



El Eco de Piedras Albas

Fiestas Patronales Virgen de la Romana

A pesar de que los días oficiales de nuestras fiestas patronales sean del 13 al 15 de Agosto, ya desde el día 9 tuvieron lugar algunas actuaciones. La Asociación Zapatitos de Tacón, abrió animadamente las fiestas con su espectáculo musical «Tiempo».

Durante ese fin de semana también recibimos la visita de un teatro de marionetas italiano, dirigido a los más pequeños, y madrugamos con la 6ª Edición de la Marcha Ciclista BTT «Pedales del Tajo», con más de 180 inscritos.

La semana empezaba fuerte con la Marcha BTT *txiki* y qué mejor para reponer fuerzas (para los más mayores), que participar en el primer concurso «Masterchef Piedras Albas», donde además de pasar un muy buen rato y aprender de primera mano de una auténtica chef, se prepararon unos platos exquisitos.

Seguida de cerca iba la 7ª Ruta del Contrabando, que contó con alrededor de 200 participantes.

El primer día lo pasamos en grande con los conocidos Castillos y Toros hinchables de Julito, así como con un nuevo tobogán acuático, que fue el disfrute de niños y adultos, incluida la tradicional fiesta de la espuma.

Durante la primera noche de fiestas pudimos pasear por el mercado artesanal y mover el esqueleto, hasta bien entrada la noche, con la animada orquesta Supreme.

Este año, el pregonero no fue otro que nuestro poeta más reconocido, Domingo Rubio, quien como siempre, nos conmovió y nos supo sacar una sonrisa. Y también quisimos retomar tradiciones como la del Bellotero y Bellotera mayor, así como la de Miss y Mister Piedras Albas 2019.

Para quitar la resaca de la primera noche nada mejor que una buena infusión de «La Botica Cercana», darse un chapuzón en el bautismo de buceo y terminar sudando con la «Disco Móvil» hasta la madrugada.

El día de la Virgen, último día de fiestas, disfrutamos del coro vecinal de «Ntra. Sra. De la Romana», durante la misa dedicada a la misma para, posteriormente, seguir con la

fiesta junto con la marchosa «Batukatraka». Para rematar la noche disfrutamos del concierto de los «Finokintas» y se cerraron las fiestas haciendo entrega de los premios de todas las actividades deportivas que tuvieron lugar durante las mismas.

Pero la cosa no acabó ahí. Porque nos va la marcha. El día 17, tanto pequeños como mayores, pudimos disfrutar de divertidos juegos organizados por la concejala Gloria Holgado Barroso, de la mano de otra de nuestras vecinas, Maribel González. Para dar por finalizadas las alargadas fiestas, el día 18 los rockeros más nostálgicos pudimos darlo todo con la banda «Capitán Memo».

Muchísimas gracias a todas las personas que colaboraron en la decoración reciclada de las fiestas. Gracias al buen uso de la misma, podremos reutilizarla los próximos años.



Piedras Albas

¡VIVA!

Este año, se han puesto a la venta pañuelos y sombreros con el lema «Piedras Albas ¡VIVA!», con el fin de conseguir algo de recaudación para las nuestras fiestas patronales.

Dicho lema, se puede interpretar de dos maneras: que VIVA Piedras Albas y que Piedras Albas está VIVA, porque no sólo estamos orgullosos de nuestro pueblo, sino que además nuestro pueblo sigue vivo, a pesar de tener que luchar cada día, contra viento y marea, para que esto siga siendo así.

Tanto los sombreros como los pañuelos, no tienen fecha, por lo que nos valdrán para festividades futuras.

Sigue habiendo unidades disponibles en el Ayuntamiento para todo aquel que quiera. (Pañuelos 2€, sombreros 5€.)

La Botica Cercana

A mitad de fiestas, el día 14 proporcionan productos para ser exactos, tuvimos el cotidianos que tenemos más placer de recibir un taller que, cerca de lo que pensamos.

sin duda, fue todo un Algunos de esos productos son: descubrimiento. La persona El **ajo** es antiséptico, antibirico y responsable de impartir «La antitumoral. Colocando una Botica Cercana», fue Mamen lasca de ajo entre los dedos de García Donoso, mujer los pies durante una semana, empoderada, culta y preparada, desaparecen los hongos.

que hace las delicias de los El **aceite de oliva** es alumnos y las alumnas que antiinflamatorio, vasodilatador, quieren aprender de las ventajas protector de las mucosas, de conocer lo que nos brinda la emoliente, laxante y madre Tierra. Anteriormente, anticancerígeno. Tres cucharadas también impartió otro taller en de aceite de oliva, equivalen a el pueblo que trataba del un ibuprofeno.

reconocimiento de las plantas El **perejil** es un limpiador de medicinales del entorno. Esta sangre. Una infusión de perejil, vez, el taller contó con 11 reconstituye ante una resaca. alumnos y alumnas de todas las El **vinagre** es antiséptico. edades y fue una mañana muy Retrasa el vaciado del estómago, instructiva. por lo que ayuda a asimilar

En «la Botica Cercana», como mejor los nutrientes. Mezclando su propio nombre indica, vinagre y ajo, conseguimos un pudimos conocer de primera potente antifúngico. mano los beneficios que

Poemía

Me fascinan las margaritas.
Tan pequeñitas, tan bonitas y sencillitas.
No sólo nacen en primavera,
salen allí donde el sol pega con fuerza.
Las hay a pares, a miles, a millones.
No las infravalores,
sólo admira su frágil esencia.
¿Habéis visto cómo duermen?
No se cierran en capullo, no.
Sus suaves pétalos caen rendidos hacia el tallo,
buscando enredarse en un abrazo.
Están exhaustas después del trabajo
que resulta buscar al sol cada día,
incluso en los días más nublados.
Pero, si ellas al alba vuelven a levantar los brazos,
¿cómo no vas a ser tú capaz, de comerte el mundo a bocados?

Sorbete artesano de fruta de temporada

Ingredientes: 2 huevos
1 kg de mandarinas Sal
200 gr de azúcar Vodka u otro licor (opcional)

Preelaboración: Pelar las mandarinas y eliminar la pulpa y las pepitas. Triturar y, si es necesario, colar. Separar de los huevos las claras de las yemas. Rallar la piel de medio limón.

Elaboración: Cocer durante 5 minutos medio litro de agua, el zumo de las mandarinas y la ralladura de limón.
Batir a punto de nieve las claras de huevo con la pizca de sal, que ayudará a que las mismas adquieran más consistencia.
Mezclar ambas preparaciones con movimientos envolventes, poco a poco.

Introducir en el congelador, durante 2 horas, moviendo cada 30 minutos. Antes de servir, añadir un chorrito al gusto de la bebida espirituosa elegida.

Sugerencias del chef: Este refrescante postre se puede disfrutar durante todo el año adaptándolo al calendario de temporada de la fruta. Cada temporada ofrece gran variedad de sabores.

Que aproveite!