

Santa Maria de los Caballeros



FIESTAS PATRONALES 2019

Asociación Cultural Nuestra Señora de la Asunción

del 14 al 17 de agosto



Santa María de los Caballeros (Ávila)

Carta de bienvenida

Estimados socios/as y visitantes:

Nos reunimos un año más para celebrar nuestras fiestas patronales con todos vosotros. Volvemos con la misma ilusión esperando que el programa de fiestas de este año os haga disfrutar como años anteriores.

Queremos desearos que paséis unos días muy felices al lado de vuestros seres queridos y que lo celebremos como esa gran familia que hemos ido construyendo y que sin vosotros no sería lo mismo.

Os invitamos a participar en las actividades preparadas y que juntos consigamos disfrutar de cada una de ellas. Estamos a vuestra entera disposición y animamos a todo el mundo a compartir estos días a nuestro lado.

Esperamos poder satisfacer vuestros deseos y que os sintáis lo más a gusto posible. Seguiremos trabajando como cada año para poder mejorar un poco más con vuestra ayuda.

Gracias por vuestra atención y felices fiestas.

Se despide, con sus mejores deseos

vuestro alcalde Pedro Chapinal y la Junta Directiva

Página web: www.santamariadeloscaballeros.com
E-mail Ayto: secretaria@santamariadeloscaballeros.com
Teléfono Ayuntamiento: 920 08 50 38
E-mail Peña: fiestascaballeros@gmail.com

Admon. LOTERÍA 303

DE LA CRUZ



C/ Oca, 100 - 28025 Madrid
Tel. 91 461 05 31



CERRAJERÍA
José Antonio Pascual

Forja y hierro
Carpintería de aluminio y PVC

cerrajerijapascual@gmail.com

C/Arrieros, 7
CP: 05600 - El Barco de Ávila
920 34 05 02 - 686 96 80 06

Polígono LA PINEDA
av. Francisco Mateos, 46
920 34 05 81 - 628 15 03 65

servicio de taxi



Juan Carlos Venero

Telefono:
608 76 68 41

El barco de Ávila

Bar La Villa



Especialidad en tapas de cocina

**¡BUEN JAMÓN Y
MEJOR QUESO!**



Avda. Vaca de Osma, 4, El Barco de Ávila

Tel. 920 340 217

¡Gracias por su visita!

UBALDO

CARNES DE ÁVILA - JAMONES Y EMBUTIDOS



CARNICERÍA Y SALCHICHERÍA
C/ Mayor 13 - 920 34 06 74

FÁBRICA DE EMBUTIDOS
C/ Puente 24 - 660 28 57 54

Barco de Ávila - 05600 Ávila

IVANOA

**COMPRA Y VENTA
DE VEHÍCULOS**

ALCOBENDAS, MADRID

Manuel Perdiguero Chapinal 650 421 095

CONSTRUCCIONES Y REFORMAS EN GENERAL

ENCINARES (Ávila)

- Nueva construcción
- Reformas
- Pintura
- Yeso
- Alicatado
- Solado
- Escayola
- Aluminio
- Piedra
- Pladur

Presupuestos
sin
compromiso

SALADINO
Tel. 920 36 41 30

TRATANTE DE GANADO

**JESÚS
MARTÍN
JIMÉNEZ**

**Limusin
LOS CUARTOS**

**SANTA MARÍA DE LOS CABALLEROS
(ÁVILA)**

f **Jesús: 659 45 84 76**
Antonio: 618 64 98 84

DISTRIBUCIONES
SIERRA DE GREDOS, VAQUERO Y JIGON, SSL.



Javier Jiménez Labrador

C/ Bonilla 3 - 05500 Piedrahita (Avila)
Tel. 920 361 112 - Móv. 660 60 97 65

distribuciones_jigon@hotmail.com

Oración a Nuestra Señora de la Asunción

*Querida madre de dulzura eterna,
paciente cómo eres, otro año nos esperas
que acudamos al encuentro, que celebremos las fiestas,
que no olvidemos jamás santificar tu presencia,
esto nos dicen tus ojos, cuando nos miras tan presta
engalanada de flores desde el altar de la iglesia,
y yo te respondo orgullosa,
con humildad y certeza:
mientras nos queden recuerdos
mientras tengamos las fuerzas
mientras seamos capaces de levantar las cabezas
en tí confiamos, nos llenas de calma
a tí volveremos en cuerpo y en alma,
que son tuyas estas tierras, que son tuyos estos
campos, que son tuyas nuestras penas,
que son tuyos nuestros cantos.
Ya me toca despedirme, ya termino estas letrillas,
de tu parte doy abrazos, llévate amor de la mía,
no te preocupes por nada
confía madre, confía
no te apenes por nosotros
no sentimos lejanía,
que en tu pecho está engarzado
el corazón de Castilla.*



Estebaranz s.l.
MUDANZAS
GUARDAMUEBLES

RAPIDEZ, GARANTÍA Y SERIEDAD
NUESTROS MEJORES ARGUMENTOS

Un moderno guardamuebles a su disposición en contenedores individuales y con vehículos portacontenedores

Oficinas Centrales y Base de Operaciones
Avda. Camino de I o Cortao, 23. Pol. Ind. Sur. S.S. de los Reyes 28703 Madrid
CENTRALITA 8 LÍNEAS

91 316 06 09
91 373 87 62
e-mail: mudanzas@estebaranz.com
www.estebaranz.com

Una gran organización puesta al servicio de la mudanza de hogar y de oficina

CONSTRUCCIONES MARTÍN PERAL

Jesús Martín Jiménez

Móvil 625 44 40 39
Tel. 920 34 41 59
C/ Puente N° 9
Aldeanueva de Santa Cruz (Ávila)
martimolino@hotmail.com

RESTAURANTE SIDRERÍA



MENÚ
DEL DÍA

c/ Argumosa, 4
Barrio de Lavapiés
28012 - Madrid

CONTACTO Y RESERVAS

91 527 27 63

casadeasturias@casadeasturias.com



especialidad
CHURRASCO
para 2 pers.

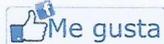
oreja en salsa
chorizo a la sidra
patatas al Cabrales
calamareas a la romana
cachopo asturiano
frixuelos asturianos



<http://www.casadeasturias.com/>

EMBUTIDOS JIMÉNEZ, S.L.

Embutidos Jiménez, S. L.



Ven!!! Y hazte una foto con Jacinto



Calle Abanico, 10 - EL BARCO DE ÁVILA
Telf.: 920 342 087 - 920 344 029
embutidosjimenez@hotmail.com



**EQUIPACIONES - FÚTBOL - BALONCESTO
TROFEOS**



**Juan Montalvo, 19 / 28040 Madrid
91 533 59 16**



LA VINOTECA MAYOR 22

Paloma de la Fuente Garrido

Calle Mayor nº22
Bajo A
El Barco de Ávila
05600
Tif: 920 34 03 16
menamas@terra.es
www.gallareta.com



una forma diferente de disfrutar comprando

TRATANTE EN GANADO VACUNO *Juan Antonio Martín Chapinal*

móvil

626 80 00 05

teléfono

920 34 02 08

*especialidad
en RAZA
AVILEÑA*

**LOS CUARTOS
Santa María de los Caballeros (Ávila)**

TRANSPORTES DE GANADO



JAEN

PIEDRAHITA - ÁVILA

608 925 910



Agropecuaria Las Majadillas
Ganadería Blond de Aquitania

Carlos

TI. 609280704

Venta de sementales y reproductoras

Puerto Castilla (Ávila)

juancarlos.delacruz@live.com



orquestas
disco móvil - DJ's
karaoke
charangas
dulzainas
catering
camareros
bodas

fiesta de la espuma
castillos hinchables
carpas
cantajuegos
payasos
magia
artículos para peñas



651 757 933 - David del Nogal
659 072 658 - Santiago Gómez

info@eventavila.es
www.eventavila.es



Especialidad Paella y Guisos Gigantes

Avenida Juan Pablo II, 25
37800 ALBA DE TORMES
(Salamanca)

teléfonos
923 301 031
676 962 340



Panadería y Bollería
Julio Sánchez

*Pan casero. Hornazos. Empanadas
Mantecados. Perrunillas
Roscones. Dulces tradicionales*

**C/Fuente Grande, 1
05695 La Horcajada (ÁVILA)
920 36 40 88**

SEGUROS GREGORIO CANDIL MUÑOZ

HOGAR
AUTOS
RESPONSABILIDAD
CIVIL
COMUNIDADES

COMERCIO
ACCIDENTES
DECESOS
PYMES

C/ Rufino Martín Velasco Nº 7
Teléfono: 920 21 41 05 / 630 66 02 02



ESTACIÓN DE SERVICIO JUANFER

Ctra. Soria-Plasencia km. 327.600
Santa María de los Caballeros (Ávila)

920 34 41 73

CHAROLÉS PEDRO CHAPINAL



siguenos en



Sta. M. de los Caballeros (ÁVILA) Tlf.615 14 77 96

SUPERMERCADOS

UDACO



HERMANAS GONZÁLEZ

grupo



unide
supermercados

C/ Sotillo

LA HORCAJADA, Ávila

pedro_chapinal@yahoo.es

PERGAR PG

CONSTRUCCIONES
PERGAR

Excavaciones y canalizaciones



Tel. 920 35 21 50
ÁVILA



Recuerdos del año anterior



PROGRAMA DE FIESTAS

14, 15, 16 y 17 de agosto

Miércoles 14 de agosto

17:00 Limpieza de quioscos, decoración de la plaza y preparación del aperitivo para la inauguración. Se ruega colaboración.

20:00 Concurso de Pintxos
Concurso de Tortillas
Concurso de Patatas Revolconas y Torreznos

Un jurado voluntario probará todas las candidaturas y los mejores tendrán premio

20:30 Inauguración de las Fiestas Patronales 2019 a cargo del Sr. Alcalde, D. Pedro Chapinal y la Junta Directiva

Se invita a disfrutar del aperitivo

22:00 Espectáculo para todos los públicos: MAGO M.A.

00:00 ¡ Ponte a bailar con DJ ÁLVARO !

Se ruega a los socios que vayan abonando la cuota anual, así como la confirmación de su asistencia a la cena del día 17. ¡Gracias!

Jueves 15 de agosto

12:00 Misa en honor a Nuestra Señora de la Asunción

13:30 ¡ Que comience la Charanga !

Concurso de jotas y pasodobles



13:30 Castillos hinchables, Tren, barredora y camas elásticas

El tren hará un recorrido El Collado-Los Cuartos con parada en Santa María de los Caballeros.

18:00 Parque móvil infanti con hinchables, camas elásticas, barredora y karts a pedales

18:00 Torneo de PETANCA infantil y adulto

18:00 Torneo juegos de mesa
Mus, cinco y caballo, tute, brisca, uno y parchís

19:30 CARRERA DE CINTAS CON CABALLOS

00:00 ORQUESTA DIMENSIÓN



Viernes 16 de agosto

12:00 Misa en honor a San Roque

13:30 Segundo día de Charanga:

¡ A disfrutar de los juegos !

Baile de la escoba, el juego de las sillas, tirada de huevos, carrera de sacos y globos, para todas las edades

14:30 GRAN PAELLADA

Os invitamos a nuestra Gran Paellada.

Os rogamos colaboración para la colocación de las mesas y las sillas



18:00 Final juegos de mesa y Final Petanca

18:00 ¡ Todos reclutados a la BATALLA DE ARQUEROS !



18:30 Concurso de Disfraces
Talleres infantiles y ginkana de juegos

00:00 Disco Móvil
Animación
CANARIO



02:00 Disfrutaremos de una gran Chocolatada

Sábado 17 de agosto

18:00 Preparativos para la cena de socios

20:30 Cena de socios Peña Sta. María de los Caballeros
Aquellos que no sean socios y quieran asistir deberán abonar 25€

22:00 Asamblea General
Análisis y Balance del año, nuevos miembros de la Junta Directiva y nuevas propuestas para el próximo año

23:00 Premio de la rifa
El premio será de 250€ a cada tira que coincida con las 3 últimas cifras del sorteo de la ONCE celebrado el día 17 de agosto de 2019



Peña Santa María de los Caballeros

Cuotas de socios y socias

Menores de edad:
15 € anual
Inscripción gratuita

Mayores de edad:
15 € anual
Inscripción: 30 €



Todos aquellos socios que así lo deseen podrán abonar la cuota mediante ingreso en la cuenta bancaria de la asociación cuyo número es el que aparece en el recuadro verde de abajo.

Indica en el concepto del ingreso **“Pago Cuota Socio y el nombre y apellidos del socio”**

Recuerda que para los ingresos de la lotería de Navidad el número de cuenta es el mismo. Indica en el concepto **“Ingreso Lotería de Navidad y el nombre y apellidos del socio”**

NÚMERO DE CUENTA

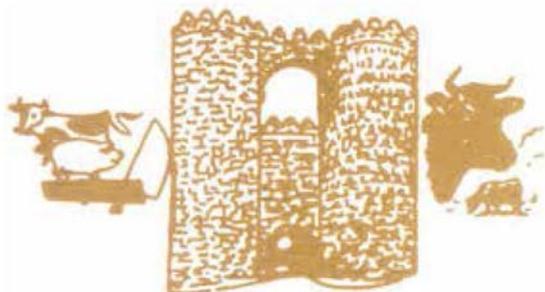
IBAN: ES 24 2038 7771 05 6000019383

Para participar en los juegos y actividades programadas recuerda apuntarte en la lista que se colgará junto a los quioscos.

El tiempo máximo de espera en los juegos será de 30 minutos.

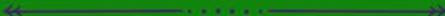
Invitamos a todos tanto a la participación como a la colaboración.

CARNICERÍAS **PABLO**



Especialidad en:
Cochinillo - Cabrito
Ternera de Ávila

C/ Camarena, 235 al 247
Galería Boisan - Puestos 30, 31 y 60
28047 Madrid



Tel 91 717 15 87

FRUTAS BERMEJO S.L.

Ctra. Plasencia-Soria, km. 310
(Barco de Ávila)

Tel 920 341 070 - 927 177 111
frutasber@gmail.com



TORNAVACAS - BARCO DE AVILA SUPERMERCADO

TELÉFONOS MÓVILES:

J. Daniel: 652 925 560 **Alberto:** 652 925 561 **A. Luis:** 652 925 562
Enrique: 652 925 563 **Jesús:** 616 495 827

JAMONES Y EMBUTIDOS BLANCOS E IBÉRICOS



con productos "EL PORQUERO"

Plaza del Campillo 4 El Barco de Ávila (05600)
920 34 13 55



EL CULTIVO DEL CEREAL

PROCESO TRADICIONAL

BARBECHAR

Durante el otoño es importante barbechar, arar para remover la tierra, ayudados de un arado. Se puede esparcir estiércol para una buena cosecha.

REGAR

Después, se riegan los granos de trigo en la tierra arada. Un saco de arpillera, anudado por sus extremos, y colgado del hombro, sirve para contener las semillas que serán esparcidas por el terreno de manera uniforme.

SEMBRAR

Una vez regado el cereal, se pasan las yuntas con el arado para que el grano se entierre, a esta fase del proceso se le llama sembrar. Una de las técnicas utilizadas para ello es la besana, consistente en envolver la tierra de forma cruzada. Los animales pueden arar más fácilmente si el terreno es muy largo. Se harán varias besanas según la inclinación del terreno.

ALLANAR

Es necesario allanar el terreno con la rastra para que no queden surcos en la

tierra que dificulte las actividades posteriores. Es necesario escardar, es decir, arrancar estas hierbas para dar más fuerza al cereal.

SEGAR

Cuando llega el verano y los cereales están lo suficientemente crecidos y secos como para recogerlas se inicia el proceso de la siega que incluye varias técnicas y pasos: las espigas se arrancan con las manos, se ayudan de una hoz o con una guadaña para cortar el cereal.

CARGAR

Al segar el manojito de paja que se alcanza a coger en un puño obtenemos una manilla, que, si, juntamos a otras manillas y anudamos con unas espigas (vencejo), obtenemos una gavilla.

Reunir suficientes gavillas, tal que las podamos abrazar, se denomina haz, y este se ataba con un atadero, que podemos poner de pie sobre el terreno. Así reuniremos varios haces, para poder cargarlos en un burro, o en un carro tirado por vacas.





ESPACIAR EN LA ERA

Cuando las condiciones climáticas son favorables para la trilla, es decir, con un tiempo muy seco que favorezca que los granos se desprendan de la paja, se empieza a extender en la era los haces, ayudados por una horca o con la mano. Al tiempo que se van desatando los haces, se esparcen en un círculo, la parva.

TRILLAR

Para separar el grano de la paja debe ser pisado una y otra vez. Se suele hacer con una yunta que arrastra un trillo, el trillo

también puede ser tirado por un burro, o vacas. Las piedras del trillo a base de vueltas y vueltas sobre la parva van desgranando las espigas y cortando sus cañas hasta convertirlas en pajas.

VOLVER LA PARVA

A la vez se rodea la paja con una horca, se empila y se despajona y se vuelve a trillar. Se vuelve a rodear ayudados por una pala. En este momento del proceso, tras realizar el trillado, obtenemos la separación de los granos quedando mezclado con paja.

EMPILONAR

Para separar el grano de la paja se empi-
la lo trillado a un lado de la era.

AVENTAR CON EL BIERGO

Se coloca en medio de la era una viga de
madera, y con la horca se va levantando
la paja que empilada por el viento cae al
otro lado de la viga. A este proceso se le
denomina aventar/limpiar y es necesá-
rio esperar a que haya mucho viento.

BALEAR

El proceso no termina aquí, ya que aún
el grano tiene paja y hay que dejar el
grano limpio. Con una escoba de baleos
vamos juntando todo en un montón.

AVENTAR

Nos servimos de una pala de madera,
para aventar el que queda aún por lim-
piar. Aprovechando las ráfagas de viento
que entran en la era, el cereal va cayen-
do y la paja vuela.

ACRIBAR

Para que aún quede más limpio se acri-
baba con una criba de modo que por en-
cima del grano queda el grano de otras
semillas, chinas y algunas impurezas que
retiramos con la mano, y las otras impu-
rezas caen por debajo. También se pue-
de hacer esto sobre una manta de pin-
gos en la era separando los desechos y
otras impurezas de los granos.

ENSACAR Y ALMACENAR

Llega el momento de guardar el cereal,
para ello se pueden utilizar varias me-
didas, la media fanega y la cuartilla. Se
van llenando costales, hasta llegar a una
o dos fanegas.

Se almacena el grano guardándolo en la
panera, un lugar fresco donde la hume-
dad no lo estropee, el calor tampoco es
recomendable ya que lo pica.

La paja se encerraba en los pajares y
posteriormente sería distribuida a los
animales en pesebres.

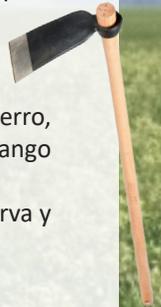


ÚTILES Y APEROS DE LABRANZA



Amocafre: Herramienta pequeña (se utiliza con una sola mano) consistente en una pala de hierro con forma que va de triangular a punta de lanza, del que sale un mango del mismo metal, que gira 90º, y se rematada en una empuñadura de madera. Utilizada para remover la tierra y quitar las malas hierbas de forma cuidadosa.

Arado: Instrumento movido por fuerza animal o mecánica, que sirve para labrar la tierra abriendo surcos en ella.
Despiece de un arado



Azada: Herramienta consistente en una pala cuadrangular grande de hierro, de 20 a 25 cm de lado, provista de un anillo donde encaja un astil o mango que forma un cierto ángulo agudo con la pala.

El Azadón es un instrumento análogo a la azada pero con la pala algo curva y más larga que ancha.

El Escardillo es similar a la azada pero con la pala algo más pequeña.

Espuerta: Especie de cesta con asas, confeccionada de esparto, palma u otra material, que sirve para desplazar tierra, escombros, piedras, etc.

Horca: Un palo largo terminado con forma de tenedor, rematado en dos o más púas del mismo material o confeccionadas en hierro (en cuyo caso se denomina biergo), y que se emplea para trabajar la mies o la paja.

Hoz:

Instrumento cortante compuesto de una hoja curva acerada, por la parte cóncava afilada o provista de dientes muy pequeños, agudos y cortantes. Se afianzada en un mango de madera y sirve para segar: mieses y hierbas.

Mancaje: Herramienta, a modo de escardillo, utilizada para trabajar (mancajar) la tierra. De pendiendo del uso que se le pretenda dar adopta diversas formas: pala, pala y pico, pala y biergo, etc., y tamaños de la hoja (o cuchilla): triangular (como la de un amocafre), cuadrada (a modo de pequeña azada), etc.

Serón: Espuerta grande, más larga que ancha, que colgando a ambos lados del animal sirve para cargar una caballería.



**Pastelería de alta calidad
y chocolates artesanos**
Sabores clásicos y nuevas tendencias



Telf. / Fax: 920 34 05 41 - C/ San Pedro del Barco, 9
05600 El Barco de Ávila (Ávila)



Electricidad
ALONSO

MANUEL ALONSO GARRIDO
Montador Electricista
SALAMANCA y ÁVILA

Tfno. y Fax: 920 36 10 42 - Móvil: 608 92 59 71
electricidad.alonso@hotmail.com
PIEDRAHITA (Ávila)



**De la calidad y selección en origen
nacen nuestros productos**

FÁBRICAS PEÑA



+34 912 193 303

+34 635 225 887

info@carnesunicas.com
www.carnesunicas.com

TIENDAS PEÑA



+34 914 571 467

+34 608 11 12 48

info@muchomasquecarne.com
www.muchomasquecarne.com

CHAROLES LOS PÍOS



EL COLLADO-SANTA MARÍA DE LOS CABALLEROS (ÁVILA)

www.charoleslospios.com

Tel.: 619 06 32 90 • 648 16 28 50

CARNICERÍA JOAQUÍN VENERO

“Especialidad en ternera, cerdo y cordero”



contacto
tienda

920 340 469

Avda. Vaca de Osma, 7

05600 El Barco de Ávila, Ávila

particular

920 340 024

móvil

699 189 785

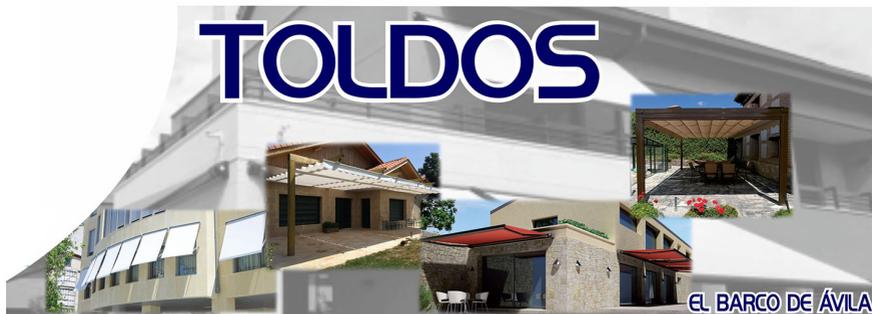
dj
david
garcía

Tlf.: 920 340 036

606 313 942

toldosdavidgarcia.es

TOLDOS



Excelente café
Ambiente nocturno

Especialidad en

Tapas de cocina
Rabo y Callos exquisitos

C/ Santa Teresa - Barco de Ávila

920 34 07 61

¡A JUGAR!

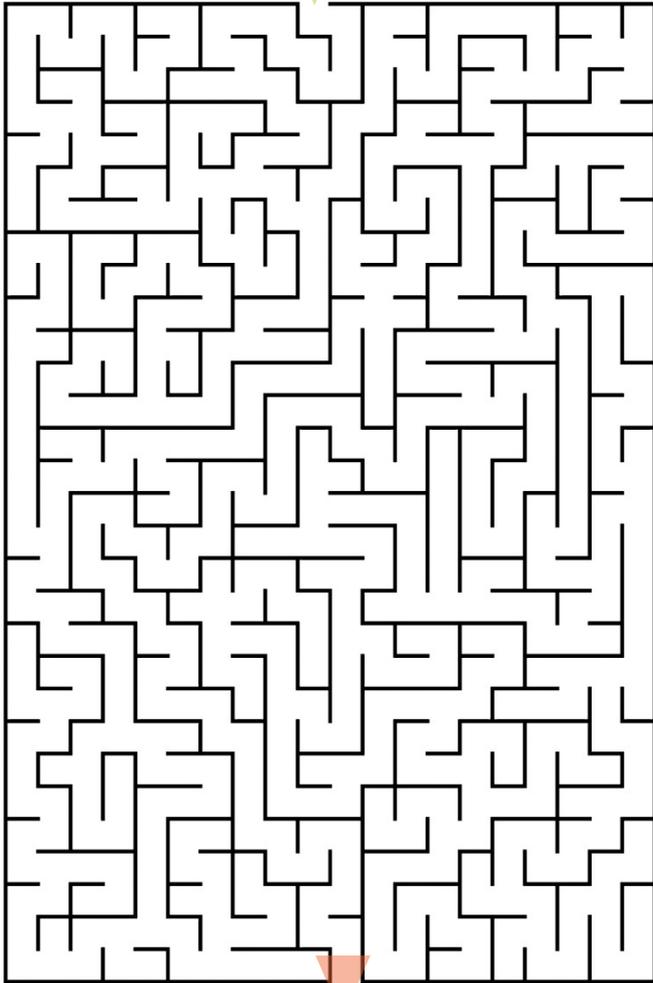
SOPA DE LETRAS DEL VERANO





AYUDA A LA CIGÜEÑA

A LLEGAR AL NIDO









ALPAKA BIKE

MARCHA DE MOUNTAIN BIKE CARRASCALEJO - ÁVILA

17.08.19



40km

SALIDA A LAS 18:00H. EN LA PLAZA
PRESENTARSE 30 MIN. ANTES
CON EL DNI PARA ADQUIRIR EL DORSAL

INSCRIPCIÓN:

MARCHA: 15€

REGALO DE CUELLO TÉRMICO ULTRA SPORT CON LA INSCRIPCIÓN
DÍA MÁXIMO DE INSCRIPCIÓN: 16-08-19 PLAZAS LIMITADAS
AVITUALLAMIENTO DURANTE EL RECORRIDO Y AL FINALIZAR LA MARCHA
SORTEO DE REGALOS ENTRE LOS PARTICIPANTES

PUNTOS DE INSCRIPCIÓN:

EN LA A.C.D. CHAPARRAL O EN LA WEB WWW.ORYCRONSORT.ES

PARA MAS INFO:

ALPAKABIKEMTB@GMAIL.COM

ENLACE AL EVENTO:

[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/EVENTS/761086587429040/](https://www.facebook.com/events/761086587429040/)

ENLACES A NUESTRAS RRSS:

[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/ALPAKABIKE/](https://www.facebook.com/ALPAKABIKE/)

[HTTPS://TWITTER.COM/ALPAKABIKE](https://twitter.com/ALPAKABIKE)

[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/ALPAKABIKEBIKE/](https://www.instagram.com/ALPAKABIKEBIKE/)

• LA ORGANIZACIÓN SE RESERVA TODOS LOS DERECHOS •

CATEGORÍA GENERAL

1^{ER} CLASIFICADO

2^º CLASIFICADO

3^{ER} CLASIFICADO

CATEGORÍA FEMENINA

1^ª CLASIFICADA

2^ª CLASIFICADA

3^ª CLASIFICADA

1^{ER} CLASIFICADO LOCAL

CARRASCALEJO

N-110

BARCO DE ÁVILA STA Nº DE LOS CABALLEROS

ALDEHUELA

PIEDRAHÍTA

Organizador:

Patrocinadores:

Asociación Ntra. Sra.
de la Asunción



dentro del desarrollo de la Carrera está prevista la instalación de una Meta Volante en El Collao

Ayuntamiento de
Santa María de los Caballeros
(Ávila)



www.santamariadeloscaballeros.com