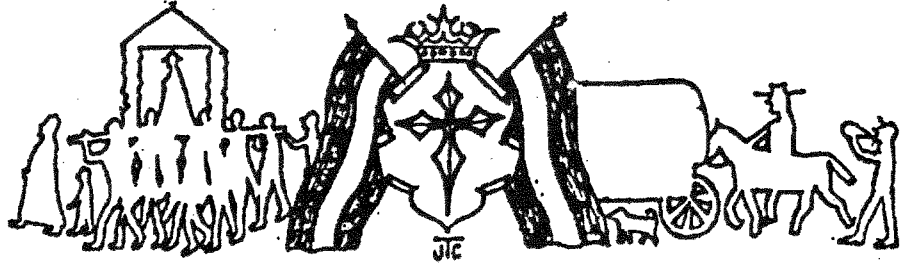




# EL SANTUARIO

LA VOZ DE VILLAHERMOSA



Imprime: JUNTA PARROQUIAL

MAYO 1994

N.º 182

Dep. L. C. R. 196/1.972



**Fotografía ELOY**

Reportajes en Foto y Video  
Veracruz, 5 - Teléfono 375052  
VILLAHERMOSA

Los "Quintos del 94" preparados para trasladar con entusiasmo la Imagen de la Virgen de la Carrasco, desde su Santuario al pueblo el día 30 de Abril 94.-

# Editorial

ES NECESARIO DAR DOCTRINA CLARA Y  
OLIDA

En la función solemne despues de la "Traida de la Virgen", se me ocurrió comentar en la homilía unos pensamientos de S. Juan de la Cruz. Lo hice con un poco de temor. ¿Se entendería lo que iba a decir? ¿No sería más sencillo dedicarme a lo que ya es casi un tópico: comentar las grandezas de la Virgen y lo arraigada que está su devoción en nuestro pueblo?.

Opté por lo primero, y al terminar me dijeron que había resultado muy interesante.

Primer pensamiento de San Juan de la Cruz: "Quién a su prójimo no ama, a Dios aborrece". Cuando leí por primera vez estas palabras, me quedé casi sin respiración. ¡Qué fuerza tiene para gravar a fuego el mensaje central cristiano!. Es una de esas verdades "de a kilo" que no admiten discusión. Estoy convencido de que son esas frases duras, las que más nos pueden ayudar a "despertar". ¿No será la Virgen la que nos recordará estas cosas tan fundamentales?.

Segundo pensamiento: "Mejor es vencerse en la lengua que ayunar a pan y agua". Otra frase que exige quedarse en silencio y saborearla despacio. Nuestro mundo necesita oír estas verdades "como puños". No sé quién ha dicho que S. Juan de la Cruz, el gran doctor de la Iglesia, no es nuestro contemporáneo, porque es del s.XXI. ¡Qué bien nos hará rumiar mucho tiempo estas ideas, mientras la Imagen de la Virgen de la Carrasca permanece en el pueblo!. Es difícil a cualquier hora del día entrar en la Iglesia y no ver a alguien rezando. Estos cuatro meses pueden ser una invitación a acudir a nuestra Madre, para escuchar de sus labios las cosas más importantes, que Ella quiere decirnos. Y meditarlas en el corazón.

Tercer pensamiento: "Quien obra con tibieza, cerca está de la caída". El que se conforma con el mínimo, con sólo "cumplir con Dios", el que calcula, el que regatea y obra con desidia está cerca de tirar por la borda todas las cosas de la religión. La mediocridad es peligrosa. Hoy, el mundo necesita afirmaciones tajantes, hombres de una pieza, cristianos convencidos, que se jueguen todo a la carta de Cristo. Y la Virgen quiere y puede sacar de la cantera de nuestros pueblo esos ejemplares auténticos. Con menos no se arreglan las cosas.

Cuarto pensamiento: "Quien huye de la oración, huye de todo lo bueno". ¡Lo que nos perdemos, cuando no sabemos estar un rato en casa o en la Iglesia comunicándonos con Dios!. ¡Tiene tantas cosas que decirnos y darnos!. Hoy la gente vive deprisa y vertida hacia lo exterior!. Se echa de menos el silencio y la profundidad. Es lo que se ve en María, mujer reflexiva, que guardaba todas las cosas del Evangelio en su corazón.

Quinto pensamiento: "Mejor es sufrir por Dios, que hacer milagros". Soportar sin quejas un contratiempo, afrontar el cumplimiento del deber con constancia, privarse de gastos superfluos, llevar la cruz de cada día, sin lamentaciones, soportar a los que nos caen mal con un rostro sonriente...son los milagros que el mundo actual necesita ver para creer.

Sexto pensamiento: "Manso es el que sabe sufrir al prójimo y sufrirse a sí mismo". Tan importante lo uno como lo otro. Este tipo de mansedumbre no es frecuente. Por eso urge encontrar modelos en esto. Como la Virgen Dolorosa, que no gritó ni se lamentó.

D.T.

# Cuéntame una historia

1.- Un joven comentaba con un amigo: He encontrado un buen director espiritual. ¡He tenido mucha suerte!.

- ¿Qué es aquello a lo que él da más importancia?, le preguntó su amigo.

- A lo que está haciendo en cada momento, contestó.

Otro día volvió a alabarle a su director: es un santo decía.

- Si es un santo hará muchos milagros; Dios hará siempre lo que le pida, aunque sean imposibles.

- No sé. El milagro más grande es que él hace siempre lo que Dios quiere, aunque sean cosas difíciles; y eso un día y otro, sin desfallecimientos.

Al oír esta anécdota pensé: estos son los directores que hacen falta y los milagros que necesita el mundo para creer.

\*\*\*\*\*

2.- Le preguntaron a un maestro espiritual: ¿Cómo hay que leer con provecho?. Contestó: Cuando leas un libro de tema espiritual, léelo como si fuera un libro de medicina, averiguando si tienes alguno de los síntomas que en él se describen, para poner el remedio.

Nunca caigas en la tentación de aplicar lo que dice a todos los demás menos a tí mismo. En ese caso sería totalmente inútil su lectura. Cuando oí esto pensé: el problema no está en que aprendamos más cosas, sino en que pongamos por obra las que ya sabemos.-

+++++

3.- Cuando Dios estaba creando el mundo, se acercó uno y le preguntó: ¿Qué estás haciendo?. Se trataba de un científico.

Se acercó otro y le preguntó: ¿por qué y para qué estás haciendo todo esto?. Era un filósofo el que habló.

Otro se aproximó y le interrogó: ¿cuánto vale esto?. Era un comerciante.

Otro le dijo: Puedo ayudarte en algo?. Era un trabajador altruista. Por fin se presentó uno, que se quedó mirando todo; empezó a aplaudir. Exclamó: ¡Qué grande eres; yo me quedo a tu lado para siempre; ya no me aparto de tí!. Era un santo.-

\*\*\*\*\*

4.- Había unos estudiantes que despreciaban la clase de religión. El profesor era un hombre muy honrado y estaba muy convencido de la importancia de su asignatura. Decía a aquellos alumnos: hay dos clases de ciencias: unas son las que enseñan a ganarse la vida y otras las que enseñan a vivir; a estas pertenece la religión.

Aquellos jóvenes terminaron por considerar la Religión como la signaturta principal.

\*\*\*\*\*

5.- Una madre tenía un niño que antes de comer metía las manos en el plato de las aceitunas y se comía algunas. Su mamá le daba un azote. Pero resulta que el muchacho lo había apendido de ella, que también lo hacía. Pensé: ¿a quién había que darle el azote?.



La semilla va  
germinando sin que  
él sepa cómo.

# La Parroquia al dia

## BAUTIZOS

15 de Abril 1.994

M<sup>a</sup> ISABEL ESPINOSA CARAVACA, Hija de José Ramón y M<sup>a</sup> Isabel. Ablos pater: Ramón Espinosa y Antonia Serrano. Ablos. mater: Francisco Caravaca y M<sup>a</sup> Teresa Martinez. Padrinos: Fc<sup>o</sup>.Caravaca Mttnez .y M<sup>ercedes</sup> Espinosa Serr Domicilio:Norte,15.

¡Enhorabuena!.Que sea una verdadera cristiana con la ayuda de sus padres y padrinos.

\*\*\*\*\*

## MATRIMONIOS

7 de Mayo 94

LUIS FERNANDEZ LOPEZ, hijo de Juan José e Higinia, de esta. C/.M. Hernández,64. Prof. Tractorista. **CON** EMILIA SERRANO VILLAMA YOR, hija de Ignacio y Angeles.C/D. Miguel,19 Han fijado su domicilio en ésta.

28 de Mayo 1.994

RAMON PEREZ VALLE, hijo de Ramón y Blanca. De ésta, C/.Veracruz,3. Prof.Administrativo.

### CON

ADORACION BELLON VAZQUEZ, hija de José Pedro y Ramona, natural de Getafe. Prof.Admtva. Actuó de celebrante el tío del novio D.Rafael Pérez Piñero.Fijan su residencia en C-Real.

\*\*\*\*\*

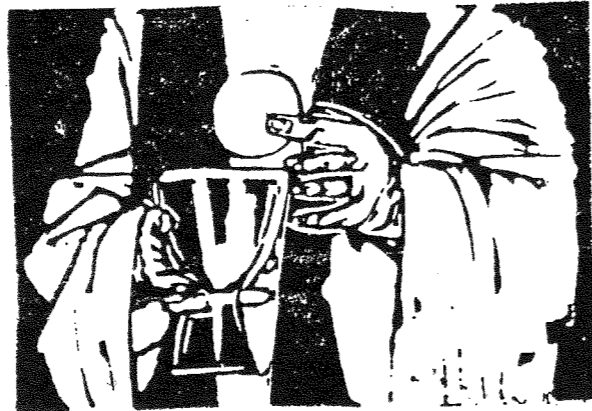
Pedimos a Dios y a la Virgen de la Carrasca, que vivan el gran Sacramento del Matrimonio con todas sus consecuencias, formando un solo corazón. ¡¡Enhorabuena!!.

-----

## Primeras comuniones

El dia 22 de Mayo-94, domingo, hicieron su Primera Comunión 38 niños/as de Villahermosa; cuatro de ellos eran de familiares ausentes. Como nuestra Iglesia es tan grande cupieron todos los asistentes. El acto resul-

tó muy emotivo. Felicitamos a las mamás-catequistas, que les han preparado durante dos años. Estas obsequiaron a los niños con unos Evangelios ilustrados a todo color. El Colegio público San Agustín, les dió un precioso diploma. En otra página está la fotografía



RELACION DE LOS NIÑOS/AS

- Pilar Andújar Nieto.C/Avd.C.La Mancha,94
- Marta Andújar Pérez, Ramón y Cajal,22
- José Luis Bellón Fernandez. D.M.Martinez,6
- Mariano Brotóns Fernandez. Ctr<sup>a</sup>.Infantes,4
- Francisco J. Cámara Gallego.Virgen,17
- M<sup>a</sup> del Rosario Corral Ruiz. Pintor,4
- Nemesio Fernández Alcázar. Agua,102.
- José Mel. Fernández Diaz. Zurbarán,20
- Beatriz Fernández Villamayor, Polear,17
- M<sup>a</sup> del Carmen Gallego Resa, Virgen 74
- José M<sup>a</sup> Gonzalez Fernández, R. Poblador,20
- M<sup>a</sup> Carmen Jimenez Diaz, St<sup>a</sup>.Ana,15
- Miguel Angel Jimenez Resa, Dehesa,17
- José Ant<sup>o</sup> Labradero Gallego, Mediodia,9
- Elsa Mayordomo Hernández, St<sup>a</sup>. Ana,12
- Vanesa-Gema Montalbán Castellanos, Feria,73
- M<sup>a</sup> Angeles Mota Mayordomo, Ctr<sup>a</sup>.Infantes s/n
- David Moya Garrido, Trav.Poblador,8
- Fc<sup>o</sup>.Javier Ortiz Cañamares,R. Poblador,35
- José Mel. Patón Moya, Colón,9
- Lorena Patón Sánchez,Mediodia,9
- M<sup>a</sup> Jesús Pérez Rodriguez, Cura, 27
- Daniel Pruenza Garcia Hinojosa,Colón,13
- Gema Redondo Andújar, V. Dolores,19
- Marta Resa Sánchez, Alfonso XIII,19



- Nemesio Rodriguez Andújar, Ramón y Cajal,20
- M<sup>a</sup> Dolores Rodriguez Sánchez,Pozo Nuevo,31
- Laura Rubio Gallego, Zarza,14
- David Sánchez Diaz,Alfonso XIII,21
- Jose Fc<sup>o</sup> Santos Gonzalez, Cura Vicario,49
- Juan Angel Sanz Castellanos, Feria,1
- José Vicente Sanz Mota,Sur,5
- Francisco J. Vera Piqueras, Zarza,3.
- =====
- Tomás Villena Rodriguez, Avd.C.La Mancha,153
- Javier Valle Portal, Virgen,59
- David Sánchez Sánchez,Dehesa,25
- Antonio Laguna Gallego, Jaime I,4.-

\*\*\*\*\*

# \*NOTICIAS\*

## LOS MAYOS

El dia 1 de Mayo se cantaron "los mayos" en la Iglesia Parroquial, totalmente abarrotada de público. Intervino la rondalla en pleno y el grupo de cantoras "Viejas Glorias, dirigido por Juan Angel. Se "pintó"según la terminología tradicional, a la Virgen y a Jesús;al final se cantaron por todos los asistentes, las letrillas a la Patrona, terminando con una Salve. Fue un rato inolvidable para todos.

\*\*\*\*\*

## -LAS FLORES

A lo largo de todo el mes de Mayo se han celebrado las "Flores" a la Virgen con una gran concurrencia todos los dias, como ya es tradición. Los niños de la catequesis y los jóvenes que se preparan para



la Confirmación, han dirigido las celebraciones con lecturas, preces y ofrendas a la Virgen.

## LA FIESTA DE "EL ULTIMO DE MAYO"

Se celebró el dia 29, domingo, como clausura del "mes de las Flores". Por la mañana, a las 12, misa solemne con asistencia de Hermanos/as, Autoridades y muchos fieles. Por la tarde, a las 7, procesión con la imagen de la Virgen de la Carrasca en su carroza y con muchísimas flores. Participaron los niños de 1<sup>a</sup> Comunión y numerosos devotos. El amor a la Virgen de la Carrasca se manifiesta desbordante en todos los actos referentes a nuestra Patrona. Tambien por la tarde



"Las Flores" de ese dia, que dirigieron los Hermanos. Los felicitamos. Una idea bonita fué la que tuvieron los monaguillos, que al entrar la Virgen a la Iglesia, desde lo alto de las bóvedas lanzaron una nube de flores.

\*\*\*\*\*

## LA FIESTA DE S. ISIDRO

El dia 8 de Mayo se trajo la Imagen del Santo desde su Ermita hasta el pueblo. Salieron a recibirla las Autoridades, Bnada de Música, la Cofradia y el Clero. El Párroco le dió la bienvenida y pidió a S. Isidro bendijera a los labradores, para que siguieran su ejemplo y que nos concediera el agua.

El dia de la Fiesta 15 de Mayo, se devolvió la Imagen a su Ermita, donde a las 12, se tuvo la misa solemne, en la explanada; participaron Autoridades, los Cofrades y numerosí-

o público. En la homilia, como era la Fiesta la Ascensión del Señor, el Párroco explicó el camino que recorrió S. Isidro y, que va al Cielo, se compone únicamente de dos ses de losetas, una pone: "Amarás a Dios re todas las cosas" y otra: "Al prójimo como mismo". Por el contrario, la senda que termi en la perdición, se forma tambien de dos ses de piedras. Una dice: "Amarme a mí sobre as las cosas". Otra: "Al prójimo contra una quina". Terminó animando a todos a seguir pasos de S. Isidro.

Despues se bendijo el estandarte de la Co- fradia. Acto seguido el refresco. Por la tar- de la subasta, concurso de arada, carreras pedestres, etc. Como hizo un buen dia acudió mucha gente;unos comieron allí y otros iban y venían. Fue una jornada de alegría y asueto

\*\*\*\*\*

**LAS CRUCES**

Se han expuesto quince "Cruces" en diferen- tes casas. Cada familia intentó representar lo mejor que podía el misterio de la Cruz

de Cristo acompañado de Imágenes de la Virgen y de los santos. La vacin- dad se reunía a rezar el Rosario durante nueve dias. Por lo general se mantiene expuesta la San- ta Cruz durante todo el mes.

Es una costumbre muy arraigada en todos los pueblos de la zona, In- fantes, Carrizosa, etc.

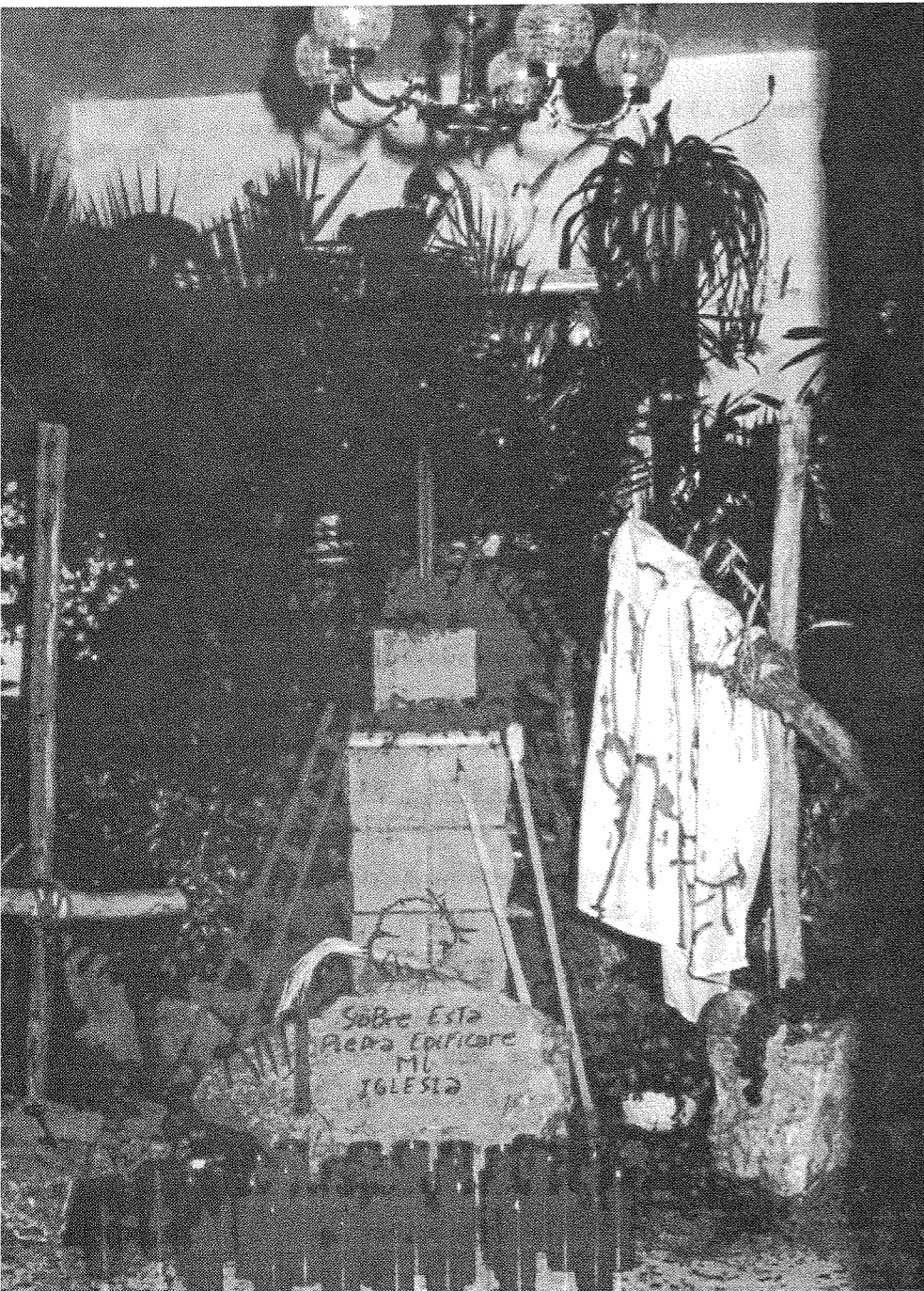
\*\*\*\*\*

**FIESTA DE STA. RITA EN FUENLLANA Y DE SAN URBAN EN CAÑAMARES**

El sábado 21 se cele- bró la fiesta del Salva- dor del Mundo y Stª Rita en Fuenllana. Predicó nuestro Párroco, invita- do por el administrador parroquial, nuestro pai- sano D.Pedro Gallego.Por la tarde hubo toros y finalizo con la procesi6

En Cañamares se cele- bró S.Urban, el dia 22

Hubo misa, procesi6n, bailes,etc.La noche ante rior concurso de gachas



UNA DE LAS CRUCES EXPUESTAS

**SERA BUENO QUE SEPAS...**

**TELEFONOS DE INTERES**

- Ayuntamiento.....37.50.01
- Policía Municipal .....37.51.96
- Guardia Civil.....37.50.02
- Centro Médico.....37.53.53
- Farmacia Da Ma Gracia...37.50.09
- " D.F.Javier.....37.51.12
- Parroquia.....37.50.77
- Colg. S.Agustín.....37.51.02
- Cámara Agraria.....37.50.14
- Santuario de la Virgen..36.81.81

\*\*\*\*\*

**"EL SANTUARIO"**

La Voz de Villahermosa

Fundado en 1.972

Depósito Legal C.R. 176/1.972

Número 182.Mayo 1.994

Editado por .....Junta Parroquial  
 Director .....D. Diego Tercero Salido  
 Readactor Jefe.....Antonio Pérez Piñero--

**Suscripciones y articulos**

EL SANTUARIO.La Voz de Villahermosa  
 13332 Villahermosa ( Ciudad Real)

**Podeis pagar vuestras suscripciones en:**

Caja Madrid-Nº Ctª: 000379-87

Caja Rural-Nº.Ctª: 4000172

**OFERTA: VENTA DE VIVIENDAS. EN VILLAHERMOSA.**

Se ofrecen TRES viviendas en C/. La Rosa Nº. 29. De las características siguientes:

De 150 M2. ,Con salón, 4 habitaciones mayores de 16 M2. ,2 cuartos de baño y aseo, cocina, cochera y patio.

Precio, increíble, a 42.000. Ptas. M2, de vivienda, con su correspondiente patio, y las habitaciones pintadas a gotelé con el color que elija el comprador. Si les interesa con calefacción se aumentará el valor de un 12 por ciento. Tifno:375659.

En C/. Severo Ochoa Nº. 15 otras DOS viviendas en venta o alquiler; de las siguientes características:

De 2 plantas, la de planta alta de 120 M2. ,con salón de 25 M2. y TRES habitaciones, cocina y cuarto de baño.

La de planta baja igual dimensión, mas cochera y patio de 50 M2.

Ambas con calefacción y pintadas a gotelé. Interesa verlas todas por su construcción, material y precios.

Mas información. TELEFONO 375175, llamar de 14 a 15 horas tarde y de 22 a 24 noche.

Las Cajas de Villahermosa dan facilidades 10, 15, y 20 años y se pueden informar por dichas Cajas.

Unicaja-Nº.Ctª.....30619688

¡¡No os olvideis!!

El Código Postal de VILLAHERMOSA:13332

+++++

**AGRADECIMIENTO**

Damos las gracias a Pedro Pérez Sánchez y al grupo de pintores que él dirige, por haber pintado gratuitamente la puerta y fachada de la oficina del Periódico.-

**FELICITACION**

Nos unimos al homenaje que estas semanas se está haciendo, a la **GUARDIA CIVIL**, con motivo del 150 aniversario de su fundación. Su labor por la paz y seguridad de todos se lo merece.

\*\*\*\*\*

**El Tiempo y el Campo**

El tiempo está sien- do bastante irregular en lo que a tempera- turas se refiere, por ej. el dia 18 hizo mucho frío, hoy 31 bastante calor. Ha llovi- do para las siembras, que en general están buenas, pero los veneros siguen bajos. En el próximo número os informaremos más amplia- mente de todo esto, sobre todo de la "Fuen- somera", que debe estar mal.-

# CUMBRES ALEGRES

## Campamento 94

# ALICANTE

**TURNOS:** Del 7 al 17 de julio, primero de chicos.  
Del 21 al 31 de julio, primero de chicas.  
Del 4 al 14 de agosto, segundo de chicas.  
Del 18 al 28 de agosto, segundo de chicos.

**EDAD PARA LOS ACAMPADOS:** Desde los 10 años cumplidos.

**IMPORTE:** Cada turno completo de 10 días: 13.000 pesetas.

**MATERIAL NECESARIO:** Saco de dormir o dos mantas, anorak o canguro, ropa interior, calcetines, chircas, jersey, bañador, gorro de baño, toallas, pantalón de deportes, pijama, objetos de aseo personal, sábana ajustable, vaso, plato, cubiertos, servilletas, linterna, libros de estudio (según el curso y materias preferidas) y de reflexión; además, para las chicas, hilos, aguja y tijeras.



**INSCRIPCIÓN:** La inscripción quedará formalizada:  
- Al rellenar la ficha con los datos personales.

- Entregar cumplimentada la autorización paterna, que sirve, además, de certificado médico.
- Fotocopia de la cartilla de la Seguridad Social o seguro privado.
- Y pagar el importe del turno.

**HORARIO DE LLEGADA:** De 5 a 7 de la tarde del primer día de cada turno.

**FINALIZA CADA TURNO:** A las 5 de la tarde del último día.



**DÍA DE LOS PADRES:** Será el último de cada turno. Los padres y demás familiares deberán llegar un poco antes de las 11 de la mañana y participar en todos los actos programados. La comida será por cuenta de estos, porque no se les podrá servir en el Campamento; si podrán utilizar el comedor, una vez hayan comido los acampados.

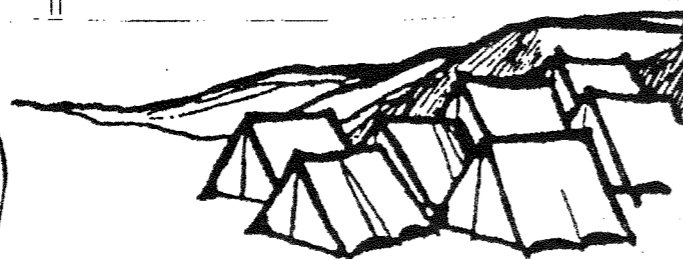
**DURANTE LOS TURNOS DE CAMPAMENTO, LA CORRESPONDENCIA DEBERÁ DIRIGIRSE A:**  
Campamento "Cumbres Alegres".  
Finca el Port.  
03108 TORREMANZANAS (Alicante)

### ADVERTENCIAS IMPORTANTES:

1.- Las plazas serán limitadas y, por lo tanto, no conviene hacer la inscripción a última hora.

2.- Los acampados y las acampadas deben ser capaces de llevar un orden en sus cosas, estar entrenados en comer de todo y dispuestos a respetar las normas del Campamento, especialmente, las de convivencia con los demás.

3.- Los que han llevado y terminado mal el curso, no deben solicitar plaza en el Campamento, sino pensar en otro plan mejor para ellos.



**NOTA DE LA REDC:** Todos los chicos/as de nuestra Parroquia están especialmente invitados a este campamento, que consideramos como nuestro, ya que nuestro Párroco, D. Diego, es uno de los directores.-

## Retablo de la vida de San Isidro Labrador y de Santa María de la Cabeza, su esposa (I)



RAUL CALLEJA

**P**ARECERÍA lógico que una gran ciudad como Madrid fuera devorando con el tiempo esa antigua costumbre de las fiestas patronales, pero lo lógico, por lo visto, es todo lo contrario, ya que de unas fiestas que fueron de tres o cuatro días, ciñendo el de San Isidro, hemos ido a parar a todo un mes de festejos.

Empieza la víspera de la fecha que Madrid luce con más orgullo en el pecho de sus condecoraciones. Ese Dos de Mayo, al que debía otorgarse la laureada si los días llevaran cruces. Fecha en que el pueblo madrileño, delirante de heroísmo, hace posible en un mismo día el Monteleón de Daoíz y Velarde, el aquelarre de las cargas de mamelucos en la Puerta del Sol, la defensa, durante ocho horas, de la Puerta de Toledo por las navajas de todas las hembras del barrio, y que dos manolas, encaramadas a un balcón de la calle del Barquillo, mataron al general Legrand cuando pasaba a caballo, arrojándole un tiesto de claveles que le abrió la cabeza.

Y así, recordando los altares de la Cruz de Mayo engarzados en procesiones, bailes y retretas, como llevados a lomos de esa Cabalgata del Pregón que recorre las plazas y calles de la Villa, vamos a parar a la talla central de este retablo del mayo madrileño en fiestas: la de su Patrón San Isidro: en el mundo, el labrador Isidro Merlo y Quintana.

Y en este retablo, muy a la ligera, de las fiestas que en honor a su Santo Patrón, San Isidro Labrador, celebra la Villa de los Madriles, no olvidemos el color, la luz y la gracia de esta bendita tierra que tan bien reflejaron los pinceles de

Velázquez y Goya....

Con especial providencia escogió el cielo entre sus Santos a San Isidro por Patrón de Madrid, y puso juntamente en esta coronada Villa a Santa María de la Cabeza.

San Isidro,-

Al poco tiempo de nacer Isidro, Alfonso VI, llamado por excelencia el Valiente, conquista Madrid que se hallaba debajo del pesado yugo de los musulmanes desde hacía trescientos sesenta y cinco años. Ya es sabido que el general sarraceno Tarif se



San Isidro. Talla en madera estofada.  
(Finales del Siglo XVII)

é apoderando de las villas, pueblos y ciudades del reino a partir del día 11 de noviembre del año 714, cuando el arzobispo Oppas hermano del rey Witiza, con infame evosia y maldad traicionó al rey D. Rodrigo y volvió sus armas contra los cristianos, dejando al Islam vencedora, y a España vencida, sin valor, sin rey y sin libertad.

da,-

Isidro nace en Madrid, probablemente el 4 de Abril de 1082, en el día que se celebraba la fiesta de San Isidoro de Sevilla, a quién el pueblo español había honrado siempre con una particular devoción. Los padres de Isidro, por esta razón, o quizá por la costumbre que existía en España de imponer al recién nacido el nombre del santo cuyo día nacía, eligieron para su hijo el nombre de Isidro o Isidoro.

Conquistada ya por las armas católicas a Villa de Madrid, y restituida al dominio de su legítimo dueño el rey de Castilla, pasó en ella nuestro San Isidro de padres humildes y honrados. Por el mucho tiempo que ha pasado han quedado sepultados sus nombres, sin hacer mención alguna de ellos los escritores; pero se tiene por cierto que fueron de Madrid y cristianos viejos, asallos del rey Católico, como es pública voz, fama y tradición antiquísima, probada jurídicamente en los procesos de la canonización del Santo, y aprobada por los oidores de la Sacra Rota.

Por parte paterna, Isidro, pertenecía a la familia de los Isidros que vivían en el barrio de San Martín, extramuros del antiguo Magerit; y por parte materna, a la de los Marlos que vivían, dentro de las murallas, junto a la parroquia de San Andrés

Lope de Vega, uno de los mayores admiradores de su paisano Isidro, nos ha dejado páginas hermosas de la vida del santo labrador. No son simples fantasías. Había leído todo lo escrito anteriormente sobre el Santo; conocía las costumbres y el modo de vivir de los madrileños en centurias anteriores y tuvo acceso a la documentación del comisario pontificio para la beatificación de San Isidro. Y así en el Canto I, de "el Isidro" nos dice:

" A la hacienda que tenía  
iba Isidro cada día,  
oyendo misa primero,  
porque era Dios el lucero  
con que Isidro amanecía.  
Miraba las maravillas  
que el verde campo brotaba,  
y a Dios tantas gracias  
daba,  
que las aves por oíllas  
mudas entonces dejaba".

En Torrelaguna,-

Muerto Alfonso VI, Alí ben Yusb, rey de los Almorávides, cercó la ciudad de Toledo, pero el ejército castellano, a las órdenes de Albar Fañez Minaya, le forzó la retirada.

Se dirigió entonces el jefe árabe a la conquista de Madrid, que aunque se defendió con gran coraje, no pudo resistir tanto número de moros. Sucedió este sitio de Madrid por el año de 1108.

Muchos cristianos abandonaron la ciudad huyendo hacia el norte, uno de ellos fué Isidro, que se refugió en Torrelaguna. Allí se ajustó con un vecino del pueblo como criado de labranza. " Hecho el concierto, comenzó a labrar las tierras de su nuevo amo. Al poco tiempo se conoció las mejoras de la hacienda, luciendo maravillosamente

en las hazas, heredades y ganados el trabajo y cuidado del nuevo labrador".

No faltaban tampoco en aquel tiempo personas que, mirándose en San Isidro como en espejo, echaban de ver sus operaciones santas y ejemplares cobrándole gran afición por su buen vivir y conversación afable.

" Alguno de aquellos labradores, amigos y apasionados del siervo de Dios, viendo las muchas incomodidades que padecía estando soltero conocieron la necesidad que tenía de compañía, para alivio de sus trabajos y tareas".

María de la Cabeza,-

Según una tradición fiable, Isidro conoció a María en Torrelaguna, donde se encontraba sirviendo. Era natural de Uceda. Y tan ocultos como nos dejó la antigüedad los padres y abuelos de San Isidro, nos dejó también los de su Santa esposa. Fueron, eso sí, cristianos mozárabes (así se llamaba a los cristianos que vivían mezclados entre los árabes antes que España fuese conquistada por los Reyes Católicos).

Cuando la bautizaron le pusieron María por devoción a la Madre de Dios: el sobre nombre de la Cabeza no es apellido propio, porque en aquel tiempo sólo la gente noble usaba de los apellidos; y la plebeya hasta muchos años después no se distinguió por sobrenombres propios.

María era moza bien criada, honesta, de pocos años, pero de mucho juicio y virtud. Devotísima de la Virgen, visitaba con frecuencia su ermita; vestía a la Santa Imagen; adornaba con flores y encendía su lámpara.

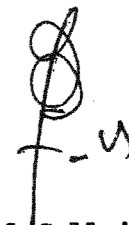
Antes de decidirse al matrimonio con Isidro, acudieron ambos a la oración, que

es el archivo de los aciertos, encomendando a Dios su destino. Y sólo después de una reflexión madura, por ambas partes, se decidieron a unir sus vidas para siempre. Fueron casados y velados en la parroquia de Santa María Magdalena en Torrelaguna, donde con la honesta compañía de amos, amigos y parientes se celebró el casamiento con aplauso de todo labrador de la comarca.

En esta Comarca de la serranía de Madrid -especialmente en Torrelaguna, Caraciz, Uceda, Talamanca, Biutrago....- permanece Isidro varios años, sirviendo a los grandes terratenientes en las labores agrícolas y ejerciendo también el oficio de pocero.

Existe documentación abundante de la devoción a San Isidro y de las romerías que de tiempo inmemorial se han realizado en sus ermitas. A la intercesión de San Isidro se atribuyen, además de la buena marcha de los sembrados, la curación de diversas fiebres y dolores de cabeza.

El próximo día emplearemos el corazón y la pluma en la gloriosa empresa de relatar el ejemplo de Isidro y María en el estado del matrimonio, su prudencia, gobierno doméstico, vida santa, y proceder maravilloso, hasta la felicidad de su glorioso tránsito..



L. Raúl Calleja Serrador

15 Mayo 1994

NOTA DE LA REDAC: Publicamos este artículo en atención a su autor, ya que agradecemos todas las colaboraciones que nos mandan, y además porque habla de S. Isidro Labrador, santo tan querido y venerado en nuestro pueblo.-

## POEMA A NUESTRA VIRGEN DE LA CARRASCA -30 Abril, 94.

día 30 de Abril

que albordeas despejado,  
a disfrutar la Fiesta  
de Santos seres humanos.

que yo no estoy presente,  
un día tan señalado,  
cómo tengo en mi mente  
de día tan sagrado.

a Tí, Virgen Morenilla,  
Crona de nuestra tierra,  
luchas a los emigrantes,  
nuestro amor en Tí se encierra.  
eres nuestra ilusión  
si lejos de Tí estamos,  
así en nuestro corazón  
a gran fe te recordamos.

Eres la Madre adorable  
que quieres tanto a tus hijos,  
con ese amor entrañable  
de cariño y regocijo.

Si en difíciles momentos  
alguien recibió favores,  
aquí nos tienes contentos,  
con tus divinos amores.

No nos duele el sacrificio,  
no sentimos los dolores,  
tuvimos tu beneficio,  
en los momentos peores.

Solo eres de Villahermosa  
graciosa y gran modelo,  
el que de tristeza llora,  
Tú le sirves de consuelo.

Eres jardín de ilusiones,  
de los jóvenes y viejos,  
amor, alegría y dones,  
con tus divinos reflejos.

Y ya voy a despedirme  
y quiero pedir perdón,  
por las faltas que lleve,  
lo hago de corazón.

Desde IBI (Alicante) Juan Gallego.-



Fotografía ELOY

Reportajes en Foto y Video  
Veracruz, 5 - Teléfono 375052  
VILLAHERMOSA

## ¡¡ ESE PAN DE CADA DIA!!

El buen pan ha sido, durante siglos, la base nutritiva de muchos pueblos, es algo más que un alimento y simboliza al ALIMENTO con mayúsculas; es muy frecuente oír frases como "Tengo que buscarme el pan" "luché por el pan de mis hijos"etc... o como dice la oración "Danos hoy, nuestro pan de cada día". Podríamos recordar, como anecdota, que antiguamente, los presos eran condenados a alimentarse, casi exclusivamente, de "pan y agua" lo cual parece que tan frugal alimento conseguían mal vivir durante un tiempo bastante prolongado, que podía ser incluso de años.

Sin embargo, hoy no es ningún secreto comprobar que, aunque en teoría todavía su nombre goza de cierto prestigio, en la práctica ha dejado de ser lo que antaño fué.

El pan que, normalmente, podemos comprar en cualquier panadería ya poco tiene que ver con el pan auténtico. ¿Cuanto tiempo aguantaría un condenado a pan y agua con nuestro raquítico pan de ahora?.

Una idea, desde luego, está muy clara, el pan integral es siempre preferible al pan blanco.

El pan de "régimen" elaborado, industrialmente suele ser un fraude, parecido al que hacen las panaderías que tratan de vendernos como "pan integral" un producto que, en realidad, es sólo pan blanco con un poco de salvado, y decimos que ya de entrada, es un fraude, porque ha sido usada levadura artificial, por no hablar de antimohos y otros productos químicos.

El problema, surge ya desde el principio; la semilla híbrida del trigo está concebida para que dé más peso, por otro lado, ya entre siembra y siembra, no se hace "barbecho", es decir, no se deja reposar la tierra durante un año, como mínimo. Con el barbecho se consigue que, al cabo de los años, la tierra no se agote sino que vaya oxigenándose periódicamente, y por tanto revitalizándose; en algunos lugares lo que se hace es alternar un año el trigo y otro año alguna leguminosa.

En las explotaciones agrarias dedicadas a la producción de trigo se eliminan de los campos, o por lo menos se intenta, las "malas hierbas" mediante herbicidas que aniquilan los microorganismos que favorecen la vida vegetal, con lo que así se obtiene una tierra inerte que, sólo, ofrecerá un trigo falto de vitalidad.

Igualmente influye en la calidad de la futura harina, el tiempo de la siega -independientemente, de las variedades del trigo como la Ariadna, Estrella Candeal o Raspi negro o los híbridos de cada zona o lugar-; si el trigo se cosecha verde y no se deja secar, suficientemente, en el silo, al cabo de unos dos meses de la molienda aparecerán gusanos en la harina o bien tomará un sabor rancio, originado por las grasas del germen de trigo, claro está, en el caso de que la harina sea integral.

Debido a que al programar el trabajo de las cosechadoras con varios meses de antelación, casi nunca puede garantizarse el punto de maduración, ya que desde que la espiga está a punto, madura, hasta que se quiebra y cae, transcurren de siete a diez días; como el agricultor no desea ni puede arriesgarse a perder la cosecha, el trigo es a menudo recogido verde, lo que no sucede si el trigo madura en el campo ya que los problemas de este modo, se reducirán grandemente y el tiempo de permanencia en el silo durante su secado total será mucho menor.

Posteriormente, lo primero que hacen las industrias harineras es quitarle el germen de trigo con el fin de tener una más prolongada conservación. Así pues, eliminando, la parte más vital del trigo, que es el germen, la futura harina ya no será completamente integral, aunque se le añada, con la mejor intención, salvado, vitaminas o lo que se quiera.

El grano, así "maltratado" pasa por un molino de tal manera que por un lado sale el salvado, por otro la harina blanca y por otros las harinas de más baja calidad dedicadas al ganado; para que conserve lo contiene sería necesario molerlo mediante dos cilindros de piedra.

La harina integral debe reposar unos quince días en verano y unos

meses en invierno antes de proceder a la panificación, pero si este tiempo prolonga demasiado aparecen telarañas y otros parásitos con lo cual podemos ir, sin lugar a dudas, de que nos hallamos ante un elemento vivo.

Por tanto este será el principal inconveniente de la harina integral que, nos impedirá almacenarla durante largos periodos, pero que podrá evitarse, siendo el trigo a medida que vayamos consumiendo la harina.

Se puede asegurar casi con total certeza que ya no sale harina integral las empresas harineras aunque, incluso, se cobre algunas pesetas de aumento por kilo cuando venden "harina integral", porque esa harina ha perdido, como mínimo, el germen.

En realidad el motivo de peso que existe para no utilizar el grano de trigo completamente íntegro es que el pan, con harinas de elevado grado de extracción (del 85 % al 100 % del salvado original), tiene una proporción considerable de ácido fítico que forma sales insolubles con el calcio y el hierro, por lo cual la absorción de estos dos elementos indispensables, se hace imposible.

El efecto es tan notable, que no sólo se utiliza el calcio y el hierro en el pan, sino que se dificulta la utilización de dichos elementos contenidos en otros alimentos de la dieta.

El problema está en escoger el grado de extracción de la harina que permita un máximo aporte de alimentos nutritivos indispensables, con el mínimo de pérdidas por inadecuada utilización digestiva; el cernido ideal parece corresponder alrededor de 80%. La cifra de 85% es demasiado elevada. Ahora bien, no hay que adoptar, sistemáticamente, una cifra estándar, entre otras cosas, porque el trigo no es siempre igual; según la densidad del trigo se adoptará la cifra de 75 % a 85 %; con una harina cernida a 82 % en lugar de una harina cernida a 60 % que es el tipo de harina blanca, puede obtenerse un pan que posee las mejores cualidades alimenticias.

Otro de los componentes que hacen posible el pan, además de la levadura es LA LEVADURA, componente que puede elaborarse mediante muy variadas fórmulas; una de ellas es la que se hace con media cucharada de sal; una cucharada de miel, una cucharada de aceite, dos tazas de agua y toda la harina que absorba esta mezcla.

Se mezclan todos los componentes hasta conseguir una masa homogénea que se deja en reposo durante tres días en un recipiente de vidrio, obteniéndose así, "la madre del pan" que se deberá ir renovando cada dos días, añadiendo harina y agua y amasando de nuevo.

En invierno puede conservarse hasta una semana sin renovar debido a que las temperaturas son más bajas y por tanto detienen los procesos de fermentación, no siendo así en verano ya que, con el calor las reacciones enzimáticas que desdoblán los azúcares se ven favorecidas.

El resultado del PAN, su esponjosidad, los poros etc... nos dan la pauta de la pautada de la levadura, ya que, será distinto según se haya utilizado levadura natural o no, ya que, artificialmente, algunos fabricantes de levadura se obtienen a partir de residuos de alcohol, y además este tipo de levadura se estropea al cabo de pocos días; en cambio, la natural puede durar años.

Los harineros, para superar el manifiesto empobrecimiento en gluten de las harinas panaderas (9% en lugar del 12% existente antes de 1940), añaden productos químicos a la harina para evitar la destrucción del poco gluten existente en la misma.

También se utilizan en la elaboración del pan, aditivos semejantes al bicarbonato para conseguir una mejor absorción de agua, lo que permitirá al panadero obtener, fácilmente, el peso requerido con menos cantidad de harina. Es muy corriente obtener de un kilo de harina, dos kilos de pan, cuando lo correcto sería que de un kilo de harina resulten un kilo doscientos cincuenta gramos de pan (es decir un 25 a 30% de agua y un 70-75% de harina) y el supuesto sabor crujiente que tiene el pan se obtiene cuando se añaden grasas sintéticas o animales (manteca de cerdo etc...), ya que, al añadir grasa, esta separa las moléculas y es más fácil lograr un aspecto esponjoso. Así, la llamada pasta de hojaldre que se deshoja en la boca, no es sino una de las muchas variantes a partir de estas grasas añadidas para engañar al paladar.

Otros aditivos que se añaden a la harina son componentes químicos llamados blanqueadores, que son sustancias tensio-activas que liberan la película del gluten de los granos de almidón; conservantes que impiden el envejecimiento del pan, evitando así la aparición del moho, aromatizantes etc... con todo ello puede guardarse una pieza del "supuesto pan" preparada dos días antes, o incluso más, cuando se trata de pastelerías, que a todo ello añaden azúcar industrial y guardan pastas de base en cámaras frigoríficas durante una semana, manteniéndolas sin fermentar.

Estas aparentes ventajas de preparación, almacenamiento y cocción para los panaderos, claro está, que lo son en contra, para la salud del consumidor.

Para obtener una miga más blanca y compacta se utilizan aditivos abrillantadores que son preparados a base de cola. El persulfato potásico, utilizado como abono para el campo, fué descubierto al azar, como "ayuda" para hinchar el pan, por un campesino italiano que lo confundió con la sal que al hacer la masa se añade a la harina. Es un producto altamente tóxico que irrita la piel y las membranas de las mucosas de los panaderos que la utilizan y esta harina no puede ser cogida con cucharas de metal porque se quedarían sin ella, sólo únicamente, se podría coger con una de madera ya que la madera no es atacada por este aditivo; no obstante, la legislación vigente tiene prohibida su utilización aunque independientemente de los problemas de alimentación que causaría y ante el temor del cierre de negocio los panaderos no la utilizan, si se conoce de algún caso que lo utilice algún panadero en zonas donde es más difícil su localización.

Con lo cual la ciencia va avanzando ..... pero también avanza, las personas que siguen enfermando con la nueva tecnología

Los panaderos afirman que disminuye su clientela si precinden de alguno de los muchos aditivos accesorios a la panificación que hacen el pan más apetecible. El consumidor de pan ya no recuerda el verdadero pan y hoy prefiere los sucedáneos. Pensemos por tanto, cada uno de nosotros, que también está en nuestro paladar la causa de esta progresiva adulteración del pan.

La SAL que es mejor utilizar en la elaboración del pan, es la sal de roca por ser la más adecuada y procede de Pamplona, pero hoy día se menosprecia utilizándose ésta, para el ganado; para 100 Kg. de pan (es decir 75 a 80 Kg. de harina), son necesarios, aproximadamente 800 gramos de sal.

Una vez reunidos todos los componentes, podemos elaborar el PAN.

En una amasadora de madera de pino de melis, colocamos la levadura natural o "madre del pan" a la que se le añade harina y agua con sal disuelta y se da vueltas y airea la masa que poco a poco va adquiriendo consistencia elástica y homogénea.

Finalizado el amasado se saca la masa de la pastera o amasadora y se coloca durante unos cinco minutos sobre una madera de iguales características cubierta con una manta para evitar que se seque la capa externa de la masa; después se hacen las distintas piezas de pan espolvoreando la masa con harina para que no se adhieran entre sí, se van colocando las piezas en un cajón de madera cubierto con tela y espolvoreado de harina, para que vayan tomando consistencia, estos cajones repletos de panecillos se colocan en un armario donde permanecen una hora y media, en verano y algo más en invierno, antes de ser introducidos en el horno; curiosamente el pan se "abrirá", (es decir, se dibujarán esas crestas tan típicas en la corteza de las piezas de pan), solo sin necesidad de efectuar cortes.

El pan blanco necesita una temperatura de 250 grados pero el pan que vamos a colocar, necesita una temperatura en el horno de unos 400 grados a 500 grados por el rico contenido de su masa.

Lo más adecuado es que el horno esté construido con ladrillo refractario y, buscando ya la perfección-, la presencia de dos cámaras con láminas pequeñas refractarias. Sería desaconsejable, el horno eléctrico por ser demasiado rápido de cocción, en cambio si es adecuado para las pastelerías en donde las hornadas han de ser rápidas y suaves, dentro de un estricto control científico.

El pan debe permanecer en el horno de 75 a 90 minutos, aunque esto es algo relativo, pues depende del trigo, de la humedad y temperatura del ambiente



(4)

te, del amasado y de otros muchos factores que en la panificación industrial se mantienen constantes, gracias a la técnica.

El pan recién sacado del horno, no está a punto de consumirse, hgiénicamente hablando, hay que esperar -al menos a que se enfríe-, ya que este tiempo de reposo hará más digerible el almidón. No es que vaya a consumirse el pan de varios días aunque esto sea una sana costumbre, pero es también inverosímil las absurdas largas colas que a las 8 de la mañana se forman en las panaderías en las que todos esperan el "pan calentito", "venenosa costumbre" que se deberían evitar.

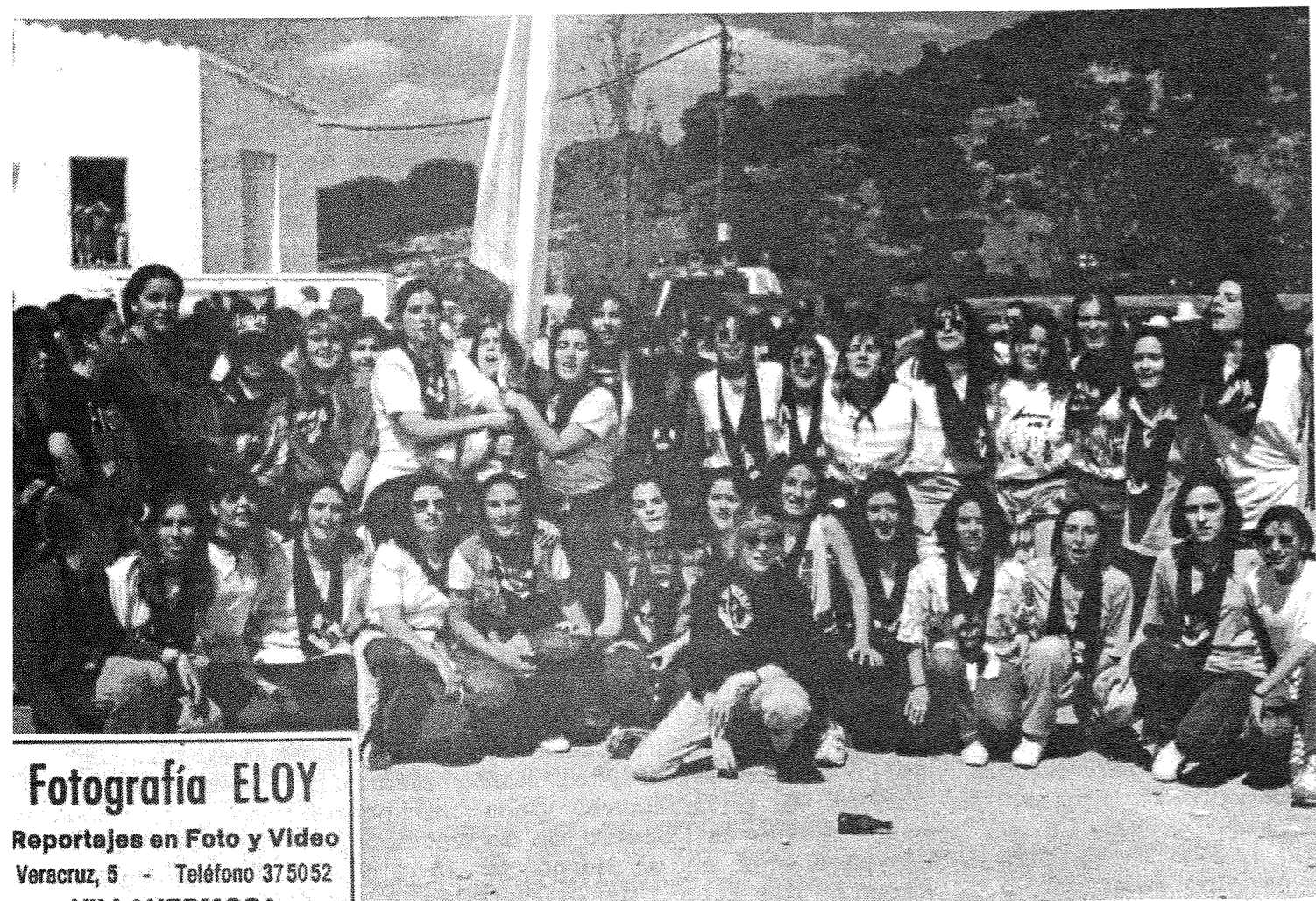
\* \* \* \* \*

José Ma Moya haciendo el pan, al que hace referencia este artículo.



Fdo.: Adelina López Martínez  
Dietista-Fitoterapeuta

"Las Quintas del 94" demostraron su alegría en la "Traída de la Virgen".



Fotografía ELOY

Reportajes en Foto y Video

Veracruz, 5 - Teléfono 375052

VILLAHERMOSA

## DESCUBRIR NUESTRO ENTORNO

# Fuenllana

Patria del insigne Fray Tomás de Villanueva, padre de los pobres

Texto y fotos: Andrés Naranjo Moya

Describir el pueblo donde naciera el insigne agustino Fray Tomás de Villanueva, el Padre de los Pobres, y hablar de su historia, sus costumbres, puede parecer fácil, pero no es así. Los pueblos pequeños, como en este caso, de unos cuatrocientos habitantes, frágiles y en muchos casos desvalidos de toda ayuda, se hacen más entrañables, interesa tanto la monumentalidad que puedas encontrar en ellos como la vida y el sentir de sus gentes; me gusta observarlos, charlar con ellos y oírlos, de lo que siempre se logra un conocimiento que permite relatar sus costumbres, tradiciones, su agricultura inmemorial y de variados cultivos. Me han hablado incluso de la doble funcionalidad de sus casas-vivienda, la mayoría de dos plantas, el piso alto para el invierno y el bajo para el cálido verano. Para mí, los pueblos pequeños son como el rincón acogedor del hogar o seres vivos que los miras con la mayor ternura, y así es como yo veo y siento Fuenllana, desconocido hasta ahora por mí. Ya sé del carácter de sus vecinos, amables y generosos; por eso les digo a ustedes que si vienen quedarán complacidos, y los lugareños lo estarán a su vez de tenerlos aquí; llegar es muy sencillo, el pueblo dista unos cinco kilómetros de Villanueva de los Infantes.

Nada más entrar en la población te encuentras los restos de un castillo, amurallado en la época de la reconquista, y adosado a él, su primitiva iglesia parroquial de Santa Catalina, que, arruinada en el siglo XIV, fue levantada de nuevo y disponía de dos capillas, una románica y otra gótica; después fue abandonada a principios del siglo XVIII y trasladada a la levantada por la Orden de San Agustín, junto al convento.

Al pasar al interior del pueblo, en una recoleta plaza, hallas el ANTIGUO CONVENTO DE LA ORDEN DE LOS AGUSTINOS EDIFICADO EN EL MISMO LUGAR DE LA CASA DONDE NACIERA SANTO TOMÁS DE VILLANUEVA, empezando a morarlo los religiosos el día 1 de enero de 1735, estableciendo la parroquia bajo la advocación de Santo Tomás de Villanueva (demolido el edificio parroquial en la década de los años cincuenta de nuestro siglo, se traslada al interior del convento, y la pila bautismal donde recibiera el primer sacramento de la iglesia el ilustre Santo a la capilla que hay situada en la habitación de su alumbramiento). Este convento se edificó con el consentimiento de las treinta familias que componían la villa de Fuenllana entonces, y que habían visto descender su población por pasar muchos de sus vecinos a residir en la cercana ciudad de Villanueva de los Infantes, ponían como condición el albergar en él los Santos Sacramentos y otras riquezas artísticas y ornamentos procedentes de la antigua iglesia. Pedían que uno de los religiosos se dedicara a dar primeras letras de gramática a los niños y suplicaban que el Prior de los veinte religiosos que lo habitaban se hiciese cargo perpetuamente como párroco-director espiritual de la iglesia por estar vacante. La solicitud fue informada por el Consejo de las Órdenes el día 24 de mayo de 1741 y que concedió el Rey con el beneplácito del Papa Benedicto XIV, el día 22 de diciembre de 1742. Por Ley de 1820 se suprimió este Convento, quedando el edificio para Ayuntamiento, escuelas e iglesia. La espadaña de la iglesia

tiene colocada una lámpara, regalo a la iglesia primitiva del Emperador Carlos I.

**PREHISTORIA Y ARQUEOLOGÍA.** En su término se han detectado vestigios de la Edad de Hierro. En un domicilio particular hay una lápida hallada en zona próxima con el siguiente texto:

L.LUPUS GENIO MUNICIPI LAMINITANI LOCO DATO EX DECRETO ORDINIS SIGNUM ARGENTEUM CUM BOMO SUA PECUNIA FECIT IDEMQUE DEDICAVIT.

Cuya traducción viene a decir: "L. Lupo al genio del municipio de Laminio en un lugar concedido según un decreto de orden una estatua de plata con un altar con su dinero la hizo y él mismo la dedicó." Esta lápida demuestra que la ciudad romana de Laminio estaba situada en Fuenllana o en un lugar muy próximo.

Esta lápida viene a demostrar que por esta zona hubo ciudad sujeta a Roma y queda reforzado este criterio por diversos estudios de las vías romanas y el paso de calzada importante que atraviesa su término, más otras secundarias.

En la Edad Media, fue aldea conocida por "FUENTE PLANA", reclamada entre otras para sí por el Concejo de Alcaraz al Rey Fernando III, el Santo, pero nunca dejó de pertenecer al Campo de Montiel.

Estudiosos de la biografía del genial pintor del Renacimiento español, Fernando Yáñez de la Almedina, creen encontrar datos de que aquí, en esta villa, tuvo taller de pintura.

Su iglesia parroquial albergó importantes obras de arte, expoliadas en 1936, causa de pérdi-

da de un patrimonio artístico de incalculable valor e imposible de contemplar por generaciones actuales y venideras.

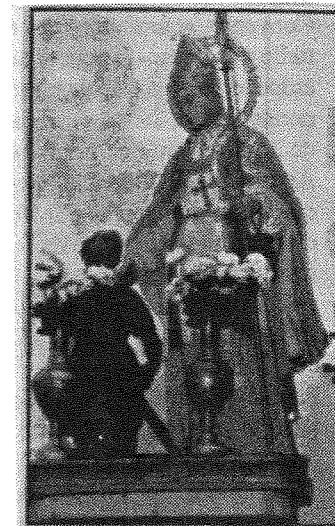


Imagen de Fray Tomás de Villanueva

**SANTO TOMÁS DE VILLANUEVA**, este gran hombre consagrado a Dios, fuente de inspiración de muchísimos autores, quizás sea el santo que más se haya investigado en su biografía, en cuya ejemplaridad cristiana, humana e intelectual han encontrado diversos aspectos e importantes enfoques que dan pie a nuevos textos de esta ilustre figura. Dejó huella con su actuación y ejemplo en la teología de la caridad. Para él la caridad fue justicia, se preocupó hasta de recoger niños que eran abandonados en el pórtico del palacio arzobispal. Fundó el Colegio de Nuestra Señora de la Presentación en el año de 1550, primer seminario en el mundo. Se preocupó y atendió el problema religioso de los moriscos. Participó en las tareas del Concilio de Trento y apoyó la expansión misionera en tierras americanas. Desde la infancia tuvo fuerte inclinación en practicar obras piadosas.

Este obispo de los pobres y maestro de la espiritualidad agustiniana, hijo primogénito de Alonso Tomás García y de Lucía Martínez, familia bien situada, inició sus estudios en Villanueva de los Infantes y los continuó en Alcalá de Henares, desarrolló tareas docentes y prosiguió el estudio en profundidad de filosofía, lógica y teología. El día 21 de noviembre de 1516 tomó el hábito de

la Orden de San Agustín, en Salamanca, habiéndose ordenado en 1514. En 1519, a los tres años de su vida en la Orden, se le nombró Prior del Convento, apartándose del estudio y la docencia para el desempeño de tareas de mayor responsabilidad, hasta el verano de 1544 en que es nombrado Arzobispo de Valencia, cargo que hubo de aceptar por obediencia, nombramiento de congratulación general. Falleció el día 8 de septiembre de 1555 y fue canonizado el día 1 de noviembre de 1658 por el Papa Alejandro VII. Este acontecimiento fue celebradísimo en diversas partes del mundo.

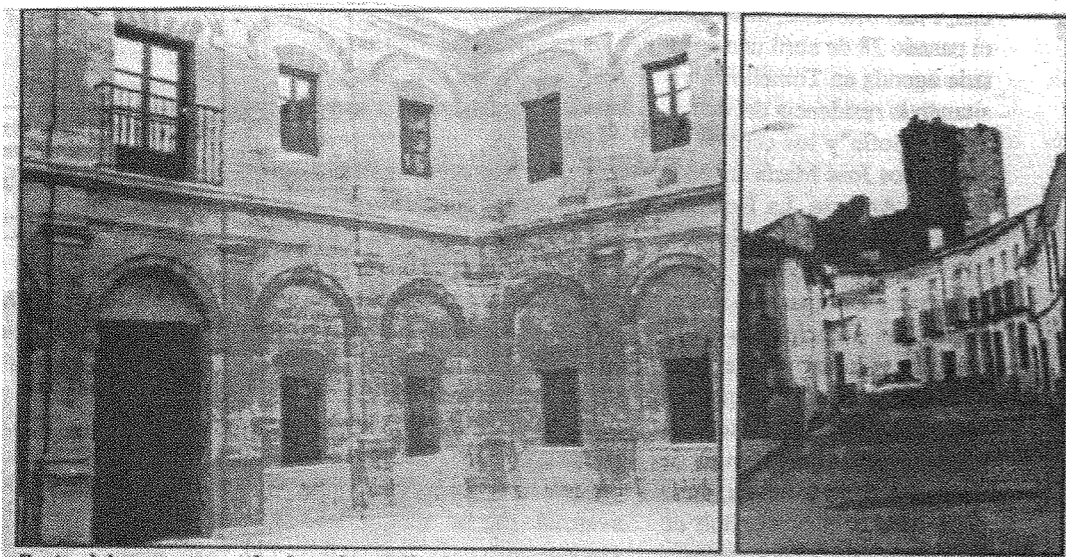
Con motivo del V Centenario de su nacimiento (1486-1986), la plaza de su nombre es presidida por una estatua-monumento con su figura, levantada aquí en su pueblo natal. El Instituto de Estudios Manchegos editó



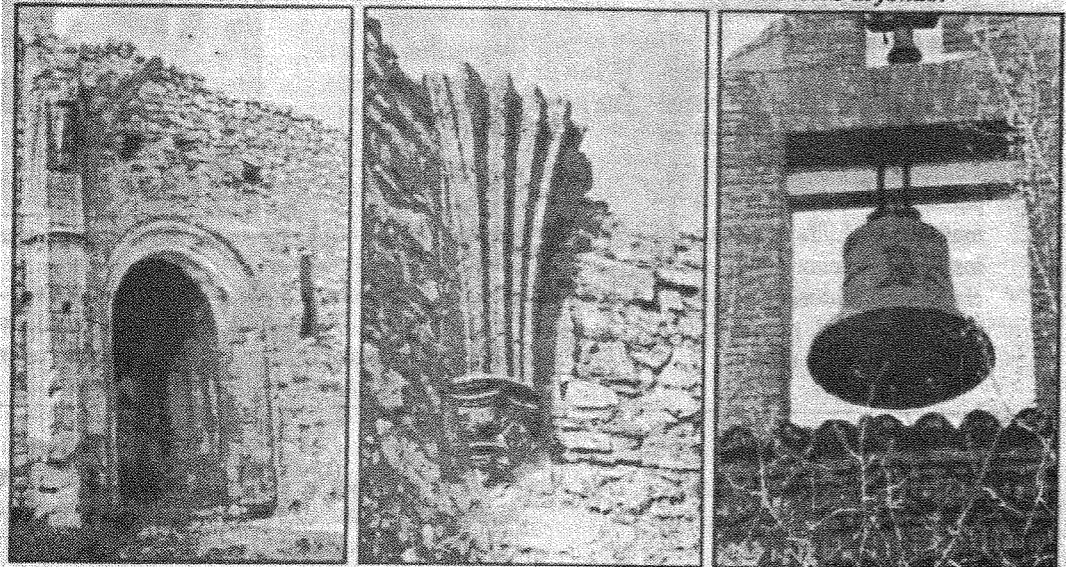
entrada al antiguo convento.

un libro en el que colaboraron notables plumas de conocedores y estudiosos de la vida y obra de Santo Tomás. La diócesis de Ciudad Real honró la memoria de su patrono con solemnes actos, que aún están vivos en el recuerdo.

**FIESTAS.** Hay una devoción secular en Fuenllana hacia Santa Rita de Casia y Santo Tomás de Villanueva, cuyas celebraciones festivo-religiosas vienen teniendo lugar en las fechas coincidentes con el santoral. Fiestas patronales que hacen reír de alegría los distanciados encuentros de "fuenllaneros" ausentes, donde se juntan familias y amigos en sana alegría gozando junto a infinidad de forasteros los diversos actos.



Patio del convento. A la derecha, calle de Fuenllana con los restos de la torre al fondo.



Por la izquierda, dos detalles de la construcción junto a la antigua torre y campana del convento.

# PASATIEMPOS

1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

**HORIZONTALES:** 1.- Madrigueras de los conejos. 2.-Por el estudio tienen conocimiento de varias materias. Núm. romano. 3.-Terreno sembrado de nabos. Acaudalada, adinerada. 4.-Al rev. que tiene pocos años. Dona. Contrac. 5.-Letras de Jean. Arbol frutal. 6.-Al rev. molibdeno. Hortaliza. Letras de Sara. 7.-Sed motivo, principio u origen de una cosa. 8.-Ocultos, reservados. 9.-Punto cardinal. Desvergonzado, descaradao. 10.-Afligido, apesadumbrado. Contrac.

**VERTICALES:** 1.-Ave amazónica. Pronomb. demostrativ. 2.-Rasguenos ligeramente la piel con las uñas. Fósforo. 3.-Lugar por donde corre mucha agua. Pase una cosa tocando la superficie de otra. 4.-Primer hombre. Avisan a uno señalándole día, hora y lugar para tratar un asunto. 5.-Unidad de intensidad luminosa, igual a la bujía decimal. Agarrará. 6.-Al rev. infusión. Desvariad, tened perturbada la razón por enfermedad o pasión. 7.- Cubrir de rocío. Lecho de algunos animales. 8.-De esta manera. Al rev. decreto del zar. 9.-Punto cardinal. Especie de americana o chaqueta cerrada. 10.-Alcance o importancia de una cosa. Gracia, donaire, garbo.-

## SOPA DE LETRAS

A R E I C N U A T E A H  
 A C O S T T D A D O R T  
 R A A I B A A J O E E L  
 S A R C Z A R F U Z U A  
 H O L E O O T S O D G O  
 O P B Ó L R E A L L I S  
 R A E L S L O E S U R N  
 C P O A A S O A T I R E  
 A M P M O S Y C D I A S  
 T F A R U T A S A C B A  
 E R E T R A N C A N D O  
 L S E R O D A J E C O S

Hallar DOCE (12) arreos que se utilizan para enganchar un animal en un carro, tartana, etc. Uniendo las letras sobrantes, formaréis una frase.- Solución en el próxm.núm.-

\*\*\*\*\*

## FUGA DE VOCALES

Q...n n. c.mpr.nd. .n. m.r.d.,  
 t.mp.c. c.mpr.nd.r. .n. l.rg. .xpl.-  
 c.c..n  
 .l q.. c.n.c. . s. pr.j.m. .s -  
 .r.d.t.; .l q.. s. c.n.c. . s. m.sm.  
 .s .n s.b..

\*\*\*\*\*

## PRUEBA TU INTELIGENCIA

Un hombre posee un terreno en forma de L: un cuadrado al que se le ha quitado otro más pequeño.

El individuo en cuestión, legó el terreno a sus cuatro hijos con la condición de que la dividan en cuatro parcelas todas exactamente de la misma forma y extensión. ¿Sabrías hacerlo?. La soluc. en el próxm.núm.-

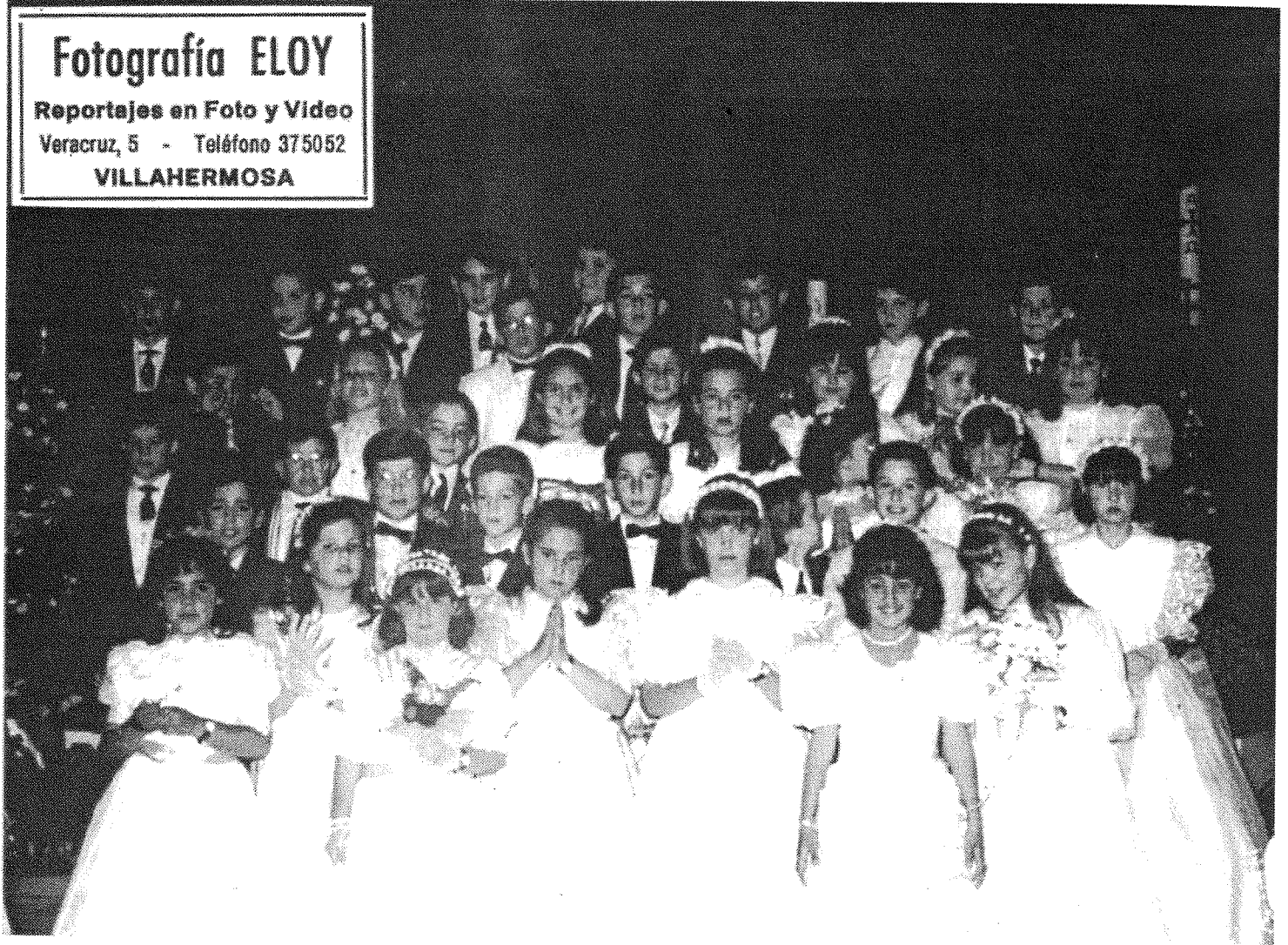
# Foto para el recuerdo

**Fotografía ELOY**

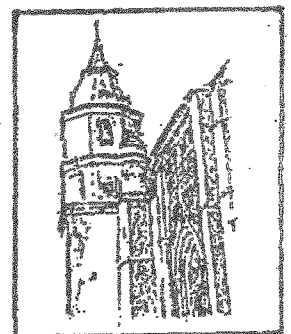
Reportajes en Foto y Video

Veracruz, 5 - Teléfono 375052

**VILLAHERMOSA**



GRUPO DE NIÑOS/AS QUE HAN HECHO SU PRIME-  
RA COMUNIÓN EL DÍA 22 DE MAYO DE 1.994



Periódico Local "EL SANTUARIO"  
13332 VILLAHERMOSA (C. Real)