enrique y Silvia Reguera.
20:00 h: Danza familiar “Me lleva la corriente”, de la Compañía Algazara.

Miércoles 10 de diciembre
18:00 h: Cineclub con la proyección de “Los que se quedan” (2023), de Alexander Payne.

Viernes 12 de diciembre (Inicio del Festival de Magia)
17:00 h: Conferencia “La magia del cerebro”, impartida por el científico Jon Andoni.
20:00 h: Actuación de Miguel de Lucas.
22:30 h: Sesión de Magia de Cerca con Paco Agrado.

Sábado 13 de diciembre
18:00 h: Magia en el vestíbulo con Guille Barru.
19:00 h: Espectáculo “La magia de un trotamundos”, de David Navares.
21:30 h: Noche de Mentalismo con Carlos Devanti.

Domingo 14 de diciembre
17:30 h: Magia en el vestíbulo con Pedro Majo.
18:30 h: Gala Infantil de Magia con Héctor Sansegundo.

Jueves 18 de diciembre
20:00 h: Teatro comunitario “Capaces de amar”, un proyecto de ForoAsteros y Asprodes

Viernes 19 de diciembre
19:30 h: Proyección especial de cortometrajes “El día más corto”.



Lunes 15 de diciembre
18:30 h: Magia con Miguel de Lucas
Lugar: Biblioteca Gabriel y Galán.

Martes 16 de diciembre
18:30 h: Magia educativa
Lugar: Biblioteca C.M.I. Trujillo.

Miércoles 17 de diciembre
18:30 h: Magia con Miguel de Lucas
Lugar: Biblioteca C.M.I. La Vega.

Jueves 18 de diciembre
18:30 h: Magia con Miguel de Lucas
Lugar: Biblioteca Barrio Vidal.

Viernes 19 de diciembre
18:30 h: Magia con Miguel de Lucas.
Lugar: Biblioteca C.M.I. Vistahermosa.

Sábado 20 de diciembre
12:00 h: Magia con Miguel de Lucas .
Lugar: Biblioteca Carmen Martín Gaité.
Entradas con invitación que se pueden recoger en las bibliotecas municipales



Biblioteca Casa de las Conchas

Jueves, 4 de diciembre
A las 19:00 h, se celebrará una nueva edición de “Dejarse Hablar”.

Martes, 9 de diciembre
Charo Alonso pronunciará la conferencia “Carmen Martín Gaité, a las 19:00 h.

Miércoles, 10 de diciembre
A las 19:00 h, Bruna Menegassi ofrecerá una charla sobre nutrición.

Jueves, 11 de diciembre
A las 19:00 h, el recital “Carmen Martín Gaité: vida y versos”, a cargo de Ma Esther Sánchez Fernández y Rocío Martín Martín.

Viernes, 12 de diciembre
La compañía Alicia Soto - Hojarasca presentará a las 19:00 h el espectáculo de danza “Sobre cuerdas”.

Sábado, 13 de diciembre
A las 12:00 h taller literario-musical “Magia en el bosque”, con Matilde Chaves.

Martes, 16 de diciembre
A las 19:00 h, Miguel A. Martín Más y Rosario García de Arriba ofrecerán la conferencia “Artesonado del Convento de las Claras”.

Miércoles, 17 de diciembre
Bruna Menegassi hablará sobre las comidas navideñas a las 19:00 h.

Jueves, 18 de diciembre
Sesión de los debates “Dejarse Hablar” a las 19:00 h.

Viernes, 19 de diciembre
El teatro llegará a las 19:00 h con el monólogo sobre Carmen Martín Gaité interpretado por la compañía Azar Teatro.

Sábado, 20 de diciembre
Cuentacuentos con Unpuntocurioso, que tendrá lugar a las 12:00 h.



CASINO
DE SALAMANCA

Palacio de Figueroa
Entrada libre

Jueves, 4 / DICIEMBRE
20:30 h (2º piso): Proyecciones audiovisuales bajo el título “Los viajes de Baldower”, con fotografías de Baldo Fajardo Fernández.

Lunes, 8 / DICIEMBRE
20:00 h Concierto de Navidad a cargo del grupo Quartetto.

Martes, 9 / DICIEMBRE
A las 20:00 h: Concierto lírico Miguel Unamuno.

Miércoles, 10 / DICIEMBRE
20:00 h Actuación del Ensemble Kummer.

Jueves, 11 / DICIEMBRE
20:30 h (2º piso): Proyecciones audiovisuales de Javier Prado Santos.

Domingo, 14 / DICIEMBRE
20:00 h Concierto de la Orquesta de Cámara del Casino de Salamanca.

Lunes, 15 / DICIEMBRE
18:30 h (2º piso): Charla sobre el antiguo Egipto.
20:00 h Concierto de la Banda de Guerra del Cuartel de Ingenieros de Salamanca nº 11.

Martes, 16 / DICIEMBRE
20:00 h Concierto de los alumnos del Conservatorio Profesional de Música.

Miércoles, 17 / DICIEMBRE
18:30 h Presentación del libro “Bajo la sombra del sol y la luna”, de Cristina Clemares Pérez-Tabernero.
20:00 h Concierto de alumnos del Conservatorio Profesional de Música.

Jueves, 18 / DICIEMBRE
18:00 h (2º piso): Conferencia sobre la esclerosis múltiple.
A las 20:30 h (2º piso): Proyecciones audiovisuales de Victorino García Calderón.

Domingo, 21 / DICIEMBRE
20:00 h Concierto del Coro Annuba.

Lunes, 22 / DICIEMBRE
18:30 h (2º piso): Charla sobre el antiguo Egipto.
A las 20:00 h: Concierto de acordeones.

Viernes 26 / DICIEMBRE
20:00 h Concierto del cuarteto de música clásica Ítaca.

Lunes, 29 / DICIEMBRE
18:30 h (2º piso): Charlas sobre el antiguo Egipto.
20:00 h Concierto de la Rondalla de Salamanca y Afibrosal.

Martes, 30 / DICIEMBRE
20:00 h Concierto de piano de Claudia García.



Sabores
que abrazan
la Navidad

Panettone tradicional, helados y pasta hecha a mano
Posibilidad de encargos personalizados

umamisalamanca.es

Calle, Rúa Mayor, 7, 37002 Salamanca | 923 05 28 05



MATERIA PRIMA DE KM. 0

Licores 'El Majuelar' estrena crema de castañas y proyecta nuevos sabores

La empresa familiar, con raíces en Aldeadávila, consolida su presencia en el mercado japonés y refuerza su línea de regalos corporativos personalizados para esta campaña

La firma salmantina Licores 'El Majuelar' afronta la campaña navideña con importantes novedades en su catálogo y una estrategia comercial que combina la tradición vitivinícola de Las Arribes con las últimas tendencias de consumo global. La empresa, ubicada en el polígono de Los Villares y con más de 31 años de trayectoria, ha lanzado al mercado su nueva crema de castañas, una apuesta por los sabores de temporada que busca conquistar las mesas y las sobremesas durante estas fiestas.

Eusebio García y Loli de la Iglesia, propietarios de la marca, mantienen una hoja de ruta clara: respetar el origen con materia prima de 'kilómetro 0' mientras adaptan sus productos a un público cada vez más exigente y cambiante. Esta filosofía de trabajo, basada en la autenticidad, les ha permitido llevar sus aguardientes desde los viñedos propios en Aldeadávila de la Ribera hasta estanterías de tiendas gourmet en el barrio de Minato, en Tokio (Japón).

La capacidad de adaptación y reacción ante el mercado es clave en el modelo de negocio de 'El Majuelar'. "Este año tenemos como novedad una crema de castañas que hemos sacado hace un mes aproximadamente", ha confirmado Eusebio García sobre el producto estrella de esta Navidad, que tuvo su puesta de largo en la feria Salamaq. Sin embargo, la casa de licores ya trabaja intensamente con la vista puesta en 2026, desarrollando propuestas alineadas con la repostería internacional.

"Estamos estudiando la posibilidad de sacar unas cremas que



ahora están en demanda, como una de pistachos y una de tarta Lotus", ha adelantado Eusebio. El objetivo es conectar con el consumidor de ferias y mercados (donde la empresa realiza casi un centenar de eventos al año), un perfil más joven que busca sabores "más atrevidos" como el chocolate blanco, la cereza o la menta. Esta línea innovadora les permite diferenciarse del cliente clásico de hostelería, que permanece fiel a la "sota, caballo y rey": la crema de orujo tradicional, el licor de hierbas y el aguardiente blanco.

Campaña de Navidad y el auge de la personalización

El cierre del año supone un pico de actividad fundamental para la compañía, donde todas las líneas de negocio crecen de forma exponencial. Además del aumento del consumo en hogares y restau-

ración, la firma ha encontrado un nicho de mercado en auge: los regalos de empresa personalizados.

Al ser fabricantes y no solo meros distribuidores, 'El Majuelar' ofrece a las empresas la flexibilidad de crear botellas con sus propios logotipos corporativos y en diversos tamaños. "Todas las empresas tienen algún detalle en las navidades, y en ese apartado somos muy bien aceptados", explica Eusebio. Esta opción se ha convertido en un motor económico que complementa los encargos habituales para bodas, bautizos, comuniones y jubilaciones.

El valor diferencial de la marca reside en su control total del proceso productivo, una característica que sus propietarios defienden frente a un mercado que califican de "monopolizado por grandes monstruos". A diferencia de otros fabricantes industriales, la base de

sus productos proviene de aguardiente obtenido de sus propias viñas en Las Arribes, garantizando una trazabilidad absoluta.

"Decidimos hacer un producto diferenciado porque nosotros elaboramos los sabores a partir del producto en cuestión. Es decir, si es licor de hierbas está hecho con hierbas naturales, si es de limón, con limones naturales, o si es de chocolate, con chocolate auténtico", insiste el propietario. Aunque reconocen que esto puede implicar un precio ligeramente superior al de la competencia industrial, confían en que el cliente final sabe distinguir la calidad en la cata.

Al frente de la producción se encuentra Loli de la Iglesia, quien ostenta la distinción de ser la única mujer autorizada para esta labor técnica en Salamanca y provincia. "Hay que presumir de ello", afirma. La empresaria reclama una

mayor valoración del producto local por parte de los salmantinos: "Nos cuesta apostar por lo nuestro pero tenemos que hacerlo", reivindica.

Puntos de venta y nuevos horizontes turísticos

Mientras consolidan sus plazas fuertes nacionales en Madrid y Valladolid y trabajan para recuperar plenamente la distribución en Tenerife tras el parón de la pandemia, los productos de la firma están disponibles en Salamanca en puntos estratégicos:

- Supermercados E.Leclerc.
- Tiendas especializadas del centro como La Favorita y Carnicería Mulas (en la calle de la Rúa).
- La Cooperativa Cívico-Militar.
- Venta directa en su fábrica del polígono de Los Villares.

La asignatura pendiente para la empresa sigue siendo atraer el turismo hacia sus instalaciones de producción. Aunque ya reciben visitas de grupos organizados como asociaciones de vehículos antiguos, estudiantes de Erasmus o alumnos de escuelas de hostelería como la de Santa Marta, la ubicación en el polígono industrial dificulta la captación del visitante individual que llega a la capital.

Para solventar esta barrera, la dirección explora nuevas vías de colaboración con la marca de calidad 'Salamanca en Bandeja'. Entre las propuestas destaca la posibilidad de realizar catas, demostraciones de coctelería e incluso presentar un libro de recetas con licores que Loli de la Iglesia está elaborando para que perdure la tradición de esta marca emblemática.

Licores de Tradición

Calle Guatemala, 54
Polígono Industrial los Villares Villares de la Reina

923 204 103

El Majuelar
LICORES DE TRADICIÓN

www.licoresartesanos.es

*Cultivamos
Calidad*



Ambra
Agria
Jelly



Patatas
especiales
para hostelería

Ctra. Salamanca - 804, km 26. 37405
Cantalpino - Salamanca

Tel.: 923 53 26 04



La Marca de Garantía Ibéricos de Salamanca, la mejor opción para estas Navidades

Los embutidos y jamones ibéricos de la provincia volverán a ser una excelente opción para los amantes de la gastronomía charra

A las puertas de las celebraciones navideñas, los productos ibéricos elaborados en la provincia reafirman su posición como uno de los manjares más exquisitos de la gastronomía nacional. La fama y el prestigio que atesoran en los mercados internacionales convierten a estos alimentos en una opción culinaria idónea e irresistible para cualquier paladar durante las próximas fiestas. Para garantizar esta excelencia, la Asociación de Empresarios de Ibéricos gestiona la Marca de Garantía "Ibéricos de Salamanca", un sello que nació en 2001 con el reconocimiento oficial de la Junta de Castilla y León y que tiene como finalidad principal ofrecer al consumidor la certeza absoluta de estar adquiriendo un producto de calidad superior.

Lo que hace destacar a estos productos sobre el resto es el estricto protocolo de supervisión al que son sometidos. La Marca de Garantía conjuga la materia prima del cerdo ibérico, alimentado de forma natural, con una elaboración mimada que aprovecha la orografía y el clima de Salamanca, factores ideales para la curación. Sin embargo, el verdadero valor diferencial reside en que la asociación impone unos requisitos de calidad más exigentes que las propias normativas vigentes. Para que una pieza pueda lucir la contraetiqueta o logotipo de "Ibéricos de Salamanca", es obligatorio que la empresa tenga implantado un sistema de calidad

garantizado y supere las auditorías anuales de una entidad de certificación externa, asegurando así el cumplimiento del Reglamento en todo el proceso de elaboración y curación.

Variedad de productos y empresas certificadas

El distintivo avala una amplia gama de productos que destacan especialmente en esta época del año. La certificación cubre piezas nobles como el jamón, la paleta y el lomo ibérico en sus variedades de bellota, cebo de campo y cebo. Del mismo modo, el sello garantiza la calidad extra en embutidos tradicionales imprescindibles en los entremeses navideños, como el chorizo, el morcón, el salchichón ibérico y el lomito. Solo los productos debidamente identificados con el distintivo oficial aseguran al consumidor que está adquiriendo un auténtico "Ibérico de Salamanca".

Actualmente, siete industrias cárnicas de la provincia operan bajo el amparo de esta Marca de Garantía, abarcando desde la sierra hasta la frontera. La lista de productores certificados incluye a Cárnicas Entresieras en Santibáñez de Béjar, El Coto Ramos en la villa de Guijuelo, Florencio Gómez en la localidad de Ledrada e Ibisma en Villares de la Reina. Completan la nómina de asociados Cárnicas Iglesias en

Santa Marta de Tormes, Los Majadales de Flores en Villaseco de los Gamitos y la empresa Sánchez Montero en Ciudad Rodrigo.

Gracias a la red de distribución de estas empresas, los productos están disponibles en cualquier punto de España. Además, para facilitar las compras de cara a las fechas festivas, la asociación ha potenciado su canal digital; a través de la web oficial www.ibericosdesalamanca.org los consumidores pueden acceder a información detallada y a una tienda online específica para adquirir estos productos con total garantía de origen y calidad.



EL CVM LAVDE DE LOS IBÉRICOS

www.ibericosdesalamanca.org

Elaboración Natural y Artesanal

Más de Medio Siglo Fabricando Queso

Quesos GARCÍA FILLOY



*Fieles a
la calidad*



Avd. del Muelle N° 20 • 37220 - La Fregeneda - Salamanca • +34 923 52 11 11

www.quesosfilloy.com • administración@quesosfilloy.es

@quesosfilloy • #quesosfilloy

El Queso Arribes de Salamanca, excelencia gastronómica

El queso elaborado en la zona de Arribes, caracterizado por el uso de leche cruda de oveja y métodos tradicionales, se presenta como una opción preferente para las mesas

En el rincón noroeste de la provincia, donde el río Duero serpentea y gana profundidad a su paso por las Arribes, se mantiene viva una tradición ganadera que define la identidad de comarcas como El Abadengo, La Ramajería, Vitigudino y Las Arribes. Este territorio constituye el hogar de la materia prima fundamental: la leche de oveja obtenida mediante sistemas de pastoreo semiextensivo.

El Queso Arribes de Salamanca representa un vínculo directo con el territorio y los pastores que históricamente han mantenido los rebaños en la zona. De cara a la campaña de Navidad de 2025, este producto se posiciona como un regalo de proximidad que garantiza la sostenibilidad del medio rural salmantino.

El elemento diferenciador de los quesos amparados por esta figura de calidad es su proceso de elaboración. A diferencia de los productos industriales realizados con leche pasteurizada, la principal característica de la Marca de Garantía es el uso de leche cruda de oveja. Esta peculiaridad confiere al producto final un sabor y un "bouquet" intenso y característico, imposible de replicar mediante métodos de producción masiva.

La Junta de Castilla y León aprobó en el año 2002 el Reglamento de la Marca de Garantía Queso Arribes de Salamanca. Este marco normativo nació para reconocer y proteger la calidad del queso de la zona,



estableciendo requisitos estrictos tanto para la materia prima como para el producto final. Los controles realizados por la Asociación gestora aseguran que, cuando el consumidor adquiere una pieza con la etiqueta oficial y el logotipo de la marca, está comprando un producto con la máxima garantía de calidad.

Actualmente, varias marcas comerciales operan bajo el paraguas de esta certificación, elaborando sus productos en distintos municipios de la zona. Las queserías inscritas en la Marca de Garantía Queso Arribes de Salamanca son Artesanos del Arco Hernández (Bogajo), Finojosa (Hinojosa de Duero), El Abuelo Calderero (Hinojosa de Duero), García Calvo (Vilvestre) y Hacienda Zorita (Finca San Nicolás de las Dueñas).

Años de premios y reconocimientos

La calidad de la producción de este año ha quedado avalada por importantes reconocimientos en certámenes de prestigio. Du-



rante el 2024, las queserías de la marca cosecharon éxitos notables tanto a nivel nacional como internacional.

Destacan las medallas de oro obtenidas por Hacienda Zorita en los Premios Chíncho 2024, concretamente en las categorías de leche cruda de oveja semicurado y viejo. Asimismo, la quesería Artesanos del Arco Hernández ha logrado la medalla de oro en los prestigiosos World Cheese Awards 2024, en la categoría de leche de oveja semicurado, reafirmando la posición del queso salmantino en el mapa gastronómico mundial.

Este año la excelencia del sector agroalimentario salmantino



ha vuelto a brillar en el escenario internacional con el reciente éxito de Quesos García Calvo en Suiza. La quesería familiar, ubicada en la localidad de Vilvestre, se ha alzado con una medalla de bronce en el prestigioso certamen World Cheese Awards 2025-2026, celebrado en Berna. Este galardón distingue a su queso curado, amparado por la Marca de Garantía Queso Arribes de Salamanca, en lo que ha supuesto el debut absoluto de la empresa en esta exigente competición mundial.

Puntos de venta y tienda online

Para facilitar su adquisición de cara a las fiestas navideñas, los

productos de la Marca de Garantía se encuentran disponibles en la mayoría de las tiendas de alimentación, supermercados e hipermercados de Salamanca.

Además, adaptándose a los nuevos hábitos de consumo y para permitir que estos productos lleguen a cualquier punto de España, la marca dispone de una plataforma de venta digital. A través de la web oficial www.quesoarribesdesalamanca.com los consumidores pueden acceder a la tienda online y recibir los quesos directamente en sus domicilios, facilitando así el envío de regalos gastronómicos a familiares o amigos que residan fuera de la provincia.

www.quesoarribesdesalamanca.com  

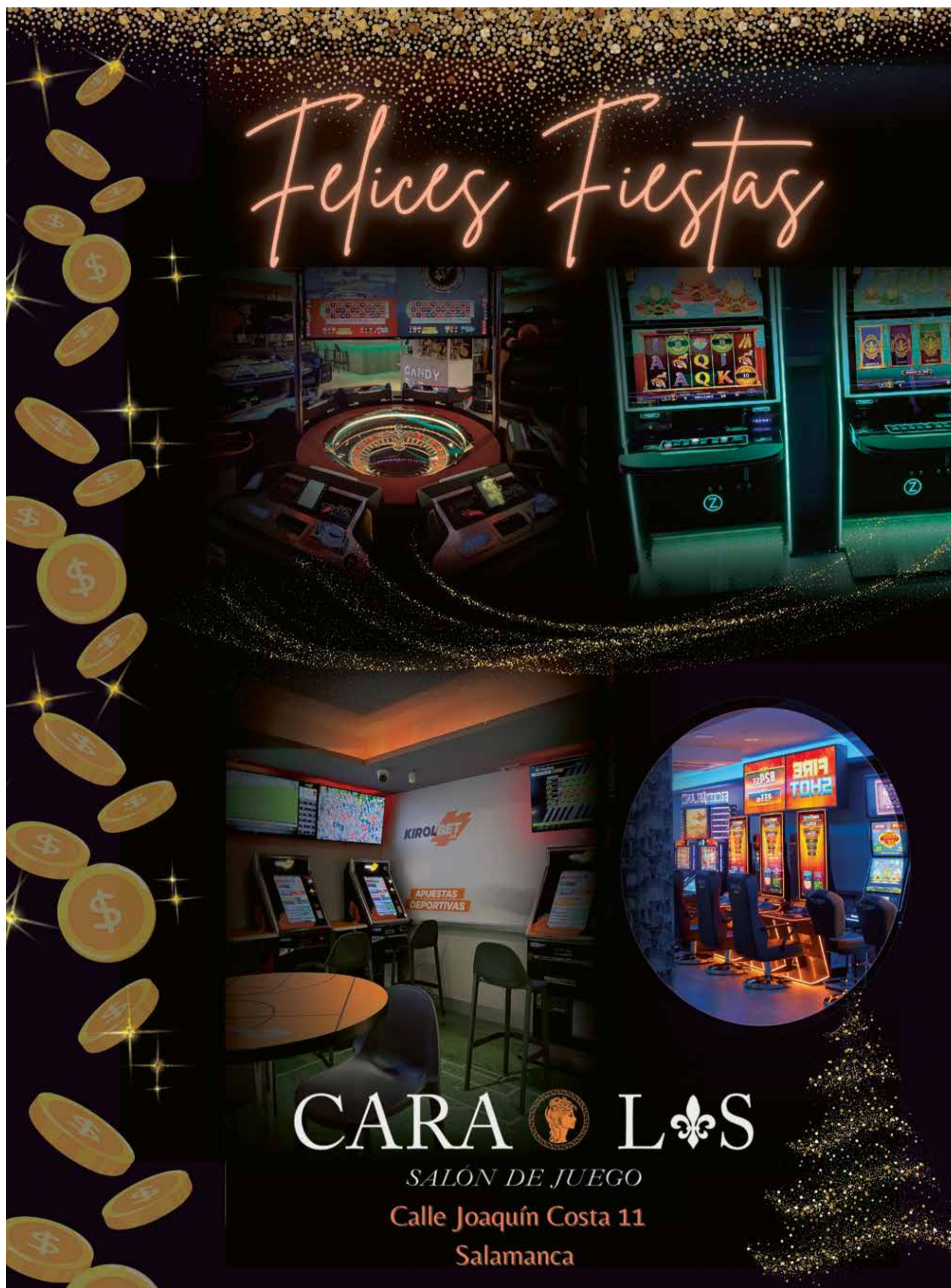
EL GUSTO DE LO NATURAL *Conservando tradiciones*



marca de garantía
Queso
ARRIBES
de Salamanca

NOS
IMPULSA

 Junta de
Castilla y León



Felices Fiestas

KIROLBET

APUESTAS DEPORTIVAS

CARA L S

SALÓN DE JUEGO

Calle Joaquín Costa 11

Salamanca

AVENIDA ALFONSO IX DE LEÓN 124

Emunà Pilates, el 'espacio seguro' donde el movimiento se convierte en bienestar

El centro dirigido por Antonio Fuentes, que consolida su éxito con una próxima ampliación en enero, apuesta por el movimiento consciente y la atención personalizada en grupos reducidos.

César García
En medio del ritmo acelerado de la vida cotidiana, encontrar un oasis para reconectar con el propio cuerpo y calmar la mente se ha convertido en una necesidad. Ese espacio de calma y bienestar es precisamente lo que Antonio Fuentes ha materializado en Emunà Pilates, un estudio especializado donde el movimiento consciente se transforma en salud. Ubicado en la avenida Alfonso IX de León, 124, este centro no es solo un negocio, sino la culminación de una vocación personal dedicada a mejorar la vida de las personas.

Para Antonio, licenciado en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte (CAFYD) con formación de posgrado en biomecánica y ejercicio correctivo, abrir su propio centro ha sido la meta de un largo camino. "Yo tenía el sueño de crear mi propio estudio de pilates", ha confesado. Tras descubrir el método Pilates al finalizar su carrera, encontró en él la herramienta perfecta para canalizar su pasión por la salud a través del movimiento. Después de años de experiencia como empleado en diferentes estudios, sintió que había llegado el momento de dar el salto. "Me muevo mucho por energías, sentí que era el momento, y ya está, y me tiré a la piscina", ha explicado sobre su decisión.

Desde su apertura en septiembre de 2023, la respuesta del público ha confirmado que su intuición fue acertada. El proyecto ha crecido de manera constante, hasta el punto de que ya planea una expansión. "En enero preveo abrir

otra sala con nuevas máquinas también", ha adelantado. Este crecimiento es el reflejo de un trabajo basado en la calidad y la atención personalizada, pilares fundamentales de Emunà Pilates.

Un espacio diseñado para el bienestar

Emunà Pilates se extiende a lo largo de 170 metros cuadrados, un espacio amplio y acogedor diseñado para que los alumnos se sientan cómodos desde el primer momento. El centro cuenta con una gran sala principal equipada con seis máquinas 'reformer' con torre y seis sillas de pilates, permitiendo un trabajo completo y variado. La nueva sala que se inaugurará en enero, algo más pequeña, albergará cinco 'reformers' adicionales, manteniendo la filosofía de grupos reducidos.

Todas las clases en el centro se realizan con maquinaria especializada y en grupos de un máximo de seis personas (cinco en la nueva sala). Esta metodología garantiza una supervisión constante y una atención detallada a cada alumno. Además, el centro dispone de vestuarios masculino y femenino, tres baños y una amplia recepción, todo ello adaptado para personas con movilidad reducida.

El método: más allá del ejercicio físico

Antonio Fuentes defiende el pilates como una disciplina integral que va mucho más allá de un simple entrenamiento. "El pilates es un método muy completo, es seguro y es respetuoso con el cuerpo", ha afirmado. Para él, es la combinación perfecta entre un entrenamiento eficaz y el cuida-

do corporal, trabajando la fuerza, la postura y la movilidad de una forma fluida y controlada. La respiración consciente es otro de los elementos clave que se integran en cada movimiento.

Los beneficios, según ha detallado, no son solo físicos. La progresión y la disminución de dolencias tienen un impacto directo en el estado de ánimo y la motivación. La práctica del pilates exige una concentración total, lo que lo convierte en una especie de "meditación en movimiento". "Tienes que estar totalmente concentrado en lo que está sucediendo en tu cuerpo. No vale con moverse porque sí", ha subrayado. Esta conexión mente-cuerpo es lo que, en su opinión, hace que el método sea verdaderamente transformador, proporcionando herramientas de corrección postural que los alumnos pueden aplicar en su día a día.

Una comunidad para todas las edades

Uno de los aspectos más notables de Emunà Pilates es la diversidad de sus usuarios. Con su alumna más joven, de 23 años, y la más mayor de 90, el centro demuestra la adaptabilidad del método a cualquier edad y condición física. Para gestionar esta diversidad, cada nuevo miembro realiza un curso de iniciación de dos clases privadas. "Me cuentan un poco su historia, si tienen alguna lesión, qué relación han tenido con la actividad física", ha explicado Antonio. Esta valoración inicial le permite crear grupos lo más homogéneos posible, asegurando que cada clase sea fluida y beneficiosa para todos.

Esta atención personalizada



fomenta un ambiente familiar y cercano. Los alumnos, que suelen acudir siempre a las mismas clases, acaban creando un fuerte vínculo entre ellos y con su instructor. Este sentido de comunidad es lo que ha convertido al boca a boca en su principal herramienta de marketing. "Es lo que más funciona, de hecho", ha reconocido Antonio, quien ha contado cómo familias enteras se han ido sumando al proyecto. Su objetivo es claro: "Quiero que

esto sea para ellos un espacio seguro".

Al final, la misión que impulsa a Antonio Fuentes cada día es sencilla pero profunda. "Una premisa que tengo es que la gente salga un poquito mejor que entró, por lo menos. Tanto a nivel físico como a nivel mental". Y a juzgar por el éxito y la lealtad de su comunidad, es una misión que está cumpliendo con creces, convirtiendo a Emunà Pilates en un verdadero refugio para el cuerpo y el alma.





STUDIO PILATES & PERSONAL TRAINING

Tu refugio de bienestar en el corazón de Salamanca

emunapilates.com

info@emunapilates.com
Avenida Alfonso IX de León, 124 Bajo
625 56 94 84

@emunapilates
Emunà Pilates



Santa Lucía
CONFITERIA

*Os deseamos
Felices Fiestas*

📍 PLAZA MAYOR, 10 | 923 26 33 99
 📍 PLAZA ESPAÑA, 16 | 923 14 71 74
 📍 RÚA, 35 | 923 21 16 82
 📍 C/ GUTENBERG, 103, VILLARES DE LA REINA

WWW.CONFITERIASANTALUCIA.COM








EL AYUNTAMIENTO DE
VILLAGONZALO DE TORMES

Felices Fiestas

aytovillagonzalodetormes.es

Cerrajería Luengo

Les desea Felices Fiestas

www.cerrajerialuengo.es

Económicos

de confianza

Mantenimiento de comunidades

LLÁMANOS - 630 66 10 02

Calle del General Albertos 35,
Salamanca 37006 (OFICINA)

**LA MEJOR EMPRESA
DEL MERCADO EN
SISTEMAS
DE SEGURIDAD
ANTIRROBO**

Cerca de ti,
cerca de lo que
necesitas.

**Navidad
Feliz**

MILAR

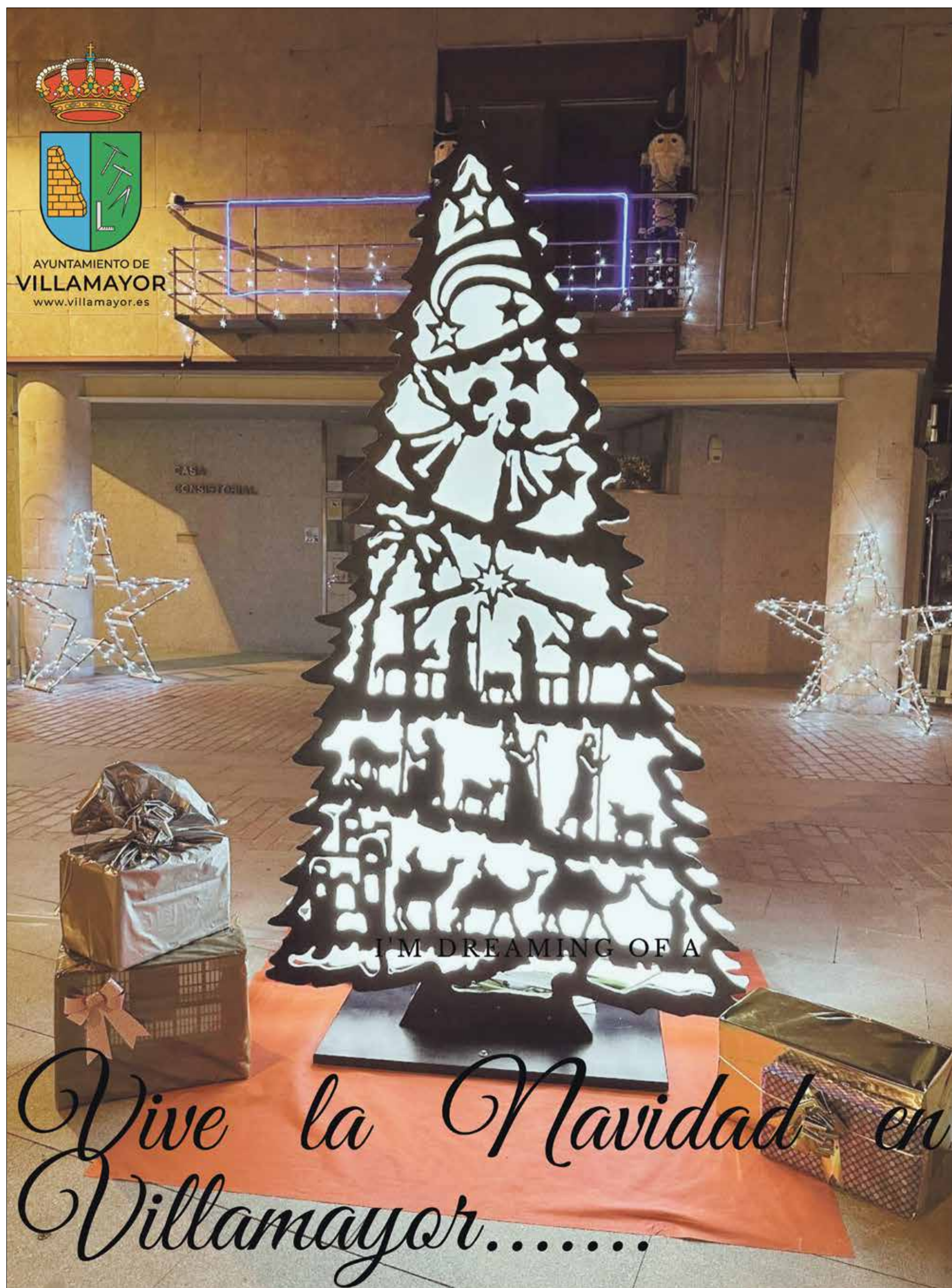
LOCALIZA
AQUÍ
TUS TIENDAS
MILAR

MÁS DE 35 TIENDAS EN CASTILLA Y LEÓN

www.milar.es

ÚNETE
A NUESTRO
CANAL DE
WHATSAPP

MILAR





AYUNTAMIENTO DE
VILLAMAYOR
www.villamayor.es

CASA
CONSISTORIAL

I'M DREAMING OF A

*Vive la Navidad en
Villamayor.....*

AVENIDA ALFONSO IX, 77-79

Recovery Pro, fisioterapia avanzada y recuperación funcional

Un modelo que une vanguardia y tradición,
dirigido por Juan Ángel García Velo



alteración de su estado de salud, que no le permita realizar su vida normal o el deporte que practica”, ha precisado. Esto incluye desde personas de edad avanzada hasta deportistas de alta competición.

Precisamente en el ámbito deportivo, Juan Ángel García ha encontrado una conexión especial con una disciplina de máxima exigencia: las artes marciales mixtas (MMA). Actual-

Salamanca ha visto nacer un nuevo espacio dedicado a la salud y el bienestar: Recovery Pro, en la avenida Alfonso IX, 77-79. Un “centro de fisioterapia avanzada y recuperación funcional” liderado por el fisioterapeuta colegiado Juan Ángel García Velo.

“He trabajado en equipos de fútbol, de balonmano, en residencias de ancianos, en mutuas laborales, en centros privados e incluso en el hospital”, ha explicado. Y es que esta experiencia le ha permitido dar forma a su propio proyecto para ofrecer una rehabilitación integral que abarque todas las fases de la recuperación.

Para ello, el centro se estructura en tres unidades especializadas que trabajan de forma sinérgica. “Llevamos a cabo la rehabilitación y la recuperación del cuerpo al completo”, ha señalado. La primera es una unidad del dolor, centrada en fisioterapia avanzada; la segunda, una de tratamiento y rehabilitación; y la tercera de readaptación.

Esta última fase es crucial, ya que se enfoca en el ejercicio terapéutico destinado a restablecer la plena funcionalidad del cuerpo, para que “la persona regrese con el mejor estado de salud a su vida normal, a su trabajo y a su deporte”.

La clínica está abierta a cualquiera que necesite atención, su especialización es principalmente la patología de traumatología y deporte. “Abarcamos todo tipo de paciente que haya tenido una

mente, forma parte como fisioterapeuta del equipo TEAM Cadena Warrior, liderado por el luchador profesional salmantino de origen brasileño, Guilherme Cadena, al que acompaña en sus combates internacionales en lugares como Viena, Polonia o Madrid.

“He encontrado un deporte en el que me siento identificado con el perfil del deportista y me gusta mucho ayudar, puesto que requiere de mucha habilidad y sapiencia acerca de la rehabilitación”, ha confesado. “Me siento muy cómodo tratando el dolor y la patología de este deporte”.

Recovery Pro combina tradición y vanguardia. El centro está equipado con máquinas de última generación para el alivio del dolor y el ejercicio terapéutico, pero sin abandonar la base de la fisioterapia. “Seguimos tratando de manera tradicional muchas patologías. Lo importante siempre va a ser el paciente. Nos vamos a adaptar con todos nuestros conocimientos y servicios para darle la mejor rehabilitación”.

Ya se ha implantado un nuevo servicio de nutrición sanitaria y deportiva para dar una prestación más completa, y ampliará el equipo con fisioterapeutas y readaptadores, manteniendo un trato personal e individualizado. Mientras tanto, Recovery Pro opera de lunes a viernes, de 9:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00 horas, para dar a cada salmantino su máximo potencial físico.



INNOVACIÓN

Grupo Setel lidera los avances tecnológicos en residencias de mayores

Colabora con Ibernex para automatizar
el registro de cuidados y aumentar la
seguridad de los usuarios

Grupo Setel, compañía referente en el sector de las telecomunicaciones en Salamanca, está impulsando un proceso de transformación digital en los centros residenciales de la región. En un contexto marcado por la proximidad de las fechas navideñas, un momento que invita a reflexionar sobre el bienestar de los mayores, la empresa apuesta por la implementación de los Sistemas de Atención al Residente (SAR) para mejorar la calidad asistencial.

Esta iniciativa, desarrollada en colaboración con Ibernex, busca sustituir los procesos tradicionales de gestión por soluciones tecnológicas avanzadas. El objetivo principal es optimizar el trabajo de los profesionales sociosanitarios y garantizar un trato más personalizado y seguro para los residentes.

Automatización y registro inmediato de tareas

Uno de los cambios más significativos que introduce esta tecnología es la eliminación del registro manual de tareas, un método que tradicionalmente dificultaba el acceso a una información actualizada. Gracias a los nuevos sistemas instalados por Setel e Ibernex, la gestión de los cuidados se digitaliza por completo.

Las nuevas herramientas permiten planificar y registrar de forma automática diversas intervenciones diarias. Entre las funcionalidades destacadas se encuentran:

El control de los cambios posturales.

El seguimiento de la higiene personal.

La administración de la medicación.

La toma y registro de constantes vitales.

Esta digitalización permite que cada intervención quede reflejada al instante en el sistema, facilitando que el personal disponga del historial individual de cada residente en cuestión de segundos. Según la información facilitada por la empresa, esta eficien-



cia administrativa libera tiempo de gestión que los cuidadores pueden reinvertir en el acompañamiento personal y la escucha activa de los mayores.

Hacia un modelo de atención sin sujeciones

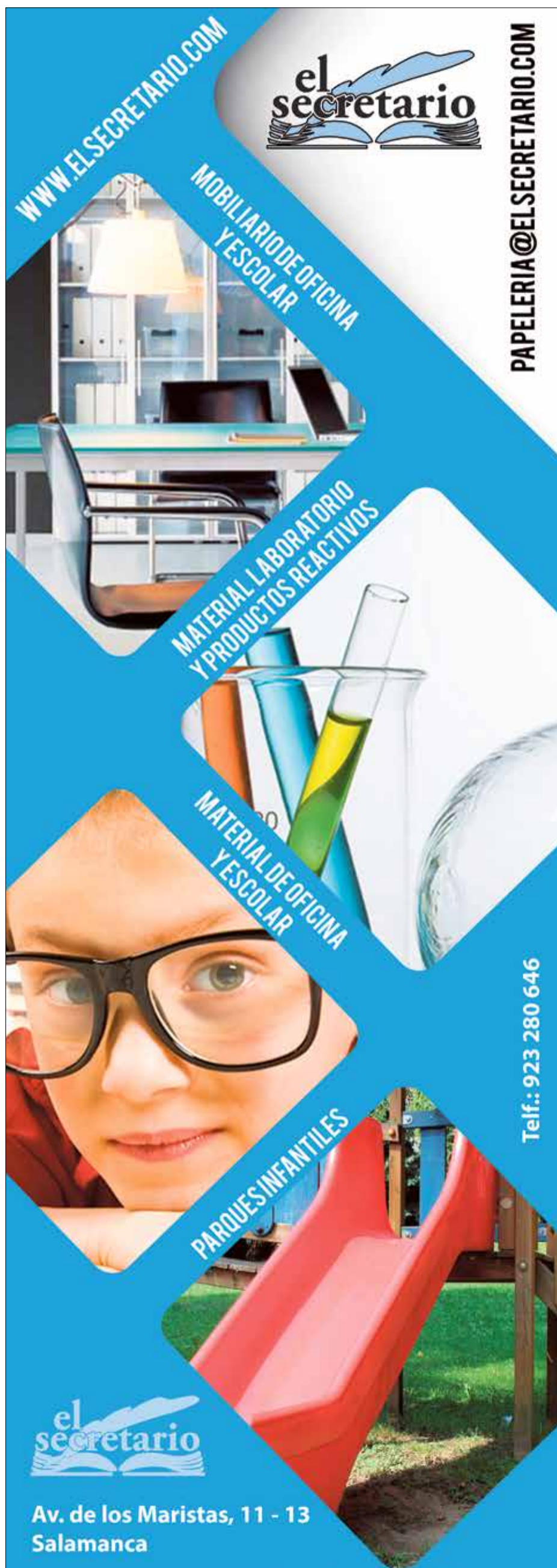
La innovación tecnológica implementada por la empresa salmantina también incluye dispositivos de seguridad avanzados. La integración de sensores de caídas y sistemas de monitorización de constantes vitales facilita la transición hacia modelos de cuidado más respetuosos con la autonomía personal.

Estas herramientas de supervisión remota permiten avanzar hacia un modelo de atención “sin sujeciones”, garantizando la seguridad del residente sin comprometer su dignidad ni su libertad de movimiento. Esta filosofía de cuidado se alinea con las tendencias actuales del sector sociosanitario, que priorizan el respeto a la persona.

La transformación digital de estos espacios cuenta con el respaldo de Castilla y León, comunidad que mantiene un compromiso firme con la modernización de los centros residenciales para elevar los estándares de calidad en el trato a los usuarios.







WWW.ELSECRETARIO.COM

MOBILIARIO DE OFICINA Y ESCOLAR

PAPELERIA@ELSECRETARIO.COM

MATERIAL LABORATORIO Y PRODUCTOS REACTIVOS

MATERIAL DE OFICINA Y ESCOLAR

PARQUES INFANTILES

Telf.: 923 280 646

el secretario

Av. de los Maristas, 11 - 13
Salamanca

EMPRESARIOS SALMANTINOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS

AESCARNE reivindica el valor del comercio cárnico de proximidad

Desde este colectivo destacan la calidad de su oferta, el trato experto y el apoyo a los productores locales

Con la llegada de la Navidad, uno de los momentos del año con mayor actividad gastronómica, la Asociación de Empresarios Salmantinos de Productos Cárnicos (AESCARNE), integrada en CEOE CEPYME Salamanca, pone en valor el papel esencial que desempeñan las carnicerías y establecimientos cárnicos tradicionales de la provincia, referentes en calidad, atención personalizada y garantía alimentaria.

La campaña navideña es cada vez más exigente para los consumidores, que buscan productos de máxima calidad, elaboraciones seguras y un asesoramiento de confianza. En este contexto, AESCARNE recuerda que el comercio cárnico de proximidad ofrece una experiencia difícil de igualar: trato experto, producto seleccionado y la tranquilidad de saber exactamente qué se compra y de dónde proviene.

“El consumidor valora cada vez más el origen, el bienestar animal, la trazabilidad y el sabor. Y ahí, nuestras carnicerías siguen siendo líderes”, destacan desde la asociación. AESCARNE subraya que los profesionales del sector cárnico salmantino trabajan con proveedores de la zona, apoyan a las explotaciones ganaderas de la provincia y garantizan que cada pieza llegue al mostrador con todas las garantías sanitarias y de calidad.

Además de la venta tradicional, muchas carnicerías de Salamanca han ampliado su oferta con productos elaborados, propuestas gourmet, packs navideños y asesoramiento culinario para que cada familia pueda adaptar su menú

a sus gustos, necesidades y presupuesto. La asociación pone en valor este esfuerzo de innovación constante: “Las carnicerías salmantinas combinan tradición con nuevas propuestas que enriquecen la mesa de Navidad y mantienen vivo el oficio”.

AESCARNE incide en que comprar en las tiendas de proximidad no solo garantiza calidad, sino que también contribuye directamente a la economía local. Cada compra refuerza el empleo en los barrios, sostiene a pequeñas empresas familiares y ayuda a preservar un sector que forma parte de la identidad gastronómica de Salamanca.

De cara a estas fiestas, la asociación anima a los salmantinos a acudir a su carnicería de siempre, a dejarse aconsejar y a descubrir la variedad de productos cárnicos que ofrecen los establecimientos del sector. “La Navidad es sabor, tradición y encuentro; y nuestras carnicerías trabajan cada día para que así sea”, señalan desde AESCARNE.

Con esta campaña, la organización quiere recordar que el valor del comercio local no se mide solo en precio, sino en la calidad, dedicación y profesionalidad. “El mejor menú navideño empieza en la carnicería de tu barrio”, concluyen.



CEOE Empresas de Salamanca
CEPYME

Sigamos construyendo oportunidades, fortaleciendo nuestras empresas y apostando por un tejido empresarial unido, competitivo y lleno de futuro.

¡Feliz Navidad!

Plaza San Román, 7. 37001 Salamanca - 923 261 626 - www.ceoecepymesalamanca.es



REHABILITACIÓN DE BAJANTES DE FIBROCEMENTO

SOLUCIÓN PARA DESAGÜES PLUVIALES Y FECALES EN SUS NEGOCIOS, VIVIENDAS Y COMUNIDADES

FONTANERÍA SIN OBRA

Es el único proceso capaz de renovar el sistema de tuberías desde el interior, en menos tiempo y al mejor precio.
Con el sistema de Suiz System olvídense de cambiar las bajantes de su comunidad o vivienda.
En solo dos días podemos tener una **tubería totalmente nueva sin necesidad de obra.**

RESULTADO GARANTIZADO Y LIMPIO





PASADO PRESENTE FUTURO

LA AUTÉNTICA FONTANERÍA SIN OBRA

☎ 923 122 578 · 615 606 066 · 653 502 801

📍 C/ María Auxiliadora, 78, 37004

✉ info@fontaneriasinobra.es

🌐 www.fontaneriasinobrasalamanca.es



Mariseca
Salamanca

Les desea

Felices Fiestas



LOTERÍAS Y APUESTAS DEL ESTADO

C/ Toro, 32 (Plaza del Liceo)
Tfn.: 923 270 825 - 654 624 909
www.mariseca.com loteria@teatroliceo.com

El pueblo de JUZBADO os desea FELIZ NAVIDAD y un 2026 de PAZ entre los pueblos



🐦 📷 📺 📱

WWW.JUZBADO.ES







Camaleón Jornada
control horario

Cumple con la normativa actual

Registra la jornada de forma automática, segura y sin errores. Todo en un solo sistema, siempre listo para una inspección.

www.camaleonjornada.es

Fichaje presencial

Gestión de Ausencias

Informes Oficiales

Registro de Jornada

Gestión de turnos

Geolocalización







Leonidas, el mejor chocolate belga para endulzar las navidades

El establecimiento de la calle Wences Moreno presenta un catálogo con más de 100 variedades de bombones y productos para estas fechas

Leonidas, ubicado en el número 10 de la calle Wences Moreno, continúa con la mejor tradición del chocolate belga y la artesanía pastelera. El establecimiento ofrece una gama que supera las 100 clases de bombones, adaptando su oferta para que sea accesible a todos los públicos durante estas fiestas.

La propuesta para esta temporada destaca por la incorporación de productos específicos en sus vitrinas diseñados para personas celiacas, vegetarianas y veganas. El objetivo es mantener el sabor de los "bombones de siempre" pero ajustándolos a las nuevas demandas dietéticas y necesidades de salud de los consumidores salmantinos.

Entre los productos más llamativos de la campaña se encuentra una figura de papá Noel gigante, una creación artesanal de chocolate macizo. Esta pieza destaca por sus dimensiones extraordinarias y alcanza los 3 kilos de peso.

Junto a estas figuras monumentales, el catálogo incluye los tradicionales troncos de Navidad. Estos dulces están disponibles en diversas intensidades para satisfacer diferentes paladares, abarcando desde el profundo chocolate negro hasta la suavidad del chocolate con leche y el chocolate blanco.

La oferta se completa con diversas opciones diseñadas tanto para el

consumo en reuniones familiares como para regalos corporativos. El catálogo de Leonidas incluye bandejas surtidas, figuras temáticas que van desde el clásico Papá Noel hasta árboles de Navidad y pequeñas bolas de chocolate o surtidos y regalos a medida donde combinar diferentes tipos de bombones de su extensa colección.

Un catálogo de sabores: del pistacho al licor puro

La variedad es uno de los ejes centrales de la oferta de Leonidas para estas fechas. La bombonería dispone de un surtido que abarca prácticamente todos los perfiles gustativos, incorporando ingredientes clásicos y tendencias actuales.

Entre las variedades disponibles se encuentran sabores frutales y frescos (coco, naranja y cereza), clásicos de la pastelería (praliné, café y crema de caramelo), y tendencias actuales como el pistacho, uno de los más demandados últimamente.

Formatos para regalar y compartir

De cara a las reuniones familiares y los compromisos corporativos propios de estas fechas, el establecimiento ha diseñado diferentes formatos de presentación. La oferta incluye bandejas surtidas de gran tamaño.



Leonidas
Maestro chocolatero
1913

Contacta con nosotros:

923 25 03 64

O ven a visitarnos:

C/ Wences Moreno, 8
Salamanca

SERGIO BASAS PODÓLOGO

Avda Federico Anaya, 31 bajo

TLFN.: 923 23 14 15

Horario sin cita previa de lunes a jueves:
mañanas de 10:00 a 14:00 y tardes de 17:00-19:30

DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO DE LAS AFECCIONES DEL PIE

Felices Fiestas



Sergio Basas

HORARIO
SIN CITA PREVIA
DE LUNES A JUEVES
MAÑANAS: 10:00-14:00
TARDES: 17:00-19:30

TLF: 923 23 14 15

ABRA LA PUERTA
HACIA DENTRO Y
ESPERE SU TURNO
GRACIAS

HORARIO SIN CITA
PREVIA
MAÑANAS DE 10:00 A 14:00
TARDES DE 17:00 A 19:30
DE LUNES A JUEVES

Adeslas





**RESTAURANTE
LA JARA**

El restaurante La Jara, inaugurado en diciembre de 2018, está dirigido por los hermanos Alberto y Julio César Comerón. El establecimiento está distribuido en dos plantas y ofrece una propuesta gastronómica que fusiona cocina tradicional con técnicas de vanguardia. Entre sus especialidades destacan el rodaballo salvaje, el lingote de tostón confitado y la ternera charra. Ofrecen menú ejecutivo y menú para grupos.

Carne buey 200 días

664 45 92 23

Calle San Justo, 6





**JUGUETERÍA
RIVAS**

Juguetería Rivas les ofrece para su Belén, objetos artesanales, estructuras detalladas, variedad de complementos, puestos originales, figuras clásicas de terracota, plástico y resina...etc. Además disponemos de una propuesta integral especializada en coleccionismo, con un catálogo que abarca coches a escala y figuras de alta calidad de firmas como Schleich, Bullyland, Papo y miniaturas Disney.

923 26 27 68

Cuesta del Carmen, 21





**RESTAURANTE
DON QUIJOTE**

Don Quijote Café presenta un menú disponible para comidas y cenas que permite elegir entre seis opciones para primeros y segundos platos. La propuesta incluye pan, vino y postre por 16,90 euros. En fines de semana, viernes noche, vísperas y festivos, se aplica un suplemento de 2,90 euros. Además, incluye platos vegetarianos y una gran variedad de tostas.

923 26 83 75

Calle Serranos, 28





**VIVEROS
FLORJUSA**

Viveros Florjusa, con más de 30 años trabajando plantas y flores en Salamanca, ofrece los detalles perfectos para regalar esta Navidad. Flor de Pascua, decoración navideña y plantas llenas de encanto te esperan para sorprender con un gesto especial. Un espacio donde encontrar regalos naturales y cuidados, ideales para llenar de vida e ilusión estas fiestas.

923 18 22 14 | 638 06 87 12

Ctra. Aldealengua, s/n

Ideas par



La zona centro de la capital salmantina intensifica su oferta durante estas fechas navideñas. Junto a la oferta de las tiendas y promociones, el sector de la hostelería cobra especial protagonismo. El casco histórico se consolida así como punto de encuentro donde encontrar diversas opciones para celebrar la Navidad, con propuestas para salmantinos y visitantes.



CENTRO MÉDICO ESTÉTICO ORIGEN

Origen es un centro médico-estético en continua innovación, con más de 17 años de experiencia. Ofrece tratamientos únicos en Salamanca, con una tecnología de vanguardia que garantiza resultados naturales y seguros. Su equipo especializado apuesta por la excelencia y el cuidado personalizado, creando un espacio de confianza para quienes buscan bienestar real, belleza duradera, sutil y elegante en cada tratamiento realizado.

Av. Comuneros, 20

Nº reg. Sanitario 37-C21-0298



641 63 32 81

a regalar



actividad como epicentro de las compras y el ocio de las tiendas locales, que ya disponen de productos típicos de la ciudad.

En el centro, donde restaurantes y establecimientos ofrecen una experiencia comercial de la ciudad.

JOYERÍA AGAU

@agaumf
www.agaumf.com

Rúa Mayor, 44
Calle Libreros, 6



JOYERÍA AGAU

Alta joyería artesanal, donde la elegancia trasciende y se convierte en arte

617 464 310



722 64 72 00

TIENDA DE GRAFFITI GARABATOS BRU

El establecimiento Garabatos Bru se posiciona en Salamanca como un punto de encuentro especializado para el arte urbano. Impulsado por su propietario, Bru, el espacio ofrece materiales específicos como sprays MTN, rotuladores y tintas sin intermediarios. Más allá de la venta de suministros, la tienda busca fomentar la comunidad de creadores locales a través de un trato directo y precios competitivos.

Av. Portugal, 116



680 17 71 59

CERRAJERÍA POINT FORT FICHET

Con una trayectoria superior a los 15 años, Point for Fichet se consolida como referente en alta seguridad y duplicado de llaves de vehículos. La firma ofrece productos originales garantizados y un asesoramiento personalizado. De cara a estas fiestas, han activado una promoción especial: obsequian con un lote de ibéricos al adquirir un sistema de cilindro y escudo de seguridad.

Paseo Canalejas, 88



606 15 53 34

BORDADOS ARIEL TE LO BORDA

El establecimiento centra su actividad en la confección de bordados personalizados y diseños exclusivos, con una especialización destacada en el sector infantil y de bebés. Además de reproducir motivos y referencias fotográficas bajo demanda, ofrecen servicios profesionales para empresas. Su catálogo abarca desde encargos particulares hasta soluciones corporativas, garantizando la adaptación de cualquier imagen al soporte textil.

Villar y Macías, 10



923 21 70 41

LIBRERÍA ARS

Ubicada en el centro de Salamanca, la Librería ARS ofrece un espacio especializado en conocimiento y espiritualidad. Su catálogo incluye obras de teología, filosofía y derecho canónico, junto a diversos artículos litúrgicos. Ante la proximidad de las fiestas, el establecimiento dispone ya de una amplia selección de belenes y decoración navideña tradicional.

Rúa Mayor, 20

SEGUNDA EDICIÓN DE ESTE CERTAMEN

Inmobiliarias de Salamanca y Cuidur organizan el II Concurso de decoración navideña de casas

El ganador recibirá 500 euros, mientras que el segundo y tercer clasificado obtendrán cestas de Navidad



La Asociación de Inmobiliarias de Salamanca, en colaboración con la entidad Cuidur, ha anunciado la puesta en marcha del II Concurso de decoración navideña de casas. Tras el éxito de la primera edición, ambas organizaciones vuelven a unir fuerzas para fomentar el espíritu festivo en los hogares salmantinos a través de esta iniciativa participativa.

El certamen busca premiar la creatividad y el esfuerzo de los vecinos en la ornamentación de sus viviendas durante las próximas fechas señaladas. Según se desprende de la convocatoria oficial, la organización ha establecido un primer premio dotado con 500 euros para la propuesta ganadora, incentivando así la participación ciudadana en el embellecimiento de la ciudad y la provincia.

Además del galardón principal en metálico, el concurso reconocerá el trabajo de otros dos participantes destacados. Tanto el segundo como el tercer clasificado recibirán como obsequio sendas cestas de Navidad. Aquellos interesados en participar pueden consultar las bases y la información detallada a través del portal web oficial de la organización inmobiliaria.

La Asociación de Inmobiliarias de Salamanca es un colec-

tivo consolidado que agrupa a más de 60 agencias en la provincia. La entidad, que forma parte de la Federación Nacional de Asociaciones Inmobiliarias (FAI) y de la Confederación de Empresarios de Salamanca (CES), refuerza con esta actividad su presencia social más allá de la gestión inmobiliaria, apostando por dinamizar la vida local durante la campaña navideña.

Cómo participar en el concurso

- 1.- Podrán participar casas decoradas de la ciudad de Salamanca y la provincia.
- 2.- Deberán subir las fotos de las estancias decoradas (pueden ser interiores y/o exteriores) a su cuenta de Instagram y etiquetar a @inmobiliariasdesalamanca y @cuidur. Recomendamos que se cuide lo máximo posible la calidad de esas fotografías para poder

optar más fácilmente al premio. Se descartarán todos los post que contengan otras fotografías que no sean de estancias de la vivienda.

3.- Debes avisar por mensaje privado a la cuenta de @inmobiliariasdesalamanca que estás participando para que el community manager pueda ver tu publicación y debes tener tu perfil abierto (público) para que cualquier persona pueda ver tu publicación.

4.- Deben seguir ambas cuentas (Inmobiliarias de Salamanca y Cuidur) para poder ser elegidos entre los participantes.

5.- Los post no podrán ser impulsados con publicidad en Instagram.

6.- Los 3 post de fotografías navideñas con más likes, el 9 de Diciembre a las 23h (hora Madrid), serán los nominados para acudir al Congreso InmoNavidad Mobilia Salamanca 2025, por la tarde, que se celebra el día 12 de Diciembre en el Auditorio de la Cámara de Comercio de Salamanca. Se contactarán por privado a través de Instagram para solicitarles nombre y teléfono e invitarles al Congreso a recibir su premio.

7.- Entre los tres seleccionados, se realizará una encuesta en el grupo de WhatsApp de la Asociación de Inmobiliarias de Salamanca para elegir al ganador.

8.- El ganador recibirá en el

Congreso las instrucciones para cobrar su premio económico (500€)

9.- Los otros dos finalistas recibirán en el Congreso una Cesta de Navidad.

10.- La Asociación de Inmobiliarias de Salamanca y Cuidur, organizamos este concurso con la mejor de las intenciones para conseguir impulsar el espíritu navideño y premiar el esfuerzo en la decoración de viviendas en Navidad. Esperamos juego limpio y buena fe en todas las actuaciones.

Ánimate a participar. Esperamos que nuestro concurso te anime mucho más a disfrutar de estas fiestas.

Asociación de Inmobiliarias de Salamanca

En diciembre de 2023 se fundaba esta entidad. "Llevados por el convencimiento y el deseo de que somos un sector esencial para la economía y la sociedad y creemos firmemente que podemos aportar mucho a nuestra provincia desde la unión", explican desde la Asociación de Inmobiliarias de Salamanca.

"Nuestra misión fundamental es la profesionalización del sector inmobiliario a través de la formación y la mejora continua para poder ofrecer servicios de calidad a nuestros clientes y usuarios", añaden.



OS DESEA

*Feliz
Navidad*

Y PRÓSPERO AÑO NUEVO

www.santizsalamanca.com/

Cóctel de gala en Nochevieja y menús personalizados para llevar: la nueva apuesta de La Cocina Vieja

El establecimiento salmantino refuerza su oferta gastronómica ante la alta demanda y prevé servir hasta 300 menús diarios en las fechas clave



L Toni Sánchez a alta demanda en el sector de la restauración durante el mes de diciembre ha llevado a los establecimientos hosteleros a diversificar su oferta para atender a un público que, en muchas ocasiones, se encuentra con la imposibilidad de reservar mesa. En este contexto, el restaurante La Cocina Vieja, ubicado en Cabrerizos, ha presentado una doble línea de actuación para esta campaña navideña: una celebración de Nochevieja en formato cóctel y un servicio reforzado de menús degustación para disfrutar en el domicilio.

La realidad del sector en Salamanca y su alfoz muestra un nivel de ocupación muy elevado. Según detalla Pablo Peña, propietario del establecimiento, conseguir una reserva en fechas señaladas se ha convertido en una tarea compleja para los nuevos clientes. “Nosotros, prácticamente, llenamos de un año a otro. Cuando se van, los mismos clientes suelen reservar para el año siguiente”, explica el responsable. Ante esta fidelidad que completa el aforo del comedor tradicional, el restaurante ha apostado por utilizar sus zonas de eventos y potenciar el servicio de recogida.

Una Nochevieja dinámica y social

La principal novedad para despedir el año se aleja del tradicional banquete sentado. La Cocina Vieja ha organizado un cóctel de gala en su zona privada de eventos, diseñado para fomentar la interacción entre los asistentes. “Se trata de que se junten amigos y familia, que sea un poco más informal y mucho más divertido que la cena clásica”, señala Pablo.

El evento comenzará a las 20:30 horas y se extenderá hasta la medianoche. El precio de la entrada es de 99 euros e incluye la oferta gastronómica y toda la bebida durante la cena (a excepción de las copas posteriores). La propuesta culinaria se estructura en dos fases:

- Estaciones fijas con tablas de embutidos, encurtidos y quesos.

- Un servicio de camareros que, durante dos horas, ofrecerá más de un centenar de elaboraciones diferentes, incluyendo propuestas novedosas que sorprenderán a los asistentes.

Tras las uvas, la celebración continuará en el mismo espacio con música a cargo de un DJ hasta las 04:00 horas de la madrugada. Asimismo, el equipo de La Cocina Vieja gestionará también la barra de la carpa municipal de Cabrerizos, ampliando su presencia en la celebración popular de la localidad.

Alta cocina en casa: menús a medida

La segunda línea estratégica, consolidada tras la pandemia, es el servicio de comida para llevar. Esta opción está disponible para Nochebuena, Navidad, Nochevieja y el día de Reyes (el establecimiento permanecerá cerrado el día de Año Nuevo).

El formato elegido es un menú degustación personalizable compuesto por seis platos. El cliente puede confeccionar su propia comanda eligiendo una opción de cada una de las categorías disponibles: aperitivos, entrantes, segundos entrantes,

pescados, carnes y postre. El precio fijado para este servicio es de 38,90 euros por persona.

“Cada vez hay más auge porque la gente ya no quiere cocinar tanto en casa, quiere comer de restaurante”, apunta el propietario. La recogida de los pedidos se realizará en el propio establecimiento hasta las 19:30 horas de los días señalados.

Las previsiones para este año son optimistas. Gracias a la ampliación de las instalaciones de cocina en la zona de eventos, el restaurante ha aumentado su capacidad de producción. Si en años anteriores el límite se situaba en 200 menús diarios, para esta campaña el objetivo es alcanzar los 300 menús cada día.

Información práctica y reservas

Los interesados en disfrutar de estas propuestas gastronómicas pueden acudir a las instalaciones de La Cocina Vieja, situadas en la localidad de Cabrerizos. Para la celebración de fin de año, el precio establecido es de 99 euros, tarifa que cubre la cena tipo cóctel y la bebida hasta la medianoche. Por otro lado, aquellos que opten por los menús para llevar podrán adquirirlos por 38,90 euros, eligiendo seis platos a su gusto. Este servicio de recogida estará operativo durante las jornadas de Nochebuena, Navidad, Nochevieja y Reyes, con un horario límite para retirar los pedidos fijado a las 19:30 horas.

LA COCINA VIEJA
Estas Fiestas, el secreto de tu cena, somos nosotros
NOSOTROS COCINAMOS POR TI

APERITIVO (a elegir)

- CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
- CROQUETAS DE QUESO IDIAZABAL
- CROQUETAS DE RABO DE TORO
- RAVIOLIS DE LANGOSTINO
- CRUJIENTES DE LANGOSTINO

1º ENTRANTE (a elegir)

- ENSALADA DE FOIE Y JAMÓN DE PATO
- ENSALADA DE QUESOS Y FRUTOS SECOS
- NUESTRO TOMATE, ANCHOA, BOQUERÓN Y PIPARRITA
- NUESTRO TOMATE Y PERDIZ ESCABECHADA
- NUESTRO TOMATE Y Pechuga de pollo de corral ESCABECHADA

2º ENTRANTE (a elegir)

- LANGOSTINOS AL HORNO
- ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA
- PATA DE PULPO A LA SARTÉN Y CREMA DE PATATA A LA GALLEGA
- TARTAR DE SALMÓN AHUMADO
- GOFRE DE PATATA Y SALTEADO DE BOLETUS

PESCADO (a elegir)

- MERLUZA HOJALDRADA RELLENA DE GULAS Y GAMBAS CON CREMA DE PIQUILLOS CONFITADOS
- HOJALDRE DE VIEIRA GRATINADA Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS
- LINGOTE DE BACALAO CONFITADO Y ENCEBOLLADO
- LINGOTE DE BACALAO CON VELO DE PAPADA

CARNE (a elegir)

- PRESA IBÉRICA CON AJADA DE AMONTILLADO
- LINGOTE DE COCHINILLO CONFITADO, MANZANA ASADA Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ
- LECHAZO CONFITADO (+9€)
- COSTILLA DE TERNERA CONFITADA
- CODILLO ASADO AL OPORTO

POSTRE (a elegir)

- TARTA DE QUESO
- TARTA DE TRES CHOCOLATES
- TARTA DE ZANAHORIA
- CREMOSO DE LIMÓN

CREA TU MENÚ PERSONALIZADO
Elige un plato de cada apartado.
Precio de cada menú para llevar desde
38,90 €

HAZ TU PEDIDO EN: **680816840**
Calle Miguel Delibes, 3 37193 Cabrerizos - SALAMANCA
www.lacocinavieja.com

VITIGUDINO

Asfaltado, depuradora y un plan con la USAL para frenar la despoblación, retos en 2026

El alcalde felicita a los vecinos la Navidad, unas fiestas con el V Toro de San Nicolás, un Mercadillo Navideño, la San Silvestre ADOS y las llegadas de Papá Noel y los Reyes Magos



La San Silvestre ADOS de Vitigudino se celebrará el 31 de diciembre | Corral

El alcalde de Vitigudino, Javier Muñiz, ha hecho balance de un año que ha calificado como "complicado", marcado principalmente por la falta de secretaria municipal durante cinco meses. Esta ausencia, que se prolongó desde mayo hasta mediados de septiembre, ha supuesto que "se haya quedado paralizado todo tipo de expedientes", lo que ha obligado al equipo de gobierno a trabajar a contrarreloj en los últimos meses para justificar subvenciones y preparar las cuentas.

A pesar de este freno administrativo, el Ayuntamiento ha conseguido desbloquear varios proyectos estratégicos que verán la luz a lo largo del próximo año. La iniciativa de mayor envergadura es la construcción de una nueva depuradora (EDAR), una actuación que supondrá una inversión cercana al millón de euros. Muñiz ha subrayado la urgencia de esta obra, ya que la instalación actual "estuvo mal diseñada, era pequeña desde el

primer día" y no estaba preparada para tratar las aguas de las industrias cárnicas, lo que ha generado continuas sanciones por parte de la CHD.

El proyecto, cuyo convenio con la empresa pública Somacyl está pendiente de aprobación en el pleno, será financiado en un 40 % por la Junta de Castilla y León y otro 40 % por la Diputación. El 20 % restante correrá a cargo del Consistorio, que podrá fraccionar el pago en 25 años. "El proyecto está hecho y la idea es empezar lo más pronto posible", ha asegurado el regidor.

Junto a esta infraestructura clave, también para 2026 ha quedado la renovación de unos cuatro kilómetros de calles, con una partida que supera los 213.000 euros. Esta inversión permitirá arreglar viales que estaban "un poco dejados", como la calle del Rondín. Estas actuaciones se suman a otras ya en marcha o adjudicadas, como el puente de Majuges y la finalización de las obras en el mercado de abastos.

Otro de los pilares de la ges-

ción se centra en la lucha contra la despoblación. Para ello, tras el convenio con la CEOE CEPYME, también se ha impulsado un convenio con la USAL para crear un espacio de apoyo a emprendedores en el Centro Cultural. Esta iniciativa ofrecerá formación, medios técnicos y asesoramiento jurídico, fiscal y laboral.

El espacio, ya dotado con equipos informáticos y una gran pantalla digital, formará parte del programa 'Tutor', que conecta a Vitigudino con otras cuatro sedes en Candelario, Peromingo y dos localidades de Portugal. El objetivo, en palabras del alcalde, es "intentar que la gente se quede en Vitigudino", creando un ecosistema que una formación, medios y ayudas económicas.

Con la vista puesta en el futuro, Muñiz ha expresado su deseo de que el año que viene sea "más intenso y más activo" una vez superados los problemas administrativos, y ha aprovechado para desear a todos los vecinos unas felices fiestas y un próspero año nuevo.

PROGRAMA

6 de diciembre

Sábado

De 11:00 a 20:00 Mercadillo Navideño. Mercado de Abastos.

13:00 Encierros infantiles con carretones.

16:30 V Toro de San Nicolás.

7 de diciembre

Domingo

18:30 Encendido del árbol de Navidad en la plaza de España. Degustación de chocolate y castañas asadas ofrecido por el Ayuntamiento.

8 de diciembre

Lunes

19:30 Gala 'Visibles'. Festival de danza de Asprodes. Centro Cultural

18 de diciembre

Jueves

11:00 Inauguración del 'Proyecto inclusivo y sostenible de Navidad'. Parque San Nicolás.

20 de diciembre

Sábado

19:30 'Capaces de amar', usuarios de Asprodes. Centro Cultural.

24 de diciembre

Miércoles

18:00 Llegada de Papá Noel al Centro Cultural.

28 de diciembre

Domingo

19:00 Teatro en el Centro Cultural. Crispín d'Olot, 'El cartero Real, cuentos y magia en Navidad'.

29 de diciembre

Lunes

18:00 Nochevieja infantil. Kamaru Teatro 'Fiesta pirata'. En el Mercado de Abastos.

31 de diciembre

Miércoles

16:30 XXV San Silvestre 'ADOS' Vitigudino.

5 de enero

Lunes

19:00 Cabalgata de SS. MM. Los Reyes Magos.



LUMBRALES

Matanza, magia y una 'Zambomba flamenca' para vivir la Navidad

La agenda incluye una actuación coral, una castañada, el concurso 'Lumbrachef', la San Silvestre y un baile solidario



El 27 de diciembre se celebrará una nueva edición de la matanza tradicional | Infotur

El Ayuntamiento de Lumbrales ha presentado una completa y variada programación navideña diseñada para todos los públicos, que se extenderá desde el 14 de diciembre hasta el 7 de enero. La concejala de Cultura, Rosa del Pozo, ha detallado un calendario que combina música, tradiciones, actividades infantiles y solidaridad.

Las celebraciones arrancarán el 14 de diciembre, en la iglesia parroquial, con la actuación del coro de la Universidad de Salamanca junto al Coro Popular de Lumbrales. La agenda continuará el día 20 con un baile solidario en el hogar del jubilado, organizado por la Asociación de Mujeres 'Villa de Lumbrales'. La tarde del 24 de diciembre estará dedicada a los más

pequeños con la visita de Papá Noel a la Plaza Mayor, acompañada de una castañada popular.

Una de las propuestas más novedosas de este año llegará el día 26 con la 'Zambomba flamenca charra', un espectáculo de villancicos a cargo del grupo Charros y Gitanos. El programa seguirá con una tarde de magia para toda la familia el día 27, la tradicional matanza popular el 28 y la carrera de San Silvestre el 29. El 30 de diciembre se celebrará el 'Lumbrachef navideño', un concurso de cocina que, como en su edición de verano, unirá a abuelos y nietos para elaborar patés y canapés caseros.

Ya en enero, el día 3 se ha programado una sesión de cine familiar con la película *Mufasa*, y el día 5 tendrá lugar la esperada cabalgata de Reyes Magos, que culminará

con un portal viviente. Como novedad, este año se realizará una rifa de regalos entre los niños del colegio.

De forma paralela, del 20 de diciembre al 6 de enero se podrá visitar la exposición 'Los colores de la tierra', de Javier Correda. También se han organizado talleres navideños para niños del 22 de diciembre al 7 de enero y se mantienen los concursos de decoración de balcones y escaparates.

Rosa del Pozo ha animado a la participación y ha deseado que "disfrutemos todos mucho de estas entrañables fiestas". La concejala ha destacado que son fechas especiales para los más pequeños, afirmando que "los niños son los casi los que más disfrutan, y a la par de los niños disfrutamos mayores organizando las cosas".



Con mucho cariño el Ayuntamiento de Lumbrales les desea Felices Fiestas

GESTIÓN de RESIDENCIAS
albaicín



Vitigudino
Telf.: 923 500 669

Lumbrales
Telf.: 923 512 283

Alaejos
Telf.: 983 435 105

Masueco
Telf.: 923 505 202

Martín de Yeltes
Telf.: 923 440 238

Albaicín

les desea unas

Felices Fiestas

ALBAICÍN Soc. Coop. Telf.: 923 541 950 y 635 638 401
albaicin@hotmail.es www.residenciasalbaicin.es

ALDEADÁVILA DE LA RIBERA

I Feria del Aceite, impulso a la cultura olivarera de Arribes

Una cata de aceite, degustación de huevos fritos, actividades del 27 de diciembre, y la 'Zambomba flamenca charra' el 28



La degustación de huevos fritos es uno de los acontecimientos de la Feria del Aceite

Dando continuidad a la tradición a la Fiesta de la Aceituna, del Aceite y el Olivo, el Ayuntamiento de Aldeadávila de la Ribera ha decidido este 2025 dar un paso más en la promoción de uno de los sectores agrícolas con más peso en Las Arribes como es la olivicultura. No en vano, los primeros olivos llegaron a estas tierras hace más de un milenio, por lo que han pasado a formar parte inseparable de la historia de estas tierras y de la economía de cada una de las generaciones que se asentaron en ellas.

En esta I Feria del Aceite de Aldeadávila de Ribera, prevista los días 27 y 28 de diciembre, se ha decidido dar continuidad a las actividades en homenaje a la olivicultura y añadir alguna más diri-

gida a los profesionales y a la cultura navideña por su celebración en esas fechas. La primera de ellas es una cata guiada de aceite ofrecida por Soleae, evento previsto en la primera de las jornadas. Y la segunda será el espectáculo 'Zambomba Flamenca Charra' el día 28, espectáculo en el que se interpretarán villancicos tradicionales charros.

Programa tradicional

Además de la cata de aceite, durante la tarde del día 27 no faltará el concurso de aliñado de aceitunas, con premios para los tres mejores; la degustación de huevos fritos con aceite de cosecha del año; y el concurso de lanzamiento de güitos de aceituna, también con premios para los tres primeros clasificados.

Como señalaba el alcalde de Aldeadávila, Flo-

rentino García, la olivicultura es, con la viticultura, el principal sector agrícola del municipio, siendo uno de los recursos económicos tradicionales de la población. Aldeadávila de la Ribera tiene almazara propia municipal y es la localidad de mayor producción de Las Arribes salmantinas, donde además se moltura aceituna de otras localidades de la zona, por lo que "creemos necesario darle la importancia que merecen nuestros aceites con esta I Feria del Aceite".

Con la campaña de recogida 2025 aún por cerrar, cabe señalar que en 2024 en la almazara de Aldeadávila entraron 1,2 millones de kilos de aceituna, una cosecha excepcional tras las excelentes condiciones climatológicas, lo que no se repetirá este año, que será bastante inferior.

VACUNO DE CARNE

Dehesa Grande, un cuarto de siglo de progreso

La cooperativa cierra 2025 reconocida por su innovación, trayectoria empresarial y compromiso con el desarrollo rural



Dehesa Grande recibió el pasado 2 de diciembre un nuevo reconocimiento

Dehesa Grande afronta la recta final de su vigésimo quinto aniversario con un balance que ratifica su liderazgo en el sector del vacuno de carne. La entidad, nacida en el año 2000 para fortalecer la ganadería en la comarca de Vitigudino, ha logrado posicionarse como un motor económico fundamental para la provincia. Este estatus se ha visto refrendado este 2025 con la concesión de tres galardones que reconocen su aportación económica y social.

Desde sus inicios, la organización ha mantenido una hoja de ruta clara basada en el bienestar animal, la trazabilidad y la sostenibilidad, pilares que le han permitido avanzar hacia modelos de producción responsables. Este compromiso se ha visto recompensado en un año calificado como uno de

los más relevantes de su historia. Entre los reconocimientos destaca la concesión del Premio Innovación en la XII edición de los Premios del Campo de *El Norte de Castilla*, cuya entrega tenía lugar el 4 de diciembre en Valladolid. El jurado ha distinguido la capacidad de la entidad para modernizar procesos y mejorar la eficiencia energética, situándola como ejemplo de avance agroalimentario.

A este éxito se suma el Premio a la Trayectoria Empresarial de la Diputación de Salamanca en los XIV Premios Emprendedores. Esta distinción pone en valor el papel vertebrador de Dehesa Grande en las zonas rurales, reconociendo su capacidad esencial para generar oportunidades y fijar población en un territorio afectado por el reto demográfico. De forma paralela, la en-

tidad ha sido merecedora del Premio Especial en la X edición de los Premios Surcos, un galardón que subraya su influencia en el sector y su vocación de servicio en Castilla y León.

El presidente de Dehesa Grande, Gabriel Gonzalo, ha querido atribuir estos logros al compromiso de los socios. Según ha explicado el responsable, cada reconocimiento de este año habla del "trabajo silencioso y constante" de los ganaderos, quienes han convertido a la cooperativa en un modelo de futuro para la comarca. Gonzalo ha matizado que la unión y la profesionalización han demostrado ser las herramientas claves para "transformar un sector y, sobre todo, mantener vivo un territorio". Con estos avales, la cooperativa cierra un año decisivo proyectando un mensaje de crecimiento continuo.



PEREÑA DE LA RIBERA

Aerothermia y camas 'cota 0': la residencia que se moderniza con 72.000 euros

El alcalde, Luis Rodríguez, subraya la importancia del centro para el empleo local y la atención a los vecinos



El alcalde de Pereña, Luis Rodríguez, a las puertas de la residencia municipal | Corral

El Ayuntamiento de Pereña de la Ribera ha realizado un importante esfuerzo inversor durante este año, destinando más de 72.000 euros a la modernización y mejora de su residencia de mayores. El alcalde, Luis Rodríguez, ha explicado que estas actuaciones eran necesarias para una infraestructura que "ya tiene unos años" y que resulta fundamental para el municipio, tanto por el servicio que presta como por el empleo que genera.

La partida más cuantiosa, unos 35.000 euros, se ha dirigido a la instalación de un sistema de aerothermia en la parte más antigua del edificio. Esta tecnología, cofinanciada a través de los Planes bienales de la Diputación, permitirá "pasar a depender casi de forma residual de lo que es el gasoil", lo

grando un ahorro energético considerable en calefacción y agua caliente.

Además de esta actuación principal, se han acometido otras mejoras significativas. Se ha renovado por completo el sistema de alarmas y llamadores de urgencia de las habitaciones, con un coste de 12.000 euros; se han cambiado todos los frentes de armario, que estaban deteriorados por el paso del tiempo, por 11.000 euros; y se ha sustituido la cocina industrial, invirtiendo cerca de 6.000 euros. También se han adquirido cinco camas especiales denominadas 'cota 0', que quedan a nivel del suelo para evitar caídas en personas con alto riesgo.

Rodríguez ha subrayado la doble importancia de este centro de titularidad municipal. Por un lado, "da empleo a 17 personas en el municipio", lo

que contribuye a asentar población en el entorno rural. Por otro, ofrece una "alternativa habitacional para gente que ya no está en condiciones de vivir en sus domicilios", atendiendo actualmente a 25 vecinos del propio pueblo, mientras que las cuatro plazas restantes hasta completar las 29 están concertadas.

La residencia cuenta con una lista de espera de más de 70 personas, un reflejo de su alta demanda. El alcalde ha destacado que las tasas, que van "desde los 810 euros para una plaza de válido en habitación doble, hasta los 1.415" para un asistido en habitación individual, son más asequibles que las de centros privados. El Consistorio complementa su financiación con una aportación anual de entre 30.000 y 35.000 euros de recursos propios.



Entidades colaboradoras de LAS ARRIBES AL DÍA



VILLAVIEJA DE YELTES

Un año de mejoras culmina con el **primer** **belén viviente charro**

La alcaldesa Dory Ginés destaca las mejoras en infraestructuras y el éxito del taller de jardinería en su balance anual



El 6 de diciembre los vecinos de Villavieja instalarán el belén junto a la iglesia | Corral

La alcaldesa de Villavieja de Yeltes, Dory Ginés, ha realizado un balance de la gestión municipal del último año, un periodo que ha estado marcado por la ejecución de importantes mejoras en infraestructuras y la consolidación de eventos culturales. Entre las actuaciones más significativas, la regidora ha subrayado la creación del taller de jardinería, que ha dotado al municipio de "unos jardines muy bonitos", un nuevo espacio verde para el disfrute de los vecinos. Este proyecto se completará próximamente con la instalación de una escultura de un toro bravo, ya finalizada y a la espera de ser barnizada.

Junto a esta iniciativa, el Consistorio ha continuado con la pavimentación de diversas calles

del municipio, una de las prioridades para mejorar la movilidad. Otra de las intervenciones destacadas ha sido la reparación integral del tejado del cuartel de la Guardia Civil, una obra de gran relevancia para la conservación del edificio. En el ámbito cultural, Ginés ha celebrado el éxito de las ferias charras, cuya buena acogida garantiza su continuidad con una tercera edición el próximo año.

De cara al próximo ejercicio, el Ayuntamiento tiene previsto acometer la rehabilitación del centro de jubilados. El objetivo principal es instalar una cocina y licitar la gestión del bar para revitalizar este importante espacio social. Asimismo, se planea recuperar un lugar emblemático para los vecinos: la caseta del guarda en la Dehesa, actualmente en estado de ruina y que

se pretende rehabilitar por su gran valor simbólico y sentimental.

Programa navideño

La programación de Navidad llega este año con una propuesta principal: el primer belén viviente charro del municipio, que tendrá lugar el 21 de diciembre. La alcaldesa lo ha descrito como "una cosa innovadora en Villavieja", una recreación con indumentaria tradicional abierta a la participación de todos los vecinos.

La agenda festiva se completará con representaciones de teatro y un espectáculo de magia. Ambos eventos cuentan con el apoyo de la Diputación de Salamanca. Finalmente, Dory Ginés ha querido enviar un mensaje a sus vecinos, deseando "que lo pasen muy bien, que disfruten de la familia y que tengan unas felices fiestas".



VILVESTRE

Castañas asadas, música y magia para celebrar la Navidad

El alcalde felicita a los vecinos y anuncia obras para 2026 entre las que destacan la pavimentación de varias calles



El 6 de diciembre se abre el prólogo navideño con castañas, feria y música | Corral

El Ayuntamiento de Vilvestre ha diseñado una completa programación para este mes de diciembre que combina la tradición festiva con la mirada puesta en el futuro desarrollo de las infraestructuras del municipio. Los actos lúdicos arrancarán este mismo viernes, 6 de diciembre, coincidiendo con el Día de la Constitución, con la celebración de la VI Castañada Popular y Feria Navideña.

Esta jornada de convivencia tendrá lugar en el Teleclub entre las 17:30 y las 20:30 horas. Los asistentes podrán disfrutar de un mercadillo navideño, la tradicional degustación de castañas asadas y vino, todo ello amenizado por la actuación del Dj Tapiz. La agenda cultural continuará el día de Año Nuevo, 1 de enero, con

un concierto en la iglesia parroquial financiado por la Diputación. El broche a las fiestas llegará la víspera de Reyes, el 5 de enero, con una novedad destacada: una actuación de magia para los niños previa a la cabalgata y la esperada entrega de regalos.

Paralelamente a la actividad festiva, el alcalde, Juan Ángel Gorjón, ha trazado la hoja de ruta para las inversiones municipales de 2026. El regidor ha detallado que el Consistorio está pendiente de la resolución de los Planes Provinciales para acometer la pavimentación integral y renovación de la calle situada detrás de la iglesia, así como la zona de 'La Renova'.

Asimismo, el Ayuntamiento ha solicitado el Fondo de Cohesión para el próximo ejercicio con el objetivo de arreglar la calle

Castillo, concretamente el tramo que abarca "desde el ayuntamiento hasta el caño de arriba", según explicó Gorjón. Estas intervenciones se suman a los trabajos de mantenimiento, como la reciente adecuación con adoquines del regato de la plaza del Rollo y la prevista sustitución de aceras deterioradas junto a la plantación de nuevo arbolado para embellecer el entorno urbano.

Para cerrar el año, Juan Ángel Gorjón ha querido enviar un mensaje a sus vecinos: "Que disfruten estas fechas tan señaladas en familia y con amigos, participando en las actividades", manifestó el primer edil, quien tuvo un recuerdo especial para los mayores, asegurando que "en el Ayuntamiento estamos a su entera disposición para lo que necesiten".



Entidades colaboradoras de LAS ARRIBES AL DÍA


RECAMBIOS FUENTES
 RECAMBIOS Y ACCESORIOS
VENTA Y REPARACIÓN
 RECAMBIOS FORESTALES - AGRÍCOLAS - INDUSTRIALES - AUTOMOCIÓN



C/ Egido Primera, 2 Bajo
 37210 VITIGUDINO
 (Salamanca)

Tlf.: 923 500 591
 Email: recambfuentes@telefonica.net
 www.recambiosfuentes.com


Centro Reconocimiento Conductores
VITIGUDINO

HORARIO: Martes, Jueves y Sábados de 9:00h a 14:00h





REGISTRO DE TRÁFICO: SA-0027 | REGISTRO SANITARIO 37 - 2510 - 0025
 C/ Santiago Fuentes, 2 Bajo - 37210 Vitigudino - Salamanca
CITA PREVIA: 646 031 430 / 923 500 810
 crcvitigudino27@yahoo.es



ALMENDRA

“Es lamentable que haya 30.000 euros para un bar y no para una residencia”

El alcalde califica de “pena absoluta” el cierre de la Casa Asistida, que ha supuesto nueve despidos y el traslado de doce mayores



La Casa Asistida será utilizada ahora por las asociaciones del pueblo | Corral

El alcalde de Alameda, Alejandro Benito, ha realizado un balance agridulce del año 2025, un periodo marcado por el mantenimiento de los servicios existentes pero ensombrecido por una decisión dolorosa: el cierre de la Casa Asistida de mayores. Esta medida, forzada por la falta de medios económicos para su actualización de acuerdo a la legalidad, ha supuesto un duro golpe para la localidad y ha desatado la crítica del regidor hacia las prioridades de las administraciones.

El cierre se ha traducido en el despido de nueve trabajadoras y la reubicación de doce residentes, una situación que Benito ha calificado como “una pena total y absoluta”. El alcalde ha expresado con contundencia su frustración al comparar las ayu-

das disponibles para ciertos negocios con la falta de apoyo para servicios sociales. “Es lamentable que haya 30.000 euros para un bar y no para una residencia”, ha declarado, subrayando una aparente contradicción en las políticas de desarrollo rural.

Según ha explicado, la financiación concedida por la Junta de Castilla y León resultó insuficiente para afrontar la costosa adaptación del centro a los nuevos requisitos de “unidad de convivencia”. “Con la financiación que nos dio la Junta, no podíamos mantenerla, porque necesitábamos más financiación”. Esta situación le ha llevado a criticar la retórica política sobre la lucha contra la despoblación: “Se les llena la boca a todos de que a los pueblos hay que llevar gente, y luego se ven cosas como esta”.

A pesar del cierre, el

edificio de la residencia se mantiene abierto y ventilado, cedido a las asociaciones del pueblo para la realización de actividades. De cara al futuro, se baraja la posibilidad de convertirlo en un centro de día, aunque cualquier proyecto está supeditado a la obtención de fondos.

No obstante, el municipio también ha registrado avances. Se ha solucionado el problema de suministro de agua gracias a la ampliación de las bombas y se planea construir un nuevo depósito en superficie. Además, para 2026 está previsto el arreglo de varias calles con los Fondos de Cohesión y la reparación de la carretera vieja, una obra que ejecutará la Diputación. Finalmente, el alcalde ha querido felicitar las fiestas a sus vecinos con el deseo de que “el próximo año sea mejor que este”.



SANTIAGO DE LA PUEBLA

El belén viviente, la magia de un pueblo volcado en su Navidad

Casi un centenar de vecinos participa en un montaje artesanal que transforma la plaza en un escenario único en la provincia



Fermín Mulas junto a decorado del Belén

La Navidad en Santiago de la Puebla se construye con el esfuerzo colectivo y la ilusión de sus vecinos. Desde hace once años, el belén viviente se ha consolidado como una cita ineludible en la comarca y la provincia, un evento que transforma por completo la Plaza Mayor del pueblo y que nace del ingenio y la dedicación de su gente. Con cerca de veinte puestos y la participación de casi un centenar de personas, este nacimiento es el reflejo de una comunidad que, sin más ayuda que su propia voluntad, ha levantado una de las representaciones más especiales de la provincia, que este año podrá vivirse el 27 de diciembre, desde las 17 horas.

Todo comenzó en 2014, cuando la falta de niños amenazaba con apagar la tradicional cabalgata de Reyes. Fue entonces cuando surgió una idea que lo cambiaría todo. “Agustín Blázquez y Mari Jose Cornejo, que estaban en el

ayuntamiento, tuvieron la idea de preguntarnos qué nos parecía si en lugar de hacer la cabalgata, hacíamos un belén viviente”, recuerda Fermín Mulas, uno de sus impulsores y veterano participante en el papel de San José.

Aquella propuesta fue el germen de un proyecto que, desde su primera edición, demostró un profundo arraigo. Ese primer año se hicieron dos representaciones, pero pronto se decidió que la fecha debía ser más simbólica, situándola entre Navidad y Nochevieja, como se mantiene hasta hoy.

Lo que empezó como la iniciativa de unos pocos se ha transformado en un evento que moviliza a gran parte de la localidad. Aunque la organización recae sobre un núcleo reducido, la participación es masiva. “Al final lo movemos entre 15 y 20 personas que estamos continuamente en el pueblo”, explica Mulas, pero cuando llega el día de la representación, el número se multi-

plica. “Nos juntamos entre 85 y 95 personas que entramos en la representación” añade.

Esta es la suma del esfuerzo de los que viven allí todo el año y de aquellos que regresan a casa por Navidad, todos unidos por un objetivo común. Este esfuerzo colectivo es también la base de su financiación. El belén viviente de Santiago de la Puebla se ha construido sin subvenciones externas. Las impresionantes fachadas que transportan al visitante a otra época son obra artesanal, fruto del talento de vecinos como Pedro Antonio Hernández. El Ayuntamiento colabora cediendo locales, maquinaria y aportando el chocolate, las castañas y los bizcochos que se reparten, pero el resto corre a cargo de los participantes.

“No hay una ayuda económica de ningún sitio, ni de diputación ni de nada”, afirma con orgullo Fermín. Cada uno de los cerca de 20 puestos que componen el belén sufre lo que ofrece. “En La

Matanza te dan un trozo de chorizo, de salchichón, un vino... Todo eso lo sufragamos cada puesto”. Han rechazado incluso la idea de pedir donativos, por temor a que la esencia del evento se perdiera. “Hemos dicho que no, que a lo mejor en el momento que pidamos 50 céntimos no tenemos la gente que viene”.

El montaje es una proeza logística que comienza mucho antes de la Navidad. La tradición manda que el portal se instale durante el puente de la Constitución y, a partir de ahí, el trabajo se intensifica. La plaza santiagoense se convierte en un hervidero de actividad, donde la colaboración es clave para mover las pesadas estructuras. “Hay que esperar a la gente que maneja las máquinas, que ya has visto todo lo que tenemos por ahí de peso, para ayudarnos a moverlo. Pero lo pueden hacer cuando no trabajan”, detalla Fermín Mulas.

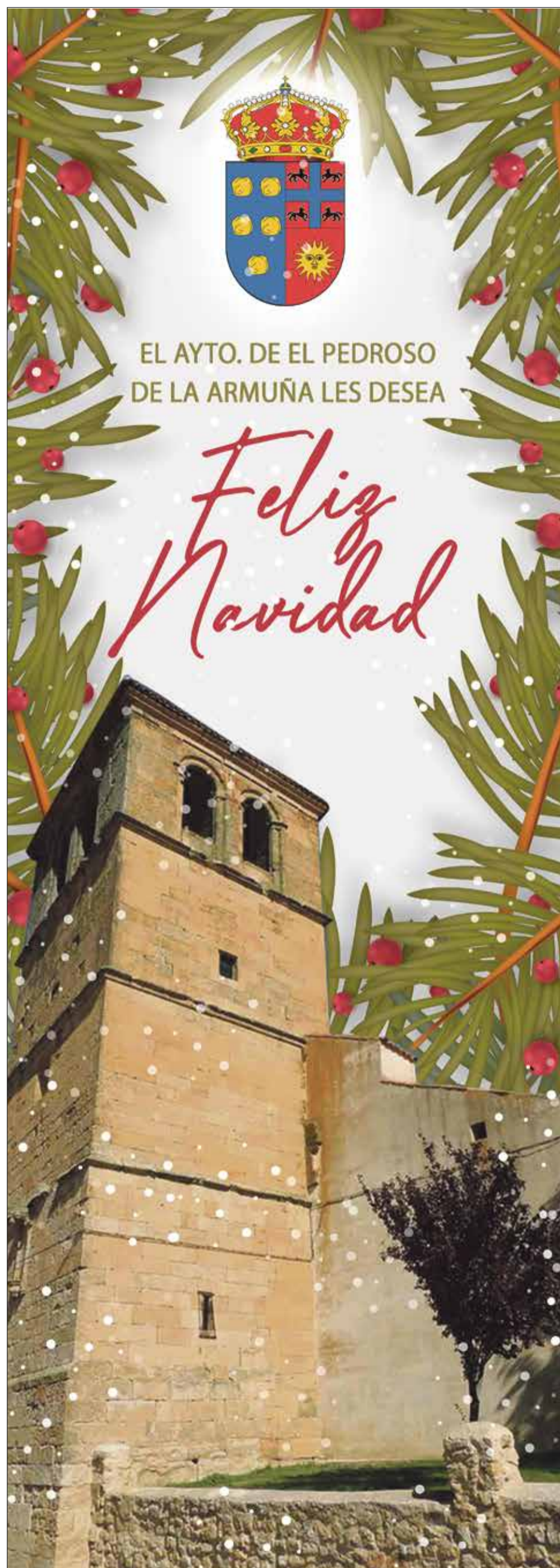
Es un trabajo que depende de la disponibilidad de los volunta-

rios y del personal municipal, pero que cada año culmina en un escenario espectacular. El marco es incomparable y uno de los grandes atractivos del evento. “Creo que no sé si habrá en la provincia un marco como la plaza que nosotros tenemos, que se brinda para ello. Quedan unas fotos preciosas y todo queda a lo grande” asegura.

Pero la magia no termina con la representación; después, la plaza se abre para que el público pueda pasear entre los decorados, hablar con los personajes y sumergirse por completo en la atmósfera creada. Es un final apoteósico que fideliza a los visitantes, muchos de los cuales repiten año tras año. Esta dedicación se personifica en figuras como la de Fermín Mulas, que encarna a San José desde la primera edición. Su compromiso es un ejemplo del sacrificio personal que asumen muchos vecinos. Tal y como recuerda, al principio no se dejaba barba, pero al tercer o cuarto año decidió que el personaje lo merecía. “Llevo desde últimos de septiembre sin afeitarme, es un sacrificio que merece la pena”, confiesa.

Cuando las luces se apagan, llega el momento de volver a la normalidad con un ritual que pone un punto final muy personal a la Navidad: “Cuando llego a casa, lo primero que hago es afeitarme. Mi barba termina con el belén”. Un gesto muy personal que también simboliza el cierre de un ciclo de dedicación que, un año más, se hace posible la magia en Santiago de la Puebla.





La fiesta de la Matanza: tradición y atractivo que une a los pueblos

La provincia reactiva el invierno rural con un circuito, impulsado por la Diputación, que une patrimonio, gastronomía y convivencia



La provincia de Salamanca vuelve a vestirse de tradición con la octava edición del Circuito de las Fiestas de la Matanza Tradicional, una iniciativa organizada e impulsada por la Diputación de Salamanca que, año tras año, se ha convertido en uno de los grandes motores de dinamización rural del territorio. Más allá del folclore, la propuesta busca preservar un patrimonio cultural que ha marcado la vida de generaciones y convertirlo en un atractivo turístico capaz de movilizar a vecinos y visitantes durante los meses más fríos del año.

La institución provincial ha vuelto a presentar esta nueva edición reafirmando su compromiso con el medio rural. El circuito, que en esta ocasión cuenta con la participación de ochenta y siete municipios, es ya un referente consolidado: casi una cuarta parte de los pueblos salmantinos se suma al programa, evidenciando la fuerza y el arraigo de una tradición que sigue muy viva.

El objetivo es claro: transformar la matanza tradicional en un motor de encuentro social, identidad colectiva y dinamización económica. Cada jornada combina demostraciones, degustaciones y actividades culturales que recuperan la esencia de los rituales de invierno, acercándolos tanto a

quienes los recuerdan de la infancia como a quienes los descubren por primera vez.

La programación, que se extiende desde el mes de diciembre de 2025 hasta el mes de marzo de 2026, recorrerá de manera itinerante decenas de localidades. El circuito ya activo, dará la bienvenida a diciembre el sábado 6, con celebraciones en Villar de la Yegua, San Pedro de Rozados, Barruecopardo, Puente del Congosto, Sobradillo, La Maya, Coca de Alba, Cantalapiedra, Fresno Alhándiga, Saucelle y El Cabaco. Al día siguiente, el domingo 7 de diciembre, tomarán el relevo Navasfrías y El Milano.

El calendario continuará el sábado 13 de diciembre en Galinduste y Parada de Rubiales, seguido del sábado 20 de diciembre con actividades en La Fuente de San Esteban, San Cristóbal de la Cuesta y Valero. La recta final del mes llegará el sábado 27 de diciembre, mientras que el domingo veintiocho de diciembre la tradición se traslada a Lumbrerales. El año se despedirá el miércoles 31 de diciembre en Matilla de los Caños.

Ya en el mes de enero de 2026, el circuito arrancará el jueves 1 de enero nuevamente en Matilla de los Caños. El sábado 3 de enero será el turno de Aldeanueva de Figueroa, y el sábado 10 de enero el de Galindo y Perahuy y Linares

de Riofrío. El sábado 17 de enero será uno de los días más intensos, con matanzas en Pelarrodríguez, Rollán, Candelario, Armenteros, Dios le Guarde, El Maíllo, Las Casas del Conde, Espino de la Orbada y Cabrerizos.

La tradición continuará el sábado 24 de enero en Almenara, Carrascal de Barregas, Peñarandilla, Garcibuey, Cabrillas, Golpejas y San Esteban de la Sierra, municipio que repetirá al día siguiente, domingo 25 de enero. El cierre al mes llegará el sábado 31 de enero, con celebraciones en Chagarcía Medianero, Calzada de Valdunciel, Valverdón, Doñinos, Saelices el Chico, Castellanos de Moriscos, Gomecello y Pelabravo.

Con este programa, que se extiende hasta marzo, la Diputación de Salamanca renueva su apuesta por un circuito que no solo protege una costumbre ancestral, sino que impulsa la vida y la actividad en los pueblos durante el invierno, fortaleciendo el tejido social y contribuyendo a que la tradición siga viva.

NOVIEMBRE SÁBADO 8/11/25 Cristóbal de la Sierra DICIEMBRE SÁBADO 6/12/25 Villar de la Yegua, San Pedro de Rozados, Barruecopardo, Puente del Congosto, Sobradillo, La Maya, Coca de Alba, Cantalapiedra, Fresno Alhándiga, Saucelle, El Cabaco DOMINGO 7/12/25 Navasfrías, El Milano SÁBADO 13/12/25 Galinduste, Parada de Rubiales SÁBADO 20/12/25 La Fuente de San Esteban, San Cristóbal de la Cuesta, Valero, La Vellés SÁBADO 27/12/25 Puebla de Yeltes, Encinas de Arriba	DOMINGO 28/12/25 Lumbrerales ENERO SÁBADO 3/1/26 Aldeanueva de Figueroa SÁBADO 10/1/26 Galindo y Perahuy, Linares de Riofrío SÁBADO 17/1/26 Pelarrodríguez, Rollán, Candelario, Armenteros, Dios le Guarde, El Maíllo, Las Casas del Conde, Espino de la Orbada, Cabrerizos, Villanueva del Conde SÁBADO 24/1/26 Carrascal de Barregas, Peñarandilla, Garcibuey, San Esteban de la Sierra, Almenara de Tormes, Cabrillas DOMINGO 25/1/26 San Esteban de la Sierra SÁBADO 31/1/26 Chagarcía Medianero,	Doñinos de Salamanca, Valverdón, Calzada de Valdunciel, Saelices el Chico, Castellanos de Moriscos, Gomecello, Pelabravo, Matilla de los Caños del Río, Torresmenudas FEBRERO DOMINGO 1/2/26 Matilla de los Caños del Río SÁBADO 7/2/26 Pedrosillo de los Aires, Sieteiglesias de Tormes, La Tala, Guadramiro, Paradinas de San Juan, Castellanos de Villiquera, Colmenar de Montemayor, Sequeros SÁBADO 14/2/26 Barbadillo, Arabayona de Mógica, San Muñoz, Cipérez, Cespedosa de Tormes, Sotoserrano SÁBADO 21/2/26 Palaciosrubios, Encinas de Abajo SÁBADO 28/2/26 Aldeatejada, Cepeda,	Horcajo Medianero, San Pedro del Valle, Machacón-Francos, Villaflores, Guijuelo, Miranda del Castañar, Mancera de Abajo, Villar de Peralonso MARZO DOMINGO 1/3/26 Fuenteliante SÁBADO 7/3/26 Berrocal de Salvatierra, Los Santos, Peromingo, Horcajo de Montemayor, Ciudad Rodrigo, Añover de Tormes SÁBADO 14/3/26 Campillo de Salvatierra, Tordillos, Valdefuentes de Sangusín DOMINGO 15/3/26 Valdefuentes de Sangusín SÁBADO 21/3/26 Vega de Tirados DOMINGO 22/3/26 Santa Marta de Tormes
--	---	---	--

Renovación, tradición y esperanza plasmados en un **belén** **orientado a la naturaleza**



**‘Sabugal Presépio’
promete mucha
animación, pero con una
mirada sensible al medio
natural y a la cultura
propia de esta tierra**

Raquel Martín - Garay

En el Portugal rural pegado a la antigua frontera, las tradiciones navideñas son parecidas a las salmantinas, pero también diferentes. Ejemplo de esa similitud podría ser que se desarrollan en un plazo que va más allá del habitual tiempo natalicio en Portugal y en muchos concejos se prolongan hasta el 6 de enero.

Así sucede en Sabugal, lindante con el sudoeste de la provincia de Salamanca. Rica en leyendas, agropecuaria y naturaleza, lo más importante de ‘Sabugal Presépio’ es eso, el pesebre (presépio), un gran espacio montado con restos vegetales procedentes de podas e incendios, con-

servado de año en año e incrementado un poco más, que ocupa un espacio de cerca de 1.500 m², en el que se desarrollan las escenas bíblicas relacionadas con el nacimiento de Jesús, pero envueltas en el contexto etnográfico del concejo, uno de los más extensos de Portugal.

El verano pasado vivió momentos de aflicción, cuando un gran incendio amenazó la vertiente noroccidental del concejo y llegó a cercar la Aldea Histórica de Sortelha. Para no olvidar los peligros diversos que acechan al entorno natural y afrontar con templanza los retos de su conservación y disfrute, los trabajadores del Ayuntamiento de Sabugal, junto con la artista plástica Beatriz Rodrigues, han ideado y materializado un frondoso belén, que consigue una inmersión del visitante en un pueblo rayano de Navidad rodeado de bosque, homenajea su pasado, invita a reflexionar sobre su presente y mira con esperanza al futuro.

El Belén de Sabugal permanecerá abierto todos los días de 9 a 23 horas (hora portuguesa) en el Largo da Fonte.

En la explanada contigua se celebrarán conciertos gós- pel o ‘covers’, estará instalado el Mercadillo de Navidad, -con sus productos regionales-, la Pista de Hielo ecológica o el Espacio Infantil. De aquí partirán los paseos en burro que recorrerán el centro histórico con charangas y fanfarrias, para subir al castillo pentagonal, traspasar la Torre del Reloj, llegar al Museo de Sabugal y acercarse a descubrir el otro belén existente en las Quintas de S. Bartolomeu.



Emoción e identidad se unen en el gran Madero de Penamacor

El 'madeiro' que ha ganado fama de ser el más grande de Portugal comienza a arder la noche del 23 de diciembre

Raquel Martín - Garay

Dando continuidad a una tradición bien arraigada en la Beira y en otras regiones portuguesas, el 'Madeiro do Menino' se enciende para simbolizar el alumbramiento del Niño Jesús y ofrecerle una cálida bienvenida, aunque también está relacionado con los rituales de fuego presentes en toda la península ibérica. Este evento nocturno, alegre y grupal supone uno de los momentos altos del calendario festivo de Penamacor, concejo rayano.

Aquí el madero es tan grande, los troncos tan robustos y las llamas alcanzan tal altura que lleva la fama de ser el mayor madero de Portugal y propició que la villa recibiese el sobrenombre de 'Vila Madeiro'.

Pero la fiesta comienza mucho antes, durante la recogida de la leña, una actividad dirigida por los más jóvenes, pero en la que participan todos. Uniendo lo religioso y lo pagano, la noche del 7 al 8 de diciembre la leña "duerme" junto al santuario de N^a S^a do Incenso, en cuyas proximidades los jóvenes "la velan", haciendo una fiesta al ritmo de ranchos folclóricos y grupos musicales.

Al día siguiente, suben a lo alto de los tractores y remolques para acompañarla en un gran desfile hasta Penamacor, depositándola en la trasera de la iglesia de S. Tiago. Allí permanecerá apilada hasta el 23 de diciembre, cuando un minuto antes de la medianoche se encienda el madero, produciéndose una catarsis colec-

tiva que parte de la confraternización y desencadena la euforia.

Si los 'madeiros' de Navidad se encienden antes o después de la cena de Nochebuena, otra singularidad del de Penamacor es que comienza a arder la noche del 23 y permanece encendido hasta el día de Navidad. Es como si los penamacorenses ya no aguantasen más y prendiesen un día antes la llama para que estalle la alegría.

Alrededor del madero, Penamacor ha organizado una Navidad más toda una programación, entre el 6 y el 25 de diciembre, que se extiende por varios espacios de la villa. El Mercado de Navidad, el Mercadillo del Libro o la 'Casinha do Pai Natal' para los más pequeños se desarrollan en la gran carpa instalada junto al Museo Municipal. Aquí también está el espacio gastronómico,

donde probar los sabores locales o asistir a los talleres y prueba de recetas navideñas a cargo del chef Marco Santos.

La música cobra mucho protagonismo en 'Penamacor Vila Madeiro'. Grupos de bombos y concertinas de la región animarán durante los fines de semana las calles de la localidad de la mañana a la noche. Los muy tradicionales Cantares ao Menino se desarrollarán en el fabuloso Convento de San Antonio, habrá góspel y conciertos sinfónicos, pero también dj's de madrugada.

Y para conectar con el medio que proporciona toda esta festividad, el sábado 20 de diciembre se realizará una ruta senderista con plantación de alcornoques. El corcho es una de las actividades económicas sobresalientes en Penamacor, un concejo portugués donde pervive una ruralidad auténtica y se practica la unión vecinal en el trabajo y en la fiesta.



PENAMACOR
Vila
Madeiro
A CHAMA DA TRADIÇÃO

El Madeiro es una tradición profundamente enraizada en la comarca de Penamacor, un verdadero símbolo de unión, celebración e identidad comunitaria. Todos los años, ese ritual cobra vida con desfiles festivos y momentos de convivencia, reuniendo generaciones.

06 a 25
DICIEMBRE
2025

¡EL MADEIRO MÁS GRANDE, LA MAYOR TRADICIÓN!
LA TRADICIÓN QUE ILUMINA LA NAVIDAD EN PENAMACOR

CONCIERTOS · MUCHA ANIMACIÓN
MERCADILLO DE NAVIDAD · TABERNAS · GASTRONOMÍA · ESPACIO INFANTIL

www.vilamadeiro.pt

MUNICIPIO DE PENAMACOR



Mega central fotovoltaica quiere instalarse en la frontera y provoca gran contestación social en Portugal

Se extendería por los concejos de Penamacor, Idanha y Fundão, ocupando cientos de hectáreas

Raquel Martín - Garay

La población de la región de la Beira, en el distrito de Castelo Branco, tuvo conocimiento este año de una noticia: el proyecto de instalación en su territorio de una gran central fotovoltaica, llamada Sophia.

Este parque solar de grandes dimensiones es una iniciativa de la multinacional británica Lightsource BP, que actualmente está a la espera de obtener la Declaración de Impacto Ambiental por parte de la Agencia Portuguesa del Ambiente (APA). El estudio preliminar ya ha sido presentado por la compañía y sometido a la fase de consulta pública, cuyo parecer ha sido mayoritariamente desfavorable.

Esta consulta pública, sin embargo, no es vinculante para la APA. Son importantes las objeciones fundamentadas al Estudio de Impacto Ambiental (EIA) de la empresa por parte de los ayuntamientos, las asociaciones civiles, las marcas turísticas del territorio o las entidades de desarrollo rural.

En su definición técnica la empresa asegura una producción anual de casi 1.300.000 MWh, lo que equivaldría al suministro energético anual de más de 370.000 hogares, permitiría evitar 240.500 toneladas de emisiones de carbono, el equivalente a retirar 20.000 coches de la carretera.

El proyecto solar Sophia vendría a unirse a otro también proyectado por Lightsource BP en el mismo distrito de Castelo Branco: el proyecto Beira, que ocuparía un total de 675 hectáreas, 525 por la central más 150 ha de

área para la franja de protección de la línea eléctrica asociada.

Parque Solar Fotovoltáico Sophia

Salamanca al Día formuló una serie de preguntas a Lightsource BP. La compañía británica remitió al comunicado oficial y a la información contenida en su página web.

Accediendo al Estudio de Impacto Ambiental y al conjunto de características técnicas del Proyecto Sophia y la Línea de Muy Alta Tensión asociada, sabemos que la central está diseñada para alcanzar una potencia pico de 867 MWp (Megavatios) y una capacidad de inyección atribuida de 500 MVA, con una producción estimada de 1.272 GWh/año.

Se implantaría en terrenos ubicados en los municipios rayanos de Fundão, Idanha-a-Nova y Penamacor, ocupando una extensión de 434 hectáreas (390 ha corresponderían a la superficie ocupada por los paneles solares). La infraestructura total de la Central Solar Fotovoltáica Sophia supondría vallar una extensión de 1.737 ha.

Para minimizar el impacto ambiental, la promotora se compromete a la conservación de Quercineas presentes en el medio. Afirma que los alcornoques y encinares se mantendrían y que los 1.541 árboles que serían talados (1.120 encinas y 421 alcornoques) son árboles aislados, la mayoría con un diámetro inferior a los 16 cm.

Al mismo tiempo, sostiene que los 27.000 ejemplares de encina y alcornoque que se plantarían son 18 veces más que los que se cortarían. En total, serían reforestadas 228 ha con estos árboles autóctonos y resilientes a incendios, 135 de ellas actualmente ocupadas por eucaliptos.

La promotora asegura seguir en todo momento las directrices y recomendaciones de las entidades con las que ha trabajado en materia ambiental. Lightsource BP se apoya en BIOPOLIS, una asociación fundada por la Universidad de Montpellier, la Universidad de Oporto y la Porto Business School, y en CIBIO, Centro de Investigación en Biodiversidad y Recursos Genéticos de la Universidad de Oporto.

La empresa promotora alquilaría los terrenos a sus propietarios por un plazo inicial de 29 años, prorrogables por 11 más, completando un periodo de 40 años.

Uno de los motivos por los que este emplazamiento resulta tan conveniente sería su proximidad a un punto de conexión a la red nacional, como es la subestación de Fundão, perteneciente a la Red Eléctrica Nacional de Portugal.

Alquileres, mil puestos de trabajo y compensaciones económicas a los ayuntamientos

Lightsource BP promete unos buenos rendimientos a los propietarios de las tierras a través de los arrendamientos y compensar económicamente a los tres ayuntamientos afectados.

Dice que generaría alrededor de 1.000 puestos de trabajo, entre directos e indirectos, durante los tres años que duraría la obra. A partir de 2030 comenzaría la explotación, que se prolongaría cuarenta años.

La duda de los eventuales beneficiarios, además de las que puedan tener sobre el cumplimiento de todas las premisas y del impacto sobre el medio es: y luego ¿qué?

Los tres ayuntamientos implicados, en contra

Ayuntamientos, asociaciones medioambientales, plataformas civiles o entidades de desarrollo rural están de acuerdo en apostar por la solar como energía limpia, que contribuye en gran medida a alcanzar los objetivos de eficiencia energética, pero implementada equilibradamente y no a costa de la identidad de un territorio.

El megaproyecto abarca 18 localidades inseridas en tres concejos: Fundão (13), Idanha-a-Nova (3) y Penamacor (2), de los cuales Fundão sería el más afectado, pues, además de paneles solares, en su territorio se ubicarían las líneas de muy alta tensión.

La cámara municipal de Fundão ha expresado que el Proyecto Sophia “representa una intervención territorial de una dimensión e impacto preocupantes”. Debido a su extensión, la cantidad de módulos fotovoltaicos y su instalación en suelo de uso agrícola y silvopastoril, el ayuntamiento considera que “no es compatible con un concejo que ha construido su desarrollo sobre la cercanía a las personas, la sostenibilidad, la calidad del territorio y la puesta en valor de sus recursos materiales e inmateriales”.

Todos los presidentes de las Juntas de Feligresía de las localidades transmitieron de forma clara e inequívoca la preocupación de la población por el impacto visual, la pérdida de identidad y el aumento previsto de la temperatura asociado a parques solares de esta dimensión.

El mismo parecer negativo fue manifestado por la Comunidad Intermunicipal de la Beira Baixa y por el Geoparque Naturtejo de la Unesco, pues parte del terreno está integrado en él.

Todos los ayuntamientos han realizado y realizan esfuerzos para diversificar la economía de sus concejos, así como el uso diverso del suelo rústico.

Asociaciones medioambientales, en contra

“Si el precio a pagar es la diversidad biológica, no lo llamen energía verde”, ha dicho al respecto la asociación Rewilding Portugal.

Por su parte, la asociación ambientalista Zero aboga por la creación de un mapa de zonas sensibles que quedarían excluidas como ubicación para este tipo de parques solares y que éstas solamente se puedan instalar en zonas ya degradadas medioambientalmente o en zonas industriales.

Están en contra del Proyecto Sophia, pues implicaría una explotación única del suelo, que impediría cualquier actividad agrícola, forestal, pastoril o cinegética. Critican la quiebra del paisaje por las líneas de alta tensión, el impacto visual, el impacto paisajístico y la devaluación global del entorno.

Alertan de la amenaza que supondría para las especies protegidas que habitan la zona, para los corredores de fauna y en especial para las aves, cuyo principal peligro son actualmente los cables de alta tensión.

Plataformas ciudadanas, en contra

Salamanca al Día ha contactado con asociaciones civiles que han tenido un papel decisivo en relación a este proyecto, llevando información a los residentes y siendo un canal para expresar su opinión.

“Los ciudadanos no son informados ni consultados antes de elaborar estos proyectos”, se queja el ‘Movimiento Cívico Gardunha Sul’, que exige mayor transparencia y participación pública en estos procesos. Afirman que en el Estudio de Impacto Ambiental no aparecen indicadores importantes como el impacto en la salud humana o los efectos acumulativos sobre las varias centrales fotovoltaicas y parques eólicos ya existentes en la región.

Del mismo modo, el grupo ciudadano ‘Cidadãos Pela Beira Baixa’ considera el proyecto “desproporcionado, con efectos significativos, duraderos e irreversibles” y que se realizaría a expensas de las comunidades.

Ambas plataformas han mantenido reuniones con los ayuntamientos afectados y han organizado charlas informativas en todos los pueblos, así como manifestaciones de protesta en Fundão, Idanha y Penamacor.

Entidades de desarrollo rural, en contra

Entidades de desarrollo rural como Aldeas Históricas de Portugal, Aldeas de Xisto, o Aldeas de Portugal han expuesto sus argumentos en contra de la mega central.

Colocando el foco en el pasado histórico, la fisonomía rural y el patrimonio natural que hacen posible el turismo sostenible como una de las actividades económicas esencial para la supervivencia de estos pueblos, consideran que Sophia arruinaría los conceptos que sustentan esta idiosincrasia y que son los que dan valor a estos territorios y posibilitan su interés turístico.

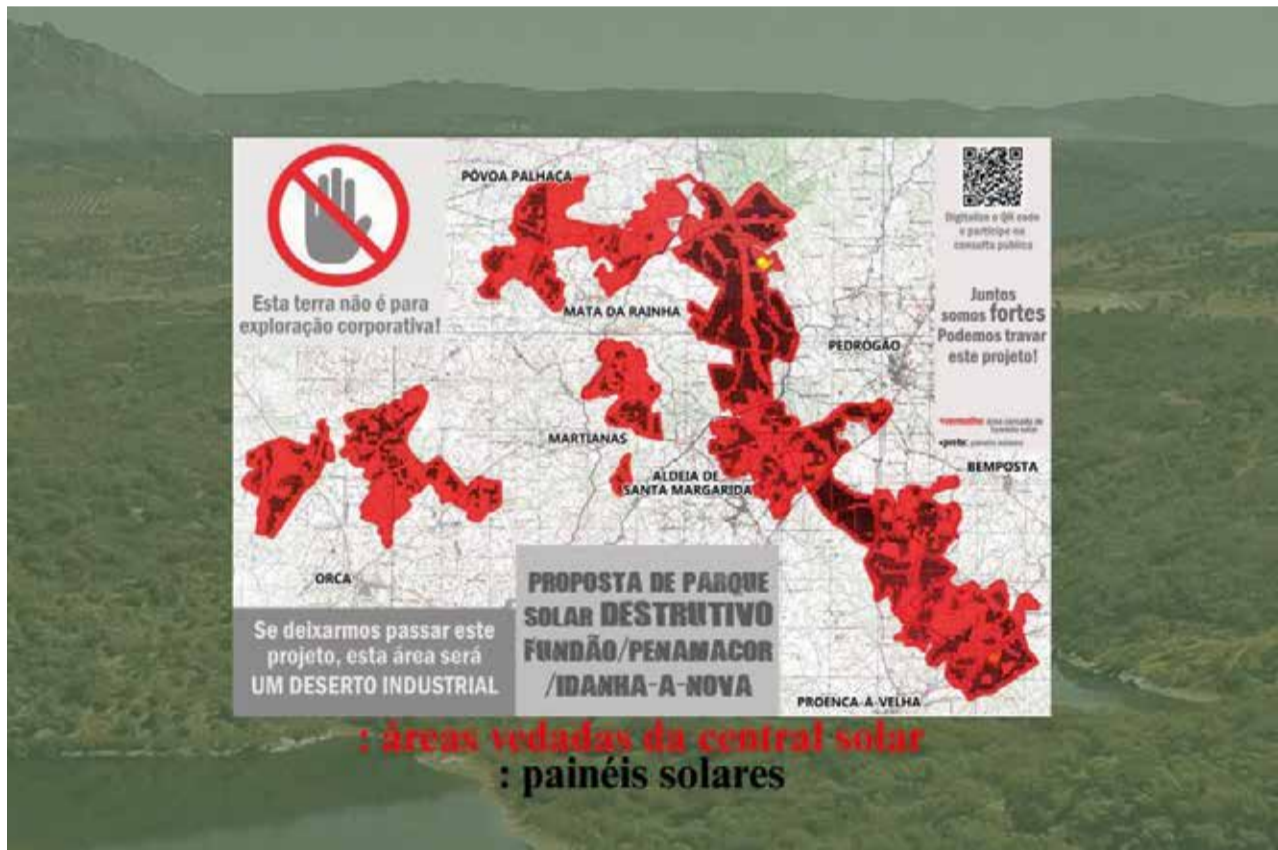
En la zona abarcada por la gran central se encuentran tres de los doce pueblos que componen la red Aldeas Históricas de Portugal: Castelo Novo, Monsanto e Idanha-a-Velha. Esta entidad nació hace casi veinte años para impulsar el desarrollo turístico sostenible de estos pueblos pegados a la frontera, con protagonismo en la historia de Portugal, potentes arquitectónicamente y con varias singularidades.

Próximas fases del proyecto

Sophia se encuentra en la tercera de las ocho fases de desarrollo hasta la eventual explotación de la solar. Tras el EIA y la consulta pública realizada, ahora el proyecto está siendo examinado por la Agencia Portuguesa del Ambiente (APA), que emitirá su informe, a favor o en contra.

Si fuese favorable, la empresa presentaría el proyecto de ejecución, con todos los pormenores técnicos y medioambientales; se abriría una consulta pública y, si fuese favorable, se obtendrían las pertinentes licencias; entonces comenzaría la construcción, que duraría unos tres años y la central pasaría a estar operativa en 2030.

Lightsource es una empresa británica especialista en energía solar a gran escala, que fue adsorbida en su totalidad por BP en 2024, transformándose en la mayor desarrolladora solar de Europa. En España opera parques solares en Valladolid, Sevilla o Zaragoza.



ENTREVISTA

David de Miranda: “El público me va a exigir más y eso hará que saque lo mejor de mí”

Es uno de los nombres propios de la temporada recién concluida. Su relación con Salamanca quedó sellada para siempre en 2017, cuando fue intervenido en el hospital de la ciudad para salvarle de una tetraplejía

Toni Sánchez
El pasado miércoles 19 de noviembre el torero onubense David de Miranda recogió en la Gala Cultural Taurina, celebrada

en el Teatro Liceo, el trofeo al torero revelación de la temporada. Sin duda, merecido. Este reconocimiento en Salamanca le llega ocho años después de que fuese en el hospital de esta tierra donde

le devolviesen a la vida tras una terrible cogida en Toro (Zamora).

David de Miranda llegó al hospital de Salamanca sin sentir nada del cuello para abajo. Así se lo hizo saber a los doctores, que

procedieron a una intervención milagrosa que le salvó de una tetraplejía y de decir adiós a su sueño de ser figura del toreo. El torero de Huelva vive ahora un momento muy dulce tras haber firmado la temporada más rotunda de su carrera. Sereno, firme y con los pies en la tierra, el espigado matador concede esta entrevista a SALAMANCA AL DÍA para hablar como torea: de frente y con verdad.

David, lo primero, ¿cuáles son sus sensaciones tras un 2025 que podríamos calificar como el más importante de su trayectoria?

Sí, la verdad que ha sido un año muy importante. Empezábamos, como cada temporada, desde cero. El inicio fue muy duro porque después de Sevilla no tenía nada y, claro, afrontar una temporada así cuesta. Pero, ¿quién me iba a decir a mí que después de esa dureza iba a ser la temporada más importante de mi vida?

Como dice, la de Sevilla era su única tarde y no pudo tener mejor final, con la salida en hombros por la Puerta del Príncipe.

Eso es lo que soñamos todos los toreros desde que somos niños. Es un logro que me enorgullece y me responsabiliza porque habrá que mantener ese nivel, ¿no? Pero también me ilusiona para seguir sacando lo mejor de mí.

Cuénteme, ¿qué siente un torero cuando ve el Guadalquivir y Triana mientras sale en hombros por esa Puerta del Príncipe?

Muchísima felicidad. Los toreros pasamos por muchos momentos en nuestra carrera en los que lloramos en la soledad cuando nadie se acuerda de nosotros. En esos momentos como esa salida a hombros en Sevilla también se llora, pero de felicidad. Son momentos mágicos y muy bonitos.

Me decía antes que después de Sevilla no tenía nada firmado. Está claro que la Puerta del Príncipe le abrió puertas, valga la redundancia, pero ¿quizá no todas las que esperaba?

Sí, es verdad, no te lo voy a negar. Ese triunfo en Sevilla es de los más relevantes que un torero puede conseguir y ver que no termina de tener repercusión en contratos no es fácil de afrontar. Gracias a la Puerta del Príncipe entro en el cartel de Málaga y ahí, quizá por la televisión, todo tiene mayor repercusión. Digamos que hizo refrescar y recordar a los aficionados que tanto la Puerta del Príncipe en Sevilla como la Puerta Grande en Madrid quizá no eran casualidad.

A partir de esa tarde, David de Miranda da un salto importante en cuanto al número de festejos.

Ya era casi final de agosto y estaban todas las ferias prácticamente cerradas pero sí que es verdad, como dices, que ahí es donde verdaderamente noto la magnitud del triunfo en Málaga. Además hubo varios compañeros lesionados y, aunque uno no quiere entrar por la vía de la sustitución, poco a poco le pudimos ir dando una estructura al final de temporada.

Volviendo a la tarde en La Malagueta, se pudo ver a un David de Miranda que rompió el molde de lo que normalmente se veía en él. En alguna entrevista previa he leído que todo ese cambio de chip viene a raíz de una becerria en el campo. ¿Cómo es eso?

(Risas) Fue el año pasado por estas fechas en una comida con la cuadrilla en casa de José Luis Pereda. Echamos una vaca y la habíamos toreado ya dos o tres veces. La última vez que salí me puse allí de una forma que no me había puesto nunca y la vaca hizo unos gestos que me hicieron pensar. Dije: ‘Si soy capaz de hacer esto en una plaza puedo emocionar’. Y así fue. En Málaga me puse como con aquella becerria y con aquel pedazo de toro todo tuvo una gran repercusión porque el aficionado le dio mucho mérito.

¿En qué se piensa cuando un toraco así está a milímetros?

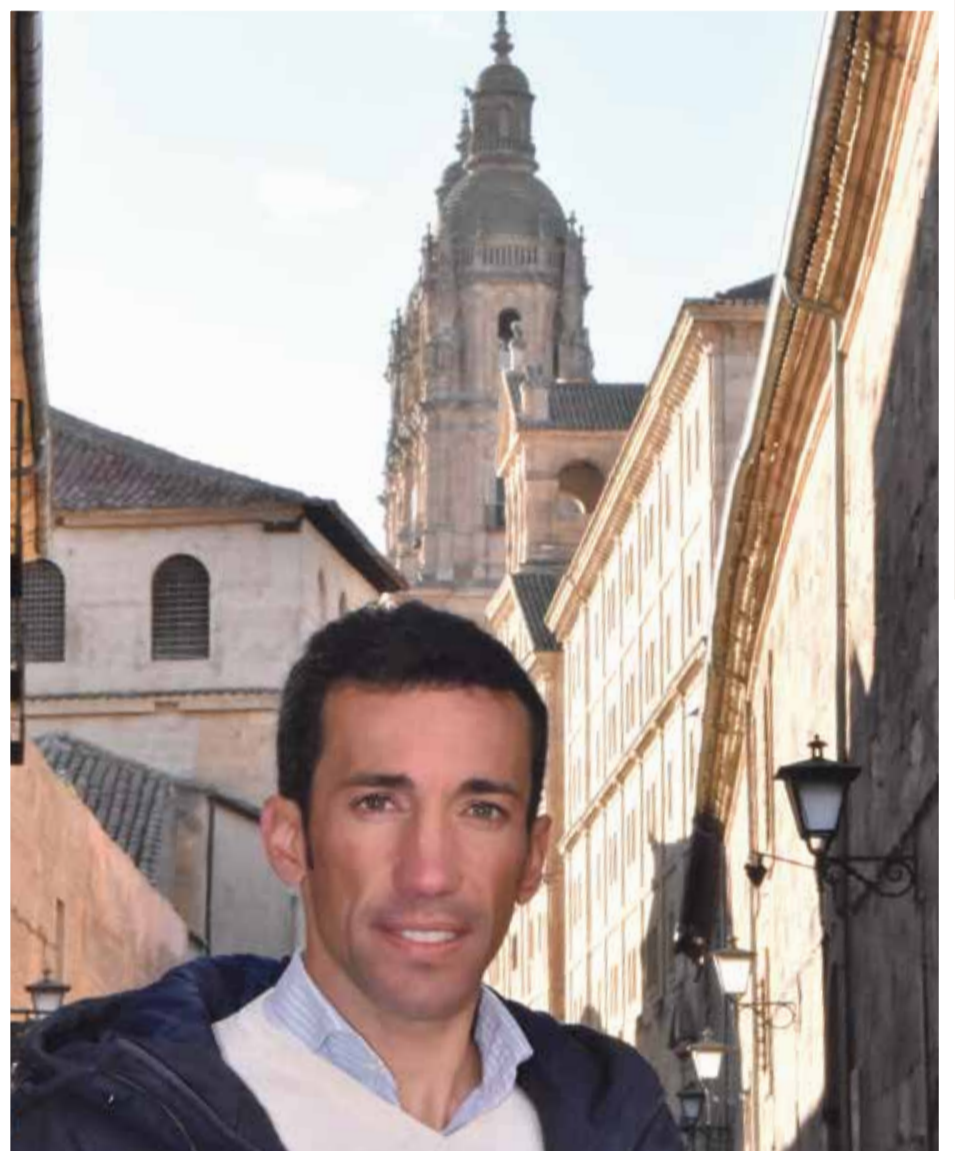


David de Miranda
Torero

Fotos: Ángel Merino



“Ojalá pronto pueda torear en salamanca y devolver tanto cariño”



En esos momentos te acuerdas de lo que llevas pasado, de tanta dureza y de todas las piedras que has ido encontrando en el camino. Solo entonces es cuando eres capaz de pasar la línea y tirar la moneda para que pase algo.

Pero entiendo que no es el concepto del toreo que persigue...

Yo me encuentro muy a gusto en esa distancia de cercanías, pero sí es verdad que como torero intento torear bien y quizá me llena más, artísticamente hablando, una tarde como la de Sevilla que la de Málaga.

¿Qué es lo que le ha mantenido vivo profesionalmente hablando todos estos años en los que ha toreado muy poco?

La ilusión y la fe. Son las dos armas que he tenido para luchar y para tirar del carro. Además, ha sido muy importante la base de la familia y de mi entorno más cercano, que son los que me han ayudado a no tirar la toalla. Por supuesto también el torear en el campo me ha ayudado a pensar que si soy capaz de plasmar eso en una plaza puedo ser alguien importante. Es ahí, en el campo, donde te demuestras a ti mismo lo que llevas dentro.

Echando la vista atrás, en 2017 todo pudo acabar antes de tiempo fruto del infortunio de una cogida terrible en Toro (Zamora).

Es un trance muy duro de mi vida

pero que sin duda me ha hecho madurar y ser el torero y la persona que soy hoy en día. Es verdad que en esos momentos, recién tomada la alternativa, te coge muy nuevo y se hace muy duro vivir un percance tan grave.

Fue ese momento el que le vincula de por vida a Salamanca.

Sí, estuve más de dos semanas ingresado en el Virgen de la Vega porque en Zamora no podían hacerme nada. Qué te voy a contar de los profesionales que me atendieron... Ese cariño con el que me trataron hace que en mi foro interno yo sienta algo especial por esta tierra.

Aquella tarde del 27 de agosto de 2017 la corrida estaba suspendida por la lluvia, pero finalmente se dio y tuvo lugar la cogida. ¿Cree en el destino?

Totalmente. Aquí se hace bueno el dicho de que cuando está pa'ti, aunque te quites y cuando no está, aunque te pongas. Esa noche estuvo diluviando y por la mañana decidieron suspenderla aunque se esperaba a por la tarde por si amainaba. A mediodía dejó de llover y salió un sol espléndido y se echó la tarde hacia delante. Fue un cúmulo de cosas porque además el toro que me cogió fue embarcado como segundo sobrero, pero en el reconocimiento se lastimó un toro y ya pasó a ser primer sobrero. Cuando salió mi segundo toro se vio que estaba descoordinado y lo devolvieron.

Ahí salió al ruedo este toro del que hablamos que posteriormente me cogió, así que bueno, está claro que no hay que darle más vueltas, es el destino de cada uno. Estaba para mí y ya está.

En esos momentos de convalecencia, ¿qué le preocupó más, el torero o la persona?

Hubo de todo. Por supuesto primero la persona, porque yo quería recuperarme para hacer una vida normal, pero cuando vi que ya estaba mejor yo quería recuperar al torero. Es en ese momento cuando el torero tira de la persona para no venirse abajo en los momentos difíciles.

Dejando a un lado los momentos amargos, ahora que acaricia la gloria del toreo, imagino que no se lo quiere dejar escapar.

Ahora es cuando hay que estar más preparado y mentalizado que nunca para, como dices, no dejármelo escapar. Pero eso también me genera mucha responsabilidad y muchos miedos.

¿Por qué le da miedo?

Veo que el público me conoce más y me va a exigir más. Lo

que pasó en La Malagueta lo ha visto mucha gente y la gente va a querer ver eso más días. Eso es bonito también porque hará que saque lo mejor de mí. Todo dependerá de mi preparación, de mi espada y mi muleta.

¿Qué considera ser figura del toreo?

Actualmente se utiliza con demasiada facilidad porque creo que ser una figura del toreo es llenar las plazas, poder elegir el cartel en el que te anuncias y después defenderlo en el ruedo. A día de hoy todos sabemos quienes son esos nombres.

Usted ha compartido tardes con Roca Rey.

Me pidió en Sevilla, en Málaga y en Huelva. Son gestos que marcan a las figuras.

¿Sueña usted con ser figura?

Por supuesto, desde niño. Creo que para estar en esta profesión a medias tintas, mejor no estar.

Hay que tener ese sueño y esa meta de ser figura, y levantarte cada día con esa intención de conseguirlo.

Respecto a Salamanca, ¿sueña con La Glorieta?

Me llena de ilusión conocer esta plaza y esta afición que con tanto cariño me ha recibido para concederme este premio que recogí sin haber toreado nunca en la provincia. Ojalá pronto pueda torear en Salamanca y devolver tanto cariño a la afición.

Por último, ¿qué me dice de la ciudad?

No la conozco mucho porque siempre que vengo lo hago con prisas o al campo, pero me parece una ciudad maravillosa y de esas que transmiten grandeza y belleza. Además, toda la provincia de Salamanca está íntimamente vinculada a lo taurino y por supuesto que todos los toreros venimos mucho al campo.

EL OTRO LADO DEL FÚTBOL



Alfonso Vicente, una carrera como árbitro con 1.000 historias:

leyenda urbana con Mourinho, playoffs de ascenso a Segunda y una nueva vida

El actual presidente del Colegio de Árbitros de Salamanca vivió partidos en Primera División con estrellas como Messi o CR7

El silbato ha dejado de sonar en la élite para Alfonso Vicente, pero la pasión por el arbitraje sigue intacta. Tras una extensa carrera que le ha llevado a ser cuarto árbitro en Primera División y a dirigir partidos cruciales en fases de ascenso a Segunda, el actual presidente del Colegio de Árbitros de Salamanca ha colgado las botas profesionales para centrarse en la gestión y formación de las nuevas generaciones. Sin embargo, lejos de alejarse del césped, confiesa que sigue necesitando su dosis semanal de fútbol, aunque sea en categorías base. “Para mí el arbitraje es una droga”, ha asegurado en una entrevista en la que repasa los momentos más intensos de su trayectoria.

Su vida ha dado un giro. El gusanillo de la alta competición se ha transformado en un recuerdo lleno de anécdotas y en un nuevo desafío: mantener el buen nivel de la delegación salmantina. “Una vez que ya te metes en otras labores, no es tanto el gusanillo por aquello que viviste, sino más un recuerdo de historias”, ha explicado. A pesar de sus múltiples ocupaciones, que incluyen colaboraciones en radio y televisión en EsRadio Salamanca y La8 Salamanca, encuentra tiempo para seguir arbitrando. “Mi mujer, que le encanta el fútbol, a veces me echa hasta la bronca, pero ella sabe que me encanta”, ha comentado entre risas.

Los playoffs, el momento cumbre

Aunque el imaginario colectivo le asocia inevitablemente a un famoso encuentro con José Mourinho cuando dirigía al Real Madrid, Alfonso Vicente tiene claro cuáles han sido los momentos que más le han marcado. Lejos de los grandes focos mediáticos de Primera División, su recuerdo más especial se encuentra en la tensión y la ilusión de los playoffs de ascenso. “Para mí, los partidos más especiales fueron seguramente los partidos de fases de ascenso, esos partidos de final de temporada en los que se rezuma ilusión en los campos, estadios llenos, nerviosismo desde que llega la designación”, ha relatado.

De entre todos ellos, ha destacado tres: su debut en un Eibar-Sabadell, un partido de campeones con Ipurua a rebosar y sin la ayuda de los intercomunicadores; y, sobre todo, un histórico Oviedo-Cádiz en el Carlos Tartiere. “Hacerlo con 31.000 personas, un partido también de fase de campeones, es el sueño de cualquier árbitro de un nivel semiprofesional”, ha afirmado. Esas experiencias, junto a los viajes a lugares “exóticos” como Tenerife, Ceuta o Andorra, son las que, según él, conforman el verdadero tesoro de su carrera.

La leyenda urbana de Mourinho

Uno de los episodios más recordados de su trayectoria fue su papel como cuarto árbitro en un Deportivo de La

Coruña-Real Madrid con José Mourinho en el banquillo. Durante años, ha circulado la idea de que expulsó al técnico portugués, un hecho que él mismo se ha encargado de desmentir categóricamente. “Mourinho aquel día no fue ni amonestado. Más que bulo, yo creo que es leyenda urbana”, ha aclarado. El incidente, magnificado por las cámaras, fue en realidad una gestión de la tensión propia de un partido de alta competición.

Vicente ha recordado que venía de un seminario arbitral donde se les había instado a ser más firmes con los entrenadores en las áreas técnicas. “Antes de que empezara a hablar, yo le retiré la mano y le dije: ‘Haga el favor de no tocarme. Si quiere usted hablar conmigo, usted ahí y yo aquí’”, ha detallado sobre su primer contacto con Mourinho. A partir de ahí, se generó una fricción que fue retransmitida en directo, pero que nunca cruzó la línea del respeto. “No hubo ninguna falta de respeto, ningún insulto, ningún menosprecio”, ha insistido. De hecho, el árbitro principal, Fernández Borbalán, le ofreció expulsar al técnico, pero Vicente consideró que no era necesario y que era precisamente lo que el entrenador podría estar buscando. La anécdota concluye con una llamada de felicitación de los entonces responsables del Comité Técnico de Árbitros, Victo- ➤

» riano Sánchez Arminio y Luis Medina Cantalejo. “Ellos me felicitaron y me dijeron: ‘Alfonso, por favor, no hables con la prensa’. Tenía el móvil lleno de llamadas y mensajes nada más acabar el partido”. De hecho, un tiempo después, Alfonso y ‘Mou’ se volvieron a encontrar en un encuentro y sus compañeros le dijeron que no se iba a acordar de lo sucedido, pero el portugués sí que lo hizo y “me dio hasta un buen abrazo”, rememora.

Messi, un jugador de “dibujos animados”

A lo largo de su carrera, ha tenido la oportunidad de ver de cerca a los mejores futbolistas del mundo, pero uno le ha impresionado por encima de todos: Leo Messi. “El que más me llamó la atención, el que más me impresionó, es Leo Messi en un Valencia-Barça en la época de Pep Guardiola. Parecía Oliver y Benji, en dibujos animados. O sea, en mi vida había visto a alguien moverse tan rápido”, ha rememorado con admiración. Ha descrito cómo los jugadores del Valencia, como Albelda o Baraja, eran incapaces de detenerle. “Eran incapaces de cazarlo, pero ir a por él, a tirarse a por él, agarrarle y no poder. Me pareció alucinante”, ha añadido.

En cuanto a los estadios, ha destacado la majestuosidad del Santiago Bernabéu vacío, la acústica de El Molinón y, por encima de todo, el ambiente del Sánchez-Pizjuán, el Benito Villamarín y el Vicente Calderón. “Escuchar los himnos a capela del Sevilla y el Betis antes de un partido, a mí me puso la carne de gallina”, ha confesado. También ha compartido una divertida anécdota de su primera vez en el Bernabéu, cuando la policía casi le impide el acceso al verle llegar en su modesto Ford Fiesta, un coche muy alejado del lujo habitual en el entorno de un partido de élite. “Pasé a por mis compañeros al hotel, que estaba cerca del estadio, había ya mucho jaleo de gente y me dijeron que ‘a dónde iba’, por lo que el agente tuvo que meter la cabeza dentro del coche para ver que éramos los árbitros y ya nos dejó pasar”.

El descubrimiento del fútbol playa

En la recta final de su carrera, Alfonso Vicente ha descubierto una nueva pasión: el fútbol playa. Una modalidad que ha descrito como una “experiencia fantástica” y un “descubrimiento tardío, pero maravilloso”. Aunque la edad ya le ha obligado a retirarse también de la arena, ha disfrutado de cuatro temporadas viajando por toda España y llegando a pitar en la máxima categoría. “Es un espectáculo en el cual además me consta que la federación está invirtiendo muchísimo”, ha señalado.

Su vínculo con esta disciplina no ha terminado, ya que recientemente ha asumido el cargo de director técnico de Fútbol Playa de Castilla y León. Desde esta nueva parcela, su objetivo es seguir ligado al deporte, ahora desde la formación y la gestión, para ayudar a otros árbitros a progresar en una modalidad en pleno crecimiento. Un nuevo capítulo para alguien que, a pesar de haber cambiado el silbato por el despacho, sigue viviendo por y para el arbitraje.

Ahora es el presidente del Colegio de Árbitros y lo compagina con la TV y la radio



Alfonso Vicente, actual presidente del Colegio de Árbitros de Salamanca, durante su carrera

ENTREVISTA A ALBERTO MIRANDA

“Ser reconocido en tu ciudad es algo muy difícil. Es importante venir y sentirme apreciado en Salamanca”

El entrenador está de dulce tras conquistar en el último año el Eurobasket con Alemania y hasta cuatro títulos con el Unicaja Málaga

Alberto Miranda atraviesa un personal muy bueno al haber cosechado cuatro títulos con Unicaja y el oro en el Eurobasket con Alemania.

Lo más reciente es esta vuelta a Salamanca para recibir un homenaje muy merecido. ¿Cómo lo ha vivido?

“Ha sido muy emocionante para mí, la verdad, porque ser reconocido en tu ciudad es algo muy difícil. Sentir el calor del Ayuntamiento como institución, pero de los salmantinos en general, es algo que siempre agradezco. Este verano ha sido especialmente notorio después del Eurobasket, he recibido muchas felicitaciones de gente de aquí”.

Comentaba que hacía más de un año que no venía. ¿Qué le ha dicho la gente, amigos y familia, al reencontrarse?

“Salamanca es una ciudad pequeña, nos conocemos mucha gente y simplemente paseando por la calle vemos muchas caras conocidas. Estos días he podido recibir también el cariño de amigos y de gente conocida de mucho tiempo. Es muy gratificante volver aquí, sentir que te siguen y que se alegran de las cosas buenas. Yo llevo muy dentro el hecho de ser salmantino y me siento muy de aquí. Para mí es importante venir y sentirme apreciado, es un pequeño impulso más y un poquito de cargar pilas y energía para seguir trabajando duro en el día a día, que se necesita”.

Pasando a lo deportivo, ha logrado un oro en el Eurobasket con Alemania. Para quien no lo sepa, ¿cómo ha llegado a la selección alemana y qué ha supuesto ese éxito?

“Pues como pasan estas cosas a veces, un poco por casualidad. En febrero del año pasado vino Álex Mumbrú, que recientemente había sido nombrado seleccionador alemán, a vernos entrenar en Unicaja. Estuvo allí una semana, compartimos un café, hablamos de baloncesto y al final me propuso ser entrenador ayudante. Lo pensé un poquito, porque supone sacrificar tiempo personal, pero creo que era una oportunidad casi irrenunciable. La selección alemana tiene jugadores de un nivel increíble, muchos en la NBA, y para mi crecimiento personal como entrenador me pareció una oportunidad muy buena. Mi trabajo ha sido, básicamente, la construcción defensiva del equipo. Luego tuvimos el percance de que Álex se empezó a encontrar mal y le diagnosticaron una pancreatitis. Se nos complicó un poco la cosa, pero los jugadores se han comportado de 10. Al final, hemos

acabado con un oro. Ha sido una experiencia dura, pero no la cambio. Para mí, como entrenador, ha sido algo no sé si irrepetible”.

No solo con la selección, también en Unicaja ha conseguido hitos muy importantes como Supercopa, Copa, Champions e Intercontinental. ¿Esto se puede mejorar?

“Es difícil, la verdad. Tengo mucha suerte porque trabajo con jugadores increíbles y con un gran staff liderado por Ibon Navarro. Estamos creando una identidad en el club para poder competir con los más grandes de una manera sostenible. Es verdad que hemos perdido jugadores muy importantes del bloque sólido de los últimos tres años, que nos llevó a tener una temporada buenísima con cuatro títulos, algo difícilmente repetible. Ahora estamos en el camino, han llegado jugadores nuevos y vamos a reiniciar ese proceso de crecimiento. Lo del año pasado es el pico de un ciclo maravilloso y ahora estamos empezando uno nuevo que esperemos que dé sus frutos, pero tenemos que mirar más a medio y a largo plazo”.

Los títulos son lo que más se ve, pero hay mucho trabajo detrás. ¿Cuántas horas invierte al día y cómo de difícil es compaginar club y selección?

“Es una cuestión de horas y de mucho trabajo. Al día pueden ser entre 10 y 12 horas casi todos los días de preparación, de observación del equipo propio y de los rivales, de ver las tendencias del baloncesto... Ahora con la selección, de ver cómo evolucionan los jugadores. Disfruto haciendo este trabajo, pero viene con una parte de sacrificio personal y familiar importante. Tengo la enorme suerte de que mi mujer, Marta, y mi hija, comparten esto y entienden los sacrificios que hacemos”.

Mirando al futuro, ¿qué planes tiene a nivel profesional? ¿Le gustaría volver a ser primer entrenador?

“No es que yo tenga objetivos de ir a un sitio u otro o de ser primer entrenador. Estoy en un gran club, Unicaja, siento que mi trabajo se valora y estoy muy contento. Ahora mismo no me planteo ningún cambio. Cuando eres más joven, a lo mejor tienes ese ego que te pica un poco más, y no digo que no, quizá en algún momento pueda ocurrir y sea un reto que me apetezca afrontar. Pero a día de hoy estoy muy centrado en el trabajo del día a día. ¿Dónde me veo en 5 años? Sinceramente, ojalá sea en Málaga, trabajando igual de bien y peleando por títulos. A estas alturas, pongo el poder estar en un equipo competitivo por encima del rol personal”.

Trayéndolo de nuevo a Salamanca, conoce muy bien a Perfumerías Avenida. ¿Cómo ve la situación del club?

“Por supuesto que sigo a Perfumerías Avenida. Creo que ahora mismo es un momento de pequeño cambio en el baloncesto femenino en general. Están entrando estructuras nuevas como Valencia o Zaragoza. Creo que Perfumerías Avenida está en ese momento de adaptarse a esto. Ha habido una década fantástica de dominio del club, una marca reconocida en toda Europa. Ahora el club se está modernizando y creciendo para poder volver a ser muy competitivo”.

Como referente del baloncesto salmantino, ¿qué mensaje le daría a los niños y niñas que empiezan?

“Siempre digo que he tenido mucha suerte y que a veces las casualidades ayudan, pero creo que hay una cosa que es constante: no desistir, seguir trabajando y aprovechar los buenos y los malos momentos. El momento de salir de Perfumerías Avenida para mí fue duro y difícil, una crisis personal, pero mirando para atrás, se convirtió en una oportunidad. Aprovechar esos momentos de crisis para intentar crecer, para no rendirte y seguir apostando por las cosas en las que crees, eso siempre ayuda. Si quieres conseguir algo, no veo otra forma que sea perseverar y trabajar”.



OBRAMAT

Emisor térmico
cerámico alta
eficiencia 1.000W

Ref. 10742963



HJM

183€
IVA inc.

Salamanca

CON EL DEPORTE SALMANTINO

Salamanca^{rtv} **ALDÍA**.es
IV EDICIÓN



COLABORAN:



www.salamancartvaldia.es

ORGANIZADO POR ESTE PERIÓDICO



EL I TORNEO DE PÁDEL SALAMANCARTV AL DÍA, CON 96 PAREJAS, un éxito rotundo para seguir creciendo en el deporte charro

La competición, celebrada en las instalaciones de Catedral Pádel Club, confirmó el éxito de la convocatoria con lista de espera y un alto nivel deportivo en todas las categorías disputadas

El I Torneo de Pádel SALAMANCARTV AL DÍA ha convertido las pistas de Catedral Pádel Club en el epicentro del pádel local. El evento superó las expectativas iniciales de la organización, consolidándose como una cita de referencia en su primera edición gracias a una participación masiva y un ambiente que trascendió lo puramente deportivo.

La respuesta de los aficionados al pádel en Salamanca fue rotunda. Días antes de que la primera bola se pusiera en juego el pasado 21 de noviembre, la organización se vio obligada a colgar el cartel de “completo”. El cupo máximo de 96 parejas inscritas se cubrió con rapidez, e incluso se generó una lista de espera de deportistas que deseaban formar parte de esta iniciativa impulsada por este medio de comunicación. Este dato refleja la gran expectación que el torneo había despertado en la ciudad y la salud de la que goza este deporte en la provincia.

Desde el viernes 21 hasta el domingo 23 de noviembre, las instalaciones de Catedral Pádel acogieron cientos de partidos que se desarrollaron con normalidad y bajo un estricto cumplimiento de los horarios, culminando en una jornada final dominical donde la emoción fue la protagonista absoluta en la disputa por los títulos de las diferentes categorías de nuestro evento.

Balance de la organización: deporte y vida social

Más allá de los resultados en la pista, el objetivo de esta primera edición era fomentar el encuentro social

a través del deporte. Miguel Cascajo, director de eventos de SALAMANCARTV AL DÍA, valoró muy positivamente el desarrollo de las tres jornadas. Para el responsable del área, el balance no pudo ser más favorable tras ver la respuesta de los participantes y el público asistente.

“Ha sido un éxito rotundo de afluencia y buen ambiente, ya que queríamos hacer un torneo lleno de deporte y muy divertido a nivel social”, explicó Cascajo tras la entrega de premios. La intención del periódico era crear una experiencia que fuera más allá de la competición pura, buscando que tanto jugadores como acompañantes disfrutaran de una experiencia completa. “Se han celebrado las finales y las entregas de premios, ha sido una experiencia muy buena y algo fenomenal para todo el mundo”, añadió, confirmando además la continuidad del proyecto: “¡Vamos a por el segundo!”.

En la misma línea se mostró Jorge González, responsable de Catedral Pádel Club, la sede que acogió esta primera edición. La gestión logística de un evento con casi 200 jugadores requiere una coordinación precisa, y el resultado ha sido satisfactorio para los anfitriones. “Ha sido un gran éxito el torneo y ha salido todo bien”, manifestó González. El responsable de las instalaciones destacó especialmente la atmósfera vivida durante el fin de semana: “Ha habido un gran ambiente, la gente ha quedado satisfecha y estamos contentos por cómo ha ido”. Asimismo, hizo una mención especial a la calidad de los galardones entregados a los finalistas, señalando que “los trofeos estaban muy chulos”, un detalle que los ganadores agradecieron durante la ceremonia de clausura.

Por último, Carlos Cuervo, jefe de Deportes de SALAMANCARTV AL DÍA apuntó lo siguiente: “Ha sido un desafío para el medio y un absoluto éxito, por lo que hemos quedado muy satisfechos con el trabajo realizado y la ayuda de Catedral Pádel Club para que esto fuera posible. Tampoco podemos olvidarnos de todos aquellos jugadores y empresas que han decidido confiar en el proyecto para que saliera a pedir de boca. Seguro que en 2026 hay una segunda edición todavía mejor”.

Cuadro de honor y resultados deportivos

El torneo se estructuró de manera inclusiva, abriéndose a jugadores y jugadoras de distintos niveles técnicos. Esta decisión permitió que convivieran en el mismo evento perfiles muy diversos, desde aquellos con un nivel competitivo alto hasta aficionados que buscaban disfrutar de la experiencia del torneo. Para garantizar la igualdad en los enfrentamientos, la competición se dividió en varias categorías: tres masculinas, dos femeninas, dos mixtas y la categoría especial Star 85.

Tras las intensas fases eliminatorias, las finales definieron a los campeones de esta edición inaugural. A continuación, detallamos el cuadro de honor completo por categorías:

Categoría Masculina

La competición masculina fue una de las más



» concurridas, dividiéndose en tres niveles para asegurar la competitividad de los cruces.

En la 1ª Categoría Masculina, el nivel exhibido fue muy alto. La pareja formada por Alejandro Blanco y Diego Estévez se alzó con el título de campeones tras demostrar un juego sólido durante todo el fin de semana. En la final, se impusieron a la dupla compuesta por Alex Calvo y Alberto Moneo, quienes firmaron una gran actuación para llevarse el subcampeonato.

Por su parte, en la 2ª Categoría Masculina, la victoria cayó del lado de Jonatan Rabanillo y Javier Distal. Su regularidad les permitió superar en el partido decisivo a Pablo Manjón y Jorge Lorenzo, que cerraron el torneo como dignos subcampeones.

Finalmente, en la 3ª Categoría Masculina, César Díaz y Raúl López consiguieron levantar el trofeo de campeones, dejando el subcampeonato en manos de Sergio Zapa y Dani Morate tras una disputada final.

Categoría Femenina

El cuadro femenino también ofreció partidos de gran calidad técnica y emoción hasta el último punto, con dos divisiones en juego.

En la 1ª Categoría Femenina, Azucena Picado y Lupe Tapia se proclamaron campeonas indiscutibles de la edición. Su juego se impuso al de Marta Díaz y Silvia Pereira, que realizaron un excelente torneo alcanzando la final y obteniendo el subcampeonato.

En la 2ª Categoría Femenina, el triunfo fue para Elena Hernández y Ana Martín. La pareja mostró una gran compenetración en la pista, superando en la final a Paola Juan y Sara Sánchez, quienes se llevaron el reconocimiento como subcampeonas.

Categoría Mixta

La modalidad mixta, que suele ser una de las más divertidas y sociales, contó también con dos niveles de competición.

En la 1ª Categoría Mixta, la victoria fue para Olga Martín y Adri Aceituno. Cabe destacar la actuación de Ana Martín, quien hizo "doblete" en las finales (tras ganar en femenina), aunque en esta ocasión se alzó con el subcampeonato junto a su compañero Víctor Artiles.

En la 2ª Categoría Mixta, la pareja formada por Raquel Luis y Eugenio Luis se llevó el título de campeones. En la final se enfrentaron a Vanesa Olcina e Iker Cuéllar, que completaron el cuadro de honor como subcampeones.

Apoyo empresarial y agradecimientos

La realización de un evento de esta magnitud, que movilizó a cerca de 200 deportistas y a numerosos espectadores durante tres días, no hubiera sido posible sin el respaldo del tejido empresarial salmantino. La colaboración entre el medio de comunicación y las marcas locales fue clave para ofrecer una experiencia de calidad a los participantes.

Desde la dirección de SALAMANCARTV AL DÍA, se quiere expresar públicamente la gratitud a todas las firmas que han apostado por este I Torneo de Pádel. El apoyo de los patrocinadores ha permitido cuidar los detalles organizativos y ofrecer premios atractivos.

En concreto, la organización agradece la confian-

za depositada por KGM Autoreparaciones Salamanca, Milar, Castilla Gas, Devinos Zorita, Doze, Mandala, el Centro Comercial El Tormes, Selección y Corte JM, Redex y Luz Innovación. Su implicación ha sido fundamental para que todo saliera a pedir de boca y el evento pudiera desarrollarse con los estándares de calidad deseados.

Con la entrega de trofeos y la foto de familia de los ganadores, se cierra una primera edición que deja un excelente sabor de boca y sienta las bases para el futuro. La organización ya trabaja con la vista puesta en la segunda edición, con el objetivo de mantener el nivel y seguir fomentando el deporte y la convivencia en Salamanca.









TORNEO de PÁDEL

gracias


















UN CUENTO DE
MIGUEL ÁNGEL MALO

La abuela le preguntó a Isa qué conejito le gustaba más. Ella extendió su dedo hacia uno blanco que se apretaba contra un rincón de la enorme conejera. La abuela abrió la puerta metálica y, cuando el conejo comenzaba a girar su cabeza para saber qué estaba pasando, ella lo agarró por el pescuezo y lo sacó fuera. Colgaba de su mano como un trapo que estuviera vivo, aterrado, temblando. A continuación, lo cogió con la otra mano por las patas traseras. El conejo, boca abajo, se movía sin parar, intentando recuperar la perspectiva correcta del mundo, pero su cabeza caía una y otra vez. Entonces, ocurrió: acarició el lomo del animal despacio y con fuerza a la vez, como estirando una cuerda. El conejo blanco y perfecto quedó paralizado con los ojos muy abiertos, su mirada roja fija en el suelo. Con el canto de la mano, descargó un golpe seco en la nuca: ni el conejo ni la niña se lo esperaban y ninguno de los dos se movió.

-Hala, pues ya tenemos comida.

Una vez en la cocina de la casa, la abuela lo despellejó, le sacó las vísceras y lo dejó colgando en la despensa, a oscuras. Puso unas patatas a cocer y se sentó a la mesa de la cocina, donde ella había enseñado a Isa que debía ponerse a jugar porque era la esquina más alejada del fogón. La abuela le preguntó si quería jugar con las muñecas y ella contestó que bueno. Le gustaba mucho poner unos cuantos muñecos en círculo y simulaba voces que contaban su vida. Lo llamaba la asamblea y era lo que los niños hacían cuando ella iba al colegio en Madrid. Pero ese día Isa no hacía más que distraerse y dejaba buena parte de las frases sin terminar: seguía pensando en el conejo, que ya no era blanco y estaría asustado, solo, a oscuras y boca abajo, en la despensa.

Notó, de repente, que la abuela no estaba ya a su lado. Se dio la vuelta y la vio trajinando sobre la encimera. Había un sofrito al fuego que, cualquier otro día, le habría abierto el hambre. Entonces, comenzaron los golpes, drásticos, eficaces, que terminaron

por hacer irreconocible el cuerpo del conejo. Ya no parecía lo mismo, amontonado en la fuente blanca en la que había visto carne otros días, que, al final, se habían comido. Se giró hacia la mesa y, con un muñeco en cada mano, se quedó observando los azulejos blancos de la pared. Las juntas estaban un poco sucias, pero solo un poco. A su espalda, los sonidos fueron cambiando conforme la abuela preparaba la comida. Finalmente, se acercó y le dijo:

-Entre que esto se termina y se reposa un poco, aún queda un rato para comer. Si quieres, puedes ir fuera a jugar.

Isa se encogió de hombros y salió de la casa. Se acercó a la conejera y observó a los demás conejos. Unos comían y otros se amontonaban en las esquinas de la enorme jaula. Olía a pis y a desinfectante. La mezcla le causaba una cierta intoxicación, pero le ayudó a sentirse mejor. Pensó que tendría que decirle algo a todos esos conejos, que no sentían ninguna curiosidad por ella. Agarró un puñado de pienso y lo lanzó para que cayera en medio del piso de la jaula. Un par se acer-

caron olisqueando, solo uno se comió el pienso, con un gesto muy gracioso, como si le diera besitos al suelo. Era gris y tenía los ojos muy oscuros. A lo mejor no era familia del conejo blanco, pero podía ser su amigo, así que Isa comenzó a contarle lo que había pasado, que ella no sabía, que solo dijo que su amigo le gustaba mucho y era verdad, porque era muy blanco y los ojos eran como rojos, pero que ella no sabía, no sabía. Más de una vez, tuvo que parar de hablar (en un susurro, muy, muy bajito), porque le daban ganas de llorar, pero se aguantó y, aunque suspiró varias veces, no se le cayó ni una sola lágrima. El conejo gris estuvo terminando de comer mientras ella hablaba y luego miró alternativamente al frente y a lo alto, como si vigilase su entorno. Un rato después de que Isa terminase de hablar se desplazó despacio hacia la esquina más alejada de la niña y se quedó mirando hacia afuera.

Oyó que la abuela la llamaba desde una ventana, agitando la mano: la comida ya estaba lista. Se sentaron a la mesa en el salón. La abuela le sirvió las

patatas con conejo en su plato de colores, le aplastó con el tenedor las patatas y, con paciencia, fue separando la carne de los huesos, hasta dejarlos limpios y amontonados en un platito transparente justo al lado. Le dio a todo varias vueltas en el plato, soplando para enfriar la comida. Al final, lo probó y le dijo:

-Ya no quema.

La abuela se sentó al lado y comenzó a comer su propio plato, pero Isa ni siquiera había cogido la cuchara.

-¿Qué pasa, mi niña?

Se colocó en la silla, antes de decir en voz muy baja mirando al plato que no tenía hambre.

-Venga, que está muy rico.

Isa negó con la cabeza gacha.

-Si no te lo comes, se lo diré a tu madre cuando venga a por ti.

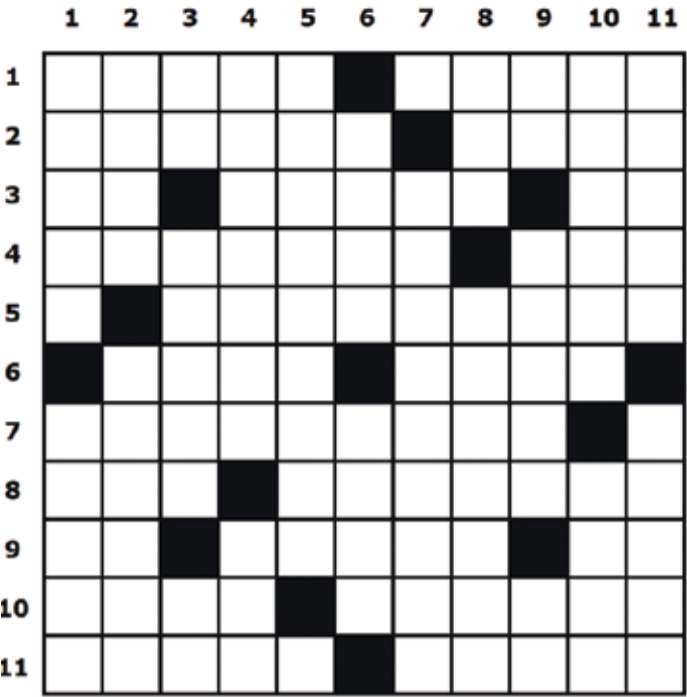
La niña levantó la cara y abrió mucho los ojos:

-¿Va a venir hoy?

-Hoy no sé, pero si te portas bien, vendrá.

Isa cogió la cuchara y solo dudó un instante antes de llevarla con un poco de patata y un trocito de carne.

CRUCIGRAMA



HORIZONTALES

1: **Pone liso. Balitar.** 2: **Del sadismo. Arcón, baúl.** 3: **Siglas de Oficina de Turismo. Donarás. Real Decreto.** 4: **Especie de maleta pequeña. Me vine abajo.** 5: **Denota diferencia, separación o alternativa entre dos o más personas, cosas o ideas. Cargo de ecónomo.** 6: **Hendidura para abrochar un botón. Niña pequeña.** 7: **Que da buen olor. Consonante.** 8: **Repetición. Ir andando de un lugar a otro.** 9: **Está, existe. Amansad. Interjección de ánimo.** 10: **Capital de Corea del Sur. Sujetaste con nudos.** 11: **Tregua, descanso, refugio en las penalidades o contratiempos de la vida. Nombre de varón.**

VERTICALES

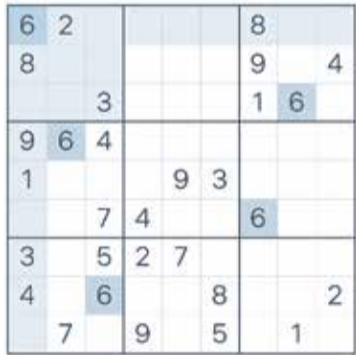
1: **Empezó a mostrarse. Que padece obesidad.** 2: **Dé latidos. Viaje largo lleno de aventuras y dificultades.** 3: **Marchad. A gran distancia. Acrónimo en inglés de Estados Unidos.** 4: **Asiento lateral adosado a una motocicleta y apoyado en una rueda. Quinientos cincuenta y uno en numeración romana.** 5: **Que no es católico. Decimosexta consonante del alfabeto.** 6: **Capa de color rojizo que se forma en la superficie del hierro y otros metales a causa de la humedad o del aire. Celebridad.** 7: **Once en hexadecimal. Carácter o condición de anónimo.** 8: **Abreviación usada para identificar al ácido acetilsalicílico, fármaco conocido popularmente como aspirina. Acunadas.** 9: **Laurencio. Tubo por donde sale el proyectil de un arma de fuego. Escandio.** 10: **Anarquista. Indígena de las montañas de Filipinas, que se distingue por su estatura pequeña y color pardo muy oscuro.** 11: **Línea recta desde el centro del círculo a la circunferencia. Atraer o tirar hacia sí.**

SUDOKU

FÁCIL



EXPERTO



DIFERENCIAS (ENCUENTRA LAS 7 DIFERENCIAS)



ILUSTRACIÓN: María del Carmen Mateos

SOPA DE LETRAS

Encuentra las 20 siguientes palabras:

- | | | | | |
|---------------|--------------|---------------|----------------|-----------------|
| 1. Adornos | 4. Confeti | 7. Muérdago | 10. Nochevieja | 13. Regalos |
| 2. Árbol | 5. Guirnalda | 8. Nieve | 11. Papá Noel | 14. Reyes Magos |
| 3. Campanadas | 6. Luces | 9. Nochebuena | 12. Postales | 15. Turrón |



PUNTOS EXPOSITOR

- | | |
|--|--|
| 📍 Casa del Pan II
Ctra. Ledesma, 90 | 📍 Kiosco Fermín "Dori"
Plaza Mayor, 19 |
| 📍 Galerías José Mari
Calle Wences Moreno, 2
Calle María Auxiliadora, 22
Paseo San Antonio, 5 | 📍 Ortopedia Ortopinos
Paseo San Vicente, 46 |
| 📍 Casa de las Asociaciones
C/ Gran capitán, 53-57 | 📍 Biblioteca "Gabriel y Galán"
Plaza Gabriel y Galán, 14 |
| 📍 Kiosco Juanpe
Plaza Burgos, 34 | 📍 Biblioteca "Torrente Ballester"
Paseo de los Olivos, 10-22 |
| 📍 Kiosco Sayagués
Torres Villarroel, 61 | 📍 Tiendas EME
Calle Correhuela, 21 |
| | 📍 Admon. de lotería "La Mariseca"
Calle Toro, 32 |
| | 📍 Librería Víctor Jara
Calle Juan del Rey, 6 |

REPARTO PERSONALIZADO*
Bares, restaurantes, asesorías, notarías, clínicas dentales, clínicas de estética, clínicas de fisioterapia, etc

- | | |
|--|---|
| 📍 Pastelería la Madrileña
Calle Concejo, 9
Calle Cruz de Caravaca, 2 | 📍 Cines Van Dyck
Pº del Dr. Torres Villarroel, 40 |
| 📍 Casino de Salamanca
Calle Zamora, 11 | 📍 Fontanería Sin Obra Suiz System
María Auxiliadora, 78 |
| 📍 Inmobiliaria Arias Martín
Calle Condes de Crespo Rascón, 2 | 📍 Hospital Clínico Universitario |
| 📍 Centro Médico Trinidad
Avenida Villamayor, 22 | 📍 Delegación Seguridad Social |
| 📍 Tecnocasa
Paseo del Rollo, 42-44
Ctra. Madrid, 52 (Santa Marta)
Avda. Portugal, 73 | 📍 Hospital Santísima Trinidad |
| | 📍 Junta de Castilla y León |
| | 📍 Ayuntamiento de Salamanca |
| | 📍 Diputación de Salamanca |
| | 📍 Escuela Oficial de idiomas |
| | 📍 Obramat |
| | 📍 E.Leclerc |

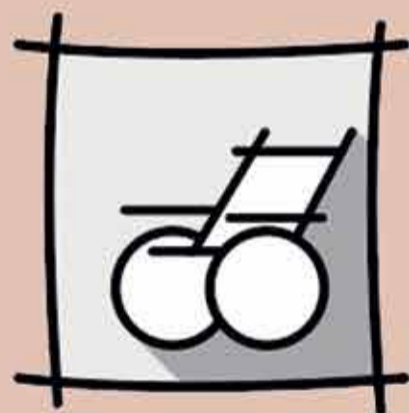




TALLER PROPIO DE FABRICACIÓN

SERVICIO TÉCNICO
ALQUILER | VENTA

www.ortopinos.com



Desde 1995

ORTOPINOS.com
ortopedia

Estamos contigo

Sillas de ruedas
Sillas y sillones eléctricos
Scooters
Andadores
Camas articuladas
Grúas
Aseo y baño
Plantillas a medida
Prótesis
Corsés
Órtesis
Infantil

Avenida Mirat
(esquina C/ Bientocadas 12-16)

Paseo San Vicente, 46

923 22 87 41