



El Eco de Piedras Albas

Nochevieja en familia

Como cada año, los vecinos y vecinas de Piedras Albas nos juntamos en la plaza de la Iglesia para recibir el año nuevo.

Tras las copiosas cenas, nada mejor que subir hasta la Iglesia de Nuestra Señora de la Romana, donde unas acogedoras hogueras hicieron de la fría noche un cálido y familiar festejo.

Si algo caracteriza la entrada en el nuevo año en Piedras Albas, y es algo que se está convirtiendo en un reto, es la velocidad con la que se comen las doce uvas. A pesar de que el ritmo de las campanadas sea el habitual, el reloj de la torre no avisa dando los cuartos, por lo que hay que ser rápido para “engullir” a tiempo el amado fruto del dios romano Baco.

Tras tomar las uvas, todas y todos brindamos con cava extremeño, al que invitó el Ayuntamiento, y nos felicitamos fraternalmente el nuevo

año 2020. Más tarde, la fiesta prosiguió en los bares del pueblo hasta bien entrada la mañana.



Fotografía realizada y cedida por Domingo Sevilla.

Reorganización y modificación de Ordenanzas

Tras las Elecciones Municipales del año pasado, el nuevo Equipo de Gobierno vio que era necesario actualizar y modificar muchas de las Ordenanzas Fiscales y Ordenanzas Regulatoras con las que cuenta el Ayuntamiento, y poner en práctica otras que, aún estando en vigor, no se están aplicando.

Así, una de las primeras que se han puesto en funcionamiento ha sido la Ordenanza Regulatora del Consejo de Vecinos de Piedras Albas, órgano de participación ciudadana, y asesor del Ayuntamiento en los temas que se le plantean, que celebró su primera reunión el pasado 14 de diciembre.

Por otra parte, en el Pleno del mes de Diciembre se aprobó la modificación de la Ordenanza Fiscal que regula el Impuesto sobre Vehículos de Tracción Mecánica, que era del año 1988 y estaba aún en pesetas. En este caso no sólo no se ha subido el impuesto sino que se han incluido

bonificaciones para los nuevos vehículos híbridos, eléctricos y de carburantes menos contaminantes, como el GLP, en

una clara apuesta del Ayuntamiento por la mejora medioambiental, y se ha tenido en cuenta la normativa sobre los “Vehículos Históricos”.

Otras Ordenanzas Municipales que serán actualizadas, o puestas en marcha, por el Equipo de Gobierno son las de Suministro de Agua a Domicilio, que será actualizada, Piscina Municipal e Instalaciones Deportivas, que será actualizada para adaptar los tipos de tarifas a las necesidades de los vecinos y veraneantes, o la de Tenencia de Animales Domésticos, que será puesta en marcha. Toda la normativa municipal la podéis consultar en:

<http://www.piedrasalbas.es/normativa-municipal>



Acabando el año con mucha marcha, humor y magia

El mes de Diciembre empezó fuerte con la MasterClass de Zumba impartida por Alejandro Martin, profesor de Zumba habitual del pueblo, de 2 horas de duración. La clase, a la que acudieron mujeres de todas las edades, estuvo llena de risas, baile y diversión. La siguiente semana, recibimos la visita del grupo de teatro «El Castillo», que representó su obra «La Edad del Pavorosaurio». En la misma se retrataba la vida cotidiana de una unidad familiar corriente extremeña, compuesta por un matrimonio, el padre de ella y la madre de él. Las risas están aseguradas y el desenlace es la mar de inesperado. Sólo diremos que hay una boda.

Para terminar el mes, el día 29 tuvimos la suerte de contar con el espectáculo «El Jardín Mágico de Franky», quien hizo las delicias tanto de jóvenes como de mayores. Además, el Mago tuvo el placer de contar con la colaboración de dos voluntarias muy jóvenes y queridas por el pueblo, Aurora y Lucía.



Consejo de vecinos

El 14 de Diciembre tuvo lugar la primera reunión del Consejo de Vecinos y Vecinas de Piedras Albas. A la misma acudieron los representantes de la Asociación de Mujeres «Virgen de la Romana», de la Asociación Deportiva de Piedras Albas, del Grupo Municipal Socialista, de la Asociación de Mayores de Piedras Albas y el Alcalde, Don Alberto Ortega Villarroel, como Presidente del Consejo de Vecinos. No pudieron acudir a la reunión los representantes de la Sociedad de Cazadores y de la Asociación de Pescadores.

En la reunión se trataron temas que atañen a todos y todas, como es el cambio de nombre de la plaza de la Concordia por Plaza del Ejido de los Pozos, como antiguamente se la conocía y la calle Nueva, por calle Roatinaja, como muchos recuerdan.

Poemía

Me levanto muy temprano
en mi pueblo, Piedras Albas,
me calzo las catiuscas
es invierno, hace frio y hay escarcha.
Hay que dar de comer al cochino,
las gallinas, la burra, y a la vaca
al cochino sobre todo,
se acerca ya la matanza.
Hay que coger la aceituna
y llevarla a la almazara,
aceite para pringadas
que ricas por la mañana.
Hay que coger los membrillos,
las bellotas y las castañas.
me levanto muy temprano
en mi pueblo, Piedras Albas.

Eustaquio Glez. Almeida

Spaguettis a la carbonara (sin nata)

Ingredientes:

200gr de Spaguettis (2 raciones)	2 huevos
100gr de panceta	Queso parmesano rallado
2 o 3 champiñones	Sal y pimienta negra
	Aceite de oliva

Preelaboración: Cortar la panceta en tacos, lavar y cortar los champiñones en daditos y picar el ajo. Cocer los spaguettis y preservar parte del agua de cocción.

Elaboración: sofreír los champiñones y la panceta en una sartén. Cuando estén los ingredientes dorados, apartar la sartén del fuego y añadir los spaguettis. Segun se incorpore el primer huevo, comenzar a remover vigorosamente para evitar que el huevo cuaje, incorporando el queso parmesano poco a poco. Añadir un chorrito del agua de cocción previamente apartado y el segundo huevo, echando la totalidad del queso parmesano. Remover hasta obtener una textura cremosa. Salpimentar al gusto.

Sugerencias del chef: no debemos excedernos al añadir el agua de cocción, pues a más agua, más acuosa quedará nuestra carbonara.

Que aproveite!