



## PRESENTADO EL FESTEJO TAURINO CON MOTIVO DE LAS FIESTAS DE SAN ISIDRO

El pasado 26 de Abril, se presentaba en la sede de la Diputación de Badajoz el cartel de la **Novillada en clase práctica** que se celebrará en la plaza de toros de Aceuchal el próximo **13 de Mayo** con motivo de la celebración de las Fiestas en honor a San Isidro Labrador, patrón de los agricultores.

En el acto han estado presentes el Coordinador de la Escuela de Tauromaquia de la Diputación de Badajoz D. Pedro Ledesma, el Alcalde de Aceuchal D. Joaquín Rodríguez y el Concejal de Agricultura D. Diego Robles.



El festejo está organizado por el Patronato de Tauromaquia de la Diputación de Badajoz en colaboración con el Ayuntamiento de Aceuchal y en el mismo intervendrán los alumnos del Patronato de Taurimaquia de la Diputación de Badajoz **Carlos Domínguez, Ismael Jiménez y Alejandro Rivero** y el alumno de la Escuela de Tauromaquia de Sevilla **Pablo Páez**. Los novillos pertenecen a la ganadería de **Hros. de D. Bernardino Píriz** que pastan en Olivenza.

La entrada al espectáculo será por **invitación** hasta completar aforo, y se recogerán en la Casa de Cultura de Aceuchal a partir del 8 de Mayo. Toda persona que quiera colaborar con Caritas de Aceuchal, podrá voluntariamente al retirar su invitación, aportar de un kilo/litro de alimento no perecedero.

### AGENDA

3 de Mayo: Concurso de Cruces

4 de Mayo: Pleno ordinario 21:30

12 de Mayo: Concierto de Paco Candela 22:30 – San Isidro

13 de Mayo: Novillada – Plaza de Toros ubicada en San Isidro 19:00 h.

15 de Mayo: Festividad de San Isidro

20 de Mayo: Excursión a la Batalla de la Albuera

**LEED, BENDITOS, LEED***Paco Alonso de Mingo*

Ciudades, pueblos... ¿Qué es mejor? Yo diría que ambas tienen sus ventajas e inconvenientes. Hoy voy a hablar un poco de una de las desventajas de los pueblos. ¿Sabéis qué es la CRITICOSIS ABÚLICA? Pues nada que reconozca la Academia de la Lengua. Pero podría llamarse así a esa morbosa costumbre de los pueblos de ocuparse de qué novios se han separado, quién ha parido antes de los nueve meses de su boda, quién pega a la mujer, etc, etc. Y lo peor del caso es que a veces estos comentarios se hacen acusaciones inventadas, aumentadas o distorsionadas, con lo cual y “de un plumazo”, podemos arruinar la fama o el honor de alguien.

¿Es que esto no ocurre en las ciudades? Hombre, pues sí, pero mucho de menos y no porque aquellos sean mejores, sino porque allí la gente se conoce menos y existen menos posibilidades de crítica. Pero, ¿Os habéis fijado que llamo ABÚLICA a esta crítica? La llamo así porque creo que nace de la abulia, tedio o aburrimiento crónico que se crea en los pueblos y que yo no entiendo por qué. ¿Es que en un pueblo no hay nada que hacer si no es comer, dormir o criticar? Yo me asombro cuando alguien, sobre todo si es mayor, me dice que las tardes se le hacen interminables aunque se en este horario de verano. Este pueblo en que vivimos ni es muy grande ni es tampoco demasiado pequeño y en él tenemos una asociación de mayores donde se puede jugar a varias cosas y reunirse con los amigos; hay un polideportivo donde podemos ver y practicar deporte cada uno dentro de sus posibilidades; hay una Casa de Cultura con múltiples actividades, exposiciones, cursos, etc.; hay un parque ferial donde podemos pasear tranquilamente y sin riesgos; se organizan excursiones... y sobre todo tenemos una biblioteca donde leer o entretenerse en Internet con los ordenadores a los que tiene acceso cualquiera que lo desee, asesorados además por la amable y eficiente bibliotecaria.

Y luego hay otro tema: la televisión. Este medio está plagado de programas de cotilleo que no instruyen y sí embrutece y acostumbra a la crítica, a esta crítica destructiva y no constructiva que copiamos muchas veces para “despellejar” a nuestros vecinos y conocidos. De verdad que muchas veces siento pena de ver cómo se extiende y contagia esta que podríamos llamar enfermedad social que es la crítica irracional y sin fundamento muchas veces, que puede llegar a causar sin duda, daños irreversibles de consideración.

Cuando un hermoso jarrón se nos cae y se hace cientos de trocitos pequeños, resulta imposible reconstruirlo para que quede con la misma belleza y perfección que tenía antes de romperse. Y claro como no podía ser de otra forma, yo os recomiendo una solución para llenar las horas de tedio, una solución con dos caras: una la música para el que no vea bien y otra la lectura. ¿No os va a gustar ninguna clase de música desde el flamenco hasta la ópera? Y si veis bien, la lectura: historia, amor, intriga... ¡Lo que sea! Leer instruye, educa, entretiene...

Hay una película que se llama algo así como “bailad, malditos, bailad”, pues yo hoy quiero decir: “Leed, benditos, leed”.

## MEDIO CENTENAR DE PIPORROS DISFRUTARON DE UNA RUTA SENDERISTA Y CULTURAL EN GUADALUPE

*Más de medio centenar de piporros se inscribieron para participar en la excursión cultural a Guadalupe organizada por el ayuntamiento de Aceuchal.*

Una cita que tuvo lugar el pasado 2 de Abril, cuando a primera hora de la mañana un autobús partía desde la parada de autobuses rumbo a Guadalupe para disfrutar de una jornada de senderismo cultural.



En torno a las 10 de la mañana y acompañados de dos guías, los senderistas recorrían los 13 kms de la denominada ruta “Los Molinos”. Un recorrido de dificultad media, que discurre por un inmenso bosque de castaños. En sus parajes, también pudieron observar la vegetación típica de la zona; olivares, jaras, retama, zarzas y chaparros característicos del bosque bajo.

Un recorrido marcado por la existencia de numerosos molinos hidráulicos, aunque la mayoría se encuentran en ruinas, todos abandonados en el desarrollo de su actividad por la escasa productividad en los tiempos actuales que corren.

Ya al mediodía, los caminantes llegaron hasta la zona centro de Guadalupe, donde pudieron disfrutar de unas “cañitas” al sol, en una jornada de tiempo inmejorable.

Tal y como estaba previsto, tras la comida, los guías, realizaron con todos los piporros asistentes a esta excursión, una visita guiada por las callejuelas de esta maravillosa población, pudiendo descubrir sus encantos.

Ya al caer la tarde, no faltó para muchos, la visita obligada al Real Monasterio, una joya de estilo gótico mudéjar, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco desde el año 1993. Después tocó volver a casa tras una jornada de deporte y turismo.



## SEMANA SANTA PIPORRA

El pueblo de Aceuchal, volvió un año más a volcarse con la celebración de su Semana Santa. Una festividad que ha contado con varias novedades en este 2017.



Los actos comenzaban el viernes 7 de Abril con la celebración del Viernes de Dolores, o Viernes de Pasión, es el viernes anterior al Domingo de Ramos. Es considerado como el inicio de la Semana Santa, al iniciarse en éste las procesiones. Es este día, cuando procesionó por las calles de nuestro municipio la imagen Dolorosa. Esta es una imagen reciente, ya que data aproximadamente de 1960, y fue realizada en Madrid. En sus inicios vestía la ropa heredada de la imagen de la Virgen de la soledad, hasta que tuvo su propio manto en 1978, encargado por la señora Felipa García Parada.

Apenas 48 horas después, tenía lugar la conmemoración del Domingo de Ramos, donde los cristianos celebran la entrada triunfal de Jesús en Jerusalén. Como es tradicional, se llevó a cabo la bendición de Ramos de Olivo y Palmas en la ermita de Santa Ana, este año con la novedad, de que la procesión iba



presidida por un burro y niños y adultos vestidos de hebreos, para poner realismo a lo que se conmemora este día. La procesión que cambió de itinerario y recorrió la calle, Conquistador Rangel, Antonio Machado, Almendralejo, plaza España y plaza de la Alameda hasta llegar a la Parroquia, estuvo presidida por el párroco y la corporación municipal. Una vez en la Iglesia se celebró la Santa Misa.

Y ya metidos de lleno en esta festividad religiosa, llegó la jornada del Martes Santo, jornada en la que se lleva a cabo la procesión de las Tres Reverencias. Tras nueve días en la Parroquia donde se le dedican sus oraciones a Jesús de la Fortaleza sube a su casa. Un recorrido, donde hay que destacar el papel de los costaleros y costaleras, quienes llevan a hombros el



paso de Jesús, acompañado de su madre, la Dolorosa. Al llegar a la ermita de Jesús, se produce sin duda el momento más emotivo de esta procesión. Es entonces, cuando la Virgen se acerca a Jesús y se despide de él haciendo tres reverencias. Posteriormente la Virgen vuelve al convento arropada por sus fieles.



Otra de las novedades que ha presentado la Semana Santa piporra, ha sido la procesión del Miércoles Santo. En ella pudimos ver recorrer las calles de la localidad al Cristo de las Becerras. Este Jesús Nazareno era propiedad de la familia Becerra, que la encargó para su capilla privada en la parroquia a mediados del siglo XVIII. Una obra encargada por D. Pedro Becerra, quien no pudo ver terminada la obra debido a un pleito con otra poderosa familia de la época, los Ortiz. Se trata de una imagen articulada, que solo tiene talladas con detalle cabeza, busto, manos y pies. Una imagen con rasgos muy detallados, mostrando máximo dolor. En su itinerario estuvo acompañado por la Cofradía del Señor de la Paz y en las andas del antiguo

Entierro.

En este recorrido por la Semana Santa piporra, llegamos a la jornada del Jueves Santo, donde tiene lugar uno de los actos más representativos de esta fiesta en nuestra municipio, nos referimos al *Canto de la Buena Mujer*. Se trata de una procesión donde están presentes la Virgen de los Dolores y el Señor de la Paz. Ya en la Plaza de la Alameda, tiene lugar este canto. Más de media hora para interpretar esta melodía mozárabe.

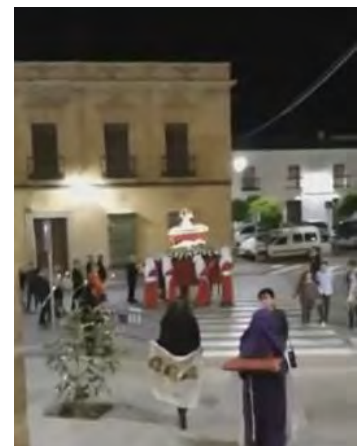
*Silencio pueblo cristiano  
que ya viene el Redentor  
con la Santa Cruz a cuesta  
lleno de polvo y sudor  
por librar al pescador.*

*Contempla pueblo cristiano  
que Pilatos, fue juez injusto  
teniendo el poder humano,  
condena a muerte al más justo  
Jesús Señor soberano.*

*Etc.....*

Este canto, ha sido interpretado en este 2017 por Juliana Maqueda, quien ha estado acompañada por Margarita Simón. La “Buena Mujer”, vestida de negro y con la cara cubierta por una blonda, también de color negro, le limpia el sudor al Señor, mostrando a los fieles la imagen impresa en el paño. Al mismo tiempo, la Virgen acude al encuentro, aunque este no es posible, ya que los soldados le impiden el paso cruzando las lanzas. La Buena Mujer, camina ante el Cristo en la procesión mostrando el paño, y siempre cubierta por la blonda negra.

Un acto que intenta reflejar las escenas patéticas donde se mezclan el dolor de un Hijo, condenado injustamente, una Madre consciente de la transcendencia de aquel hecho y una mujer que, intrépida, juega a la suerte de pasar por eternamente misericordiosa.



Llegados a la media noche, ya metidos en la jornada del Viernes Santo, tuvo lugar en nuestro municipio la procesión del *Silencio*, donde se reza el Via Crucis con el crucificado. Se trata de la imagen del Señor de los Reyes, una talla del s. XVII que es llevado a hombros y acompañado solemnemente solo por hombres, quienes esperan en la zona conocida como la resolana. Es en ese punto, donde se espera la imagen de la Virgen de la Soledad, quien acompañada por las mujeres, sale desde su ermita. Ambas imágenes recorren diversas calles del municipio hasta llegar a la Iglesia, donde se termina el Vía Crucis.



Otro de los momentos de la Semana Santa, es “La vela”, que comenzaba después de los primeros oficios del Jueves Santo donde se van relevando las calles hasta los primeros oficios del Viernes Santo, es un momento de recogimiento, un tiempo para la reflexión frente al Santísimo.

Ya en la tarde- noche del Viernes Santo, la urna con el Señor, recorre las calles del pueblo, acompañado de su madre. El Cristo es enterrado en el sepulcro de la Parroquia, y la Virgen sube a su casa, donde es acompañada durante toda la noche del Viernes Santo por las mujeres de la localidad. Se cuenta, que esta tradición de acompañar a la Virgen se remonta a la época de la Guerra. Las piporras, cuando sus hijos y maridos marcharon a luchar, ofrecieron a la Virgen acompañarla la noche del Viernes Santo, para pedir que sus familiares volvieran sanos y salvos. Una tradición que se mantiene a día de hoy, aunque los motivos hayan ido cambiando a lo largo de los años.

A pesar de que el Viernes Santo, finalizan las procesiones con motivo de la Semana Santa, en nuestro municipio. Aún queda por vivir uno de los momentos más importante para los cristianos, La Resurrección. Así en la jornada del sábado se celebraba la Vigilia Pascual y posterior misa de resurrección en la jornada del domingo.

Unos días de recogimiento y disfrute en los que tienen un papel especial los costaleros y costaleras, así como mantillas, nazarenos a los que hay que agradecer públicamente su labor, así como a todas aquellas personas de que una u otra manera ponen su granito de arena para engrandecer esta fiesta aún más si cabe.



La fiesta termina con la celebración del tradicional día de la Jira. Este año, fueron miles, los piporros que se dieron cita en el entorno del Pantano de Villalba para disfrutar de un espléndido día de romería junto a familiares y amigos, donde por supuesto no faltaron en las mesas, los huevos rellenos, las tortillas de patatas y los típicos rosquetes.

## **APROBADA UNA ORDENANZA MUNICIPAL SOBRE DISTINCIONES, PROTOCOLO Y SÍMBOLOS MUNICIPALES**

En el pleno celebrado a primeros del mes de Abril, se aprobaba una nueva ordenanza municipal sobre distinciones y honores, protocolo y ceremonial y símbolos del municipio. Cuestiones que no se habían regulado hasta el momento en nuestra localidad.



Una nueva normativa, en la que se detalla, que los honores que podrá conferir el Excmo. Ayuntamiento para premiar especiales merecimientos o servicios extraordinarios prestados a la ciudad por personas físicas o jurídicas, serán, los de título de hijo predilecto, hijo adoptivo, nombramiento de Alcalde o Concejal honorario, Medalla de Aceuchal al mérito o cronista oficial de la Villa. Distinciones que tendrán un carácter vitalicio y que son meramente honoríficas, sin que puedan otorgar ningún derecho económico ni administrativo. Las mismas también podrán

otorgarse a título póstumo.

La denominación de calles, vías, avenidas, jardines plazas públicas es una distinción que también se recoge en esta ordenanza, y que el Ayuntamiento destinará para realzar singulares merecimientos de personas y entidades ejercidas en beneficio del municipio a un barrio, haciéndolos perdurar en la memoria de los ciudadanos. También se regula la concesión de honores, la existencia de un Libro de Oro de la ciudad en el que estamparán su firma y rúbrica las personalidades que en el orden político, cultural, científico, religioso o por méritos de cualquier índole, de pública notoriedad visiten el municipio.

En su parte final, esta nueva ordenanza municipal, se refiere a los símbolos del municipio como son la Bandera y el Escudo Heráldico, así como a los atributos representativos del cargo de Alcalde, además de las exequias (declaración de luto oficial), el hermanamiento entre municipios y el protocolo y ceremonial de todos los actos que organice el consistorio o en el que participen miembros de la Corporación, estableciendo el orden de precedencias e intervenciones de los mismos.

---

### **CURSO DE MEMORIA**

Los usuarios que asisten al curso de Memoria, Lógica y Observación, que se imparte en la Casa de Cultura y en el Piso Tutelado del municipio, han disfrutado en este mes de Abril de unas sesiones de motricidad y deporte en las máquinas biosaludables instaladas en el recinto ferial. Una experiencia que les ha gustado especialmente y que esperan volver a repetir en próximas sesiones.



## ENCUENTRO DE PENSIONISTAS EN FUENTE DEL MAESTRE

Un total de 450 mayores se dieron cita el pasado 23 de Abril en la localidad vecina de Fuente del Maestre, para disfrutar de la *I convivencia de Hogares del Entorno*, organizada por el hogar de mayores de la citada localidad.

A dicha cita, además de los anfitriones, estuvieron presentes mayores e invitados de localidades como Feria, Santa Marta, Aceuchal y la Parra.

A primera hora de la mañana, el autobús de Aceuchal, con 60 pensionistas a bordo partía rumbo a Fuente del Maestre para disfrutar, como así fue de una bonita jornada de convivencia, donde pudieron conocer e intercambiar opiniones con otros mayores de localidades vecinas.

Los piporros fueron recibidos por el presidente de la asociación local y guiados hasta el ayuntamiento, donde estaba presente el alcalde del municipio. Allí, se llevó a cabo un intercambio de obsequios entre todos los asistentes. Desde la asociación de mayores de Aceuchal, se les obsequió con una peana de ajos, como producto típico de nuestro pueblo.



Finalizado este acto, hicieron una ruta guiada por la localidad, donde pudieron descubrir sus rincones, sus monumentos y sus lugares más emblemáticos.

Posteriormente se desplazaron hacia la zona de San Isidro, concretamente a la finca Municipal El Molano donde había ubicada una carpa. Allí todos pudieron degustar una rica caldereta y disfrutar de una tarde de risas, juegos como el bingo, actuaciones musicales a cargo de los presentes, recital de poesía etc... para finalizar con una verbena popular, de la que poco pudieron disfrutar los piporros, ya que comenzó justo cuando llegó su hora de regresar a casa.



Una buena iniciativa, que se espera pueda seguir celebrándose cada año en localidades de nuestro entorno, incluso en nuestro municipio, aunque para ello es necesario contar no solo con la con la organización de la asociación de pensionistas, sino también con el Ayuntamiento, y voluntarios para poder atender correctamente a

todos los asistentes.



## TESOROS ESCONDIDOS



### *Álvaro Guerrero Matamoras*

El subsuelo extremeño sigue ocultando grandes tesoros que poco a poco nos va desvelando. Que Extremadura esconde mucha historia no es algo que nos pille por sorpresa, aunque a veces no sea muy conocida.

Tenemos tres enclaves que han sido declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO: el casco histórico de Cáceres, los restos romanos de Mérida y el Monasterio de Guadalupe. Además de estas tres joyas artísticas, hay innumerables lugares que cuentan con distintos grados de protección debido a su importancia. Podríamos llenar esta página con el nombre de muchos de ellos pero solo voy a destacar algunos: el valle del Jerte, Coria, Plasencia, el valle del Jalama, la alcazaba de Badajoz (la mayor de Europa en extensión), el teatro romano de Medellín, Llerena...

Aun así es increíble cuando en una región con tanta historia y tanto patrimonio como la nuestra siguen apareciendo lugares como el que en estos días ha saltado a la luz. Se trata del yacimiento del *Turuñuelo en Guareña*. Este yacimiento pertenece a la llamada cultura tartésica, que se desarrolló en la parte suroccidental de la península ibérica (Huelva, Sevilla y Badajoz principalmente) desde, aproximadamente el 1200 a.C. hasta el 500 a.C. La mayoría de los yacimientos tartésicos están situados en Andalucía Occidental, la zona con mayor presencia. En Badajoz ya contábamos con el yacimiento de Cancho Roano, en Zalamea de Serena, en un estado de conservación bastante bueno.

Sin embargo, según lo que se ha podido ver en distintos medios, el yacimiento del Turuñuelo promete ser uno de los más importantes de esta cultura. Se han conservado semillas de trigo, restos de lana y esparto, dinteles de madera, etc. además de numerosos objetos de hierro y bronce, y eso que solo se ha excavado el 10%. Sus habitantes lo incendiaron de forma intencionada en el siglo V a.C. posiblemente ante el peligro de una inminente invasión de pueblos célticos. Tras el incendio lo enterraron utilizando arcilla del río Guadiana, lo que ha permitido su extraordinaria conservación. Ojalá las investigaciones sigan adelante para poder desvelarnos más datos sobre los primeros habitantes de Extremadura.



Bañera o sarcófago hallado en el Turuñuelo (Fuente: El País)

## **PUBLICADAS LAS BASES DEL CERTAMEN DE TEATRO DE ACEUCHAL**

Un año más, el grupo local Aceuche – Teatro, comienza a trabajar en la organización de su Certamen nacional de teatro no profesional, que en este 2017, llega a su XXVIII edición. El mismo está previsto que se celebre en nuestro municipio los días 17, 18, 19, 20, 24, 25 y 26 de Agosto.

Para que todo se ponga en marcha, lo primero que han hecho públicas, son las bases de dicho certamen. Así todos los grupos que deseen participar en el mismo, deberán remitir la documentación que se les precisa antes del 7 de Julio.

Destacar que cada año, son más los grupos, interesados en participar en este certamen, grupos procedentes desde muy diversos puntos de la geografía española. Esta afluencia masiva de trabajos llegados a manos del grupo anfitrión, supone un trabajo y un esfuerzo muy importante por parte de los mismos a la hora de realizar una adecuada selección de los participantes.

Para conocer el resultado, aún habrá que esperar unos meses, en concreto hasta el mes de Agosto, cuando se celebrará este Certamen, patrocinado por la concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Aceuchal.



---

## **GLORIA FUERTES, PROTAGONISTA DE LAS ACTIVIDADES DEL DÍA DEL LIBRO EN EL COLEGIO**

El pasado 23 de Abril se celebra el Día del Libro, y para conmemorar esta efeméride, los alumnos del colegio de nuestro municipio, han participado en diversas actividades organizadas desde el centro educativo.

La primera de las actividades se ha llevado a cabo en colaboración con la emisora municipal de radio. Se ha grabado un programa, en el que han participado todos los alumnos del centro interpretando poemas, cuentos, acertijos, adivinanzas... todos ellos con un denominador común, que su autoría correspondiera a Gloria Fuertes, ya que este año, se conmemora el centenario de su nacimiento. No faltaron aquellos que quisieron interpretar una canción, o contarnos algunas notas de la vida, obras, premios y menciones especiales de Gloria.



Los alumnos, también pudieron disfrutar de otras actividades, llevadas a cabo en el centro, gracias a la colaboración de Pilar, la responsable de la biblioteca municipal.

## LOS ALUMNOS DEL IES TIERRA DE BARROS, DISFRUTAN EN EL DÍA DEL CENTRO

Por segundo año consecutivo, las actividades con motivo del Día del Centro en el IES Tierra de Barros, se desarrollaban en el entorno del pantano de Villalba. A primera hora de la mañana, los alumnos se congregaban en el centro, para realizar una ruta senderista que los condujo, hasta el Monte



de Villalba donde recibieron un desayuno saludable cortesía de la AMPA, para posteriormente disfrutar de una jornada llena de actividades al aire libre.

Radio en directo, taller de acuarelas, karaoke, taller de fotografía y diversas actividades deportivas como vóley, rossball o actividades circenses, fueron algunas de las actividades de las que pudieron disfrutar todos los alumnos y profesores del centro, en su día.

---

## UNA TREINTENA DE PIPORROS VISITAN EL PLATO DE “VIVE LA TARDE”

Aceuchal y su gente, fueron protagonistas el pasado 6 de Abril del programa “Vive la Tarde” de Canal Extremadura Tv. Hasta el plató ubicado en la capital autonómica se desplazaron una treintena de piporros de todas las edades para asistir como público a este magazine de la televisión autonómica.



Un programa muy divertido y dinámico, donde no faltaron los temas de actualidad, las sorpresas, la emoción, la divulgación y por supuesto la participación del público.

Además nuestro municipio fue, en parte protagonista del día, pudiendo dar a conocer un poco nuestra Semana Santa.

## MÁS QUE UNA CERVEZA

*“Piporra” nació de la ilusión de un grupo de amigos por hacer una cerveza artesana hasta convertirse en un referente del sector en la región*

Casi tres años han pasado ya, desde que viera la luz “Piporra”, una cerveza artesana fabricada por un grupo de amigos, cuyo único objetivo era crear una cerveza para su consumo propio. Tras muchos experimentos, ganas y deseos de crear algo novedoso y de calidad, nació este producto, cuya receta fue mejorada notablemente tras sus inicios, hasta su comercialización.



Un camino que no ha sido fácil, sobre todo al principio, ya que éste era un sector desconocido para los socios de este proyecto, y abrirse hueco en el mercado ha costado su tiempo. Pero el trabajo bien hecho, siempre tiene su recompensa, y *Piporra*, es un producto de calidad, una cerveza tostada, con siete maltas, y tres tipos de lúpulos, que le ha hecho lograr dos premios consecutivos en la Feria de la Cerveza Artesana “Cáceres Beer”. Dos galardones que han servido a esta cerveza para colarse en el pódium, arrebatando el liderato a competidores muy importantes y con mucha experiencia.

Una empresa, que en la actualidad cuenta con varios socios, Alfonso Sandez, es natural de Lobón, y es el maestro cervecero, Ángel Luis Becerra, es de la localidad vecina de Villalba de los Barros, y es el encargado de las labores comerciales, Andrés Gómez, es el responsable de la contabilidad de la empresa, y por otro lado, está Sergio Gordón, responsable de ferias y comercialización junto a Ángel. Destacar también el papel de Carlos Vivas, colaborador directo, él es el sumiller y catador de esta empresa.

*Piporra*, ya se ha consolidado en el mercado y puede encontrarse en pequeños establecimientos gourmet, restaurantes, bares... normalmente en pequeñas superficies y establecimientos que cuiden mucho el producto, como lo hacen ellos durante el proceso de elaboración, envasado y etiquetado. La cerveza y el arte van de la mano. La elaboración de cerveza artesana es un arte que exige un ritual: ingredientes, tiempo y cariño, y esto es innegociable para que el resultado final sea digno de *una obra de arte*.



Sergio Gordón, junto al maestro cervecero Alfonso Sandez

## MÁS QUE UNA CERVEZA

Sin embargo, estos chicos inquietos y buscadores de calidad no han querido quedarse ahí y siguen buscando la excelencia y sacando al mercado productos innovadores y de calidad. A esta cerveza, que nada tiene que envidiar a otras del resto de Europa, de gran calidad, y sobre todo de fácil beber, le han seguido otros productos como la *Piporra reserva* o las *gominolas de cerveza*.



Una vez conocida la marca, han evolucionado hacia otro tipo de productos, así en la última edición de la Feria artesana celebrada en marzo en Trujillo, presentaban una nueva variedad de cerveza *reserva*, con seis semanas de fermentación y otros seis meses de reserva. Esta además se presenta en un formato distinto, en botella de 75cl de cava, lacrada y en series limitadas, un total de 237 cada seis meses, con diseño distinto, para hacer de cada tirada algo exclusivo y único. La primera tirada ya está agotada y en breve podrá disfrutarse de la siguiente. La idea es que se ofrezca este nuevo producto en cenas y reuniones de amigos, y que pueda compartirse como se hacen otras bebidas como el cava o el vino.

A esta cerveza, se sumará en breve otra, una cerveza tipo irlandesa de color rojo, un nuevo proyecto ya en marcha, que probablemente podrá degustarse en verano.

Y aunque todo esto está sirviendo para que esta empresa se abra hueco en el mercado, su producto más novedoso a día de día son sus *gominolas de cerveza*, con las que son pioneros. La idea era ofrecer cerveza en otro sector, en el de la restauración, pero buscando algo distinto y alejado de lo que hace la competencia. Así nacieron estas gominolas elaboradas a base de pectina, azúcar, zumo de limón y cerveza. Un nuevo producto, para todos los públicos, ya que no tienen alcohol, que ya puede encontrarse en multitud de establecimientos, de hecho, muchos restaurantes ya las incluyen en sus cartas, acompañando las tablas de queso, con los que hacen un perfecto maridaje. Una aventura que no ha hecho más que empezar, muchos proyectos, nuevas ideas y metas..., aunque su gran deseo, a medio plazo, es poner en marcha una fábrica de cerveza artesana en nuestro municipio.



## ALUMNOS DESTACADOS



Toda la comunidad educativa del IES Tierra de Barros, está de enhorabuena, ya que el alumno Diego Rodríguez Mogollo, de la vecina localidad de Villalba, recogía el pasado 21 de Abril el 1º premio en la Olimpiada de Economía de Extremadura.

Además, en esa misma jornada, se daba a conocer el resultado de la Olimpiada regional de Latín, en la que Diego, lograba una calificación de 10, lo que lo llevaba a conseguir también el 1º puesto. Dos premios que hacen que sus compañeros, profesores, amigos y

familiares estén muy orgullosos.

---

## LUCÍA CARRETERO GANA LAS III OLIMPIADAS DE RELIGIÓN

*Lucía Carretero Buenavida, que cursa 6º de primaria en el Colegio Público Ntra. Sra. De la Soledad de nuestra localidad, ha logrado ganar las III Olimpiadas de Religión celebradas en Badajoz el pasado 22 de Abril.*

¿Cuántos libros tiene la Biblia? ¿En qué ciudad realizó Jesús el primer milagro? ¿Cuál es el día de descanso de la religión judía? Y así, hasta 30 preguntas tuvieron que responder los quince finalistas en las Olimpiadas de Religión para premiar a los alumnos de 6º de primaria mejor preparados de la diócesis.

En la edición de este año se habían inscritos 1.400 escolares pertenecientes a 50 colegios. El ganador de cada colegio pasó a la segunda fase y los vencedores de cada arciprestazgo fueron seleccionados para participar en la prueba final.

La piporra Lucía, contestó correctamente 27 de las 30 preguntas a las que fue sometida. Ella, y el resto de niños participantes en esta fase final, fueron premiados con una medalla simbólica y también un regalo. Además, Lucía, recibió un cheque solidario de 200€ que será entregado a un colegio de Camerún en el que se atiende a 50 niños huérfanos de padre y madre.



## GAMBONES AL AJILLO

### INGREDIENTES

para 4 personas:

24 gambones frescos

8 dientes de Ajo

Aceite de oliva virgen

Pimentón de la vera dulce o picante

1 Guindilla cayena

Sal

### INGREDIENTES

para 4 personas:

300 ml leche desnatada

100 gr queso roquefort

3 cebollas

Harina de maíz

2 solomillos de cerdo

8 patatas medianas

Aceite de oliva

Sal

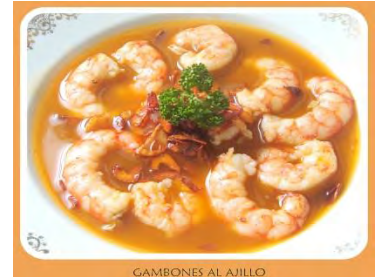
Pimienta negra molida

Hierbas aromáticas:

Orégano, tomillo...

### ELABORACIÓN:

1. Pela los gambones, quitándoles el intestino, (tira de él con suavidad), y añádeles un poco de sal.
2. Vierte aceite de oliva virgen en una sartén, o cazuela de barro; añade los ajos muy picados, y una guindilla cayena.
3. Si quieres realzar aún más el sabor a marisco, puedes hacer aceite de marisco, utilizando las cabezas.
4. Cuando los ajos estén un poco dorados, añade los gambones, remueve un minuto, apaga el fuego y espolvorea con un poco de pimentón dulce o picante si quieres.



## SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA ROQUEFORT

### ELABORACIÓN:

#### 1. Prepara la salsa roquefort:

-Pela una cebolla y pícala muy finita. En un cazo con un poco de aceite a fuego medio, añádelo con un poco de sal, y deja que se poche durante 10 minutos, para que quede transparente sin llegar a dorarse. Desmiga el roquefort y añádelo a la cebolla cuando esté lista, remueve para que se derrita.

-En un vaso, mezcla parte de la leche con la harina de maíz, y con ayuda de una cucharilla disuélvela bien.

- Cuando el roquefort se haya derretido, incorpora la leche con la harina de maíz, remueve un poco y ve incorporando el resto de la leche, sin dejar de remover. Añade un poco de pimienta negra molida al gusto y sal.

-Deja el fuego lento y, removiendo, deja que se haga durante 5-10 minutos, hasta que veas que se espesa ligeramente. Si se ha espesado demasiado añade un poco de leche y aparta del fuego, y si por el contrario está demasiado líquida para tu gusto, vuelve a diluir un poco de harina en leche y añádelo. Apártala del fuego cuando comience a espesarse y déjala reposar.

#### 2. Ahora vamos con las patatas y la cebolla:

-Pela las patatas, lávalas y córtalas en pequeños gajos. Introdúcelas en un recipiente apto para microondas, y añade un poco de sal, aceite, pimienta negra molida y las hierbas que prefieras: orégano, tomillo, romero... Cierra el recipiente y agita bien para que todas las patatas se impregnen con la mezcla.

## Recetas de Alumnos/as de la Escuela Profesional Aceuchal Integral V

-Deja el recipiente medio cerrado, mételo al microondas durante 10 minutos a máxima potencia, y comprueba el punto de las patatas: si se pueden pinchar fácilmente con un tenedor, están listas.

-En una sartén y fuego medio-fuerte, saltéalas durante 5 minutos. Reserva.

-Pela las cebollas y córtalas en rodajas finitas, y en esa misma sartén saltéalas con un poco de aceite y sal durante unos minutos hasta que se doren ligeramente. Reserva.

### 3. *Los solomillos de cerdo:*

-Corta los solomillos en rodajas de centímetro y medio de grosor más o menos. Pon una sartén a fuego muy fuerte con un poco de aceite, y haz el solomillo al punto que te guste:

-Poco hecho: 2 minutos por cada lado.

-Hecho (al punto): 3 minutos por cada lado. La señal idónea es justo cuando en el lateral del solomillo deja de verse la carne sin hacer, es decir, el borde aparece sellado. Al punto significa que estará muy jugoso pero no sangrará.

-Bastante hecho: 4 minutos por cada lado, aplastándolo para que escurra todo el líquido interior y esté totalmente hecho por dentro.



## POSTRE: CREPES DE NUTELLA

### INGREDIENTES:

400 gr de Harina

½ l de Leche

3 Huevos

2 cuch Mantequilla

1 cuch Azúcar

Sal

Nutella al gusto

### ELABORACIÓN:

1. Echar la harina en una fuente y añadir poco a poco, mezclar con la batidora de varillas, la leche, los huevos, la sal, la mantequilla derretida y el azúcar. La masa tiene que quedar lisa pero no espesa.

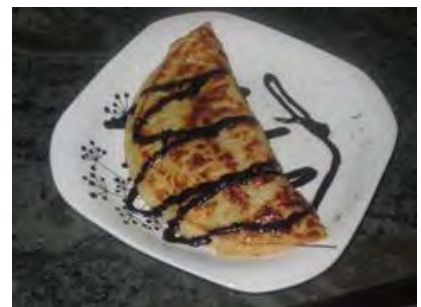
2. La dejamos reposar 5 minutos y a continuación untamos una sartén mediana con mantequilla y esperamos que se caliente a fuego mediano.

3. Para hacer la primera crepe echamos un cucharón sopero y la repartimos para que ocupe toda la base de la sartén.

4. Una vez dorada como 1 minuto a fuego suave la capa de debajo de la crepe, la despegamos con ayuda de una espátula y le damos la vuelta para dorar la otra cara.

5. Debemos repetir la operación de engrasar con mantequilla la sartén con cada crepe.

6. Ya cuando este la crepe lista, apartamos y untamos con nutella, la doblamos a la mitad y volvemos a rociar con nutella.





## ¿CUÁNTO AZÚCAR CONSUMIMOS?



*Mª Jesús Rodríguez*

**Graduada en Nutrición Humana y Dietética**

<http://nutrisalex.wordpress.com>

Según la OCU y la OMS los españoles consumimos de media **al día 94 gr** de azúcar superando dos veces las Cantidades Recomendadas por la Organización Mundial de la Salud. El consumo excesivo de azúcar produce que el 54 % de la población sufra problemas de salud como Sobrepeso, Obesidad, y que esto conlleve a un aumento de las enfermedades asociadas como son las enfermedades cardiovasculares entre otras. El escaso control del azúcar que proporcionan industrias alimentarias a los alimentos que consumimos habitualmente agrava este problema, ya que nos ofrecen productos cargados de azúcar, grasas y sal que son mucho más agradables al paladar, y por tanto su consumo es mayor (producen adicción).

La cantidad de azúcar recomendada, según la OMS, debe ser del 10 % de nuestra alimentación, de 25 a 30 gr de azúcar al día. Como profesional de la nutrición, bajo mi punto de vista **este azúcar debe estar formado sólo y exclusivamente por los hidratos de carbono complejos** o, dicho de otra forma, debe ser el azúcar que nos proporcionan los alimentos de forma natural y no azúcar añadido a propósito para que en vez de comerte 1 alimento...te comas 5. *“Si no conseguimos educar a los niños con un bajo consumo de azúcar, cuando sean adultos tendrán más demanda de productos azucarados y más posibilidad de padecer las enfermedades anteriormente mencionadas”* (según un artículo de El Mundo).

### **Pero ¿Cuáles son los productos alimentarios altos en azúcar?**

Las galletas, la bollería (dulces), los yogures (y muchos de ellos infantiles), los refrescos y la mayoría de los productos ultraprocesados que consumimos en nuestros hogares. **¿Y cómo sé yo cuanta cantidad de azúcar tiene?** Para hacer una equivalencia debemos saber que 1 terrón de azúcar son 6 gramos de azúcar y 1 cucharada de postre son 5 gramos de azúcar. Actualmente existen iniciativas llevadas a cabo por Dietistas- Nutricionistas como es sinazucar.org que están concienciando muchísimo sobre la alta cantidad de azúcar que añaden a muchos de los alimentos que encontramos en nuestro supermercado.

"Mañana me pongo a dieta"  
Consumo de un día si seguimos lo que La Industria nos vende.



Total: Más de 40 terrones (Casi 7 veces el máximo recomendado por la OMS)

**“Y entonces, no se va a poder comer nada ¿Qué nos propones comer a cambio de estos productos?”**

Pues sí, se pueden comer alimentos otra cosa es que queramos y nos organicemos bien para comer sano. Algunos de los alimentos más sanos en frecuencia y cantidad proporcionadas son: frutas (todas), los cereales integrales (pan integral de avena, cebada, espelta o trigo integral, pasta integral, arroz integral), tubérculos como la patata, legumbres nos aportan hidratos complejos, en la mayoría de los casos integrales que hacen que nuestros niveles de azúcar en sangre sean constantes y mantengamos la ansiedad controlada a lo largo del día.

## FIESTA DEL FÚTBOL EN EL MUNICIPAL

Más de 800 personas se congregaron el pasado 23 de Abril en el polideportivo municipal para presenciar el encuentro entre la EMD Aceuchal – C.D. Valdelacalzada. Un partido vital en el que ambos se jugaban poder estar entre los 4 finalistas que disputaran en el mes de Mayo, la liguilla de ascenso a Tercera División.

Antes de este encuentro, que se disputó a las 18.30, tuvo lugar en el polideportivo, el acto de presentación de los equipos que conforman la Escuela Municipal de deportes. Por el césped del municipal, pasaron todos los equipos de las categorías inferiores de la escuela tanto en la modalidad de fútbol como de balonmano.

Tras este acto, comenzó un partido crucial, entre dos rivales directos, ambos seguían en la que era la penúltima jornada liguera, con opciones a todo, aunque una cosa estaba clara, de ellos solo podía quedar uno.



Once frente a Valdelacalzada

El equipo piporro, comandado por “Cisqui”, salió muy metido y concentrado al encuentro. El planteamiento era intentar marcar pronto, y así lo hicieron. A los pocos minutos, llegaba el primer tanto del encuentro en una jugada a balón parado que culminó Iván. Los minutos transcurrían con un claro dominador, el conjunto local. Sin embargo, con el 1-0 en el marcador, llegó quizás, la jugada clave

del partido, un penalti a favor de Valdelacalzada, que logró atajar el guardameta piporro. La locura se desató en las gradas y antes del descanso, Carlos Castañeda, firmó un golazo que puso el 2-0 en el marcador. Ya en la segunda mitad, el equipo no bajó los brazos, fue claro dominador y goleó a su rival con dobles de Peñato y Pedro Sánchez. Al final victoria por 6-0 que los metía en los puestos de promoción a falta de la última jornada de liga, en la que el equipo necesitaba un punto.

Una última jornada, en la que el equipo no falló. El conjunto piporro, planteó de nuevo un partido serio, desde el primer minuto, y aunque el deportivo pacense ya no se jugaba nada, no le puso las cosas nada fáciles a los de Cisqui. El piporro Carlos Castañeda, fue el encargado de abrir la lata de falta directa, e Iván Colín, puso el 0-2. Ya en el tramo final del partido, el equipo local acertó distancias, en un encuentro que finalizó con 1-2 en el marcador.

Ahora el equipo disputará a lo largo del mes de Mayo, la liguilla de ascenso, con muchas ganas de lograr subir de categoría tras varios intentos en los últimos años.



## DIAMANTES

**Antonio Rodríguez Gordón**



"La educación de un niño comienza veinte años antes de su nacimiento con la educación de sus padres". En la frase atribuida a Napoleón, hay parte de verdad; no podemos negarlo, en la educación de un menor es primordial la intervención de adultos.

El mundo se atosiga en su mudanza, se transforma, su compás se acelera y la palabra corre el vaivén y el apuro -entre una década y otra- de no tener el mismo alcance e, incluso, el mismo distingo en pocos años de recorrido. Por otro lado, nadie lo duda, hay fundamentos que no cambian por mucho que se les zarandee. Es innegable que de la Historia se aprende y que, para corregir errores, se debe conocer y sopesar el pasado. Pero, no es menos cierto, que agarrarse a la poltrona del ayer -per in saecula saeculorum- puede llevarnos de patitas al inmovilismo y -eso- *tate, tate, tate*.

Complicada labor la de educar a un menor y -al tiempo- un cometido considerado y desprendido, hasta primoroso. Quien educa no sólo debe pertrecharse de paciencia y agarrarse a la experiencia sino -asimismo- tantear el sentido común, medir el equilibrio y abrir el corazón. Educar ni es un invento ni es un juego de posturas, educar no es una improvisación, tampoco un arreglo y ni siquiera es obra de la genética sino -en su mayoría- crear un adobo de ambiente adecuado.

Hay diamantes por los que una sociedad que se precie debe arrimar el hombro cada día, para desenterrarlos a pulso preciso; son destellos que no podemos perder, pertenecen a nuestra condición. Lo que nos dignifica como seres humanos no es la abundancia, la apariencia o la prepotencia sino la defensa de la justicia, la altura que da el respeto, la fuerza de la solidaridad y la generosidad, el brillo de la decencia, la talla de la responsabilidad, el sosiego de la libertad, lo guapo de la avenencia. Si el niño ve defendidos esos diamantes -valores-, pisará fuerte; si el menor observa que no se mira hacia otro lado sino de frente y que se afrontan las contrariedades con mesura, apreciará los fondos y considerará las formas; si cada ciudadano ensamblamos el redondel de intereses y hábitos hacia lo positivo, el menor evitará el tropiezo.

Si mantenemos claro a qué queremos llegar, sabremos qué necesitamos para lograrlo, teniendo presente que no podemos dar lo que no tenemos. La pregunta no es qué van a *hacer* y qué van a *tener* los hijos cuando sean maduros sino... ¿qué clase de hombres y mujeres serán? Porque antes del *tener* y del *hacer* habrá que configurar y disponer el *ser*. Así, el *tener* y el *hacer* estarán en función del *ser*. El *hombre económico* lo ha relativizado casi todo y -en su afán por justificarse- lleva su ventisca pragmática a mecanismos de defensa desatinados, encallando en playas de peligrosos oleajes. El psicólogo conductista J.B. Watson decía: "*Dadme una docena de niños sanos para que los eduque. Me comprometo a elegir a uno de ellos al azar y adiestrarlo para lo que decidan ustedes: médico, abogado, artista, hombre de negocios... e, incluso, mendigo, ladrón, asesino*".

Hay una reciente tendencia social a educar al menor para que sea *el mejor* en todo: el más listo, el más simpático, el mejor en el deporte, el de mejores notas, el mejor vestido, el más guapo, el más, el más, el más... Y, al ser imposible de conseguir por cualquier chaval que lo intente, conlleva al agobio, a la desmotivación, a la renuncia, al hundimiento y, peor, a la frustración. Ni ser el mejor ni sentirse el peor. No es lo de allí ni lo de aquí. No hay recetas para buenos ni surtidos para malos. El surco lo aramos nosotros. Dice la Premio Nobel de la Paz Malala Yousafzai: "*La educación no es oriental ni occidental, es humana*".

Con todos nuestros atascos, ¿el mejor diamante?: SER PERSONA.

## PRIORIDAD DE PASO PARA PEATONES



*Miguel Carmona Romano*

**Profesor de Formación Vial en Autoescuela Aceuchal**



Casualmente hace unos días mientras paseaba por la calle me encontré con una situación que hizo que hoy dedicara este artículo a ello. Se trata de una mujer que estaba cruzando la calle y en ese momento un turismo giró la esquina y tuvo que frenar para dejarla pasar. La señora pidió disculpas repetidas veces por cruzar la calzada por un lugar en el que no había paso de peatones.

Pues bien, tenemos que saber que como norma general, los vehículos tienen preferencia de paso sobre los peatones cuando sus trayectorias se cruzan, pero en el caso que he descrito anteriormente, similar al que observamos en la fotografía, la prioridad se ve afectada y es invertida de manera que el peatón tiene prioridad sobre el vehículo.



*A continuación vamos a repasar los casos en los que los peatones tienen preferencia sobre los vehículos:*

- En los pasos para peatones debidamente señalizados. Si existiese un semáforo, será éste el que otorgará la prioridad a uno o a otro.
- Cuando el vehículo vaya a girar para entrar en otra vía y haya peatones que ya estén cruzándola, aunque no exista paso para peatones.
- Cuando el vehículo cruce un arcén por el que estén circulando peatones que no dispongan de zona peatonal.
- En las zonas peatonales (acera, andén, paseo, refugio) cuando el vehículo las cruce por los pasos habilitados al efecto.
- Cuando los peatones circulen agrupados en tropas en formación, filas escolares o comitivas organizadas.
- En las paradas señalizadas de los autobuses y otros servicios de transporte colectivo de viajeros a los peatones que vayan a subir o hayan bajado, cuando el vehículo se encuentre entre dichos vehículos y la zona peatonal o refugio más próximos.

Una vez repasados estos casos excepcionales podemos comprobar que la situación explicada al principio era uno de los casos en los que el peatón tiene preferencia sobre el vehículo, concretamente la explicada en el segundo punto, de tal forma que la mujer que estaba cruzando la calle gozaba de preferencia de paso con respecto al vehículo que tuvo que frenar para dejarla pasar, puesto que él acababa de girar la esquina y se incorporaba en ese momento a la vía que ya estaba ocupada por la señora.

Si quieren resolver cualquier duda acerca de la seguridad vial pueden ponerse en contacto con nosotros en [autoescuela.aceuchal@gmail.com](mailto:autoescuela.aceuchal@gmail.com) o a través de las redes sociales tanto Facebook como Instagram.

## ARBITRAJE DE CONSUMO

*Belén Román – Técnico del consorcio extremeño de información al consumidor*

El **SISTEMA ARBITRAL DE CONSUMO** es una vía extrajudicial, rápida, eficaz y económica que permite resolver fácilmente los desacuerdos que puedan surgir entre los dos protagonistas de la relación de consumo: el comprador o usuario y el vendedor o prestador del servicio.

El Sistema Arbitral de consumo es rápido porque se resuelve en un período de seis meses desde el inicio del procedimiento arbitral y además es **SENCILLO**, puesto que los trámites son fáciles y mínimos.

A parte de ser rápido, ha de tenerse en cuenta que es **GRATUITO**, no precisa abonar costas de profesionales e incluso la práctica de las pruebas es gratuita si se proponen por el Órgano Arbitral.

Al ser un sistema que garantiza amparar sólo a quien acredite tener la razón es **IMPARCIAL**.

Es **VOLUNTARIO**, utilizándose sólo cuando ambas partes están de acuerdo en que así sea.

Otras características importantes de este sistema es la **EFICACIA** y la **EJECUTIVIDAD**, porque se resuelve mediante un laudo de obligado cumplimiento para las partes, sin necesidad de acudir a la vía judicial ordinaria. Es decir, es como si se tratara de una Sentencia, de forma que si el laudo no se cumple por quien venga obligado a ello, podemos ejecutarlo directamente en el Juzgado, sin necesidad de pasar por otro procedimiento previo.

En definitiva, el sistema Arbitral de Consumo permite a las dos partes resolver controversias sin gastos, con rapidez y sin necesidad de acudir a los Tribunales de Justicia.

### TRAMITACIÓN

La solicitud de Arbitraje se formaliza personalmente o a través de laS Oficinas de Información al Consumidor, ante la Junta Arbitral de Consumo que corresponda al domicilio del consumidor.

La Junta Arbitral notificará al reclamado la solicitud para iniciar el procedimiento, si éste está adherido al sistema, o para intentar formalizar el Convenio Arbitral si no lo estuviera. Aunque una empresa no esté adherida al Sistema Arbitral de Consumo, esto no le impide usar esta forma de resolución de conflictos, si el consumidor opta por ella, puesto que es posible la adhesión puntual, esto es para un caso concreto.

Formalizado el Convenio se designará el órgano Arbitral.

En función de la cuantía reclamada y la complejidad del asunto, el Órgano Arbitral podrá estar formado por uno o tres árbitros. El árbitro único será un licenciado en Derecho vinculado a la Administración. El órgano colegiado estará compuesto por tres árbitros: un licenciado en derecho vinculado a la administración que actuará como Presidente; un árbitro representante de las Asociaciones de Consumidores y uno representante de los Sectores empresariales.

## ARBITRAJE DE CONSUMO

Seguidamente se dará audiencia a las partes y se acordará la práctica de la prueba si fuera necesario.

El procedimiento termina con un laudo, resolución que emite el Tribunal Arbitral, que es ejecutivo y de obligado cumplimiento.

### RECURSOS

Contra el laudo dictado por el Colegio Arbitral sólo cabe el Recurso de Anulación ante la Audiencia Provincial en un plazo de dos meses desde la notificación a los interesados y el Recurso de Revisión, conforme a lo establecido en la legislación procesal para las sentencias judiciales firmes.

### ¿Cómo saber si una empresa se encuentra adherida al Sistema Arbitral de Consumo?

Las empresas adheridas al SAC forman parte de un Registro Público, el cual puede consultarse en la página del Instituto Nacional de Consumo.

Además aquellas empresas adheridas ostentan un Distintivo Oficial, consistente en una pegatina en la que aparece el logotipo de arbitraje en blanco sobre un fondo naranja. Debe aparecer sobre este símbolo la Junta Arbitral o el ámbito territorial de la oferta en letra mayúscula y centrado: en nuestro caso Junta de Extremadura y debajo Junta Arbitral de Consumo. Constará en mayúsculas la inscripción “ESTABLECIMIENTO ADHERIDO” en dos líneas. Debajo del logotipo de Arbitraje aparece la Inscripción “ARBITRAJE DE CONSUMO”.

Este distintivo supone una etiqueta de calidad, su exhibición en un lugar destacado mejora su imagen de seriedad y credibilidad, lo cual redundará en una mayor confianza en la calidad de sus servicios o productos de cara al consumidor. Supone una garantía para el consumidor y usuario y la oferta de un servicio adicional rápido y eficaz de resolución de posibles conflictos.

El Consorcio Extremeño de Información al consumidor aprovecha para comunicar a los establecimientos comerciales de la zona de la posibilidad de solicitar las HOJAS DE RECLAMACIONES DE CONSUMO OFICIALES a través de nuestro centro en la localidad.





# RADIO ACEUCHAL

107.5 FM

TFN/FAX: 924687295

radio@aceuchal.com



## *Aceuchal Noticias*

WEB

[www.aceuchal.com](http://www.aceuchal.com)

