

FIESTAS DEL Santísimo Cristo de la Humildad

del 11 al 15 de Septiembre 2026 · Peraleda de la Mata



Atmósfera Sport

NAVALMORAL DE LA MATA



Unicaja

Agente financiero

927559056

Saluda del Alcalde

Estimados vecinos:

Llegan nuestras fiestas del Cristo, esos días grandes donde Peraleda de la Mata se transforma, se abre, se reconoce y se celebra. Y un año más, y ya son dieciséis, vuelvo a saludaros desde las páginas de esta Revista que recuerdan la cita ineludible que tenemos todos los peraleos cuando llega el mes de septiembre.

Esta edición, además, para mí tiene un matiz especial, teñida de nostalgia, de satisfacción y, porqué no decirlo, también de orgullo. Será la última vez, que en mi condición de Alcalde, os salude desde esta tribuna. Cierro una etapa como servidor público, un cargo que he intentado desempeñar con honestidad, compromiso, buscando el interés general de Peraleda de la Mata, mi pueblo, al que he situado siempre en primer lugar. Han sido años de trabajo intenso, compartido con muchos compañeros y vecinos, a quienes agradezco infinitamente su confianza y apoyo durante estos mandatos.

Pero al margen de esa nostalgia que personalmente me acompaña, los días del Cristo son días de Fiesta con mayúscula, que invito a que disfrutéis en compañía de vuestros seres queridos, vecinos y amigos que, sin duda, como sucede año tras año, harán una parada en Peraleda de la Mata para vivir estas fiestas con alegría, fe y devoción. Ya habrá tiempo de volver a lo habitual con las energías renovadas.

Un año más. Mi único deseo es que todo salga bien; que este año sea igual o mejor que el anterior, que todos vivamos momentos únicos y extraordinarios. Vuestra alegría y vuestro entusiasmo son la verdadera esencia de estas fiestas. Os invito, de corazón, a participar en cada actividad, a vivir cada momento, a ser parte activa de las fiestas del Cristo 2026. Del mismo modo, también os pido cierta indulgencia por los



errores que puedan sobrevenir, y que, siempre, intentaremos resolver con la mayor diligencia y premura.

Aprovecho la ocasión para agradecer la colaboración de patrocinadores, vecinos y grupos que hacen posible la organización de muchas de las actividades de este programa, así como de las colaboraciones y testimonios de esta Revista, que contribuyen a visibilizar los proyectos, logros, pasiones, aficiones y desvelos de tantos peraleos, demostrando que somos un pueblo activo, que siente, trabaja y afronta el futuro con optimismo e ilusión compartida de hacer, día a día, un lugar mejor donde vivir. El agradecimiento lo hago extensible también a los empleados municipales que estos días redoblan esfuerzos para que todo esté dispuesto.

En nombre de la Corporación Municipal, y en el mío propio, os animo a disfrutar de nuestros días grandes, hacer un quiebro a la realidad cotidiana y participar, dando ejemplo de convivencia, del programa del Cristo 2026, preparado con la mejor de las intenciones. Felices fiestas a todos. Gracias infinitas por vuestro apoyo.

¡Viva el Cristo de la Humildad!

Julio César Martín García



SUMINISTROS DE HOSTELERÍA

TODO EN CELULOSA

**PRODUCTOS DE HIGIENE
Y LIMPIEZA PROFESIONAL**

Tel./ Fax: 927 53 38 97
Exposición y venta: Ctra. Jarandilla, 30
10300 Navalморal de la Mata (Cáceres)
hermanosceballos@gmail.com



Saluda del Equipo de Gobierno

Queridos vecinos y visitantes;

Se acerca septiembre, y con ello nuestras fiestas en honor al Santísimo Cristo de la Humildad, días para nuestro pueblo de emoción e ilusión. Más allá de cualquier creencia personal, nuestras fiestas constituyen un momento especial de encuentro con nuestras raíces, tradiciones y, sobre todo, con lo mejor de nuestra convivencia como pueblo. Las tradiciones son las señas de identidad de un pueblo, las que le aportan sus particularidades y las que expresan su forma de sentir.

Ahora que se acercan nuestras fiestas, queremos resaltar la vida de los pueblos, hay cosas que solo se entienden si has crecido en un pueblo. Tomar el fresco, jugar en la calle hasta que se hace de noche, ir a por el pan y volver una hora después, conocer a todo el mundo...y que todo el mundo conociera a tu familia. Con el tiempo nos damos cuenta, de que todas estas pequeñas cosas son una forma de vida, porque quizás ser de pueblo no es solo haber nacido en un lugar, es llevarte una manera de vivir. Durante estos días, Peraleda se viste de alegría, compañerismo y emociones compartidas. Vivimos intensamente el reencuentro con familiares, amigos y vecinos.

Durante todo el año desde el ayuntamiento, tanto la corporación municipal como los trabajadores municipales, se trabaja para elaborar un programa de fiestas con una programación pensada para todos, enfocada a todas las edades.

No queremos olvidarnos de todas las personas que hacen posible que se realicen satisfactoriamente nuestras fiestas, trabajando y dando lo mejor de su profesionalidad: trabajadores del Ayuntamiento, Protección Civil, nuestra banda, Parroquia, Hermandad, Cofradía, y todos los voluntarios que hacen posible que se celebren nuestras fiestas con normalidad.



Durante las Fiestas abrimos un paréntesis en nuestras labores cotidianas y nos disponemos a disfrutar de unos días de descanso que nos ayudarán una vez terminados a afrontar el esfuerzo diario con más energía. Estos días son un buen momento para la hermandad, la convivencia, la solidaridad, la concordia y, sobre todo, para pasar unos días en compañía de nuestros familiares, y compartir momentos con amigos y vecinos. También son el momento de acoger a todos los que nos visitan con los brazos abiertos y dispuesto a ofrecer lo mejor de nuestra hospitalidad.

Tiempo en los que quienes aquí vivimos, experimentamos que el pueblo se ilumina y se enorgullece del regreso de los que emigraron y se reencuentran con sus raíces, con olores familiares y caras amigas. Espacio para el reencuentro con nuestras costumbres y el sentimiento de la nostalgia por quien nos falta.

En nombre de toda la Corporación Municipal, recibid un cariñoso saludo y el deseo de que todos disfrutemos de nuestras Fiestas.

Para terminar solo nos queda decir, ¡Viva nuestro Santísimo Cristo de la Humildad y viva Peraleda y su gente!

MR4²
RACING
TALLER ESPECIALIZADO DE MOTOS



608 44 15 99



marioromerorubio55@gmail.com



Nuevos peraleos

Las fiestas del Cristo son esencialmente fechas alegres de encuentros y acogidas. Por eso, estas líneas se han convertido en la tribuna perfecta para presentar a los peraleos que disfrutarán por primera vez de sus fiestas del Cristo, de las tradiciones de su pueblo, confiando que todos sabremos transmitirles la pasión de nuestros días grandes, referentes de todos los que somos y nos sentimos peraleos.

¡Bienvenidos a vuestro pueblo!

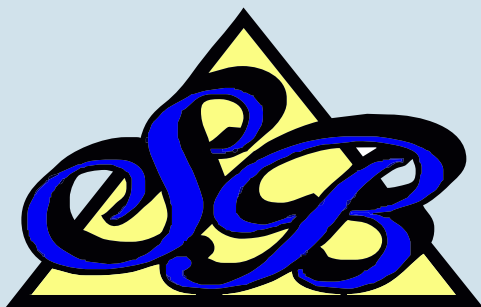


Talleres Bea

José Bea Fernández

MECÁNICA EN GENERAL · CHAPA Y PINTURA

Tlf.: **927 55 91 02** - Camino de la Fuentecita, 5
Peraleda de la Mata



PRIBASA

Construcciones Hnos. S.B.

C/ Sebastián, 7 - 10335 Peraleda de la Mata
Tls.: 606 26 56 84 - 620 75 41 75

De generación en generación.

Negocios con valor añadido

Que en un pueblo, haya emprendedores que apuesten por el producto local, aportando vida, trabajo y futuro es un signo de una comunidad viva, que atrae, retiene y transmite los valores que alentaron esas iniciativas empresariales. Con esa filosofía, la de rendir homenaje a quienes apostaron por conservar el legado y los valores de la empresa familiar dedicamos estas líneas de la Revista del Cristo 2026, confiando en el éxito de sus proyectos empresariales. ¡Enhorabuena, peraleos, peraleas que habéis sabido transmitir y conservar un negocio con valor añadido!

Crescencia Morgado. Comercio de proximidad

Hola, soy Crescencia Morgado, aunque todos me conocéis como Chenchá. Para mí es un honor poder escribir en esta revista tan esperada por todos: la revista de la Fiesta del Cristo. Mi tienda va ya por la cuarta generación. Todo comenzó cuando mi bisabuela, Isabel, empezó vendiendo en Bohonal. Más tarde abrió una tienda en Peraleda con la ilusión de que su hija, María Coja, pudiera ganarse la vida sin depender de nadie. María tenía una discapacidad y caminaba con una muleta de madera, pero, a pesar de ello, era una mujer trabajadora y se desenvolvía con total normalidad.

Los más mayores cuentan que todos los niños querían ir a su tienda porque siempre les regalaba un confite. Si volvían una segunda vez, incluso les preguntaba de qué color lo querían. Para abastecer el negocio viajaba a Naval Moral a comprar mercancía en un carro que conducía mi tío Juan. Siempre iba acompañada de su amiga Pilar, que también tenía una tienda, y ambas se ayudaban mutuamente, sin rivalidades. Con el paso de los años, la tienda pasó a manos de mi madre, aunque siguió siendo conocida como la tienda de María Coja. Mis padres la ampliaron y comenzaron también con la elaboración y venta de productos tradicionales del cerdo. Mi madre hacía mondongo, chorizo, morcilla, salchichón, lomo... Fue allí donde aprendí a elaborar embutidos y, sobre todo, el mondongo.

Cuando mi madre se jubiló, yo trabajaba en una residencia, pero siempre había llevado el comercio en la sangre. Entre cajas de galletas, sacos de azúcar y arroz crecí, así que decidí dejar mi trabajo para dedicarme a lo que realmente me apasionaba: nuestra tienda. Más adelante la transformé y aposté por la franquicia de Udaco. Durante siete años trabajé conmigo mi hijo, José Antonio, hasta que le surgió una oportunidad laboral mejor y decidió emprender un nuevo camino.

Hoy sigo disfrutando cada día del trato con la gente. Quiero dar las gracias a todos mis clientes, porque gracias a ellos puedo dedicarme a lo que más me gusta y mantener viva una historia familiar que comenzó hace ya cuatro generaciones.

Felices Fiestas! Y viva el Santísimo Cristo de la Humildad



Un taller con historia... y de exportación.

DOS PEPES, UN TALLER Y UNA HISTORIA QUE EMPEZÓ HACE CASI 50 AÑOS, ENTRE MOTORES, RUEDAS Y MUCHOS MÁS GARIGOLOS.

Me llamo José, aunque todos me conocen como Pepe, igual que a mi padre.

Él procedía de Huelva, aunque nació y se crio en Río Martín, cerca de Tánger, en una familia de pescadores.

La vida le llevó por Bélgica y después a Francia, donde conoció a mi madre, que había emigrado desde Peraleda de la Mata para buscar trabajo.

La vida acabó trayéndolos hasta este pueblo, donde mi padre decidió echar raíces y montar su propio taller mecánico.

Con los años, acabamos compartiendo el mismo oficio, los mismos problemas, y grandes averías, hasta que aquel taller, pasó a mis manos, y con ello, el oficio y la responsabilidad de seguir adelante solo.



Entre motores, averías y algún que otro “no me pises las flores”, que todavía resuena entre las paredes del taller, también han pasado muchos años de mi vida; aquí he visto crecer a mis hijas, ahora también a mis nietos y el placer de compartir muchos días con mi sobrino Marcos, que quién sabe, si esta historia está preparando ya a su siguiente generación. Por eso cuando lo miro, no veo solo un negocio, veo esfuerzo, veo a mi padre, y todo lo que aprendí de él, y veo una parte de la historia de Peraleda con miles de conversaciones que podrían contar esas cuatro paredes.

Y como diría mi padre, “que nos quiten lo bailao, porque si lo llevo a dejar pa’ ahora...”



Felices
FIESTAS A TODOS

José Bea Fernández

Carlos y Javier González Fraile. Fontanería

Nuestro padre aprendió el oficio de fontanero en Madrid, ciudad a la que había emigrado su familia desde un pueblo de Córdoba (Pedroche). Allí realizó decenas de instalaciones de fontanería en los nuevos bloques de pisos que se edificaron en los años sesenta y setenta. Tras casarse con una peralela, y aprovechando que en nuestro pueblo por entonces se estaban realizando las obras de abastecimiento de agua a las viviendas, la familia se trasladó a Peraleda, en donde siempre hemos vivido.



Son innumerables los recuerdos de niñez que tenemos de personas del pueblo que un día sí y otro también acudían a nuestra casa a solicitar sus servicios. Más tarde, en la juventud, durante las vacaciones veraniegas, nos fue enseñando poco a poco el oficio. Y a pesar de que ambos estudiamos y obtuvimos títulos profesionales que nada tenían que ver con la fontanería, entendimos que este trabajo nos ofrecía la oportunidad de ganarnos la vida en nuestra propia localidad, algo que para nosotros era importante. Un día nuestro padre se jubiló

y nosotros continuamos sus pasos en solitario, trabajando la mayor parte de las veces en el pueblo, nuestro pueblo, al que estamos muy agradecidos por haber confiado siempre en nosotros.

Gustavo y Álvaro Sánchez Blázquez. Construcciones

Gustavo y Álvaro también siguen el legado familiar, el oficio de construcción que han aprendido de su padre, y al que se incorporaron con poco más de 16 años. Aunque ya han pasado más de treinta años, Gustavo aún recuerda el domingo previo a su incorporación a la obra: No vengas muy tarde esta noche-me dijo mi padre- y a la mañana siguiente me levantó, casi a toque de corneta, con el propósito de aprender un oficio con el que ganarme el jornal. Y desde entonces, aquí seguimos.

Y es que son muchas las anécdotas que se atesoran del tiempo que compartimos, primero con mi padre, que montó su empresa recién licenciado del servicio militar y después mano a mano, con mi hermano, cuya incorporación a la empresa obligó a mi madre a comprar una fiambarrera más grande. Juntos compartimos desvelos, inquietudes de un negocio, que como en todas las áreas, pasa por momentos, buenos, regulares y porque no decirlo, también con ciertos baches. La



construcción ahora vive un momento dulce, pero la famosa crisis del ladrillo, no hace mucho, supuso para la profesión un duro revés. Agradezco la oportunidad que me brinda Revista de Fiesta para reivindicar la figura del negocio familiar, del pequeño autónomo que se levanta cada día para cumplir un sueño, a veces desde los cimientos: trabajas con las personas en las que más confías, tu familia, se construye un proyecto común, compartiendo retos, solucionando problemas en equipo con la libertad y el propósito que tu decidas, y los valores y experiencias que se han transmitido de generación en generación. Felices fiestas del Cristo, paisanos ... y seguir cumpliendo sueños.

Pedro José Hernández Tienza. Construcciones



Peraleos / Peraleas encantados de saludarles en estas líneas. Mi nombre es Pedro José, pero como todos me conocéis en el pueblo "Pedrito". En primer lugar agradecer a la corporación municipal por dejarme ser partícipe en esta revista. Como todos bien sabéis, no soy peraleo pero me considero como tal al llevar desde los 3 años aquí. Mis padres se trasladaron a trabajar desde Badajoz a la finca "El Puro" y allí estuve viviendo hasta los 12 años que me fui a vivir al pueblo.

Junto con mi padre, desarrollo mi trabajo en nuestra empresa Construcciones y Reformas Pedro José Hernández Polo, una empresa familiar dedicada a la construcción, reforma de viviendas además de a la realización de pequeños trabajos con una miniexcavadora, adquirida en los últimos años y manejada por mí, los trabajos realizados con esta máquina son muy variados: cimentaciones, limpieza de terrenos, plantación de olivos. Además a lo largo de estos años he ido formándome académicamente cursando varios cursos y certificados de profesionalidad de albañilería. Por otro lado, he obtenido un certificado de profesionalidad de vigilante de seguridad en 2 especialidades.

Apuesto por seguir viviendo en el mundo rural y desarrollando mi trabajo en la zona. Para mí, Peraleda significa mucho. En él he forjado mis amistades y todos mis recuerdos de pequeño son en zonas del pueblo.
! Viva El Cristo de la Humildad!

Germán Miguel Gómez. Almacén de Piensos

Desde hace un tiempo compagino mis estudios de Administración y Dirección de Empresa ayudando a mi padre en el almacén de piensos que él levanta con mucho esfuerzo, aprendiendo cada día un poco más del oficio con la ilusión de que en el futuro pueda tomar las riendas del negocio. No es solo aprender cómo



funciona el negocio, sino entender el trato con los clientes, el valor del trabajo bien hecho y el esfuerzo con el que se ha construido todo esto durante años. Ser la siguiente generación al frente de un negocio familiar es una responsabilidad grande, pero también un orgullo porque significa seguir dando vida a algo que forma parte de mí y de familia, aportando mi propia visión a futuro, sin olvidar nunca de dónde venimos.

Luis García Pedraza. Bar

Después de bastantes años alejado de mi pueblo, decidí dejarlo todo y volver junto mi familia a mis raíces. La jubilación de mis padres me dio el impulso que necesitaba.

Se perfectamente que este bar son más que cuatro paredes, una barra y unas cuantas mesas. Este lugar es la vida de mis padres y en gran parte la mía y la de mis hermanos. Han pasado 38 años desde que mis padres abrieron el bar Castejao, este año ha sido duro continuar por la pérdida de mi padre, alguien que junto a mi madre dedico toda su vida a este negocio.



Es un trabajo duro, muchas horas y sin fines de semana ni festivos, cuando todos los demás descansan a nosotros nos toca estar al pie del cañón. Me ayuda a continuar saber que este negocio es algo que mis padres construyeron con su esfuerzo y dedicación. Es mi manera de asegurar que nuestros vecinos sigan teniendo un lugar donde reunirse, donde compartir buenos ratos y así contribuir a que Peraleda siga teniendo vida.



En los pueblos, los bares sostienen la vida cotidiana. Ya sabéis, os esperamos a tod@ en el Caster, la nueva versión de El Castejao

José Antonio y Jacinto. Cerrajería

Antonio Gómez más conocido por todos como Antonio Yerri, comenzó sus pasos como soldador en la Central nuclear de Almaraz. Poco después decidió abrir su propia cerrajería en el garaje de su casa, donde gracias a su trabajo fue creciendo y pudo construir una nueva nave, más grande donde hoy se encuentra el Taller de cerrajería Gómez S.L.

...the cat out of the bag
To conclude, he runs as long as he
and then goes to earth, and his heart is in
beats, for he never were any thing but
[Hood's comic Annual.

Sus hijos, José Antonio y Jacinto crecieron allí entre forjas y hierros y cuando fueron mayores decidieron trabajar con su padre y más tarde tomar las riendas del negocio donde hoy se dedican a todo lo relacionado con la carpintería metálica, la carpintería de aluminio y el PVC. Actualmente siguen en el negocio familiar, en su pueblo trabajando día a día para seguir creciendo y mejorando. Un saludo para todos los peraleos y peraleas. Felices fiestas a todos y todas.



Álvaro Pedraza Martín. Comercio de proximidad

Con tan solo 19 años, dar el paso de hacerse autónomo es una decisión que implica asumir responsabilidades que muchos no conocen. Detrás de cada jornada hay madrugones, largas horas de trabajo, preocupaciones constantes y el compromiso de sacar adelante un negocio propio. No siempre es fácil; hay días complicados, imprevistos y momentos de incertidumbre. Sin embargo, la satisfacción de ver cómo el esfuerzo da sus frutos hace que todo merezca la pena.

Nada de este camino habría sido posible sin el apoyo de mi padre. Fue él quien me enseñó el oficio, me transmitió los valores del trabajo bien hecho y me animó a emprender este proyecto. Gracias a su experiencia, sus consejos y su confianza, hoy puedo

dedicarme a una profesión que vivo con auténtica pasión.

Lo más gratificante de esta profesión es el trato con la gente. Cada cliente que entra por la puerta es una oportunidad para ofrecer un servicio cercano, escuchar, aconsejar y crear un ambiente de confianza. La atención al público no es solo una parte del trabajo, sino una auténtica pasión. Ver a los clientes marcharse satisfechos y regresar día tras día es la mayor recompensa y el motivo para seguir creciendo con ilusión, dedicación y muchas ganas de trabajar.



ALIMENTACIÓN CHENCHA



**PRODUCTOS DE CALIDAD,
CON PRECIOS SIN COMPETENCIA**

**C/ Santa Cruz, 1
Tel. 927 55 90 85
Peraleda de la Mata**



**FONTANERÍA
Y CALEFACCIÓN**

aire acondicionado
caldera de biomasa
energía solar térmica
cocina y electrodoméstico

**Tls. 616 566 853 - 618 547 411
La Copa, 19 - PERALEDA de la MATA**



PEDRO JOSÉ HERNÁNDEZ POLO

CONSTRUCCIONES Y REFORMAS

Teléfonos: 606 072 278 - 664 423 462

C/ Vera Cruz, 14 - Peraleda de la Mata (Cáceres)

J. MIGUEL CAMACHO



PIENSOS Y CEREALES

Ctra. Navalmoral-Guadalupe, km.60
10335 Peraleda de la Mata(Cáceres)

• Teléfono: 609333676
• j.miguelcamacho@movistar.es



CASTER'S

◇ DRINKS CLUB ◇



Teresa Zabala Rodicio. Farmacia



¡Mama.....de mayor quiero ser como tú!

¡Desde que tengo uso de razón siempre lo tuve claro! La vocación por el oficio se fue forjando con el tiempo, y con la admiración que me producía todo lo que ella hacía, así es que se puede decir que la elección por este trabajo es una mezcla de ambas.

Hay orgullos que no se pueden explicar con palabras, y para mí continuar con la farmacia en Peraleda es uno de ellos. Es mucho más que heredar un negocio, significa asumir una responsabilidad profesional, social y emocional que se ha construido durante generaciones y que seguimos construyendo cada día.

Crecí viendo el esfuerzo, la entrega y la pasión con la que mi madre levanto este proyecto tan bonito, aprendiendo que la farmacia no es solo un negocio, sino un lugar donde se cuida, se escucha y se ayuda a las personas o por lo menos eso intentamos siempre desde el respeto y la cercanía, puesto que quienes ahora son mis clientes me han visto desde pequeña correr por las calles del pueblo. Aquí no eres un desconocido: representas un legado y la confianza que los vecinos han depositado en tu familia durante generaciones. Y mantener esa confianza viva es un reto que nos ponemos a diario en la farmacia.

Todo conlleva sus PROS Y SUS CONTRAS claro, pero puedo decir con mi experiencia que ya no es poca puesto que el año que viene serán ya 20 los años que llevo al frente de la farmacia, que casi todo son PROS. La gente me ha acogido con los brazos abiertos y con el mismo cariño y respeto con el que acogieron a mi madre y me emociona muchísimo cuando se acuerdan de ella en el mostrador. Dicen que las comparaciones son odiosas, pero en este caso, para mí esa comparación hace que me crezca y me emocione. Cojo el relevo con el mismo compromiso que lo cogió ella y con la enorme gratitud a quienes hicieron posible este camino, ¡porque esto sola IMPOSIBLE!

Y por ello quiero aprovechar esta oportunidad también para dar las gracias, porque la farmacia de Peraleda nunca fue proyecto de una persona solo. Gratitud a LIDIA que tantísimos años estuvo al lado de mi madre y que sobra decir que forma parte de mi núcleo familiar más íntimo. Gratitud a JULIA quien continuo a su lado sin fallar en nada y que soltó su mano para agarrar la mía. Gratitud a GUADALUPE que sin conocernos de nada se implicó con este pueblo como si fuera el suyo propio. Gratitud a SONIA que entro pisando fuerte y pese a que es la que menos tiempo lleva parece que se ha dedicado a esto toda su vida. Estoy muy orgullosa del equipo que formamos y profundamente agradecida por todo lo que aportáis cada día. Y sobre todo GRACIAS a todos los PERALEOS por ponérmelo tan fácil desde el principio y por seguir confiando en mí igual que confiasteis en mi madre. **ORGULLO DE PUEBLO.**

Cada día que abro las puertas siento que llevo conmigo su legado, sus enseñanzas y sus valores. Mi mayor deseo es estar a la altura de todo lo que ella era y seguir haciendo crecer este sueño familiar, para que, de algún modo, atreves de mí, su esencia siga viva, y esto, sin vosotros sería imposible. **GRACIAS POR TANTO PERALEDA**

El campo es vida

Con demasiada frecuencia, los agricultores y ganaderos siguen siendo el eslabón más vulnerable de un sistema que no siempre reconoce el valor estratégico de estos profesionales. Apostar por el campo y por los jóvenes que decididamente apuestan por este sector se convierte en el reto de estas líneas. Dar visibilidad a un sector amplio, estratégico y absolutamente imprescindible no sólo desde el punto de vista productivo, sino también social, económico y territorial. A ellos, para quienes el campo es vida, le cedemos hoy la palabra desde esta tribuna, deseándoles la mejor cosecha, y una cabaña más que productiva.

Cesar García Pedraza



Para mí, el sacrificio que implica la ganadería, un oficio que no permite descansos se compensa con la calidad de vida que encuentro y el disfrute de dedicarme a algo que me apasiona. No recuerdo desde cuando me gusta el campo, creo que, desde siempre, mis

abuelos maternos me enseñaron parte del oficio y con el paso de los años uno se va haciendo autodidacta.

Me gustaría que se valorara más el trabajo y la experiencia de ganaderos y agricultores, también se nos debe exigir estar preparados y al día en cuanto a manejo, tecnología y prácticas agrícolas y ganaderas.

Nuestro trabajo diario es el vivo ejemplo de constancia, dedicación y sacrificio. Sin horarios y sin descansos, manteniendo viva nuestra tierra, y contribuyendo de manera muy activa a la continuidad del mundo rural y sus pueblos.

Detrás de cada ternero, cada litro de leche y cada explotación hay familias enteras, generaciones que mantienen vivo el medio rural y defienden una forma de vida que muchos solo recuerdan cuando desaparece.

Javier González Martín

Cuando pienso en mi evolución dentro del olivar, no pienso solamente en los conocimientos que he ido adquiriendo, Pienso, sobre todo, en cómo ha ido cambiando mi manera de entender el cultivo.

Para mí, el olivar tiene una parte familiar, es un mundo que forma parte de mi entorno y en el que he podido aprender de quienes antes que yo han trabajado la tierra. De mi familia he aprendido algo que considero fundamental, que el campo exige constancia, paciencia y respeto,



pero también he querido aportar mi propia visión, incorporando nuevos conocimientos, nuevas técnicas y una forma cada vez más precisa de trabajar. Cultivo dos variedades de olivo muy diferentes entre sí, la Picual y la Cornicabra, tanto en plantaciones de secano como de regadío. Esta diversidad me ha permitido conocer de primera mano el comportamiento de cada variedad y entender que cada una tiene sus propias necesidades. Además, ambas producen aceites de gran personalidad, la Picual, con su intensidad, carácter y gran estabilidad y la Cornicabra, con un perfil más elegante y equilibrado, marcado por sus aromas. Con el paso del tiempo he aprendido que la variedad condiciona muchas decisiones. Cada una tiene su comportamiento, su vigor, su respuesta y sus necesidades. Lo mismo ocurre con cada parcela: el suelo, el agua, el clima y el sistema de cultivo hacen que una estrategia que funciona perfectamente en un sitio no tenga por qué ser la adecuada en otro.

El secano te obliga a conocer muy bien el terreno, a aprovechar cada recurso y a entender hasta dónde puede llegar el árbol dependiendo de las condiciones del año. El regadío, en cambio, permite intervenir mucho más en el desarrollo del cultivo, pero también exige mucha más precisión. Tener agua disponible no significa simplemente regar más, sino saber cuándo regar, cuánto aportar y cómo aprovechar ese recurso para conseguir un árbol equilibrado.

Con la nutrición ocurre exactamente lo



mismo. Mi evolución ha sido pasar de entender el abonado como una herramienta para alimentar al árbol a considerarlo una parte fundamental de la estrategia de cultivo. Hoy, cuando planteo una fertilización, pienso en el momento fisiológico del olivo, en el estado del suelo, en el agua de riego, en la carga del árbol y en el objetivo que quiero conseguir.

También he aprendido a darle mucho más valor a la observación. El olivo está continuamente dando información. Un brote, una hoja, una aceituna, el crecimiento de la madera o incluso la respuesta del árbol después de un tratamiento pueden decirnos mucho si sabemos interpretarlos. Ahora mi objetivo no es simplemente conseguir que los árboles produzcan más. Busco árboles equilibrados, bien formados, bien nutridos y capaces de mantener una buena producción a lo largo de los años.

Y hay algo que para mí tiene un valor especial: poder continuar una actividad que tiene una parte de tradición familiar, pero intentando llevarla hacia el futuro.



Mantener lo que hemos aprendido de quienes nos precedieron, pero al mismo tiempo incorporar nuevas técnicas, mejorar los sistemas de riego, la nutrición y el manejo, y buscar una agricultura cada vez más eficiente. Y precisamente eso es lo que más me motiva: seguir evolucionando, experimentar, observar los resultados y mejorar año tras año.

Moisés Fernández Martín

Antes de nada, quiero agradecer que se ponga en valor nuestra profesión a través de este libro; una profesión con una gran tradición en nuestro pueblo, que hoy en día no pasa por su mejor momento. De nuestra profesión depende nuestro entorno, contribuyendo a la prevención de incendios, conservación de la biodiversidad y de los ecosistemas, además de ayudar a mantener vivo el tejido socioeconómico en nuestro pueblo. Tenemos la "mala" costumbre de comer todos los días y sin el campo, complicado....

Soy Moisés Fernández, hijo, nieto, bisnieto y probablemente tataranieto de agricultores y ganaderos y tengo el firme propósito de, con ilusión, continuar la profesión familiar, profesión que he "mamado" desde bien pequeño. Soy ganadero de ovino y bovino en régimen extensivo. Es una profesión vocacional, sacrificada, que no entiende de horarios, fines de semana, vacaciones, días de lluvia, frío o calor. El ganado, igual que nosotros, come todos los días, y las tareas hay que realizarlas. Pero a la vez, gracias a esta profesión, me siento un privilegiado: me permite



estar en continuo contacto con la naturaleza, trabajar al aire libre, tener autonomía, libertad, ver nacer un ternero o un cordero, criarlo sano; en definitiva, vivir experiencias que producen una satisfacción incalculable y que solo pueden vivirse en el campo, en el pueblo, en MI PUEBLO. ¡Felices fiestas a todos! Nos vemos en la plaza y si me echáis en falta, habré ido a dar una vuelta al "ganao".

Javier Burgos Jara



Mi nombre es Javier Burgos Jara. Soy chico de campo, agricultor y sobre todo ganadero. Desde muy pequeño, disfruto estando con mis animales, pasando horas observándolos y aprendiendo de ellos, algo que me inculcó mi padre llevándome cada día en el tractor, subiéndome en un cubo a ordeñar o amansando un choto para hacerle noble. Puede parecer sencillo pero para mí eso tiene un enorme valor. Es ahí donde encuentro tranquilidad, satisfacción y orgullo de dedicarme a algo que realmente me gusta. Por eso, cuando tuve que elegir formación, no dude en cursar el ciclo de grado medio de producción agropecuaria.

El trabajo en el campo es bonito, duro y sacrificado; son amaneceres, puestas de sol, aventuras, partos de ovejas y vacas, el ternero que no mama... y miles de experiencias nuevas cada día. Porque cuando algo se lleva dentro desde la infancia, no es simplemente un trabajo, es una pasión, una manera de vivir y un sueño cumplido.



MUNDO
LOMBRIZ

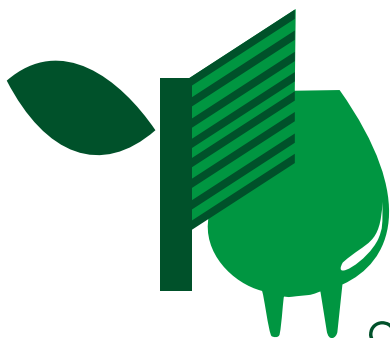
Creamos Vida

FINCA DEL SOTO
PERALEDA DE LA MATA
(CÁCERES)

GANADOS
ZAMARRILLA, S.L.



C.I.F. B-10306827
C/.Álvarez Quintero, nº 3
Tlf.: **927 55 90 29**
Móvil: **619 00 83 83**
Peraleda de la Mata (Cáceres)



cooperativa del campo
campana de la mata
campanalamata@hotmail.com

C/ Morante, s/n - PERALEDA de la MATA
Tlf. 927 55 93 04 - Fax 927 55 92 96

CASA DO BACALHAU

Restaurante

Reservas:

657 033 679



- Especialidades en Bacalao
- Comida para llevar
- Reuniones de Empresas

C/.Garganta Los Nogales 2,
Navalmoral de La Mata (Cáceres)

GÓMEZ CERRAJERÍA S.L.

**TALLER DE CERRAJERÍA, ALUMINIOS
ARMADURAS, MAMPARAS, MOSQUITERAS
Y CRISTALES**

C/ DEMOCRACIA , 22
10335 Peraleda de la Mata - Cáceres

Tel.Fax: 927 55 92 73
646 89 08 06
620 61 41 76



Jóvenes peraleos en la final nacional de Robótica

Para Martín, Sergio y Danae el inicio del Cristo tendrá, este año, un carácter especial. Participan en la Final Nacional de WRO Olimpiat que se celebra en Andorra. Por su pasión por la Robótica y la programación, por su dedicación y esfuerzo van estas líneas deseándoles toda la suerte del mundo. Para nosotros, ya sois ganadores, porque no hay mayor galardón que competir haciendo lo que más te gusta. ¡Enhorabuena, chicos!

Martín y Sergio, rumbo a la Final Nacional de Robótica

Martín Ortega y Sergio Cejuela han conseguido el primer puesto en la competición regional de la World Robot Olympiad (WRO) con su proyecto TRILOBOT 3000, inspirado en el Geoparque Mundial UNESCO Villuercas-Ibores-Jara. A través de una historia creada por ellos, en la que un fósil los transporta a la Prehistoria, han unido robótica, programación, geología e imaginación para poner en valor el patrimonio de nuestra comarca.

Gracias a este logro, los próximos 12 y 13 de septiembre representarán a Extremadura en la Final Nacional, que se celebrará en Andorra. Si consiguen clasificarse, competirán después en la Final Internacional, que este año tendrá lugar en Puerto Rico. ¡Enhorabuena, Martín y Sergio!"

- - - - -

¡Hola a todos! Me llamo Danae y tengo 12 años, estoy muy emocionada porque este año vamos a la final nacional de WRO Olimpiat en Andorra. ¡ Es un sueño hecho realidad! Mi interés por la robótica empezó por parte gracias a mi hermano, que llevaba años relacionado con este mundo. Con 8 años entré en la academia



Arcadroidex con mi profesora Mayte. Allí aprendí a construir y programar robots , pero también a trabajar en equipo, parecía muy difícil, pero con paciencia y muchas ganas fui aprendiendo.

Hace 3 años empecé a competir con mi compañera vera, juntas creamos "Only girls". Durante este tiempo hemos entrenado mucho. En las anteriores competiciones no logramos los resultados que queríamos, pero nunca nos rendimos. Hemos seguido trabajando muy duro y aprendiendo de los errores.

Este año nos hemos clasificado para la final nacional, estoy muy emocionada de poder representar a nuestra comunidad en Andorra.

También decir algo muy importante, somos muy pocas chicas en el mundo de la robótica, nos encantaría que quisierais formar parte de ello. ¡Animo chicas! Os esperamos para probar la robótica, la ciencia y la tecnología. Quiero dar las gracias a mi familia, entrenadora, profesora y mi compañera, que han confiado en mí todos estos años.

¡TODO ESFUERZO HA MERECIDO LA PENA!
Con cariño Danae.

Erasmus con sello peraleo

Esta revista se hace eco cada año de las experiencias, logros y retos de los peraleos. Y los jóvenes nos gustan especialmente. Su testimonio se siempre seña de identidad de una etapa ávida de experiencias, retos y sueños cumplidos. Este año nos acercamos a la experiencia Erasmus de jóvenes peraleos, estudiantes que, por unos meses, han fijado su residencia fuera de nuestras fronteras para completar su formación en otras Universidades. Sus palabras dibujan experiencias inolvidables... ¡Enhorabuena, erasmus peraleos!

María Juárez Camacho



Estamos acostumbrados a escuchar que viajar abre la mente. Y, a veces, no hay nada más certero que el saber popular. Pocas experiencias amplían tanto los horizontes como estudiar en otro país. Personalmente, me siento muy agradecida, pues durante mi etapa universitaria he tenido la oportunidad de vivir en dos países gracias a las becas de movilidad internacional que ofertaba mi universidad.

En 2019 cambié la Universidad Autónoma de Madrid por la Universidad Central de Chile, en Santiago de Chile -fundada como "Santiago de la Nueva Extremadura"- . Unos 10.700 kilómetros que, si bien me hicieron echar de menos a los míos, también me acercaron a nuevas culturas, lugares y personas. Este país andino con el que compartimos numerosos lazos históricos, sociales y culturales me sorprendió además con un estallido social y un consecuente proceso constituyente sobre el que después profundicé en mi trabajo de fin de grado. Chile fue mi trampolín para descubrir hacia afuera -países como Argentina o Brasil- y hacia dentro: salir de mi zona de confort me hizo crecer como persona y conocerme mejor. Tanto fue así que, recién terminado mi grado, de nuevo me aventuré a formarme en otra capital del mundo a través del

programa Erasmus+ de prácticas. Esta vez en Atenas (Grecia), con el reto añadido de desenvolverme en otro idioma. El inglés fue mi principal aliado, aunque el contexto me animó a familiarizarme con el griego. Esta segunda experiencia supuso una transición hacia el mercado laboral y me permitió definir mi siguiente paso académico, además de brindarme la oportunidad de realizar en la Embajada de España en Atenas el examen de acceso al máster de la Escuela Diplomática.

En definitiva, un Erasmus te cambia para siempre. Una certeza que también he compartido con mi hermano, quien hoy vive su propia experiencia en Mérida (México). Un Erasmus te regala personas de todos los rincones del mundo y recuerdos imborrables; te enseña a desenvolverte lejos de lo conocido y a valorar aquello que tienes cerca. Porque estudiar fuera sabe aún mejor cuando se tiene un lugar al que volver. Para mí, ese lugar siempre será Peralada de la Mata, mi pueblo, especialmente cuando hay motivos para celebrar. ¡Felices fiestas del Cristo 2026!

Lucas Sánchez Garrido



A mis 27 años puedo decir que he tenido la suerte de conocer 36 países en cuatro continentes. Y aunque pueda parecer que, después de tantos viajes, es difícil elegir uno

como favorito, lo tengo bastante claro: mi Erasmus. Porque un Erasmus no es simplemente irte unos meses a estudiar a otro país. Es mucho más. Es conocer a gente que probablemente nunca habrías conocido de otra manera, vivir en un sitio completamente diferente al tuyo, acostumbrarte a otro idioma, otra cultura y, sobre todo, aprender a desenvolverte lejos de casa. En mi caso, mi destino fue Turín, Italia, una ciudad del norte del país, no muy lejos de Milán. Recuerdo que cuando contaba que me iba solo durante varios meses, muchos amigos y familiares me decían que era muy valiente. Yo, sinceramente, nunca lo vi como valentía. Para mí era un reto. Era la primera vez que me iba tanto tiempo de casa. Sabía que no iba a volver al pueblo cada fin de semana, que iba a estudiar en otra universidad y que tendría que desenvolverme en otro idioma que, en gran parte, iba a aprender allí.

Y aquí tengo que hacer una mención especial a mis padres, porque sin ellos probablemente aquella aventura no habría sido posible. Fueron quienes me apoyaron para poder irme y quienes confiaron en mí para dar ese paso. Muchas veces, cuando vivimos una experiencia así, nos acordamos de todo lo que hicimos nosotros, pero también hay que acordarse de las personas que estuvieron detrás, ayudándonos a que fuera posible. Y precisamente ese reto acabó convirtiéndose en una de las mejores experiencias de mi vida. Con el tiempo te das cuenta de que un Erasmus es mucho más que estudiar fuera. Son las personas que conoces, las conversaciones hasta las tantas, los viajes improvisados, las situaciones que en aquel momento parecían un problema y que años después recuerdas entre risas.

Tengo muchísimas anécdotas y vivencias de aquellos meses, y muchas de ellas tienen nombre y apellidos. Lo mejor es que algunas de las personas que conocí allí siguen formando parte de mi vida. A día de hoy seguimos teniendo contacto, seguimos viéndonos de vez en cuando y, cada vez que nos juntamos, siempre acaba apareciendo alguna historia de aquellos meses en Turín. Y claro, ya que estaba en Italia, había que aprovecharlo. Me recorrí Italia prácticamente de arriba a abajo y también tuve la oportunidad de conocer otros lugares de Europa: Suiza, Alemania, Cracovia, Praga, Viena, Budapest y muchos sitios más que se fueron

sumando a aquella aventura.

Eso sí, mi Erasmus tuvo un pequeño "extra" que seguramente no estaba incluido en el programa de estudios: me tocó vivir una pandemia mundial. De hecho, recuerdo perfectamente que estaba volviendo de Budapest cuando aterrizamos en el aeropuerto de Milán. En aquel momento todavía no éramos demasiado conscientes de lo que estaba pasando y, con el tiempo, aquel aeropuerto se convirtió en uno de los lugares que más aparecían en las noticias. Una forma bastante peculiar de terminar un Erasmus, desde luego.

Pero dejando la pandemia a un lado, aquella experiencia fue increíble. Me hizo conocer lugares, personas y culturas que, de otra manera, probablemente nunca habría conocido. Pero, sobre todo, me enseñó a salir de mi zona de confort y a valerme por mí mismo. Por eso, si alguien me preguntara si recomiendo hacer un Erasmus, mi respuesta sería muy sencilla: sin dudarlo.

Siempre he pensado que viajar es una de las mejores formas de aprender, porque cada lugar, cada persona y cada experiencia te enseña algo nuevo. Y si algo me enseñó el Erasmus es que hay cosas que no se aprenden en los libros ni en una universidad: se aprenden viviendo, equivocándose, conociendo gente y descubriendo mundo. Porque al final, un Erasmus no es solo un viaje. Es una de esas experiencias que, aunque pasen los años, siempre recuerdas con una sonrisa. Y quizá lo mejor de todo es que algunas de las personas y amistades que encuentras por el camino se quedan contigo mucho después de haber vuelto a casa.

Inés León Ríos



Aunque ya hace unos años de mi experiencia Erasmus, aún recuerdo con nostalgia esa época de mi vida. Mi casa ese año fue Riga, Letonia, aunque también viajé a ciudades como Helsinki, Estocolmo, Tallin, Moscú o San Petersburgo, que seguramente no habría visitado de no haber hecho el Erasmus. Sin embargo, el Erasmus no fue solo viajar. En mi caso, fue aprender a vivir a miles de kilómetros de mi casa, compartir tiempo con gente de un montón de países diferentes y asistir a clases de la universidad en inglés, todo un reto a veces. Fue acostumbrarme a los atardeceres a las 15h en diciembre y a las 23h en verano, a ver el cielo gris durante un mes entero y emocionarme con cualquier rayito de sol. Fue aprender a combatir las temperaturas bajo cero, ver el río congelado en los meses más fríos y a normalizar la nieve como parte del día a día.

También tuve la oportunidad de conocer sus tradiciones, recorrer Letonia en tren, visitar bosques y playas y bañarme en el mar Báltico. Pude pasar la noche del 23 de junio en la playa de Jūrmala alucinando con la claridad del cielo durante toda la noche. Pero, sobre todo, fue especial por las personas que conocí y que me hicieron sentir un poco más cerca de casa. Y, por supuesto, también me recorrí todas las discotecas y garitos que pude de Riga, como buena estudiante de Erasmus. Aunque la experiencia se vio algo truncada por el covid, por suerte allí no estuvimos confinados. Volví a finales de junio de 2020 sin saber qué me esperaba aquí y con un trocito de mí en ese país báltico que tanto me enseñó. En resumen, el Erasmus fue para mí un enorme crecimiento personal, y siempre estaré agradecida por haber tenido la oportunidad de vivirlo. Sin duda, animaría a cualquiera que pueda hacerlo a lanzarse a la aventura.

Ainhoa González Barquero

Desde que era bien pequeña he soñado con irme de Erasmus. Deseaba tener la oportunidad de vivir, estudiar y descubrir un país diferente. Pero nunca me paré a pensar cuál sería ese lugar. Supongo que, mientras pudiera hacerlo, el sitio era lo de menos, al menos para mí. Finalmente, el 26 de agosto del pasado año comenzó un viaje que supondría cumplir un sueño. Muchos eligen destinos como Italia, Francia o Polonia, pero mi elección fue un poco más al norte, bastante más fría y, me atrevería a decir, con cierto aire



soviético: mi destino fue Riga, la capital de Letonia. Lo elegí buscando algo diferente, con un clima y unas costumbres distintas a las nuestras y, sobre todo, pensando que quería vivir en un país que, si no fuera por esta oportunidad, quizás nunca habría visitado. Y así fue: sin comerlo ni beberlo, me encontré viviendo allí, en un barrio apodado "Little Moscú", a -10 °C y estudiando en una universidad cuyas clases se impartían en inglés y, alguna que otra vez, en letón.

Gracias a esta experiencia he podido viajar a lugares que desde España quizás habría sido mucho más difícil conocer, como Estonia, Lituania, los fiordos noruegos o Laponia. Pero, por encima de todo, me regaló personas increíbles que se convirtieron en mi refugio y en mi familia lejos de casa y que espero que se queden en mi vida para siempre. También he podido conocerme mejor a mí misma, vivir sola por primera vez y, aunque suene típico, salir de mi zona de confort y enfrentarme a todos los retos que se me presentaron.

Sin duda, esta experiencia será uno de los mejores recuerdos de mi vida. Nunca me cansaré de hablar de ella, recordar anécdotas, agradecer a mis padres por su apoyo y animar a cualquiera a dar el paso si tiene la oportunidad. Y es que, por muy lejos que viajemos, por muy grandes que parezcan los retos o por mucho respeto que den, siempre podremos volver a casa para disfrutar de nuestro pueblo con nuestra familia y amigos. Porque, como dijo un grande...

Para algunos, la vida es galopar
Por un camino empedrado de horas,
Minutos y segundos
Yo, más humilde soy
Y solo quiero que la ola que surge
Del último suspiro de un segundo
Me transporte mecido
Hasta el siguiente.
¡Muchas gracias y felices fiestas!



FARMACIA
LDA. M^a TERESA ZABALA

PROGRAMA DE **FIESTAS**

VIERNES, 4 DE SEPTIEMBRE

23:00 horas. Espectacular **CONCIERTO DEL CRISTO** del grupo **CAMELA**. Campo de Fútbol.

Después del concierto, **MÚSICA DE DJ** para seguir disfrutando de la fiesta

SÁBADO, 5 DE SEPTIEMBRE

A partir de las 10 de la mañana, tradicional **TIRADA AL PLATO** en el paraje de la Dehesa Nueva.
Organiza: Sociedad de Cazadores El Halcón.

MARTES, 8 DE SEPTIEMBRE

RUTA FAMILIAR EN BICICLETA a Valdehúncar. La salida será a las 10,00 horas de la mañana desde la Plaza.

VIERNES, 11 DE SEPTIEMBRE

A las 20,00 horas. **CHUPINAZO** para dar comienzo a las fiestas del Cristo 2026. **DESFILE DE GIGANTES Y CABEZUDOS** acompañados de la Banda de Cornetas y Tambores.

Seguidamente, en la Plaza, se procederá a la entrega de jamones a todas las peñas participantes en estas fiestas del Cristo 2026.

A las 23,30 horas, **PREGÓN DE LAS FIESTAS CRISTO 2026.**

A las 00,30 horas, en la Plaza, Gran **VERBENA** con la **ORQUESTA VERSUS** para imprimir ritmo a este inicio de fiesta.

En el descanso, se realizará el cotizado **BINGO DEL CRISTO.**

Al finalizar la verbena, música joven de **DJ** en la Plaza.

SÁBADO, 12 DE SEPTIEMBRE

A partir de las 14,00 horas, **ANIMACIÓN MUSICAL** a cargo de la charanga **PATA NEGRA.**
¡Que se note que estamos de fiesta!

A las 18,00 horas, **CORRIDA MIXTA** en la Plaza de Toros con la actuación de los diestros **RAFAEL CERRO Y JULIO MÉNDEZ** y del caballero rejoneador **DIEGO VENTURA.** Se lidiarán reses de las ganaderías Los Espartales y Salvador Domecq.

23:30 horas. **CASTILLO DE FUEGOS ARTIFICIALES**
en el lugar de costumbre.

A las 00,30 horas. Espectacular **VERBENA** con el **GRUPO PIKANTE** hasta altas horas de la madrugada.

En descanso de la verbena, se realizará una nueva sesión del cotizado **BINGO DEL CRISTO.**

Al finalizar la verbena, seguimos la fiesta con
MÚSICA JOVEN de DJ en la Plaza.

DOMINGO, 13 DE SEPTIEMBRE

A las 13,30 horas, tradicional **XIV CONCURSO** de **TIRACHINAS** en la Plaza. Inscripciones hasta el 11 de Septiembre en la Biblioteca Municipal.

A partir de las 18,30 horas, Divertido **GRAN PRIX** en la Plaza de Toros. Las peñas participantes - mayores de 16 años- deben inscribirse en la Biblioteca hasta el viernes 11 de septiembre.

A las 00:00 horas, **DISCO MÓVIL** con el espectáculo **BOOM** de **PACO SANTOS** en la Plaza.

LUNES 14 DE SEPTIEMBRE

A las 12,00 horas. **SOLEMNE MISA**. Seguidamente, **PROCESIÓN** en honor al Stmo. Cristo de la Humildad.

A partir de las 14,00 horas, **ANIMACIÓN MUSICAL** a cargo de la charanga **LOS PINTORES**.
¡Estamos de fiesta, nos vemos en los bares!

A las 19,00 horas. **ESPECTÁCULO FAMILIAR** en la Plaza.
Programa **TEATRONAL** financiado por la Diputación de Cáceres.

00:00 horas. **VERBENA** a cargo de la orquesta **SYRA** en la Plaza de España.

En el primer descanso, se quemará una colección de fuegos artificiales, así como la tradicional Capilla del Cristo.

MARTES 15 DE SEPTIEMBRE

A las 10,30 horas, **MISA Y TRADICIONAL OFERTORIO** en la Plaza en honor al Santísimo Cristo de la Humildad.

Desde 12,00 a 14,00 horas, **PARQUE INFANTIL** con atracciones para los más pequeños: Tren neumático, castillos hinchables y fiesta de la espuma (14,00 horas) en la Plaza. Las actividades volverán a reanudarse a partir de las 17,00 h y hasta las 19,00 h.

A las 21,00 horas, Tradicional **COMIDA DE HERMANDAD** en la Plaza. Seguidamente, una colección de fuegos artificiales y la traca final despedirán las fiestas del Cristo 2026.

DOMINGO, 20 DE SEPTIEMBRE

A partir de las 9,00 horas, popular **CONCURSO DE PESCA** en el paraje LA REJERTILLA con aperitivo para todos los asistentes. Organiza: Sociedad de Pescadores "El Corchuelo".



MONTAJES ELÉCTRICOS & E.SOLAR

montajesmgperaleda@gmail.com

**TODO TIPO DE TRABAJOS ELÉCTRICOS
ENERGÍA SOLAR FOTOVOLTAICA**

**Instalaciones y montajes
Aire acondicionado y calefacción
Antenas y telecomunicaciones
Cuadros eléctricos y automatismos**

Dani 630 563 739 ☎

Jose 660 088 429

📱 **montajesmgperaleda**



LABORATORIO DE ANÁLISIS

La química es cosa nuestra

Resultados fiables, atención personalizada
y soluciones analíticas para el sector
agroalimentario y ambiental.



Análisis
de aguas



Análisis
de suelos



Análisis
foliar



Análisis
de fertilizantes



Análisis
de pimentón



Análisis
de aceites



Sistema de gestión de calidad
basado en ISO 9001:2015



Inscrito en el registro de la
Dirección General de Agricultura
y Ganadería nº 10/007



cimated.es



info@cimated.es



927 70 70 61



C/ Castelar, 19 · 10300
Navalmoral de la Mata (Cáceres)

Alejandro Rufo López. conservador y restaurador de Bienes Culturales



"El patrimonio tiene una curiosa forma de hablar: cuando desaparece, nos damos cuenta de todo lo que decía sobre nosotros."

Quizá esa sea la mejor forma de explicar por qué decidí dedicar mi vida a la conservación y restauración de bienes culturales. Elegir una profesión artística nunca es el camino más sencillo: requiere esfuerzo, incertidumbre y la convicción de que la cultura y el patrimonio también son una forma de construir el futuro. Se trata de una profesión muchas veces desconocida, pero cuya misión es proteger la memoria de todos.

A lo largo de estos años he participado en proyectos como el Dolmen de Guadalperal, el Parador de Cuenca o la sede de la Fundación de los Ferrocarriles Españoles. Actualmente trabajo en Lorca, una ciudad donde aún hoy siguen presentes las consecuencias de los terremotos de 2011. Intervenir en la Fortaleza del Sol o en la iglesia de San Juan significa devolver estabilidad y futuro a edificios dañados que forman parte de la historia de miles de personas. Es un trabajo silencioso que no

busca borrar las huellas del tiempo, sino asegurar que puedan seguir hablándonos durante muchos años más.

Esta profesión también me ha enseñado que conservar requiere conocimiento, pero también confianza en la investigación, la experiencia y los profesionales. A veces, las mayores pérdidas no llegan por el paso del tiempo, sino por las oportunidades que dejamos escapar. Cuidar nuestro patrimonio es una responsabilidad compartida: aquello que hoy no protegemos difícilmente podrá formar parte de la historia de mañana.

Esa misma manera de entender la cultura me llevó a desarrollar mi faceta artística. He participado en Contenedores de Arte, realizado una portada para The Cacereño y formado parte del Calendario Extremeño 2026. De esa inquietud nació ABANTO (@abanto.archive), un proyecto de diseño gráfico aplicado desde el que investigo, ilustro y reinterpreto los símbolos y tradiciones de Extremadura. Más que una marca, es un archivo vivo de lo nuestro, un puente entre la memoria y las nuevas generaciones.

Porque restaurar no es mirar al pasado; es asegurarse de que el futuro también tenga algo que recordar. ABANTO nace precisamente de esa idea: conservar nuestra identidad, aunque encuentre nuevas formas de expresarse

Harinas
Piensos
Cereales
Semillas
Pellets para
calefacción



Consulta nuestra
amplia gama
de piensos para
tus mascotas



Javier
Sánchez García



Ctra. de Guadalperal, s/n - PERALEDA de la MATA

Tls. 609 780 895 - 646 966 860

GANADOS PERALEDA, S.L.



JOSÉ VERDUGO FERNÁNDEZ

TLFS. 927 55 91 52 - 609 42 42 06

PERALEDA DE LA MATA, CÁCERES



María Rufo Camacho

FISIOTERAPEUTA - OSTEÓPATA
Colegiado n.º 294

927 53 04 63 - 678 867 873

C/. Río Duero, 2 (Barrio de la Chimenea)
10300 NAVALMORAL DE LA MATA (Cc)

fisiofrayma@hotmail.com



TAXIS Y GRÚAS



Redondo



665 792 301

Saluda del sr. Párroco

Mi saludo para los queridos Hijos de Peraleda, y a todos aquellos que nos visitan con afecto en estos días tan especiales.

Con inmensa alegría y gratitud hacia Dios, nos preparamos para vivir nuestras queridas fiestas patronales una vez más. Cuando nuestro pueblo se engalana, no solo decoramos las calles y balcones, sino que también abrimos nuestros corazones para recibir la gracia divina que se derrama sobre Peraleda de la Mata.

Celebrar a nuestro Santo Patrón es sumergirse en la riqueza de nuestras tradiciones, expresiones vivas y palpables de la fe de todo un pueblo. En cada momento, celebración y canto alegre, late la devoción que hemos heredado como un legado valioso de nuestros mayores. Mantener vivas estas costumbres no solo implica repetir acciones año tras año; es proclamar con orgullo y fuerza que nuestra historia, identidad y vida cotidiana se asientan en la sólida roca del Evangelio. Estas festividades son, sobre todo, una profunda experiencia espiritual. Sin embargo, la fe católica nunca se vive en soledad: es una experiencia comunitaria que se traduce en fraternidad.

Durante estos días, Peraleda se convierte en un escenario ideal para experimentar el acogimiento y la unión fraterna. Saludo con mucho cariño a los hijos de esta tierra que regresan desde lejos para reconectar con sus raíces y abro los brazos con calidez fraternal a los visitantes que nos honran con su compañía. Que este tiempo sea una oportunidad perfecta para fortalecer los lazos de unión, compartir momentos en familia, sanar heridas y estrechar manos en un mismo espíritu de concordia y alegría compartida.



Nada de esto sería posible sin la generosa entrega de tantas personas que, con esfuerzo silencioso, dedicación y entusiasmo, trabajan tras bastidores para que cada acto, ya sea religioso o civil, brille con esplendor. Mi más sincero agradecimiento para todos ellos por ser instrumentos de servicio y edificación para nuestra comunidad.

Que estos días festivos nos renueven internamente y nos impulsen a ser verdaderos testigos del amor de Dios.

Invoco la bendición del Altísimo sobre el pueblo cristiano de Peraleda de la Mata, nuestras familias, enfermos y jóvenes. Que su mirada misericordiosa nos guíe siempre, resguarde nuestros hogares en paz y nos conceda celebrar estas fiestas en santa armonía.

¡Felices Fiestas en honor al Santísimo Cristo de la Humildad, Patrono de nuestro pueblo!

Con mi afecto y bendición en Cristo.

Jimmy Rolando Corzo Ríos ,
Administrador Parroquial

Alimentación



LAURA GARCÍA

 **COVIRAN**

Productos ibéricos y de calidad

Gabriel y Galán, 22 - 927 55 91 82 - Peraleda de la Mata

M^a de los Ángeles Camacho García

Expendeduría de Tabaco y Timbre del Estado

927 55 90 53 - Peraleda de la Mata

Tradición popular y fe

"La tradición popular y la fe se unen en la religiosidad y piedad popular, un conjunto de expresiones culturales, fiestas, romerías y procesiones con las que las comunidades expresan su devoción a Dios, a la Virgen y/o a los Santos de forma cercana y transmitida de generación en generación."

El origen histórico se remonta a antiguos rituales agrícolas ancestrales vinculados a las cosechas, a los solsticios y a los ciclos de la naturaleza, para pedir buenas cosechas, que era el sustento principal de la comunidad o agradecer la fertilidad del suelo. Una forma gestual y simbólica de petición o agradecimiento es la promesa, que en el habla popular peraleo llamamos "manda".

Hay una costumbre peralea antiquísima de vestir con la manda de "llevar un hábito", hoy casi extinguida, manda de carácter privado consistente en cambiar la forma de vestir habitual por un hábito durante el tiempo que determine la persona que ofrece la manda. Como forma de oración gestual y continua la manda puede revestir un carácter de petición, de acción de gracias, de perdón, de sacrificio...

La vestimenta del hábito tiene un gran simbolismo en la religión cristiana. La historia simbólica del hábito empieza con la fe de un hombre en el Antiguo Testamento, Moisés en Éxodo. 34, 29-34. "cubrió su rostro con un velo ante el esplendor que contemplaba". En el Nuevo Testamento Mt. 17,2 la Transfiguración del Señor en el Monte Tabor, por la fe el hábito transciende de su materialidad a la espiritualidad y glorificación.

El hábito de las devotas al Stmo. Cristo de la Humildad, también algunos hombres, consiste en un vestido sencillo, en textura y hechura, de color morado, con manga larga o semi larga, ceñido a la cintura con un cordón morado y entrelazado con hilos amarillos o solo monocolor y una medalla pequeña con la imagen del Cristo prendida en el pecho. La variante para el hombre es camisa color morada de manga larga y cordón de igual color que el de la mujer, pero más corto, para colgar en el cuello o para el bolsillo de la camisa y medalla pequeña.



Estas vestiduras se llevan todos los días, meses o años que se había impuesto la manda, si era por tiempo prolongado se suele hacer dos prendas de "quita y pon". Algunas personas lo llevaban hasta que quedaba ajado por el uso y el tiempo y la medalla de por vida prendida en la ropa interior. Antes del primer uso eran bendecidas las prendas por el sacerdote y se "estrenaban" el día de la fiesta del Cristo o cuando empezaba el novenario en su honor. A veces, era tan privada esta manda, que el hábito iba debajo de la vestidura habitual.

Tenemos conocimiento de diversos y variados hábitos a otros tantos Santos y Vírgenes. La vestimenta de cada hábito tiene su variante en el color y la insignia a quien va ofrecida la manda.

Había una costumbre muy antigua de que las mujeres muy mayores preparaban con antelación un hábito de su devoción (del Cristo Bendito o de la Virgen del Carmen o de otros santos y/o santas) para ellas o para algún familiar (por ejem. el hábito que lleva el hombre en Semana Santa) para que les sirviera de mortaja para su último viaje al encuentro con el Señor. La simpleza del hábito se convierte en metáfora de "humildad" y "amor" nuestro pueblo de Peraleda se acogió bajo el patrocinio del Stmo. Cristo de la Humildad, al cual veneramos y adoramos. Santo patrono haz que nuestra vestidura sea la de la humildad y la del amor y por ese amor prolongación del tuyo, nos hagas ser cada día mejores para que nuestro pueblo y el mundo en que vivimos sea verdadero Reino de Dios.

La Directiva de la Cofradía del Stmo. Cristo de la Humildad os desea unas Felices Fiestas 2026

ZRDental

CLÍNICA DENTAL

ÚLTIMA TECNOLOGÍA **TAC 3D**

MEJORA!

CENTRO DE TERAPIA INFANTIL

LOGOPEDIA

TERAPIA
OCUPACIONAL



683 13 45 22



mejora_centroinfantil



C/ Garganta Pedro Chate 2
Navalmoral de la mata (Cáceres)



mejoracentroterapiainfantil@gmail.com
info@mejoracentroterapiainfantil.es



www.mejoracentroterapiainfantil.com

Virginia Sánchez Blázquez
Logopeda - Directora

PROGRAMA DE ACTOS RELIGIOSOS

- DEL 4 AL 20 DE SEPTIEMBRE DE 2026 -

VIERNES 4 DE SEPTIEMBRE

Día primero de novena

20:30h. Procesión para el traslado de la imagen del Cristo de la Humildad desde la ermita hasta el templo parroquial y a continuación Eucaristía.

SÁBADO 5 DE SEPTIEMBRE

Día segundo de novena

20:30h. Eucaristía de Acción de Gracias 50 aniversario de servicio ministerial de D. José Luis Hermoso Borrajo. Novena.

DOMINGO 6 DE SEPTIEMBRE

Día tercero de novena

13:00h. Eucaristía dominical. Novena

LUNES 7 DE SEPTIEMBRE

Día cuarto de novena

20:30h. Eucaristía y novena.

MARTES 8 DE SEPTIEMBRE

Día quinto de novena

20:30h. Eucaristía y novena.

MIÉRCOLES 9 DE SEPTIEMBRE

Día sexto de novena

20:30h. Eucaristía y novena.

JUEVES 10 DE SEPTIEMBRE

Día séptimo de novena

20:30h. Eucaristía y novena.

VIERNES 11 DE SEPTIEMBRE

Día octavo de novena

20:30h. Eucaristía de Acción de Gracias 25 aniversario de servicio ministerial de D. Francisco E. Barrado Broncano. Novena.

SÁBADO 12 DE SEPTIEMBRE

Día noveno y último de novena

20:30h. Eucaristía y novena.

DOMINGO 13 DE SEPTIEMBRE

13:00h. Eucaristía y novena, Bendición e imposición de medallas a los nuevos cofrades.

20:30h. Vigilia de oración ante el Stmo. Cristo, patrón de nuestro pueblo. Ofrenda floral de la imagen BESAPIÉS.

LUNES 14 DE SEPTIEMBRE

FIESTA GRANDE EN HONOR AL SANTÍSIMO CRISTO DE LA HUMILDAD

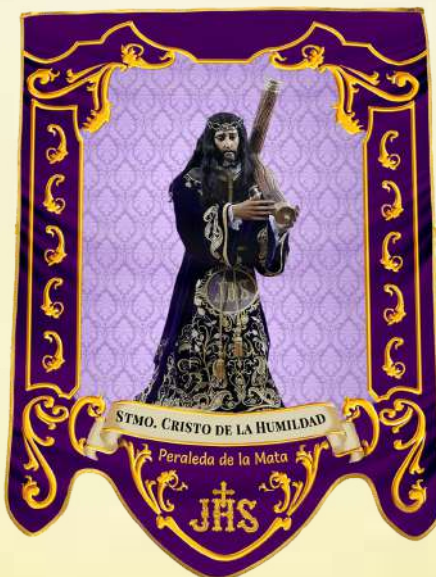
12:00 h. Solemne Eucaristía seguida de la solemne procesión del Santísimo Cristo.

MARTES 15 DE SEPTIEMBRE

10:30 HORAS. Eucarística y a continuación tradicional Ofertorio en honor de nuestro Santo Patrón.

DOMINGO 20 DE SEPTIEMBRE

13:00 HORAS. Eucarística dominical y procesión del traslado del Santísimo Cristo a la ermita.



Por bonitas que sean las flores



La niña ya no podía parar de bostezar mientras le quitaba las últimas horquillas del moño.

-¿Puedo dormirme un poco en lo que te desvestes tú? -me dijo-. Estaba echa polvo porque aquella noche lo había dado todo bailando con sus compañeras del grupo de jotas infantil en el festival folclórico que cada año se celebra en verano en Peraleda; ¡y ya van 22 festivales!

Se quedó como un tronco encima del pañuelo que habíamos dejado estirado sobre la cama. Mientras mi madre me quitaba a mí la manila, sentí un ruido en la ventana.

-¿Has oído tú algo? -le dije a mi madre-.

-Será un gato que anda por ahí -me contestó ella-.

Cuando me estaba desatando los tirantes del guardapiés, volví a sentir algo. Ella esta vez también lo oyó.

-Chsssss...chsssss -susurró alguien-.

-¿Pero quién anda ahí? -dijimos a coro las dos-.

Giré la cabeza hacia la ventana y vi asomando una silueta de la que sólo se distinguía una mantellina y unas gafas que me resultaban familiares.

-Ladea un poco la cortina y dejadme pasar, que vengo a veros.

-¡Pero calla! -grito mi madre-, si eres Julito.

-Julio, soy Julio; que manía con llamarme Julito, ¡que ya tengo una edad!

-¿Pero cómo es que estás aquí? Pero si tú...

-Ando esta noche por el pueblo - interrumpió a mi madre-. ¿Cómo me iba yo a perder el festival folclórico de Peraleda? Ese Pucherino es incombustible, qué orgulloso estoy de que sigan ahí tantos años después... y esas mozas que bailan, se han hecho unas mujeres desde que las enseñé a algunas de ellas.... Pero lo que más me ha emocionado esta noche es ver bailar al grupo infantil. A las chicas y las chiquininas, ¡que ya son dos grupos!

En ese momento vimos como se le humedecían los ojos. Se quedó mirando a mi hija mientras dormía y continuó diciendo:

-Qué bonitas han estado esta noche. Cómo bailan, qué salero, qué bien lo hacen. Qué caras de alegría mientras bailaban. Cuando las miraba, veía en sus ojos y en sus gestos, los de algunas de sus madres, de sus tías, incluso de sus abuelas; también mirando sus pañuelos y guardapiés me he acordado de algunos baúles de casas de este pueblo que conozco bien. Menos mal que no me veáis, porque la tupa que me he dado esta noche de reír y llorar... Como ha dicho Vidal el maestro, al principio del

festival, es nuestra responsabilidad compartir y transmitir el folclore con los más pequeños y pequeñas... porque en la música, en las canciones y en los bailes está nuestra cultura y nuestra historia; la que se ha ido construyendo desde el pasado hasta el presente, y sobre la que se seguirá construyendo el futuro. Para muestra de futuro, todas estas niñas bailando esta noche. Bueno, las niñas y el niño, ¡que vaya como baila ese muchacho de bien! ¡Más muchachos se tienen que animar a bailar con ellas! ¡Ahí tienen a Sergio Gato de ejemplo!

Mi hija se revolvió en la cama mientras Julio hablaba, Él se la acercó y empezó a hablarla.

-No os preocupéis -nos dijo-, que no voy a despertarla. Los que venimos del más allá sabemos cómo entrar en los sueños de la gente y hablar con vosotros, los que estáis en el más acá.

-¿Cuántas sois entonces? -le susurró al oído-.

Después de un pequeño silencio, mi hija empezó a hacer un sonido que pronto se convirtió en palabras.

-Somos dos grupos, uno de mayores, que empezamos hace cuatro años, y otro de más pequeñas, que empezaron el año pasado. En total somos 18.

-Y vuestra profesora, como me ha gustado cómo os miraba y os animaba mientras bailabais. Se le notaba que estaba bien contenta y bien orgullosa de vosotras.

-Sí, se llama Victoria, y la queremos mucho. Ya nos ha enseñado muchas jotas, de las fáciles y de las difíciles. Al final, poco a poco las aprendemos todas.

-Sí, ya he visto las rechivueltas de la jota de Guadalupe, lo difíciles que son y lo bien que lo habéis hecho.

-Nos fijamos mucho en las mayores. Queremos seguir aprendiendo para bailar

como ellas. A lo mejor alguna de nosotras también aprende a tocar algún instrumento para tocar con los músicos. No sé, la guitarra, el laúd, la bandurria, la pandereta, el tambor...

-Claro, vosotras seguiros fijando en las bailaoras y en los músicos. En los del Pucherino y en los de los pueblos a los que vais a actuar. Se aprende de todo el mundo.

-Sí, nos gusta mucho ir por ahí a bailar, conocer los pueblos, conocer a otros grupos... nos lo pasamos muy bien en los viajes y en las actuaciones. También en clase, en la casa de la cultura. ¡Y en las fiestas que nos prepara Victoria!

-Anda, anda, ¡qué bien! Yo también era muy disfrutón, y me lo pasaba muy bien dando clases, actuando, yendo a los pueblos...

-¿Eras profesor de jota?

-Sí, ¡entre otras cosas! ¡A mí me gustaban muchas cosas! También cultivaba flores.

-Anda, ¿y qué flores?

-Pues flores de todo tipo, de todos los colores, maneras... hacía unos ramos preciosos. Como los de los pañuelos que lleváis cuando bailáis.

Julio y la niña se quedaron mirando en silencio, sonriendo. Entonces él empezó a tararear y nos miró a las tres para que le acompañásemos. Desde nuestros sueños y ensoñaciones, tarareamos y cantamos juntos los cuatro: "Por bonitas que sean las flores, las flores de tu jardín, por bonitas que sean las flores, ninguna es igual a tí... a tí, a tí, las flores de tu jardín..."

Al terminar, Julio cogió su mantellina, nos dio un abrazo muy grande, y al ponérsela de nuevo desapareció rumbo a la casa de otras niñas y niños, a cuidar sus bailes y sus sueños.

Elvira Martín Martín



K-bellos

Peluquería y Centro de Estética

Lorena Ortega

C/ Del Señor, 13 Peraleda de la Mata Tlf: 649 174 621



África López

AUTOBUSES 55 PLAZAS 22 PLAZAS TAXI

Tlf./Fax: 927 55 92 98
Móv.: 609 77 48 08
616 48 20 40

C/ Iglesia, 6
10335 PERALEDA DE LA MATA
(Cáceres)

Queso artesano de Peraleda



Capricho extremeño
QUESO DE OVEJA Artesano

Tls.: 927 55 93 73 - 629 50 11 31
Fax: 927 55 92 96

C/ Greros, 18 - Peraleda de la Mata
caprichoex@telefonica.net - www.queseriascapricho.com



COFIEX
asesores

Asesoría de Correduría de Empresas Seguros

Miriam Rodríguez
Tlf: 660 92 39 68 / 927 53 18 53
e-mail: miriam@cofiex.es

C/ La Copa, 14 - Peraleda de La Mata



Facimecu

Fábrica de Puertas Enrollables

Calle Cádiz, 2 28570 Humanes de Madrid, Madrid.

Tel. 91 69 56 189 info@facimecu.com www.facimecu.com



MULTITIENDA

Donde Mary

C/ San Agustín, 12
PERALEDA DE LA MATA

 **645 971 248**



Verónica Vaquero Mirón

Abogada

Col. n° 1902 ICAC

vaqueromironveronica@gmail.com

tlf.: 638 196 952

Navalmoral de la mata

Peraleda de la mata

(Cáceres)

Mesón La Mata

Avda. Lucio García, 12
PERALEDA DE LA MATA

Reservas: 642 59 02 39



A-5 157

677802615

FORRAJES Y LEÑAS REDONDO



Belleza · Cosmética · Cuidado personal

613 194 764

anaalonso_estetica

C/ Jacinto Benavente ·
10300 Navalморal de la Mata

Sheila Garcia

Salón de belleza
unisex



Los Cristos de mi niñez



Vienen a mi memoria aquellas lejanas fiestas patronales en que nos juntábamos en cuadrilla. Me encantaba ver a los cabezudos que nos hacían correr igual que a los niños de hoy al son de la música.

Eran pocas las atracciones que existían entonces. Recuerdo que en la plazoleta junto al Hogar ponían un carrusel con caballitos y unas barcas en las que montábamos la chiquillería. También estaba el puesto del tiro al plato; allí los muchachos se retaban para ver cuántos trofeos se llevaban con su buena puntería.

A mí el puesto que más me gustaba era el del turrón y las garrapiñadas.

Lo fabricaban aquí en el pueblo una familia de turroneros. Se oía en el barrio el son de la maza machacar las almendras y cacahuetes, que mezclaban con la miel, el azúcar y la clara de huevo hasta formar una pasta espesa. Hacían bloques que luego partían con una hachilla para venderlo en la plaza.

Gustaban mucho a los peraleos las

charlotadas que Caracas hacía en el corral del tío Considero en la calle Morante.

La cucaña era otro entretenimiento que servía para que los jóvenes se retasen a ver quién subía más alto al palo engrasado, y poder llevarse de esa manera el ansiado jamón.

Peraleda es un pueblo hospitalario y los vecinos recibían en sus casas a los forasteros como huéspedes, agasajándolos con nuestros pestiños y otros dulces típicos. El día del Cristo, al terminar la misa, tenía lugar la procesión.

La música de la banda del toledano pueblo de Cebolla daba solemnidad al acto. Sus más de veinte músicos se repartían en las casas de los vecinos voluntarios que los alojaban para comer y dormir.

Al atardecer, encima de la Pilata, sobre un en tablado, los músicos comenzaban el baile. Tocaban los pasodobles y jotas que nosotras, las niñas, fijándonos en las parejas de adultos, imitábamos para ensayar los pasos que queríamos bailar de mayores. No faltaban los pisotones y las risas.

El día del Cristo Chico la subasta reunía a los vecinos y gentes de otros pueblos. Lo que se ofertaban eran los productos del campo, la huerta y el corral, y con los donativos se ayudaba a la cofradía del Santísimo Cristo de la Humildad para mantener la tradición. Los cohetes y fuegos artificiales no faltaban en la celebración.

Ayer, hoy y siempre seguiremos viviendo y disfrutando de nuestra fiesta grande.

Mª Carmen Rufo Miguel

CLINICA
DE
PODOLOGÍA



JULIO CÉSAR MARTÍN RUBIO



CONSULTA
Y DIAGNÓSTICO



SERVICIO
PREVENTIVO



UÑA CLAVADA



VERRUGAS
PLANTARES



ESTUDIO DE LA PISADA



PIDE TU CITA : ☎
647-399-555



C/VETERANOS, 3
NAVALMORAL DE LA MATA



io centro

PSICOLOGÍA SANITARIA



CONECTA CON
TU CENTRO



+34 611 056 001

¡Sígueme!



iocentro.ps@cop.es



CONSTRUCCIONES Y REFORMAS

JJ S.C.



- CONSTRUCCIONES Y REFORMAS EN GENERAL
- DESBROCES DE SOLARES Y FINCAS

JAVI: 691 258 995 **JORGE:** 625 062 413



MORALOS
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN MORALOS, S.L.

C/ Romangordo, 8
10300 Navalmoral de la Mata (Cáceres)
Telf. 927 53 31 03 — 630 084 841
E-mail. administracion@grupofrade.es

HOTEL 24H



ÁREA DE SERVICIO LOS CERRILLOS

Duchas GRATIS para CAMIONEROS
Parking gratuito y vigilado
Gasolinera REPSOL 24H
Bar - Restaurante - Menú diario
Terraza

Máximos descuentos para camioneros
(consultar)

Autovía Extremadura A5 km 174 (ambos sentidos)
Tels. 927 530 081 - 606 905 406
areadeservicioloscerrillos@gmail.com



TRANSPORTES, EXCAVACIONES, SERVICIOS GONDOLA Y GRUA.

C/ LOS LIRIOS, 3
10335 Peraleda de la Mata (Cáceres)
Telf. 676 56 67 63 – 639 35 25 02
rubisal12@gmail.com



SABOR QUE UNE,
calidad que se comparte.



HAMBURGUESAS



ALBÓNDIGAS



CARPACCIO



FAJITAS

Y muchos productos más...



www.roler.es



927 569 600



 TIEN 21



Juan Carlos Díaz León

Telf.: 600 29 43 92

Avda. Lucio García, 25 - PERALEDA DE LA MATA

Proyecto Escala: formación para construir futuro

Los alumnos participantes se forman en las especialidades de "Operaciones Auxiliares de Acabados Rígidos y Urbanización" y "Pintura Decorativa en Construcción"

La continuidad de programas como el "ESCALA DE FALDIEGUE" demuestra el compromiso municipal con las políticas activas de empleo, la formación de calidad y el desarrollo del talento local. Invertir en las personas es invertir en el futuro del municipio, y este proyecto es una muestra de que esa apuesta genera beneficios tanto para quienes participan en él como para el conjunto de la sociedad.

Esta metodología permite formar profesionales cualificados y, al mismo tiempo, devolver al municipio parte del esfuerzo y la inversión realizada mediante actuaciones que mejoran su imagen y sus infraestructuras.

Durante los últimos meses hemos trabajado con dedicación e ilusión en el acondicionamiento, mantenimiento y mejora de diferentes espacios municipales, contribuyendo a que nuestro pueblo luzca su mejor imagen para recibir a vecinos y visitantes.

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento al Ayuntamiento por seguir confiando en este modelo de formación y empleo, mejorando la empleabilidad y construir un futuro con mayores oportunidades.

Esperamos que el trabajo realizado por el alumnado durante este periodo contribuya a que nuestro municipio luzca su mejor imagen durante estas fiestas y sirva como reflejo del esfuerzo, la dedicación y la ilusión con la que cada participante ha afrontado este reto.

"Las mejores obras no son solo las que levantan muros o renuevan fachadas; son las que construyen personas, abren oportunidades y pintan un futuro mejor."



Electrónica Arañuelo



Fibra y Móvil
Fibra
300Mb
Móvil 5G
35GB
35€
Precio final.
IVA Incl.



FIBRA 1GB
MÓVIL 30GB
1GB de FIBRA + 30GB de MÓVIL
35,99 €/mes



AN si

Ven y te asesoramos. c/Genaro Cajal, 3 Navalморal de la Mata

ETL
GLOBAL
Tax • Legal

GEFISCAL

JOSE MANUEL ZAMORA

Oficina Peraleda de la Mata

T. +34 927 55 93 03 – Móvil 605 96 28 54

josemanuel.zamora@gefiscal.es

www.gefiscal.es



MAPFRE

Delegación de PERALEDA DE LA MATA

C/ Constitución, 22
PERALEDA DE LA MATA
rbejarp@mapfre.com

Tel: 927 559 508 - Fax: 927 559 303 - Móv: 605 962 854



Todo en Pinturas Interior y Exterior

Tls.: 649 01 94 41
679 65 57 62
626 03 92 66
C/ Benavente, 15
PERALEDA de la MATA - Cáceres



Santander

**María Rosa del Amparo
Blázquez Fraile**
Agente Colaborador

Duque de Peñaranda, 1
Peraleda de la Mata
Tel./Fax: 927 55 90 02
mrablazquez@agentes.bancosantander.es



TALLERES GARCÍA

Raúl Mirón Zamora
Peraleda de la Mata (CC)

927 55 94 24 / Fax 927 55 94 24
600 22 92 73 686 71 25 04
talleresgarcia.peraleda@gmail.com Avd. Lucio García, 89.



NATALIA GARCIA TORRES

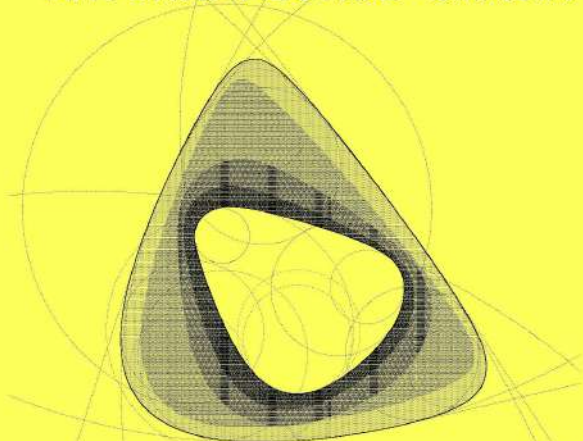
tlfno: 608872934

**DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS
COCINA CASERA
Y
BUEN AMBIENTE**

Hogar
Café
JAMÓN A L'AST
Especialidad de la casa

Avda. de Guadalupe, 2 - PERALEDA DE LA MATA

ANTONIO ALONSO GARCÍA



A R Q U I T E C T O

Av. de GUADALUPE 47 PERALEDA DE LA MATA

669 07 48 97

a.alonsogarcia@hotmail.com

Un peraleo entregado a su vocación sacerdotal



D. Agustín Jiménez García (Don Agus) 1935-2026

Corría la década de los 40 del siglo XX, un niño de familia humilde, descalzo y sin posibles, correteaba jugando por las calles de Peraleda los días que por cuestiones de fuerza mayor sus padres tuviesen que desde la finca de Los Cerrillos, desplazarse al pueblo, cuestiones, que solían ser habituales.

Desde pequeño la curiosidad y el interés por el Saber fueron cualidades en ese niño lo suficientemente arraigadas en su persona que Dios dispuso de tal forma para llamarle a su servicio. Ese niño quería estudiar y la única forma que veía para poder hacerlo era el seminario.

En el momento que D. Marcelino, haciéndole la entrevista vocacional, le preguntó, ¿cómo te ha llamado Dios? y ese niño respondió "Me ha dicho, Agustiiiin! Con una carcajada sostenida, el párroco titular sabía que la inocencia desbordante de aquella respuesta anulaba el pecado de tal mentira piadosa. Y es que, como en cualquier profesión, la vocación no aparece como una revelación en un sueño profético de una noche de delirio, la vocación se descubre, la vocación se bebe, se estudia, se trabaja, se disfruta ..., la vocación se VIVE. Y sin duda alguna se puede decir, ¡qué forma de vivirla!

Ese niño egresó del Seminario siendo un hombre, y tras recibir la ordenación el 27 de mayo, cantó su primera misa el 6 de junio de 1961 en la parroquia Santiago Apóstol de este pueblo, Peraleda. Quienes estaban presentes pueden atestiguar el festejo y júbilo que supuso aquel acto. ¡Un nuevo cura peraleo!

Desde aquel momento su dedicación fue plena. Por orden episcopal su destino fue una pequeña pedanía de Bejár, Valdesangil, donde desempeñó su ministerio indiscutiblemente durante 65 años hasta que, por la misma autoridad que le destinó allí, fue retirado a Plasencia a la casa sacerdotal donde pasó sus últimos años y de donde finalmente, Dios le requirió a su lado.

Durante toda su vida, su familia, su pueblo y su gusto innato por conocer le mantuvo vinculado al pueblo. Sin ansias de alago ni reconocimiento fue descubriendo y aportando a la cultura y a todo aquel que estaba cerca suyo cualquier descubrimiento (que fueron muchos) que iba haciendo.

Darse cuenta que algunas de las piedras que entresacaban los arados junto a las ruinas de Valparaíso no eran simples cantos, sino elaboradas herramientas de un asentamiento mucho anterior al del levantamiento de aquellas ruinas, mucho anterior incluso del cercano puente romano, sirvió para que un joven Padre Belda con un par de colegas en una sola visita recogieran suficiente material arqueológico para casi colmarlo lo que hoy es un museo Completo en alba de Tormes; El detectar que entre decenas de monedas romanas que las aguas de un joven embalse de Valdecañas decantaba en la arena de la orilla obnubilaba a los acompañantes recolectores, lo realmente fascinante eran unas piezas cerámicas que manifestaban la existencia de nuevo de civilización muy anterior al momento de acuñarse dichos metales; O mas recientemente, acompañar ante la incredulidad del Director de Patrimonio hasta un lagar tallado en granito en las riberas del Tajo, no habiéndose datado ninguno antes; Y tantos y tantos más.

Con ese aporte, con gusto y absoluto desinterés, Don Agustín respondió a esa virtud que Dios le dio a un niño para llamarle a su servicio. Y ese aporte, es el legado que hoy nos deja para no poder mas que agradecerle una vida dedicada a los demás, a la ayuda, al conocimiento, a Dios, El que, como el mismo decía, en lugar de privarle de formar una familia, le premió con una tan grande que no hubiese podido formar por si mismo. Sobrinos que fueron hijos, nietos, biznietos e incluso tataranietos. Y así lo anunciaba y regocijaba entre sus colegas, porque así lo sintió siempre. Solo añadir, que el sentimiento siempre fue recíproco, y que el día 25 de junio no solo falleció el párroco peraleo, también falleció un abuelo.

Sirva este texto como escueto homenaje a Don Agustín Jiménez García, quien fue niño, párroco, maestro y familia de este pueblo, PERALEDA DE LA MATA.



Ayuntamiento de
PERALEDA DE LA MATA

