

EL ECO DEL ISUELA



BOLETIN INFORMATIVO DE LA ASOCIACION CULTURAL

" AMIGOS DE LA VILLA DE CALCENA "

julio - 1992

Año I - N° 2

Dep. Legal n°: Z - 836 - 92

* AGRADECIMIENTO

Queremos agradecer la buena acogida que ha tenido el primer número de "EL ECO DEL ISUELA" y los ánimos que hemos recibido para mantener este lazo de unión entre los hijos de Calcena. Intentaremos que pronto llegue al mayor número de hogares posibles. Si algún familiar vuestro se ha quedado sin boletín, comunicarlo a cualquiera de las personas que colaboran en este número o el anterior.

Seguimos pidiendo ayuda con artículos, pasatiempos, recetas ..., dado que vuestra colaboración es fundamental para que marche hacia delante. En caso de que remitaís algún trabajo al domicilio de la asociación, guardaros una copia.

NOTICIAS DE LA ASOCIACION

EL DIA DEL ARBOL: UN EXITO

El pasado 8 de marzo se plantaron en la Ojosa, la fuente y en otros lugares de Calcena sauces llorones, chopos, enredaderas y rosales. Poco a poco tendremos un pueblo mejor. La Confederación Hidrográfica del Ebro que no se ha preocupado de la recuperación del Cascajal tras la extracción de áridos, rápidamente nos obligó a retirar algunos de ellos y nos impuso una multa de 25.000 pts. Tras negociar con la Confederación Hidrográfica se han comprometido a retirar dicha sanción y ya hemos solicitado permisos para futuras actuaciones, tales como la colocación de mesas en lugares de esparcimiento.

+++++

* Se ha conseguido que el envío por correo nos resulte más económico.

* Dado que se pretende poner en marcha una BIBLIOTECA en un aula de las Escuelas previamente habilitada, se ha solicitado al Servicio de Publicaciones de la D.G.A. un lote de libros, para añadir a los que el año pasado nos dió el Ayuntamiento de Zaragoza. Esperemos que lo concedan.

* El pasado mes de marzo se solicitó una subvención a la D.G.A. para la realización de actividades culturales. En el momento actual está pendiente de resolución.

* Es intención de la Asociación el organizar unas charlas sobre temas relacionados con el pueblo, en la semana del 10 al 15 de agosto.

* El domicilio social de la Asociación es, por ahora:
Pza D. Severino Aznar s/n
Calcena. 50035



TRADICIONES Y COSTUMBRES

TRADICION DE " LA FUENTE "

El Diccionario de la R.A. de la Lengua define a la palabra " tradición " como: " Comunicación o transmisión de noticias, ritos y costumbres, hechas de padres a hijos y de unas generaciones a otras ".

Así pues, según esta definición, voy a intentar transcribir, para que no se pierdan en el olvido, las tradiciones heredadas de nuestros mayores y referidas a nuestra " Fuente Pública ", ese hermoso manantial que conocemos todos con el nombre de " LA FUENTE " y que probablemente en épocas pasadas sería más complementada como " La Fuente de San Miguel " o " La Fuente del Prado " , pues de ambas maneras es denominado el paraje. De hecho, hasta bien entrado el siglo XX, se celebraron allí bailes públicos, denominándose " el baile de los pobres " o el " baile del prado ", ya que los ricos tenían otro lugar cubierto y cerrado.

No tenemos constancia de cuando se construyó en la forma en que todos nosotros la hemos conocido hasta su reciente restauración-remodelación, pero por la fábrica de sus muros, de estilo románico, no sería descabellado pensar que se llevara a cabo en la misma época que el edificio de la Iglesia-Convento de San Miguel, es decir, entre los siglos XI al XII de nuestra era.

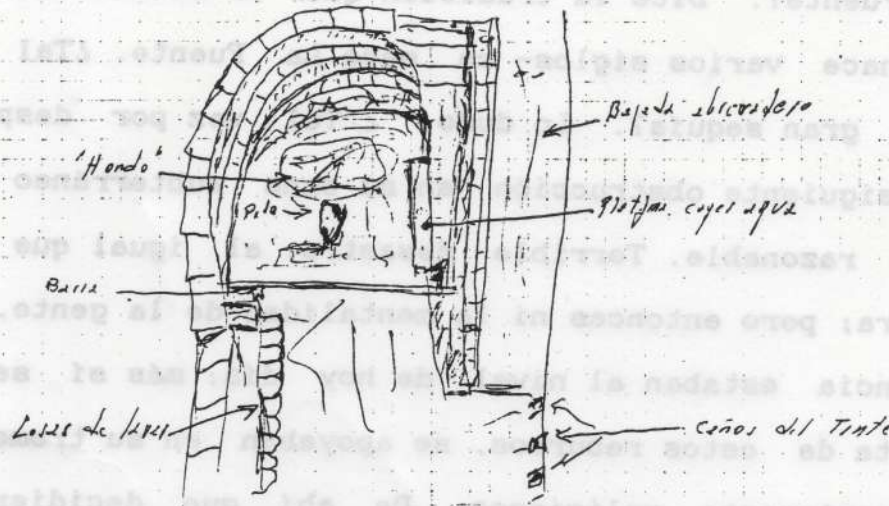
Sus muros forman un semicírculo en forma de herradura, con escalerones a distintos niveles; una escalinata en su lateral izquierdo que da acceso a la misma y en su lateral derecha, otro par de escaleras que dan acceso a uno de los lavaderos públicos más antiguos conocidos, formado por una hilera de bloques de piedra cuadrangular e inclinados hacia el

cauce del agua.

Pero " LA FUENTE ", además de la tradición histórica, también ha tenido sus ritos, costumbres e incluso anécdotas. Por ejemplo: " LA PILA ". ¿ Porqué pusieron la Pila o Pilón en La Fuente?. Dice la tradición que en cierta ocasión -de esto ya hace varios siglos- se secó La Fuente. ¿ Tal vez debido a una gran sequía?. Lo dudo. ¿ Tal vez por desplome, con la consiguiente obstrucción en su cana subterráneo ?. Parece lo más razonable. Terrible desastre, al igual que si ocurriese ahora; pero entonces ni la mentalidad de la gente, ni la ciencia estaban al nivel de hoy día; más sí se sabe que ha falta de estos recursos, se apoyaban en su tremenda fe. Eran eminentemente religiosos. De ahí que decidieran hacer una rogativa a Santa Bárbara (¿ a San José, tal vez?) y cogieran una piedra (esa que vemos en LA FUENTE) y en procesión, con las letanías de rigor, y una vez bendecida la colocaron en medio de lo que era el manantial. Y nos sigue contando la tradición que volvió a brotar el agua y que jamás ha dejado de hacerlo hasta nuestros días.

Como anécdota referida a la Pila podemos decir que a finales del siglo pasado o principios de este, hubo dos hombres, jóvenes ellos entonces, cuyos nombres no puedo recordar, (alguna persona mayor de nuestro pueblo puede que sí lo recuerde) que al parecer no eran muy creyentes, o al menos no creían en la tradición referida de la Pila y para demostrar que aunque se quitara no pasaba nada decidieron arrancarla, solo que al hacerlo, en vez de arrancarla la partieron. " Y dicen que cayeron enfermos con muchos dolores y los mismos decidieron repararla y sanaron " y que además, " se volvieron

profundamente religiosos ". Yo os cuento la anécdota tal como a mi me la contó un anciano de nuestro pueblo y que fue coetáneo de los protagonistas. Lo que sí sé y ahí está para comprobarlo, que la Pila está pegada y reparada.



CANOS.- También hay unos " caños " en la FUENTE, debajo de la carretera, que los llamamos " del tinte ". Esto se debe a que allí existió una tintorería, tal vez de paños.

LIMPIEZA.- También era costumbre, y como único vecinal trabajado, el que los pastores de la Villa limpiaran la FUENTE en verano. Y no sólo limpiaban la FUENTE, sino que a la vez lo hacían ellos: conforme iban llegando, bien a empujones o a " engoris " los echaban al " hondo " del manantial vestidos y calzados. Los chicos del pueblo acudíamos a ver ese espectáculo como si fuésemos al circo.

LA BARRA.- En este siglo pusieron una " barra " en la parte posterior, digamos, del manantial de la FUENTE con el fin de que las caballerías no se adentraran al " hondo " que era donde toda la vecindad cogíamos el agua para nuestras necesidades. Todos recordaréis que hasta hace muy pocos años, la parte posterior de la FUENTE era el abrevadero público de

las caballerías del pueblo. Esta " barra " no era otra cosa que una viga de hierro que cruzaba la FUENTE, en su parte posterior de lado a lado, resto de un puente que arrasó una riada. Hace ya unos años, cuando la Villa estaba más poblada, esta " barra ", la mañana de San Juan aparecía poblada de macetas de parte a parte, macetas que los mozos habían " robado " a las mozas de balcones y ventanas, a la vez que algún que otro queso que alguna despistada dejaba al sereno de la noche en la ventana. Esa mañana de San Juan, además de encontrarnos con una FUENTE florida, las mozas tenían que remojarse para recoger sus macetas.

LAS LOSAS.- Como ya he dicho anteriormente, en estas " losas " que siguen existiendo, acudían las mujeres del pueblo a lavar y fregar, sobre todo en tiempos o días de riadas, ya que no podían hacerlo en el río que les era más cómodo. Hoy ya no tienen esta finalidad, pero me parece muy bien que se sigan conservando como testimonio.

Espero con esta humilde colaboración, contribuir a que no se pierdan las tradiciones de nuestro pueblo, al menos como historia del mismo.

Un saludo a todos.

S. Sebastián Horno

Muchos son los jóvenes que nos preguntan cómo pasábamos en nuestra niñez el tiempo libre. Nada mejor que contaros alguno de los días que sin ser los principales del pueblo, como el Corpus o la Semana Santa, también eran festivos, sobre todo porque cerraban las cuatro escuelas. Sí. No os asustéis. Llenábamos cuatro escuelas.

Estos días menos principales eran: el palmo, la culeca, el queso y Santa Lucía. Para los mozos el día de los Quintos también.

El Día del Palmo se llevaba para merienda un palmo de chorizo. El Día de la culeca un panete dulce con dos huevos cocidos encima de la masa. Y el Día del Queso un queso. Santa Lucía era otra cosa.

A la hora de la escuela por la tarde salíamos de casa con nuestros talegos de trapo para guardar nuestra merienda o algún frasco de vino. Alegres y contentos, en cuadrillas, más o menos numerosas marchábamos hacia el campo. El Día del Palmo, lo tradicional era ir por la Fuente de la Ojosa y Cueva de la Bolinchera. Allí, mientras dábamos buena cuenta de nuestros talegos, se contaban cuentos y chistes. Siempre había alguno que esperábamos con más ansiedad por sus ocurrencias.

Luego dábamos rienda suelta a nuestros juegos, especiales para estas ocasiones, como "cazadores y conejos" o "civiles y ladrones". Casi siempre consistían en que un grupo se escondía y otro iba en su captura. Se hacían verdaderas salvajadas con las cacerías. Algunas veces empezábamos en la misma cueva y aparecíamos corriendo unos tras de los otros en la casa de la plana o en el barranco de Valdenoria.

Antonio Tormes Royo



TABLON MUNICIPAL

Siguiendo la línea marcada en el Primer Boletín Informativo de la Asociación Cultural "Amigos de la Villa de Calcena" publicado en marzo de 1992, la Corporación Municipal de Calcena quiere informar lo siguiente:

El Presupuesto para el año 1992 se eleva a la cantidad de 16.832.000 de las que 13.543.100 son para inversiones en Calles, Televisión, Albergue para Escolares e Iglesia Parroquial.

Esperemos que dicho Presupuesto de Inversiones pueda incrementarse, como consecuencia de la Ley de Ordenación Integral de Somontano del Moncayo que como bien sabéis, el municipio de Calcena se beneficia de la misma. En otro momento, daremos cuenta de las peticiones que hemos formulado con cargo a los beneficios de la citada Ley.

PLANO DE LA VILLA DE CALCENA

Siguiendo con las Inversiones, es público que el Ayuntamiento de Calcena, viene gestionando ante la Dirección General del Patrimonio del Estado, la cesión del Cuartel de la Guardia Civil. Parece, que por fin será cedido si destinamos el mismo para Albergue de Escolares.

Por parte del Ayuntamiento, y con el único fin de conseguir la cesión, se hacen infinidad de gestiones, se comprometen dineros que esperamos obtener precisamente, parte con cargo a la Ley del Somontano del Moncayo, aportación Municipal y algún tipo de beneficio que podamos obtener, si prosperan las gestiones que hacemos ante el Ayuntamiento de Zaragoza para que dicho Albergue sea utilizado con Escolares de la Ciudad de Zaragoza, entre otros.

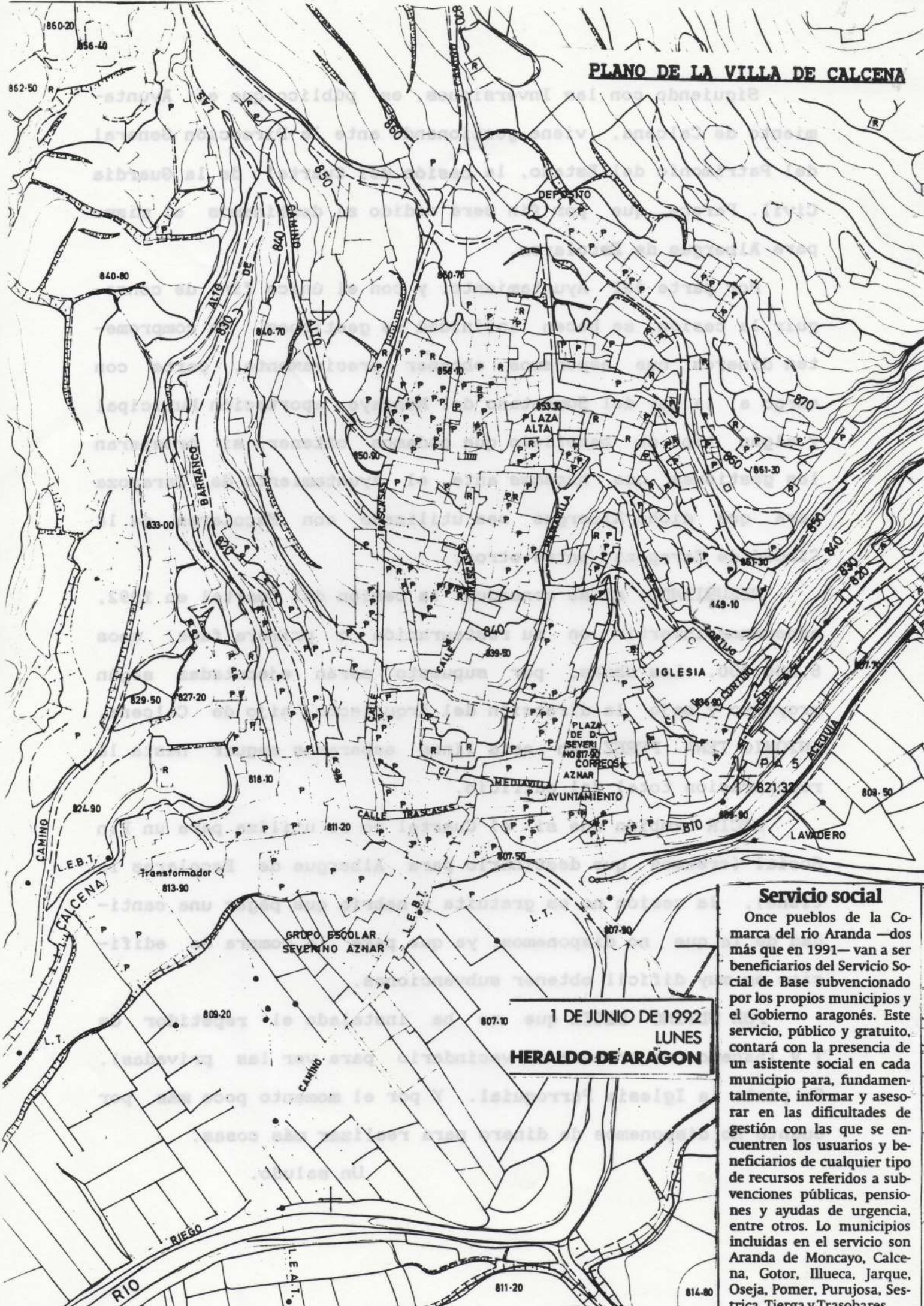
RESUMIENDO: si se consigue la cesión del Cuartel en 1992, esperamos invertir en su restauración o primera fase, unos 8.000.000. Las obras, por supuesto, serán ejecutadas según proyecto y bajo la dirección del Arquitecto, hijo de Calcena, ANTONIO TENA PEREZ. En esta línea esperamos seguir hasta la restauración total del edificio.

DECIR también que si el Cuartel no se utiliza para un Fin Social (creemos que destinarlo para Albergue de Escolares lo tiene), la cesión no es gratuita y habría que pagar una cantidad de la que no disponemos, ya que para la compra de edificios es muy difícil obtener subvenciones.

POR ULTIMO DECIR que se ha instalado el repetidor de T.V. (hacemos un brindis al vecindario para ver las privadas). Se pinta la Iglesia Parroquial. Y por el momento poco más por cuanto no disponemos de dinero para realizar más cosas.

Un saludo.

PLANO DE LA VILLA DE CALCENA



1 DE JUNIO DE 1992
LUNES
HERALDO DE ARAGON

Servicio social

Once pueblos de la Comarca del río Aranda —dos más que en 1991— van a ser beneficiarios del Servicio Social de Base subvencionado por los propios municipios y el Gobierno aragonés. Este servicio, público y gratuito, contará con la presencia de un asistente social en cada municipio para, fundamentalmente, informar y asesorar en las dificultades de gestión con las que se encuentran los usuarios y beneficiarios de cualquier tipo de recursos referidos a subvenciones públicas, pensiones y ayudas de urgencia, entre otros. Lo municipios incluidas en el servicio son Aranda de Moncayo, Calcena, Gotor, Illueca, Jarque, Oseja, Pomer, Purujosa, Sestrica, Tierga y Trasobares.

814-80

Extinguido el incendio de Caldearenas

Arden 26 hectáreas de monte entre Caldearenas y Nueno

Destruídas 80 hectáreas de arbolado y matorral

Arden 26 hectáreas de monte y Nueno

de otro en Oliván

«mando único» contra incendio

Se han movilizad 60 años



EL VERANO Y LOS INCENDIOS FORESTALES

Si durante todo el año existe riesgo de incendios forestales, principalmente debido a la pertinaz sequía y al estado de maleza en que se encuentran nuestros montes. Mucho mayor es el riesgo de incendios durante el período de verano.

Los motivos por los que se producen los incendios de los bosques son muchos e intervienen varios factores. No por ser conocidos los motivos, se reducen los incendios forestales, sino que año tras año se repiten e incluso se incrementan.

Por ello traemos a las páginas del Boletín nº 2 de El Eco del Isuola, estas líneas que pretenden servir de recordatorio a la sociedad para que con su buen hacer colabore en la tarea de evitar que se produzcan los incendios y en el caso de que se produzcan aporte su ayuda para la extinción con la mayor rapidez en aras de reducir los efectos del fuego a su más mínima expresión.

La Diputación General de Aragón, a través del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, acaba de sacar una Orden con las líneas básicas para la prevención de incendios.

Según esta orden son zonas de riesgo: los yermos, tierras con abundante vegetación, pasto y matorral, banda de 100 metros en ambos márgenes de las carreteras, además de los bosques.

Para ello se limita y en algunos casos se prohíbe el hacer fuego, incluso en lugares donde existan parri-

llas o barbacoas que habitualmente si se podía hacer fuego, especialmente en los meses de Julio y Agosto. Se regulan las acampadas fuera de los lugares señalados para ello.

Queda expresamente prohibido, el tirar al monte cigarrillos encendidos, arrojar basuras o residuos fuera de los lugares autorizados, usar cartuchos de caza con tacos de papel u otros materiales inflamables.

La quema de rastrojos se hará de forma controlada y previo conocimiento de la Autoridad (Alcalde) y nunca se realizará después de la una de la tarde.

En la mencionada Orden se recuerda que el responsable del Municipio es el encargado de movilizar los medios a su alcance, tanto materiales como humanos, así como dar comunicación al Gobierno Civil y al Servicio Provincial de la Consejería de Agricultura.

Si todos estos requisitos se cumplen, es fácil reducir la destrucción de nuestros montes. Pero si algún incendio se produce, sólo nos queda colaborar y exigir que exista la COORDINACION necesaria por parte de los organismos competentes, además de poner los medios necesarios.

Con el deseo de un verano sin incendios forestales, mantengamos el eslogan de: **TODOS POR EL CUIDADO DE LA NATURALEZA**

Amadeo Lacueva Pasamar

NATURALEZA

En el presente número comenzamos la descripción de algunas de las hierbas de nuestro pueblo; sus características, propiedades,... Comenzamos con ...

HINOJO

Originario del Sur de Europa, puede alcanzar alturas de 2 metros. Es de color verde apagado y de olor a anís. Tiene bonitas hojas verde-amarillo y flores amarillas. Sus frutos son parecidos al anís.

En primavera o inicio del verano, cuando la planta está muy tierna y brotan las hojas, es muy apreciada como verdura cocida (patatas con hinojo) o bien en tortilla como las espinacas o cruda en ensalada.

Es útil para expulsar gases intestinales. En la lactancia favorece la producción de leche. Sirve para expectorar y en las conjuntivitis en forma de colirio.



ROMERO

Es originario de la región mediterránea y su nombre significa " rocío del mar ". Las hojas tienen forma de aguja y color verdi-gris, mientras que las flores son azul pálido. Puede alcanzar un metro de altura. Es perenne y sus flores, que atraen a las abejas, duran casi todo el año.

Se utiliza como condimento en asados de carne. Es adecuado también para dulces como la jalea y zumos de frutas.

En infusión es útil en enfermedades de la vesícula biliar, desinfectante de heridas y en la calvicie como loción.



TOMILLO

Se cría en lugares secos, áridos y pedregosos. Tiene ramas de 3 a 10 cm. Es una planta rastrera y muy olorosa. Sus hojas son verde-oscuras y sus flores rosadas, también atraen a las abejas.

Sirve para casi todo. Es útil en los estofados y para dar sabor a los caldos de aves y caza.

En infusión se utiliza para lavar heridas y desinfectarlas, en las enfermedades de la vesícula biliar, las lombrices y catarros.



EL MUNDO DE LAS ABEJAS

LA COLONIA DE ABEJAS Y PRINCIPALES RAZAS

Todos los individuos de una colmena de abejas nacen de un huevo que la reina ha depositado. La reina puede poner de 1.500 a 1.800 huevos diarios y estos pueden ser de reina, de obreras o de machos (zánganos). Es decir que de estos huevos nacen tanto las futuras reinas, como las obreras y los zánganos. Ello nos puede hacer pensar que son las celdas, al variar



de forma y de tamaño, las que determinan el sexo de las abejas, o bien que la reina tenga alguna clase de intervención el mismo. Hay que tener en cuenta que también los huevos que deposita una reina no fecundada son vitales, si bien de estos huevos sólo puede nacer un macho. Pudiera ser que los huevos depositados en las celdas masculinas fueran huevos sin fecundar y los huevos que se depositan en las otras celdas sean huevos fecundados.

Se trata sólo de una hipótesis que ni los investigadores, ni las experiencias realizadas hasta la fecha han podido confirmar.

Hay que pensar, pues, que las diferencias de los sexos depende de la mayor o menor cantidad de jalea real que las obreras ponen a disposición de la reina; es una sustancia de gran valor nutritivo y con ella se alimentan las larvas los primeros días de vida. Pasado el tercer día, las larvas destinadas a reinas siguen recibiendo el mismo alimento, mientras que a las larvas que han de convertirse en obreras se les suministra otro alimento menos sustancioso y en menor cantidad.

CLASIFICACION DE LAS ABEJAS

La abeja es un insecto que pertenece al orden de los himenópteros, genero Apis, del que se conocen varias especies:

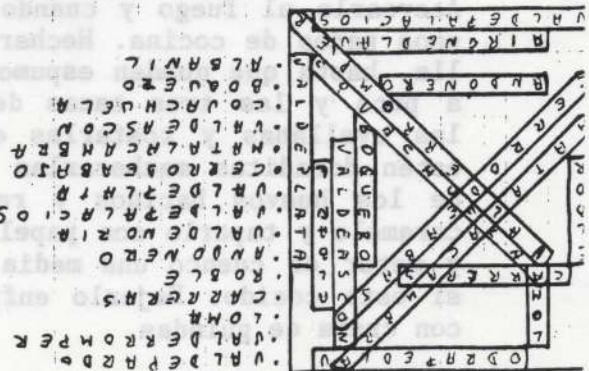
- Apis Mellifica, que encontramos difundida en Europa y Africa Occidental.
- Apis Dosarte, difundida en Asia.
- Apis Florea, difundida en Asia.
- Apis Ceraneo, difundida en China.
- Apis Indica, difundida en la India.

Sin más que decir se despide,
José Pasamar Horno

SOLUCIÓN A LOS PASATIEMPOS

P	E	U	A	R	A	I	L	A	U
O	L	O	R	O	S	O	Y	E	S
L	E	A	B	O	L	T	O	N	A
I	L	A	B	A	J	R	R		
C	E	S	A	A	O	T	R	E	B
L	P	A	A	R	B	A	T	A	
K	A	C	O	R	A	L	L	O	S
I	S	R	A	B	E	L	L	I	R
C	O	R	T	E	B	A	V	A	N
A	R	P	A	R	A	R	A	R	G

JERÓGLIFICO:
 Trasobres



PRIMER PLATO

CREMA DE ESPINACAS

Ingredientes:

- Medio kilo de espinacas
- Una nuez de mantequilla
- Dos cucharadas de aceite
- Cuatro cucharadas de harina
- Un cuarto litro de leche
- Sal

Preparación

Hervir las espinacas, limpias y partidas, en agua con sal, durante diez minutos. Colar y pasar por la batidora con un poco de agua. Aparte, deshacer la mantequilla al fuego; añadir el aceite, la leche y la harina, removiendo sin parar hasta conseguir una bechamel. Mezclarla con las espinacas y añadir el agua de hervir éstas en cantidad suficiente para conseguir dos litros de crema. Rectificar la sal. Servir muy caliente con cuadraditos de pan frito.

POSTRE

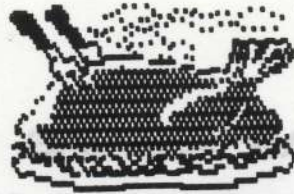
FLAN DE AVELLANA

Ingredientes:

- 12 huevos
- 1 litro de leche
- 300 gramos de avellanas
- 3 tazas de azúcar
- 3 cucharadas de azúcar para el caramelo.

Preparación:

Preparar un molde y hechar las tres cucharadas de azúcar para el caramelo. Acercarlo al fuego y cuando comience a derretirse, moverlo con ayuda de unos paños de cocina. Hechar los huevos en un cuenco y batirlos con varilla, hasta que queden espumosos. Sin dejar de batir, hechar la leche poco a poco y las tres tazas de azúcar. Se puede hacer con batidora. Pelar las avellanas y tostarlas en una sartén con la tapadera puesta. Cuando estén doraditas machacarlas con un mortero, luego hecharlas en el cuenco de los huevos batidos y removerlos. Hechar la mezcla en el molde del caramelo y taparlo con papel aluminio. Encender el horno 10 minutos antes, y meter el cuenco una media hora a temperatura media. Pincharlo para ver si está cocido. Dejarlo enfriar, sacarlo del molde y servir decorándolo con crema de guindas.



SEGUNDO PLATO

MUSLOS ALMENDRADOS

Ingredientes

- Cuatro muslos de pollo
- Un huevo
- 100 gramos de almendras molidas
- Una cebolla
- Medio kilo de tomates maduros
- 1 cucharada de granos de pimienta
- Harina
- Aceite
- Perejil
- Sal y pimienta

Preparación

Lava los muslos de pollo y secalos y espolvoréalos con sal y pimienta a tu gusto. Bate el huevo en un plato. Echa unas cucharadas de harina en una fuente y pasa por ella los muslos y luego por el huevo. Finalmente, rebózalos con las almendras molidas. Engrasa una fuente refractaria y ponlos en ellas. Vierte encima de cada muslo un chorrito de aceite. Mételes en el horno y dejalos hacerse a calor medio unos 40 minutos o hasta que estén dorados por fuera y hechos por dentro. Mientras tanto pela y corta en trozos la cebolla. Echa dos cucharadas de aceite en una sartén grande y rehoga en ella la cebolla. Hierve agua, sumerge unos minutos los tomates en ella, pelalos y cortalos a trocitos. Lo agregas a la cebolla y añade los granos de pimienta. Hecha sal y pimienta negra molida. Sirve los muslos muy calientes, acompañados con los tomates y las cebollas y adorna con una hojas de perejil.

PASATIEMPOS



HORIZONTALES: 1.- Barranco de la localidad. Vocal. 2.- que huele bien. Sí, en inglés. 3.- Al revés, artículo determinado. Pone unas cosas sobre otras sin orden, ni concierto. 4.- Al revés, animal muy codiciado por los cazadores. Consonantes. 5.- Consonante plural. Al revés, pueblo de las faldas del Moncayo. 6.- Disco de larga duración. Vocales. Hilera de caballerías que van atadas. 7.- Uno, romano. Al revés, sodio. Juego típico de la localidad. 8.- Antigua fábrica de juguetes de Zaragoza. Liga Revolucionaria de Trabajadores. 9.- Al revés, Yes en castellano. Al revés, hacer orillos. 10.- Parte externa de los árboles. Modelo de Corsa fabricado en la General de Motores. 11.- Favoreceré, ampararé. Consonante.

VERTICALES: 1.- Lugar donde se atiende a enfermos de diversas enfermedades. 2.- Al revés, muñeco de figura humana hecho de trapos o paja. al revés, río de Francia. 3.- Repetido, son gracia ni sustancia. Carta de la baraja. Actinio. Repe. 4.- Arco de Tarragona. Al revés, tapa las orejas a la caballería para que no se espante. 5.- Balanza. Quitar algo que se encuentra adherido. 6.- Al revés, fuente de la localidad. Pueblo de Jaen. 7.- Partícula cargada electricamente. Para el verano les gustaba a todos los chicos. 8.- Consonante. Llevar algo de un lugar a otro más próximo. Consonante. Vocal. 9.- Al revés, futbolista internacional español. 10.- Al revés, repetido, niño pequeño. Al revés, lo utilizan los pastores. 11.- E.E.U.U. Vara o palo que se utiliza para apoyarse al andar.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											

SOPA DE LETRAS

Corrales de Calceña

ANMODRAPEDLAVA
 PNLTIBHDEDRNBA
 SROVAGCIFBCOGB
 YZMYBEHFMPJCAZ
 ACARRERASAISLO
 EKVAJGCHBJOABA
 LNKALALANNREAT
 BLCMLEEKDLEDNA
 ONJANDUZMFULIL
 ROTMOLEHRQQALP
 GACRBEARCPVLE
 MFREDHIJRABXSD
 AEBICLKUVVOTUL
 CDANDONEROMOVA
 FZPYQATSRMXPCV
 GHAIRONEDLAVEO
 VALDEPALACIOSR

JEROGLIFICO

TRIS
 TRAS
 TRIS
 ? O BAR BAR
 TRIS BAR
 TRAS BAR

¿ De que pueblo hablamos ?



 Han colaborado en este n.º
 Amedeo Lacueva Pasamar
 José Pasamar Horno
 Fernando Ruiz Laiglesia
 David Sebastián Gracia
 Severino Sebastián Horno
 Nieves Sebastián Lacueva
 Juan Carlos Torrubia Pérez
 José Antonio Torrubia Pérez