



DEL 20 A 29
DE OCTUBRE
DE 2023

#CONSUEGRAAZAFRÁN

LXI FIESTA DE LA ROSA DEL AZAFRÁN CONSUEGRA

FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL





BUFETE MARFIL & ASOC.

ABOGADOS ♦ ECONOMISTAS



Soluciones profesionales

OFICINAS EN:
MADRID. C/ VALDERADUEY N° 4, 1º E. 28035
TOLEDO. AVDA. DE EUROPA ESQUINA
Pº DE BACHILLERES N° 2 45003
CONSUEGRA. C/ SERTORIO N° 2. 45700

925 48 21 81
TFNO: 902 63 63 07
www.bufetemarfil.es



SALUDA de la ... ALCALDESA



Aún con resaca de las pasadas fiestas patronales en Honor al Santísimo Cristo de la Vera Cruz, estamos sumergiéndonos con mucha ilusión en la 61 edición de La fiesta de La Rosa del Azafrán. Fiesta con arraigo y con un peso importante en el turismo de nuestro pueblo, en la cual se da a conocer y se promociona la esencia de la cultura manchega a través de la gastronomía, artesanía, historia y tradiciones populares.

La Rosa, como popularmente y cariñosamente llamamos a esta fiesta, a la que yo me siento muy ligada, al haber tenido el honor de haber vivido y participado desde las entrañas de la misma como Dulcinea hace unos años. Experiencia inolvidable por lo que me atrevo a animar a todas las mujeres de Consuegra a que participen y vivan esta experiencia desde dentro, representando a la mujer manchega, disfrutando en nuestro Cerro Calderico de la Molienda de la Paz que este año dedicamos a “La Cultura Molinera”, saborear el folclore con el que nos deleitan el nuestro Grupo de Coros y Danzas “Rosa del Azafrán” de Consuegra y los grupos participantes en el Festival Nacional de Folclore, sin ellos esta fiesta perdería su encanto y sería difícil de llevarla a cabo, contemplando el concurso de monda....

Aprovecho estas líneas para dar las gracias a Lourdes Del Pliego Caballero, Dulcinea saliente a la que he tenido el placer de conocer en las fiestas patronales pasadas y doy mi enhorabuena a Noelia Palomino Gallego de Lerma, Dulcinea entrante con la que viviremos esa experiencia mencionada anteriormente.

Mi agradecimiento a Silvia Vacas, encargada del Pregón de Exaltación Manchega en el Teatro Don Quijote, actriz nacida en Madrid y criada en nuestra localidad, llevando como ban-

dera el nombre de nuestro pueblo por aquel lugar al que va.

Antes de despedirme no quiero pasar la oportunidad de agradecer el esfuerzo que dedican todos y cada uno de los miembros de la Corporación Municipal que yo presido, en especial a mi equipo de Gobierno Municipal, juntos faremos de Consuegra una ciudad mejor. Mi agradecimiento especial en esta ocasión es para D. Carlos Gutiérrez Delgado, Concejal de Turismo, Patrimonio, Cultura y Tradiciones Populares, pues es el encargado de organizar esta edición de la Fiesta de la Rosa del Azafrán.

Así como al personal del Ayuntamiento, Policía Local, Protección Civil, Guardia Civil, Banda Municipal de Música, diferentes asociaciones del municipio, empresas colaboradoras, Junta de Comunidades de Castilla la Mancha...

Como no recordar a tantos consaburenses que no están con nosotros, que disfrutaron, vivieron y vieron crecer esta fiesta desde sus comienzos hasta su partida. Recordar a los que viven lejos de nuestro pueblo y lo llevan tatuado en su corazón.

Aprovecho esta página también para manifestarlos lo orgullosa que estoy de todos y todas las vecinas de Consuegra por la ejemplaridad de comportamiento y participación en las fiestas pasadas, gracias por el respeto y el buen ambiente, pido el mismo saber estar para esta fiesta venidera.

Un abrazo muy fuerte y recordad “que el mundo es para los que hacen, de cualquier momento, la mejor de las aventuras” aprovechad esos momentos.

Vuestra alcaldesa
M.ª Luisa Rodríguez García

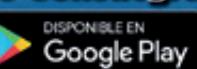
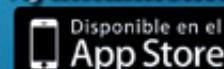
SUMARIO

Saluda de la alcaldesa	3
Saluda del concejal	5
Pregonera 2023.....	7
Dulcinea 2023	9
Una singular estirpe azafranera.....	10
La fiesta de la Rosa del Azafrán:	
Una fiesta de proyección mundial	14
Programa.....	19
Programa de deportes.....	24

Producción editorial:



REDES SOCIALES OFICIALES

[T.me/AytoConsuegra](https://t.me/AytoConsuegra)[Instagram.com/AytoConsuegra](https://www.instagram.com/aytoconsuegra)[YouTube.com/AyuntamientoConsuegra](https://www.youtube.com/AyuntamientoConsuegra)[AytoConsuegra.es](http://www.AytoConsuegra.es)AytoConsuegra.es/WhatsappTwitter.com/AytoConsuegraFacebook.com/AytoConsuegra[Ayuntamiento de Consuegra](#)

SALUDA del CONCEJAL

Estimadas vecinas, estimados vecinos, nuestra fiesta de la Rosa del Azafrán representa esa expresión cultural que conecta nuestro presente con nuestras raíces y costumbres, permitiendo que décadas de historia sigan fluyendo como savia de nuestra identidad y singularidad. Este patrimonio cultural, legado por nuestros antepasados, cobra su máximo colorido al final de octubre, marcando en el calendario unas de las jornadas más bellas de nuestro pueblo.

En esta ocasión, además de disfrutar de nuestra fiesta, toca organizarla. Desde la Concejalía de Turismo, Patrimonio, Cultura y Tradiciones Populares, junto con la Alcaldesa y el resto del equipo del gobierno municipal, os deseamos que viváis con alegría estos días tan significativos, para que os llenen de energía ante la cotidianidad venidera. Nutrirnos del sentir compartido con nuestra gente es de lo más saludable.

Les aseguro que estar a la altura de este evento es un reto fascinante, por lo que agradecemos a todas aquellas personas y entidades que, de un modo u otro, trabajan y colaboran para que "La Rosa" sea un éxito. Muy especialmente, nos gustaría destacar la labor llevada a cabo como cada año por la Asociación de Coros y Danzas "Rosa del Azafrán". Suponen el alma y el epicentro de esta fiesta. Gracias infinitas... Agradecer también a todas las personas y asociaciones que participan en los distintos concursos y certámenes, a las empresas expositoras de la feria agroalimentaria, artesanal y de maquinaria agrícola, a la Rondalla y Coro "Centro de Día"



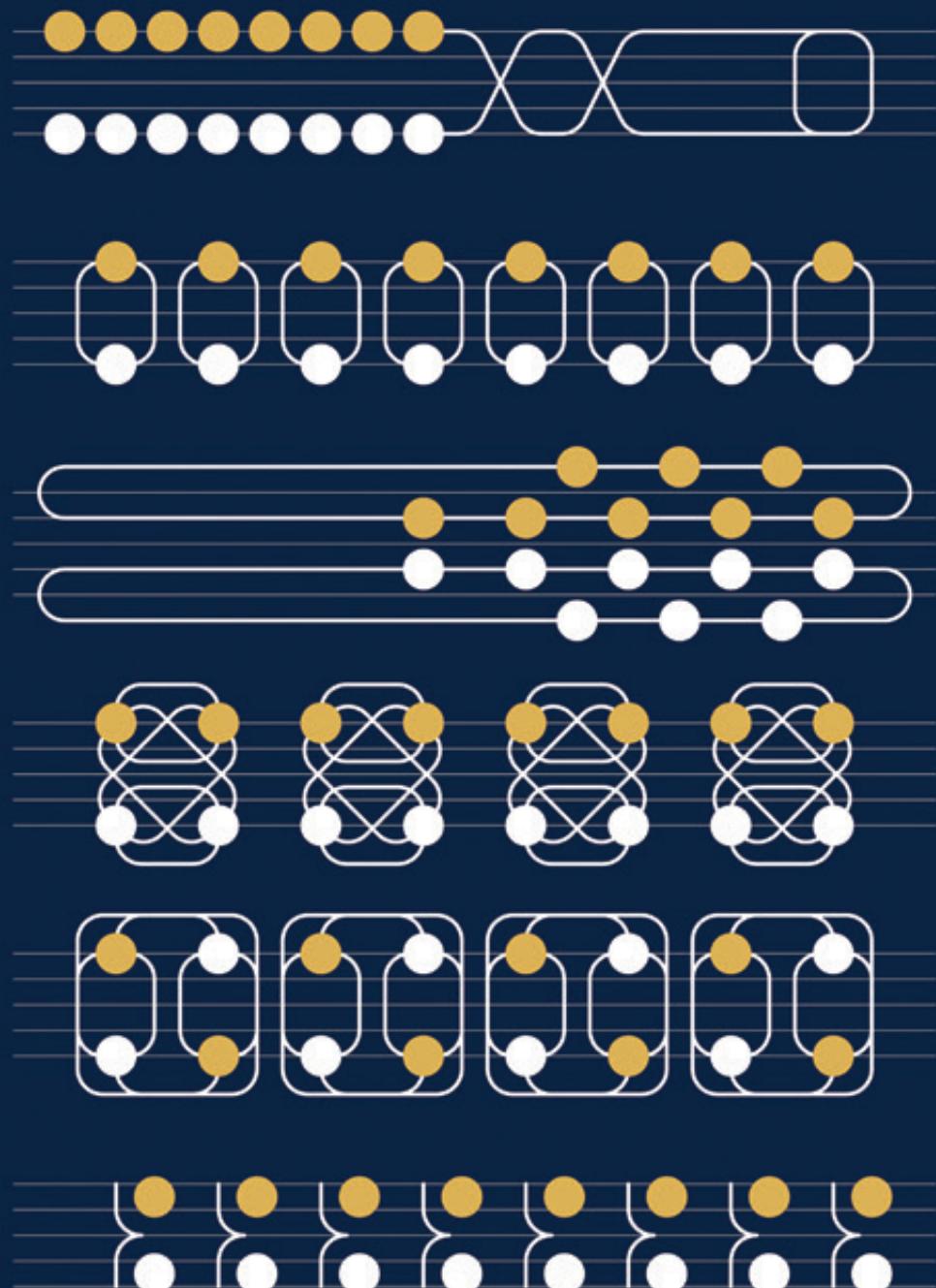
de Consuegra, a Protección Civil y, como no, al personal del Ayuntamiento, al cual agradecemos su profesionalidad e implicación para que todo salga bien.

Estarán de acuerdo conmigo de que no se trata de un evento menor. Son ya 61 ediciones desde la primera en 1963, de mano de D. Pedro Albacete, Paco Domínguez y Oskar Dignoes, creadores e impulsores de la Fiesta de la rosa del azafrán, y que fue declarada Fiesta de interés turístico por el Ministerio de Información y Turismo en 1966 y fiesta de Interés Turístico Regional por la Junta de Comunidades de Castilla – La Mancha en 2008. Pero su interés y proyección traspasa nuestras fronteras, por lo que debemos esforzarnos en seguir avanzando hacia una mayor dimensión de nuestra "Rosa". Confianza en la valía de lo nuestro, ilusión, trabajo y compromiso: ese es el camino... hagámoslo juntos.

Finalizar estas líneas invitando a todo/a consaburende y a todo visitante a saborear cada una de las actividades programadas: encuentros de Rondas y de Rondallas, Molienda de la paz y muestra de folclore, certamen gastronómico, concursos de monda y de habilidad con tractor, feria agroalimentaria y artesana y, por supuesto, del 61º Festival Nacional de Folclore, punto álgido y broche final de nuestra fiesta.

Consuegra es Tradición, Consuegra es Cultura... Gracias por acompañarnos.

Carlos Gutiérrez Delgado
Concejal de Turismo, Patrimonio, Cultura y
Tradiciones Populares.



61 Rosa del Azafrán

FESTIVAL NACIONAL DE FOLCLORE

ALTO ARAGÓN Jaca

COROS Y DANZAS DE CIEZA Murcia

JUSTO DEL RÍO Burgos

ROSA DEL AZAFRÁN Consuegra

28/29 octubre 2023

CONSUEGRA TOLEDO



AYUNTAMIENTO DE CONSUEGRA
Concejala de Turismo, Cultura,
Patrimonio y Tradiciones Populares



ROSA DEL AZAFRÁN
Asociación de Coros y Danzas
de Consuegra



Federación de Asociaciones de Folclore
de Castilla - La Mancha



Federación de Asociaciones
de Coros y Danzas de España

#nosvemosenlarosa

PREGONERA

2023



Silvia Vacas Palomino



Silvia Vacas Palomino, actriz consabureña, enamorada del teatro y del cine desde pequeña, decide viajar a Málaga a los 18 años, para formarse en la Escuela Superior de Arte Dramático. Tras licenciarse en Arte Dramático, se traslada a Madrid, y realiza un máster de interpretación en Arte4 con Ramón Quesada y varios cursos con grandes maestros como Fernando Piernas.

Trabaja combinando teatro y audiovisual. Algunos de sus trabajos más destacados en teatro son 'Sonias', de Carlos Rico, 'Me muero, me muero', de los Hnos Rico, 'Brotada', de Iván Bilbao, '5 mujeres que comen tortilla', y 'Pijamas', ambas dirigidas por Chos, 'Fin' dirigida por David Planell, 'Mosquitos en invierno', de Paco Anaya, 'El rey tuerto', dirigida por José Luis Sixto y 'Vulva' dirigida por Irene Herrero. Actualmente está de gira por España con la obra de teatro 'Miles Gloriosus' dirigida por Pep Antón.

También ha dirigido algunas piezas breves y ha trabajado en más de una docena de obras en

Microteatro por Dinerro.

Sus trabajos más recientes en audiovisual son 'Yrreal', 'Madres', 'Amar es para siempre', 'La que se avecina', 'Albanta' y 'Neverfilms'. También participó en series como 'Dos años y un día', 'Pequeñas coincidencias' y 'Hospital central'.

Las películas en las que ha trabajado son 'Pixel Theory' de Alberto Carpintero, 'Smoking Club, 129 normas' de Alberto Utrera y 'Tiempo después' de José Luis Cuerda.

En programas participó en 'Esto no es una serie' y en 'El cielo puede esperar'. Y también en varios videoclips con artistas como Zahara, el Chojin, Guadalupe Plata, Axiom y Bastille, entre otros.

También trabaja como locutora poniendo voz a muchas campañas de televisión, radio y rrss. En paralelo a su carrera como actriz, sigue formándose en el ámbito de la dramaturgia y el doblaje.



I CONSUEGRA FASHION WEEKEND



4 - 5 NOVIEMBRE
PASEO RAMÓN Y CAJAL
DE 11:00 A 21:00 HORAS



NUEVOS DISEÑOS, STOCK, DESCUENTOS Y PREMIOS



AYUNTAMIENTO DE
CONSUEGRA



Consuegra
empresarial

DULCINEA



2023

Noelia Palomino
Gallego de Lerma



Consabureña del “barrio de arriba” Noelia creció, se educó y formó su familia en la localidad, donde reside y transmite su cariño por Consuegra a sus dos hijas.

Estudiante del colegio del Cristo y del IES Consaburum, aprendió a nadar casi al mismo tiempo que a andar en el Club de Natación Local “Patos Verdes” del que guarda entrañables recuerdos como nadadora y posteriormente como monitora, enseñando a nadar a muchos niños y niñas a los que recuerda con cariño.

Orgullosa de ser de Consuegra y Manchega, de sus gentes, de sus tradiciones y costumbres, de ser hija y nieta de obreros y agricultores, recuerda con nostalgia las “noches al fresco” en la calle donde creció, la casa de su abuela y aquella cocina de antaño donde se preparaban rosquillas y flores... o las noches de luminaria y

verbena en Santa Lucía. Recuerdos entrañables que contrastan con los agotadores días de vendimia, aceituna y monda de la rosa del azafrán junto a toda su familia, y que no por ser días de duro trabajo fueron menos felices.

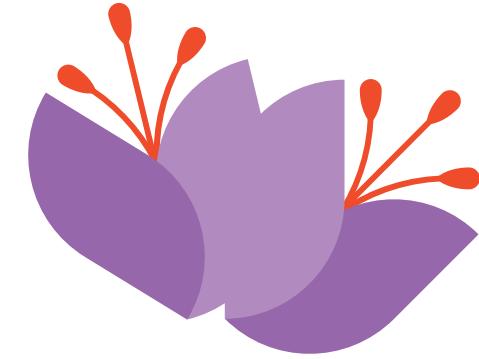
Actualmente, desarrolla su actividad profesional en el equipo de dirección de una empresa internacional asentada en Toledo, ciudad a la que se desplaza a diario para poder mantener su domicilio en Consuegra, convencida de que no existe lugar mejor donde poder vivir y criar a sus hijas.

Madre trabajadora, orgullosa de sus raíces, para la que es un honor representar durante el próximo año como Dulcinea la figura de la mujer Consabureña.

Noelia Palomino Gallego de Lerma



UNA SINGULAR



Cuando se acerca la Fiesta de la Rosa del Azafrán, bueno es recordar, que el cultivo del azafrán debido a la laboriosidad que lleva consigo, salvo excepciones, siempre ha corrido a cargo de pequeños agricultores o jornaleros del mismo gremio. De esta forma, aparte de sus trabajos habituales, en la venta de la especia encontraban una fuente de ingresos complementaria. Es por ello, que el ser azafranero, era una tradición que se transmitía de padres a hijos.

En Consuegra, hasta que a finales del siglo XX, por unas causas u otras el cultivo del azafrán dejó de ser rentable, numerosas eran las familias que se dedicaban a dicha labor.

Por la curiosidad de sus orígenes y su trayectoria humana, sirva como ejemplo la familia Mora, cuyos numerosos miembros, en sus sucesivas generaciones, en mayor o menor medida, fueron azafraneros. Incluso una de sus componentes fue Dulcinea de la Fiesta de la Rosa del Azafrán.

La historia que pretendemos narrar tuvo su origen en Turleque, y se remonta al último tercio del siglo XVIII, cuando, en 1777, Vicente de Mora contraía matrimonio en la iglesia parroquial de Turleque con Victoria-Bautista Chaparro Moraleda de los Arados. Fruto de aquella unión fueron naciendo sus cinco hijos.

El mayor de ellos, Lucio Mora Moreno-Cid, de profesión zapatero, en 1843, a la edad de 21 años, se casaba con Paula López-Romero Rodríguez de la Puerta que contaba 17, y le daría tres hijos. Fallecida prematuramente la esposa, en 1852 Lucio se volvía a casar con Petra-Genara Contreras López-Abad de 26 años. Ambos traerían al mundo a: Dionisio-Demetrio en 1854, Andrea en 1857, Mauricia en 1860, Lucía en 1863, Benita-Gabina en 1864 y Vicente-Gil en 1867.



ESTIRPE AZAFRANERA

Si todos los mencionados residían en Turleque, el hijo mayor del segundo matrimonio, Dionisio-Demetrio Mora Contreras, un tiempo después dejaría su pueblo. El motivo fue, que había conocido a una joven consabureña, -imaginemos que vendimiando en Mencáliz-, de la cual se enamoró.

Tras un periodo de noviazgo, de idas y venidas de Turleque a Consuegra, 30 kilómetros por un rudimentario camino, en burro o a pie, el 3 de febrero de 1883, en la iglesia parroquial de San Juan Bautista de Consuegra, con 27 años, se casaba con Matilde-Florentina Casas Martín-Palomino de 20, hija única de Juan-Luis Casas Galán y de Remigia Martín-Palomino Punzón.

Dionisio, de oficio jornalero agrícola, y Matilde, dedicada a las labores del hogar, (Según el censo municipal de habitantes de aquél año, ninguno de los dos sabía leer ni escribir), se establecieron en casa de sus suegros, en el número 18 de la calle de Santa Teresa donde, también como vecinos, convivían otras dos familias más. En el citado domicilio, nacerían tres de sus hijos: en 1884 José, en 1886 Petronila-Agustina y, en 1889 Sabas.



Entre el jornal del cabeza de familia y la plantación de varios celemines de azafranal, a cuya recolección colaboraban sus suegros, iban saliendo adelante.

Pero todo ello se vendrá al traste la aciaga noche del 11 de septiembre de 1891, cuando el río Amarguillo se desbordaba, causando más de trescientos cincuenta muertos y la destrucción de cientos de casas.

Aunque en la calle de Santa Teresa hubo trece fallecidos, tres de ellos en el número 16. En el 14, donde ellos residían, milagrosamente no hubo que lamentar víctimas; en cambio sus viviendas quedaron arruinadas.

Por ello, Dionisio, con su esposa embarazada, llevándose también a su suegra, ya viuda, se trasladaban, en alquiler, a la calle de los Canteros donde, en enero de 1892 nacería su hija Eulalia.

Al declararse Consuegra zona catastrófica, Dionisio Mora, por la pérdida de su vivienda recibía del Estado, a razón de 0,40 pesetas el metro cuadrado, la cantidad de 415 pesetas y su suegra, Remigia 154.

Coincidendo con ello, el periódico madrileño "El Imparcial" proyectaba en el pueblo un barrio de





ochenta casas. Estas irían destinadas a vecinos que habían perdido la suya a causa de la riada, y no pagaban contribución al estar eximidos de ello por falta de recursos.

Como Dionisio y su madre política reunían dichas condiciones solicitaban una de aquellas casas, con la suerte de verse agraciados con la número 37 de la calle de Villajos.

Residiendo en dicha casa, ya de su propiedad, en el barrio de El Imparcial nacían sucesivamente sus hijos: Feliciano en 1895, Matea-Patricia en 1897, Apolonia-Aurea en 1899 y Jesús-Ricardo en 1901.

En esos años, con algunos hijos ya mayorcitos, Dionisio ampliaba los celestines de azafranal, como siempre en terrenos de arriendo.

Poco más de diez años gozaría Dionisio de su familia y de su hogar imparcialero, pues fallecía el 9 de mayo de 1905, a los 51 años de edad. Dejaba viuda y cinco hijos: José, Agustina,

Eladia, Feliciano y Jesús. Tres décadas después, el 11 de julio de 1936, moriría su esposa Matilde con 79 años.

Volviendo atrás, a pesar de las privaciones y penurias de finales del siglo XIX y principios del XX, época en que vivieron nuestros protagonistas, las gentes, a su manera, también se divertían; de ahí que Dionisio Mora, como buen turlequeño, cada vez que se presentaba la ocasión, contagiando de ello a su mujer, daba buena cuenta de su afición y de su arte en el baile. Ello hizo que sus vecinos consaburenses le apodaran: "el tío Bailarín".

Si tras su fallecimiento, durante décadas, hasta que les fue posible, la tradición familiar del cultivo del azafrán, la continuaron sus hijos, nietos y bisnietos; de la misma forma, unos y otros heredaron tanto el apellido Mora, como el apodo "Bailarín" o "Bailarina".

Julio García Ortiz



LA FIESTA DE LA ROSA DEL AZAFRÁN: UNA FIESTA DE PROYECCIÓN MUNDIAL



Dice cierta crónica que las flores del azafrán se muestran más temprano o más tarde, según sean más secos o más húmedos los otoños. Es más, si a finales del mes de septiembre caen lluvias apacibles y rodeadas de aire caliente, las flores de azafrán aparecen con una abundancia extraordinaria. En este mismo libro nos informan que la cosecha de azafrán de 1753 -hace ahora 270 años-, sufrió bastante debido a los vientos y a las lluvias que provocaron que se pudriera parte de la producción de aquel año. Lo cierto es que son multitud las referencias y artículos que desde hace siglos nos hablan del azafrán, de sus propiedades y de sus características, lo que lo convierten sin duda, en una especia muy valorada y muy conocida en multitud de países. Pero algo que también ha ayudado -y mucho- al conocimiento de esta flor, de su uso y de su promoción, ha sido nuestra Fiesta de la Rosa del Azafrán, ya que, gracias a ella, desde hace sesenta y un años, se divulga y extiende el con-

sumo del azafrán, además del conocimiento y puesta en valor de los valores manchegos y etnográficos. Ya desde las primeras ediciones de la fiesta se constataba la presencia de medios de comunicación y periodistas de media Europa que venían atraídos por este evento tan diferente y especial, que giraba en torno a esta flor y a la cultura quijotesca. Como muestra de la estupenda promoción que los fundadores de la fiesta consiguieron junto a la ayuda de las autoridades locales, provinciales y nacionales, traemos hoy dos curiosos reportajes, el primero publicado hace ahora treinta años en la revista alemana Neue Zürcher Zeitung, concretamente en el número 76 de 1 de abril de 1993, titulado "De camino por la tierra de don Quijote". En la imagen superior que lo ilustra, aparece una estampa del cerro Calderico, y en el pie de foto se indica que se trata de los molinos de viento que junto a unas nubes, recreaban perfectamente el ambiente para don Quijote, el Caballero de la Triste Figura... Entre



Windmühlen und eindrückliche Wolkenbilder stimmen auf Don Quijote ein, den Ritter von der traurigen Gestalt.

Unterwegs im Lande des Don Quijote

Text und Bild Karl Hofer

La Mancha sei das Herz der Iberischen Halbinsel, sagen die Historiker. Ein Herz, das – wie man heute sieht und fühlt – mit vielerlei Rhythmusstörungen zu kämpfen hat. Die vor rund anderthalb Jahrzehnten im Rahmen der Regionalisierung neu geformte autonome Region Castilla-La Mancha umfasst mit 79 230 Quadratkilometern stolze 15,7 Prozent des gesamten spanischen Territoriums. Mit 21 Einwohnern je Quadratkilometer (spanischer Durchschnitt 79 Einwohner) ist sie die am dünnsten besiedelte Region des Landes. Die Landflucht liess im letzten Vierteljahrhundert gut 650 000 Einwohner abwandern. Und der Exodus geht fast unbremst weiter. Im Ortsverzeichnis der Provinz Cuenca werden derzeit 14 Dörfer ohne Einwohner aufgeführt – sie sind also ausgestorben.

Stoltz und Melancholie

Obwohl die Behörden 1991 mit Subventionen 6500 neue Arbeitsplätze in neuen oder modernisierten Firmen ermöglichen, wollen die Jungen weg aus einer Region, deren Landwirtschaftsprodukte kaum mehr den Lebensunterhalt finanzieren, in der das Leben hart und entbehrungsreich ist und seit ungefähr acht Jahren immer erdrückendere Wasserknappheit zusätzlich belastet. «Sieben Monate Invierno und drei Monate Infierno» lautet ein bitterböses Wortspiel, mit dem man auf die extrem kalten Winter und die Hitzeperioden im Sommer anspielt, in denen die Quicksilbersäule des Thermometers auf über 40

Grad ansteigt. Die Kargheit und die Weite des riesigen Landes, das – wie prähistorische Felszeichnungen entlang der Tierritzen andeuten – schon vor 5000 Jahren von Schäfern mit ihren Herden durchwandert wurde, hat vor allem die Menschen auf der Ebene geprägt. Sie sind erdverbunden, offen; in ihren Stolz ist leise Melancholie eingebettet. Im vergangenen Jahrhundert rührten Romantiker aus ganz Europa «die göttliche Einsamkeit im Herzen Iberiens». Touristik- und Industrialisierungsfachmann José Angel Muñoz Gómez sieht es heute weniger verklärt. «Wir sind eine vergessene und unbekannte Region», sagt er. Was nur teilweise stimmt. Denn ausgerechnet im Tou-

reunde anzieht. Römer, Westgoten, eine ganze Palette christlicher Königreiche, Mauern und Juden haben Hunderte von Kunstwerken hinterlassen – vor allen in Toledo, das man in die Reise unbedingt einschliessen sollte. Mitspielen mag bei den steigenden Touristenzahlen ebenfalls der

Wunsch nach Abenteuer- und Erlebnisferien. Castilla-La Mancha ist ja nicht nur die Meseta, die riesige Hochebene. Gebirge flankieren auf drei Seiten, trennen in der Mitte. In den Bergregionen mit riesigen Pinienwäldern entspringen Flüsse wie Tajo, Dabriel oder Guadiana, auf denen sich die Kanufreunde ausleben. Wer ein Patient löst, kann in speziell bezeichneten Regionen fischen oder jagen. Als Glücksfall für den regionalen Tourismus erweist sich von Jahr zu Jahr stärker der standhaftie Don Quijote, dieser Ritter von der traurigen Gestalt, dieser Held voll Ehrgefühl, Tapferkeit, Würde und Haltung, der im vermeintlichen Kampf für Frieden und Gerechtigkeit mit seiner Lanze gegen Windmühlen und schreckliche

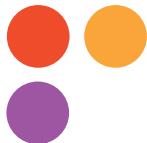
Riesen antritt. In den letzten Jahren ist eine eigentliche «Ruta de Don Quijote» entstanden. Man ist etwa in Puerto Lápice in jener Schenke, in welcher Don Quijote zum Ritter geschlagen wurde. Das Gebäude allerdings ist erst in unserem Jahrhundert gebaut worden... In Consuegra, Capo de Criptana und in Mota del Cuervo hat das Don-Quijote-Interesse den Zerfall der einstigen Kornmühlen – Zeugen des fatalen ritterlichen Tuns – aufhalten können. Seit 1950 werden sie sukzessive restauriert. In El Toboso sind das Landhaus von Dulcinea, der Herzendsame des Ritters, sowie das Cervantes-Zentrum zu besichtigen. 40 000 Besucher kommen pro Jahr hierher. Bürgermeisterin und Konservatorin Natividad Martínez zeigt mit Stolz «Don-Quijote»-Übersetzungen in 38 Sprachen und viele Raritäten. Andere sind im Bürgerkrieg abhanden gekommen, beispielsweise eine von Stalin signierte «Don-Quijote»-Ausgabe.

Freude an Neuem

Wer in die Region Castilla-La Mancha reist, sollte gemäß Miguel Gutiérrez vom Spanischen Fremdenverkehrsamt in Zürich «Unternehmergeist, Kulturinteresse und Freude an Neuem mitbringen, zudem etwas Spanisch sprechen». In einem Gebiet praktisch ohne öffentlichen Verkehr ist der Individualreisende auf ein Auto angewiesen. Iberia, die täglich zweimal von Zürich aus nach Madrid fliegt, bietet den La-Mancha-Gästen preisgünstige Fly-and-drive-Arrangements an.



Seit 5000 Jahren durchqueren Schafherden die Meseta, die Hochebene mit ihrer wechselvollen Vergangenheit.



otros pueblos citados en la ruta del Quijote el periodista habla en primer lugar de Consuegra, luego de Campo de Criptana, Mota del Cuervo o Villanueva de los Infantes.

El segundo artículo que recuperamos apareció en la revista francesa *Construire*, de 19 de octubre de 1983, hace ahora cuarenta años. El titular del artículo es muy gráfico: Le trésor violet, es decir el tesoro violeta, a lo que se añade también "le safran, l'aromate le plus cher du monde", o lo que es lo mismo: el azafrán, la hierba más cara del mundo. Lo interesante de este reportaje son también las imágenes que podemos descubrir, en las que aparecen los molinos con el castillo de Consuegra al fondo, unos paisanos recogiendo rosa, una vecina tostando azafrán y un grupo de doce personas mondando rosa. En la parte inferior de la página que pueden ver reproducida en este artículo, aparece otra bella imagen, con los campos de azafrán y varios recolectores en plena faena de recogida de la flor del azafrán. Los pies de foto nos dicen que Consuegra es un pueblo azafranero (bonito adjetivo el que nos puso el periodista), dominado por varios molinos y sobre la foto en la que aparece la señora tostando el azafrán, se informa a los lectores que la especia se estaba secando en un filtro suspendido a su vez sobre el brasero, para protegerle así del fuego, ya que una alta temperatura haría quemar el azafrán, como bien sabían todas las familias que recolectaban azafrán. En aquellos años el kilo de azafrán se vendió a 2.000 francos, una cifra nada desdeñable. El reportero profundiza en la historia de esta flor, comentando que la utilizaban los romanos hace siglos, como tinte para sus prendas de vestir y en ocasiones también era utilizado por su aroma, mezclándolo con el relleno de sus cojines y lo esparracían por el suelo durante las fiestas y bacanales romanos. Otro uso del azafrán es en farmacología, como analgésico y para regular la actividad intestinal.

En otro apartado del reportaje, se entrevista a Gonzalo Mina-ya, "viejo agricultor de azafrán", dice el periodista. Gonzalo cuenta que el cultivo de esta flor no resulta rentable para las grandes empresas ya que requiere mucho trabajo y mucho tiempo, además de lo pobre que se queda el suelo después de la producción, agotándolo muy rápidamente. Según el reportaje durante el mes de octubre no había paro en Consue-

gra, ya que muchos vecinos y vecinas se encargaban o bien de la recolección o bien de la monda e incluso en algún caso, de ambas cosas. Otra de las consaburenses que es entrevistada en este reportaje es Gregoria Rico, la cual comenta que la cosecha de aquel 1983, no iba a ser muy buena, aunque ya tenían recogidos casi 2,5 kg de azafrán. Esta mujer, con veintisiete años de experiencia recolectando y mondando, decía que era una planta muy delicada y que las heladas o la lluvia la destruirían completamente y añade que, si llovía en septiembre y en octubre hacía sol, la cosecha era buena, pero lógicamente cada año era distinto.



Ya en noviembre, -añade el periodista- la vida en Consuegra vuelve a su cauce habitual. Las cajas de azafrán se llenan, pesan y conservan con cariño; sus dueños confían plenamente en su contenido "más que en las pesetas". Hay recolectores que venden su azafrán poco a poco para complementar sus escasos ingresos y otros lo conservan durante años para un gasto especial. Antonio Martín otro vecino de Consuegra, declaró que "después de ahorrar todo nuestro azafrán durante diez años, pudimos casarnos y comprarnos una casa". La esposa de Antonio añadió que sus padres les habían regalado bulbos para plantar, como si se tratara de una herencia, ya que ellos harían lo propio con sus hijos.

En resumen, estos dos documentos son solo un pequeño ejemplo de la trascendencia y repercusión que la Fiesta de la Rosa del Azafrán, ha tenido y sigue teniendo hacia el exterior, y siempre con la intención de promover el consumo de azafrán y el conocimiento de nuestra cultura manchega y las tradiciones de nuestra ciudad; una fiesta que entre todos debemos apoyar y proteger de cara a poner el nombre de Consuegra como la mejor "ciudad azafranera" de toda España.

José García Cano
konsuegra@gmail.com
Académico correspondiente en Consuegra de la
R.A.B.A.C.H.T.

Si vous parcourez la région de «La Mancha», en Espagne, et que la curiosité vous pousse à demander à l'un de ses habitants ce qu'il cultive avec le plus de profit, il n'hésitera pas: le safran.

La récolte est donc si importante? De quel ordre? Peut-être le paysan vous fera-t-il alors signe de le suivre dans sa maison. Là, il retirera d'un vieux bahut une petite boîte de métal qu'il ouvrira avec précaution et vénération pour vous montrer son contenu: quelques centaines de grammes de pistils rouges de fleurs de safran - plus communément appelées crocus. Son trésor.

Dans la Manche, au mois d'octobre, les champs se colorent d'un violet à la fois profond et lumineux; l'époque de la récolte du safran approche. Les habitants - qui sont loin d'être aisés - se frottent les mains. Pour un kilo de safran séché, ils gagneront la somme incroyable de 2000 francs. Mais pour l'obtenir, il leur faudra cueillir 80 000 crocus, car seuls les trois pistils rouge-orange de la fleur fournissent les précieux arômes qui passe pour le plus cher du monde.

Les Romains déjà utilisaient cette plante à bulbe, originaire d'Orient, comme colorant pour leur vêtements. En raison de son arôme, ils la mélangaient aussi au remboursement de leurs coussins et en répandaient sur le sol, lors de leurs fêtes ou orgies. Personne aujourd'hui, bien entendu, n'en jetteurait un gramme par terre. Employé surtout comme épice, en cuisine (la célèbre «paella» espagnole lui doit sa couleur jaune typique), le safran s'utilise aussi en pharmacologie dans les analgésiques et pour régulariser l'activité intestinale, ainsi que dans les préparations microscopiques, en tant que colorant. Ses principales zones de culture sont les pays méditerranéens d'Europe, mais autour du village haut-valaisan de Mund aussi, quelques hectares sont toujours consacrés à la culture du safran.

Une grande partie des habitants de «La Mancha» travaillent comme ouvriers agricoles à la journée dans les champs des propriétaires. Ces dernières années, le taux de chômage a sensiblement augmenté, mais durant la récolte du safran, dans toutes les familles, on participe - du plus grand au plus petit - à la cueillette des crocus et à l'arrachage des pistils. Le produit de cette activité leur permet de s'offrir parfois, dans l'année, quelque extra... «Ce travail est réservé aux pauvres. Si les riches le considèrent comme assez rentable, il y a longtemps qu'ils s'y seraient mis.» C'est Gonzalo Minaya, vieux cultivateur de safran, qui parle. En effet, la culture du safran n'est pas rentable pour les grandes entreprises. Elle demande beaucoup de main-d'œuvre et de temps, sans compter qu'elle épuise rapidement le sol. C'est pourquoi on s'y adonne dans les petites entreprises familiales où tous, de la grand-mère au plus jeune enfant, mettent la main à la pâte.

Chaque famille joue, pour quatre ans, un petit terrain à l'un des grands propriétaires. Ceux-ci savent bien que le sol, épuisé par les bulbes puissants du safran, devra ensuite rester en jachère durant plusieurs années. Mais en regard du risque de troubles que pourrait entraîner une baisse supplémentaire du niveau de vie de «leurs» journaliers, c'est encore le moindre mal.

Il n'y a donc pas de chômage là-bas, en octobre, pendant trois semaines. Toute la famille se lève tôt, gagne le champ de safran éloigné de trois ou quatre kilomètres et cueille, toute la matinée, les fleurs de crocus. L'après-midi, assis autour d'une grande table, ils arrachent avec précaution les trois pistils, fleur après fleur, jusqu'au tard dans la nuit. Puis les précieux pistils sont séchés, soit au-dessus de braises de charbon de bois, selon l'ancienne méthode, soit au-dessus d'un foyer de gaz propane. Ils sont alors immédiatement enfermés dans une boîte de métal.

«Cette année, la récolte ne semble pas très bonne, mais il nous est arrivé de cueillir, en trois semaines, presque 2,5 kilos de safran, déclare Gregorio Rico. Une expérience de vingt-sept années lui a tout appris en la matière: «C'est une plante très délicate, le gel ou la pluie la détruit. S'il pleut en septembre et qu'en octobre est ensoleillé, la récolte est bonne. Mais chaque année est différente.» Pendant la première année après la plantation, il y a peu de fleurs et le résultat est mince. Au cours de la deuxième et de la troisième année, la récolte doit atteindre son maximum: les champs sont recouverts d'un merveilleux tapis violet. La quatrième année - dite la «vieille année» - la plante porte déjà moins de fleurs, mais les bulbes se sont multipliés au point que ceci compense cela. On retire alors les bulbes du sol, on les nettoie avec soin et on les conserve jusqu'à la prochaine saison pour les remettre en terre ailleurs.

En novembre, la vie reprend son cours habituel. Les boîtes de safran sont boursées, pesées et conservées avec amour: leurs propriétaires font plus volontiers confiance à leur contenu qu'aux pesetas. Certains vendent leur safran peu à peu, pour compléter leur maigre revenu, d'autres le gardent durant des années, en vue d'une occasion spéciale. C'est ainsi qu'au lendemain d'une forte hausse du prix de cette épice, on a soudain vu surgir des bulbes domestiques plus de safran que n'en avaient donné les trois dernières récoltes.

«Après avoir mis de côté tout notre safran, pendant dix ans, nous avons pu nous marier et acheter une maison», raconte Antonio Martin avec un clin d'œil en direction de sa petite femme qui enchaîne: «Nos parents nous ont fait cadeau des bulbes à planter: cela tient lieu d'héritage, ici. Antonio et sa femme feront de même avec leurs propres enfants. Dans cette région, le safran constitue non seulement l'épargne mais aussi une tradition de vie.



Le safran, l'aromate le plus cher du monde

Le trésor violet

Texte Enrique Calduch, photos Heinz Hebeisen



Tout en haut: le village de safran, Consuegra, est dominé par une série de moulins. Ci-dessus, à gauche: la rose du safran, avec le bulbe. Ci-dessous: la récolte de la journée est séchée dans un filtre suspendu au-dessus d'un brasero. Ci-contre, à droite: le minutieux arrachage des trois pistils, fleur après fleur. Ci-dessous: à Consuegra, dans la Mancha, en Espagne.



Poesía

"Sí, ya huele a Rosa en Consuegra"
Por el surco de tu tierra cotidiana,
espera ansioso el otoño tu llegada,
el aire ya huele a rosa,
cuna de anhelos, arrorró de sueños.
Pintando el paisaje de color morado,
amaneces al alba,
arrastrando siglos de tradición que te acompañan
en las almas que te cuidan...
Y floreces.
Bañas la tierra, la conviertes en un mar de flores,
sin saber de tu destino incierto,
los pájaros entonan una melodía en la mañana,
despertando a las almas campesinas:
¡Ya huele a Rosa!
El cerro, los molinos son testigo de tu sino,
albergando entre las aspas la Molienda de la paz.
Los seríos esperan ansiosos
las manos de tu recolección para acunarte.
La enea y el esparto entonan una nana para ti.
Y tú, sueñas y reposas elegante.
Aparecen esas manos agrietadas
que apuran a despojar tu alma,
amantes de la tradición,
Ya es tiempo de monda,
esperanza de oro rojo.
Dicen que eres hija de tu tierra,
¿Cómo es posible di, que no supieras que Consuegra enamora?
Por tu belleza y tu alma,
por tu elegancia y tu luz,
¡bien podías ser nombrada Dulcinea!
Como un niño guardo el secreto,
de tu amor y tu leyenda,
nostalgia y melancolía,
memoria de un pueblo.
Rezaré sin cesar,
a tu Cristo de la Veracruz,
para que vuelvas a verme y
que tus hojas se ciñan a mi recuerdo.
Tengo una Rosa en mi memoria
que ahonda en mi latir sus raíces,
regreso al ayer, injerto en mis sienes.
Respiro profundo y siento:
¡"Sí, ya huele a Rosa en Consuegra"!

Natalia Martínez 2019

PROGRAMA

DEL 21
AL 29 DE
OCTUBRE

Sábado 21 de octubre.

19:00H.

CONCENTRACIÓN DE DULCINEA, PREGONERA Y AUTORIDADES,
en el Ayuntamiento y desfile de la comitiva hasta el Teatro Auditorio Don Quijote.

19:30H.

ACTO DE PROCLAMACIÓN DE DULCINEA 2023
Dña. Noelia Palomino Gallego de Lerma.

PREGÓN Y ACTO DE EXALTACIÓN MANCHEGA

A cargo de Doña Silvia Vacas.

A continuación, actuación de las Escuelas de Danza Tradicional y grupo infantil de Coros y Danzas “Rosa del Azafrán” de Consuegra. Evento presentado por D. Julio César Valle Perulero.

Lugar: Teatro Don Quijote.

Entrada: 1€.

(*) **NOTA.** Aforo limitado, para lo que será necesaria la retirada previa de entradas a través de la plataforma www.giglon.com



Domingo 22 de octubre

12:00H.

CHUPINAZO ANUNCIADOR DE INICIO DE FIESTAS, desde el balcón principal del Ayuntamiento y reparto de golosinas.

Lugar: Plaza de España.

Pregonero: Urbano Jiménez Soto

12:30

X ENCUENTRO DE RONDAS “ROSA DEL AZAFRÁN”

Con la participación de:

- RONDA DE SAN PABLO (Albacete)
- CUADRILLA DE SANTA LUCÍA (Murcia)
- COROS Y DANZAS ROSA DEL AZAFRÁN (Consuegra)

Lugar: Calle del Arco

*Animamos a todos a participar de esta fiesta en la calle.
Ven a bailar con nosotros y disfrutar de las rondas, así mismo invitamos a los vecinos de esta calle a engalanar sus balcones.*



19:00H.

VII ENCUENTRO DE RONDALLAS CIUDAD DE CONSUEGRA

Actuarán las siguientes rondallas:

- Asociación Cultural EL DESGUACE, Santa Cruz de la Zarza
- A.F.M. TROVADORES DE LA MANCHA, Campo de Criptana
- Rondalla y coro CENTRO DE DÍA, Consuegra

Lugar: Teatro Auditorio Don Quijote.

Entrada: 3€ (A beneficio de la Asociación Española contra el Cáncer)

(*) NOTA. Aforo limitado, para lo que será necesaria la retirada previa de entradas a través de la plataforma www.giglon.com

Viernes 27 de octubre

17:00H.

CONCURSO LOCAL DE MONDA DE LA ROSA DEL AZAFRÁN

Categoría infantil.

Lugar: Antiguo Convento Padres Franciscanos.
Inscripciones hasta el 26 de octubre en las oficinas del Ayuntamiento de Consuegra.

18:00H.

CONCURSO LOCAL DE MONDA DE LA ROSA DEL AZAFRÁN

Categoría adultos.

Lugar: Antiguo Convento Padres Franciscanos.
Inscripciones del 17 al 26 en las oficinas del ayuntamiento de Consuegra.

18:00H.

INAUGURACIÓN DE EXPOSICIONES:

CARTELES ANUNCIADORES DE LA FIESTA DE LA ROSA DEL AZAFRÁN de 1963 a 1975.

Horario de la exposición: 10:00h a 14:00h y 15:30h a 19:30H

Lugar: Oficina de Turismo de la estación de autobuses

EXPOSICIÓN DE PINTURA DE RAFAEL MARTÍN RODRÍGUEZ.

Horario de la exposición: 11:00h a 14:00h y 16:00h a 21:30H

Lugar: Hotel Rural La vida de antes



EXPOSICIÓN DE PINTURA A CARGO DE LA ESCUELA DE PINTURA

Horario de la exposición: 10:00h a 14:00h y 15:30h a 19:30H

Lugar: Colegio Santísimo Cristo de la Vera Cruz (edificio San Gumersindo)

Y también podrán seguir disfrutando de la exposición de pintura itinerante **MANCHARTE** en el Museo Arqueológico (Plaza de España)
Horario: 13:00h a 15:00h y 15:30h a 18:00H

19:00H.

INAUGURACIÓN DE LA FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA Y VEHÍCULOS,

en el Paseo Ramón y Cajal.

20:00H.

INAUGURACIÓN DE LA FERIA

AGROALIMENTARIA, en la carpas ubicadas en el Paseo Ramón y Cajal.

Horario de la carpas: viernes de 19:00 a 22:00h. / sábado y domingo de 11:30 a 22:00h.

23:59H

AZAFRÁN FESTIVAL 2023

Con la participación de los DJ's locales:

- Pablo Romero
- Mario Triky
- Marcos Romero
- Pablo Moreno

Lugar: Plaza de España



Sábado 28 de octubre

9:00H.

CONCURSO LOCAL DE HABILIDAD CON TRACTOR. ARADA.

Lugar: Silo Monroy.

11:00H.

RUTAS GUIADAS «Tierra de Azafrán».

Descubrir Consuegra es hacer un viaje en la tierra de Don Quijote, los campos de azafrán, sus molinos de viento manchegos, el castillo de la Orden de San Juan y la Plaza de España, con su museo de arqueología te harán descubrir la historia y tradiciones de este lugar de La Mancha.

- Disponibles, previa reserva, todo el día.
- Mas info: www.consuegra.es
- Reservas por Whatsapp: 627905216
- E-mail: info@aytoconsuegra.es

10:30 H.

XXIV CONCURSO DE GASTRONOMÍA ROSA DEL AZAFRÁN.

Lugar: Paseo José Ortega y Munilla (frente al Campo de Fútbol)

Inscripciones hasta el 26 de octubre en las oficinas del Ayuntamiento de Consuegra.

16:00H.

CONCURSO PROVINCIAL DE MONDA DE LA ROSA DEL AZAFRÁN.

Categoría Adultos.

Lugar: Antiguo Convento Padres Franciscanos. Inscripciones hasta el 26 de octubre en las oficinas del Ayuntamiento de Consuegra.

16:30H.

REPRESENTACIÓN TEATRAL A CARGO DE VITELA TEATRO, en el molino de viento "Sancho"

17:00H.

LVIII MOLIENDA DE LA PAZ.

Molienda de la Paz dedicada a la Cultura Molinera de Castilla-La Mancha.

Lugar: Molino de Viento Sancho

17:30H aprox.

Finalizada la Molienda de la Paz:

MUESTRA DE FOLCLORE A CARGO DE LOS GRUPOS PARTICIPANTES EN EL 61 FNF "ROSA DEL AZAFRÁN",

Con la actuación de los grupos:

- ALTO ARAGÓN de Jaca (Huesca)

- COROS Y DANZAS DE CIEZA (Murcia)
- JUSTO DEL RÍO de Burgos
- ROSA DEL AZAFRÁN de Consuegra (Toledo)

Lugar: Molino de Viento Bolero

20:00H.

CONCIERTO A CARGO DE CONTREBIA FOLK

Lugar: Teatro Auditorio Don Quijote.

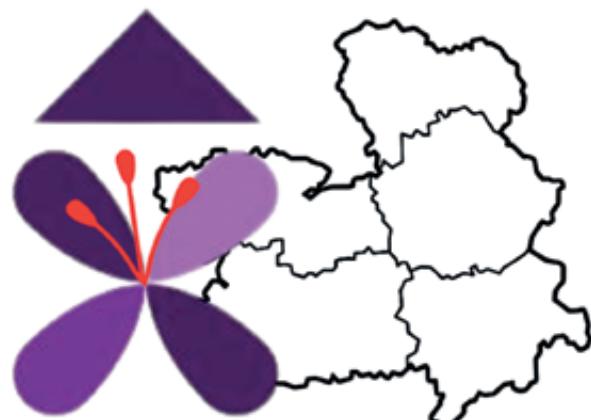
Entrada: 3€

(*) NOTA. Aforo limitado, para lo que será necesaria la retirada previa de entradas a través de la plataforma www.giglon.com

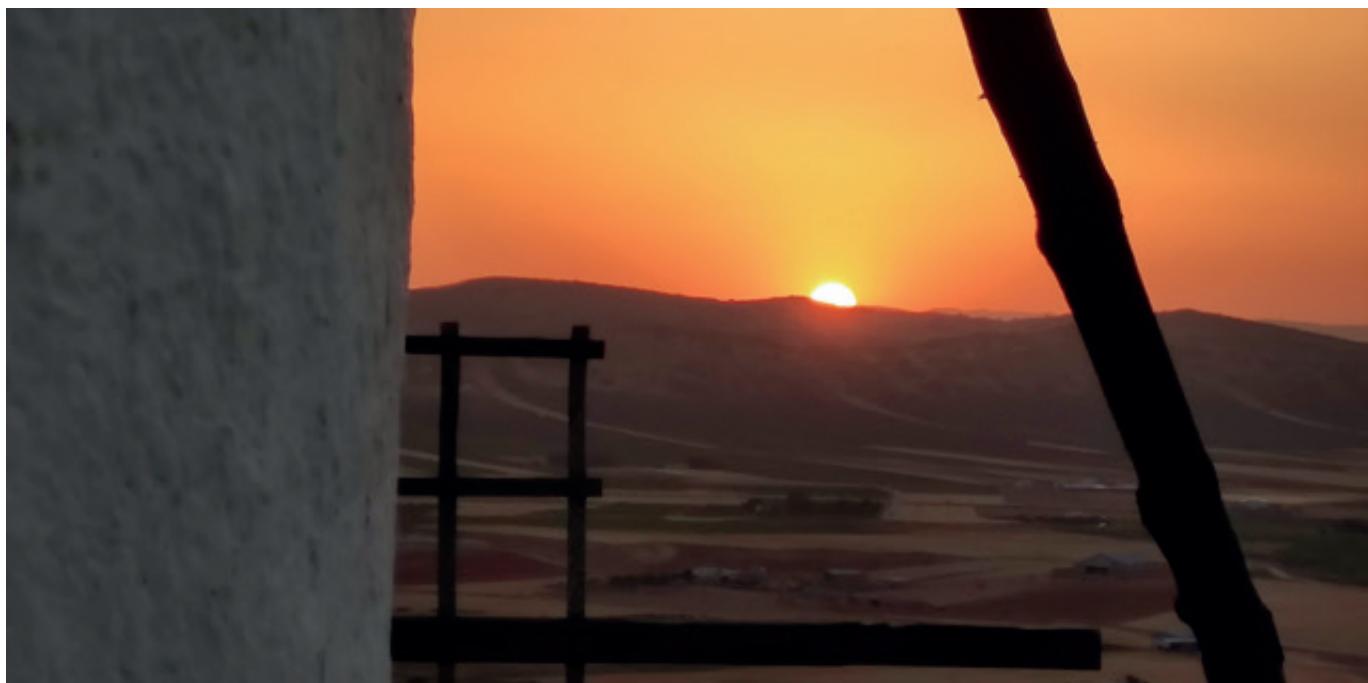


LVIII MOLIENDA DE LA PAZ

CONSUEGRA - 28 octubre 2023



Dedicada a la Cultura Molinera
de Castilla-La Mancha



Domingo 29 de octubre

09:00H.

DIANA FLOREADA, a cargo de la Banda Municipal de Música.

11:00H.

Concurso Local de Habilidad con Tractor (Remolque)
Lugar: El "Campillo".

11:00H.

RUTAS GUIADAS «Tierra de Azafrán».

Descubrir Consuegra es hacer un viaje en la tierra de Don Quijote, los campos de azafrán, sus molinos de viento manchegos, el castillo de la Orden de San Juan y la Plaza de España, con su museo de arqueología te harán descubrir la historia y tradiciones de este lugar de La Mancha.

- Disponibles, previa reserva, todo el día.
- Mas info: www.consuegra.es
- Reservas por Whatsapp: 627905216
- E-mail: info@aytoconsuegra.es

11:00H.

RECEPCIÓN DE LOS GRUPOS PARTICIPANTES EN EL 61 FESTIVAL NACIONAL DE FOLCLORE, en el salón de actos del ayuntamiento, por parte de Autoridades y Dulcinea.
Lugar: Salón de Plenos del Ayuntamiento.

11:00H.

FINAL DEL CONCURSO INFANTIL DE MONDA DE LA ROSA DEL AZAFRÁN.

Lugar: Plaza de España.

11:30H.

FINAL DEL CONCURSO NACIONAL DE ADULTOS DE MONDA DE LA ROSA DEL AZAFRÁN,

Lugar: Plaza de España.

12:30H.

INAUGURACIÓN DEL 61 FESTIVAL NACIONAL DE FOLCLORE “ROSA DEL AZAFRÁN”,

Desfile de los grupos participantes desde la calle del Arco hasta el escenario para proceder a la izada de banderas con el que dará comiendo el Festival Nacional de Folclore con la actuación de los grupos:

- ALTO ARAGÓN. Jaca (Huesca)
- COROS Y DANZAS DE CIEZA. Cieza (Murcia)
- JUSTO DEL RÍO. Burgos
- ROSA DEL AZAFRÁN. Consuegra (Toledo)

Lugar: Plaza de España

PROGRAMA DE DEPORTES

TENIS.

Torneo Absoluta y Femenina “Rosa del Azafrán”
.Se jugará mínimo 2-3 partidos según participación.
.Horario: Según cuadrante y número de inscritos.
.Inscripciones hasta el día 15 de octubre.
.Contacto: 670551089 Jose María / 650739244 Diego.
.Días 20,21, y 22 de octubre. Polideportivo Municipal de Consuegra.



PADEL.

Torneo Mixto “Rosa del Azafrán”
.Categoría: Parejas mixtas.
.Horario según cuadrante y número de inscritos.
.Inscripciones: 605733591 Atilano.
.Días 20,21 y 22 de octubre. Polideportivo Municipal de Consuegra.



PETANCA.

Torneo “Rosa del Azafrán”

- .Dupletas por sorteo. Sistema: Directa y consolacion.
- .Horario: 8.30h Polideportivo municipal de Consuegra.
- .Inscripciones: 640794323 / 656650132.
- .Dia 21 de octubre.



FÚTBOL.

XXII Trofeo de Fútbol 8 Zona Mancha.

- .Fútbol base: Prebenjamín, benjamín y alevín.
- .EMF Consuegra - Cristo de la Vega Socuellamos.
- .Horario: 16.30h – 18.30h Aprox. Campo de fútbol municipal “El Amarguillo”
- .Día: 27 de octubre.

FÚTBOL.

Juvenil Provincial Jornada 7. Campeonato de liga.

- .EMF Consuegra - EMF Quintanar de la Orden.
- .Horario: 19.00h. Campo de fútbol municipal “El Amarguillo”.
- .Día: 28 de octubre.

BALONCESTO.

Liga Junior U19.

- .C. B. Consuegra - Hormigones y Ferralas CBD Tarancón.
- .Horario: 17.00 Polideportivo municipal de Consuegra.
- .Día: 28 de octubre.



FÚTBOL.

Senior. Jornada 7. Campeonato de Liga.

- .Atlético Consuegra – CF Polígono de Toledo.
- .Horario: 17.00h Campo de fútbol municipal “El Amarguillo”.
- .Día: 29 de octubre.

FUTBOL.

Veteranos, partido amistoso.

- .Veteranos Consuegra
- .Horario: 10.30h. Campo de fútbol municipal “El Amarguillo”.
- .Día: 29 de octubre.

Ovino
Bovino
Equino
Porcino
Caprino
Avicultura
Cinegético
Cunicultura
Helicicultura

AVICON EN CONTINUA EVOLUCIÓN

EXPERTOS EN ALIMENTACIÓN ANIMAL

CUANDO NATURALEZA
Y TECNOLOGÍA SE FUNDEN





ALCAMAN

ALUMINIO Y PVC

NUESTRO HUMILDE HOMENAJE A LOS SEÑORES DEL CHOZO

De manera desinteresada
trabajan nuestros mayores
pueden haberlas mejores
que las aquí preparadas

Pero no con tanto amor
pero no con tanto empeño
las brasas que deja el leño
les aporta otro sabor
y en el chozo la calor
y el humo les quita el sueño

Nunca les quito las ganas
ni el deseo de agradar
a quien desde horas tempranas
les vienen a visitar

Ellos construyen el chozo
ponen la piedra primera
amarmando la madera
desde el primer tentemozo

Qué maravilla, que gozo
cuando lo ven terminado
y en sus tirantes colgado
el puchero y la aceitera

Todo tienen preparado
y sin llegar las comandas
ya preparan las viandas
con todo el pan troceado,
quien se atreva a poner un pero
puede salir escaldado

Viva esta generación
vivan estos cocineros
que sin gorros ni sombreros
con la mejor intención
ponen en marcha el fogón
para que vean forasteros
y autóctonos consuegreros
de mover el cucharón
con el empeño y tesón
que movían los aperos
de su humilde profesión

Viva esta generación
y todos los que pasaron
los que su huella dejaron
como mi padre, Asunción

Ruperto, el del malecón
Julio, Venancio, Antonio
Anastasio, Jesus, Gregorio
y como ellos un montón
que escapan a mi repertorio

Mil gracias quisiera darles
con este humilde homenaje
y sirva este reportaje
para poder recordarles
el día que ya no estén
y a los que emprendieron viaje
compartiendo este paraje,
rodeando la sartén
con el arrojo y coraje
que todos ustedes ven.



Estamos en:

Consuegra (Toledo): P.I. C/2 Parc. 4C
Toledo: P.I. C.C. Tiendas G Planta Baja L.32
Madrid: C/ Ayala, 69 - 1º Dcha.

Distribuidor oficial:



925 48 14 30
www.alcaman.es
alcaman@alcaman.es



SISTEMAS ALUGEDA, s.l.

CARPINTERIA DE ALUMINIO



MAMPARAS DE BAÑO
ACRISTALAMIENTOS
PERSIANAS - MOSQUITERAS
FRENTES DE ARMARIO
TECHOS MÓVILES



Polg. Industrial SAN SEBASTIÁN

C/ Herreros, 5 • 45710 MADRIDEJOS (TOLEDO)

Telf. 925 46 30 91 - Fax: 925 46 70 47

alugeda@yahoo.es



Rey Pavón
MAESTROS DEL CUERO



Crtra. Toledo Alcázar km 58, 5 Consuegra (Toledo) Tel. 925 47 57 72 www.reypavon.com



MD

Desde Madridejos Dental
os deseamos unas

*, Felices Fiestas
de la Rosa del Azafrán!*

cuidamos de TU sonrisa



Paseo Cristo, 12- Local 8, Madridejos (Toledo)



925 462 753



clinicadentalmadridejos@gmail.com

Nuevos servicios

- Fisioterapia a domicilio
- Fisioterapia funcional: readaptación de lesiones deportivas

Continuamos con

- Fisioterapia deportiva, neurológica, pediátrica, quirúrgica, vascular, geriátrica
- Acupuntura
- Ejercicios fisioterápicos respiratorios
- Drenaje linfático manual
- Atención temprana
- Preparación física al parto
- Terapia con ventosas
- Cólico del lactante
- Test de intolerancia de alimentos

Conócenos en

C/ García Morato, 9, bajo
Consuegra (Toledo)
925 475 089 / 669 904 522



Gracias por confiarnos tu salud



SUSANA GALÁN
CENTRO DE FISIOTERAPIA



CONSTRUYENDO UN FUTURO MAS FUERTE

■ ESTUDIO Y EJECUCIÓN
DE ESTRUCTURAS

■ MOVIMIENTO DE TIERRAS

■ HORMIGONES Y MORTEROS

■ DISEÑO Y FABRICACIÓN DE ELEMENTOS
DE HORMIGÓN DE ALTAS PRESTACIONES

MOBILIARIO URBANO
CERRAMIENTOS DE FACHADA
VIVIENDA INDUSTRIALIZADA



HORINDUS

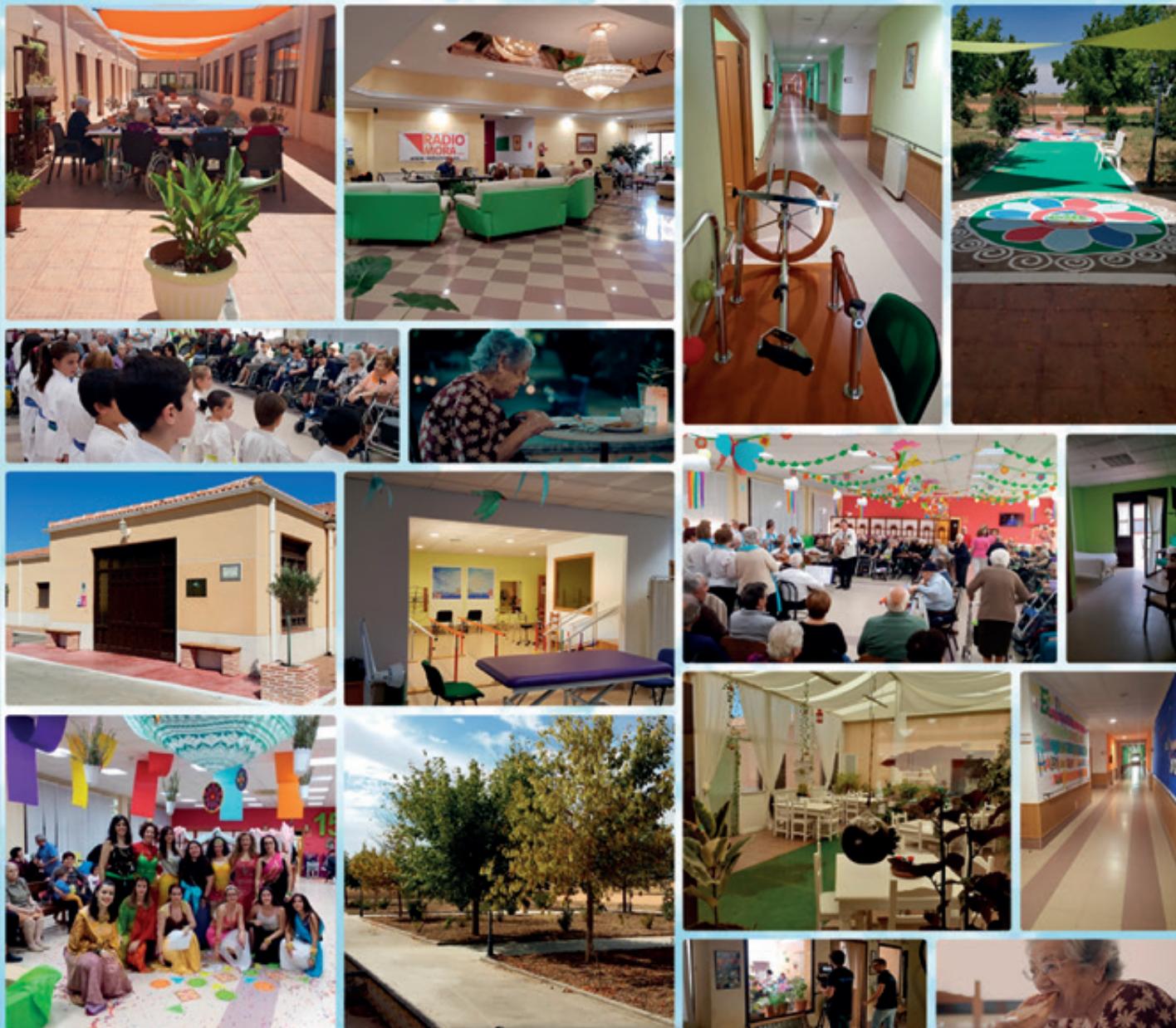
Tal vez, tu destino estuviera escrito
desde el principio..., pero la vida está llena de
---OPORTUNIDADES---



20º ANIVERSARIO R.M.T.

"Una casa alegre para gente con ganas de vivir"

RESIDENCIAL -MONTES DE TOLEDO-



MANZANEQUE
-TOLEDO-
C/ Julia Nieto, 1



925 34 47 32 / 925 34 47 47

montesdetoledo@hotmail.com

La oportunidad que te regala el destino...



PARA VESTIR DE BELLEZA TU HOGAR



ESPECIALISTAS EN:

**Cerámica, Porcelánicos, Sanitarios
Tarimas, Muebles de Baño, Hidromasaje
Griferías y Accesorios, Materiales de
Construcción y Chimeneas**



grupo Barbero

ALMACENES Y EXPOSICIÓN

**Avda. Reyes Católicos, 39 (Frente Gasolinera)
SONSECA (Toledo)**
Fax: 925 395 515
www.novacasaceramica.es



925 395 510

*Muy pronto
estarán a su disposición
las últimas novedades
para su hogar en
diseño y decoración.*





**HACEMOS
CAMISAS
PARA TODO
EL MUNDO
WE MAKE
SHIRTS FOR
THE WHOLE
WORLD**



REPUNTE.COM

C/ Almendros, 22. 45700 Consuegra (Toledo). 925 482 427 info@repunte.com

Venta de Quesos

“Fabricación Propia”



*Todo elaborado en nuestras instalaciones
Y recuerde:*

*“En calidad y precios
no tenemos competencia”*

¡¡Compruébelo!!

ESTAMOS EN CONSUEGRA



Fabricación y Distribución de Queso Manchego



Visítenos en:

Ctra. Nacional 401 km 114, LOS YÉBENES
Teléfono: 925 34 82 87
Fax: 925 32 12 16

Ctra. De Los Yébenes Km. 0500
CONSUEGRA
Tel. y Fax: 925 48 20 09

artesanoslacteos.com



**Restaurante "El Encuentro
Les Desea
¡¡¡Felices Ferias y Fiestas!!!**



RESTAURANTE
EL ENCUENTRO



C/ Viñas, 11 MADRIDEJOS Tlfno: 619 23 72 53



- Salón Exclusivo a La Carta
- Amplia Terraza Cubierta y Aclimatada
- Eventos Hasta 150 Comensales
- Menú Diario y de Fin de Semana
- Raciones Variadas y Bocadillos





itv TORRIJOS
TRABAJAMOS POR TU SEGURIDAD

Tlf.: 925 76 43 77
www.itvtorrijos.es

Puede pedir **CITA PREVIA** en:
925 764 377 · 618 486 669
www.itvtorrijos.es

Polígono Industrial Atalaya.
C/ Alfareros nº10. TORRIJOS.

Muebles

CASMÓBEL



ALFREDO SÁNCHEZ

 600 592 784

Avda. de Europa, 67
(Junto a Renault)
925 460 484
45710 MADRIDEJOS

Calle Séneca, 8
(Junto a El Alfar)
925 961 470
45700 CONSUEGRA

C.C. Puerta de Toledo
(Junto a Brico Depot)
925 480 267
45280 OLÍAS DEL REY



casmobel@casmobel.com

www.casmobel.com

F
e
l
i
c
e
s

F
i
e
s
t
a
s



Se realizan servicios agrícolas en Consuegra y alrededores



Aceituna con paraguas - Tratamientos fisiosanitarios - Vendimia mecanizada
Arranque de viñas - Servicios de empacadora - Embasurado de viñas y olivas

Jesús: 664 27 03 68
jesusvallegallego96@gmail.com



Jose Luis: 699 57 51 19

PINTURA Y DECORACIÓN

**JESÚS GARCÍA
DEL ÁLAMO**

607 24 94 76

jesusgarciadelalamo@gmail.com
CONSUEGRA (Toledo)



ATENEA *Estilistas*

C/ AZUQUECA 5º B - 45700 CONSUEGRA - TOLEDO



637 474 514



Interlibre

AHORA SOMOS

AVATEL

TELECOM



www.avatel.es  1790



El Jardín de la alegría

C/ Independencia, 1 · 45700 Consuegra
Tel. 925 71 20 66

Bar



SERVICIOS PERMANENTES 24H.
925 480 896



SEGURO DE DECESOS Y HOGAR

Oficinas Centrales:

✓ C/ San Bernardo 17, 3º Izq
28015 Madrid
📞 91 547 00 60



Oficinas Madridejos

✓ C/ Santo 86, Madridejos
45710 Toledo
📞 925 46 38 72



DISTRIBUIDOR DE GASOLEOS
J. VICENTE FERNANDEZ



CAMIONES Y CUENTA-LITROS HOMOLOGADOS

Tel: 925 472 103 - URDA



**ALQUILER DE
PLATAFORMAS ELEVADORAS**



670 053 933 - 670 053 932

**Gasolinera
y
Autolavado**





PREFABRICADOS DE HORMIGÓN PARA NAVES Y VIVIENDAS
CTRA. CM-4133, KM 2,8
solucionespliego.es CONSUEGRA (TOLEDO)
925 09 52 15



OBRADOR DE MAZAPÁN
Y DULCES *desde 1915*
CONSUEGRA



PASTELERÍA
C/ San Juan Bautista de la Salle
T: 925 480 059

FÁBRICA
Avda. de la Constitución, 16
T: 925 481 049

campero dorado
huevos frescos
de gallinas camperas
www.camperodorado.es

TERRAZOS MIJÁN, S.L.

CMF

TODO TIPO PORCELANICOS Y AZULEJOS
TODO TIPO DE SANITARIOS, PLATOS DE DUCHA, MAMPARAS.....
TODO TIPO DE AISLAMIENTOS, PLADUR,

PELLETS
CHIMENEAS
TARIMAS

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN - TERRAZO INTERIOR Y EXT. - BORDILLOS
PIEDRA ARTIFICIAL - ADOQUINES - MÁRMOLES Y GRANITOS - AZULEJOS / GRES

Ctra. Toledo - Alcázar de San Juan, km 60 - 45700 Consuegra (Toledo)
Tfno. y Fax: **925 48 18 96** · terrazos.mijan@yahoo.es · www.terrazosmijan.com

Yeos manuales controlados y en breve
nuevos tipos de yesos, de proyección mecánica.



*Deseamos Feliz Fiesta de la Rosa Del Azafrán
a nuestros amigos Consaburenses*

YESOS JUÁREZ HERNÁNDEZ, S.L.

Fca. y oficinas: Avda. Castilla La Mancha, 14
ALAMEDA DE LA SAGRA (TOLEDO)

Tel: 925 50 00 34 - Fax: 925 50 09 58 - www.yeosjuarez.com



Artículos de cuero, bolsos, cinturones, hípica, caza, viaje...



Paraguas para olivos y almendros

Lonas de Vendimia

Remolques y Carros

Lonas para Piscinas

Mantos para aceituna a medida

Mallas Cubre Mercancías

C/ Quevedo, 13 · 45700 CONSUEGRA (Toledo)
Tel/Fax: 925 47 57 56 - Mov: 617 616 547 · www.joaquingarciahuetos.com

gomæ

arquitectura & ingeniería

javier gómez mateo

arquitecto, ingeniero.
M.Arch. M.Sc. structural engineering. B.Eng. building engineering.

tlf. 668 854 627
www.gomae.org
Rosa del Azafrán 3.
Consuegra.



WWW.TCOMPANYSHOP.COM

Té de origen
El auténtico

SIGNO DE UNA ÉPOCA
A sign of the times

CANOGAR
CHIRINO
FEITO
FRANCÉS
MILLARES
RIVERA
SAURA
SERRANO
SUÁREZ
VIOLA

**22.09.2023
- 07.01.2024**

EXPOSICIÓN TEMPORAL
Temporary exhibition

Museo
Casa Botines Gaudí
LEÓN

Organiza

FUNDOS



Colabora



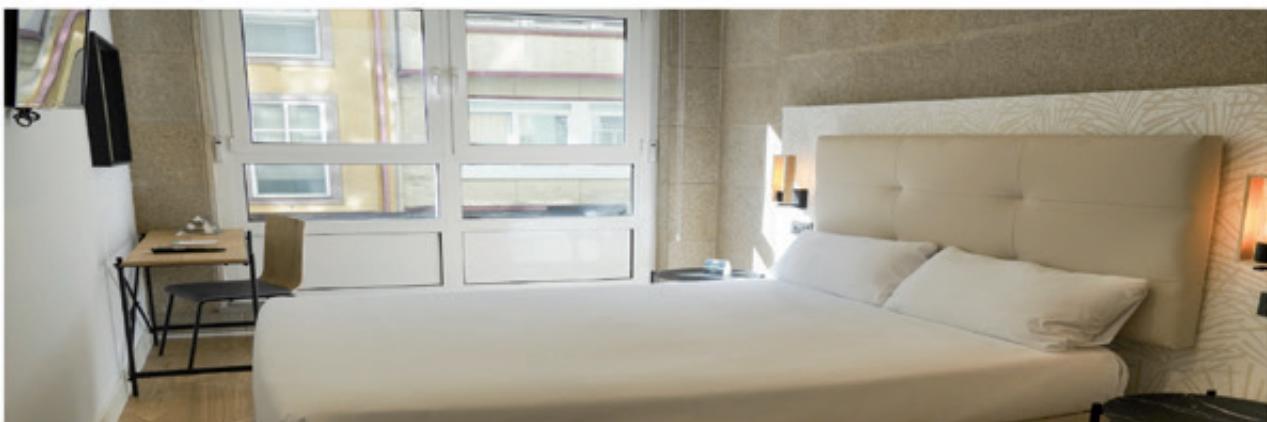
MonteCredit



FERNÁN-GÓMEZ
Arte Contemporáneo

En **Alda Hotels** contamos con alojamientos en Galicia, Asturias, Cantabria, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Navarra y Aragón.

Reserva tu próximo viaje con **Alda Hotels**.
Garantizado un 10% de descuento en nuestra web.



Al utilizar el código **ALDAHOTELS** reservando en nuestra página web, consigue un 5% de descuento extra*.

*No acumulable a otras promociones.

Ofrecemos diferentes tipos de alojamiento para clientes de ocio y empresa, con tarifas especiales, promociones y largas estancias.

Infórmate en www.al dahotels.es o escríbenos por correo electrónico.

comercial@aldahotels.com

 **alda hotels**
BEST PRICE, LOCATION AND SERVICE



Tu academia online de preparación de oposiciones.

- + 30.000 alumnos formados
- + Plataforma oficial de 4 Ministerios
- + Planificación personalizada, temarios y test
- + Preparadores tutores expertos

“Te ayudamos a mejorar tu futuro con un trabajo estable como funcionario.”

Prueba 7 días gratis

www.opolex.es

- **Ministerio de Justicia**
- **Administración General del Estado**
- **Fuerzas de Seguridad**
- **Comunidad de Madrid**
- **Junta de Andalucía**
- **Junta de Castilla y León**
- **Junta de Extremadura**

Auténtico té de origen



WWW.TCOMPANYSHOP.COM



conduciendo
tus ideas



Editorial MIC
www.editorialmic.com





BUFETE MARFIL & ASOC.
ABOGADOS ♦ ECONOMISTAS



Soluciones profesionales

OFICINAS EN:
MADRID. C/ VALDERADUEY N° 4, 1º E. 28035
TOLEDO. AVDA. DE EUROPA ESQUINA
Pº DE BACHILLERES N° 2 45003
CONSUEGRA. C/ SERTORIO N° 2. 45700

925 48 21 81
TFNO: 902 63 63 07
www.bufetemarfil.es





EURO-PREMIER

#dobleacristalamiento

Reduce el gasto energético

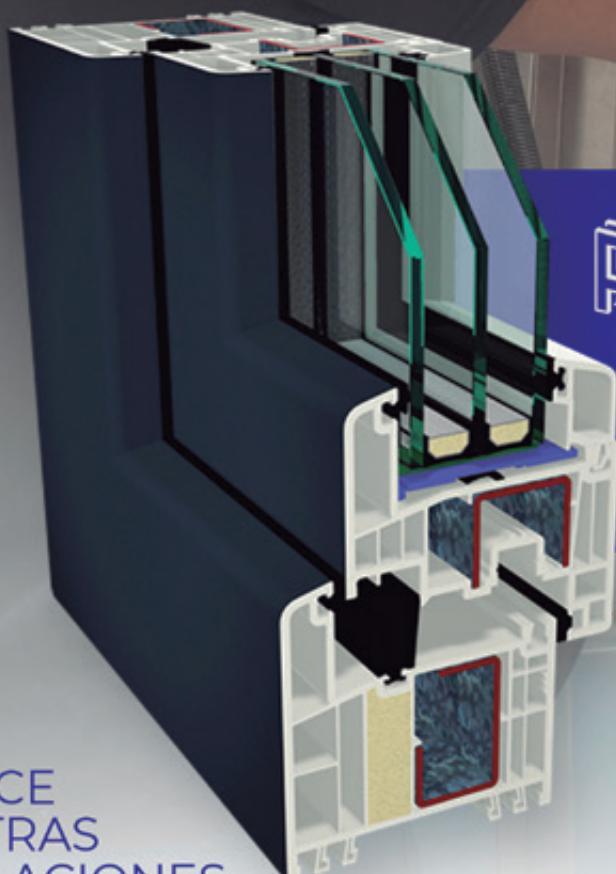
Minimiza el ruido

Aumenta la seguridad

Disminuye los daños por exceso de luz

EURO-PREMIER

INNOVACIÓN + CALIDAD



PREMIER
DOBLE ACRISTALAMIENTO TÉRMICO REFORZADO

PROPIA MARCA
DE DOBLE
ACRISTALAMIENTO

SHOWROOM
PARA VER TODOS
NUESTROS PRODUCTOS

CONOCE
NUESTRAS
INSTALACIONES

TE ASESORAMOS
SIN COMPROMISO

IBERIA-PREMIER EURO-PREMIER



Ctra. Consuegra-Turleque TO-3059 P. K. 1,200, 45700 Consuegra, TOLEDO (ESPAÑA)

Tlf. 671460460 e-mail: euro@europremier.eu

www.europremier.eu