



SAN SEBASTIAN 2011

Contenido:

Noticias	2
Relato	8
Recetas	12
Fauna	13
Salud	14
Flora	15
Directorio	16



De nuevo, el patrón de Botija colaboró con su pueblo y amaneció un día estupendo. Cuando el sol salió, ya estaban los cerdos ofreciendo todas sus exquisiteces a la gran cantidad de vecinos y amigos.

Sigue en pág. 5



VETTONES 2011

El pasado 4 de junio, se celebraron en nuestra localidad las V Jornadas de puertas abiertas Villasviejas del Tamuja.

Además este año se celebró el I Encuentro del extremeño y su cultura.

Sigue en pág. 2



V Jornadas puertas abiertas Villasviejas del Tamuja.

Otro año más se celebra en el municipio de Botija la V Jornada de puertas abiertas del yacimiento arqueológico de Villasviejas del Tamuja. Esta tuvo lugar el sábado 4 de Junio, y el yacimiento arqueológico tuvo que compartir protagonismo con el calor, aunque este no impidió que se desarrollaran todas las actividades programadas.

Un año más la actividad principal fueron las visitas guiadas a Villasviejas, sin olvidar el mercadillo ambientado, los talleres (que fueron las delicias de los más pequeños, sobre todo el de arqueología) y la comida de hermandad.

Este año además, se ha celebrado

conjuntamente el I Encuentro del extremeño y su cultura. Gracias a la colaboración de OSCEC (Órgano de seguimiento y coordinación del extremeño y su cultura), se realizaron durante la jornada una serie de charlas muy interesantes en relación con la cultura de nuestra comunidad.

Como en años anteriores, todos los habitantes de Botija se volcaron en la jornada para dar a conocer el yacimiento de Villasviejas y la cultura de los vettones, haciendo que todos los visitantes disfrutaran.





La vetona más mayor.



El vetón más joven.

NUEVAS VIVIENDAS SOCIALES

Se ha procedido a la apertura del procedimiento para la contratación de la empresa constructora que será la encargada de la ejecución de las seis viviendas sociales promovidas por la Junta de Extremadura, en el municipio de Botija.

En el Tablón de anuncios del Ayuntamiento están colocados los planos de las mismas, en su alzado, planta baja y planta primera. Se recuerda que las condiciones para su adjudicación por



la Junta de Extremadura vienen recogidas en el *Decreto 115/2006, de 27 de junio, por el que se regula el procedimiento de adjudicación de viviendas de promoción pública de la Comunidad Autónoma de Extremadura, publicado en el D.O.E. N° 80, de 8 de julio de 2006*

PISCINA MUNICIPAL

En próximas fechas, se van a iniciar los trabajos para la construcción de los vestuarios de la piscina municipal, esta obra será financiada a cargo del Programa Extraordinario de Inversiones de la Excelentísima Diputación Provincial de Cáceres.

La piscina se va a situar al lado de la pista polideportiva, con lo que los vestuarios se podrán utilizar para ambas instalaciones, quedando todas las construcciones integradas en una única instalación deportiva. Aunque en esta primera fase se abordarán los vestuarios, posteriormente se seguirá con el resto de las instalaciones que conforman la piscina municipal, pero ya contemplando su financiación dentro de un Programa de la Junta de Extremadura.

SAN SEBASTIAN 2011



De nuevo, el patrón de Botija colaboró con su pueblo y amaneció un día estupendo, y cuando el sol salió, ya estaban los cerdos ofreciendo todas sus exquisiteces a la gran cantidad de vecinos y amigos que, como siempre, acuden a festejar esta entrañable fiesta.

Así que desde las migas hasta la caldereta fue transcurriendo la mañana de fiesta, con la misa extremeña y la



procesión del santo patrón. Ya por la tarde se continuó con la verbena, una vez degustados los dulces artesanales elaborados para la ocasión, y sólo se descansó para coger energía merendando un chocolate con churros, y ver los fuegos artificiales que señalaban el fin de fiesta oficial, porque realmente la fiesta continuó más allá, animada por los integrantes del *Dúo Salaito* y favorecida por la carpa y las estufas que durante toda la jornada acondicionaron la fiesta.



REHABILITACIÓN MOLINO

El pasado mes de junio, concluyó el taller de empleo TAMUSIA, que ha realizado la rehabilitación del molino de las murallas.

Durante un año, han ido rehabilitando el molino y su entorno y gracias a ello ahora podemos disfrutar de una visita a todas las dependencias, cosa que antes era complicado por el exceso de vegetación y al encontrarse caídas la mayor parte de las estructuras.



Además de rehabilitar las edificaciones existentes, se ha comenzado a preparar todo el entorno, quedando tan solo parte del cerramiento exterior y preparación de las zonas de acceso por realizar, aunque ya se puede acceder sin dificultad.

En las siguientes imágenes, se puede comprobar la gran diferencia entre el antes y el después.



RECORDANDO AL TÍO MIGUEL

Escrito por Fernando Merino Rollón "Lete"

En Botija, a 11 de diciembre de 2009

El tío Miguel, siempre fue su vida una madrugando y trasnochando, él era un hombre honrado, un hombre honesto, se llevaba bien con todo el mundo, él no tenía enemigos, sus enemigos eran la situación económica, por eso se dedicaba al estraperlo de la harina. Iba a moler a los molinos de agua que había en el río Tamuja, era por los años cuarenta, cuando escaseaba el pan. Reunía dos o tres fanegas de trigo y las cargaba en los dos burritos que tenía, y a penas anocheecía, salía con sus burros e iniciaba la marcha hacia los molinos. Procuraba



que el viaje, a ser posible, lo hacía en noches de lluvia, o de mal tiempo, con el fin de darle esquinazo a los guardias que pudieran estar de servicio, pues en aquellos años tan difíciles estaba prohibido moler en los molinos, alguna vez que otra se los encontró de sopetón, y no pudo darles la vuelta, y ellos hacían la vista gorda, pues sabían perfectamente que él se dedicaba al estraperlo y que tenía cinco hijos pequeños y mujer que alimentar. Por eso él andaba más de noche que de día, pero no llegó a robar nunca, y se pasaba la mitad de las noches detrás de los burros, cargados, muy despacio, y con una oscuridad absoluta, y con un silencio sepulcral, que en **algún momento era roto, por "el piar" de un mochuelo o de alguna lechuza que solía haber en los agujeros de las chimeneas de los cortijos que estaban cerca del camino.** Cuantas veces salían del cortijo y le débanlas buenas noches y le invitaban a refugiarse del mal tiempo, o de los guardias, y él decía: **no, por Dios, no, pues estas noches de lluvia son las mejores para hacer el estraperlo, y hay que aprovecharlo.**

Y cuando iba llegando al molino, cuando faltaba poco para llegar, él hacía el aullido del lobo, con mucha perfección, y el molinero, si estaba el camino libre, que no estaban allí los guardias, le contestaba con otro aullido y si estaban los guardias, no contestaba, y entonces el tío Miguel descargaba las carga a los burros, y esperaba hasta que los guardias se iban y el molinero hacía el aullido del lobo, señal de que el camino era libre, y el tío Miguel cargaba los costales y enseguida estaba presto con el molinero.

¡Lo que sabía el tío Miguel!, y eso todo aprendido a base de noches lluviosas, y madrugadas oscuras, en las que aparecían sombras, moviéndose de la misma sombra. Él estaba hecho a la oscuridad, de manera que veía atravesar el camino algún animal nocturno. A él le avisaban los burros cuando se movía algo, pues ponían las orejas para adelante, como si fueran cuernos, y se paraban de pronto, y él los animaba, nombrándolos, ***iarre Colín!, iarre Gurriato!***, que así se llamaban los burros del tío Miguel, y ellos obedecían a la voz de su amo, iniciando la marcha de nuevo.

El tío Miguel era como una enciclopedia, de él se podía aprender mucho, siempre decía que nadie es lo que parece, él vio muchas cosas a lo largo de tantas madrugadas y trasnochadas noches, de luna clara, se sorprendía al ver a algunos, que cuando se hacía de noche salían con su ganado a comerse la siembra de otros vecinos del pueblo. En otras ocasiones, veía como las bestias de otros vecinos las llevaban de cabestro, y no precisamente sus dueños, por la mañana se levantaban con la noticia de que a fulano anoche le quitaron las bestias, un mulo y una yegua, comentaban algunos vecinos: ***esto se veía venir, ya hacía mucho tiempo que no robaban en este pueblo.*** En el tiempo de las bellotas, había quien iba a varear a los cerdos de noche, en el tiempo de la recolección de las cosechas había también quien cargaba con los haces del vecino. Todas esas cosas y muchas más ha visto el tío Miguel, como ver alguna vez que otra, en la alta hora de la noche, que ni ladran los perros, ***algún hombre salir de casa de la vecina, en condiciones "poco ortodoxas"***.

El tío Miguel, lo sabía y lo veía todo, pero no contaba nada.

Yo conocí al tío Miguel y aprendí cosas buenas de él, pues tenía uno de sus hijos que era de mi tiempo y yo me relacionaba mucho con su familia. En el tiempo de las "heras", por las tardes los muchachos íbamos al Ejido del pueblo., donde los hombres trillaban con el trillo, y unas veces nos dejaban montar y otras veces no, y nos decían: ***¡Oír!... ¡ ir a llevar "la filaera" al tío Miguel para que afile el trillo!***. A uno de nosotros nos cargaba un saco que pesaba mucho, y lo llevábamos donde estaba el tío Miguel, y él salía al encuentro del que iba cargado con "la filaera", y se lo descargaba, y ponía el saco boca abajo y vaciaba los pesados rollos que el chaval había portado en su tierna y frágil espalda, y nos decía: ***no creáis ciertas cosas que os mandan ciertas personas, que es para reírse de vosotros. Poco se tiene que decir a favor de algunas personas que tratan de reírse de la inocencia de unos niños.***

El tío Miguel siempre nos decía: ***estudiar mucho, no faltéis a la escuela así, cuando seáis mayores os alegrareis de haber estado atentos a la explicación de vuestro maestro, para que la sociedad sea culta, que no veamos sólo nuestros derechos, sino también nuestros deberes.***

El tío Miguel siempre nos aconsejaba bien, nos decía: ***portaros bien con los demás, no os acostumbréis a mentir, pues la mentira hace mucho daño a las personas, y de***

vosotros saldrá una sociedad limpia y comprensible. Nosotros le decíamos al tío Miguel que nos contara alguna historia que le hubiera pasado con los lobos, y en efecto, en una ocasión, dice que lo pasó mal, *era una de esas noches oscuras de lluvia y con tormenta,* nos contaba, *y yendo hacia el molino se colocó una pareja, uno a cada lado del camino "reguñiendo", tuve que coger a "Colín" de cabestro, y a "Gurriato" atarle a "Colín". Yo veía muy cerca de los lobos, sólo cuando daba el relámpago ellos parecía que se asustaban, y esa creo que fue mi salvación. Aquella noche los veía yo con hambre, y me acordé de que llevaba unas hojas de periódicos debajo de la chaqueta para protegerme del aire y del frío, y entonces se me ocurrió la idea de rebujarlos, y se los tiré en llamas, se asustaron y desaparecieron, pero a las dos noches siguientes le mataron el burro al molinero, que estaba en un huerto junto al molino.*

Del tío Miguel tengo yo muy buenos recuerdos a pesar de hacer muchos años de que murió, en aquellos años difíciles había niños que no iban a la escuela, pues estaban guardando borregos, a la edad de ocho años, pues la situación económica era mala, muy mala, y todos tenían que arrimar el hombro para tirar adelante. Fue entonces cuando el tío Miguel, al ser esos niños mozalbetes, puso interés en ellos y los daba clase en su casa, por las noches, y algunos de ellos se han jubilado en la Guardia Civil. Y muchos somos los que recordamos al tío Miguel, porque él decía: *pobres niños, privados en la infancia de la escuela y de los juegos infantiles que proceden a esa edad.*

Siguiendo con el recuerdo de tío Miguel decir que era un hombre muy activo, el tiempo que no lo dedicaba a la molienda del trigo, hacía pared, pues aquí en mi pueblo las parcelas están "muradas" con pizarra, al ser terreno de pizarra, y cuando había que "murar" alguna finca, sobretodo la gente rica, siempre le llamaban a él. Medían la tierra, porque la pared se hacía a tanto el metro, él se quedaba con el trabajo, y buscaba hombres para sacar la piedra y para arrimarla, y con uno de sus hijos, hacía la pared, y se ganaba un dinerito, y así sacó a sus hijos para adelante.

Cuando se acababa la cosecha empezaba otra vez el estraperlo del trigo, pues este pueblo era un pueblo de aparceros que labraban en varias fincas de los campos de Cáceres, y otras próximas a la Sierra de San Pedro, y claro había la obligación por parte del gobierno de declarar el trigo que se cogía, al "Servicio Nacional del Trigo" pero claro, no se declaraba todo, existía la picaresca, y siempre se dejaban algunas fanegas sin declarar para poder venderla a particulares, que pagaban más que el Servicio Nacional del Trigo. Es ahí donde el tío Miguel se aprovechaba de la situación económica de lagunas mujeres que, llevadas por la envidia de algunas vecinas y/o la niña iba siendo ya "mocina" y había que comprarle alguna ropilla más acorde con su edad, y a la moda, entonces le decían: *tío Miguel, a ver si pasa usted por casa ahora, que está mi marido en la dehesa y le puedo sisar un par de fanegas de trigo.*

Otra decía: *¿a cómo paga usted la cebada?* Él contestaba, *yo la cebada la pago a ocho duros la fanega.* Respondía, *ianda! Pues si está a once o doce duros fanega.* Pero él replicaba, *si, pero yo tengo que ganarme el jornal.* Y al final quedaban, *bueno, pues venga a por dos fanegas antes del sábado, que no está mi marido.* Él tío Miguel seguía, *y azúcar ¿no necesitas?, ¿o aceite? ¿o tabaco?.* Le contestaba, *la verdad es que de todo necesito algo, porque con las raciones que nos tienen otorgadas el Gobierno no llegamos a fin de mes, así que cuando vengas a la cebada en vez de llevarte dos fanegas tendrá que llevarte tres, luego arreglaremos cuentas.*

La verdad es que estío Miguel era muy activo, en el tiempo de la aceituna, él pisaba las aceitunas en las casas grandes del pueblo, y lo hacía en los "tinaos" de las vacas y de las bestias, tenía que ser a escondidas porque eso estaba muy perseguido por "la Fiscalía", había que declarar ciertos cántaros de aceite molido en la fábrica, pero se pisaba otra parte, para así tener algo para "el trapicheo" y venderlo a particulares. Recuerdo cuando era el tiempo de pisar la aceituna, que por las tardes, después de escuela, nos daban nuestras madres una buena rebanada de pan e íbamos donde el tío Miguel estaba haciendo aceite, y él enseguida nos lo mojaba en aceite. Yo recuerdo que estaba muy bueno, y decían nuestras madres que además de muy bueno, tenía mucho alimento, y servía de lubricante al estómago y así limpiaba al niño, también según nuestras abuelas. Algunas tardes cuando íbamos, estaba allí la señora de la casa, que por cierto nosotros la veíamos como muy mayor y tenía cara de bruja, y nos echaba a puntapiés del "tinao". Pero el tío Miguel nos llamaba: *venir, que yo os unto el pan en el aceite.* Y la mujer, el ama, se iba relatando para su casa. El tío Miguel, no sólo nos mojaba el pan en aceite, sino que se llevaba algunos mendrugos de pan para dárselos a algún niño que su madre no le había dado pan porque no lo tenía.

Y así se fue desarrollando el trabajo del tío Miguel a lo largo de su vida, una vida poco fácil, pero él supo llevarla con ilusión al ver que su familia económicamente salieron para adelante, y yo me despido como empecé, recordando al tío Miguel.

Fin

NOTA DEL AUTOR:

Recordando al tío Miguel es un homenaje a mi padre, por ser él quien más aporta a dicho personaje, y yo, su hijo, estoy muy orgullosos de él, por haberme dado tan buenos consejos

JAMON TAPADO

Ingredientes para cuatro personas

- 4 lonchas de jamón serrano
- 4 huevos
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharón de caldo
- 1 cucharón de aceite de oliva
- 1 copa de jerez

Se trata de una antigua receta extremeña, que se hace también en otras regiones de España, por su sencillez

Paso 1: Se calienta el cucharón de caldo de carne. El caldo, es una tontería preparar uno sólo para este plato. Lo ideal sería reservar un poco un día que se haga un cocido y congelarlo en un taper.

Paso 2: Se cortan las lonchas de jamón no muy finas y se fríen en aceite de oliva, sin que se dore demasiado.

Paso 3: Se colocan las lonchas de jamón, en una cazuela de barro.

Paso 4: Se cubren con el cucharón de caldo y la copita de Jerez.

Paso 5: Luego se cascan los huevos por encima, se salpimientan.

Paso 6: Se introducen en el horno, hasta que cuajen.

Paso 7: Se sirven calientes.

ZARANGOLLO EXTREMEÑO

Ingredientes para cuatro personas

- 8 pimientos rojos
- 3 tomates maduros
- 3 cebollas tiernas
- 4 patatas
- 1 cabeza de ajos
- 1 cucharón de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre
- Sal

Este rico plato extremeño de patatas recubiertas de puré de cebollas, tomates y pimientos, se utiliza como acompañamiento de platos de pescado. Está riquísimo.

Paso 1: Se envuelven los pimientos, la cabeza de ajos y los tomates en papel de aluminio y se asan en el horno.

Paso 2: Se deja que se enfríen y se les quita la piel.

Paso 3: Se pican las cebollas tiernas y se reservan.

Paso 4: Se hace un puré con la batidora con los tomates, los ajos, el aceite de oliva, el vinagre y la sal.

Paso 5: Los pimientos se cortan en tiras y se reservan.

Paso 6: Las patatas se cortan tipo panaderas y se fríen en una sartén con aceite de oliva.

Paso 7: Se colocan en una fuente las patatas bien escurridas de su aceite y se le ponen por encima las tiras de pimientos y las cebolletas picadas.

Paso 8: Se echa el puré por encima y también el vinagre. Listo para servir.

EL AGUILA IMPERIAL IBERICA

El Águila Imperial Ibérica, *Aquila adalberti*, es una especie endémica de la península Ibérica. Se trata de un ave de presa de gran tamaño, que mide entre 72 y 83 cm de longitud y puede llegar a alcanzar 2,1 m de envergadura. Su peso medio oscila entre 2500 y 3500 g. Al igual que el resto de aves de presa, presenta un dimorfismo sexual invertido, de manera que la hembra es algo mayor que el macho.

Los individuos presentan tres plumajes fácilmente distinguibles a lo largo de su desarrollo: 1) juvenil, con un color crema uniforme que se conserva hasta los 3 años de edad; 2) subadulto, con manchas negras sobre un fondo crema uniforme, presente en aves entre 4 y 5 años de edad; y 3) adulto, que es predominantemente negro, con las características manchas blancas en el dorso de las alas, presente en aves desde los 5 años de edad en adelante.

Su tamaño corporal, su longevidad y su especialización le permite amortiguar con facilidad las fluctuaciones habituales del ambiente en que viven. Sin embargo, su baja tasa reproductiva les impide colonizar con rapidez o responder a disminuciones pronunciadas en los efectivos de la población con la flexibilidad que caracteriza a otras especies de menor talla y mayor éxito reproductivo.

El régimen alimenticio del águila imperial incluye numerosas especies de vertebrados, desde topillos y ratones hasta zorros, gatos, rapaces diurnas y nocturnas. También consumen carro-



ña y pueden practicar el cleptoparasitismo a otras aves de presa. No obstante, la base de la alimentación la constituye el conejo. Las densidades de conejo determinan en gran medida la abundancia del águila; de ahí la influencia que la irrupción de la mixomatosis en el conejo (enfermedad vírica infecciosa) ha podido tener sobre la supervivencia de las poblaciones del águila imperial.

Las aves emparejadas presentan un comportamiento territorial, con territorios de uso exclusivo que defienden a lo largo de todo el año. El comportamiento de los juveniles no emparejados es, sin embargo, radicalmente diferente, mostrando movimientos entre las zonas de asentamiento temporal y regresos al área natal continuamente durante todo el periodo dispersivo.

El periodo reproductor abarca unos 8 meses, desde principios de febrero, en que comienzan las puestas, hasta principios de octubre, cuando los últimos pollos se independizan de los padres. La tasa de reproducción es baja: 0.75 pollos por pareja y año. El periodo de incubación es de 44 días, y el tamaño de puesta varía de 2 a 4 huevos. La media de eclosiones se produce a finales de abril, con un éxito registrado entre 45,2 % y 71,7%. El periodo de inmadurez dura entre 4 y 5 años, y la longevidad de la especie está estimada en 21-22 años.



Alimentación para el verano.

Con la llegada del calor, el cuerpo necesita una mayor hidratación, pero sin olvidar por ello, que los alimentos deben de ser nutritivos y aportar una buena cantidad de agua y fibra, además de otros nutrientes importantes, para mantener un equilibrio adecuado, además de la máxima hidratación.

Esto se consigue con el aporte de alimentos frescos, frutas, macedonias de frutas y zumos naturales, época en que se puede elegir otras variedades fresca de frutas, como los albaricoques, cerezas, sandía, melocotones, ciruelas, etc....., que hidratan, limpian el organismo y aportan una adecuada cantidad de fibra, vitaminas, minerales y carbohidratos. Debe estar presente cada día un buen aporte de agua, para mantener el organismo y la piel en buenas condiciones.

Gracias a la gran variedad de verduras y hortalizas que se posee en el país, se puede disfrutar de cremas de verduras, como la calabaza, puerro, espárragos, menestras de verduras, gran variedad de ensaladas y gazpachos, que ayudan a nutrir el organismo, aportan cantidades nada despreciables de agua y resultan apetecibles en esta época del año. No hay que olvidar el arroz y la pasta, con los cuales se pueden preparar ligeros y variados platos con vegetales o atractivas ensaladas.

Consejos útiles para la manipulación de alimentos

- Extremar la higiene de nuestras manos y de los utensilios de cocina.
- Conservar todos los productos alimenticios en el frigorífico.
- Asegurarnos de que la cadena del frío no se rompe cuando compramos alimentos congelados.
- Descongelar los productos congelados dentro del frigorífico.
- No consumir alimentos perecederos que estén a temperatura ambiente.
- Evitar ingerir alimentos en lugares de escasa higiene.

LA ESPARRAGUERA

Arbusto perenne, cuyos tallos nacen de yemas en la convergencia de tubérculos subterráneos, que hacen la función de órganos de resistencia; ello facilita que la planta rebrote con fuerza después de la corta o el incendio.

La esparraguera está cubierta de falsas hojas, técnicamente denominadas 'cladodios', extremadamente finos y punzantes, de apenas 1 cm de longitud, que aparecen en fascículos densos y llegan a cubrir gran parte de los tallos maduros. Cada año, preferentemente tras las lluvias de la primavera temprana o el otoño, la planta emite turiones o nuevos tallos, que forman los típicos espárragos. Dependiendo de la edad y la época del año, los turiones producen tallos vegetativos o florales, cubriéndose éstos últimos de abundantes flores estrelladas, blancas y de pequeño tamaño; una vez fecundadas, dan lugar a frutos esféricos, carnosos, negros en la madurez, conteniendo una o dos semillas extremadamente duras. Los turiones desarrollan los botones florales a los pocos días de emerger del suelo, lignificándose con rapidez y perdiendo valor culinario.



Hábitat:

Se trata de una especie fundamentalmente forestal, que forma parte del sotobosque de encinares, acebuchales y diversos tipos de maquias y matorrales altos, desde el nivel del mar hasta altitudes en tono a 1200 m. Sus semillas, transportadas por las aves, germinan también con facilidad al pie de muros, linderos y setos, o bajo la sombra que proyectan las copas de las encinas u otros árboles de la dehesa. Se desarrolla por igual en suelos arcillosos o arenosos.

Usos:

El principal uso de la esparraguera es el culinario, utilizándose para ello las partes tiernas de los espárragos, habitualmente amargos, por lo que es recomendable someterlos a cocción o fritura; es por ello que en Alborea se consumen preferentemente guisados, o a lo sumo en tortilla.

Los espárragos poseen probadas virtudes medicinales, sobre todo como diuréticas, fomentando la producción y expulsión de la orina, que tras el consumo de este alimento expele un olor característico, atribuido a diversas sustancias contenidas en la planta, y en particular al metil-mercaptano. También se le reconocen aptitudes para reducir la tensión arterial.

Ayuntamiento de Botija

Plaza Mayor, 1
10188 Botija
CACERES

Teléfono: 927 31 37 02

Fax: 927 31 35 86

Correo: aytobotija@yahoo.es

www.botija.es
www.botija.org
www.botija.org/villasviejas



AYUNTAMIENTO DE
BOTIJA

Directorio de empresas del municipio

Aptos. Villasviejas del Tamuja	927 31 36 98	
Apartamentos rurales	Sta. Teresa de Jesús, 5	10188 Botija Cáceres
Bar El fogón del duende	636 19 02 00	
Bar - cafetería	Mayor, 4	10188 Botija Cáceres
Bar Vetton	645 32 05 01	
Bar del pensionista	Pza. Mayor, s/n	10188 Botija Cáceres
Central 2M3 gestión de proyectos, S.L.	609 35 42 95	
Gestión de proyectos	Tahona, 6	10188 Botija Cáceres
Comercio Nines	927 31 36 95	
Comercio	La Fuente s/n	10188 Botija Cáceres
Fontanería Sánchez - La fuente	661 15 88 04	
Fontanería en general	Tahona, 17	10188 Botija Cáceres
Granja cinagética La Pradera	699 40 95 15	
Granja de perdices	Ctra. Ruanes, s/n	10188 Botija Cáceres
José Antonio Rentero	927 31 36 51	
Tratante de ganado	La Fuente, 10	10188 Botija Cáceres
Muebles Víctor	927 31 35 74	
Muebles cocina a medida y electro.	Vallehondo, 10	10188 Botija Cáceres
Quesería Tamussia	927 31 38 10	
Fábrica de quesos	Dehesa, s/n	10188 Botija Cáceres
TICH Gestión de Proyectos S.L.	609 35 42 95	
Gestión de proyectos	Tahona, 6	10188 Botija Cáceres
Ttes. Higinio Pérez Solís	927 31 37 18	
Transporte de ganado	Reyes Católicos, 10	10188 Botija Cáceres



AYUNTAMIENTO DE
BOTIJA

Fiestas de la Magdalena

JUEVES 21

20:30 Ruta en bicicleta
(Infantil / Juvenil)

MARTES 26

20:30 Ruta senderismo
DEHESA de Botija

Del 21 al 26 de Julio

VIERNES 22

12:30 Santa Misa
14:00 Cañas y tapeo
20:00 Animación Infantil
00:30 Verbena "Chicago"

SABADO 23

14:00 Cañas y tapeo
20:00 Inauguración E. Pintura
M^a Ángeles (Ofi. Turismo)
00:30 Verbena con
"Agua Clara"

DOMINGO 24

12:30 Santa Misa
14:00 Cañas y tapeo
21:00 Triangular
Fútbol Sala

COLABORAN:

- Fontanería Sánchez-Lafuente
- Espectáculos Manuel Hoyas

