



*¡cómete  
las fiestas...*

*... de almedilla!*





## *presentación*

Vecinos, amigos, olmedillanos y olmedillanas: este año tenéis en vuestras manos un libro de fiestas diferente, una publicación para ver, leer y sin duda releer. Pero, ¿por qué no para cocinar?

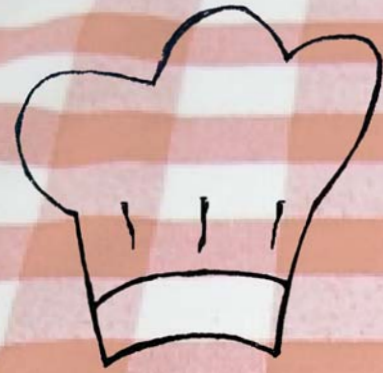
Y aunque como veréis, el libro de fiestas sigue teniendo todas aquellas cosas que marcan nuestra tradición, en éste hemos querido hacer un homenaje a nuestros platos, a nuestra gastronomía y a nuestras tradiciones. Porque, ¿qué serían unas fiestas sin sus mesas, sin sus cocinas, sin sus calderetas, sin los rolletes de sartén de "la Marieta"? ¿Qué sería de nuestras fiestas sin tantos y tantos platos que degustar? Y si no, decidme si no es verdad que las fiestas nos las comemos... "¡cómo nos ponemos las botas!".

Qué mejor forma de utilizar este ejemplar, no sólo como una guía para saber cuándo son los actos programados, sino también para utilizarlo como nuestro particular libro de recetas, sobre todo para que cuando estemos en cualquier lugar y nos decidamos ponernos "manos a la masa" seamos capaces de trasladarnos a este bonito lugar a través de los sabores, olores y las texturas de nuestra mejor gastronomía.

Olmedillanos, olmedillanas, amigos y visitantes: esperamos que los cambios os sorprendan para bien y que este libro pronto ocupe un buen lugar de vuestras estanterías para leer y cocinar.

Buen provecho!





*don antonio chicote*

## *saluda del párroco*

¡La fiesta!

Qué alegría nos inunda cuando expresamos esta exclamación. ¿Por qué será? Es el momento en que rompemos la monotonía del vivir diario de nuestra localidad; pues en la fiesta, de nuestro patrón San Roque, cuando se da ese encuentro fraterno entre todos, los que pasamos aquí nuestras vidas y los que volvéis para encontrarnos en el punto de partida de nuestra existencia, y este encuentro está lleno de recuerdos pasados y algunos no tan lejanos.

Que como nuestro santo patrón San Roque veamos con gusto a la gente, pues eso llevará a convivir con alegría y buen humor, que serán unos de los ingredientes necesarios para vivir unas fiestas cordiales.

Pidiéndole a San Roque que dentro del bullicio de la fiesta, también sepamos encontrar algún momento de relax y tranquilidad, pues quizás lo hacemos así, a lo mejor estamos más cerca de encontrar la felicidad de lo que creemos.

La fiesta debemos de vivirla tratando de aprovechar lo mejor posible cada uno de los actos en los que participemos, desde los actos religiosos, pasando por lo floclórico y taurino; pero todo con moderación y mesura y saboreándolo lentamente, como aquellos menús que más nos gustan; pues la fiesta es ese menú popular que tiene todos los ingredientes para disfrutar en comunidad y fraternidad.

Vecinos y visitantes de Olmedilla, pongamos todos algo de nuestra parte para que la fiesta sea un verdadero homenaje del pueblo a su santo patrón, y que todos sintamos la misma alegría que San Roque sentía por la fidelidad de su perro que no dejaba de suministrarle el pan de cada día en la enfermedad, pues nosotros debemos suministrar en las fiestas cada uno lo mejor de sí mismo.

¡FELICES FIESTAS!  
¡VIVA SAN ROQUE!

Vuestro párroco.

## saluda de la alcaldesa

Hola amigos:

Todos los años por estas fechas me dirijo a vosotros en estas páginas para invitaros a las fiestas y deseáros todo lo mejor. Este año, las vamos a interpretar como un gran banquete en el que, por supuesto y como cada año, espero que estemos todos.

Este gran banquete va a ser posible gracias al esfuerzo de muchos cocineros, camareros, pinches y demás personal que trabajan desinteresadamente para prepararos un buen menú de fiesta, lo más variado posible para que todos los olmedillanos y visitantes que paséis durante estos días por nuestro pueblo, encontréis algún plato exquisito que os haya merecido la pena saborear y sobretodo que os haya dejado un buen sabor de boca.

Tomad los diferentes platos con mesura, y dejad sitio para el siguiente, para que de esta manera podáis degustarlos todos. Eso sí, una recomendación os hago: tened mucho cuidado con los excesos, que si comemos y bebemos sin control, ¡las digestiones se pueden llegar a hacer muy pesadas!

Queremos hacer posible que esta degustación de menús preparados expresamente para todos vosotros os haga disfrutar y desear que llegue el próximo banquete. Ya sabéis, ¡estáis todos invitados! Sed felices.

La alcaldesa,



María Pilar Navarro Tebar





# pregón 2013

## ENTRE LUCES Y SOMBRAS

Va surgiendo entre luces y sombras el municipio que hoy conocemos como Olmedilla de Alarcón. Es un surgir que no cesa pero que a veces permanece mudo, callado, como es el caso de su iglesia de la que ya tenemos noticias en época de repoblación, en el siglo XIV por un documento conservado en la Biblioteca Nacional que habla de su actividad parroquial, pero que no fue más allá hasta que vuelve a aparecer como hoy la conocemos, aunque también su espadaña nos cuenta sus orígenes en su estructura airosa.

Las piedras cuentan, dicen cosas si las escuchas. De igual manera son los sillares en el cerro Torre, los que nos hablan donde hubo un poblamiento por gentes de cultura conocida como ibérica, que habitaron el lugar cercano al río Júcar, desde la protohistoria.

Son al menos dos los testigos que han presenciado y conservan en sus muros la historia del municipio. Ambos importantes por ser la obra de aquellos habitantes en aquel tiempo y lugar.

El más antiguo el poblado, en estrecha relación con el resto del poblamiento de igual cultura de la Manchuela Conquense; éstos pueblos ibéricos de la meseta sur, vivían en cerros, con comunicación visual, próximos al agua, poseían una perfecta organización y recursos que suponían un avance en su

desarrollo, con respecto a la anterior cultura del Bronce. El hierro formaba parte de su industria.

La extracción del hierro se efectuaba en la cercana Sierra del Monje en minas a cielo abierto, lugares como la Mina de Mata del Caballo, en Barchín, donde se aprecian los restos de la minería como en la de Santa Quiteria en Tébar, los dos únicos lugares a una y otra ribera del Júcar donde el mapa geológico de la comarca señala la presencia de este mineral.

Esto suponía una comunicación real, una red de caminos ibéricos para el transporte de la materia prima que les permitía la ejecución de útiles tanto para la agricultura como la construcción; junto a esta actividad el conocimiento del torno para conseguir de los barroes cerámicos les hacía dedicarse a estas actividades la plena jornada, por lo que otros ejecutaban otras labores como el textil, dándose así una división de las tareas: la mollienda con la recolección del trigo, los alfares, los hornos para el trabajo de la reducción del hierro y la forja.

Este aprovechamiento de los recursos naturales obliga a sus pobladores a moverse a tener esa red de caminos que conocemos desde el siglo VI a.C. hasta la dominación romana en el siglo I documentada con el plomo de Barchin, una maldición.

Las investigaciones arqueológicas desarrolladas en Fuente de la Mota y sus prospecciones nos han mostrado lo que mas arriba hemos afirmado, poblamiento de un grupo que trabaja la minería a cielo abierto y desarrolla su

industria en un lugar fuertemente amurallado, defensa y símbolo de identidad al diferenciarse de los otros; murallas que existen igualmente en el cerro Torre, testigo de la historia, a cuyo lado se encontraba la necrópolis, hoy prácticamente inexistente, de donde las excavaciones de 1966 nos brindaron una pequeña figura en cerámica de una perdiz, un silbato para el reclamo de la caza, donde el fingido grito de la hembra movía al macho y éste con sus pitidos atraía a las hembras.

El fantástico poblamiento que mira cara al Júcar besando sus aguas es hoy en día un replante de pinos no crecidos, donde las máquinas dejaron fuera restos de una cultura que al menos se conserva en los terrenos que todavía quedan fuera de la verja que cerca el lugar.

Con el paso del tiempo, el ir y venir de los caminos ibéricos, fueron calzadas romanas. Por los mismos senderos cedió la hegemonía del mundo ibérico de Fuente de la Mota a la romana Valeria.

La pérdida de Valeria en su papel predominante en la comarca, la caída del reino visigodo, la posterior invasión musulmana, hizo que Alarcón y su fortaleza cobraran protagonismo a lo largo de la Edad Media. En 1184 Hernán Martínez de Cevallos capitán a las órdenes del rey Alfonso VIII, lograba conquistar Alarcón a la dominación musulmana, entregando diez años más tarde la fortaleza al Maestre de la Orden de Santiago, de cuyo recuerdo nos queda en pie un muro del antiguo hospital (1202) para peregrinos.

El inicio de la reconquista y repoblación consiguiente de las tierras de la meseta, en lo que nos concierne como Manchuela va a significar el comienzo de la gran mayoría de los pueblos actuales, que renacían de antiguos poblamientos.

A partir de entonces, Alarcón tomó la primacía en la Manchuela, consiguiendo su fuero propio en 1186, resultando un señorío con alfoz de inmenso territorio, formado por aldeas y lugares que en transcurso de la historia cobraron su propia identidad en los procesos de villazgos; el padre Burriel dice que su término constaba de 63 aldeas entre las que se incluían la de Olmedilla, que queda unida a la historia y desarrollo del Señorío de Alarcón a tenor de la repoblación, es decir la concesión por el rey de privilegios en el orden social y económico a los lugares incorporados.

Sabemos que en el año 1.297 la Villa de Alarcón es concedida al Infante D. Juan Manuel y con ella sus aldeas y lugares por el rey. Pero será a partir del año 1.300 cuando en la zona comienzan los Procesos de Villazgo, la pugna de las aldeas o lugares, por conseguir el Privilegio de Villa con lo que ello implicaba en el aspecto político y económico, al conseguir el derecho a tener jurisdicción propia sobre su término municipal nombrando directamente a los Oficios Públicos. No es el caso para Olmedilla que tendrá que esperar aún algunos siglos. La creación del Marquesado de Villena, absorbiendo el Señorío, nos pone en escena la figura de los Pacheco que en su enfrentamiento con los Reyes Católicos por el apoyo a Juana la hija de Enrique IV y hermano de la reina Isabel, para

conseguir la corona de Castilla, fueron los perdedores en 1.474-1.479, periodo de la guerra civil castellana.

Cuando el 1 de marzo de 1480, se sometió Diego López Pacheco a la obediencia de Isabel, el señorío de Alarcón quedó reducido, según diversos autores, entre aldeas y villas, a: Olmedilla de Alarcón, Gascas, Honrubia, Torrubia del Castillo, La Almarcha, La Hinojosa, Zafra, Castillo de Garcimuñoz, Pinarejo, Atalaya, Tébar, El Picazo, Rubielos Altos, Valhermoso y Valverdejo.

Es en estos momentos cuando Alarcón y sus aldeas vivieron su mayor periodo de esplendor. Surgieron construcciones nuevas, iglesias por doquier, testigos de la vida social de sus pueblos. Sobre la iglesia de La Olmedilla hay anotaciones en el Archivo Diocesano de Cuenca en el siglo XVI, cuando se inician los trámites reflejándose su vinculación a los Castañeda en el escudo que campea sobre una columna a la entrada, proveniente del matrimonio de Diego Pacheco en segundas nupcias con una hija de este apellido. Alguno de sus descendientes Andrés de Castañeda, fue visitador, y Fray Martín de la Asunción de la Orden Trinitaria que se dedicaban al rescate de cautivos.

Bonanza que no duró mucho, cuando el rey Felipe IV, agobiado por las deudas contraídas y para hacer frente a los gastos que ocasionan las continuas guerras de Europa, para lo que no le alcanzaban los recursos de las Indias, recurre a diversas soluciones para recaudar dinero.

Una de ellas fue la venta de cargos públicos y otra la enajenación de impuestos y propiedades reales.

Entre estas últimas se produce la de numerosos cargos de regidores y alguaciles mayores que pasan a ser vitalicios y hereditarios y la venta de las alcabalas o pago que hacían diferentes villas. Comentan los investigadores que el 15 de enero de 1634, el duque de Escalona, marqués de Villena y Moya, compra al rey Felipe IV las alcabalas de la villa de Alarcón y sus aldeas por 131.250 maravedíes. No olvidemos que en esa fecha el término de Alarcón incluye los lugares de Tébar, Picazo, Rubielos [Altos], Valhermoso, Olmedilla, Gascas, Atalaya, Cañada Juncosa, Hinojosa y Montalbanejo.

Sería en estas fechas cuando Olmedilla de Alarcón recibiera el título de Villa en el tramo de 1629 a 1632, y también el Marqués recaude las alcabalas de los lugares y aldeas, designando al Corregidor de Alarcón como juez para todo tipo de pleitos que se suscitan en las poblaciones de su partido. Es el momento en que aparece Olmedilla como posada en las paradas del Camino Real de Madrid a Valencia.

Nuestro otro testigo la iglesia, templo de una nave con espadaña, en cuyo lateral izquierdo se ve la imagen del Santo Niño, imagen muy venerada en la zona, un escudo el de los CASTAÑEDA, MAYORAZGO DE Alarcón, a la entrada sobre una única columna, y a ambos lados del altar mayor murales donde se representa la T de trinitarios y la batalla de Lepanto, cuyo temática se toma del retablo de Santa

María de Alarcón. En Santa María la frente a la pila bautismal a la izquierda escrito bajo un arcosolio figura la mención a los Castañeda, señores con palacio en el mismo Alarcón y en Belmonte,

Devoción a la virgen del Rosario, a cuya memoria se le dedica un recuerdo en uno de los Manuscritos del siglo XVII que custodia el Ayuntamiento.

Aquí encontramos la cita de dos cofradías importantes de la época. La primera consolidó en sus Ordenanzas la fiesta del Santo Niño. En 1657 el DULCE NOMBRE DE JESÚS que se celebraba el 8 de enero, fecha en la que se vestían de soldados y los mayordomos cobraban a los cofrades y éstos pagaban a los músicos que venían el día de la fiesta, tocando la dulzaina y la caja.

Y corrían con los gastos si moría alguno de ellos. El padre Alonso Antonio de San Martín aprobó las Ordenanzas. Es de 1670 la Cofradía del Santísimo Sacramento donde se admite por vez primera a las mujeres, tras revocar un Decreto del Comisario del Santo Oficio y párroco de la Trinidad de Alarcón y también de Olmedilla que no las admitió.

Pero volviendo a nuestra iglesia, en la parte derecha está la imagen de SAN ROQUE con el perro dándole el pan. Su onomástica es el 16 de agosto, (Montpellier, 1295- id., 1327) cuyo día hoy celebramos. Fue a partir del siglo XV cuando se extendió su culto por toda Europa, invocándosele contra la peste y las enfermedades infecciosas.

Numerosas leyendas circularon sobre él. Parece ser que realizó muchas peregrinaciones, especialmente a Roma, y durante su caminar cuidaba de los apestados.

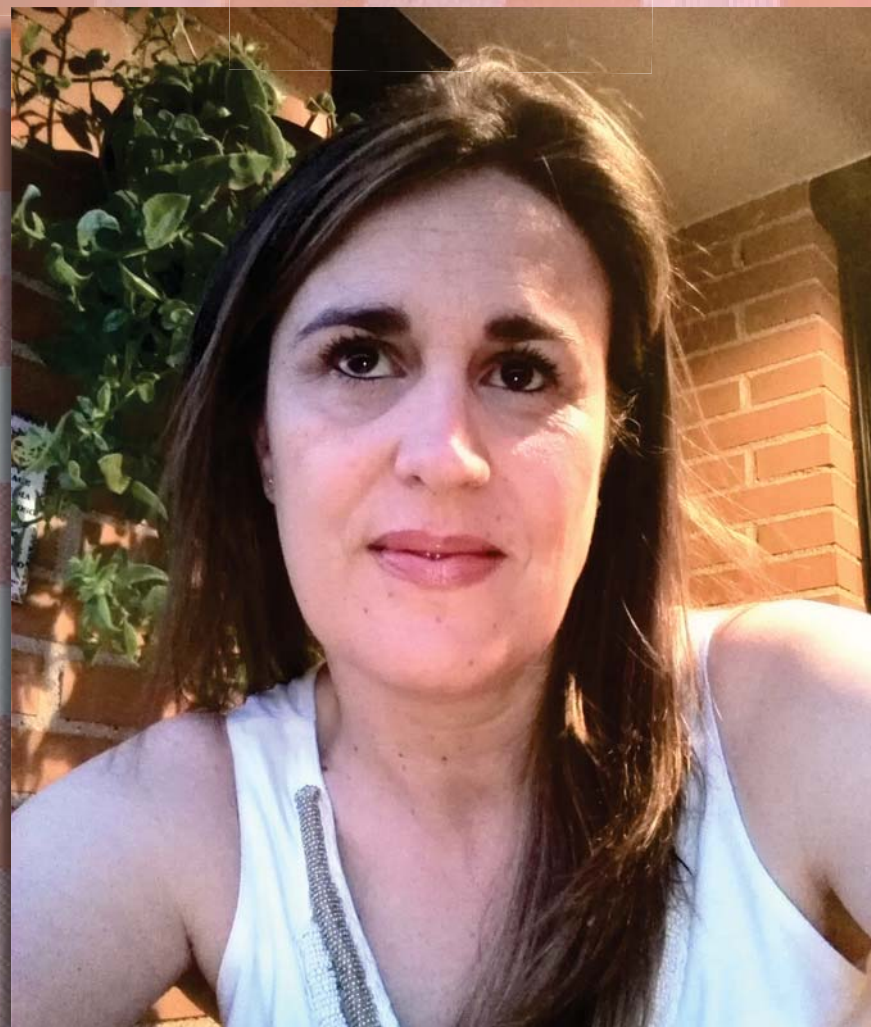
Luego en el siglo XIX El Diccionario Geográfico de Madoz nos habla de Olmedilla de Alarcón y de Gascas, pueblo que en el siglo XX cubre el pantano de Alarcón y que tan sólo los años de sequía nos deja pasearnos por sus restos pétreos.

Olmedilla tiene un patrimonio material, documental e inmaterial, lo que habla de su historia. Y nosotros celebramos las fiestas patronales de San Roque 2013 con igual ritual año tras año, símbolo de identidad del pueblo Una reina, una corte, una procesión..., unas andas subastadas, miramos el futuro pero no perdemos nuestro ser, la pertenencia a un lugar que la historia a través del tiempo ha ido forjando.

Viva San Roque, el patrón, y viva la villa de Olmedilla de Alarcón.



*nuestra pregonera  
2014*



*maría dolores reillo redondo*

## *biografía*

Nació y se crió en el poblado de la subestación transformadora cercano a Olmedilla conocido como "Las Casetas". Aunque pasó su niñez allí siempre estuvo vinculada a este pueblo, donde cursó sus primeros años de colegio.

En su juventud, y gracias a su belleza y lo querida que era entre la gente del pueblo, tuvo el honor de ser, y representar a su pueblo con ello, la primera reina de las fiestas patronales de Olmedilla de Alarcón en el año 1989.

Más tarde estudió psicología en Valencia, y actualmente trabaja en el área de familia y bienestar social del Ayuntamiento de Madrid.

Hoy en día sigue viniendo al pueblo cada vez que puede y colaborando de forma activa en las actividades que se desarrollan en el mismo con motivo de las fiestas.





## olmedilla escribe...

### MI OTRO HOGAR

Por los vastos parajes de Castilla, un pequeño pueblo se cobija en la Cuenca, un pueblo cuya gente llena de vida y color, que enamora a cualquier curioso visitante, el frescor del arroyo, el abrazo de la brisa primaveral, el canto de los pinos de Abdón... Este pueblo es Olmedilla de Alarcón, un pueblo lleno de alegría e ilusión. Donde en verano es hogar de la fiesta y la buena vida, donde ir a misa es tradición, donde a los jóvenes nos gusta ir a la juerga y diversión, para relajar el alma, que la ciudad nos llena de tensión.

Todos conocemos los fuegos artificiales que inician las fiestas, que cautivan nuestros ojos con infinitas formas y bello color, no podemos tampoco olvidar a la reina de las fiestas, que ostenta un mandato anual, siempre protegida y respaldada por su corte real. A los más aventureros siempre les apasiona el fragor de los toros en esas calurosas tardes de verano en Olmedilla, donde por desventura alguno sale con un golpe de la vaquilla, también tenemos en gran cariño a los ancianos que en la petanca pasan la tarde o a las mujeres, maestras del burro y la brisca en el que pierde el primero que se despista.

No pueden faltar tampoco las calderetas, en las que los grandes cocineros ponen toda su maestría y dedicación para que todo el pueblo pueda comer su ración. Pues este es un pequeño resumen de la grandeza de Olmedilla, por los que vamos año tras año, es nuestro pequeño lugar de encuentro, nuestro punto de reunión, por aquellos que no somos hermanos de sangre pero si de amistad y corazón. Y como conclusión gritaré nuestro pequeño cántico característico el cual oímos muchas veces en nuestras celebraciones lugareñas;

“¡Viva San Roque! ¡Viva! ¡Viva Olmedilla! ¡Viva!”

*sergi villalobos gascón*

### TORTILLA DE PATATAS SIN HUEVOS NI PATATAS

#### Características y curiosidades:

Durante la guerra civil, ya lo hemos dicho que la necesidad de aguzar el ingenio llevó entre otros muchos disparates a la invención de la asombrosa tortilla de patatas, sin huevos ni patatas.

La receta que con escasa frecuencia se administraban los albaceteños, fue recogida por el cocinero Ignacio Domenech. Cuando se terminaba de hacer se servía inmediatamente sin contar tonterías al que tenía que comérsela, con eso bastará para que acepte que es una magnífica tortilla de patatas sin nada más.

#### Ingredientes:

- Parte blanca de la piel de las naranjas
- Agua
- Aceite
- Cebolla picada
- Harina de trigo
- Bicarbonato de sosa
- Pimienta molida

#### Elaboración:

Se ponía en agua la parte blanca de la piel de las naranjas, unas tres horas hasta que perdía el sabor tan característico. Luego se escurría y se ponía a freír con un poco de cebolla picada.

El “huevo” se conseguía con harina de trigo, bicarbonato de sosa, algo de pimienta molida y agua.

Llegado el punto en que las patatas simuladas fritas y suaves, sólo nos falta añadir la composición: Huevo para formar la tortilla, bien dorada por ambos lados y servirla como hemos dicho antes de forma inmediata.

*serapio herreros*



## DE LAS COSAS DE MI PUEBLO

*amparo pérez escudero*

De Olmedilla de cuyo nombre les voy hablar, yo vine al mundo un 28 de julio del .... Cuando ya hacía bastante calor. Este lugar es mi vida, mis recuerdos y mi pueblo, hoy casi sin gente, como tantos y tantos otros. Lo primero que recuerdo son los campos de trigo, cebada, centeno y avena espigados, los niños jugábamos mucho a correr dentro de los trigos e imaginábamos que estábamos entre las olas del mar cuando el viento movía los trigos, aunque muchos de nosotros no conocíamos el mar ya que no salíamos nunca del pueblo.

También recuerdo con cariño los pinillos que había enfrente de la rambla donde íbamos todos a pasar el jueves Lardero, que se celebra el jueves que empezaban carnavales. Nuestras madres nos hacían tortilla, chorizos y nos daban una botella con un poco de vino y gaseosa, nos íbamos todos, chicas y chicos al campo, y salt bamos a la comba, jugábamos al escondite, a las prendas...etc. Lo pasábamos muy bien.

Hoy la mayoría de esos pinos ya no están, los arrancaron para poner viñas, pero hoy ya no quedan casi viñas ya solo hay placas solares. Que por una parte beneficia al pueblo y por otra parte han quitado el verde, el amarillo y el ocre de esos campos tan bonitos que te daban la bienvenida y esa alegría de saber que ya habías vuelto a Olmedilla.



## CARTA A LA PRIMAVERA

Oh! Bonita primavera tus campos y tus prados todos verdes y florecidos con los aromas frescos y perfumados.

De las flores del almendro con el frescos de la mañana paseando y respirando aire puro y limpio. Bella primavera con tus campos llenos de amapolas y margaritas, que suerte poder disfrutar de tanta belleza y tan hermoso cuanto de esos pajarillos y esperar tu puesta de sol tan hermosa.

En las noches se escuchan cantar las ranas y a los cucos, que bonito poder disfrutar de esas cosas tan lindas que tiene la naturaleza.

Si perdiera el arcoíris su belleza y las flores su perfume, no sería tan inmensa mi tristeza como aquello de quedarte sin tu amor y que el brillo de tus ojos no muera nunca jams.

*amparo pérez escudero*



## buscando en nuestro archivo

L. Fernández Navarro.

Catedrático de la Universidad Central.  
De la Real Academia de las de Ciencias.

(Fragmento extraído de los boletines  
de la Real Academia de Historia Natural)

El 26 de febrero del año corriente, a eso de las doce y media de la mañana, cayó en la mencionada localidad el meteorito que va a ser objeto del presente estudio. Es digna de notarse la frecuencia de modernas caídas en territorio español, y vale la pena, al empezar este estudio, recordar algunas de estas caídas recientes españolas, que son, ordenadas por sus fechas, las siguientes:

1.º El de Molina (Murcia), caído el 24 de diciembre de 1858.

2.º El de Sevilla, caído en 1.º de noviembre de 1862.

3.º El de Guareña (Badajoz), caído el 20 de julio de 1892.

4.º El de Los Martínez, Corvera (Murcia), caído en mayo de 1894.

5.º El de Madrid, caídos varios trozos, todos pequeños, a las nueve y media de la mañana del día 10 de febrero de 1896.

6.º El de Olivenza (Badajoz), caído a las ocho de la mañana del día 19 de junio de 1924.

7.º El de Ojuelos Altos, Fuente Ovejuna (Córdoba).

El meteorito de Valverdejo y Olmedilla cayó el día 26 de febrero de este año, como ya hemos dicho, y en la sesión de marzo de nuestra SOCIEDAD fué presentado y donado al Museo Nacional un fragmento por el activo consocio Sr. Giménez de Aguilar (Boletín, 1929, pág. 101). A los pocos días fue comisionado por el Director del Museo el profesor del mismo.

Sr. Royo y Gómez, para que hiciera la colecta de los fragmentos caídos y reunir los datos correspondientes al fenómeno, saliendo para Cuenca ca y Olmedilla el día 13 de marzo, en donde tanto el Sr. Giménez de Aguilar como las autoridades, que ya estaban prevenidas telegráficamente por el Sr. Ministro de la Gobernación, facilitaron grandemente sus gestiones. Pudo conseguir dos grandes ejemplares, uno de los cuales es el tercero en tamaño de la colección del Museo (Boletín, 1929, págs. 145-146).

Aparte de la labor realizada por los citados señores, debemos hacer destacar la del Alcalde de Olmedilla, que ayudó grandemente a la recolección de fragmentos con destino al Museo, y señalar la actitud del pastor Julián Pérez, que cedió con verdadero desinterés el gran fragmento por él encontrado. A todos debemos mostrar aquí nuestro agradecimiento en nombre del Museo.

Los siguientes datos nos han sido facilitados por los Sres. Giménez de Aguilar y Royo:

El meteorito hizo antes de caer dos explosiones, tan fuertes, que se oyeron en Cuenca, que está a 50 kilómetros en línea recta. Los fenómenos luminosos no fueron muy señalados porque la atmósfera estaba clara y limpia y era el centro del día. Los pedazos recogidos estaban en una zona alargada de una extensión próximamente de 7 kilómetros de larga por tres de ancha, paralela y muy próxima a la carretera de Madrid a Castellón y al N. de la misma, toda ella comprendida en el término de Olmedilla, excepto una pequeña prolongación a Levante, que entra en la jurisdicción de Valverdejo.

Los fragmentos caídos, empezando por Levante, son los siguientes:

1.º En el término de Valverdejo, en el Vallejo de la Sima, uno de un par de libras, que se lo entregaron al personal de la Hidroeléctrica.

2.º En el término de Olmedilla. A l E. del Cubo de las Tajadas cayó uno de un kilo próximamente, que le guardó el posadero del pueblo.

El Sr. Giménez de Aguilar tomó los datos de peso, forma y medidas y mandó hacer una fotografía.

3.º Término de Olmedilla. Junto al Cubo de las Tajadas, en tierra de labor de D. Francisco Bautista. Fué recogido por su criado Julián López, y pesaba unas 14 libras. Le entregaron a los de la Hidroeléctrica Española, quienes parece que le llevaron a Madrid. La distancia al pueblo es de unos dos kilómetros; el criado estaba arando y le vió caer.

4.º Término de Olmedilla. El menor de los dos que trajo el Sr. Royo al Museo de Madrid.

Cayó a unos 200 metros a Poniente del anterior, en la viña de Esteban Romero, y fué recogido por el niño de 14 años Anastasio López, que estaba arando a poca distancia y le vió caer.

Todos estos puntos están cerca del camino de las Tajadas y en las proximidades del Cubo.

5.º Término de Olmedilla. A Levante de la carretera que va desde el transformador de la Hidroeléctrica, en la Hoz, cayó otro fragmento de unas 13 libras y media, que recogió Juan Miguel Fernández, rompiéndole y dando algunos pedazos al Sr. Giménez de Aguilar. A este pertenecen algunos de los que trajo al Museo de Madrid dicho señor.



6.º En Cañada Honda, del mismo término, al NW. del telégrafo de señales, cayó un fragmento de dos arrobas, que lo recogió Juan José García y se lo entregó a D. Salvador Bautista, el cual se lo llevó a Valencia.

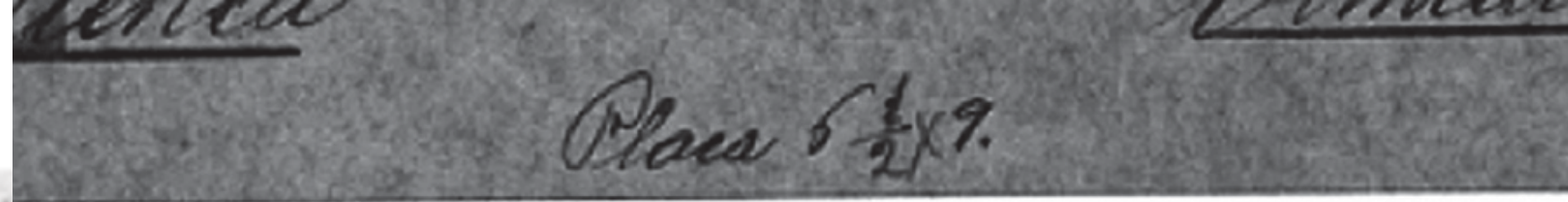
7.º Al N. del mismo telégrafo, en la llamada cumbre del Cerro, cayó el grande, traído por el Sr. Royo al Museo, el cual fué encontrado, dos días después de la caída, por el pastor Julián Pérez, del pueblo de Gascas. Los hoyos producidos por los diversos fragmentos tienen muy poca profundidad, a pesar de tratarse de un terreno de labor nada rocoso; el más hondo no pasa de 40 centímetros.

Parece que hay noticia de que en el inmediato pueblo de Valverdejo se ha recogido uno, y otro en el de Gascas. Según se dice son muy pequeños.

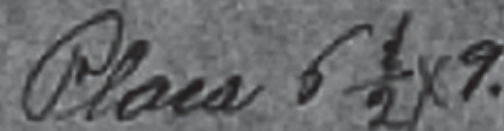
Este texto es un “aperitivo” de lo que podremos aprender y conocer próximamente en las IX Jornadas de Patrimonio y Vida que se van a desarrollar en nuestro pueblo el último fin de semana de octubre, a las que por supuesto estáis todos invitados a asistir.



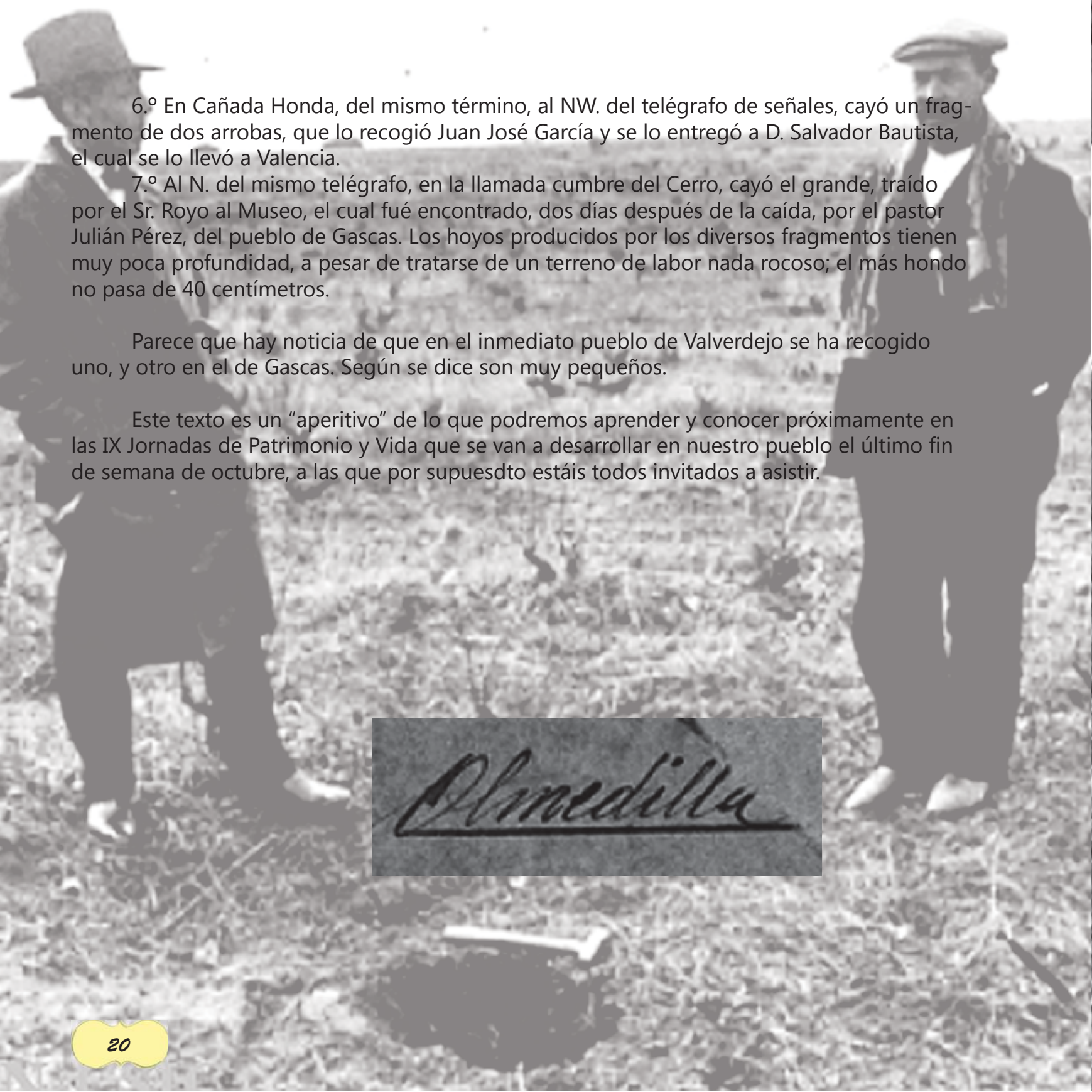
Almedilla



Almedilla



Placa 5 1/2 x 9.







*maría grimaldos moreno*



*francisco modesto valverde martínez*

## *saluda de la reina*

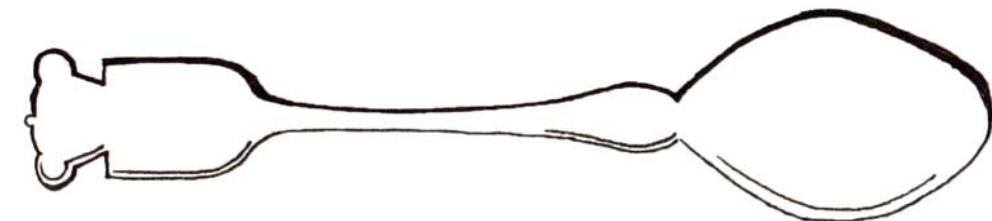
Para mí es un orgullo representar al pueblo de Olmedilla en calidad de Reina de las Fiestas 2014. Espero que todos disfrutéis y celebréis las fiestas en honor a nuestro patrón San Roque en armonía.

Muchas gracias a todos los colaboradores y personal del Ayuntamiento por la participación en la organización de las fiestas, cargadas de actos que espero sean del agrado de todos vosotros.

Espero que este año lo paséis genial y disfrutéis al máximo de sus fiestas de nuestro maravilloso pueblo.

Un saludo.

¡VIVA SAN ROQUE!  
¡VIVA OLMEDILLA DE ALARCÓN!

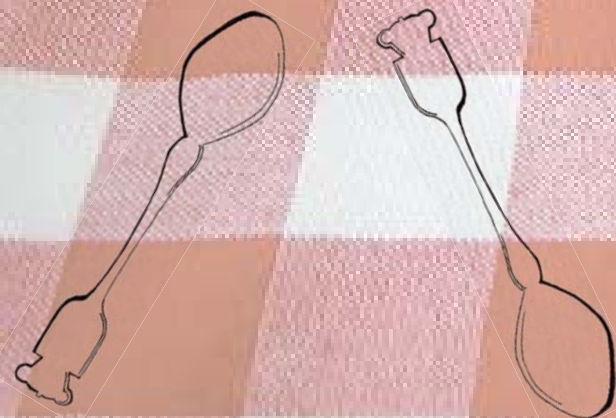




*las damas*



*mireia socuëllamos corella*



*álvaro fernández socuëllamos*



*marta navarro garcía*



*david sanz navarro*



# programa oficial de las fiestas

## (la crème de la crème)

### Jueves, 14 de agosto.

- 17:00 h.- Campeonatos de juegos de cartas.
- 19:00h.- Gymkana infantil realizada por la escuela de verano.
- 20:00 h.- Competición local de Petanca.
- 23:30 h.- Inauguración de las fiestas:
  - Coronación de la Reina y Damas.
  - Pregón a cargo de Maria Dolores Reillo Redondo.
  - Saludos de Comisión y Autoridades.
  - Castillo de Fuegos artificiales a cargo de la pirotecnia "RIALES FOC I FESTA".
- 00:00 h.- Verbena popular con la orquesta "NEO".
- 04:00 h.- Encierre de las reses bravas provenientes de la ganadería de CURRO FUENTES.
- 05:00 h.- Disco móvil con gogós, hasta altas horas de la madrugada.

### Viernes, 15 de agosto.

- 13:00 h.- Santa Misa.
- 15:00 h.- Degustación de paellas gigantes en El Paseo.
- 17:00 h.- Campeonatos de juegos de cartas.
- 18:00 h.- Pasacalles con la charanga "SARAO" de Puerto de Sagunto.
- 19:00 h.- Suelta de reses bravas en la plaza de toros de la ganadería de CURRO FUENTES. Amenizarán el evento la charanga "SARAO".
- 21:30 h.- Concurso de disfraces para los más pequeños, con premios para todos los participantes.
- 00:00 h.- Verbena popular con el grupo "NAUTILVS".

### Sábado, 16 de agosto. Día del patrón.

- 09:00 h.- Pasacalles a cargo de la "UNIÓN MUSICAL DE CAMPILLO DE ALTOBUEY".
- 12:00 h.- Santa misa amenizada por el dúo "M<sup>a</sup> CARMEN Y JOSERRE" y procesión acompañada de la "UNIÓN MUSICAL DE CAMPILLO DE ALTOBUEY".
- 17:00 h.- Campeonatos de juegos de cartas.
- 18:00 h.- Pasacalles con la charanga "SARAO" de Puerto de Sagunto.
- 19:00 h.- Suelta de reses bravas de la ganadería de CURRO FUENTES con recorrido por las calles\*. Consultar las notas de interés.
- 00:00 h.- Verbena popular con la orquesta "KRATOS"

### Domingo, 17 de agosto.

- 13:00 h.- Preparativos y guiso de calderetas de carne de las reses. (Se pide la colaboración de los buenos guisanderos del municipio).
- 13:00 h.- Santa misa y procesión. Ofrenda a nuestros difuntos en el cementerio.
- 15:00 h.- Comida de las calderetas regadas con buen vino.
- 16:00 h a 21:00 h.- Parque infantil.
- 20:00 h.- Competición local de petanca.
  - Preparativos de la chocolatada. (Se pide la colaboración de los señores y señoras especialistas).
- 21:00 h.- Gran chocolatada con magdalenas en el paseo.
- 21:30 h.- Teatro de títeres y marionetas: "LA CACARAMUSA – LEBOTA", del programa TALÍA 2014.
- 00:00 h.- Verbena popular con el grupo "BAZTER".

### Lunes, 18 de agosto.

- 17:00 h.- Fiesta de la espuma.
- 18:30 h.- Festival taurino sin picadores con cuatro novillos, cuatro para los matadores: EUGENIO DE MORA. DANIEL PALENCIA.
- 21:30 h.- Disco móvil con música de verbena.
- 23:30 h.- Revista de variedades.
- 01:30 h.- Gran traca fin de fiestas y disco móvil hasta agotar las energías.





## *notas de interés*

Recorrido procesional:  
Iglesia Parroquial.  
Calle Fuente.  
Plaza Mayor.  
Calle Telares.  
Calle Calvario.  
Calle Olivar.  
Calle Barrio de Arriba.  
Calle San Roque.  
Calle Iglesia.

Se pide que durante la celebración de la procesión a nuestro patrón el día 16 no se aparque en las calles indicadas.

El día 16, para la celebración del festejo taurino para cumplir con las normas de seguridad vigentes. Se prohíbe el aparcamiento en las calles: Camino de Gascas, Plaza Mayor y Marqués del Turia.

El Ayuntamiento y la organización de las Fiestas Patronales se reserva el derecho de anular o modificar cualquier acto programado. Los cambios efectuados serán publicados en los lugares habituales.

El Ayuntamiento dispone de material y locales que pone a disposición de todos los vecinos para los actos programados, rogamos respeten y cuiden material.

De conformidad al Art. 22 del Decreto 38/2013 por el que se aprueba el reglamento de los festejos taurinos populares de la Comunidad Autónoma de Castilla – La Mancha queda terminantemente prohibido que ningún niño menor de 16 años, persona bajo las influencias de bebidas Alcohólicas y en condiciones físicas que le impidan estar en el recorrido, acceda al recinto de las calles por donde discurra la suelta de reses bravas.

La organización de la fiesta, otro año más, necesita la colaboración ciudadana de todos aquellos que quieran su granito de arena para que así la celebración de las fiestas patronales sea un éxito de todos.



# ¡nuestras recetas!



## Rolletes de sartén de "la Marieta"

### CARACTERÍSTICAS:

- Típicos de Semana Santa.
- Son un rico postre tradicional en gran parte de nuestra comarca, La Manchuela.
- También se solían hacer, antiguamente, cuando traían el aceite del molino.
- Las maestras cocineras suelen ser las madres de cada familia.
- Suelen pasarse la receta de madre a hija, por eso, hay casi tantas recetas como familias.
- Nuestra vecina María, aprendió la receta de su madre, "la Patro".

### INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 4 vasos de azúcar
- 4 vasos de aceite de oliva
- 4 vasos de leche
- 4 gaseosas de sobre
- 2 vasos de zumo de naranja natural
- 2 vasos de anís
- 2 kg de harina de trigo aprox.
- aceite para freír

### ELABORACIÓN:

Se baten bien los huevos, a continuación se añaden, por este orden, y sin dejar de batir en ningún momento, el azúcar, la leche, el aceite, el zumo y el anís. A continuación se va añadiendo la harina mientras que se va batiendo y cuando la masa empieza a coger consistencia se ponen las gaseosas, para que la masa suba. Una vez que la masa tiene la consistencia suficiente para que podamos trabajar con ella, se deja reposar una media hora.

Se debe calentar bien el aceite de manera que cuando introduzcamos los rolletes no esté crudo. Mientras, vamos dando forma a los rolletes sobre un banco en el que previamente hemos espolvoreado harina para que la masa no se pegue. Se fríen los rolletes hasta que estén dorados y se apartan. Una vez hecho esto, se les espolvorea azúcar al gusto.







## Borrachos de "la Josefa"

### ALGUNAS RESEÑAS Y CURIOSIDADES:

- Se trata de un postre típico de Semana Santa, aunque también se suelen elaborar para San Juan.
- Antiguamente se solían preparar al final de la época de la siega para celebrar que había salido bien.
- Suelen prepararlo las madres de familia.
- Son típicos de Tébar, el pueblo de nuestra vecina Josefa.

### INGREDIENTES:

- |                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| - 1 vaso de vino | - ½ vaso de aceite       |
| - Harina         | - 1 sobre levadura Royal |
| - Azúcar         | - Aceite para freír      |

### ELABORACIÓN:


En un recipiente vertimos el vino y el aceite y vamos añadiendo harina suficiente para que la masa nos dé para hacer una torta grande, mientras damos vueltas a esto añadimos la levadura. Una vez coja consistencia la masa, la dejamos reposar dos horas para fermentar.

Pasado este tiempo, sobre un banco en el que habremos espolvoreado harina, damos forma a la torta, y se hacen cortes oblicuos dando forma de galletas (en rombos).

Se pone a calentar aceite, y una vez lo tenemos muy caliente, se van friendo estas galletas, al sacarlas se les pone azúcar de cobertura al gusto.







## Aguamiel de "la Angustias"

### ALGUNAS RESEÑAS Y CURIOSIDADES:

- Es un postre elaborado a partir de la miel que queda en los cerones de las colmenas al cortar las.
- Antiguamente la gente lo comía mojando con el aguamiel el pan.
- Suele prepararse en verano después de cortar las colmenas, porque se necesitan los cerones y el sello de los panales de las colmenas.
- Es un alimento tradicional originario de Castilla- La Mancha.
- Tradicionalmente suelen prepararlo las mujeres de los apicultores, que son los que trabajan con las abejas para obtener la miel.
- Angustias obtuvo esta receta de su abuela Pasión, de Valhermoso, que le dijo que la apuntara para hacerla juntas a otro año, pero al final, por circunstancias de la vida, tuvo que aprender sola a hacerla.

### INGREDIENTES:

- |                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| - Sello y puntas del corte | - Cal viva       |
| - Agua                     | - Limón, naranja |
| - Manzana                  | - Calabaza       |

Para elaborar esta receta es imprescindible disponer de un caldero de cobre.

### ELABORACIÓN:

La noche anterior del día en que se quiera elaborar, hay que echar la cal en agua y meter dentro toda la fruta que previamente hemos lavado bien.


Al día siguiente, se saca la fruta de la cal y se lava mucho, lo necesario hasta que el agua sale clara.

Se calienta agua, y con esta agua se van lavando el sello y las puntas para extraer la miel que aún tienen. Una vez hecho esto, esta agua hay que ponerla a hervir y se le añade la fruta. Debe dejarse hirviendo hasta que por cada tres partes de agua que hayamos puesto al inicio, finalmente obtenemos una.

Para finalizar, antes de servirlo hay que dejarlo enfriar o mantenerlo en la nevera.







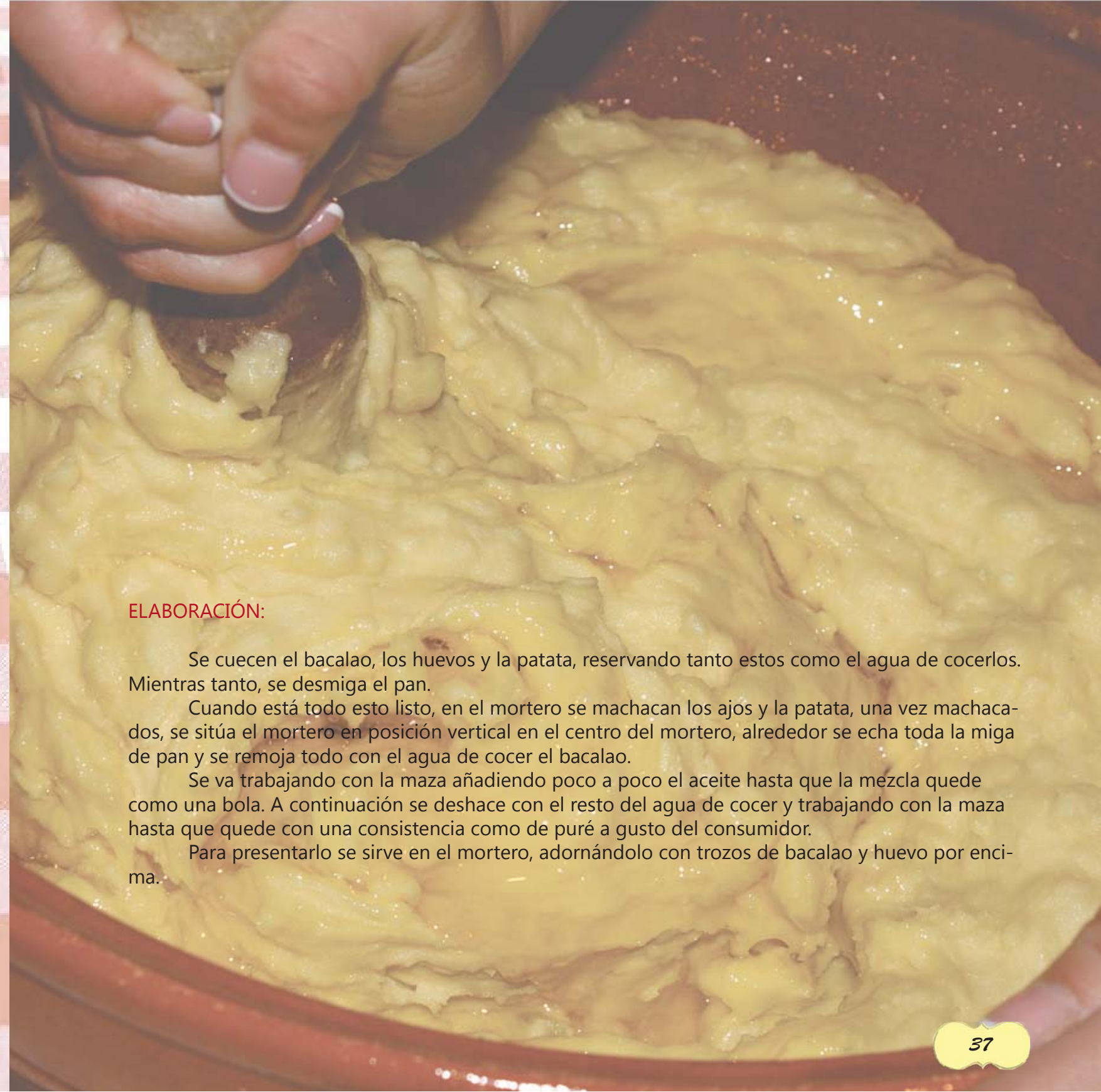
## Ajo mortero de Valeriano

### ALGUNAS RESEÑAS Y CURIOSIDADES:

- Típico de Semana Santa.
- Se suele comer en esta fecha, porque al ser una comida que no lleva carne es ideal para la cua resma.
- Es un plato originario de la provincia de Cuenca.
- Tradicionalmente suelen prepararlo los padres de familia, dado que normalmente son los que más fuerza tienen para trabajar con el mazo en el mortero.
- Se suele comer directamente del mortero, situándose los comensales en "corro" o círculo, moliendo la corteza del pan.
- Valeriano ya está enseñando a sus hijos y nietos para que la receta se siga perpetuando en el tiempo.

### INGREDIENTES:

- 1 pan de 2 kg
- 4 o 5 dientes de ajo
- ½ kg bacalao en salazón
- 1 patata grande
- ½ docena de huevos
- ½ l de aceite de oliva aprox.
- Imprescindible un buen mortero y maza de madera



### ELABORACIÓN:


Se cuecen el bacalao, los huevos y la patata, reservando tanto estos como el agua de cocerlos. Mientras tanto, se desmiga el pan.

Cuando está todo esto listo, en el mortero se machacan los ajos y la patata, una vez machacados, se sitúa el mortero en posición vertical en el centro del mortero, alrededor se echa toda la miga de pan y se remoja todo con el agua de cocer el bacalao.

Se va trabajando con la maza añadiendo poco a poco el aceite hasta que la mezcla quede como una bola. A continuación se deshace con el resto del agua de cocer y trabajando con la maza hasta que quede con una consistencia como de puré a gusto del consumidor.

Para presentarlo se sirve en el mortero, adornándolo con trozos de bacalao y huevo por encima.





## Caldereta de cordero de Juan Carlos

### ALGUNAS RESEÑAS Y CURIOSIDADES:

- Es un plato típico de las zonas rurales de toda España.
- Es típica de celebraciones o festividades donde se reúne mucha gente a comer.
- Suele hacerse en estos eventos, porque con poco gasto y poco trabajo se puede dar de comer a mucha gente.
- La suelen preparar los hombres habitualmente.
- Aunque en este caso, la receta es con cordero, es un plato que se presta a cocinarlo con muchos tipos diferentes de carnes.
- Es costumbre tradicional comer directamente de la sartén.

### INGREDIENTES:

- 10 kg de cordero
- 100 cl aceite
- 3 cabezas de ajo
- 3 pimientos verdes y rojos
- 1 kg cebollas
- Sal, pimienta, picante, romero
- ½ kg tomate triturado
- 3 l vino blanco
- 2 l cava



### ELABORACIÓN:

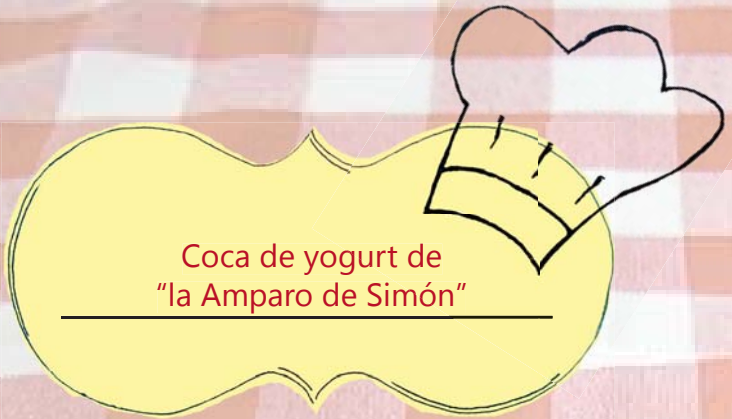
En una sartén con trébedes puesta al fuego, ponemos los ajos, los freímos con fuego templado y los reservamos. A continuación se fríe la cebolla a punto de caramelo, se añaden los pimientos y después la carne, salpimentando bien todo esto. A continuación añadimos la guindilla (al gusto), y cuando la carne esté frita, se añaden el vino y el cava. En este punto se añaden las especias aromáticas (romero, tomillo).

A los 20 minutos del primer hervor se echa el tomate triturado y lo dejamos cocinando hasta que la salsa reduzca al gusto del consumidor.

Hay que tener en cuenta que según el tipo de carne hay que moderar el tiempo de cocción para que no se deshaga mucho.







Coca de yogurt de  
"la Amparo de Simón"

#### ALGUNAS RESEÑAS Y CURIOSIDADES:

- Ideal para desayunos o para tomar café.
- Típico de los abuelos.
- Se puede tomar en cualquier fecha del año.
- La preparación es muy sencilla.
- Típico de la Comunidad Valenciana.

#### INGREDIENTES:

- |                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| - 2 yogures naturales | Medidas con un vaso de yogurt: |
| - 1 sobre de Royal    | - Aceite (1 vaso y medio)      |
| - 3 gaseosas          | - Azúcar (3 vasos y medio)     |
| - Raspadura de limón  | - Harina (6 vasos)             |
| - 6 huevos            |                                |

#### ELABORACIÓN:

Separar las yemas de clara. En un recipiente mezclar el yogurt, la harina, el azúcar, el aceite, raspadura de limón, levadura y mezclarlo hasta que quede una masa uniforme.


En otro recipiente batir las claras batir claras a punto de nieve y se añaden a la otra mezcla y se vuelve a mezclar todo con delicadeza.

Más tarde se vierte toda la mezcla resultante en un molde bien engrasado con mantequilla.

Se hornea a 170° con potencia tanto en la parte superior como en la inferior del horno durante 45 minutos.







## Paellas gigantes de Ricardo

### ALGUNAS RESEÑAS Y CURIOSIDADES:

- Es inevitable comerla el 15 de Agosto en Olmedilla de Alarcón.
- El acto multitudinario de comer la paella se ha convertido en tradición en nuestro pueblo.
- La hacen siempre Ricardo y sus secuaces.
- Aunque es original de Valencia, nuestra receta y el sabor no lo puedes encontrar en otro lugar que no sea Olmedilla de Alarcón.
- La colaboración de muchos vecinos es la clave para que el arroz salga en su punto.

### INGREDIENTES PARA 200 PERSONAS:

- |                        |                  |
|------------------------|------------------|
| - 14 kg de garrafón    | - Pollo y conejo |
| - 20 Kg de bachoquetas | - 20 kg de arroz |
| - 6 kg de tomate       | - Azafrán        |
| - Aceite               | - Agua           |
| - Pimentón (al gusto)  |                  |
| - Ramitas de romero    |                  |


### ELABORACIÓN:

Iniciar una buena fogata para poner las trébedes y nivelar la paella con ayuda del aceite necesario. Sofreír la carne, una vez frita añadimos el pimentón, el tomate y la verdura que deberá ser rehogada junto con el sofrito anterior. Echar el agua y dejar hervir. Una vez cocida la verdura añadir azafrán y arroz. Dejar a fuego lento hasta que se consuma el caldo.

Agregar romero al gusto.







## Flores de sartén de Carmen Romero

### ALGUNAS RESEÑAS Y CURIOSIDADES:

- Se pueden comer en cualquier fecha del año, y en cualquier momento o celebración.
- Son ideales para postre o para disfrutar con el café.
- Aunque la receta es fácil, hay que tener mucha paciencia en la elaboración.
- Nuestra vecina Carmen aprendió la receta de un programa de televisión.
- Por experiencia propia, Carmen ha descubierto que se preparan mejor en cocina de gas que en la lumbre.
- Carmen está dispuesta a enseñar a hacer este delicioso postre a quien quiera.

### INGREDIENTES:

- 2 huevos
- Un chorreón de anís
- Aceite
- ½ l de leche
- 170 gr de harina
- Molde de flor

### ELABORACIÓN:

Se baten bien los huevos junto con la leche, y se va añadiendo la harina poco a poco. Hay que tener en cuenta que se puede poner más o menos harina, en función de cómo le guste a cada uno que quede de consistente la mezcla.

Se pone el aceite al fuego hasta que quede bien caliente y se mantiene el molde dentro para que quede bien caliente.

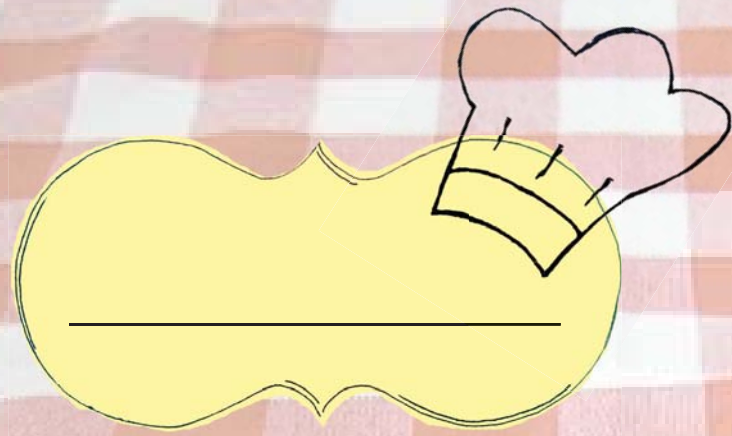
Se moja el molde en la mezcla y se mete en el aceite en vertical, hasta que la flor se desprenda. Freír hasta que quede bien dorada.



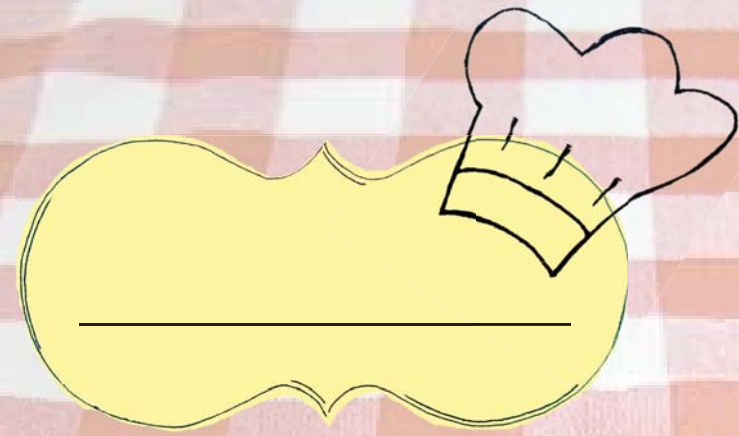








Handwriting practice lines consisting of 12 horizontal black lines.



Handwriting practice lines consisting of 12 horizontal black lines.



*lo que se cuece en nuestra escuela de verano...*









