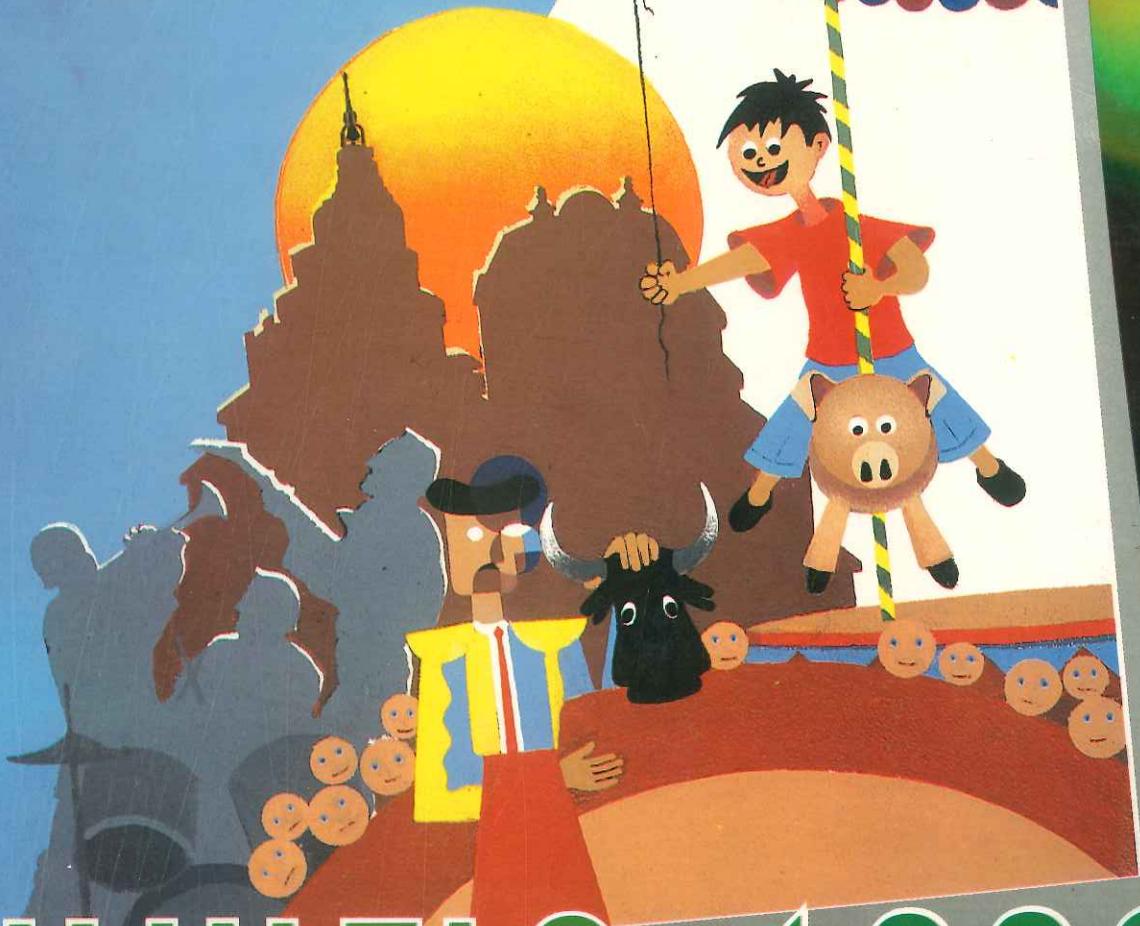
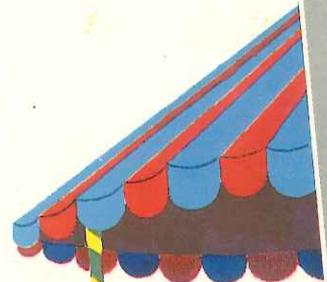


FERIAS Y FIESTAS

GUJUULO.

FIESTAS Y FERIAS
AGOSTO 1.996 DEL 14 AL 19



GUJUULO 1996

CEREALES Y PIENSOS

**PIHER
TISA**

**HNOS.
TIO HERNANDEZ, S.L.**

OFICINAS:

C/. Reina Sofía, 6

Teléf.: 58 07 50

ALMACÉN Y FÁBRICA:

Ctra. Cespedosa, s/n

Teléf.: 16 50 19

37770 GUIJUELO (Salamanca)

FÁBRICA DE PIENSOS COMPUESTOS Y ALMACÉN DE
CEREALES, ALFALFAS, SEMILLAS Y PULPA.

"CINCO REGLAS DE ORO PARA HACER MÁS RENTABLE SU GANADERÍA"

1

AGUA LIMPIA Y FRESCA: TENGA A SUS ANIMALES, EN
TODO MOMENTO, AGUA LIMPIA Y FRESCA A
DISCRECIÓN. DESINFECTE DE VEZ EN CUANDO
TUBERÍAS Y BEBEDEROS.

2

AMBIENTE LIMPIO Y SANO: CUANDO SUS ANIMALES ESTÉN
ESTABILADOS O SEMIESTABILADOS, LIMPIE, DESINFECTE Y
DESINSECTE LOS LOCALES AL MENOS UNA VEZ AL MES.

3

ANIMALES SANOS: CUMPLA TODOS LOS PROGRAMAS DE
VACUNACIÓN Y DESPARASITACIÓN DE LA ZONA, Y CUALQUIER
PROBLEMA QUE LE SURJA, HÁGALO TRATAR CON SUS
VETERINARIOS CON LA MAYOR RAPIDEZ.

4

ANIMALES DE CALIDAD: NO OLVIDE QUE COMEN IGUAL LOS
BUENOS QUE LOS MALOS, PERO ÉSTOS SON MENOS RENTABLES.

5

CONSERVE NUESTRO PIENSO: EL MANTENIMIENTO CUESTA DINERO,
CONSERVELO BIEN PARA QUE LLEGUE A SUS ANIMALES EN LAS
MEJORES CONDICIONES, ELLOS LE PAGARÁN ESTE PEQUEÑO
ESFUERZO CON UNA MAYOR PRODUCCIÓN.

Estas cinco reglas son otro servicio a nuestros clientes. **PÍDANOSLO**, le
ayudaremos a cumplirlo.

Si sus necesidades no se vieran del todo satisfechas, **CONSÚLTENOS** sin el
menor de los problemas.



Nuestra portada

Cartel ganador del concurso
de Carteles 1996 organizado
por el Excmo. Ayuntamiento

Título: "Sol de Agosto en fiestas"

Autor: Amador García Hernández

Fiestas y

Ferias

Guijuelo 96

PATROCINA:
Ayuntamiento de Guijuelo

EDITA:
Stand Publicidad, S.L.
Colón, 1 - Teléf. 41.12.41
BÉJAR (Salamanca)

IMPRIME:
Imprenta Hontiveros
Plaza de la Piedad, 36
Teléfono 40.21.61
37700 BÉJAR (Salamanca)

DEPÓSITO LEGAL:
S-721-1996

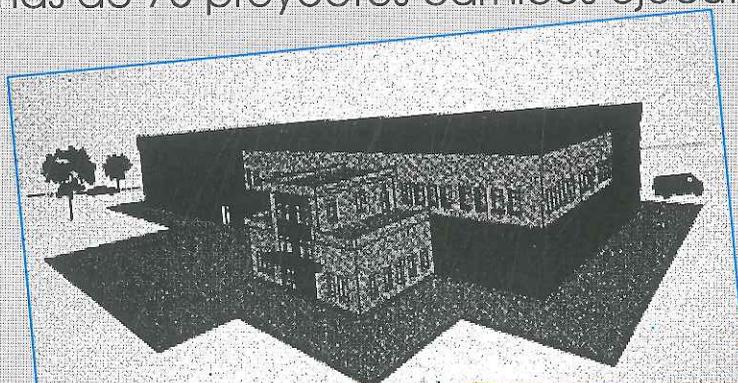


ESTUDIOS DE
INGENIERÍA Y
ARQUITECTURA

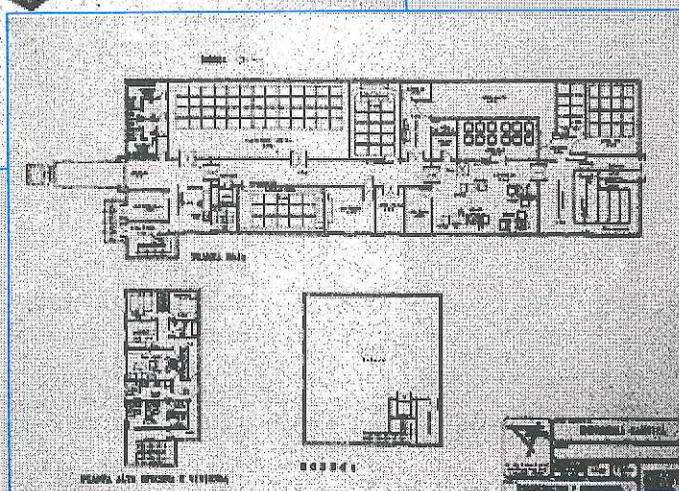
LA INGENIERÍA

para sus mejores
proyectos

17 años en GUIJUELO "a pie de obra"
más de 75 proyectos cárnicos ejecutados



PROYECTOS CÁRNICOS S.A. y Cía. S.A.C.
LEDO
diseño estudio de proyectos cárnicos para:



Pol. Ind. P-29 C/A. N.º 30
Tel.: (91) 851 33 33
C. VILLALBA (MADRID)

C/. RAIMON D'ABADAL, 8 - 1.º - 2.º A
Tel.: (93) 885 12 82
08500 VIC (BARCELONA)

C/. CORUÑA, N.º 24, 7.º D
Tel.: (986) 20 44 54
36211 VIGO

C/. ABDÓN RODILLA, N.º 17
Tel.: (923) 58 07 39
37770 GUIJUELO



Saluda

Queridos vecinos y amigos:

Son muchos los actos festivos que a lo largo del año dan realce a la vida de Guijuelo, pero es en agosto cuando la Villa de Guijuelo se engalana de otros aires lúdicos. Son las fiestas de la Virgen nuestra Patrona, y todos, instituciones y entidades, industriales, asociaciones y colectivos, y guijuelenses en general percibimos un entusiasmo especial hacia los actos que se promueven en lo que es

nuestra Semana Grande de Fiestas.

El año 96 ha traído grandes ilusiones a nuestro municipio y como en todo acontecer diario algunas frustraciones. Inmersos en el ambiente festivo, es momento de quedarnos con las satisfacciones y de mirar al futuro con esperanza e ilusión de continuar trabajando en la superación de las dificultades. Sólo así conseguiremos que Guijuelo continúe en la línea ascendente que inició unos años atrás y que lo han llevado al reconocimiento nacional y fuera de nuestras fronteras.

Vuestro Ayuntamiento, con la inestimable colaboración de las fuerzas sociales y económicas de Guijuelo, está trabajando en pro de la Villa, abierto a sugerencias que redunden en beneficio y crecimiento del bienestar de los guijuelenses.

De la misma manera que, como en años anteriores, y ante la llegada de las Fiestas Patronales, la Corporación que presido trabaja para ofrecer unas Fiestas que, por encima de todo, contribuyan a estrechar la unión de todos nosotros, sin olvidar la hospitalidad y simpatía que brindamos a quienes durante estos días nos visitan. Y ello se consigue con la participación de los colectivos y entidades con peso en nuestra Villa. Sólo así se puede lograr un ambiente festivo para el disfrute de todos.

Ese es mi deseo como alcalde. Que participemos con alegría e ilusión propia de estos días de Fiestas.

JUAN LUIS GARCÍA

Alcalde



PLASTIK

INTERNACIONAL, S.L.

IMPRESIÓN Y
FABRICACIÓN
DE:

**BOLSAS
AL
VACIO**

Polígono Industrial "LOS VILARES"

C/. Ricardo de la Cierva, 15



22 15 95



22 15 95

37184 VILARES DE LA REINA
SALAMANCA

LA POESÍA EN NUESTRA VILLA

Prólogo

JOSÉ CASCÓN BUENO, autor de los versos que a continuación publicamos, nació en GUIJUELO, sus padres Don CONSTANTINO y Doña MANOLITA, fueron los maestros de esta villa durante más de treinta y cinco años.

Actualmente el autor ejerce su profesión de Psicólogo en el Ministerio de Educación y Cultura de Salamanca.

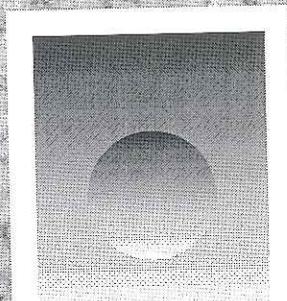
Le agradecemos el cariño que manifiesta hacia su pueblo natal.



Siresa

**Pavimento compacto
sin juntas.**

PAVIMENTOS HOMOLOGADOS C.E.E.



SIREPOX

Polígono de Sabón
Parcela 143, Nave 2 A
Teléf.: (981) 64 00 04 - Fax: (981) 64 08 48
15142 ARTEIXO (La Coruña)

**MIGUEL
MANZANO**

Rey Juan Carlos, 4 2º
Teléf.: (923) 58 10 79
Móvil: 908 70 76 14
37770 GUIJUELO
(Salamanca)

Correo Electrónico: SIRESA @ ctv. es

Garantía de Calidad

PRODUCTOS

ARTESANOS

**Carnicas Rodriguez
G. del Aguila, S.L.**

IBÉRICOS BELLOTA

GUIJUELO

EXPOSICIÓN Y VENTA: Teléf.: 58 12 49

FÁBRICA: Teléf.: 58 10 72

ESPAÑA
10.0083/SA
CEE

EL DIA DE LA FIESTA



Ya llega el 15 de Agosto,
"LA VIRGEN DE LA
ASUNCIÓN"
la que en el Altar Mayor
nos sonríe con su rostro,

Al son de los pasacalles,
que inicio son de las fiestas,
todo el pueblo se despierta,
corretean los chavales.

Misa solemne a las doce
el párroco echa el sermón,
le pone tanta pasión
que el corazón sobrecoge.

Ya sale la procesión,
las campanas ya voltean
los cohetes "restrellean"

levantan cruz y pendón.
Lleva el Alcalde el bastón
la gente viste de fiesta
la banda toca una pieza,
la imagen llega al portón.
A hombros de los paisanos
va hacia la Plaza Mayor,
gentes llenos de fervor
portan flores en sus manos.

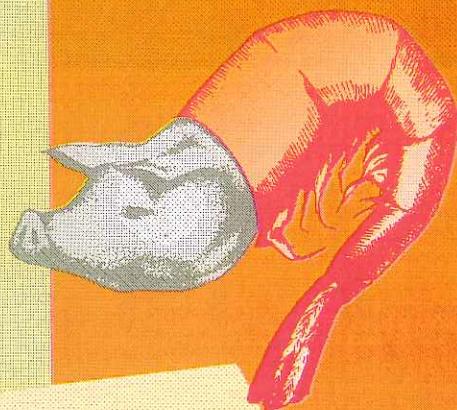
Jóvenes tocan y danzan,
la salve a su madre entonan
hay vivas a la patrona
el suena y la gaita.
El bullicio invade el pueblo,
se engalanan los balcones,
grandes bailes en salones,
  SON LAS FIESTAS
DE GUIJUELO!!

Restaurante



BARBACOA
LA AMISTAD

*El Mejor
Marisco de
Pocilga*



Especialidades:

Jamón ibérico de bellota

Lomo ibérico

Carnes a la brasa

Comidas caseras

Teso de la Feria, 26
Teléfs.: 58 04 02 • 58 04 72
GUIJUELO (Salamanca)

¡Visítenos el día de la Matanza!

EL TORREÓN DE GUIJUELO

*En sillares de granito construido
se alza triunfante hasta el cielo,
en la cota más alta de Guijuelo,
el ábside de un templo derruido.*

*Por "El Torreón" es él conocido,
fortaleza fue en el Medievo,
otrora la iglesia fue del pueblo,
hoy en abandono y en olvido.*

*Del gótico estilo su estructura,
un arco que al tiempo ha resistido,
atrae por su traza y hermosura.*

*Desde la cima vigilando altivo,
emblemático luce en la altura
y es de los guijuelenses distintivo.*

ESPECIALISTAS EN EL SECTOR ALIMENTARIO



INGESER

GRUPO INGESER

**INGESER
SERVICIOS DE INGENIERIA
Y GESTION, S.A.**

C/ Mizar, 3 - 28023 MADRID
Tfno. (91) 357.20.71
357.20.72
357.20.78
Fax: (91) 307.80.06

INGESER CORPORACION, S.A.

C/ Mizar, 3 - 28023 MADRID
Tfno. (91) 357.30.78
307.90.59
Fax: (91) 307.80.06

**INGESER CORPORACION
CATALUNYA, S.A.**

Carrer Santa Eugenia, 21-A
Edifici "La Punxa" - 17005 GIRONA
Tfno. (972) 21.89.07
22.72.98
Fax: (972) 21.89.07

**INGESER CORPORACION
INTERNACIONAL, S.A.**

C/ Mizar, 3 - 28023 MADRID
Tfno. (91) 307.09.05
307.10.86
Fax: (91) 307.80.06

Un **SERVICIO** totalmente **INTEGRAL**, desde la concepción de la idea, hasta que es una realidad en marcha.

INGENIERIA

- Proyecto
- Control Presupuestario
- Coordinación de Obras e Instalaciones
- Supervision y Dirección Facultativa

AUTORIZACIONES OFICIALES

- Todas

AYUDAS OFICIALES

- A todos los niveles

CONSULTING

- Implantación de Sistemas de Calidad
- Ecoauditorías
- Análisis de Riesgos y Puntos Críticos
- Estudios de Impacto Ambiental

LA MATANZA

*Prepara las perrunillas
y el aguardiente,
que empieza la matanza
y aún hay relente.*

*Ya van a la pocilga
los "matanchines",
se alumbran con faroles
y con candiles.*

*Al cochino le pinchan
en la barbilla
y recogen su sangre
"pa" hacer morcilla.*

*Por un gancho le cuelgan
en la romana,
pesa catorce arrobas.
¡Qué gordo estaba!*

*Le chamuscan con paja
sobre una hoguera
y le raspan la piel
con raspadera.*

*Despiezan al puerco
sobre la mesa
y echan sus carnes
sobre una artesa.*

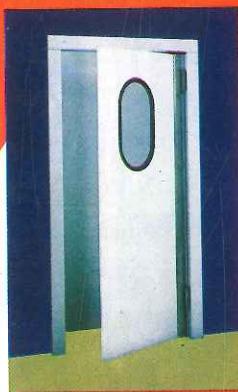
*Salan el tocino,
palas y jamones
y, de la manteca
sacan chicharrones.*

*Robo, pies y orejas
jetas y mondongo,
del pobre cerdito
se aprovecha todo.
De sus ricas chichas
hacen embutidos:
Salchichón y chorizo
son los preferidos.
Hoy en Guijuelo
puedes revivir
aquellas matanzas
de los años mil.*



TANÉ HERMETIC — S. L. —

✉ apt. cor. 132 - 17800 OLOT (Girona)
☎ (972) 29 09 77 - Fax. (972) 29 05 02
ctra. Comarcal 153 Olot/Camprodon km 64
17813 LA VALL DE BIANYA (Girona) SPAIN



Puertas Herméticas Correderas - Pivotantes - Doble acción - Servicios ...

Calidad v Tecnología

GUIJUELO

*Desde un inmenso balcón asomado,
contemplando las sierras cercanas
de Ávila, de Francia, Bejarana...
mira Guijuelo en un alto asentado.*

*Besa el Tormes sus límites callado.
Tonda se divisa en lontananza.
le defienden dos peñas como lanzas,
está de sotos y prados rodeado.*

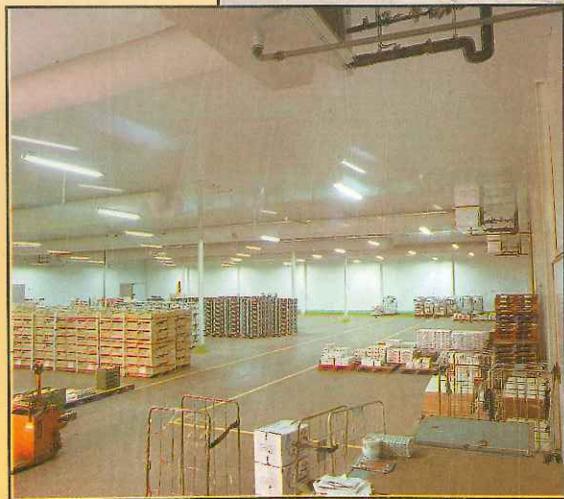
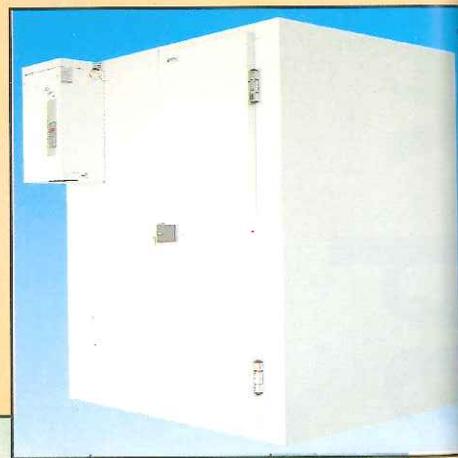
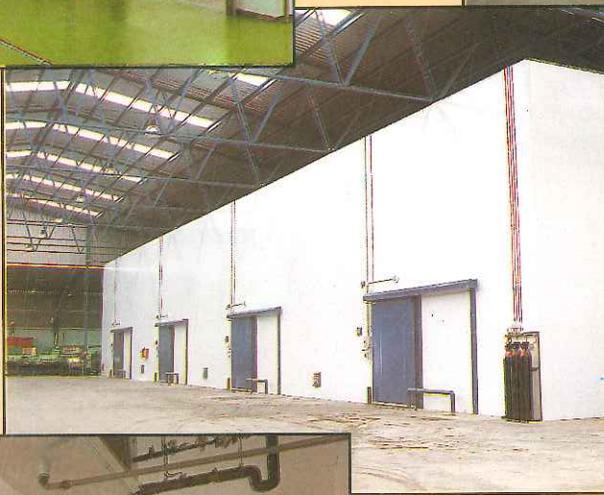
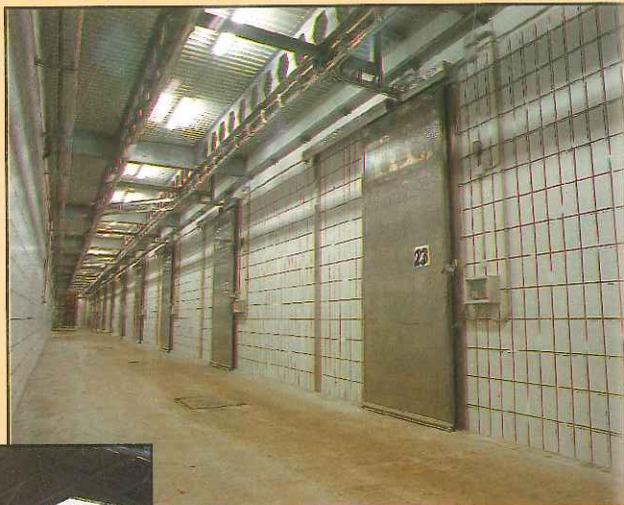
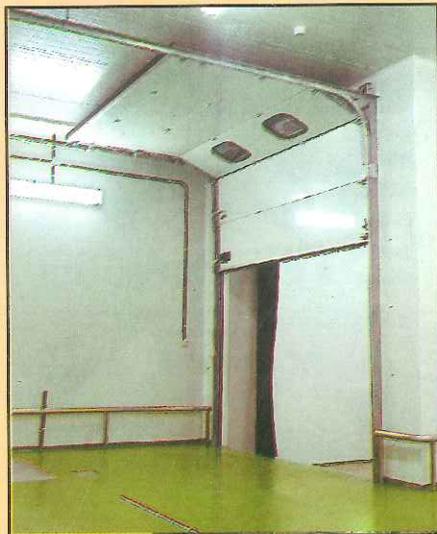
*El ábside de un templo abandonado
preside nuestra villa guijuelana,
es "El Torreón" que su escudo engalana
por todos los paisanos venerado.*

*Su clima, por la brisa refrescado
de la vecina nieve tramontana,
da a sus jamones merecida fama
y son sus embutidos envidiados.*

*Este pueblo laborioso y hacendado,
de gentes industriales y artesanas,
de costumbres nobles y mentes sanas,
es en todo el mundo celebrado.*

VIZUETE, S. L.

El fabricante europeo con la gama más amplia de productos



Fabricamos todo tipo de paneles y puertas frigoríficas

✉ Apt. Correos 31. - 41900 Camas (Sevilla) Spain. ☎ (95) 439 02 77. Fax 439 05 37

ASOCIACIÓN ARTÍSTICO-CULTURAL DE PENSIONISTAS "GABRIEL Y GALÁN". GUIJUELO

Esta Asociación fue creada al día 29 de Octubre de 1992 y legalizada mediante autorización del Excmo. Gobierno Civil de Salamanca, registrada como Asociación sin fines de lucro con el nº 10.673, igualmente fue reconocida por el INSERSO y la Consejería de Bienestar Social de la JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN con el nº 37/1436; contando con un grupo de personas entusiastas y llenas de ilusión para iniciar sus cualidades Artístico - Culturales, que en tiempos de la juventud no se pudo efectuar por motivos laborales; pero hoy, siendo jubilados y encontrando liberación absoluta, este Grupo Artístico aprovecha varias horas de ocio a la semana para sus ensayos y perfección de las Obras y Fragmentos de Zarzuela y Cuplés, que despues son representadas en teatros y locales de hogares y residencias de mayores; Colectivo éste, que agradece mucho les recordemos las canciones de su juventud, que en algunas ocasiones se emocionan con sus lágrimas en los ojos; siempre al finalizar las actuaciones se reciben muchos aplausos y felicitaciones del público que asiste a estas veladas; lo cual nos llena de orgullo; no es fácil llevar alegría desinteresadamente a las personas que más lo necesitan, que son los mayores y aquellas que se encuentran en disminución física, hace falta voluntad y sacrificio y este

Grupo de Pensionistas lo tiene.

Como Guijuelenses que aman a su tierra, o lugar de residencia vamos pregando el nombre de GUIJUELO tanto en los programas como en las presentaciones, dejando un buen recuerdo en las localidades donde se actua, ultimamente en Valero de la Sierra, Gata (Cáceres), Residencia de Mayores (Parquesol) de Valladolid, Hogar de San José de Segovia y Candeleda (Ávila), quedando algunas actuaciones pendientes en otros lugares para fechas próximas.

Esta actividad nos ilusiona, intentando aportar nuestro granito de arena en el ámbito cultural de la Villa de Guijuelo con espíritu joven, también son varias las convivencias celebradas con Hogares y Residencias de la Tercera Edad y viajes culturales a ciudades de renombre universal, con el fin de visitar monumentos históricos y artísticos.

Agradecemos a Excmo. Ayuntamiento de Guijuelo su colaboración y facilidades que nos da para nuestro desarrollo, haciéndolo extensivo también a la Caja de Ahorros de Salamanca y Soria y Consejería de Bienestar Social de Castilla y León.

ANTONIO MUÑOZ DEL VADO



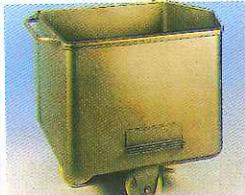
Exclusivas

JOSÉ IGNACIO RODRÍGUEZ FUENTES

EQUIPAMIENTO HOMOLOGADO
PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA

C/ Príncipe Felipe, 1 y
Filiberto Villalobos, 83
Teléf. y Fax 58 05 95
Teléf. Particular 58 00 20

GUIJUELO



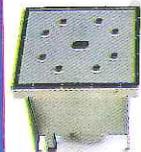
Depósitos
standar de
200 litros
de capacidad
Mod. Europa
para elevador
en acero
inoxidable
AISI 304



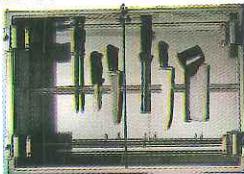
Lavamanos en acero
inoxidable de accionamiento
con la cadera, con válvula
mezcladora de agua fría
y caliente



Lavabotas de acero inoxidable
accionamiento a pedal
y con cepillo manual



Sumidero sifónico en acero inoxidable
de 250 x 250 mm.
Salida fondo con cesta filtro para
recogida de residuos sólidos



Armario en acero inoxidable para la esterilización
de cuchillos mediante rayos U.V.A.



Armario taquilla
en acero inoxidable
de 2 a 4 módulos con
puertas medias



Plásticos Fleta, S.A.



Recogegrasas
impresos
y anónimos



EMBUCHADORAS
SEMI-AUTOMÁTICAS
DE LOMOS Y
FORMADORA EMBOLADORA
DE JAMONES Y PALETAS

Tecnotrip



TANQUES RETRACCIÓN



ENVASADORAS



ENVASADORAS

ENVASADORAS AL VACÍO Y RETRÁCTIL
PANEL DIGITAL



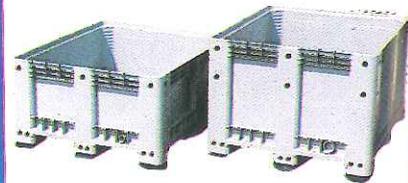
PINTURAS INSECTICIDAS FUNGICIDAS
Y ANTIACAROS
LAS PINTURAS ARTILIN NO DESPRENDEN
OLOR
NO CONTAMINAN, SOLO ACTUAN POR
CONTACTO. LARGA DURACION
TOXICIDAD NULA
Informe 208-69 Laboratorio Instituto
Médico Legal de París



Extensa gama de palés para cajas



Cubetas
mantenición



Contenedores de gran capacidad



Loseta
L 1200 x 600 , 50 mm

Base rodante
Para cubetas
de 600 x 400 mm.



ETIQUETAJE Y EMBALAJE



Etiquetas adhesivas y vitolas plastificadas en papel antigrasa, precinto P.V.C. impreso, bolsas de vacío, poliamida, polipropileno, aluminio impresas y anónimas todas las medidas, flim paletizar, estirable para congelación, malla presentación, fundas para jamones y paletas, etc.

GASTRONOMÍA

Su Alteza "La Fabada"

Su Majestad "El Jamón de Guijuelo"

Después de varios intentos ya está fundada la primera Cofradía GASTRONOMICA DE GUIJUELO. Sus fines más importantes, el defender promocionar y divulgar los productos elaborados en Guijuelo, así como su Gastronomía. Dicha cofradía es fundada por cinco enamorados de Guijuelo, empeñados en difundir todos los productos del cerdo ibérico que pueden asomarse a los fogones de cualquier cocina que se precie así como los embutidos, el lomo y... "SU MAJESTAD EL JAMON", bocado super apetecible del buen gourmet.

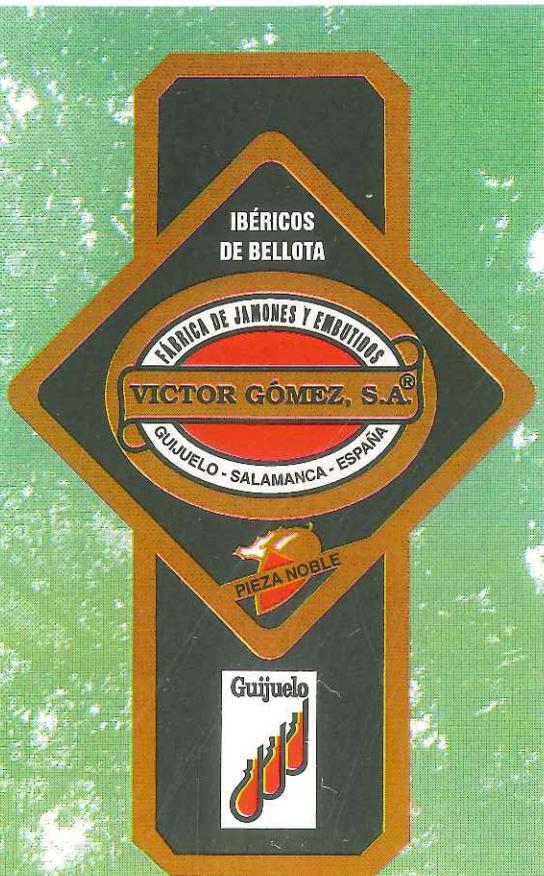
PRIMERA SALIDA INSTITUNACIONAL

Con la maleta llena de ilusiones, pusimos rumbo a Asturias, y así corresponder a la primera invitación llegada desde Noreña, por la ORDEN DEL SABADIEGO. En este pueblo, que es Villa y Condado, cada año se dan cita un gran número de cofradías de todos los puntos de España, y como el nuestro ya industria principal es basada en el cerdo.

A medida que nos íbamos acercando

al macizo Central y con la misma rapidez que el coche devoraba los kilómetros, crecían nuestras intenciones de dejar el pabellón bien alto. Ya en tierras asturianas la "morriña" se apoderó de nosotros y empezó a sonar la palabra hornazo, abrimos la repleta maleta que casi estallaba la cremallera y empezaron a saltar las longanizas, las pegatinas, el lomo, el tamboril, las castañuelas, unas prendas con puntillas, el jamón, el vino, el pan las escarapelas, por cierto, estas escarapelas son el emblema de nuestra cofradía que dan el nombre de los premios a otorgar, y casi abajo del todo, el hornazo gritaba, "quiero entrar en vuestra panza, que ya detecto el olor de la sidra y me quiero bañar el primero".

Una vez ya asentados en el pueblo, con tamboril y castañuelas, en ristre nos dispusimos a saludar a los anfitriones dando la primera nota de nuestra presencia y dar placer al hornazo que en mi caso casi se ahoga, pero tuvo tiempo de saludar a los sabadiegos, al queso de cabrales, a la paleta asada, a la morcilla asturiana, y al picadillo. Si he de aclarar que todos estos productos



*Certificamos:
Que este producto es de Cerdo Ibérico
criado en libertad en las dehesas
salmantinas y extremeñas y curado de
acuerdo con la auténtica tradición
artesanal.*

Victor Gómez, S.A.

ESPAÑA
10.02816/SA
CEE

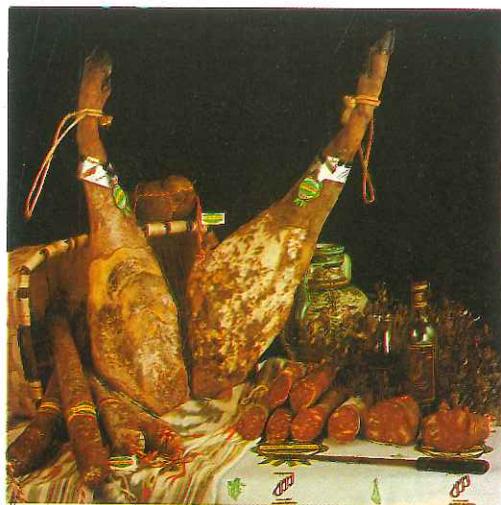
C/ La Iglesia, 46
Teléf.: (923) 58 06 54
Fax.: 58 11 94
GUIJUELO
(Salamanca)



**Fábrica de jamones
y embutidos**



Estos son los productos que QUINTÍN
REVILLA, S.L. ha seleccionado para
que usted disfrute del auténtico aroma
de la Sierra de Béjar en su paladar.
Productos que sabrá reconocer a ojos
cerrados, pues su esmerada elaboración
los distingue, al igual que su acierto en
la elección distingue al entendido.



C/ Santa María, 3
Teléfs.: (923) 58-10 21 y 58 15 43
37700 GUIJUELO (Salamanca)

están elaborados con cerdo, cerdo blanco y la "alcagüeta" de nuestra lengua se lo comunicó al cerebro éste ya lo sabía, entonces tuvo que ser el paladar el que informó a todos nuestros órganos que todo estaba muy bien condimentado y ordenó que fueran bien recibidos. Y como de la panza sale la danza, Ana empezó a darle rienda suelta al tamboril y a la gaita, desgranando canciones del folklore charro llevándose consigo las castañuelas, los pies de alguno de nuestros cofrades y los aplausos de la concurrencia.

Después de una noche ajetreada a las doce comenzaba el desfile de las casi veinticuatro cofradías gastronómicas que se dieron cita y todos estábamos peripuestos, algunos como nosotros, de estrena, pero he de resaltar que era un espectáculo. Todo dispuesto y preparado y es entonces cuando uno

de nuestros cofrades hecha de menos una castañuela, no podía ser, todos sabíamos que no bebía, que estaba casada, que iba al baile pero que no bailaba y tras dar varias vueltas a un lagar, cuando ya empezaban los gaiteros a entonar una muñeira señalando el inicio del desfile, movieron unas puntillas y apareció para nuestro regocijo y el del tamboril y la gaita que ya se veían solos desfilando.

Al toque de los gaiteros, le seguía el estandarte de las cofradías más antiguas, siguiendo, un rosario precioso de estandartes y vestimentas de todos los gustos y colores llenando las calles de Noreña, que, atenta esperaba el paso de una serpiente multicolor a ritmo de muñeira.

Nuestra cofradía, miraba sorprendida a su paso cómo un pueblo homena



AUTOCARES

Hnos. Marcos

- 14 a 55 plazas
- Aire acondicionado
- TV y video
- HI-FI
- Butacas reclinables
- Etc.

GUIJUELO

Teléfono 58 10 45

Servicio y Calidad

... en la fabricación de sus etiquetas

en

ELIM
SERIGRAFIA

Avda. Lasalle, 200 Nave 1
37008 SALAMANCA
Tlfn. (923) 26 26 27

- * Fábrica de etiquetas y adhesivos
- * Tarjetas en plástico
- * Impresión y barnizado en UV
- * Serigrafía artística
- * Estampación Textil

- * Etiquetas homologadas para alimentación
- * Complementos para el etiquetado
- * Cucuruchos goteros para jamones

Representante en Guijuelo: Exclusivas Tito
Tlfn. 58 05 95

jeaba con su presencia a unos visitantes que agradecidos se sentían orgullosos de estar representando su gastronomía y su folklore. El punto más álgido estuvo a la puerta de la iglesia, puesto que, un gran pasillo de honor nos esperaba a ritmo de tambor y gaita asturiana, que en algún momento, llegó a poner nos la piel de gallina. En el interior, nos esperaba el sacerdote para darnos la bienvenida y sorprendernos una vez más con una misa cantada por el ORFEON CONDAL.

Una vez terminada la misa y desfilar por otro abarrotado recorrido, que nos llevaba al Kiosco de la Música, donde tuvo lugar un acto en el cual, fueron nombrados CALLEROS DE MERITO DE LA ORDEN DEL SABADIEGO entre otros el Ministro de Defensa González Pertierra, el periodista D. Luis Angel de la Viuda, el actor Alfredo Landa, que en todo momento recibieron el agradecimiento del público, pusimos rumbo al restaurante donde sería la comida. Una vez allí vimos que el nombre era "LA FUSTA", nos recordó que tenía nombre de "vara" relacionada con la equitación, nuevo, amplio, elegante y señorial. Los camareros atentos, no escatimaban la sidra ni las empanadas con las que nos estaban esperando. Bajo un sol radiante, entre cacho y trago departimos con los Nuevos Caballeros, que para nuestra satisfacción sabían perfectamente que decir GUIJUELO es sinónimo de buen JAMON. Acto seguido dimos con nuestras posaderas en confortables sillas, dispuestos a dar cuenta de un gran

menú preparado para la ocasión, basado en la cocina del Norte, cogollos de Tudela, anchoas del Cantábrico, pimientos del piquillo rellenos de bacalao, espárragos de Navarra rellenos de erizo de mar y por último, hizo su aparición SU ALTEZA LA FABADA.

Sí he de ensalzar la buena presentación de los platos, el buen servicio, la calidad y su buena condimentación y así, desde estas líneas felicitar al restaurante y a la ORDEN DEL SABADIEGO, pues no deben en ningún momento bajar la "vara o fusta". A los postres, tenía que ser la sidra, la que nos hiciera levantar, para fundirnos en un brindis autoridades, caballeros y cofradías. Para terminar con una entrega de regalos, que un famoso mocetón del Norte llamado Salvador Macho, animador de un programa de T V, realizaba, y era la hora de sacar a SU MAJESTAD EL JAMON DE GUIJUELO a cerrar unos actos gastronómicos en los que no podía faltar. Se quedó contento en tierras asturianas y a buen seguro que el Pepelu ese de tele 5, no ha descubierto todavía este noviazgo REAL, que a mí me consta se han conocido en más de una tripa.

Y... con la fuerza moral recogida, dímosle vuelta al autobús hacia Castilla, piano, piano, con el fin cumplido, podemos decir bien alto que la COFRADIA GASTRONÓMICA DE GUIJUELO ha puesto bandera en Asturias.

CHUS

BARBACOA LA AMIŞTAD



Mégane



RENAULT

POR
1.795.000 Ptas.
Tienes un
Mégane en:

**AUTO
GUIJUELO
S.L.**

TELÉFONO MÓVIL:
908 38 78 23

 **58 09 57**
SERVICIO GRÚA PLATAFORMA 24 HORAS

F. Villalobos, 183 - GUIJUELO (Salamanca)

"PEPE, EL DEL AGUA"



JOSÉ MARTÍN SÁNCHEZ, más conocido como "Pepe el del agua", de Guijuelo. Empecé a prestar mis servicios como encargado de las elevaciones en Julio del año 50, en Tonda, con unos motores de gasolina para mandar el agua al pueblo. Esto estaba en la carretera de Valdelacasa, a 4 km. del pueblo. Allí nos construyeron una caseta en pequeño, en una finca de Gonzalo Nieto, denominada el prado "Del Cura". Por aquellos años el salario era pequeño. Fuí ganando 20 Ptas. al día. Por allí había bastantes obreros trabajando para hacer las captaciones del agua y en su día me dijeron algunos de los obreros que si tuviera vino para vender que ellos como llevaban merienda que me comprarían algo. Entonces yo se lo dije a mi mujer y me dijo "eso está hecho", así que ella venía al pueblo todos los días andando a buscar medio cántaro. Nos quedaban 4 Ptas. y eran 4 km. para acá y otros 4 para allá.

Entonces la vida estaba muy mal. Era cuando estaban las cartillas de racionamiento. Nosotros con el sueldo y unos marranos que poseíamos y una gallinas íbamos tirando. Cuando fuimos a vivir allí teníamos un hijo de año y medio, llamado José Luis. A los 4 años de estar allí nació otro llamado Juan Mari.

En el parto nos encontramos el matrimonio solo, ni médico ni comadrona. Tuve que salir en bicicleta a buscar al médico y a mi madre, pero todo se arregló bien.

Luego nos vinimos al pueblo a vivir, tuve que ir a la fuente "El Cano", que se hizo la elevación con motores eléctricos, en lo que se hizo la nueva elevación del río, con su depuradora, esto fue en el año 1970.

Tenía que hacer todos los días los análisis del agua que se le echaba cloro y carbonato sódico y sulfato alúmina. Esto nunca venía de más ni de menos.

En varias ocasiones fueron los inspectores de Sanidad y me felicitaron por la limpieza que tenía la sala de máquinas.

Y aquí termina la historia, contada por Pepe "el del Agua", 35 años al servicio de Excmo. Ayuntamiento de Guijuelo.

JOSÉ MARTÍN SÁNCHEZ

Presentación general del sistema Allibert

Cocción de jamón en molde plástico

Este sistema, que inicialmente sólo se empleó para la cocción de jamones destinados al loncheo o fileteado, se está usando también en la producción de piezas que se presentan enteras en el mercado. El sistema Allibert es compatible con las dos formas de cocción empleadas:

- cocción en caldera (agua),
- cocción en autoclave (aire). Las principales ventajas del sistema Allibert son:
- menor inversión en moldes,
- menor tiempo de cocción del producto,
- respuesta más rápida ante la necesidad de nuevos moldes de cocción,
- puede emplearse también como embalaje de almacenamiento,
- el mismo molde sirve para tres formatos (tamaños)

distintos.

Referencias

El sistema de cocción en caja de plástico está bastante extendido en Francia. Actualmente ya lo emplean en España varias empresas de prestigio.

JUSTIFICACIÓN DE LAS VENTAJAS

Menor inversión en moldes

Con el sistema Allibert, el molde plástico para cocción de dos unidades de 6-7 Kgs. cuesta aproximadamente 1/3 de los moldes metálicos.

Los materiales más empleados en la fabricación de los moldes metálicos son:

- acero inoxidable,
- chapa de aluminio,
- aluminio fundido.

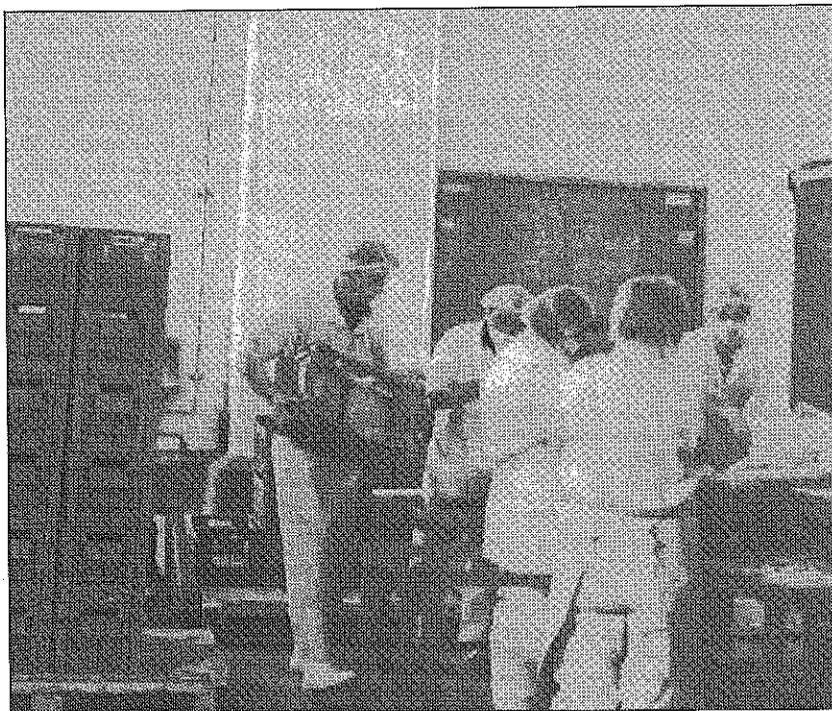
En la mayor parte de los casos los moldes no forman pilas estables debido a su forma redondeada. Esto obliga a construir jaulas metálicas, en cuyo interior se colocan los moldes de forma más o menos ordenada, para la carga/descarga del horno.

En ocasiones el autoclave o caldera puede estar por debajo del nivel del suelo, es decir, subterráneo, de manera que se suele acoplar un polipasto a la parte superior de la jaula para extraerla del foso. Durante esta maniobra con frecuencia el extremo inferior de la jaula choca contra el borde del suelo (cuando la elevación de la jaula es insuficiente) y se produce una inclinación considerable de la jaula. Si ésta no tuviera laterales que retengan los moldes, acabarían en el suelo.

El molde Allibert tiene una apilabilidad estable y se evitan estos problemas.

Gracias a este nuevo sistema es posible abaratar considerablemente la construcción de la jaula. En lugar de utilizar una jaula cerrada con laterales de malla, basta con construir una base de montantes verticales en las cuatro esquinas con un anillo de sujeción en la parte superior. Por cuestión de cargas, como máximo se apilan siete moldes, con lo que se llega a formar palets de dos metros de altura.

El autoclave bajo suelo es poco habitual.



El sistema más extendido es el de armario autoclave al nivel del suelo, siendo posible la utilización de carretillas y transpaletas para la carga y descarga del horno. En este caso no son necesarios los montantes verticales, ya que basta apilar los moldes Allibert directamente sobre la plataforma.

Otro factor que obliga a construir jaulas metálicas muy resistentes (y por tanto, costosas), es el peso que tienen que soportar (el peso del producto y el de los moldes metálicos, superior a la caja Allibert).

Menor tiempo de cocción

Se ha comprobado en base a la experiencia de los clientes que están utilizando el sistema Allibert, que los tiempos totales de cocción por inmersión en agua con bolsa de cocción termorretráctil se reducen en dos horas y si la cocción se realiza en horno, el ahorro llega a las dos horas y media.

Teniendo en cuenta que, en la mayor parte de los casos, la operación de cocción es el cuello de botella de todo el proceso, esta ventaja permite aumentar la capacidad de producción sin realizar costosas inversiones en nuevas instalaciones de cocción.

Las razones que explican esta reducción de tiempos de cocción para la misma calidad final de producto son las siguientes:

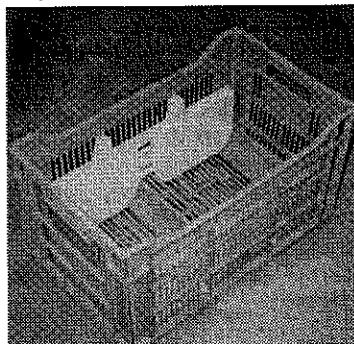
- Mejora de la transmisión de calor a través del rejado de las paredes y fondo del molde de plástico.

- Circulación de aire o agua entre los distintos niveles de producto, lo que favorece una cocción más uniforme de todas las piezas, independien-

temente de su colocación.

- En aquellos casos en los que la carga y descarga del autoclave se realiza manualmente, también se ahorra tiempo en esta operación, gracias al perfecto apilado de los moldes de plástico que forman columnas estables, manipulables mediante palets.

Cuando se trata de pequeños autoclaves la carga y descarga se hace manualmente, colocando los moldes metálicos sobre el suelo. Una vez terminada la cocción, resulta primordial descargar el horno rápidamente para sacar el mayor rendimiento posible de su capacidad de producción (es el cuello de botella más importante de todo el proceso), por lo que la operación de vaciado del autoclave se suele hacer con los moldes todavía calientes, tarea especialmente dura. La manipulación de los moldes Allibert, incluso cuando se realiza en caliente, es mucho más cómoda ya que disponen de asas (inexistentes



Moldes de cocción de jamones, ref. 04018 y referencia 04019

en los moldes metálicos).

Respuesta más rápida ante la necesidad de nuevos moldes

Los moldes plásticos se fabrican por inyección, tecnología que permite alcanzar una

capacidad de producción de 1.000 unidades dobles al día (equivalente a 2.000 moldes metálicos unitarios).

Esta rapidez en el servicio es muy valorada en situaciones con puntas de demanda inesperadas o lanzamiento de nuevos productos.

Embalaje de almacenamiento

Gracias a su perfecta apilabilidad, el molde plástico de cocción es también adecuado como embalaje de almacenamiento, con lo que se reducen considerablemente las manipulaciones, aumentando en consecuencia la productividad global de todo el proceso.

En ocasiones, el producto es almacenado hasta el momento del envasado final, momento en el que se determina el destino final de la mercancía:

- exportación,
- envasados especiales para cliente,
- restauración, y se elige la bolsa (etiqueta) de presentación más adecuada.

Molde único para tres formatos de producto

El molde consta de tres elementos fabricados en polipropileno:

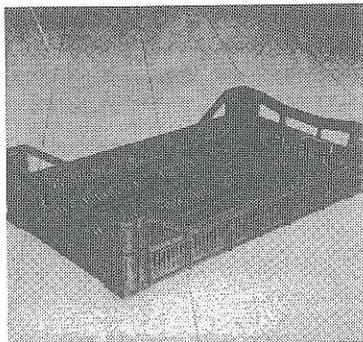
- caja,
- dos separadores o topes laterales.

Estos separadores van fijados al interior de las paredes largas y su función es la de limitar el movimiento de las piezas en el interior del molde.

Actualmente se fabrican los separadores con dos espesores distintos (12 y 22 mm.), pudiéndose hacer combinaciones entre ellos hasta adaptar el interior del molde a la variedad

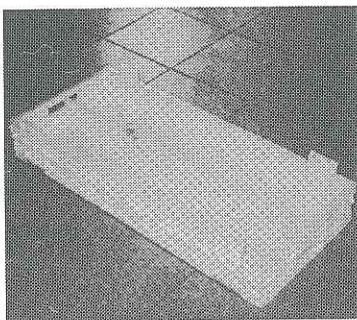
de tamaños del producto a cocer. De manera que los fabricantes no se ven obligados a tener un tipo específico de molde para cada formato.

Durante la cocción, el jamón se expande ligeramente, por ello es importante elegir adecuadamente el espesor



Ref. 41 041. Con fondo ondulado, idóneo para la cocción de embutidos de formato cilíndrico.

de los topes en función del tamaño de las piezas.



Ref. 35 024. Idóneo para la preformación de embutidos de formato rectangular y en barra.

cualquiera de los modelos de moldes que se adapten en cada caso a las dimensiones y necesidades del embutido en concreto, no sólo jamón, sino mortadela, chopped, etc.

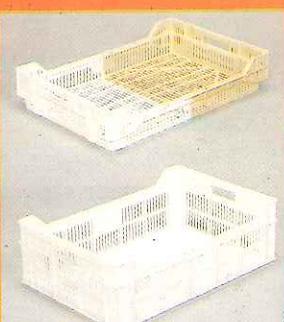
Así por ejemplo, la ref. 41.041 Allibert es idónea para la cocción de embutidos de formato cilíndrico de máximo 130 mm. de diámetro.

Allibert dispone además de otros múltiples modelos que permiten la cocción de sus embutidos cualquiera que sea la forma y tamaño.

Este nuevo beneficio sin duda será valorado por la industria chacinera ya que las ventajas del sistema Allibert frente al tradicional de cocción en moldes de acero son evidentes.

Conclusión

El sistema Allibert da satisfacción al mercado de cocción con posterior almacenamiento de embutidos en general, con



GAMA CUBETAS CARNICAS: MULTIPLES MODELOS

CONTENEDORES PARA LA SALAZON DE JAMON

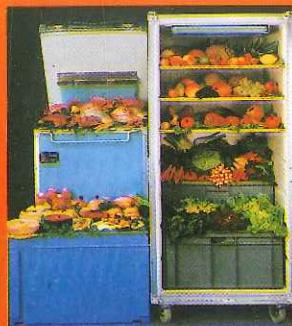


ALLIBERT 50
MANUTENCION

Camino Real, 8
Pol. Ind. Riera de Caldes
08184 Palau de Plegamans (Barcelona)
Tel. (93) 864 84 96 - Fax (93) 864 80 80

BASURERAS CON PEDAL

LOSETAS Y SUELOS



ESTANTERIAS PLASTICAS PARA CAMARAS

CONTENEDORES ISOTERMICOS

ROLLERS Y PALETAS

HACIENDA: PAGUE MENOS, PAGUE BIEN

Las medidas fiscales urgentes del nuevo Gobierno le proporcionarán la clara oportunidad de obtener importantes ahorros en sus impuestos. El pasado 8 de Junio, el Boletín Oficial del Estado nos obsequió con algunas apetecibles viandas que no podemos permitir desaprovechar sin degustar adecuadamente. Por consiguiente, si algunas de las circunstancias que a continuación exponemos le son aplicables, desde el placer.

MÓDULOS, REDUCCIÓN DEL 15%. Si usted tiene una empresa que tributa por el sistema popularmente llamado de módulos, dos son las medidas de las que pueden beneficiarse, a saber:

La primera permite que los trabajadores contratados por tiempo indefinido a partir del 8 de Junio del presente año, y que continúen en alta el 31 de Diciembre, no se computen a efectos del módulo personal asalariado. Tenga en cuenta que este ahorro fiscal es aplicable solamente en el cálculo de los rendimientos del Impuesto sobre la Renta y nunca a efectos del Impuesto sobre el Valor Añadido.

En segundo lugar, la reducción del rendimiento neto del Impuesto sobre la Renta se ve incrementada al 15%. Consecuentemente, debe sustituirse la actual, (recordamos que es del 8%), por la actualmente aprobada. Esta reducción es igualmente aplicable a los pagos fraccionados que se efectúan trimestralmente.

AHORRE UN MILLÓN DE IMPUESTOS. Las personas físicas que tributen por el método de estimación directa del Impuesto sobre la Renta, y las sociedades, pueden reducir de su próxima cuota un millón de pesetas por cada trabajador contrata-

do por tiempo indefinido con posterioridad al ocho de Junio, siempre que éste sea mayor de cuarenta y cinco años o minusválido, y se mantenga el incremento de plantilla durante al menos dos años.

PARA MORIRSE. Si realmente es usted de los que se queja a la hora de pagar a la Hacienda Pública, una de las medidas aprobadas le brinda la ocasión de ahorrarse importantes cantidades, claro que, cuando sepa que para proceder a las mismas hay que morirse puede que se le quiten las ganas. Estas medidas consisten en suavizar el régimen tributario aplicable a la adquisición "mortis causa" de empresas y viviendas cuando exista parentesco con el causante. Debe quedar claro que estas deducciones no es posible aplicarlas a las donaciones "inter vivos", cuestión que nos parece especialmente importante destacar habida cuenta de las repetidas consultas que se han suscitado en nuestro despacho al respecto. Para aplicar esta deducción es preciso el mantenimiento de la adquisición durante los diez años siguientes al fallecimiento del causante.

La adquisición de la empresa individual no está sujeta a limitaciones cuantitativas; sin embargo, para que sea posible cuando se trate de participaciones, es preciso que la actividad principal de la entidad no sea de gestión de un patrimonio inmobiliario, que la entidad no tribute por es sistema de transparencia fiscal, que la participación del sujeto pasivo en el capital supere el 15%, y que el causante fuere directivo, presidente, consejero o cargo equiparable de la empresa, percibiendo por ello una retribución de más del 50% de la totalidad de sus rendimientos. Si su empresa no cumple estos



EUROCARNE

GARANTIA DE DIFUSION E IMAGEN A TODO EL SECTOR CARNICO

Publicidad y suscripciones:

Estrategias Alimentarias, S. L.
Avenida de Betanzos 89, 1º D. 28034 MADRID
Tel.: 378 09 22; Fax: 378 07 11

requisitos, no por ello pierda la oportunidad, ya que parece bastante fácil operar los cambios oportunos para adaptarse a los mismos, y así facilitar futuras deducciones. La reducción se establece en el 95% del valor, sin límite máximo y estas adquisiciones deberán ser a favor del cónyuge o descendientes.

En el supuesto de la vivienda la minoración es aplicable únicamente a la vivienda habitual. La cuantía se establece, igualmente, en el 95% del valor, pero con el límite máximo de veinte millones de pesetas por cada sujeto pasivo. En este supuesto el parentesco con el causante, no sólo alcanza al cónyuge y descendientes sino también a los ascendientes y colaterales mayores de 65 años que hubieran convivido con el causante los dos años anteriores al fallecimiento.

LA OPORTUNIDAD ESPERADA. Las sociedades y las empresas que lleven su contabilidad de acuerdo con el Código de Comercio, por fin, pueden actualizar sus balances. Esta actualización tiene carácter voluntario y para poderse efectuar se precisa, además de los antes reseñados, que se cumplan una serie de supuestos que no vamos a detallar, baste destacar que se establece un gravámen del 3% sobre el importe de la revalorización, que se ingresará conjuntamente con el Impuesto sobre Sociedades o con el Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas.

HAGA NÚMEROS. Una modificación sustancial de la normativa ha afectado al tratamiento de los incrementos y disminuciones del patrimonio: la nueva regularización establece un tipo de gravámen fijo del 20% a los incrementos y disminuciones generados en un periodo superior a dos años. Se ha modificado el proceso para determinar el valor de adquisición, que se calculará actualizándose mediante la aplicación de unos coeficientes que aprobará la Ley de Presupuestos Generales del Estado.

Existe un mínimo exento de doscientas mil pesetas, a excepción de los incrementos que procedan de la transmisión de acciones o participaciones. Seguramente lo que más le interese a usted saber es cómo van a afectar estos cambios a su bolsillo, y con independencia del preciso estudio que requiere cada caso particular, podemos aventurar las siguientes generalidades: Queda favorecida la transmisión de viviendas y acciones, sobre todo si estas últimas tienen antigüedad. En el caso de los fondos de inversión parece aconsejable que si usted va a necesitar el dinero y los tiene que vender, lo haga antes del 31 de Diciembre del presente año, ya que si espera al uno de Enero de 1.997 le resultará bastante más cara su declaración del Impuesto sobre la Renta. Igualmente si sus fondos no son rentables, resultaría aconsejable liquidarlos en este año. Por el contrario, si está contento con la rentabilidad de su fondo, no lo venda para no perder las reducciones a las que tenga derecho.

Si usted no se ha aburrido leyendo este artículo y ha conseguido llegar hasta aquí, puede sea debido a que alguna de estas medidas le son favorables, así que enhorabuena, si no es así al menos permítanos desearle que pase unas felices fiestas..., aunque siga pagando.

ANSELMO GARCÍA

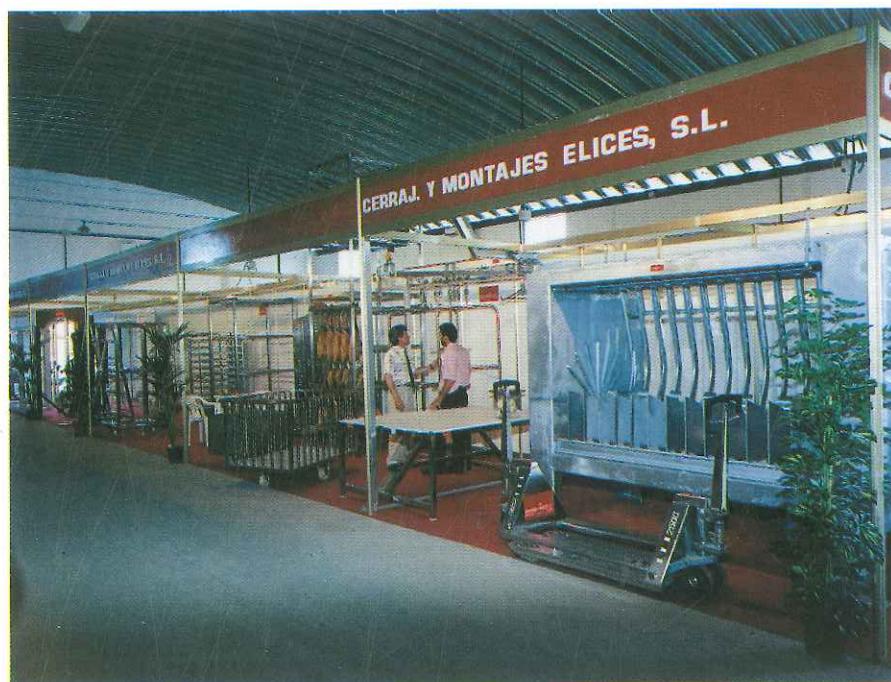
Abogado-Asesor Fiscal



Cerrajería y Montajes Elices, S.L.

Ctra. de Valdelacasa, 13
Teléf. (923) 58 03 39
Fax (923) 58 16 85

37770 GUIJUELO
(Salamanca)



Nuestro stand en la VII edición de la Feria de Guijuelo

• *Palés de acero inoxidable para la industria cárnica*



• *Montaje de sala de despiece y mataderos*



• *Carpintería de aluminio*

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CUMPLE 10 AÑOS

Un año más, coincidiendo con las fiestas y ferias de Guijuelo, y merced a la oportunidad que nos brinda este libro, nos asomamos a estas páginas para realizar un breve balance de la labor llevada a cabo por el Consejo Regulador de la D. O. Guijuelo.

Sin embargo, antes de continuar quiero aprovechar esta oportunidad para desear a todos, guijuelenses y visitantes, felices fiestas.

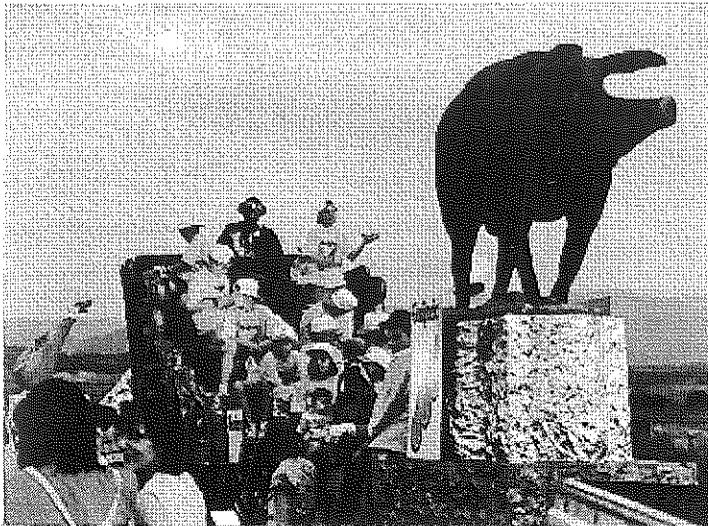
En esta ocasión se cumple el décimo aniversario desde la aprobación por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de la Denominación de Origen Guijuelo. Es el momento de hacer una mirada retrospectiva de esta década.

Entre las circunstancias más relevantes que deseo mencionar está el apoyo que esta D. O. ha recibido de las distintas Administraciones, Nacional, Autonómica, Provincial y Local, medios de información así como de las distintas firmas inscritas en la misma.

Cuando en 1986 se otorgó la D. O. se consideraron una serie de circunstancias que hacían del jamón Guijuelo, un producto diferenciador. Sobre todo merced a la materia prima, al quehacer de sus gentes y las condiciones climatológicas. A lo largo de este tiempo se ha puesto especial interés en potenciar y divulgar estas características. Para ello se establecieron unos objetivos muy concretos en consonancia con estos principios.

Objetivos que 10 años después están plenamente vigentes, sobre todo teniendo en cuenta que el principal es el control de calidad, al que se han ido incorporando adaptaciones importantes, bajo la sugerencia y supervisión del INDO.

Hemos de ser conscientes de que se ha recorrido un camino muy importante para la industria de Guijuelo. Sin embargo aún nos quedan



TALLER DE CHAPA Y PINTURA



**VIGENTE
GONZÁLEZ
C.B.**

**CABINA
HORNO DE
SECADO**

BANCADA

Part.: **58 16 29**

Teléf.: **58 14 17**

Ctra. de Fuenterroble, 17
37770 GUIJUELO
(Salamanca)

**CANALONES
TUBERÍAS
SANEAMIENTOS**

CATU/SA

Fábrica de canalones.

*Artículos de fontanería
y calefacción.*

*Muebles y accesorios
de baño y cocina.*

Mamparas de baño.

*Azulejos y pavimentos
de gres.*

ALMACÉN:

Bajada de las Piscinas, s/n
Teléf. y fax: (923) 58 03 59
37770 GUIJUELO
(Salamanca)

por realizar otras etapas, encaminadas a ofrecer al consumidor un producto avalado y controlado, con el fin de garantizar las características organolépticas de los Jamones Guijuelo.

En 1996 la Denominación de Origen Guijuelo ha obtenido el reconocimiento de la Unión Europea, de acuerdo a lo que establece la Directiva 2081/92. Circunstancia que se produjo cuando en Bruselas se inscribieron las Denominaciones de Origen Españolas presentadas por el INDO. Ahora es preciso que este Consejo Regulador se convierta en el Órgano Certificador que establece la mencionada directiva, para lo cual se ha de adaptar su funcionamiento a la Norma 45011, circunstancia que se ha de producir antes del 1 de enero de 1998. Por ello esta adaptación es uno de los principales objetivos inmediatos a realizar.

Con el fin de buscar unos parámetros analíticos que nos sirvan de herramienta adecuada para proceder a la calificación de las piezas amparadas, siguiendo criterios objetivos y contrastables por cualquier organismo nacional e internacional, en colaboración con la Universidad de Salamanca, INDO, Salamanca Emprende, Estación Tecnológica de la Carne de Castilla y León y ASICI, se está llevando a cabo un proyecto de investigación para determinar la calidad de las piezas amparadas por este Denominación de Origen.

Para ello los perniles se someten a diversos análisis, cromatografía, punto de fusión, índice de yodo, etc. Posteriormente se aplica un nuevo método analítico basado en la relación isotópica de los átomos de carbono constitutivo de los ácidos grasos. Esta relación isotópica depende de la alimentación recibida por el animal. Por este motivo pensamos que se puede caracterizar la calidad de los productos del cerdo ibérico por este nuevo método.

El colaboración con los organismos citados, también se está empezando a trabajar en un proyecto que, en un futuro de 4 ó 5 años, nos servirá para la obtención de unos productos homogéneos, tan necesarios para abordar cualquier mercado, tanto interior como exterior, con garantías de éxito. Este proyecto engloba desde la genética del animal, su alimentación, sacrificio y pautas de elaboración, así como estudios y prospecciones de mercados, y canales y redes de comercialización.

El segundo objetivo de este Consejo Regulador es la promoción y divulgación de los productos por él amparados. A lo largo de estos 10 años se han desarrollado una serie de actividades encaminadas a la potenciación de la imagen del jamón, no sólo dentro del territorio nacional, sino que en más de una ocasión se han realizado actos en nuevos mercados sobre todo para realizar una prospección de los mismos. ¿Suficiente o no? La respuesta la ten-



Representante para esta zona:

MIGUEL MANZANO

C/. Rey Juan Carlos I, 4 - Bajo.2

Teléf. y Fax 58 10 79

GUIJUELO (Salamanca)



PRODUCTOS Y PREPARADOS TECNOALIMENTARIOS
PROVEEDORA ANDALUZA S.L.

Ctra. Sevilla-Málaga, Km. 7,300. Tfnos: (95) 440 35 30 - 440 61 60

Telex: 72596 - PRAM/E. Fax: (95) 440 31 17

Apartado 8865 - SEVILLA



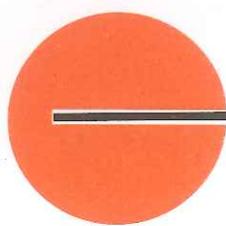
drán que dar otros, lo cierto es que el jamón Guijuelo, cuenta con un grado de conocimiento superior a la que tenía diez años atrás.

A lo largo de estos años se han institucionalizado actos, que tienen una cierta notoriedad, tales como el Día del Jamón, la presentación de la Reserva, Imposición de Insignias de Oro, los dicámenes de añadas o la colaboración con las Jornadas de la Matanza Típica de Guijuelo, a los que es preciso recordar la audiencia concedida por SS. MM. D. Juan Carlos I, a quien, junto a la insignia de oro y brillantes de esta D. O., se le entregó el primer jamón amparado por la misma; la Vuelta Ciclista

a España, la visita de S.A.R. el Príncipe D. Felipe, al stand, instalado en la FUG, o la participación de D. Juan José Lucas en la Presentación de la Reserva-94 (Madrid, 27-11-95).

Centrándonos en la labor de promoción desarrollada por el Consejo Regulador en el transcurso de este año es preciso mencionar la creación del cargo de Directora de Promoción, para el que se ha designado a Begoña González, a quien, desde estas páginas, le deseamos todo tipo de éxitos, lo que redundará positivamente en esta D. O.

A fin de conocer la situación comercial y el posicionamiento de nuestros



Nacho y Cuervo

DISTRIBUCIONES S.L.

SUMINISTROS PARA LA
INDUSTRIA CÁRNICA
SANIDAD INDUSTRIAL

C/ Filiberto Villalobos, 53
Teléf. y Fax: (923) 58 12 52
Móvil: 989 300 283
GUIJUELO (Salamanca)

Mboutique
Moda joven



torrubia & balague
alfonso XIII, nº 7 ☎ 580719
guijuelo (salamanca)

productos, el Consejo ha elaborado un Estudio de Mercado y Posicionamiento del Jamón Guijuelo.

Este estudio aporta información sobre aspectos importantes relacionados con la situación actual de comercialización de los jamones y paletas de la Denominación de Origen Guijuelo. Actualmente es preciso conocer cuestiones tan importantes como: la información que tiene el consumidor del jamón ibérico, conocimiento del producto de Guijuelo, etc.

Una vez que se analicen los resultados del estudio, el Consejo Regulador, así como las industrias inscritas, podrán establecer líneas de actuación que subsanen los errores detectados en el estudio, y que permitan una mejora de la comercialización de los productos amparados por esta Denominación de Origen.

La línea promocional que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Guijuelo llevó a cabo durante este año, se centró en acciones de promoción directa, las cuales se acompañaron con soportes publicitarios en medios de información.

En este sentido se acudió a certámenes de alimentación tales como Feria Agropecuaria de Castilla y León de Muestras, Feria Internacional de Turismo, Alimentaria de Barcelona, Salón Internacional del Club de Gourmet y la Feria de Muestras de Guijuelo. Las de-

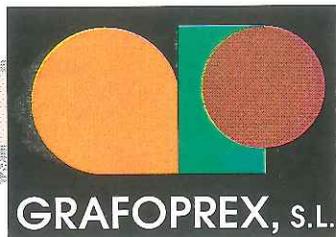
gustaciones públicas, acompañadas de la exhibición del corte del jamón, tuvieron un gran protagonismo, entre las que se puede mencionar la que tuvo lugar con motivo de la presentación de la Reserva'94, que tuvo lugar en el Parque del Buen Retiro de Madrid, en cuyo acto se le impuso la insignia de oro de esta Institución, al Presidente de la Junta de Castilla y León, Juan José Lucas, o la que se ofreció a los participantes en la Cumbre de Ministros de Agricultura de la UE, que se desarrolló en Burgos.

Dentro del apartado de promoción se puede incluir la visita que cursaron a la industria de Guijuelo distintos periodistas, italianos, franceses y belgas, dentro de otras tantas Minisiones Inversas organizadas por el ICEX.

Para cerrar este resumen he de referirme a la firma del Protocolo de Intenciones firmado entre Asacriber y este Consejo Regulador que contó con la participación de la Junta de Castilla y León, Diputación Provincial de Salamanca, Caja Salamanca y Salamanca Emprende

J. MARTÍN

Secretario Consejo Regulador



GRAFOPREX, s.l.

SERIGRAFIA INDUSTRIAL

- Todo tipo de Etiquetas para la Industria Cárnica
- Glaspack, Lona y Vinilo para Jamones y Embutidos
- Adhesivas en Papel para Embutidos

¡ Damos color a sus productos !

Tfno. y Fax (923) 58 05 74
Polígono I-2 Parcela 13 Bis
37770 GUIJUELO (Salamanca)

JAMONES Y EMBUTIDOS DE CERDO IBÉRICO



Bernardo Fernández S.A.

C/. Oriente, 11 • Teléf.: (923) 58 00 00 • Fax: 58 00 01 • GUIJUELO

LA DEHESA BOYAL

Algo de Historia



Con el fallecimiento de la última señora de Salvatierra, 1.770, pasaron a manos del municipio los bienes que dicha señora poseía en Guijuelo. En este caso la dehesa.

Su extensión era muy superior a la actual, por diversas circunstancias que la han empequeñecido.

Se extendía por el Sur hasta el regato de Fuente Linar, por el Este llegaba al camino bejarano (antigua cañada), por el Oeste hasta el camino de Valdelacasa (encontrándose actualmente uno de los mojones de pizarra colocados en el amojonamiento realizado con motivo del Catastro de Ensenada en 1750), quedando separado un trozo de la finca por la vía del ferrocarril Plasencia - Astorga, lo que actualmente es el encerradero, y la finca de los herederos de D. José Nieto, y por último al Norte llegaba hasta lo que actualmente es el Parque del Pozuelo.

En el Este estaba situado el Prado Merino, donde se encerraba el ganado en las horas del calor del verano, para evitar desbandadas causadas por la picadura de la mosca.

Actualmente se agregó el terreno en que se edificó el Instituto de Enseñanza Media y lo que es el Silo, aparte de la zona de Piscinas Municipales, el Pabellón Deportivo, la Fábrica de Incarguisa, el Parque de Obras Públicas con las viviendas de Camineros y oficinas, con su estación de radio.

Más al Sur está construido el Instituto de Formación Profesional.

Enfrente de la Peña de la Dehesa al lado Este de la carretera está levantada la Feria de Muestras, con cuatro pabellones y zonas de servicios.

Por último en la parte Sur lindando con el límite de la misma, se encuentra la Fábrica de Maguisa con sus anejos, y en la parte de enfrente se sitúa el Polígono Industrial del Municipio, con sus calles correspondientes, provisto de servicios de luz y agua, aunque hace falta que se levanten pronto las fábricas que por estar en el casco urbano es necesario situarlas en sitio donde no ocasionen molestias.

Lo que queda aparte de un aparcamiento que se ha preparado junto a la feria de muestras, para camiones, muy necesario por la gran cantidad de éstos que vienen a la villa todos los días, y con el agravante de la poca capacidad de acomodo en las calles y plazas.

DAVID HERNÁNDEZ INGELMO.

VIZUETE, S. L.

1ª Empresa Nacional fabricante de Paneles y Puertas frigoríficas, que obtiene el Certificado según la Normativa Internacional de Calidad **ISO 9001**, en las áreas de:
DISEÑO, FABRICACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y MONTAJE.



FUNDADA EN SEVILLA EN 1930

Más de 65 años de experiencia dentro del sector del frío industrial y comercial.

Agradecemos a todos nuestros clientes y proveedores la colaboración y confianza prestada durante todos estos años.

EL CAMPO DE MI TIERRA.

INSTANTÁNEA

El campo de mi tierra es austero. "Tristes lontananzas muertas. Colinas grises y cárdenos alcores" cantaron los poetas. Lo suyo no es la tristeza como pudiera parecer de pronto. Diríase que lo sustancial de él, es la hondura de su talante serio. La traducción innegable en las personas es que el pensamiento y la palabra de quienes lo contemplan, se espolea. La llanura lo abarca todo.

De lo inhóspito del invierno con sus días grises, el viento cierzo, el oreo y las heladas se pasa a la luz primaveral. Ya no apetecen las mañanas rasgadas por la niebla, ni hay carámbanos colgando en los cristales de las ventanas, ni escarcha en la hierba. Los recuerdos cabalgan velozmente: Paseos vespertinos con la brisa acariciándote en el rostro, tañido de campanas, se celebra el mes de mayo, desde su altar, refugio de amor y de ternura inagotable la Virgen sonríe. Regueros de agua salpican los senderos, mientras tanto bandadas de pájaros recorren el firmamento. Ha llegado el deshielo. Lo corea con hechos la naturaleza. Ahí está el aliento de la primavera. Es la hora del mediodía. El sol calienta. Hay un cielo azul íntegro, sin fisura, canta el cuculillo en los árboles de un prado.

— ¿Quién es?

— Es el cuco que da las horas en el campo.

— ¿Dónde está? Yo no lo veo.

El estupor se refleja en los ojos inocentes de un niño. El tapiz de la hierba se halla engalanado de vistoso colorido. La tierra esta festoneada de hermosura. Zumban los insectos, se oye el ruido de los moscardones. Balan las ovejas. El pastor se pasea distraído. De pronto el perro las hace correr rápidamente. ¿Dónde está el peligro que ha entrevisto? Infinidad de flores silvestres han surgido aquí y allá. La sencillez realza su primos. Se entreveran las hierbas de San Pablo, la polícroma zarzuela, las malvas, las violetas inodoras... La lluvia caída sin exceso en las tierras de labor asegura el crecimiento. Los brotes aún tiernos de los cereales asoman esbeltos. Su lozanía se percibe cada vez más en su recorrido hacia la maduración. En el mar de estas mieses las jóvenes espigas se balancean y junto a ellas las amapolas se ufanan de su estallido rojo. Las encinas enseñorean el idilio del paisaje. Una ráfaga de viento produce un leve chasquido, agita las ramas de estos arboles. Se oye un suave cascabeleo. La tarde se

Talleres

MARTÍNEZ B.

CHAPA Y PINTURA

SERVICIO OFICIAL



- Exposición y venta de todos los modelos de automóviles
- Recambios originales
- Servicio completo de reparaciones
- Instalaciones de aire acondicionado para turismos

Servicio permanente de grúa y grúa plataforma



CARRETERA GENERAL



58 04 05

37770 GUIJUELO

desliza mansamente. No tardarán en llegar las vacaciones. El maestro en la escuela hace un dictado.

— Se escriben con b...

La primavera se cuele por todos los rincones. ¿Quién ha dicho que atender fuera algo fácil? Un adolescente sueña. Los útiles de trabajo descansan en el pupitre. La imaginación vuela. Se concentra en la mirada clara los ojos verdes y la profunda armonía de la chica que le gusta. La ortografía ha terminado. El dinamismo del aprendizaje continúa.

— El río Miño nace...

El cero de los alumnos lo repite. El campo sonríe; luce además su vestido de fiesta. La imaginación del chico se ha internado en regiones fantásticas. Subido a una barca imaginaria, rema por algún meandro del río Tormes.

Quisiera ser un remero
para remar en la barca.
Montaría allí a mi novia
mientras el agua refleja
el brillo de alguna estrella.

— ¿Se puede saber en qué estás pensando?

El maestro ha dado un fuerte puñetazo en la mesa. El muchacho sale de su ensimismamiento.

Los instantes crepusculares de un ocaso anaranjado clausurarán definitivamente la tarde. Todo el campo bajo

el amparo ya de la penumbra, se va sumiendo serenamente en el reposo. Tan sólo el "Torreón", sumergido en la inclemencia de sus ruinas, de forma repentina, en medio de aquella muda soledad se pone triste. Las piedras grises de él parecen encogerse. ¿No será que las sombras nocturnas borran los perfiles de las cosas?

Un mendigo se aparta de un camino polvoriento, se dispone a sentarse en la hierba. De momento dará tregua a la fatiga. La itinerancia del que se siente peregrino le acompaña.

Ser siempre caminante

ligero de equipaje,

robando su verdad

a cosas bien sencillas.

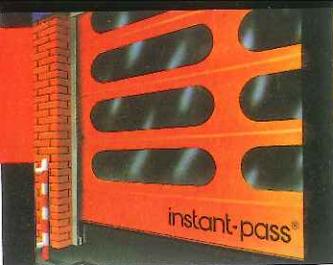
Esta de buen humor. Tararea su divisa vital "Como pobres, como quienes nada tienen, aunque todo lo posean" (2ª Cor 6, 10) Al respirar el aire tibio de la noche, percibe el latido de la paz. El campo se ha dormido. La oscuridad alumbra algún sueño de oro. Un poco más lejos en el pueblo las luces de las farolas acaban de encenderse.

ANA-JOSÉ JIMÉNEZ.

INSTANT PASS

LA PUERTA RAPIDA DE GRAN RENDIMIENTO

Puerta semi-rígida de desplazamiento vertical especialmente diseñada para eliminar corrientes de aire y mantenimiento de temperatura, gracias a su rapidez de apertura y cierre 1 a 2 m/s. Ideal para talleres mecánicos, industriales, mataderos, almacenes de distribución o cualquier otra zona con tráfico intenso.



INSTANT ROLL

PUERTAS INDUSTRIALES RAPIDAS

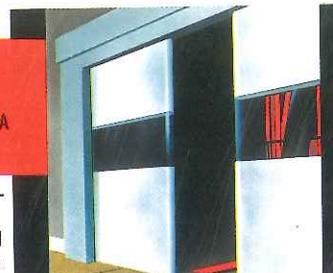
Puerta rápida enrollable de desplazamiento vertical. Construida con lona de trevira plastificada o PVC transparente, su aislamiento y rapidez de funcionamiento, la convierten en la puerta idónea para mantener la temperatura en locales climatizados o refrigerados.



DOBLE PASS

LA PUERTA SUPER-RAPIDA DE LONA

Puerta rápida de desplazamiento horizontal, con una velocidad de 1,5 m/s. Fabricada con lona de trevira de poliéster con recubrimiento de PVC lacado, puede servirse con hojas doble o sencilla, con o sin zona transparente, en variedad de colores y dimensiones.



PUERTAS SECCIONALES ACRISTALADAS

Exclusiva, robusta y bella, el mejor escape móvil para sus productos. Construida enteramente en aluminio anodizado, o pintado en variedad de colores. Cristales en vidrio acrílico o policarbonato celular de gran dureza. Unión entre paneles adaptado a las normativas Europeas (Antiapapamiento de dedos.)



MAS DE 50.000 PUERTAS INSTALADAS

EMPRESAS AUTOMOVILES:

Peugeot-Talbot • Renault • Fiat • Man • Mercedes • Opel • Ford España • Citroën Hispania • Nissan • BMW • Volkswagen-Audi • Lancia • Seat • Rover • Alfa-Romeo • Jaguar • Ranger • Mitsubishi • Yamaha • General Motors...

EMPRESAS ALIMENTICIAS:

Donuts • Angulo Quesería • Prica • Caprabo • Alcampo • Azucarera Española • Cervezas El Aguila • Cervezas San Miquel • Mahou • Aceites Carbonell • Don Pollo • Central Lechera Asturiana • Bodegas Torres • Dulciora • La Cocinera • Casademont • España • Chocovic • Kellogg's • La Casera • Anxoves de l'Escala • Nestlé, S.A. • Yoplait • Oscar Mayer • Binmo • Agua de Malavella • Panrico • Puleva • Cafés Marcilla • Cavas del Ampurdán • Pescanova • Coca-Cola • Pepsico • Legumbres La Asturiana • Aguas de Lanjarón • Vichy Catalá • Font Vella • Agua de Viladrau • Fontdor • Continente...

ABRIMOS A LA INI

PUERTA PVC FLEXIBLE

DOBLE PASS OPACA AUTOMATICA ENROLLADO LATERAL

CORTINA PVC FLEXIBLE

SECCIONAL CHAPA SIMPLE

PANELES SANDWICH PARA LA CONSTRUCCION

PUERTAS SECCIONALES ACRISTALADAS

ABRIGOS DE CARGA FLEXIBLE

PRIMER FABRICANTE DE PUERTAS

Una experiencia de 28 años y de 50.000 puertas instaladas vierten a ANGEL MIR en el fabricante líder del mercado español de puertas, tanto para la industria como para las construcciones particulares o residenciales.

DELEGACION MADRID
C/ Begoña, 16
28820 COSLADA
Tel. (91) 673 97 51
Fax (91) 674 19 20

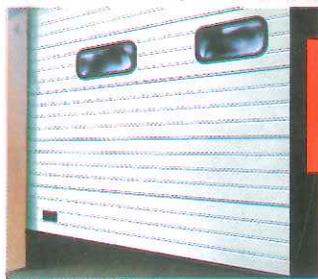


ANGEL MIR
Ctra. Cruilles, Km. 1
17100 LA BISBAL (Girona)
Fax: (972) 64 24 5



(972) 64 06 20

PUERTAS INDUSTRIALES



PUERTAS SECCIONALES

Construidas con paneles de chapa simple de acero galvanizado y prelacado o con paneles sandwich de 40 mm. de grosor, formados por dos chapas de acero con relleno de espuma de poliuretano. Los cantos de chapa de acero galvanizado para asegurar una sólida fijación de bisagras y rodillos. Posibilidades de apertura manual o automática.



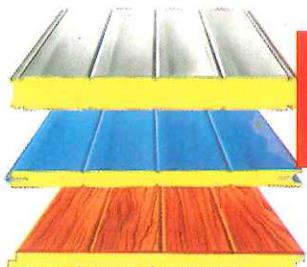
MUELLES DE CARGA

El puente perfecto entre el muelle y el camión, para asegurar la realización de operaciones de carga y descarga con la máxima rapidez y seguridad. Se fabrican en diferentes medidas para adaptarse a cualquier clase de instalación y a todos los tipos de camión.



ABRIGO DE MUELLE FLEXIBLE

Fabricados para asegurar las operaciones de carga y descarga en cualquier circunstancia o dificultad atmosférica. Su diseño facilita las maniobras de centrado y situación del camión en la zona de operaciones.



PANELES

Formados por un núcleo de espuma rígida de poliuretano y recubiertos con chapa de acero galvanizado o prelacado, de acero inoxidable, de revestimiento de PVC, de madera o combinación de estos materiales. Se fabrican en grosores de 40 a 250 mm. y son de aplicación idónea en todo tipo de construcciones especialmente para cámaras frigoríficas por su elevada capacidad de aislamiento.

MAS DE 50.000 PUERTAS INSTALADAS

GRANDES EMPRESAS:

Tabacalera Española • 3M España • AEG • Antena 3 Televisión • Cruz Roja • Renfe • Roca Radiadores • Cristian Dior • Esso • Aspla • Puerto aut. Barcelona • Ausonia • Agroman • Colonia A. Puig • Braun Española • Bosch S.A. • Base Americana • Cables Pirelli • Gyvengi • Bayer • Robert Bosch S.A. • Istobal • Central Vidriera Esp. • Corte Inglés • Rhona Pouleng • Torras Hostench • Uralita • Panasonic • Pioneer • Nutrexa • Spontex S.A. • John Deere...

OTROS:

Laboratorios • Hospitales • Tanatorios • Centrales Nucleares • Aeropuertos • Aeronáuticas • Mataderos...

PAISES:

Francia • Bélgica • Holanda • Alemania • Checoslovaquia • Portugal • Argentina • México

DEL MERCADO ESPAÑOL

Esta gama de productos abarca todas las especialidades del mercado y su capacidad tecnológica se refleja en la innovación, la calidad y el perfecto acabado de los equipos que fabrica.

Confíe en ANGEL MIR, porque sólo un fabricante experto puede dar garantía de un suministro y un servicio satisfactorios.

REPRESENTACIONES EN
TODA ESPAÑA



ANGEL MIR

Ctra. Cruilles, Km. 1

17100 LA BISBAL (Girona)

Fax: (972) 64 24 51

(972) 64 06 20

Publicaciones
Técnicas
Alimentarias

cárnica
2000



INDUSTRIAS LÁCTEAS ESPAÑOLAS

Productos del Mar
PRODUCCIÓN, INDUSTRIA Y COMERCIO DE LA PESCA

INTERNATIONAL MAGAZINE
Bebidas
& TECNOLOGIAS

-
- ANUARIO - DIRECTORIO CÁRNICO
 - ANUARIO - DIRECTORIO LÁCTEO
 - ANUARIO - DIRECTORIO PESQUERO
-

Triana, 52 - bajo Izqda. - 28016 MADRID
Tels.: (91) 350 53 19 - 359 57 98 - Fax: (91) 350 78 80

COLABORE PUBLICITARIAMENTE
EN NUESTRAS PUBLICACIONES

MATANZA TÍPICA DE GUIJUELO

"Matanza '96"



Las JORNADAS DE LA MATANZA TÍPICA DEL 96, se pueden considerar como las hasta ahora, más sentidas, más exquisitas, las más charras y las que con mayor luz propia han brillado.

Sentidas porque no fue fácil el empezar esta edición sin la figura del entrañable FELIPE, matarife en diez ediciones, durante las cuales empezaba a vivirlas un mes antes y como ya preguntara MILI DÍAZ en su canción quedan muchos años para saber, "quién traerá en carros la leña, quién oficiará el ritual". Para esto segundo tenemos respuesta, su hijo Tito, al que él con su padre enseñó los pasos a dar en cada

momento, a llevar la gorra hendida en la frente, y a mostrarle a los visitantes cuáles son nuestras raíces, pero la leña, la leña no calentará los días de matanza como aquella que en el carro traía.

Exquisita por contar con el famoso periodista TICO MEDINA, que con un ameno pregón dejó Guijuelo en su sitio y desgranó su nombre de una forma original, consiguiendo así, el reconocimiento y los aplausos de cuantas personas se dieron cita. Todo ello adornado con los bailes que el Grupo Folclórico el TORREÓN nos tiene acostumbrados.

Fábrica de cajas
de cartón ondulado

Cartonajes



S.A.

36 AÑOS

AL SERVICIO DE
LA INDUSTRIA
CHACINERA

Ctra. Fuentesauco, km. 2 - Teléf. 229996 - Fax 222185 - SALAMANCA

Representante de Zona:
Embalajes Saga, S. L.

Telf. 40 17 63 - Fax 40 05 91
BÉJAR

También estaban presentes, varias Cofradías Gastronómicas del norte de España, que con sus vistosos atuendos, dieron colorido a la inauguración de la fiesta.

Charras, por contar con un ramillete de personajes salmantinos famosos en España, que llevan muy dentro el nombre de su tierra. En un día como el de la matanza, todos tuvieron tiempo para recordar que la lumbre "vaja" con el puchero cociendo, mucho frío quitó, que la matanza la veían algunos días del año colgada en la chimenea y no llegaban a tocarla ni con la tajuela o que con la punta del rabo chorrascas se pintaban el bigote. Orgullosos marcharon, con la satisfacción de ser nombrados MATANCEROS DE HONOR, el gran torero Santiago Martín, D. Salvador Sánchez Terán, D. Juan José Hidalgo Trencilla, D. Joaquín Ramos Marcos. Agradecido quedó el pueblo y la organización por contar con su presencia.

Luz propia ya tiene, puesto que a todos estos personajes ilustres hay que añadirle al Presidente de la Comunidad D. Juan José Lucas, que, como MATANCERO DE HONOR, dijo "ya tenía ganas de venir a esta matanza" "no debéis de perderla nunca por que éstas son nuestras raíces". A esto, nos apuntamos todos.

XII MATANZA TIPICA 1997

DEL 25 DE ENERO AL
23 DE FEBRERO

La próxima edición de las JORNADAS DE LA MATANZA contará con algunas novedades que espero beneficien a la fiesta.

Una de ellas se trata de las fechas, pues en esta ocasión empezará a sonar la gaita y el tamboril el 24 de ENERO hasta el 23 de FEBRERO. Se llevarán a cabo solamente todos los DOMINGOS que comprenden los días señalados y con ello esperamos conseguir un abanico más grande de posibilidades para cuantos quieran venir a visitarnos.

El Carnaval coincidirá en uno de estos Domingos y se ha creado un succulento premio para el MEJOR DISFRAZ DE CERDO IBERICO que visite la MATANZA.

Otras novedades las sacaremos a la luz cuando estén más matizadas, pero bien cierto es, que con un poquito de cada uno conseguiremos seguir dándole al pueblo una fiesta que es suya.

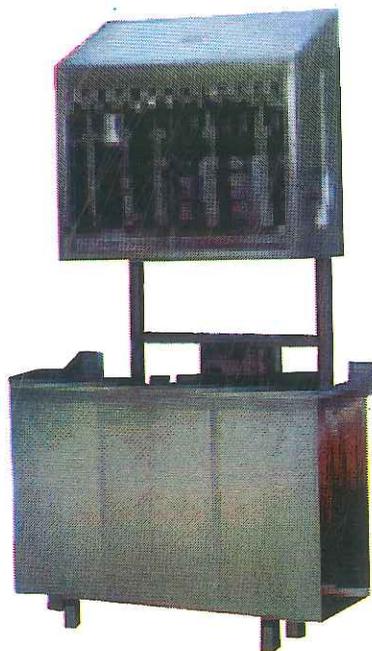
CHUS

BARBACOA LA AMISTAD

Línea de despiece porcino

Elevada producción.

- MANIPULACIÓN MÍNIMA DEL PRODUCTO
- CONTROL DE CALIDAD
- CONSTRUCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE



Dotada de Equipamiento Homologado para el control de:

- LAVADO
- DESINFECCIÓN
- ESTERILIZACIÓN CUCHILLOS Y ÚTILES

*ROSER le ofrece
siempre la solución
adecuada a su medida.*



Ctra. Girona a Sant Feliu, nº. 369 - km 11,500
17244 Cassà de la Selva (Girona) Spain
Tel. Nac. (972) 46 04 34 - Fax 46 37 00
Tel. Intl. (34-72) 46 04 34 - Fax 46 37 00

CHANIN, UN ARTISTA SINGULAR

Hace unos meses tuve la oportunidad de conversar durante largo tiempo con mi pariente Juan Bullón. Y, durante aquella amplia charla, surgió — una vez más— el nombre de un artista genial, reconocido y querido por todos los suyos, y cuya obra está expandida por toda su tierra natal, como he podido comprobar tanto en domicilios particulares como establecimientos públicos, amén de encontrarse en muchos sitios de España.

Aquel día no hubo oportunidad de poder conversar con Sebastián Manzano Rodilla, en el mundo "Chanín", pero aunque él no estuviera presente, su humanidad y personalidad si fue el tema de la charla que concluyó expresando mis deseos de poder contar con alguna de sus obras, Juan, haciendo honor a su apodo, fue un fenómeno y le transmitió a su viejo amigo mis pretensiones, de tal manera que, pese al incremento del servicio de Correos en aquellas fechas, antes de las cuarenta y ocho horas recibía en mi domicilio un amplio sobre, en cuyo reverso figuraba un nombre mágico, el de Sebastián Manzano Rodilla.

Rápidamente abrí aquel sobre y, de su interior, salieron tres cuartillas pintadas con motivos taurinos, una afición que compartimos Juan, Chanín y yo. Las extendí sobre la mesa de mi despacho, contemplando aquellas bellezas pictóricas que, con un simple rotulador, el artista había sabido plasmar. La seguridad de los trazos, el movimiento de las figuras, la esbeltez de cada apunte y, fundamentalmente, el conjunto me habían cautivado. Pasados los primeros momentos de emoción, acudí a mi habitual proveedor en materias plásticas a fin de que me enmarcase aquellos dibujos que iban a consistir en mis Reyes Magos.

Cuando mostré aquellas cuartillas, el artesano quedó asombrado por lo que estaba contemplando. "Estos dibujos han sido realizados por un gran pintor, dominador de los pinceles y, además, por un conocedor profundo del mundo taurino, como se aprecia en el sentimiento y en el movimiento del toro que ha pintado" fueron sus primeras palabras

al tiempo que me inquiría por el artista. Buscó unos marcos dignos para aquellos dibujos; realizó un trabajo excepcional y, cuando lo hubo terminado, me ofreció una importante cifra por aquellos tres cuadros. Además de agradecerle las felicitaciones por mi buen gusto al poseer aquellas maravillas, hube de reiterarle que no me desprendería de ellas porque eran el obsequio de un artista singular, al que hace muchos años que no veo pero que sigue presente en mi corazón, como él bien sabe. Desde entonces, la obra de Chanín preside mi despacho de trabajo profesional y, cada vez que puedo, le echo un vistazo para animar mi espíritu.

Sebastián Manzano Rodilla, Chanín, merece que su obra perdure y que sea conocido por todos. La mayoría de sus creaciones están dispersas por Guijuelo y bueno sería que se le ofreciese una magna exposición y, porque no, la creación de una muestra permanente para que las nuevas generaciones puedan conocer la valía de este hombre que, además de torero, es un gran artista, digno de haber merecido mejor suerte en la vida.

Profundo conocedor de su pueblo, de sus rincones —qué bien los plasmó el año pasado en el cartel anunciador de las Fiestas— y de sus costumbres, a lo largo de su ya dilatada vida, Chanín ha sabido recoger todo lo que significa Guijuelo. Por ello, desde la distancia y con la profunda admiración que le tengo a su quehacer, quiero rendirle este pequeño homenaje, con el deseo interno que, durante muchos años más, los pinceles y la creatividad de este hombre que le parió su madre para artista —qué hubiera sido de él como torero— siga dándonos obras como las que, hasta ahora, hemos tenido oportunidad de conocer.

Sebastián Manzano Rodilla, Chanín, admirado y querido, ojalá tu pueblo sepa reconocer tu quehacer y tu obra pueda ser conocida por todos, los de ayer, los de hoy y los de ese mañana tan venturoso que te deseo.

Vicente Parra Roldán

Rodilla

MUEBLES
FERRETERÍA
ELECTRODOMÉSTICOS



Rodilla



F. Villalobos, 97 - 99
Teléf.: 58 11 14
37770 GUIJUELO
(Salamanca)

MÁS DE 100 AÑOS AL SERVICIO DE NUESTROS CLIENTES

CLUB DEPORTIVO GUIJUELO

Temporada 95-96

La Directiva del Club Deportivo Guijuelo, quiere aprovechar la ocasión que le brinda el Libro de comunicar a todos los vecinos de Guijuelo la labor realizada durante la temporada 95 - 96.

Siguiendo la trayectoria de la directiva anterior se está prestando todo el interés hacia el FUTBOL-BASE, que ya contaba con los equipos de INFANTILES y CADETES, en esta temporada se incorporó otro más, ALEVINES, con fantásticos resultados.

Digo, resultados fantásticos, ya que los chicos, todos van respondiendo a medida de sus posibilidades y en algunos casos nos han conseguido sorprender, por su dedicación, su esfuerzo y su amor por los colores etc. Se ha conseguido;

CADETES: Tercer clasificado, Grupo B.
Maximo goleador: Angel Sánchez B.
24 GOLES.

Jugador más regular: Isaac Porras A.
Reseñar al jugador Carlos Arasa P. con 5 goles Olímpicos.
Entrenador : Juan M. del Cerro.
Esponsor : Equipaciones y chándal CORONGRASA.

INFANTILES:
Penúltimo clasificado, Grupo A .
Máximo goleador: Joaquín Hernández A.
13 GOLES.

Jugador más regular: David Rodríguez P.
Entrenador : José M. Iglesias .
Esponsor :
Equipaciones: FAUSTO H. "TOYOTA".
Chándal: MESON CASA MANOLO.

ALEVINES: 2º Clasificado, Grupo B.
Asciende al Grupo A.
Máximo goleador: Pedro Martín C. 53

goles, siendo el máximo goleador de su categoría.

Jugador más regular : Carlos Rodilla M.
Resaltar que el jugador Pedro Martín C. fue seleccionado por la U. D. Salamanca para jugar el trofeo CANAL + en Madrid.

Entrenador: José A. Sánchez "FARRES"
Equipaciones: 2 regalo; A. MORA.
Esponsor: Chándal; MONTEMAYOR S.L.

NOTA: Todos los partidos jugados por este equipo se disputaron en Salamanca.

Hemos de agradecer, la labor llevada a cabo por los entrenadores, la aportación de muchas empresas de la Villa y el apoyo económico que desde el Ayuntamiento se nos ha prestado, sin todo ello no se podía haber llevado a cabo.

FUTURO: El ya tener toda la base comenzada nos obliga a seguir hacia adelante, puesto que los chicos crecen y de nada serviría dejarlos ahora que ya saben el esfuerzo que significa hacer deporte. Ya está en proyecto el formar otro equipo, de JUVENILES, lo que nos acarreará más gastos. Es nuestra intención que se entiendan estas líneas bien; creemos que están mejor haciendo deporte que tirando piedras a la vía, por el bien de todos.

Gracias Guijuelo por la colaboración prestada y esperamos veros más veces por el campo de fútbol, para con vuestro aliento y nuestro chicos conseguir llevar al equipo lo más alto posible.

!! AUPA C. D. GUIJUELO !!

PRUDEN

OVER



VIDEO

CREATIVIDAD AL SERVICIO DE LA VIDEO-PRODUCCION

LA FUERZA DE LA
EXPERIENCIA
Y LA MEJOR TÉCNICA
AL SERVICIO
DEL ARTE AUDIOVISUAL



Telesión Local
Compresión digital de vídeo
Video corp. JVO
Publicidad para T.V.
Descubre la magia de la imagen
Pantallas de proyección
Presentaciones audiovisuales
Catalogos interactivos CD ROM
Vídeo instalaciones

OVER



VIDEO

Pardo Bazán 8-10 -Salamanca
923 / 12 17 16 - 989 41 88 87

FERIA DE MUESTRAS "TECNOCHACINERA" GUIJUELO '96



Un año más se ha celebrado la Feria de Muestras de Guijuelo, y un año más, ha resultado todo un éxito.

Edición tras edición se ha ido superando a todos los niveles, hasta que por sí misma se ha buscado un hueco entre las ferias importantes del ramo de la chacinería, en la Feria de Guijuelo exponen las marcas, tanto de maquinaria, accesorios o especias más importantes a nivel nacional, es

por eso por lo que la mayoría de los industriales del sector, visitan esta Feria, porque están convencidos de encontrar los últimos adelantos en maquinaria o accesorios que necesitan para su industria y además de las marcas más importantes del mercado.

En esta edición de la Feria, nos han visitado industriales de todas partes de nuestra geografía, pero lo que



GRUPO ZURICH

SEGUROS

ZURICH - VITA • ZURICH - INTERNACIONAL

SEGUROS GENERALES

Miguel Manzano Martín

Agente Colegiado Nacional n.º 38339

Les ofrece sus oficinas y despacho en:
C/. Rey Juan Carlos I, 4 - Bajo 2

VISÍTENOS SIN COMPROMISO Y CONSULTE NUESTROS PRODUCTOS
algunos de ellos exclusivos y sin competencia.

*Un saludo para todos sus clientes,
amigos y público en general.*

¡Muy Felices Fiestas!

 58 10 79
GUIJUELO

**Embalajes
Saga, S. L.**

Teléf.: 40 17 63

Fax: 40 05 91

B É J A R

CORDELERÍA

Tomizas
Hilos
Mallas
Fundas
Cuerdas secaderos

EMBALAJE

Sacos, Bolsas vacío
Papeles
Cajas cartón
Adhesivos
Flejes
Máquinas

más nos llama la atención es comprobar como una de las zonas con más visitantes de fuera de nuestra comunidad han sido de la provincia de Huelva y de Galicia, de Andalucía siempre nos han visitado pero este año han sido en mayor número, pero lo que no acabamos de comprender es el porqué de tantos visitantes gallegos, pero bueno, que bien venidos sean unos y otros, la Feria de Guijuelo está abierta a todos.

En esta edición de la Feria se ha conseguido que fuera realmente monográfica, o sea, que en su interior no hubiera ninguna empresa que no fuera relacionada directa o indirectamente con el ramo de la industria chacinera, esto ya es un gran logro, por que hay muy pocas Ferias de Muestra a nivel nacional que sean realmente monográficas, en todas ellas, o en casi todas se "cuelan" empresas o vendedores de otros productos que no tienen nada que ver con el tema principal de la Feria y después de 7 ediciones, en la Feria de Guijuelo se ha conseguido finalmente hacer esta selección, no sin pagar a cambio algo por ello, porque al público que visita la Feria y no es profesional, le resulta un poco aburrida o monótona, y ese ha sido el motivo por el que en esta edición de la Feria ha bajado el número de visitantes en general, en cambio, según los sondeos, ha subido el número de visitantes profesionales.

En próximas ediciones tendremos que plantearnos si seguir así, con una Feria únicamente profesional o ceder un poco al objeto de que el número de visitantes en general aumente, pero para eso quedan aún dos años, y tiempo habrá de plantearlo y decirlo.

En la Feria de Muestras de este año hemos dispuesto de un gabinete de prensa, que ha estado dirigido maravillosamente bien por la Srta. Malu, a la que desde estas líneas queremos felicitar por su eficaz gestión, dicho gabinete de prensa, tuvo al día a todos los medios de comunicación, tanto en prensa como en radio y esto se notó mucho a la hora de valorar lo que se dijo en estos medios de la Feria de Guijuelo.

La VIII Feria Tecnochacinera de Guijuelo abrió sus puertas al público a las 12 del mediodía de hoy, viernes 14 de junio. En el acto de inauguración se encontraban, el Consejero de Comercio, Industria y Turismo de la Junta de Castilla y León, Tomás Villanueva; el Director General de Comercio, Héctor García Arias; el Gobernador Civil de Salamanca, José Antonio Sacristán; el Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León, Bienvenido Fernández Bodega; el Presidente de la Diputación Provincial de Salamanca, Gonzalo Sáiz y el Alcalde de Guijuelo, Juan Luis García.



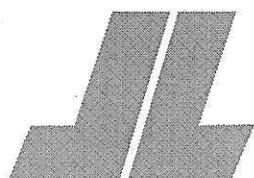
Caja de Badajoz

Filiberto Villalobos, 111
GUIJUELO

Plaza de la Fuente, 14-16
SALAMANCA

Zúñiga Rodríguez, 19
BEJAR

Próxima apertura:
Calle Zamora, 42
SALAMANCA



ALMECENES JUAN LUIS GARCÍA HERNÁNDEZ

Ctra. de Fuenterroble, 11 • Apartado 5
Teléf. 580399
37770 GUIJUELO (Salamanca)

MADERAS - MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN
SANEAMIENTOS - GRIFERÍAS - PAVIMENTOS



PORCELANOSA®

Ceramicas
MAFAZZI



Después del acto de protocolo en el que el Consejero de Industria, el Gobernador Civil de Salamanca y el Alcalde de Guijuelo izaron las banderas, el Consejero de la Junta, Tomás Villanueva, cortó la cinta del recinto, con lo que se inauguró la octava edición de la Feria de Guijuelo.

Posteriormente, el Alcalde de Guijuelo, que abrió el turno de intervenciones en el que manifestó que gracias al esfuerzo de todas las entidades que colaboran en la Feria se ha conseguido situarla en un lugar privilegiado dentro de los certámenes feriales del sector tecnochacinero.

"En esta muestra contamos con la participación de 113 stands, tanto nacionales como de otros países de la Unión Europea: Alemania, Bélgica, Francia y Portugal", señaló Juan Luis García.

El alcalde de la localidad, destacó que una vez más se espera superar las cifras que se movieron el año pasado, 1.800 millones de pesetas.

"Desde el Ayuntamiento se ha hecho un gran esfuerzo presupuestario para llevar a cabo este nuevo evento, siendo un apoyo más que brindamos a la industria chacinera de Guijuelo y su comarca, y que indirectamente revierte en el resto del municipio", señaló:

Además, el Alcalde de Guijuelo aprovechó la ocasión para agradecer

la colaboración y el apoyo prestado por la Junta de Castilla y León, la Diputación Provincial, el Consejo Regulador Denominación de Origen, y Caja Salamanca y Soria.

Por parte del Consejero de la Junta de Castilla y León, Tomás Villanueva, destacó que la Feria de Guijuelo, es uno de los acontecimientos más destacados de la vida económica y comercial de esta comarca y de toda la región.

El consejero de Comercio, Industria y Turismo destacó que a este gran esfuerzo que había supuesto la realización de la Feria, "se ha unido la Junta de Castilla y León, prestando el apoyo necesario a esta iniciativa al considerar que se trata, sin lugar a dudas, de una gran Feria Regional cuya proyección exterior contribuye a mejorar, por un lado, nuestro desarrollo económico, y por otro, la imagen de nuestra Comunidad".

Posteriormente, todas las autoridades asistentes al acto de inauguración de la Feria, recorrieron el recinto ferial, visitando a todos los expositores del mismo.

Intervención del Consejero de Industria, Comercio y Turismo Tomás Villanueva:

"La celebración de la Feria de Muestras de Guijuelo, cuya octava edición ha reunido aquí, con motivo de su inauguración, a numerosas per-

HOTEL Residencia TORRES

Guijuelo
y sus
Rutas
Vivables



CERCA DE TODO

sonalidades del mundo de la política y la empresa de Salamanca y Castilla y León, constituye, sin ninguna duda, uno de los más destacados acontecimientos de la vida económica y comercial de esta comarca, de la provincia salmantina y, me atrevería a decir, de toda la región.

La Feria de Muestras de Guijuelo es una cita ineludible para empresarios, ya sean del sector chacinero o no, que junto a Instituciones y ciudadanos en general, cada dos años esperan encontrar las últimas novedades del sector y degustar los más sabrosos embutidos.

A lo largo de los próximos días expositores y demás participantes en esta Feria, tendrán la ocasión de presentar sus productos y servicios e iniciar diversos intercambios comerciales, cuyos resultados se verán plasmados, a medio y largo plazo, con la implantación de sus productos en nuevos mercados y con la creación de nuevos canales de distribución que facilitarán el acceso de la economía de la Comarca al resto del mercado Regional y Nacional.

Pero no es posible hablar de la Feria de Muestras de Guijuelo sin destacar a sus grandes protagonistas: los productos de Chacinería y, entre ellos, el Jamón de Guijuelo.

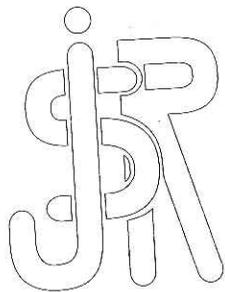
No puedo evitar expresar mi gran satisfacción por encontrarme en el

centro neurálgico de la industria chacinera del cerdo ibérico más importante del mundo que, como todos ustedes ya conocen, cuenta con una gran tradición histórica.

Y es que ya en el siglo XVI aparecen algunas noticias de Guijuelo en los noticieros de la época, gracias a aquellos arrieros que, entre otros productos, comercializaban viandas elaboradas a partir de la matanza del cerdo.

La construcción de la carretera y el paso del ferrocarril, allá por el siglo XIX, facilitó la consolidación y expansión de la industria chacinera en la comarca, cuya revitalización se produjo, como muchos de ustedes recordarán, a partir de los años 50, y que culminó recientemente con motivo de la concesión de la Denominación de Origen de "Guijuelo" a los jamones ibéricos de bellota en el año 1986.

Apuntado este necesario retazo histórico, es preciso poner de manifiesto, precisamente ahora que estamos a punto de cambiar de milenio, la función de la Feria de Muestras de Guijuelo como punto de encuentro de profesionales del sector comercial, especialmente referido al sector cárnico, y de éstos con los distintos distribuidores nacionales y extranjeros que acuden a la feria para obtener un conocimiento lo más cercano posible de las posibilidades económicas y co-



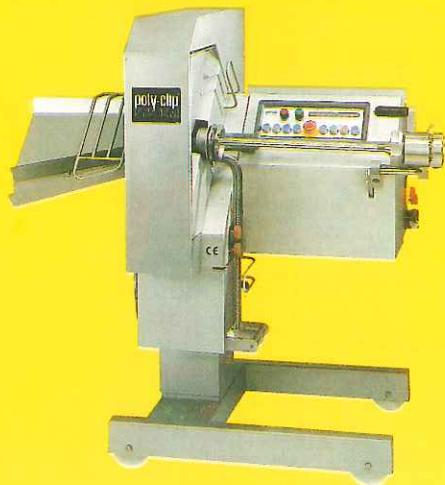
MAQUINARIA Y ADITIVOS PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA

ANTONIO SÁNCHEZ RUBIO

Camino de Salamanca, s/n
Teléf. y fax: 28 92 85
CABRERIZOS -Salamanca



VAESSEN-SCHOEMAKER
INDUSTRIAL, S.A.



GRAPADORAS POLY-CLIP.
GRAPAS Y CORDELES POLY-CLIP.
ENVASADORAS AL VACÍO EUROPACK.
BOLSAS DE VACÍO VASCOLAN PA/PE Super-7

SIA

AMASADORAS.
PICADORAS.

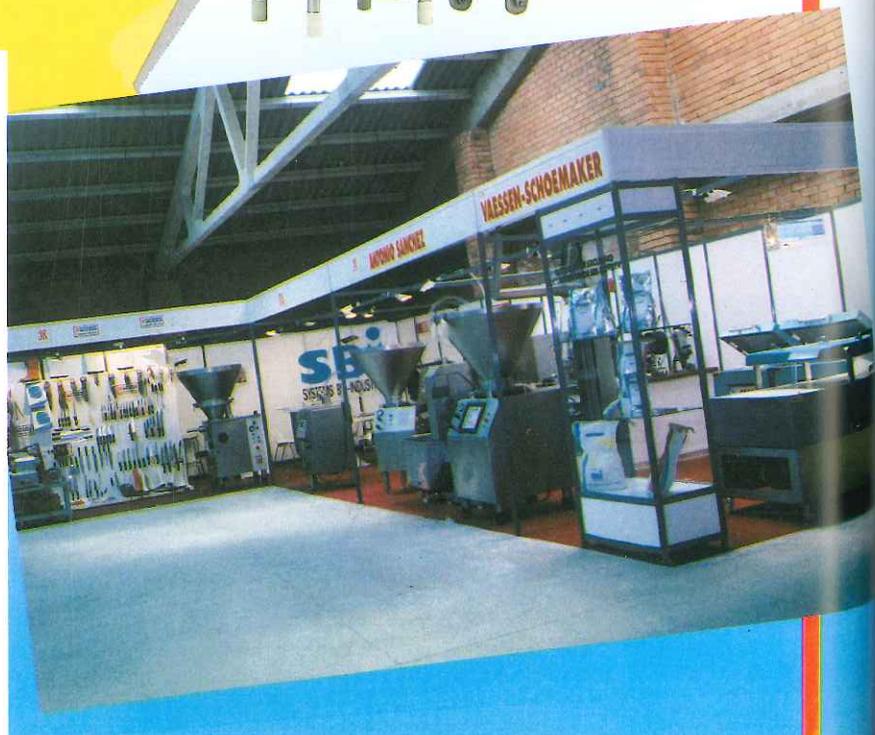


EMBUTIDORAS CONTÍNUAS AL VACÍO
(De pistón horizontal y por paletas)

DISTRIBUIDOR
EXCLUSIVO DE
LABORATORIOS
PARA
SALAMANCA,
ZAMORA Y
VALLADOLID.

 **ADROER**

SBi
SYSTEMS BIO-INDUSTRIES



merciales de Guijuelo y, por extensión, de Castilla y León.

Es precisamente este hecho, así como la circunstancia de que esta Feria se haya convertido en un acontecimiento comercial de primera magnitud en la vida provincial y regional, una de las razones que motivan mi más sincero reconocimiento al Ayuntamiento de Guijuelo por los esfuerzos realizados en la organización de la misma.

A este ímprobo esfuerzo se ha querido unir la Junta de Castilla y León prestando el apoyo necesario a esta iniciativa al considerar que se trata, sin lugar a dudas, de una gran Feria Regional cuya proyección exterior contribuye a mejorar, por un lado, nuestro desarrollo económico, y, por otro, la imagen de nuestra Comunidad.

Por este motivo, la Junta de Castilla y León ha querido, con su decidido apoyo a esta iniciativa, contribuir a potenciar la imagen comercial de nuestras empresas chacineras y, en consecuencia, una imagen de modernidad de nuestra Región.

De esta forma, estamos poniendo los cimientos de una política

global de mejora de la situación de las Ferias Comerciales que se celebran en la Comunidad, incrementando su grado de profesionalización mediante la potenciación de certámenes monográficos especializados, tal y como se pone de manifiesto en el Anteproyecto de Ley de Ferias Comerciales Oficiales que esperamos sea realidad en un corto espacio de tiempo.

Para terminar, quiero reiterar mi felicitación al Ayuntamiento de Guijuelo por la Organización de esta Feria y agradecer sinceramente a todos los expositores su participación en la misma, ya que sólo la contribución de todos ayudará a consolidar una Feria única y con un gran futuro.

Declaro oficialmente inaugurada la VIII Feria de Muestras de Guijuelo"



Curós, S.A.

C/. Manlleu, 10 • Teléfs.: 886 13 54 • 886 11 88
Fax: 889 12 19 • 08500 VIC (Barcelona)

TRIPAS NATURALES — IMPORTACIÓN



ESPAÑA
10.04187/B
CEE

**TRIPAS DE FIBRAS CÁRNICAS
CALIDAD S - 1 y N.F. TIPO RECTA Y
CURVADA.**

BOLSAS FIBRAN PLEX (para vacío).

BOLSAS FIBRAN FILM.

BOLSAS FIBRAN PACK.

**DISTRIBUIDOR PARA
SALAMANCA
Y PROVINCIA:**

**MIGUEL
MANZANO**

Rey Juan Carlos, 4 2º
Teléf.: (923) 58 10 79
Móvil: 908 70 76 14
37770 GUIJUELO
(Salamanca)

El acto de clausura corrió a cargo del Presidente de la Diputación Provincial de Salamanca, D. Gonzalo Sáiz.

El cual dijo:

Excmas. e Ilmas. autoridades y representaciones; sras.; sres; estimados expositores; queridos amigos.

No puedo por menos que iniciar mis palabras con una sincera y profunda felicitación. Felicitación que quiero hacer extensiva a todos, desde el ayuntamiento a los habitantes de esta villa, pasando por la organización, los industriales y los expositores, porque gracias a vuestro esfuerzo conjunto la octava edición de la feria no sólo ha cumplido sus objetivos, sino que lo ha hecho con unos altísimos niveles de calidad, especialización y profesionalidad, situándose así a la cabeza de los certámenes feriales de la carne.

Tanto es así, que no temo equivocarme al afirmar que los productos y servicios presentados durante esta feria, los contactos e intercambios profesionales realizados durante estos días, van a marcar el rumbo del sector durante los próximos años, van a permitir la implantación de productos en nuevos mercados y la creación de nuevos canales de distribución y comercialización, ejes ambos fundamentales en todo proceso económico.

Hace tan sólo escasos días, con

motivo de la inauguración de la feria que ahora procedemos a clausurar, el consejero de industria, comercio y turismo hacía una breve semblanza histórica de la trayectoria e implantación de Guijuelo y su comarca en el mundo industrial y comercial, fundamentalmente en el ámbito chacinero.

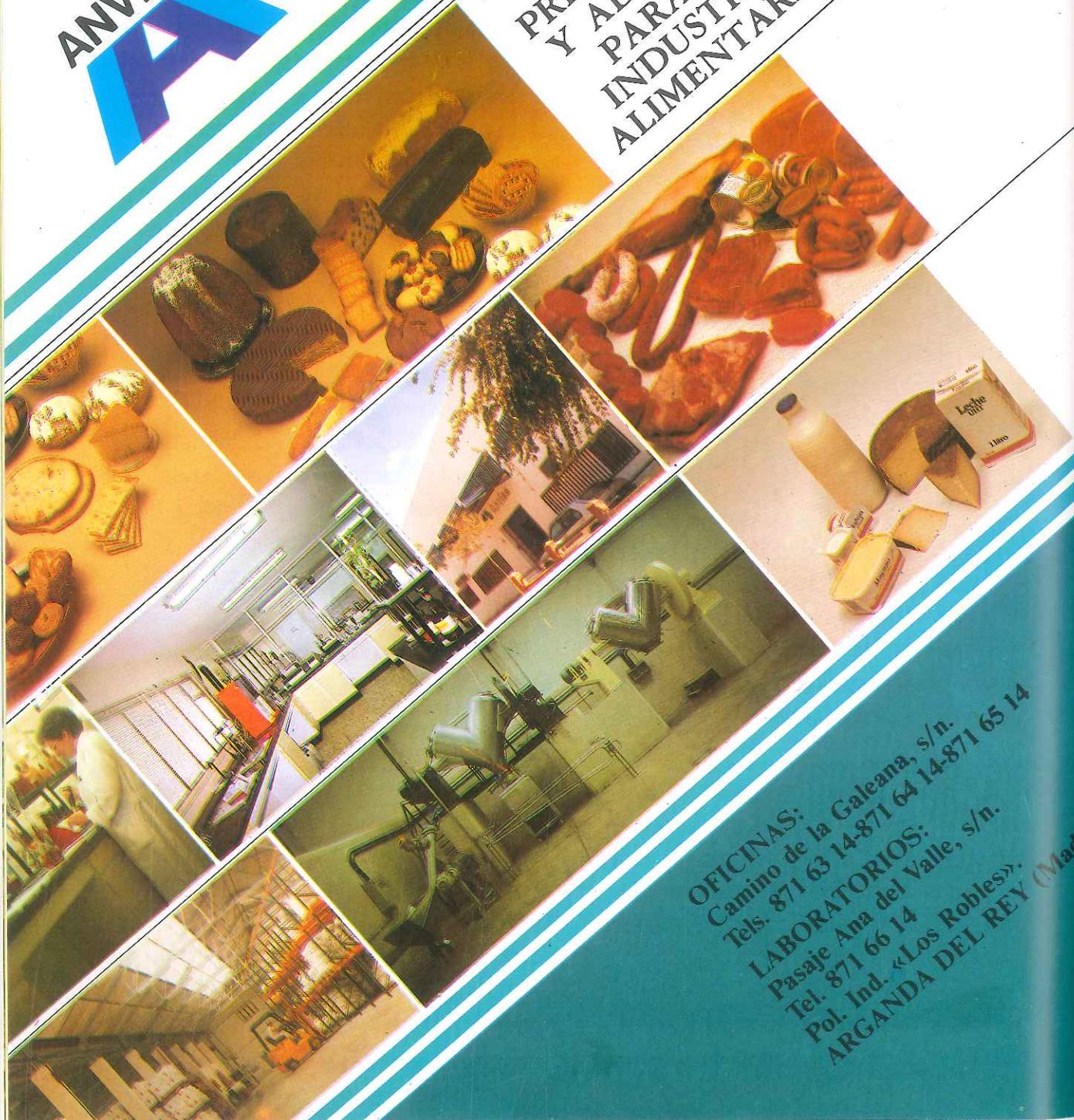
Pues bien, si ya en el siglo XVI Guijuelo aparece en los noticieros de la época; si la construcción de la carretera y el paso del ferrocarril permiten la consolidación de la industria chacinera que culmina con su definitivo despegue en los años 50, hasta la consecución de la Denominación de Origen, y me pregunto ¿qué está ocurriendo ahora?

Pues bien, resulta que en la actualidad nos encontramos con la tremenda paradoja de que, a pesar del dinamismo de esta comarca, aquellos elementos que, en su día, permitieron la consolidación de esta pujante industria -el ferrocarril y la carretera - se encuentran inconcebiblemente hoy el uno, suprimido, y el otro, sin desarrollar debidamente a pesar del tráfico que soporta y de la evidente necesidad de su conversión en autovía.

Paradoja esta que se hace tanto más hiriente cuando, como aquí, en Guijuelo, se comprueba la pujanza de este sector y el estuerzo de sus gentes empeñadas en hacerse un sitio en el

ANVISA
A

**PREPARADOS
Y ADITIVOS
PARA LA
INDUSTRIA
ALIMENTARIA**



OFICINAS:
Camino de la Galeana, s/n.
Tels. 871 63 14-871 64 14-871 65 14

LABORATORIOS:
Pasaje Ana del Valle, s/n.
Tel. 871 66 14
Pol. Ind. «Los Robles».
ARGANDA DEL REY (Madrid)

DELEGACIÓN SALAMANCA:

Carretera de Madrid
Paraje «La Serna»

SANTA MARTA DE TORMES (Salamanca)

Teléfono 26 32 47

vertiginoso desarrollo de los procesos productivos, económicos y comerciales.

Desde la Diputación de Salamanca vamos a seguir reivindicando permanentemente hasta lograrlo, tanto la no desmantelación de las vías ferreas como la conversión de la N-630 en autovía, porque ello va a redundar, tanto en beneficio de esta comarca y de sus actividades, como en beneficio de la provincia entera.

Es evidente, por tanto, ante esa falta de elementos vitales para el desarrollo como las comunicaciones -y por ello mucho más meritorio -que éxitos como el de esta feria y el logro cotas de especialización y profesionalidad como las que habéis alcanzado se deben al esfuerzo, al trabajo callado y siempre constante de cuantos os dedicáis a este sector, un trabajo, un esfuerzo, que ha tenido como norte la calidad de los productos.

El éxito de esta feria es justo y claro exponente de la pujanza de un sector que tiene en Guijuelo su epicentro y de unas gentes, vosotros, cuyo dinamismo empresarial, comercial e industrial es fiel garantía de un futuro prometedor con gran proyección exterior.

La preeminencia salmantina en productos con Denominación es, desde luego, un orgullo para todos los salmantinos, pero es también un reto

ineludible cuyo mantenimiento exige cada día mayores esfuerzos, mayor trabajo, mayor dedicación y, como vosotros habéis demostrado, crecientes cotas de profesionalidad y especialización.

Tarea que estoy seguro váis a afrontar con el tesón que siempre os ha caracterizado y que se ha puesto de manifiesto, una vez más, con esta feria, fiel imagen de la modernidad del sector cárnico en Guijuelo y su comarca, un sector que nació artesanalmente en el estricto ámbito familiar y que ha sabido, fiel a sus exigencias de calidad inicial, evolucionar, modernizarse, adaptarse a las exigencias de la demanda, del mercado, de la creciente competitividad y erigirse en modélico en ámbitos nacionales e internacionales.

Quiero finalmente, para terminar, reiteraros mi felicitación y la de la corporación provincial que presido a todos cuantos con vuestro trabajo y esfuerzo conseguís día a día situar el nombre, los recursos y los productos salmantinos en el lugar que les corresponde.

En esa noble tarea tendréis siempre a la Diputación a vuestro lado.

Declaro oficialmente clausurada la VIII Feria de Muestras de Guijuelo.

Y con estas palabras se dio por finalizada la VIII Feria de Muestras '96.



PIMENTON
PV
DE LA VERA



"PIMENTÓN DE LA VERA"

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



UNIÓN DE PRODUCTORES DE PIMENTÓN

SOCIEDAD COOPERATIVA

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGRARIOS (A.P.A.) - 268



(927) 46 00 12

APARTADO 22



(927) 17 00 71

10400 JARAÍZ DE LA VERA

(Cáceres) — ESPAÑA

ACOGIDO A LA



DENOMINACIÓN

AGENTE PARA CASTILLA Y LEÓN:

Marcelino Sánchez Martín

Teléf.: 923 - 58 01 45 • CAMPILLO DE SALVATIERRA (Salamanca)

CANCIÓN DE LA MATANZA

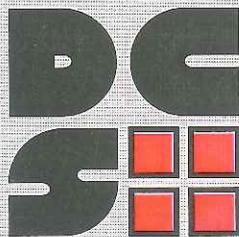
Cuando se siente la helada

Cuando se siente la helada y la escarcha cubre el campo
las maquilas en los hombros, los carbones aliviando
aliviando los rigores,
de un invierno que se alarga demasiado.
Cerca de la lumbre, tras la jornada
se encienden las voces de las gargantas
entre probaduras se pasa la bota
llegan los sabores, sencillos manjares
que invitan a jotas.
Por la mañanita, temprano, temprano
van los matarifes con cuchillo en mano.
el animal tiembla, luego a chamuscarlo
dispuesta la paja y a descuartizarlo.
Sangriento ritual, motivo de gozo
de fiesta en familia, de hogaza en el horno
la abuela adereza sabrosos despojos
todos esperando probar el modongo.
Y llega la noche, se asoma la luna
mira la cocina con cara de gula.
Los niños disfrutan, se acerca el sarao
son días de alegría, tiempo de traslado.
Vienen de los pueblos por ver la matanza
viejos familiares, deseando catarla,
y todo concluye, cada uno a su casa
pasará otro año, hasta otra matanza.
La abuela adereza sabrosos despojos
todos esperando probar el mondongo.
Y llega la noche, se asoma la luna
mira la cocina con cara de gula.

MYLY DIAZ



DEMOI, S.A.



ESTUDIO Y PROYECTOS
DE
AISLAMIENTOS

PANELES DE POLIURETANO
PARA CÁMARAS FRIGORÍFICAS

San Antonio, 2
Teléf.: (911) 22 67 13
Fax: 22 87 26
MARCHAMALO
(Guadalajara)

INSTALACIONES • DEPÓSITOS TUBERÍAS
VAPOR FRÍO • FALSOS TECHOS

Equipos de Secado

Ingeniería aplicada a los procesos de secado, refrigeración y climatización. Fabricación y montaje de secaderos industriales de embutidos, jamones, lácteos...; equipos de climatización de bodegas, cámaras de descongelación. Instalación de cámaras frigoríficas y túneles de congelación.

Intraensa

EQUIPOS DE
SECADO

Plaza de Julián Coca, 29
Teléf.: (923) 58 12 04
GUIJUELO (Salamanca)

FÁBRICA Y OFICINAS:

Polígono Industrial "LA VEGA" - Parcela 3 - 1
Apartado, 58 • Teléf.: (983) 77 13 51 • Fax: 77 10 54
TORDESILLAS (Valladolid)

CONCURSO PUEBLOS DE ESPAÑA

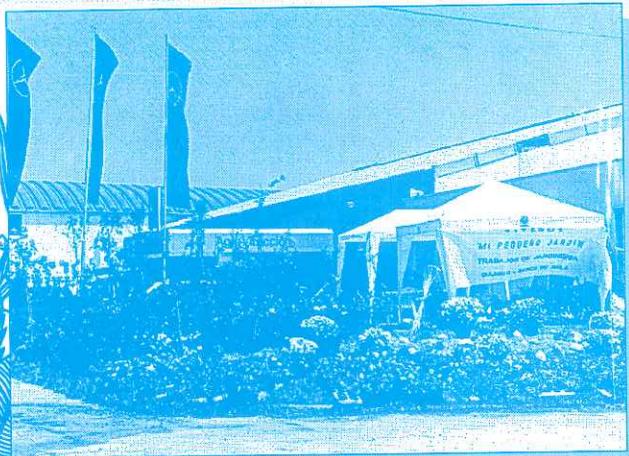
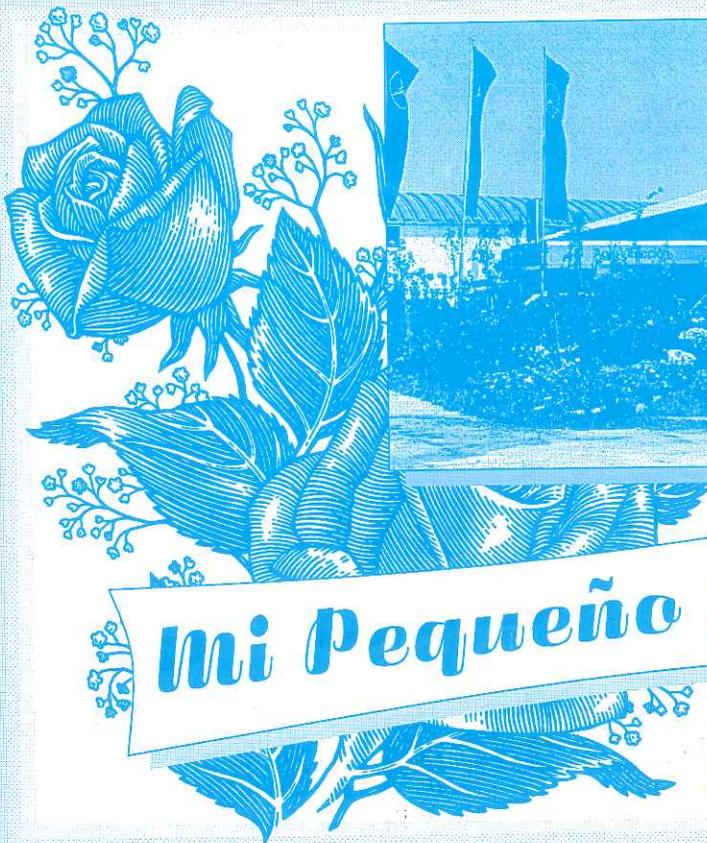
"GRAN PRIX DEL VERANO"



En dicho concurso de Televisión estuvieron participando:

D. Juan Luis García Hernández (Alcalde)
Inmaculada Pérez Mateos
Javier Mateos Hidalgo
María José González Sánchez
Bernardino Rodilla Alvarez (Capitán)
Maria del Carmen Mateos Hidalgo
Carlos Hernández Lorenzo
Juan Luis Ramos Ramos
Juan José Iglesias Rodríguez
Roberto Sánchez González
José Luis Hernández Collantes
José Ramón Valle Pérez
Francisco Javier Julián Juy
María del Carmen Hernández Martín
Rosario Mateos Hidalgo
Gabriel Fernández Llamazares Rodilla

Ramón Estévez Vázquez
Ana Mendez Manzano
Antonio Javier Caminos Benito
Jesús Castro Rodríguez
José Ignacio Domínguez Martín
Baltasar Manzano Mateos
María José Castro Hernández
Alicia Gómez Borrego
María Angeles Gómez Borrego
José Luis Hernández Sánchez
José Manuel Herrero Hernández
Helga Demetrio Blanco
Ernesto Conde Santos
Pedro Luis Gil Fraile
Juan Antonio Benito Sánchez
Melchor Herráez Gil



Mi Pequeño Jardín

Filiberto Villalobos, 51
 Teléf.: (923) 58 16 07
 Móvil: 908 00 71 41
G U I J U E L O

COMBURSA



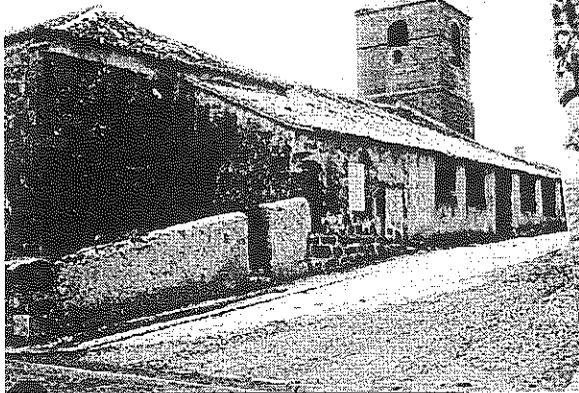
RAMPAS MÓVILES • ABRIGOS DE MUELLE • MESAS ELEVADORAS • PUERTAS SECCIONALES • PUERTAS RÁPIDAS

COMBURSA S.A. - C/ DEL TRABAJO, 10 - 08001 BARCELONA - TEL. 93 / 573 13 02 / FAX 93 / 573 10 22
 COMBURSA S.A. - C/ DE LA INDUSTRIA, 10 - 08001 BARCELONA - TEL. 93 / 573 13 02 / FAX 93 / 573 10 22
 COMBURSA S.A. - C/ DE LA INDUSTRIA, 10 - 08001 BARCELONA - TEL. 93 / 573 13 02 / FAX 93 / 573 10 22
 COMBURSA S.A. - C/ DE LA INDUSTRIA, 10 - 08001 BARCELONA - TEL. 93 / 573 13 02 / FAX 93 / 573 10 22

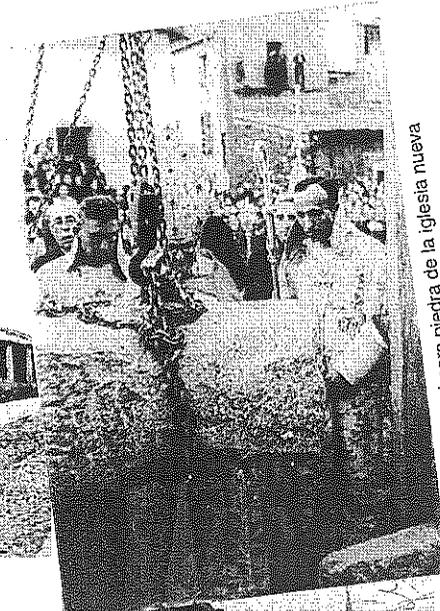


FOTOS PARA EL RECUERDO

por Herminio Sánchez Bazo (fotógrafo jubilado)



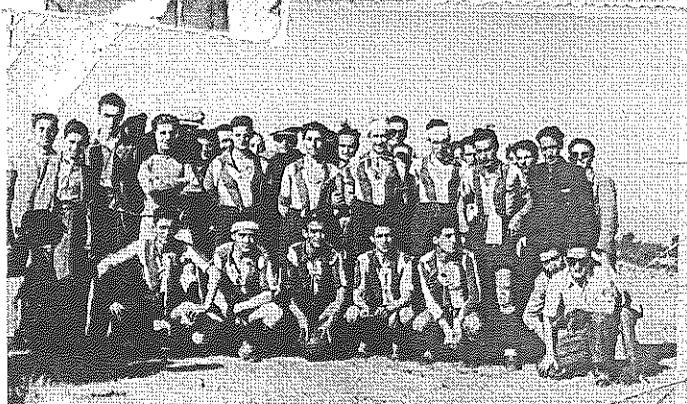
Iglesia Vieja



Colocación de la primera piedra de la iglesia nueva



Visita a Guijuelo del Padre Peiton



Equipo de fútbol de 1948



EXPOSICIÓN,
REPARACIÓN
Y VENTA DE
VEHÍCULOS.

TALLERES SALMANTINO, C.B.

SERVICIO GRÚA
Y PLATAFORMA



SERVICIO
COMPLETO
DEL
AUTOMÓVIL

Ctra. de Valdelacasa, 2
Teléfs.: 58 02 03 • 58 18 84
GUIJUELO

PePe'S

AUTO ESCUELA



ACADEMIA:
58 09 74

MÓVIL:
908 00 75 02

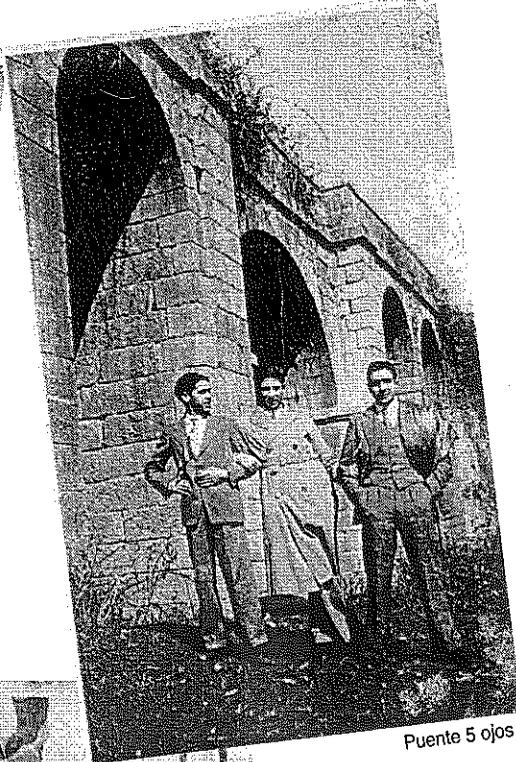
PARTICULAR:
58 08 26

L

PRACTICAS

Filiberto Villalobos, 129
G U I J U E L O
(Salamanca)

Autoridades locales con el Sr. Gobernador



Puente 5 ojos



Juventud de los 50



Sr. Ramón - Inspector

TEISA



División Internacional

GRUPE SCETA



- Transporte y distribución a toda España
- Transporte internacional
- Recogida y entrega a domicilio
- Cargas completas
- Servicios diarios 24 - 48 horas
- Servicios urgentes DIAPACK

CORRESPONSAL PARA GUIJUELO Y COMARCA

GONZÁLEZ SÁNCHEZ, C. B.

Camino Lateral, 45
Teléf. 58 07 72 Fax 58 12 61

37770 GUIJUELO
(Salamanca)

ESTA PEÑA ES UNA MINA

No es necesario mirar el calendario para saber que agosto ya está aquí pues desde hace unos días un tropel de jóvenes, ¡y no tan jóvenes!, han inundado nuestras calles. Todos ellos portan mil y un utensilios que les delatan como los manitas del grupo, aunque todos, en mayor o menor medida, ponen su granito de arena para, ¡por fin!, levantar esa peña de tan estrafalario nombre.

¡Sí, ha llegado el momento tan ansiado por la mayoría! Las Fiestas y Ferias de agosto están aquí.

Desde hace ya muchos años, tantos que mi tierna edad no me permite recordar, son tradicionales en nuestra localidad los grupos de personas que se reúnen con el único propósito de divertirse y pasarlo bien. Con el paso del tiempo el número de peñas ha ido aumentando y sus integrantes son cada vez más jóvenes, aportando todos ellos su alegría y colorido a estos festejos.

Sin embargo, en los últimos años, el encontrar un local adecuado donde hacer una peña se ha convertido en una difícil tarea ya que tanto el precio como el estado de las mismas es inaceptable. Respecto a lo primero diremos que algunas de las personas que se prestan a alquilar un local, ya sea un pequeño garaje o una vieja casa, lo hacen por precios abusivos en su mayoría que, en algunas ocasiones, son de 50 mil e incluso 80 mil pesetas. Generalmente son lugares que han permanecido cerrados durante todo el año con la única utilidad de guardar viejos enseres y acumular polvo.

En cuanto a su estado, éste suele ser lamentable, rozando a veces la ruina con peligro para los que allí se encuentran, llenos de polvo y donde las cucarachas campan a sus anchas.

Si a esto le añadimos la escasa colaboración prestada por el Ayuntamiento (concedámosle un margen al actual), las fiestas acaban siendo una carga más a fin de mes.

También es cierto, y para ser justa con todos, que algunos peñistas no respetan nada y la emprenden con los locales, papeleras, farolas o coches. Recordada que diversión no es sinónimo de destrucción... ¡las farolas, amigos míos, de nada tienen culpa!

Por todo esto, pediros a vosotros, vecinos, vuestra colaboración para que no hagáis un negocio de las peñas y a vosotros, peñistas, que seáis un poquito responsables y cuidéis de aquello que otros os ceden por unos días.

Así, con la cooperación de unos y otros todos disfrutaremos más, las fiestas serán mejores y las peñas seguirán animando noches... ¡y días!

Y ahora, si se me permite, sabiendo que éstas son fechas para reunirse con los amigos que no vemos durante el resto del año, me gustaría hacer un recuerdo especial de todas esas personas, esos amigos que, sin ellos desearlo, marcharon hacia un lugar sin saber nosotros ni ellos el porqué, muy lejos de aquí.

No es necesario decir nombres ya que cada uno de nosotros tenemos sus rostros y sus risas grabados en nuestra cabeza y, aún más importante, en nuestro corazón.

Por mi parte, deseáros a todos que paséis unas buenas fiestas y ferias de 1996.

SILVIA G. SANCHEZ

Estudiante de Periodismo

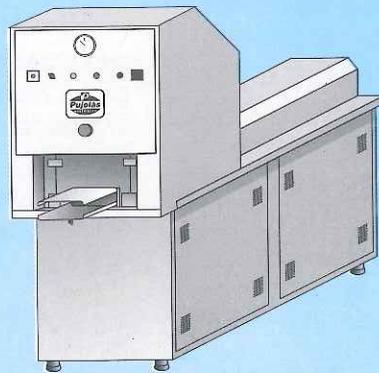


Pujolàs

MECÀNIQUES



Prensa formadora de jamones postsalados tipo serrano (sistema embolar y limonar)
PFE-3000



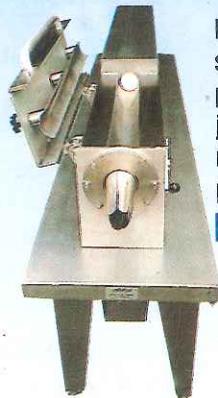
Prensa formadora de jamones curados deshuesados (sistema rectangular para filetear con merma 0)
PF-4000



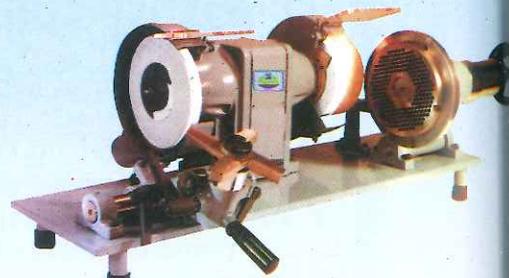
Prensa formadora de jamones curados deshuesados
PF-2000



Embuchadora automática para lomo, jamón, panceta, morcón, patés, pescado, etc...
EPA-250



Embuchadora semi-automática para lomo, jamón, panceta, morcón, patés, pescado, etc...
EPM-200



Rectificadora para placas y cuchillos de picadora
RCP-70/200



Guillotina neumática para cortar jamón deshuesado, panceta, bacon, lomo, queso, etc...
PNG-300



Pujolàs

MECÀNIQUES

MECÀNIQUES PUJOLÀS, S.C.
Oficinas: C/. Perú, 10 - Taller: C/. Nicaragua, s/n.
Tel.: (972) 26 92 78 - Fax: (972) 26 62 76
17800 OLOT(Girona) SPAIN



Mezclador de aditivos
PME-150. Sal, pimentón, colorante, conservantes, lactoazúcares, etc.

DAMAS DE HONOR



Elena Martín Hernández

18 años



Elena Martín Sánchez

16 años



Guillermina González Antúnez

18 años



M.ª Teresa Rodríguez Iglesias

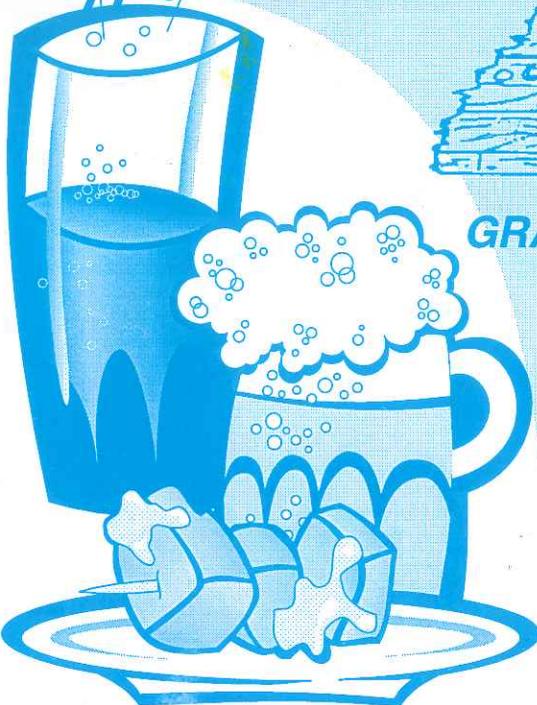
16 años



Vanesa Díaz Sánchez

16 años

De Locura !!



LA TABERNA

GRAN VARIEDAD DE PINCHOS

*Hamburguesas
Sandwiches
Perritos
Bocadillos*

Reina Sofía, 31
Teléf.: 58 07 82
GUIJUELO



Droguería - Perfumería

JUANES

Artículos de Regalo



Reina Sofía, 25
Teléf.: 58 10 51
GUIJUELO
(Salamanca)

**PROGRAMA OFICIAL DE
FIESTAS Y FERIAS**

AGOSTO 1996

Desde el DÍA 14 al 19

Disponibile para todos los visitantes de la feria
habrá un "TREN" que irá desde la Plaza Mayor
a la feria, situada en la Bajada de las Piscinas

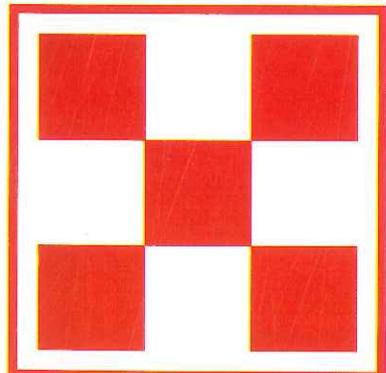
OFIMATICA
 CURTO S.L.
 CONCESIONARIO Y SERVICIO TÉCNICO OFICIAL

olivetti **extra**
SOFTWARE

SOFTWARE • ORDENADORES • IMPRESORAS • FAX...

☎ 22 70 00 / 03 🖨 22 50 59

Pl. Carmelitas, 32 - Bajo — 37007 SALAMANCA



GALLINA BLANCA
PURINA



DISTRIBUIDOR:

Hijos de Fernando Castro, S.A.

CEREALES Y PIENSOS COMPUESTOS

Ctra. de Salvatierra Km. 1
 Teléf. ALMACÉN: 58 07 28
 GUIJUELO (Salamanca)

MIÉRCOLES, 14

18,00 Horas

Llegada triunfal de los campeones del concurso de televisión, el "GRAN PRIX DEL VERANO", a la Plaza Mayor

18,15 Horas

En la Plaza Mayor y a cargo de los campeones del "Gran prix", CHUPINAZO e inicio de las fiestas 1996 con concentración de PEÑAS, CHARANGAS, PASACALLES, etc.
Chupinazo organizado por la peña "Robes Modes"

22,30 Horas

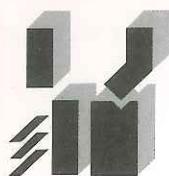
En la Casa de la Cultura,
ELECCIÓN DE LA REINA DE LAS FIESTAS '96
por un jurado compuesto por autoridades
y representantes de peñas

23,00 Horas

En la Plaza Mayor,
CORONACIÓN DE LA REINA DE GUIJUELO
y PREGÓN DE FIESTAS
a cargo de D. Vicente Parra Roldán

A continuación

GRAN VERBENA con la
"ORQUESTA SAMOA"



Traiinox

CONSTRUCCIONES EN ACERO INOXIDABLE

C/ América
Políg. Indus. LOS VILLARES
Teléf. y fax: 23 91 44
SALAMANCA

**EQUIPAMIENTO
PARA
INDUSTRIAS
CÁRNICAS**

GARANTÍA Y CALIDAD



D.R.S.

**NUESTRO
CENTRO
DE
SERVICIOS
EN
GUIJUELO**



Filiberto Villalobos, 145
Teléf.: 58 17 77
GUIJUELO

JUEVES 15

09,30 Horas

DIANA Y PASACALLES
con la charanga "LOS CUBEROS"

12,15 Horas

SANTA MISA, PROCESIÓN y OFRENDA de
flores en honor de la Patrona de Guijuelo
Ntra. Sra. de la Asunción, con la asistencia de
Autoridades, Damas, Peñas y público en general
Colabora en los actos el "Grupo Folclórico El Torreón"

18,30 Horas

GRANDIOSA NOVILLADA PICADA
con 6 novillos-toros de la afamada ganadería de
D. Jesús Gil y Gil de Valdeolivas
para los novilleros:
ALBERTO MANUEL
PORRITAS DE GUIJUELO
JUAN CONTRERAS

23,00 Horas

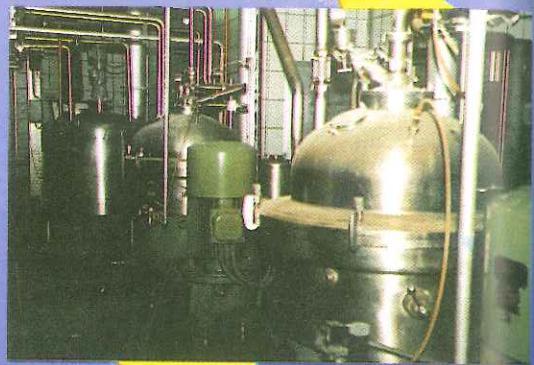
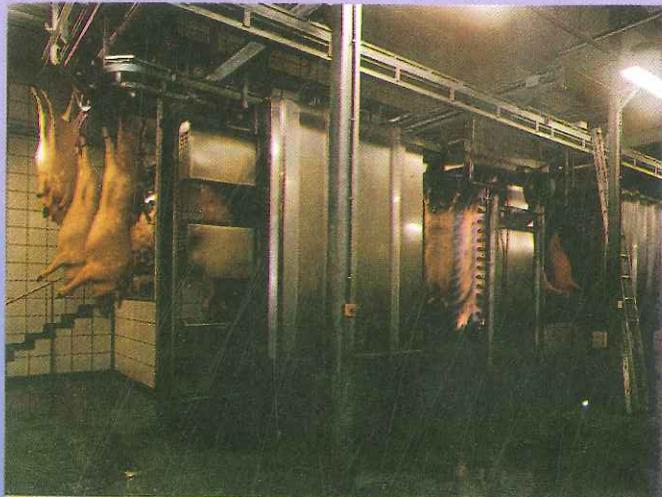
En la Plaza Mayor, **GRAN VERBENA** a cargo de
"ORQUESTA SAMOA"

MA UISA

Matadero Guijuelo, s.a.

**INDUSTRIA CÁRNICA
HOMOLOGADA**

Apartado de Correos, 2 — Filiberto Villalobos, 2
Teléfs. 58 01 54 - 58 07 40 — Fax. 58 17 76
GUIJUELO (Salamanca) España



- ✿ **MATADERO DE PORCINO**
- ✿ **SALA DE DESPIECE**
- ✿ **FUNDICIÓN DE GRASAS**

INDUSTRIA HOMOLOGADA

R.D.G.S. n.º 103233/ SA

R.I.A. n.º 37/ 40555



VIERNES 16

09,30 Horas

DIANA Y PASACALLES
con la charanga "LOS CUBEROS"

11,00 Horas

En la Plaza Mayor
JUEGOS INFANTILES
Organizados por la Peña "ASI"

De 11,00 a 13,30 y de 17,00 a 21,00 Horas

En la Plaza Mayor
"DÍA DEL NIÑO"
con Reenganche "ROBIN SHOW"

24,00 Horas

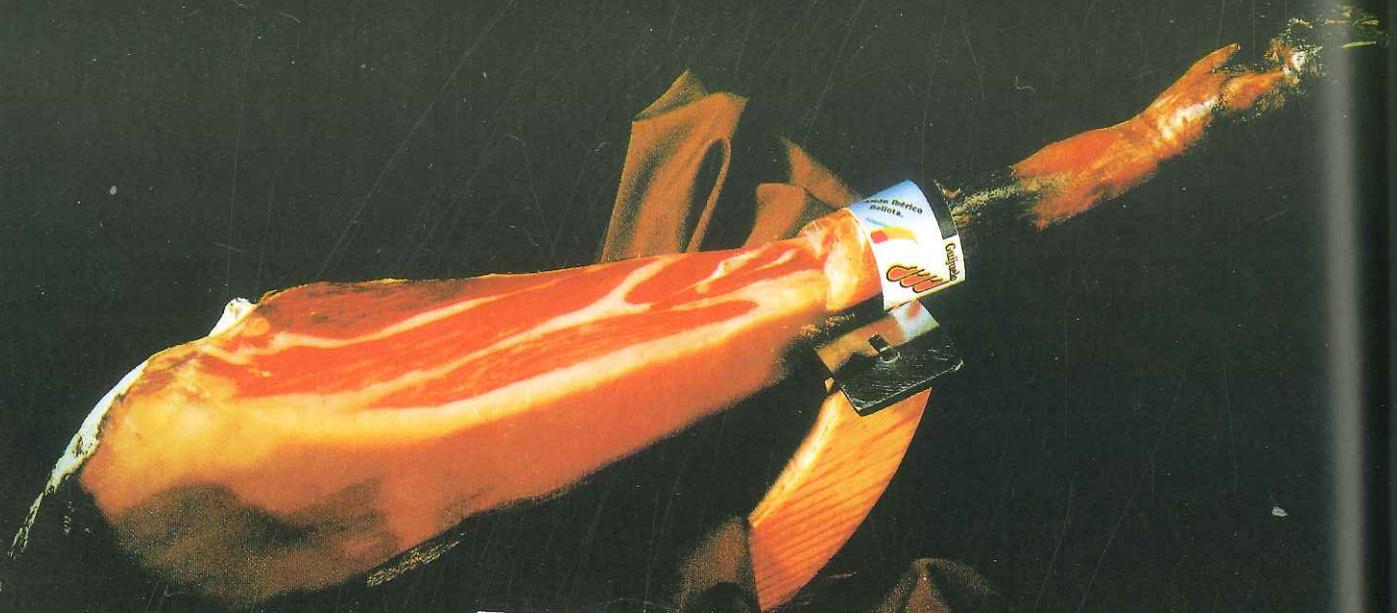
En la Plaza Mayor, **GRAN VERBENA**
a cargo de la Orquesta
"DIAMANTE"

24,00 Horas

En la Plaza de Toros **GRAN CONCIERTO**
del grupo
"AMISTADES PELIGROSAS"

Entrada taquilla: 1.200 Ptas.

Entrada anticipada: 1.000 Ptas.



The Carrasco logo is a large, stylized emblem. It features the word "CARRASCO" in a bold, serif font, arched over a central yellow oval. Inside the oval, the text "HIJO DE ATANASTO" is written in a smaller, serif font. Below the oval, a red ribbon-like shape contains the word "GUIJUELO" in a serif font. The entire logo is set against a dark background with a white border.

SABADO 17

09,30 Horas

DIANA Y PASACALLES
con la charanga "LOS CUBEROS"

18,30 Horas

En el Pabellón Municipal de Deportes
"FESTIVAL DE GRUPOS FOLKLÓRICOS"
con la actuación de cinco grupos folklóricos:
"Airiños de Torre", La Coruña.
"Rancho Folklórico de Mindelo", Villa do Conde
"Peña Huertana La Cetra", Murcia.
"Grupo Folklórico Jorge Manrique", Palencia.
"Grupo Folklórico El Torreón", Guijuelo
Patrocina: Excmo. Ayuntamiento de Guijuelo
Organiza: Grupo folklórico "El Torreón"

23,00 Horas

En la Plaza Mayor, **GRAN VERBENA**
amenizada por la Super Orquesta
"FLASH BAND"

24,00 Horas

En la Plaza de Toros **GRAN CONCIERTO**
del grupo
"BARRICADA"

Entrada taquilla: 1.200 Ptas.

Entrada anticipada: 1.000 Ptas.



EL EXPLORADOR®

Leonardo Nortes, s.a.

SAN JAVIER (MURCIA)

Fábrica de pimentón.

*Productos vegetales ultracongelados.
Ajo natural triturado sin conservantes ni
colorantes, ni aditivos, exento de
microorganismos, pasteurizado, UHT.*

DISTRIBUIDOR PARA SALAMANCA, ÁVILA, ZAMORA Y VALLADOLID:

MIGUEL MANZANO

Rey Juan Carlos I, 4 - Bajo 2 • Teléf.: (923) 58 10 79 • Móvil: 908 707 614 •
37770 GUIJUELO (Salamanca)

Restaurante - Cafetería

Manila

Asados al horno de leña.

Productos ibéricos de bellota.

Filiberto Villalobos, 41 • Teléf.: 58 17 02 • GUIJUELO

DOMINGO 18

09,30 Horas

DIANA Y PASACALLES
con la charanga "LOS CUBEROS"

11,00 Horas

CRONOESCALADA "SUBIDA DEL RIO"

Patrocina: Excmo. Ayuntamiento de Guijuelo
Organiza: Club Ciclista Sierra de Tonda

13,00 Horas

PASACALLES CON CABALLOS y
MUSICA TRADICIONAL
a cargo de
Angel Rufino "EL MARIQUELO"

18,30 Horas

GRANDIOSA CORRIDA DE REJONES
con 6 toros de la afamada ganadería de Doña
Adelaida Rodríguez de Tamames
para los rejoneadores:
JOAN MOURA - JAVIER BUENDÍA
LEONARDO HERNÁNDEZ
FERMÍN BOHORQUEZ

23,00 Horas

En la Plaza Mayor, VERBENA con la Orquesta
"CARRUANA"



Tecasa



Montamos todo tipo de aislamiento para el sector alimentario con:

- POLIESTIRENO
- POLIURETANO
- PANELES

Realizamos los acabados correspondientes a base de:

- ENFOCADOS
- P.V.C.
- POLIESTER

semipaneles tanto en obra nueva como en reformas de antiguas instalaciones.

Tecasa

Torrecilla, 16
Pol. Ind. Río de Janeiro
Teléf.: (91) 628 00 82
Fax: (91) 628 00 52
28110 ALGETE (Madrid)

PARA USO ALIMENTARIO INDUSTRIAL

PULPA DE AJO DMC

EXPLICACION: Ajo fresco triturado ("Allium sativum").

COMPOSICION: Ajo fresco, sal, acidulante.
DOSIS: B.P.F.

AJO NATURAL EN PASTA



DMC
DOMCAS.A.
TECNOLOGIA Y PRODUCTOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Camino de Jayena, s/n.- 18620 ALHENDIN (Granada)
Teléfonos: 958 - 57 64 86 (5 líneas)
Fax: 958 - 57 63 89

CONSERVACION: Mantener el envase cerrado al abrigo de la luz y la humedad.

Peso neto: 400 grs.

Lote fabr.:
Fecha de fabricación: Ver tapa

Consumir preferentemente antes de un año.

R.S. n.º 26.631-GR

DEPÓSITO EN:
Comercial Veterinaria DEL MAR

Gabriel y Galán, 3
Teléf.: 58 19 63
GUIJUELO
(Salamanca)

LUNES 19

09,30 Horas

DIANA Y PASACALLES
con la charanga "LOS CUBEROS"

09.30 Horas

Apertura de la FERIA DE GANADOS
en el Mercado Comarcal, con premios para los
mejores lotes y ejemplares de ganado

11,00 Horas

VINO DE HONOR
y entrega de trofeos y premios
para los ganadores de la feria

18,30 Horas

GRAN BECERRADA
para las Peñas con 3 monstruosos toros 3 de
ganaderías del campo charro, cuya lidia y muerte
a estoque pertenecerá a las cuadrillas de las
valientes peñas, y 2 vaquillas para todo el público

23,00 Horas

En el Pabellón Municipal de Deportes
GRAN CONCIERTO de
"JOSE MANUEL SOTO"

Entrada taquilla y anticipadas: 500 Ptas.



Construcciones Mecánicas

josé lizondo



CONJUNTO

Orientación de nuestros fabricados, en el apartado de Salas de despiece y Mataderos.



CONJUNTO

Compuesto por:
Secadora, Chamuscadora vertical y máquina de latiguillos con duchado.

CHAMUSCADORA



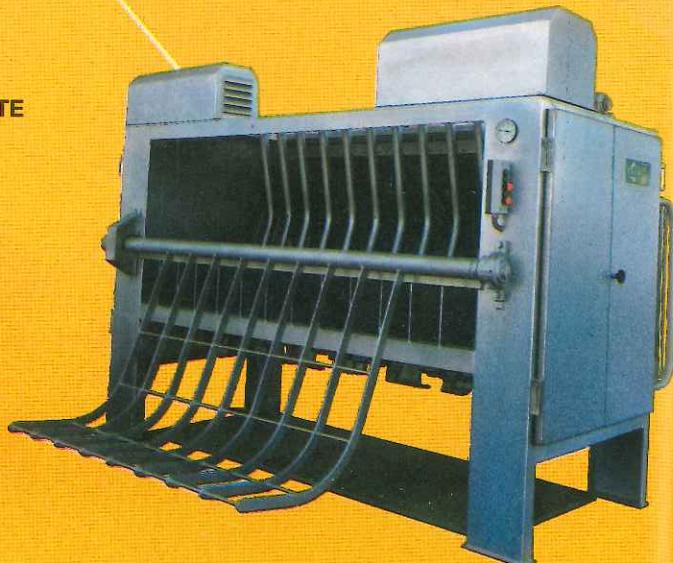
I MAQUINA POLIVALENTE

Depila y escalda.



II MAQUINA ROTATIVA

Limpia panzas y librillos.



PELADORA

Producción de 180/200 cerdos hora y construida en acero galvanizado.

OFICINAS Y EXPOSICION: Dels Rajolers, 8 bajos (antes Ladrilleros) - 08028 Barcelona - Tel.: (93) 339 27 98 - Fax: (93) 339 28 07

Se reservan las modificaciones derivadas de la evolución técnica.

Sutileza de Guiso

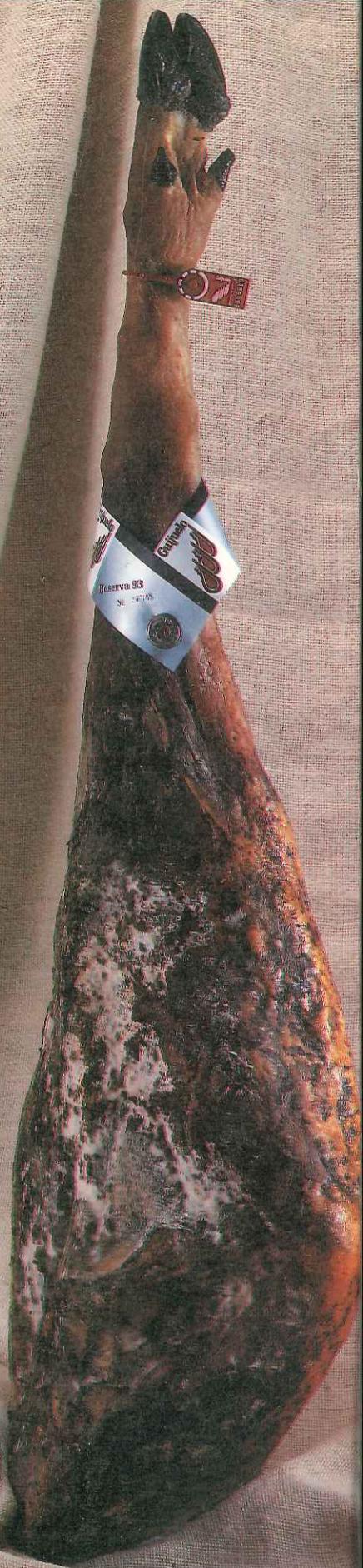
Guijuelo



Aristocracia del jamón ibérico, producto único nacido de la bellota, orgullo de la gastronomía. "GUIJUELO" eleva a la categoría de exquisito lo más natural.

Mítico producto de una raza y una estirpe singular, refrendada por

Denominación de Origen, JAMON DE GUIJUELO, todo un lujo para paladares que distinguen, ennoblece la buena mesa.



Junta de
Castilla y León

Felices fiestas



Caja Salamanca y Soria