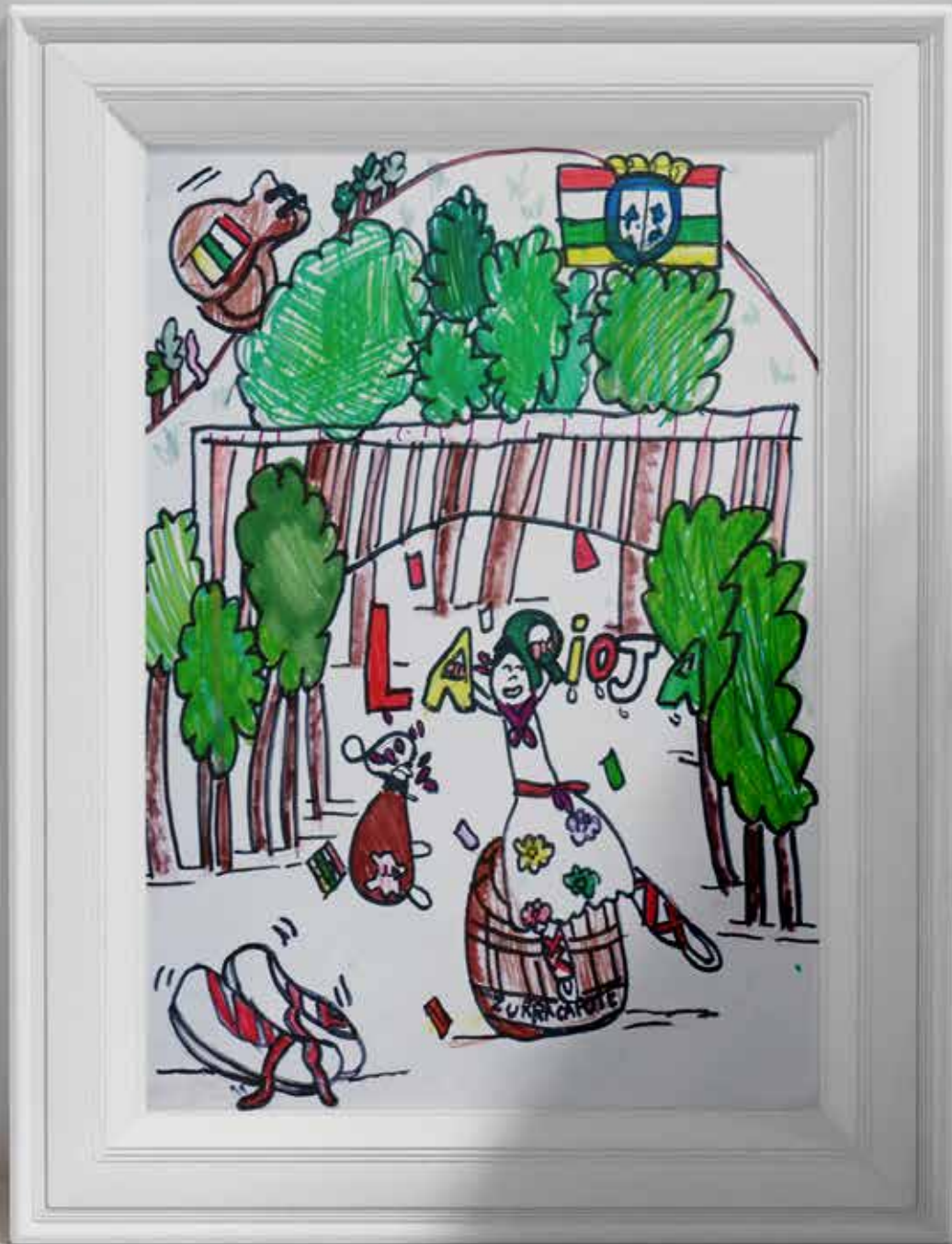


Sociedad

Benéfica

LA RIOJA 2024





Segundo lugar Pinta La Rioja
"Monasterio"
Soledad López Cuesta 15 años

Índice

Editorial	4
Directorio	6
Saludo de Autoridades de La Rioja	8
Memoria Anual	10
Saludo de la Reina y Rey	14
De Jamones y Añoranzas	16
Fiesta de San Mateo	20
Grupo de Baile	26
Coro Riojano	28
Diez lugares únicos que solo puedes encontrar...	30
12 de Octubre	31
Obra Jurídica de Riojanos y Chilenos	32
Obituario	34
La Sarga de Villoslada de Cameros	36
Campeonato de Mus	41
Homenajeados	42
Choche y Juanita y su amor por La Rioja	48
Mi verano en Villoslada	50
El Riojano Francis Paniego	54
Al Encuentro de las Ausencias	56
Del Traje Regional de Logroño y La Rioja	58
En la Cabeza de las Tradiciones	62
Recorriendo los Maravillosos Parques de Logroño	66
El Najerilla	70
Puente de Hierro	74
Volviendo a las Raíces	76
Recetario	78



Publicación Revista Anuario
Sociedad Benéfica de La Rioja 2024
Nevería 4855, Las Condes - Santiago - Chile
Editor: Andrés Beltrán Aparicio
Diseño: Totemika SpA



Editorial

Un año más, en el cual, hemos hecho un recorrido de trabajo y responsabilidades realizadas con mucho entusiasmo y alegría. Para nosotros como directorio es muy importante transmitir el cariño hacia nuestras raíces siempre fomentando la hispanidad en cada una de las actividades que realizamos durante el año.

Nuestro compromiso con la colectividad lo trabajamos día a día poniendo todo nuestro tiempo y dedicación a esta tarea que se nos ha encomendado. Los jóvenes riojanos cada día están más presentes en todas las actividades, lo que nos tiene muy contentos ya que le da nueva vida a la colectividad.

Todas las convocatorias han sido un éxito, Encuentro de Reinas, nos reunimos más de 60 hermosas mujeres, de todos los tiempos, fue una reunión muy amena y entretenida, donde pudimos conversar y compartir en el Rincón Riojano. La primera versión de la "Fiesta del Zurracapote", fue todo un éxito, es por eso, que se viene la segunda!!! Pinta la Rioja, lanzamiento del Libro de Recetas Riojanas, clases de Mus para principiantes, campeonatos de Mus, semana de La Rioja, San Bernabé, San Mateo, celebración del 12 de octubre, son algunas de tantas actividades que realizamos con éxito este año. Hemos tenido una excelente colaboración del Gobierno de la Rioja, con el cual, estamos siempre en contacto y conversaciones que nos hacen sentir su apoyo y generosidad, hacia estas tierras lejanas donde llegaron a formar este lindo país llamado Chile, muchos Riojanos.

Estamos muy tranquilos y felices con todo nuestro trabajo realizado sabemos que siempre podemos mejorar y dar cada día más. El trabajo en equipo y la coordinación de diversos talentos es lo que permitirá que una institución como la nuestra perdure en el tiempo.

No puedo sentirme menos satisfecha de haber podido dar continuidad a la labor que realiza nuestra institución, la que no habría sido posible llevar a cabo sin la entrega y dedicación de todos los directores y sus familias con las cuales siempre contamos con su apoyo.

Por último, nuestro sentir a todas aquellas familias que han tenido que despedirse de algún ser querido y solo recordarles que el mejor homenaje para esos riojanos que se van, es seguir queriendo y trabajando por esa Rioja que ellos tanto añoraron.

CLAUDIA SAENZ-LAGUNA SOTO

Presidenta Sociedad Benéfica La Rioja







Directorio

Sociedad Benéfica La Rioja

Presidente: Claudia Sáenz-Laguna Soto
Vice-Presidente: Lucía del Pilar Beltrán Aparicio
Secretaria: Macarena Condon Manriquez
Tesorero: Sonia Silva Carroza
Pro-Secretaria: María Teresa Leiva González
Pro-Tesorero: Emilio Diéguez Merino
Directores:
María de los Ángeles Martínez Bilbao
María Victoria Diez González
María Angélica Merino Saénz de Tejada
Mercedes Galilea Rodríguez
María del Pilar Sánchez Hernández
Roque Saénz Fuenzalida
Ángel Chavarrí del Campo
Joaquín Somalo Valor
Mauricio Martín Hartwig

Delegados en España:
Logroño: Francisco Javier Ceniceros González
Sevilla y Barcelona: Emilio Gamuza Bacaicoa
Madrid: Crescencio López de Silanes Valgañón

Directores delegados en Chile:
Arica: Juany Diez Lázaro
Iquique: Antonio Muro Cillero
Antofagasta: Consuelo Sánchez Pizarro
San Antonio: María José Ferrer Cortés
Valparaíso: Gregorio Martínez Santolalla
Rancagua: Manuel Santolaya de Pablo
Talca: Arsenio Jiménez Moreno
Concepción: Víctor Sáenz Leiva
Temuco: Jaime Muro Cuadra
Valdivia: Mónica Jara Pérez
Pto. Montt: Juan José Galilea Ocón

Sección Cultural y Recreativa Riojana

Presidente: Sebastián Cadiz Vega
Vice-Presidente: María de los Ángeles Martínez Bilbao
Secretaria: Macarena Condon Manriquez
Tesorero: Sonia Silva Carroza
Directores:
Alejandra Fernández Blu
Samuel Beltrán Campos
Sebastián Cadiz Vega



Directorio

María del Pilar Sánchez Hernández, Mauricio Martin Hartwig, Alejandra Fernandez Blu, Samuel Beltrán Campos, Sebastián Cadiz Vega, Sonia Silva Carroza, María Victoria Diez González, Macarena Condon Manríquez, Claudia Saézn-Laguna Soto, Lucía del Pilar Beltrán Aparicio, María Teresa leiva González



Cónyuges:

Miguel Manríquez Ortiz, Eduardo Araya Pinochet, Pedro Pablo Concha Larraín, Francisca Morales Martínez, Macarena Pérez Briceño, Felipe Pimentel Harismendy



Saluda revista anual Sociedad Benéfica La Rioja de Santiago de Chile.

Queridos amigos,
Con los maravillosos aromas que nos ha dejado la reciente vendimia aún impregnando la atmosfera de nuestra querida tierra, escribo estas líneas para trasladaros el testimonio de mi aprecio y cariño a todas las personas que componéis la Sociedad Benéfica La Rioja de Chile.

La distancia que nos separa no es un obstáculo para sentirnos siempre muy cerca y para agradeceros vuestro amor por La Rioja y vuestro esfuerzo por fortalecer los lazos que nos unen. En verdad que instituciones como La Benéfica son las auténticas embajadas de La Rioja en todo el mundo: vosotros estáis construyendo La Rioja cada día.

Por ello, y en un contexto de incertidumbres como el actual, donde tenemos ante nosotros grandes retos de comunidad por delante, necesitamos reafirmar la confianza en nuestras potencialidades y revitalizar nuestro afán por trabajar por ese horizonte colectivo, que nos une y nos ilusiona, que es nuestra querida Rioja. Un esfuerzo diario para el que cuento con todos vosotros.

Soy optimista por naturaleza y por ello estoy seguro de que los mejores momentos de La Rioja están por llegar. Brindo esperanzado por ese futuro compartido con todos vosotros.

Amigos de la Sociedad Benéfica La Rioja:

es realmente emocionante constatar la ilusión y el amor con los que celebráis festividades como San Bernabé o San Mateo y vuestra alerta permanente por todo lo que sucede en La Rioja desde vuestra sede del Rincón Riojano del Estadio Español, lugar de encuentro para la colectividad riojana en Chile. Aprovecho, una vez más, para expresaros toda mi admiración y aprecio, así como para mandaros un fuerte abrazo y mis mejores deseos en estos días de celebración.

Atentamente
Gonzalo Capellán de Miguel
Presidente



Querida comunidad riojana de Chile: Me complace dirigirme a ustedes por segundo año desde que accedí a la Presidencia del Parlamento de La Rioja para transmitirles mi más sincera enhorabuena por la maravillosa tarea que llevan a cabo en su tierra para mantener vivo el legado de sus antepasados, conservar nuestras señas de identidad y transmitírselas a sus descendientes.

Como ya les trasladé el año pasado, la institución que presido representa a todos los riojanos, vivan donde vivan, y quienes integran la comunidad riojana en el exterior son una parte esencial. Cada paso que dan en recuerdo de La Rioja es un lazo que nos une de manera indisoluble y nos mantiene unidos a pesar de la distancia física.

Por ello, en mi primer pregón del Día de La Rioja que pronuncié el pasado 8 de junio en la localidad de Santa Coloma, les recordé con emoción porque comparto que el amor por La Rioja se acrecienta cuanto mayor es

la distancia física. Aquel día les evocamos con cariño y afecto porque somos conscientes de la importancia de poner en valor su labor y el papel crucial que desempeñan como representantes de nuestra tierra en el mundo.

Nuestra historia compartida recuerda con orgullo la valentía y el sacrificio de quienes debieron emprender un nuevo camino fuera de nuestras fronteras geográficas, pero que siempre permanecieron dentro de nuestros corazones.

Desde la distancia física -que no sentimental- vemos con verdadera admiración el inmenso cariño con el que festejan las tradiciones que nos hermanan.

Reciban mis más sinceras muestras de gratitud, afecto y reconocimiento.

Marta Fernández Cornago
Pres. del Parlamento de La Rioja

Queridos amigos de la Sociedad Benéfica La Rioja en Chile

Es un verdadero placer y un orgullo poder dirigirme a todos vosotros, nuestros paisanos y amigos, a través de las páginas de esta revista anual de 2024, que año tras año se convierte en un lazo que nos une a pesar de la distancia.

Desde Logroño, tierra de vino y tradiciones, os envío un afectuoso saludo y mi más sincero agradecimiento por la extraordinaria labor que lleváis a cabo para mantener vivas nuestras costumbres, nuestra cultura y, sobre todo, ese espíritu solidario que nos caracteriza como riojanos. Vosotros sois un ejemplo de cómo, sin importar dónde estemos en el mundo, la identidad riojana permanece fuerte y vibrante.

Sé que, a lo largo de los años, la Sociedad Benéfica La Rioja en Chile ha sido un Pilar de apoyo para muchos, preservando el sentido de comunidad y promoviendo el bienestar de quienes más lo necesitan. Os felicito por vuestra dedicación y esfuerzo continuo, que son un reflejo del compromiso con nuestras raíces y el deseo de construir un futuro mejor para todos.

En nombre de la ciudad de Logroño, os envío mis mejores deseos, esperando que sigáis cosechando éxitos y que el vínculo entre La Rioja, Logroño y Chile se siga fortaleciendo.

Con cariño y gratitud,
Conrado Escobar Las Heras
Alcalde de Logroño



Memoria Anual

Período 2023-2024



Labor Benéfica

Unas de las más importantes labores dentro de nuestro directorio, son las ayudas que realizamos a los riojanos que se encuentran en situaciones vulnerables, para ellos trabajamos y siempre será una de las más importantes tareas a realizar en nuestra colectividad. En este período estamos ayudando a 4 personas 1 riojano y 3 descendientes. Para el próximo año queremos aumentar las ayudas, esperamos poder realizarlo. Les solicitamos si alguien conoce algún riojano o descendiente que necesite de nuestra ayuda por favor que se acerque a nuestra institución y así poder ayudarlo en lo que se pueda.

Para realizar esta tarea contamos con la ayuda de nuestra asistente social Toya Moreno, riojana, la cual realiza esta tarea con mucha responsabilidad y cariño. Junto a ella visitamos a nuestros socorridos a final del año, llevándoles conversación, acompañamiento y por supuesto la caja riojana, la cual está compuesta por muchos de

nuestros productos más la revista y uno que otro regalito.

Relaciones públicas y comunicaciones

Como siempre, durante este año hemos mantenido estrechas relaciones de amistad con todas las diferentes Instituciones y colectividades españolas, participando en todas las actividades donde se nos ha requerido, ya que entendemos que el hacer hispanidad es tarea de todos.

Nos hemos reunido con las diferentes colectividades, AIEH y Estadio Español constantemente, para realizar nuevas actividades, en las cuales el norte más importante es transmitir nuestra cultura para aumentar cada día más la hispanidad presente en nuestro Estadio Español.

Con el gobierno de la Rioja tenemos una estrecha y fluida comunicación, ellos están siempre pendiente de nuestras necesidades y es así que el presidente don Gonzalo Capellán se comprometió a retomar el pro-

grama volver a las raíces, programa a través del cual mandamos a nuestros jóvenes riojanos, a realizar una práctica profesional a empresas en La Rioja durante un mes. Este programa se va a retomar en enero, estamos a la espera de las bases del programa para hacerlas llegar a toda nuestra comunidad. Siempre estamos en contacto con todos los centros riojanos del exterior, junto con ellos vamos generando nuevas ideas para mejorar todas nuestras actividades e inquietudes y así vamos planteando al Gobierno de la Rioja diferentes propuestas para que nuestros centros sigan desarrollando sus actividades sin problemas.

Juventud Riojana

Como ya lo hemos manifestado en ocasiones anteriores una de las principales preocupaciones de este Directorio es atraer a la juventud a nuestra Institución y así asegurar la permanencia de ella en el tiempo, única manera de no desaparecer. Ustedes podrán comprobar la presencia de gran cantidad de jóvenes en el Directorio para este período.

Nuestros esfuerzos se han concentrado en el ámbito deportivo, cultural y social.

En lo deportivo aún tenemos un equipo en Super Senior, esperamos para el próximo año poder tener un equipo en junior que es lo que estamos ya hace tiempo tratando de formar. Esperamos que jóvenes se interesen en participar, nosotros estamos abiertos a ayudar en todo lo que necesiten.

Además de estar el grupo de super senior el año pasado participamos en la Copa del Rey con 2 equipos muy competitivos pasando a la segunda ronda uno de ellos. Esperamos este año participar igualmente y llegar a la final. Gracias a Samuel Beltrán y a Felipe Araya por la organización de los equipos.

En lo cultural, el grupo de coro cuenta con 12 integrantes los cuales se reúnen todos los miércoles a partir de las 19:30 a 21:00 hrs. siempre a cargo del profesor José Tomás Celis. Primero comparten una merienda para luego pasar al canto. Siguen cantando en algunas ocasiones las misas de los domingos del Estadio Español, también han participado en encuentros corales y por supuesto que alegran todas nuestras fiestas y actividades.



Una de las principales preocupaciones de este Directorio es atraer a la juventud a nuestra Institución y así asegurar la permanencia de ella en el tiempo.

Los grupos de baile siguen siendo 3, los cuales cada día van creciendo más y más. El grupo de niños más pequeños está compuesto por 18 niños entre 2 y 6 años su profesora es Montserrat Gallego y ensayan los sábados de 12:00 a 13:00 hrs. El grupo mediano está compuesto por 16 niños entre 7 -14 años su profesora es Daniela Pérez y ensayan los días sábados de 12:30 a 1:30 hrs.

El grupo juvenil está compuesto por 20 jóvenes mayores de 15 años los cuales ensayan los días, jueves de 21:00 a 22:00 hrs. y su profesora es Daniela Pérez. Se arreglaron todos los trajes de los bailarines ya que con el tiempo muchos de ellos se habían estropeado. Ahora el grupo se ve uniformado y muy ordenado representando a la Rioja como debe ser.

Y en lo social este año hemos realizado

muchas actividades y faltan muchas otras. En marzo empezamos con nuestro encuentro de Reinas Riojanas, fue una tarde de muchos recuerdos, conversaciones entre hermosas mujeres que nos unía el, mismo lema, "todas queríamos ser reinas". Solo quiero comentar que para las 60 mujeres que nos reunimos ese día y de muchas edades diferentes, fue una experiencia muy entretenida y enriquecedora en la cual pudimos compartir y representar a nuestra querida Rioja con mucho orgullo y alegría. Últimamente, la juventud riojana ha presentado un programa para que vuelva la elección de la reina del Estadio Español, ojalá escuchen a nuestros jóvenes y no a ideologías de moda que no representan a la mayoría.

En marzo además de nuestra fiesta de las reinas se realizó las fiestas de las colectividades, fiesta que reúne a la familia del Es-



tadio Español y las colectividades. En esta reunión damos una pequeña muestra de nuestra cultura especialmente gastronómica. En esta ocasión nos fue especialmente bien. Para nosotros fue un día solo de ganancias.

También la juventud riojana estuvo a cargo de realizar la fiesta del Zurracapote, fiesta en la cual se reunieron aproximadamente 160 jóvenes entre riojanos y amigos de riojanos, para bailar, compartir y conversar. Fue un éxito y es así como la van a repetir el segundo semestre. Pilar Pimentel, Martín Ocampo, Vicente Letelier, Felipe y Javier Araya muchas gracias por su ayuda, organización y tiempo.

Elegimos reina a la señorita Isidora López Blázquez y al rey señor Ismael Beltrán Campos. Isidora participó por mucho tiempo de nuestro grupo de baile y colaboró siempre de nuestras actividades. Ismael ha sido

participante de nuestro grupo de baile hasta el día de hoy. Muchas gracias a los dos por representar a nuestra colectividad con tanta dedicación y cariño.

Los invito a entusiasmar a los jóvenes a participar en las diferentes actividades en las que pueden cooperar y participar en nuestra colectividad.

Festividades tradicionales

En junio pasado celebramos el día de La Rioja en conjunto con San Bernabé, empezamos con la misa cantada por el coro riojano después el grupo de baile realizó una impecable actuación en nuestro Rincón para luego continuar con la asamblea y finalmente celebrar con un vino de honor. El año pasado debido a los juegos panamericanos tuvimos que realizar San Mateo en el mes de noviembre a pesar del cambio de fecha, San Mateo nos ayudó y nos

mandó todo su contingente riojano y tuvimos una fiesta inolvidable, a la cual asistieron alrededor de 600 personas. Es la fiesta de colectividades que reúne mas personas dentro y fuera del Estadio Español, fue todo un éxito. Nos reunimos tempranísimo para empezar a trabajar, siempre surgen problemas en el camino y este año no fue la excepción, nuestra encargada de organizar la puesta en marcha de la emplatada sufrió un accidente el día anterior arreglando a la Virgen de Valvanera, no íbamos a poder contar con nuestra querida Meche, pero en su reemplazo vino al rescate Ana

María su hermana, lo hizo de maravilla y ni siquiera sentimos la ausencia de Mercedes, que eficiencia la familia Galilea, muchas gracias Ana María por tu generosa ayuda.

A las 11:30 empezó la misa oficiada por el padre Alfredo Calvo junto a San Mateo y la Virgen de Valvanera como siempre muy adornados y elegantes con flores de la estación, trabajo realizado siempre por nuestras colaboradoras riojanas. El coro elevó sus voces como nunca, cantando jotas y alabanzas a nuestro señor, al término de la misa los jóvenes riojanos se acercaron al altar a llevar a San Mateo y la Virgen de Valvanera en procesión hacia el polideportivo donde nuestros grupos de baile y coro realizaron sus presentaciones.

El coro cantó como nunca alegrándonos con típicas canciones riojanas, los grupos de bailes se lucieron con sus trajes nuevos



y como siempre los más pequeñitos se llevaron los mayores aplausos.

Dentro de nuestros invitados se encontraba el Cónsul de España don Miguel Mahiques, el agregado cultural don Francisco Gómez, el presidente de Estadio Español don Juan Erenchun y señora, presidenta del CREE señora Rocío Perez, presidente de AIECH don Ricardo del Pueyo y presidentes de otras colectividades.

Los invito a entusiasmar a los jóvenes a participar en las diferentes actividades en las que pueden cooperar y participar en nuestra colectividad.

Luego de terminada la presentación cultural pasamos a lo más esperado el almuerzo riojano, este año el menú fue un plato de chorizo, jamón y tortilla de patatas, luego las deliciosas chuletillas de cordero con ensalada de la temporada, la cual si no se dieron cuenta el detalle, formaban los colores la bandera de la rioja, postre los infaltables duraznos en conserva y con el café unas muy ricas rosquillas. Pero el rey de la fiesta es nuestro delicioso zurracapote que este año estaba como nunca. Luego la familia riojana se dedicó a compartir risas, abrazos y a probar suerte con nuestra rifa y concursos.

Al final del día terminamos muy cansados, pero con el corazón lleno de alegría de haber realizado exitosamente nuestra fiesta que tanto preparamos.

El 12 de octubre es otra de nuestras actividades en la cual trabajamos mucho y siempre tenemos muy buenas ganancias, tanto económicas como familiares, ya que, es un día donde se junta toda la familia a disfru-

tar de la celebración, comiendo, bailando y disfrutando todos juntos de las bondades hispánicas. Ese día el Rincón se convierte en un chinguirito donde toda nuestra juventud en conjunto a nosotros lo directores, atendemos al público dándoles a conocer todas las bondades de la gastronomía riojana.

El grupo de baile participa de las presentaciones y desfile junto a las otras colectivida-

des y ramas del Estadio Español.

Revista anuario

Esta revista es muy importante para nosotros ya que en ella plasmamos todas nuestras actividades en conjunto con reportajes y secciones muy interesantes, que cada año vamos mejorando para que nuestra comunidad se vaya enterando e interesando en las actividades que se realizan durante el año. Así mismo cada periodo vamos mejorando la calidad en tanto a papel, impresión y colorido es por esto que este año vamos a hacer un concurso de pintura en varias categorías llamado "Pinta la Rioja", el ganador será la portada de nuestra revista este año. Vayan entusiasmando a los rivistas de la familia para que participen, ya les informaremos de las bases y de la fecha.

Escuela España

Este año tuvimos la mala noticia que la directora de la escuela la señora María Isabel Muñoz fue desvinculada de su trabajo. Ya cumplió con su periodo y no podrá repositularse. Para nosotros es una pena ya que



Jurado del concurso Pinta La Rioja evaluando las obras presentadas por los artistas riojanos que participaron con tanto entusiasmo.



nes, miércoles y viernes de 10:00 a 14:00 hrs. Tenemos nuestra biblioteca que la pueden visitar cuando quieran en la cual se encuentran libros muy interesantes.

Este año se realizó el campeonato de mus, el cual, como todos los años fue muy concurrido, este campeonato se realiza el mes de noviembre. El segundo lugar lo obtuvieron Antonio Fraile con Angélica Cofré y el primer lugar lo obtuvieron Fernando Ezquerro con Carmen Val, muchas felicitaciones para ambas parejas esperemos que este año la medalla se quede en casa.



Este año vamos a hacer un concurso de pintura en varias categorías llamado Pinta la Rioja, el ganador será la portada de nuestra revista este año.

Propiedad Estación Central

Nuestro arrendatario es una persona de trabajo que ocupa la propiedad como bodega, es muy responsable y puntual con el arriendo, este se cobra una vez al año.

Rincón riojano

Como directorio siempre nos preocupamos de tener impecable nuestro Rincón, porque para nosotros es nuestra casa y la casa nuestra como es la familia. Nuestra familia es una familia ordenada, limpia y dedicada es por eso por lo que siempre cuando conocen el Rincón, nos llevamos solamente pipos, somos la envidia de muchos, ya que tenemos la suerte de tener este lugar cómodo, bonito y dentro del Estadio Español. Tenemos que cuidarlo mucho para que siga funcionando como siempre. Paula Pimentel es nuestra secretaria que esta lu-

teníamos muy buena relación con ella y también realizaba una excelente gestión con los pocos recursos que el estado le asignaba. Esperamos ponernos en contacto con la nueva administración para poder seguir cooperando con nuestras ayudas.

A fin de año realizamos nuestra fiesta, donde podemos relajarnos y compartir con nuestros colaboradores y poder hacer un recuento de todo nuestro trabajo anual, es un momento de camaradería donde aprovechamos de dar termino a nuestras actividades anuales y tomar fuerzas para mejorar nuestra gestión para el próximo año.

Por último, quería agradecer a mi Directorio por todo su tiempo y generosidad para enfrentar todas las tareas necesarias para sacar adelante nuestro trabajo, a sus familias, que siempre están presente apoyándonos y cooperando con todo. En especial quiero agradecer a mi familia, a mi padre por siempre enseñarme el amor hacia mis raíces, a mi marido por siempre estar a mi lado en esta tarea y a mis hijos por entenderme y apoyarme cuando mi tiempo es escaso.

Pinta La Rioja

El martes 22 de octubre, se realizó la premiación del concurso "Pinta la Rioja". Una invitación a pintar nuestra cultura riojana.

Durante el mes de noviembre, específicamente entre el 10 y el 17 de dicho mes, se realizó la celebración de la "Semana Riojana".

Así el martes 22 de octubre, se realizó la premiación del concurso "Pinta la Rioja". Dicho concurso tenía como objetivo invitar a pintar elementos de la cultura riojana.

Las obras fueron evaluadas por un jurado conformado por artistas y/o personas muy cercanas a la cultura riojana.

Sus integrantes fueron:

Ana María Fernández, pintora

Paulina Espósito, pintora

José Caruz, diseñador del anuario La Rioja

Iñaki Torrentengui, abogado, cantante lírico y director cultural del Estadio Español

Claudia Saenz Laguna, presidenta de la Sociedad Benéfica La Rioja

Participaron 20 obras, con un rango de edad entre 3 y 40 años.



Primer lugar Pinta La Rioja "Fiesta de Pueblo"
Magdalena Krause Pérez, 6 años



Segundo lugar Pinta La Rioja "Monasterio"
Soledad López Cuesta, 15 años



Tercer lugar Pinta La Rioja "Riojana misteriosa"
Alejandra Fernandez Blu, 39 años



Mención honrosa Pinta La Rioja
Claudia Besio, 40 años



Mención honrosa Pinta La Rioja
Lucía del Pilar Dieguez, 6 años







En sus propias palabras, Reina y Rey de la colectividad de La Rioja

Estoy muy agradecida de haber sido elegida la reina de la Sociedad Benéfica La Rioja este año, como hija, nieta y bisnieta de Riojanos es un orgullo poder representar a mis raíces.

Pensar en La Rioja es familia, alegría, jotas, la calle Laurel, tapas, zurracapote, cosas que podemos encontrar "a este lado del charco" gracias a La Benéfica como decían mi bisabuelos.

Pertenecer a esta comunidad ha sido tener un pedacito de mi familia riojana aquí en Chile, mi bisabuelo fue director y mi abuela, Pilar Díez, la primera mujer directora. De niña asistí a baile infantil y luego anualmente participando en San Mateo vistiendo los trajes típicos, por esto y mucho más, una colectividad a la que le tengo mucho cariño.

Sin duda tener este pedazo de La Rioja en Chile es un lugar que nos hace sentir como en casa a todos los que tenemos corazón riojano y es un honor poder representarlo este año.

María del Pilar Hernández Santos
Reina de la colectividad de La Rioja



En primer lugar, quiero agradecer la oportunidad de representar a la colectividad Riojana, no dudo que la persona más feliz por verme aquí sería mi abuelo, quien nació y se crió en Vadillos de Cameros, pueblo de la hermosa Rioja. Él fue quien siempre nos habló de su pueblo e hizo que las celebraciones riojanas fueran parte de nuestra familia, introduciéndonos en esta comunidad.

Desde pequeño he participado en las actividades que se organizaban, conociendo la cultura y tradiciones de La Rioja. A medida que crecía me integré poco a poco al grupo joven de la colectividad, participando en San Mateo y en otras actividades organizadas para y por la colectividad riojana.

Hoy, ser parte de esta comunidad y de la Sociedad Benéfica La Rioja, es algo que me llena de orgullo, por lo que me encantaría seguir manteniendo y transmitiendo las costumbres y valores de mi familia riojana.

Martín Ocampo Ruíz
Rey de la colectividad de La Rioja



Encuentro de Reinas



El día 23 de Marzo del presente año se realizó el primer encuentro de Reinas Riojanas de nuestra colectividad, este encuentro se vió envuelto por hermosos momentos de encuentro y recuerdos de aquellas que tuvieron la suerte y el honor de representar a la Sociedad Benéfica La Rioja durante los años, marcados por la huella que cada una de ellas dejó para nuestra historia como institución.



te fue vernos rodeadas de tantas mujeres que en su momento fueron una pieza fundamental de inspiración hacia nuestras raíces, vernos rodeadas de mujeres únicas y comprometidas con nuestra ascendencia y descendencia, de mujeres que llevan La Rioja en su corazón.

Esta instancia dió lugar a reencontrarse con amistades, familiares y por supuesto con nuestras propias raíces volviendo a recordar lo que esto significa para cada una de nosotras, que la sangre que corre por nuestras venas nos une y nos inspira, y así mismo fue un recordatorio de que todas nuestras familias y amigos siempre serán bienvenidos a participar y ser parte de esta hermosa familia Riojana.

Luego de esta inolvidable jornada se formó un grupo que hasta ahora sigue comunicándose y ha restableciendo lazos que en algunos casos habían quedado perdidos u otros que se formaron hoy uniendo generaciones, lo cual nos inspira a que nuevas integrantes puedan vivir esta experiencia y sentirse parte de este precioso círculo de mujeres orgullosas de su ascendencia y legado.

Esperamos que cada año esto vuelva a repetirse y que poco a poco se vayan sumando nuevas jóvenes que sientan este amor tan lindo, profundo y comprometido por nuestra colectividad y familia Riojana.



Esta reunión se realizó en el Chamizo el cual se convirtió en un espacio acogedor lleno de sorpresas y entretenidos momentos, comida rica y por supuesto zurracapote (Dejando muy bien demostrada la destreza de auténticas princesas). Pudimos ver una hermosa presentación que nos transportó a un recorrido con fotos y fechas de los distintos reinados, re-

cordando al mismo tiempo a aquellas que hoy no nos pudieron acompañar, dando pie a recuerdos y anécdotas que cada una vivió a su manera y siendo coronada con algunos concursos que elevaron el espíritu "real" y llevándonos todas un precioso obsequio digno de la realeza.

De alguna manera emotivo y emocionan-

Fiesta de San Mateo



Pilar Beltrán Aparicio

San Mateo debió estar preocupado, pues pasó septiembre y octubre y no había sido celebrado, pero al llegar noviembre quedó tranquilo, ya que hubo gran ajetreo en El Rincón Riojano...se preparaban los festejos en su honor.

Esto tuvo su razón de ser, debido a que durante el mes de octubre y parte de noviembre del año 2023 se llevaron a cabo los Juegos Panamericanos y Panamericanos en Santiago de Chile. Nuestro Estadio Español fue sede del baloncesto 3x3 y de Pelota Vasca, por lo cual fue imposible realizar nuestra tradicional celebración en la fecha acostumbrada.

Pero como dice el dicho "No hay mal que por bien no venga" fue un éxito el cambio de fecha. Hubo más concurrencia que lo previsto, la familia riojana y sus amigos llenaron las mesas dispuestas en el polideportivo del Estadio Español, más de 600 personas se sentaron a disfrutar de la gastronomía de nuestra región.....¡Un exitazo!

Ahora bien, comencemos por el principio. El domingo 19 de noviembre, a las 11:30 horas, se dio inicio a las celebraciones con la Santa Misa, cantada por nuestro coro riojano y presidida por las autoridades de la embajada de España, del Estadio Español, de los presidentes de las instituciones españolas y de las colectividades españolas. Además de nuestra actual presidenta, señora Claudia Sáenz-Laguna quien fue escogida en la última Asamblea General de Socios, siendo la primera mujer en ostentar este título.

Durante la misa, nuestro querido coro rioja-

no se lució con sus cantos típicos, acompañados por la guitarra y el acordeón. Las imágenes de la Virgen de Valvanera y de San Mateo iluminaron el momento de recogimiento y de acción de gracias.

Finalizada la Santa Misa, las imágenes fueron transportadas en andas por los jóvenes riojanos y en procesión, junto con las autoridades y la familia riojana, con sus atuendos típicos transportaron las imágenes al lugar de la fiesta. Todos en camino al lugar preparado para el baile, el canto y la mesa. Al llegar al Polideportivo se encontraban grupos de todas las edades preparando sus alpargatas y castañuelas y así dar inicio a la presentación artística. El primer grupo, pequeñitos entre 2 y 4 años, son los que más aplausos se llevaron, pues con sus trajes y sus primeros pasos de danza maravillan y enternecen al público. Luego se alternaron los bailes de los grupos infantiles y juveniles, con el canto del coro. Los danzantes nos deleitaron con sus pasos, jotas, cabriolas y tanto entusiasmo que llenaron nuestro corazón del amor a La Rioja y sus tradiciones.

Mientras gozábamos con la presentación de danza y canto, un grupo de abnegados colaboradores riojanos preparaban las mesas, llenas de detalles, para 600 personas, quienes gozarán de la comida típica: jamón serrano, chorizo, tortilla, aceitunas, ensaladilla y las esperadas chuletillos de cerdo que son asadas por expertas manos a pocos pasos del lugar. ¡Ah! He olvidado nombrar el vino y el ponderado zurracapote (cuya receta secreta varios la desean). Al finalizar el banquete fueron endulzados con postre y las dulces rosquillas riojanas.

Durante el almuerzo, se distinguió a un grupo de riojanos, que en algún momento de la vida y por razones diversas, tuvieron que dejar sus pueblos para radicarse en algún lugar de Chile. Este año se entregó reconocimiento y galardón a:

Juan José Fernández
María Elena Aretio De Pablo
Francisco Javier Aretio De Pablo

Además, a modo de sorpresa, se distinguió a dos grandes colaboradores de la Sociedad Benéfica La Rioja: Gonzalo Santolaya De Pablo y José Martín Blanco García. Su asombro fue tal que las lágrimas de emoción los desbordaron. Fue un momento muy emotivo para ellos, su familia y para el público en general.

Durante el almuerzo se realizaron pequeños concursos: Quién canta una jota; Quién hace mas cabriolas; Quién trae vestido al riojanito mas pequeño. Estos fueron muy bien acogidos y celebrados por la concurrencia a la fiesta.

Antes de terminar la celebración se dió paso a la venta de rifas. Son increíbles las expectativas de los compradores frente a un posible regalo. Gracias a todos por cooperar.

El sol se esconde, las familias parten a sus casas y un grupo de entusiastas riojanos recogen las mesas, se ríen, evalúan y se quedan satisfechos por la tarea bien cumplida.

¡Viva La Rioja!
¡Viva San Mateo!











Aunque actualmente tiene un valor decorativo, casi exclusivo, no haya que olvidar que en sus orígenes era una prenda hecha con pequeños trozos de tejidos para recuperar trajes y ropas antiguas en mal estado.

tremendamente importante, suelen ser de gran belleza y espectacular colorido.

La materia prima, es tela de cualquier tipo y de cualquier color, lisa o estampada de hilo.

Las herramientas que se usan son; aguja, tijera y dedal. El resto es imaginación y manos artesanas y diestras para dar vida a la obra ideada. Hoy en día, también se usa máquinas de coser.

Ana Rosa de Villoslada de Cameros, junto a uno de sus trabajos

HECHO CON MANOS RIOJANAS

Almazuelas

Quedan muy pocos que realizan este combinado de telas tan vistoso como útil, en su gran mayoría mujeres.

¿Qué es una almazuela?

Es una labor artesana de recuperación, que se practica en algunas zonas de La Rioja, de las cuales se hacen mantas, colchas, cubrecamas, cojines y también tapices para colgar en la pared (ver foto), son hechas con pequeños trozos de telas, que pueden ser de prendas en desuso o restos de telas de confecciones, logrando una superficie llena de retazos de muchos colores y formas, muy bien combinados, hasta lograr una nueva prenda.

Quedan muy pocos que realizan este combinado de telas tan vistoso como útil, en su gran mayoría mujeres.

Trevijano de Cameros, Jalón, San Román, Villanueva, Villoslada y Lumbreras son algunos de los pueblos en que se practicó mayormente este trabajo de recuperación para el que se necesita: mucha creatividad y oficio, para unir una pieza de arte con pequeños y multicolores trozos de telas de deshecho. La combinación de colores es

Primero, se corta la tela que será la base donde se pondrán los trozos que van a ir unidos; posteriormente, se corta otro trozo de color y ya se va uniéndolo a máquina. Una vez hecho el cuadro se sigue igual hasta conseguir rellenar la superficie deseada. Los trozos se unen unos a otros de la manera que queramos según el dibujo deseado. Una vez unidos horizontalmente se hace verticalmente, luego se pone una tela de fondo y finalmente con un ribete terminamos la almazuela.

Aunque actualmente tiene un valor decorativo, casi exclusivo, no haya que olvidar que en sus orígenes era una prenda hecha con pequeños trozos de tejidos para recuperar trajes y ropas antiguas en mal estado. Como se ha dicho, las almazuelas se hacen con cientos de pedazos y llevan además de las costuras, un paño grueso entre la superficie y el forro, para darle más consistencia a la labor.

Bibliografía

HECHO CON MANOS RIOJANAS



La Bandera de La Rioja: Un Símbolo de Identidad Regional

La bandera de La Rioja es un símbolo vivo de la historia, la cultura y la identidad de esta comunidad autónoma. Su diseño y colores reflejan la esencia de la región y su gente.

La bandera de La Rioja es un emblema significativo que representa la rica historia y cultura de esta comunidad autónoma española. Diseñada en 1977 y oficializada en 1982, esta bandera es un orgullo para los riojanos.

Simbolismo de los Colores

La bandera consta de cuatro franjas horizontales de igual tamaño, cada una con un color específico:

Rojo: representa la tradición vitivinícola de la región.

Blanco: simboliza la pureza de los ríos y el cielo.

Verde: evoca la fertilidad de los campos, huertas y montañas.

Amarillo: representa la riqueza y la luminosidad de la tierra.

La bandera debe ondear en todos los edificios públicos civiles de La Rioja y se exhibe

en actos oficiales. Cuando se muestra junto a la bandera de España, esta última ocupa el lugar preeminente.

La bandera fue seleccionada tras un concurso público y un plebiscito en 1977.

Aunque hubo algunas controversias, la bandera finalmente fue adoptada y se ha convertido en un símbolo icónico de la identidad regional.



Un año de baile y tradición

Nuestro grupo de baile sigue siendo un referente en la escena cultural local, destacando por su energía, entusiasmo y amor a las tradiciones. Este año no ha sido la excepción, con presentaciones impecables que han dejado al público con el espíritu lleno de armonía y emoción.

Bajo la dirección de las profesoras Daniela Pérez y Montserrat Gallego, los grupos infantil, juvenil y de adultos han realizado una labor excepcional. Su compromiso con la cultura y la tradición es evidente en cada paso y cada nota.

En este año, hemos tenido el placer de verles actuar en eventos como el Día de la Hispanidad, Viña del mar, San Bernabé, Círculo Español y el día de las colectividades entre otros. Espacios donde nuestros jóvenes bailarines tuvieron la oportunidad de descubrir más sobre La Rioja y así seguir forjando nuevos lazos de amistad.

El Directorio quiere expresar su agradecimiento a este grupo por su disposición a crecer y representar nuestro espíritu con alegría y compromiso. Podemos contar con ellos siempre que lo necesitemos."



La unión y el compromiso de este grupo son un ejemplo para todos. Los alumnos, profesores y la comunidad en general demuestran una dedicación y pasión que se refleja en cada ensayo y presentación.







Coro Riojano Celebrando 22 años de cultura y tradición



Claudia Sáenz-Laguna Soto

Ya somos mayores de edad! Este año celebramos 22 años de historia, repletos de momentos inolvidables y siempre con el entusiasmo que nos ha acompañado desde el primer día. Recordamos con cariño nuestro viaje a La Rioja en 2007, una experiencia que llevamos en el corazón, así como las muchas presentaciones en distintas localidades y escenarios de Chile.

Hoy más que nunca, necesitamos nuevos integrantes. Queremos seguir creciendo y compartiendo nuestra pasión, y para eso necesitamos personas que quieran unirse a este hermoso proyecto. ¿Por qué es importante? porque el Coro Riojano es más que un grupo musical: es un espacio para sentir nuestra cultura, para acercarnos cada vez más a La Rioja, esa tierra tan querida por nuestros padres y abuelos. Buscamos formar un grupo con los mismos intereses, abierto a distintas edades y voces, todos unidos por un objetivo común: mantener vivas las tradiciones de nuestra tierra.

Si quieres ser parte de esta experiencia y ayudar a compartir la riqueza de nuestra herencia cultural, ¡te estamos esperando! Nos reunimos todos los miércoles a las 19:30 en nuestro Rincón Riojano. Compartimos una merienda y luego cantamos juntos. ¡Ven y sé parte del Coro Riojano!

Nuestro gran objetivo es dar a conocer La Rioja y formar lazos firmes de amistad entre todos, compartiendo la música y las tradiciones que nos conectan con nuestras raíces. **¡Te esperamos!**





Sorpresas



María del Pilar Sánchez

del buen comer

Francis Paniego, el chef más prestigioso de La Rioja, da el salto a la televisión y pasará a convertirse, si el formato estadounidense triunfa en España, en un rostro televisivo habitual gracias a la presencia de la alta la cocina en las principales cadenas nacionales.

En su caso, Francis Paniego formará parte del programa que tratará de contrarrestar desde Mediaset el éxito durante la última década de Masterchef en Televisión Española.

Francis Paniego, Marcos Morán (Casa Gerardo, Asturias), y Rakel Cernicharo (Karak, Comunidad Valenciana) serán los mentores de 'Next Level Chef', formato de éxito internacional cuya adaptación española prepara Mediaset España en colaboración con Shine Iberia (Banijay Iberia).

Tras su paso, en unas cuantas colaboraciones, por Masterchef, los responsables televisivos han observado en el chef riojano potencial suficiente para formar parte de este espacio televisivo. Atesora importantes conocimientos culinarios, es un chef de prestigio nacional y por lo visto dotes comunicativas suficientes para ocupar un espacio principal en este espacio audiovisual que ya se está grabando, tal y como ha podido saber este medio.

El formato

Los concursantes de 'Next Level Chef' no solo tendrán que demostrar su arte en la cocina, ya que la competición también requerirá capacidad de adaptación, improvisación, rapidez, reflejos, astucia y sangre fría para tomar decisiones en situaciones límite. El programa se desarrollará en un espectacular plató de estructura vertical en tres niveles con tres cocinas diseñadas de manera distinta e identificativa a la que de-

berán adaptarse los concursantes en cada reto: una cocina de última generación en el nivel superior, una cocina estándar en el nivel intermedio y una instalación precaria en el nivel inferior, solo con los elementos básicos.

Para complicar las pruebas, los participantes dispondrán de los ingredientes para cocinar en una plataforma móvil que sube y baja por el corazón de la estructura, de manera que tendrán que decidir con rapidez los productos que cogen. Unos tendrán la suerte de elegir buenas materias primas y otros tendrán que conformarse con las sobras para crear las propuestas culinarias con las que serán juzgados por los mentores.

El mejor estreno de un programa de cocina de la historia desarrollado por Studio Ramsay, la productora del mítico chef Gordon Ramsay, y producido por FOX Alternative Entertainment y Studio Ramsay, 'Next Level Chef' ha obtenido gran éxito de audiencia con la emisión de sus dos primeras temporadas en EE.UU., donde protagonizó el estreno de un programa de cocina más visto de la historia. La tercera temporada se estrenó a finales de enero y obtuvo más de siete millones de espectadores en el prime time dominical. Actualmente se encuentra en producción la cuarta temporada del formato, que será estrenada antes del final de año en FOX. En Reino Unido se ha emitido en ITV1 y Francia.

La dignidad de las personas en las Constituciones de España y Chile



Enrique Navarro Beltrán

Profesor de Derecho Constitucional
Universidad de Chile - Universidad Finis Terrae

La dignidad de la persona humana constituye un requisito esencial e inamovible del orden constitucional de cualquier Estado de Derecho. Está reconocida en todas las declaraciones contemporáneas de derechos y en las cartas fundamentales modernas, tal como ocurre precisamente con las Constituciones Políticas (CP) de España y de Chile.

La dignidad es la cualidad del ser humano que lo hace acreedor siempre a un trato de respeto, porque ella es la fuente de los derechos esenciales y de las garantías destinadas a obtener que sean resguardados.

Sus orígenes se pueden encontrar ya en la propia Biblia. Los griegos lo explicaron por la presencia de un elemento divino en el hombre. Para los romanos significaba estatus o rango, cualidad inherente a un oficio o título de las personas. El cristianismo en la Edad Media otorgará al hombre una dignidad en cuanto creaturas a imagen y semejanza de Dios. Para Kant, aquello que -a diferencia de las cosas- no tiene precio, se funda en la dignidad de todo sujeto autónomo.

Como lo ha señalado nuestro Tribunal Constitucional (TC), se trata de un principio matriz del sistema institucional vigente del cual se infiere, con claridad inequívoca, que todo ser humano, sin distinción ni exclusión, está dotado de esa cualidad, fuente de los derechos fundamentales.

Así, de acuerdo a lo establecido en el artículo 10.1 de la CP de España, "la dignidad

de la persona, los derechos inviolables que le son inherentes, el libre desarrollo de la personalidad, el respeto a la ley y a los derechos de los demás son fundamento del orden político y de la paz social".

En España, el TC ha sentenciado que la dignidad es un valor espiritual y moral inherente a la persona, que se manifiesta singularmente en la autodeterminación consciente y responsable de la propia vida y que lleva consigo la pretensión al respeto por parte de los demás".

La alusión de la jurisprudencia del TC español al principio de dignidad ha sido utilizada ya sea como un refuerzo interpretativo o de manera directa.

En este último caso, se citan -por ejemplo- las sentencias sobre titularidad de derechos de los extranjeros, la prohibición del odio o desprecio a todo un pueblo o etnia, la exclusión de las personas jurídicas de derecho público en la titularidad de los derechos o el respecto de la solicitud de extradición.

Del mismo modo, se ha invocado en cuanto al mínimo material que garantice la subsistencia vital de las personas, en lo referido

a la reproducción asistida o consentimiento de esterilización de personas incapaces, en relación a las normas penales, en otros casos asociados a conflictos de derechos y, por cierto, en el ámbito de la bioética.

Por su parte, de acuerdo al artículo 1° de la CP chilena: "Las personas nacen libres e iguales en dignidad y derechos". Sobre esta materia han existido diversos pronunciamientos realizados por el TC, que enfatizan que la dignidad de la persona se irradia en las disposiciones de la CP en una doble dimensión: como principio y como norma positiva.

Así, ha señalado el TC que se trata de un "principio matriz del sistema institucional vigente del cual se infiere, con claridad inequívoca, que todo ser humano, sin distinción ni exclusión, está dotado de esa cualidad, fuente de los derechos fundamentales que se aseguran". De la dignidad se deriva un cúmulo de atributos, con



los que nace y que conserva la persona durante toda su vida. Entre tales atributos "se hallan los derechos públicos subjetivos o facultades que el ordenamiento jurídico le asegura con carácter de inalienables, imprescriptibles e inviolables en todo momento, lugar y circunstancia".

De igual forma, se ha recordado que el respeto y protección de la dignidad y de los derechos a la privacidad de las comunicaciones, "son base esencial del desarrollo libre de la personalidad de cada sujeto, así como de su manifestación en la comunidad a través de los grupos intermedios autónomos con que se estructura la sociedad".

En diversas decisiones el TC ha invocado como fundamento de los derechos el respeto a la dignidad de la persona humana. Así, por ejemplo, se ha recordado que el derecho a la seguridad social tiene su razón de ser en que los administrados están sujetos a contingencias sociales, las que se vinculan precisamente con la dignidad humana.

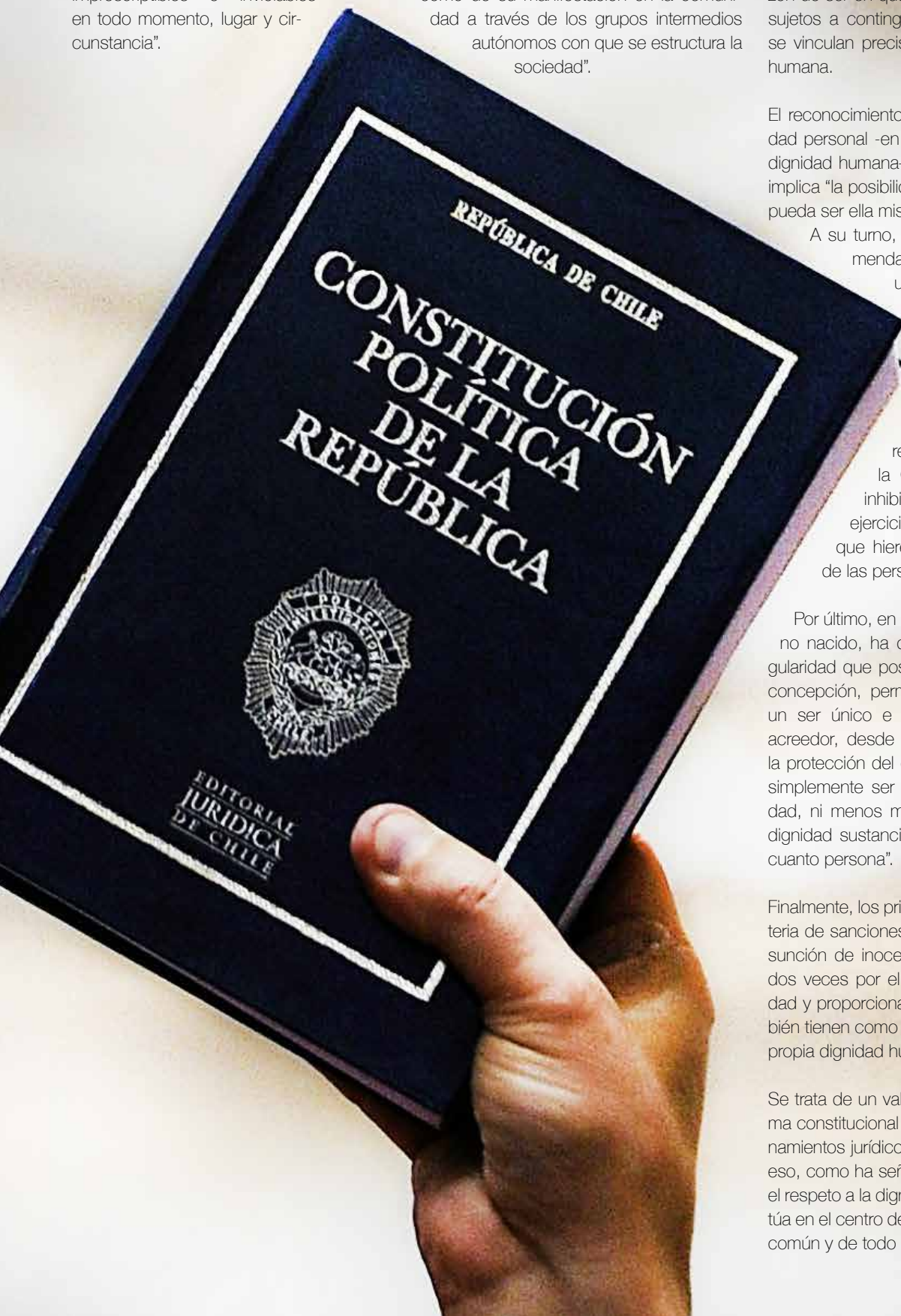
El reconocimiento del derecho a la identidad personal -en cuanto emanación de la dignidad humana- se ha sentenciado que implica "la posibilidad de que toda persona pueda ser ella misma y no otra"

A su turno, se ha fallado que encomendar a ciertos particulares una función registral y de almacenamiento de datos, sin las seguridades ni garantías legales suficientes como para impedir que se vean afectados los derechos reconocidos por la CP, "produce un efecto inhibitorio injustificado sobre el ejercicio de la libertad personal que hiera la dignidad e igualdad de las personas".

Por último, en materia de protección del no nacido, ha dicho el TC que, "la singularidad que posee el embrión, desde la concepción, permite observarlo ya como un ser único e irrepetible que se hace acreedor, desde ese mismo momento, a la protección del derecho y que no podría simplemente ser subsumido en otra entidad, ni menos manipulado, sin afectar la dignidad sustancial de la que ya goza en cuanto persona".

Finalmente, los principios aplicables en materia de sanciones, tales como los de presunción de inocencia, no ser sancionado dos veces por el mismo hecho, culpabilidad y proporcionalidad de las penas, también tienen como antecedente inmediato la propia dignidad humana.

Se trata de un valor fundamental del sistema constitucional que hermana a los ordenamientos jurídicos de España y Chile. Por eso, como ha señalado el Papa Francisco, el respeto a la dignidad de la persona se sitúa en el centro del compromiso por el bien común y de todo ordenamiento jurídico.



Obituario



Moisés Beltrán Fernández

Gloria del Pilar Martínez Escudero

Eugenio Galilea Martínez



SANTOLAYA
Ingenieros Consultores

www.santolayaing.cl

Mas de 30 años desarrollando proyectos de Ingeniería Estructural

Padre Mariano 181, Of. 801, Providencia, Santiago - Chile / contacto@santolayaing.cl

*Fono: (56 2) 2 347 8100
Fax: (56 2) 2 347 8101*

 071-631084 / 071-631806

 plasticosjimenez@entelchile.net

JP
PLASTICOS JIMENEZ
Desde 1984 el mejor plástico

Logitudinal Sur Km. 260 s/n, Talca.



Mangas | Folios | Láminas en todas las medidas



12 de octubre

Celebración fiesta de la Hispanidad

Un nuevo año en que celebramos la hispanidad y las tradiciones que con mucho orgullo representan a las distintas regiones de España. En la mañana recibimos a las autoridades del Estadio Español para dar por inaugurada nuestra caseta riojana, que como siempre los recibió con mucho cariño y ofreció los más diversos platos típicos de la región, destacando el tradicional chorizo y jamón en sus

distintas versiones, cojonudos, pollo al ajillo, patatas y las tradicionales chuletas de cordero, todo acompañado por supuesto de nuestro Zurracapote, trago típico que causa furor en estas celebraciones. Durante la mañana también se realizó el tradicional desfile de Ramas y Secciones donde los abanderados Riojanos representaron a toda la colectividad y a la Sección Cultural y Recreativa Riojana.

En la tarde se presentó nuestro grupo de baile en sus distintas categorías por edad los cuales lo entregaron todo en el escenario, para dar a conocer los bailes típicos de la RIOJA. Como siempre fueron ampliamente aplaudidos y transmitieron la alegría que distingue a los bailes de nuestra región. Esperamos contar con todos uds. el otro año para que disfruten de nuestra cultura y tradiciones. Viva La Rioja, viva España!





Vinos en la Alta Edad Media



Joaquín Somalo Valor

El vino era una bebida generalizada en la alta edad media. Para conocer qué bebidas medievales de vino y cómo se bebía en estos primeros siglos medievales en España tenemos la ayuda de San Isidoro de Sevilla (c. 556-636), quien en sus famosas Etimologías, en el libro XX capítulo III, nos detalla los tipos de vinos y sus mezclas. Sigámosle en este viaje enológico y al final os propongo dos recetas con vino para disfrutar de un agradable momento

medieval.

«Al vino se le llama así porque, apenas terminado de beber, llena las venas con su sangre» dice Isidoro y, a continuación, nos da una serie de denominaciones del vino: el vino puro, sin mezcla de ningún tipo, es el merum. Y éste, dependiendo de su color, puede ser roseum o tinto, amineum o vino blanco y sucinacium o de color ámbar. Y según su consistencia, limpidum (que

tienen apariencia de agua) o turbidum (con posos). En esa época también se importaban vinos del extranjero, como el falerno (de Falerna, en la región italiana de Campania) y el gazeo (de Gaza, en Palestina). Por otro lado, el vino que se utilizaba en la liturgia era el infertum mientras que el spurcum no podía ser ofrecido o está mezclado con agua. Y el de más baja calidad, el más áspero y que era dado a los esclavos, era el crucium.

«Al vino se le llama así porque, apenas terminado de beber, llena las venas con su sangre», dice Isidoro



Pero el vino no se tomaba siempre solo. Quizás ahora nos suene extraño pero en la antigüedad y en la edad media el vino y sus derivados (mosto y vinagre) se tomaba también mezclados con otras sustancias. San Isidoro nos menciona algunos de estos combinados medievales:

Oenomelum, mosto mezclado con miel, muy removido y agitado.

Saccatum o Aguachirle, es una bebida

que se obtiene mezclando agua y posos de vino a la que se le pasa por un saccus o filtro.

Melicratum, vino mezclado con miel o vinomiel. También se le llama vino mellem mixtum. Es una vino con una segunda fermentación con miel, lo que hace aumentar su graduación.

Oxymelum, mezcla de vinagre y miel, mantiene la dulzura y la acidez de sus ingredientes.

Passum, líquido obtenido de la prensa de uvas pasas y que luego se cuece.

Defrutum o vino cocido, en ocasiones este vino caliente se cocía con especias: es el típico vino especiado medieval.

Carenum, vino dulce sometido a cocción y en el que se ha consumido una tercera parte del vino dulce.

Sapa, vino que al hervir queda reducido a una tercera parte.

Como colofón una par de recetas para hacer en nuestra casa.

Receta 1

Defrutum o Vino cocido con especias

El vino especiado medieval

Ingredientes

1 litro de vino tinto

1 palo de canela

3 cucharadas de azúcar

7 clavos

10 granos de pimienta

1 piel de naranja rallada

Preparación

Se introduce en un cazuela, preferentemente de barro, el vino tinto, la canela, la pimienta, los clavos y la ralladura de la piel de naranja. Se pone a cocer a fuego muy lento para que el alcohol no se evapore. Cuando la mezcla empieza a estar caliente, se añade el azúcar y se remueve. Se mantiene cociendo durante unos 20 minutos. Luego lo retiramos y lo dejamos reposar durante una hora para que el vino se infusione adecuadamente.

Tras colarlo, sívelo caliente o templado en vasos o jarros de barro (si dispones de ellos, claro).

Podéis probar a echar alguna otra especia

como un trozo de raíz de jengibre o dos semillas de cardamomo así como piel de limón.

Receta 2

Melicratum o Vino con miel

Ingredientes

Vino tinto

Miel

Las proporciones, según Casiano Bano, son: por cada sextario de miel, cuatro sextarios de vino. Es decir, si tenemos 1 litro de vino (aprox. 2 sextarios) echaremos 27 centilitros de miel (medio sextario).

Preparación

En una vasija de barro se echa la miel y se pone a calentar a fuego lento. Una vez que la miel empieza a echar espuma, se retira del fuego. Se espera a que se entibie un poco y se agrega el vino. Se remueve bien la mezcla y se deja reposar en la vasija de barro, bien cerrada, entre quince y veinte días. Servir templado o caliente.

En ocasiones, se introduce en la vasija una pañuelo con especias para aromatizar el vinomiel. En recetas bizantinas recogidas en la *Eclogae de re rustica* de Casiano Baso (fines del siglo VI o principios del siglo VII), uno de los geopónicos, se señalan algunas posibilidades: 12 granos de κότοσ (raíz de costo, puede ser *Saussurea costus* o *Costus speciosus*, una especie de jengibre); o bien, plantas más asequibles para nosotros, como la mezcla de mercurial perenne y de hinojo.

Preparación del Zurracapote

Para la elaboración de zurracapote se utiliza tradicionalmente una tinaja de barro grande, pero como no creo que todo el mundo disponga de una, con una cazuela bastante grande servirá (para elaborar 2 litros con una cazuela normal servirá).

Hervir el vino y el azúcar durante 30 minutos, para permitir que el alcohol se evapore.

Templar o enfriar y añadir los limones partidos y la canela en rama.

Dejar macerar durante 3 días a temperatura ambiente, removiendo de vez en cuando.

Comprobar el dulzor por si fuese necesario añadir más azúcar. Beber muy frío y en jarra generosa.

Campeonato Mus

José Blanco Lería 2024



1er Lugar: Carmen Val y Aureliano Ezquerra
2do Lugar: Antonio Fraile y Angélica Cofré Urroz



Homenajeados



Miguel Ángel Aretio Bernáldez

Una de las grandes pasiones de Miguel Ángel es el fútbol. Es un ferviente seguidor de la Unión Española, equipo de la primera división de Santiago de Chile y es orgulloso socio número 52 del club.

Miguel Ángel Arias Bernáldez nace un 25 de septiembre de 1921 en el pueblo de Ventrosa de la Sierra en la provincia de La Rioja España. Hijo de Ángela Bernáldez Sainz y Eustasio Aretio García. Creció en un ambiente rural y tradicional.

En el año 1962 a la edad de 21 años, decide emigrar a Chile en busca de mejores oportunidades. Viaja en el barco Reina del Mar y llega al puerto de Valparaíso donde trabajó por un año para luego trasladarse a Santiago en 1963, donde comienza su vida profesional y familiar.

Ya en Santiago, y luego de trabajar arduamente, Miguel Ángel compra su primer local en la calle Rosas donde inicia su negocio en el rubro de las carnes. Con su esfuerzo y dedicación logra expandir su negocio abriendo locales adicionales en el Mercado Central y Vivaceta.

Su espíritu emprendedor y su capacidad para los negocios lo convirtieron en un comerciante reconocido en la comunidad. Con el pasar de los años y con gran sabiduría ayudó a familiares, amigos y personas en lo comercial, económico, así como en lo valórico.

En el año 1981 Miguel Ángel se casa con María Eugenia Angulo Jiménez con quien ha compartido su vida y construido una linda familia. Juntos tuvieron 3 hijos; Macarena, Ángela y Miguel Ángel quienes recibieron una formación valórica sólida y una crianza en una familia muy unida.

De su carácter aprendieron a enfrentar la vida con perseverancia y esfuerzo, siempre teniendo como base principal la familia. Además es abuelo de cuatro nietos que son su gran alegría; Julia y Peter y Josefa y Rocío.

Una de las grandes pasiones de Miguel Ángel es el fútbol. Es un ferviente seguidor de la Unión Española, equipo de la primera división de Santiago de Chile y es orgulloso socio número 52 del club. Su amor por el fútbol y su participación en la comunidad del equipo, son testimonio de su espíritu apasionado y comprometido.

Miguel Ángel es un ejemplo de vida. Su esfuerzo y perseverancia le rindieron frutos, lo cual hoy se ven reflejados en su descendencia.

Hijo, esposo, padre y abuelo, riojano, español, chileno te honramos y te queremos.



Josefina Aguirrebeña Bocanegra

La Primera Comunión más linda que recuerda San Andrés de Cameros

Josefina Aguirrebeña Bocanegra nació el 18 de enero de 1949 en San Andrés de Cameros. Aprendió a caminar bastante tiempo antes de cumplir el primer año de vida. Desde muy temprana edad, comenzó a recorrer los senderos de su pueblo natal, tiempos en que se hizo conocida entre los vecinos, por su parlanchina y alegre forma de ser.

Hija de Alfonso Aguirrebeña Carnicero, oriundo de San Andrés, y de Cristina Concepción Bocanegra Castillo, proveniente del balneario de Laredo en Santander, Josefina, más conocida por sus queridos como Marijose, pasó sus primeros años en la tranquila y cariñosa vida del pueblo.

La familia vivía en la gran casa de piedra de cuatro pisos de su abuelo José, conocida en esos tiempos por los viajeros que iban a Soría y que hacían un alto en el camino para recargar fuerzas, comer y pernoctar. Marijose estudió en la Escuela del pueblo y, al poco tiempo, se convierte en hermana mayor, con el nacimiento de su hermano Rodolfo.

En 1956, sus padres toman una gran decisión que cambiaría la vida de la familia para siempre. Resuelven migrar a "Las Américas", debido a una oferta laboral que recibe don Alfonso de parte de los riojanos Sáenz que tenían una hacienda en el sur de Chile. Es así como la familia comienza los preparativos para la emigración y las difíciles despedidas que les esperaban. Como último y gran evento celebran la Primera Comunión de Josefina en la parroquia del pueblo. Para esta importante fiesta, viaja su madrina desde Laredo para confeccionar el imponente vestido. Aún se encuentra en la memoria de los antiguos habitantes del pueblo, la imagen de aquella hermosa niña de rizos rubios, que vistió como una verdadera novia en el día de su Comunión.

Tras esa inolvidable fiesta, la familia se embarca en el Américo Vespucio en el puerto de Barcelona y comienza una travesía de un mes hasta llegar a Valparaíso. Se trasladan al sur para radicarse en la Hacienda San Pablo en el sector de Puyehue. Marijose y su hermano, se van internos a estudiar a Osorno. Más adelante, nacería en Chile, el tercer hijo de la familia, Alfonso José.

En el año 1973, Josefina se casa con Daniel Birke y se trasladan a vivir a Viña del Mar, donde la familia se amplía con el nacimiento de sus hijos Alfredo, Cristina y Daniel.

Buena hija, hermana y dedicada madre, Josefina siempre conservó la inquietud de esos primeros años en que recorría los senderos y visitaba a los vecinos de San Andrés, destacando por su jovialidad y capacidad de trabajo que la convirtieron en una exitosa comerciante. Siempre ha sido reconocida también por sus deliciosas tortas, postres y otras exquisiteces, con las que regalona a sus seres queridos.





Marijose es ahora orgullosa abuela de tres nietos; Rosario, Agustina y Maximiliano. Vive una tranquila vida junto a su marido Daniel, entre Reñaca y Frutillar. Ha viajado varias veces a su pueblo en España y mantiene una estrecha relación con la familia que hace décadas dejaron atrás, especialmente sus primos y primas.

De sus orígenes españoles, Marijose ha traspasado el espíritu de superación de sus padres, el entusiasmo para bailar los pasos dobles y las jotas y, por supuesto, la herencia gastronómica de la charcutería. La familia todavía elabora deliciosos jamones, chorizos y lomitos, que son consumidos en animadas reuniones en que la descendencia de don Alfonso y doña Cristina, disfrutan y recuerdan sus raíces.

María Dolores Sánchez González

María Dolores Sánchez González nace en Villoslada de Cameros el 28 de junio de 1952, hija de Alfonso Sánchez González y Eugenia González Ortega, naturales de ese pueblo riojano.

Al año siguiente y debido a la situación económica de España de posguerra, decide la familia a emigrar a Chile, donde nacen sus hermanos Juan Manuel, María Eugenia y María Teresa.

Su padre Alfonso se establece en el Fundo Coique de Futrono como administrador de la familia González. En ese predio realiza todo tipo de trabajos encaminados a la ganadería, lechería y cultivos varios. María Dolores inicia su escolaridad en el Colegio Inmaculada Concepción de Valdivia donde la sorprende el gran terremoto de 1960.

Posterior a ello y con la misma familia González se traslada al Fundo Logroño de Riñihue donde su padre continúa sus tareas como Administrador de ese Fundo. María Dolores continúa su escolaridad

como interna en el Colegio Beata Imelda de Pitrufquén administrado por las Hermanas Dominicas, de cuyas aulas egresa en 1969. Un año después ingresa a la Universidad Austral de Chile en Valdivia a estudiar Pedagogía en Biología. Estando allí conoce a Cesar Eugenio Hidalgo Palacios, estudiante de Medicina Veterinaria con quien contrae matrimonio el 23 de febrero de 1974 en el Fundo Santa Eugenia de Logroño, Riñihue.

Se traslada en esa fecha a Angol donde nacen sus hijos Paula Isabel y Felipe Alfonso, en 1979 se traslada a vivir a Temuco donde nace su hija Consuelo Alejandra. Tiene en la actualidad un nieto, Borja y dos nietas, Sofía y Candela que son también riojanas como su abuela, ya que nacieron en Logroño durante el período en que Paula y su marido vivieron en La Rioja, volviendo a las raíces maternas.

Actualmente María Dolores alterna su vida entre su casa en Temuco y su parcela El Achichuelo en Los Laureles, siempre cultivando sus recuerdos y tradiciones riojanas, y siempre al alero y manto protector de la Virgen de Lomos de Arios.



Valentina Blanco García

El 26 de marzo de 1957, desde Barcelona, inicia su travesía en el barco “Américo Vespucio” a través del Canal de Panamá, y tras 28 días de navegación llega a Valparaíso.

Nace en Ventrosa de la Sierra, un pueblo situado en la Sierra Camearana (Camero Nuevo), en la comunidad autónoma de la Rioja, el día 5 de marzo de 1935. Hija de Gerardo Blanco Corral, natural de Anguiano (de la sierra) y de Valentina García Gil natural de Ventrosa. Es la quinta de 5 hermanos: Gerardo, Adolfo, Alberto, María Jesús y por último ella (Valentina).

Falleció su padre cuando ella tenía tan sólo

un año de edad, en abril de 1936 (poco antes de iniciarse la guerra civil Española, el 18 de julio de 1936). Pasa su niñez entre Ventrosa, Anguiano y Logroño.

En 1953, con 18 años de edad, se establece en Madrid trabajando con una familia Belga, en la cual realiza tareas de acompañamiento y ayuda a la madre de familia.

En 1957 regresa a Ventrosa para preparar

su primer viaje a Chile, donde ya estarían radicados su hermano Adolfo y sus tíos Manuel y Dionisio García Gil, (hermanos de su madre).

El 26 de marzo de 1957, desde Barcelona, inicia su travesía en el barco “Américo Vespucio” a través del Canal de Panamá, y tras 28 días de navegación llega a Valparaíso, desde allí viaja a Curicó para reunirse con sus familiares. Ese mismo año fundan la “Casa García”, una tienda enfocada en la venta de artículos para bebés y niños.

En su deseo por integrarse en la comunidad curicana, se une a la Cruz Roja Chilena, donde participa activamente durante muchos años, combinando esta actividad con su rol de comerciante.

En 1980 incursiona en la crianza de conejos de Angora, llegando a tener un plantel cunícola de más de 1.500 conejos.

En 1990 decide regresar a Ventrosa a cuidar de su tía Marta, hermana de su madre, quien jugó una importante función durante su infancia. Durante su estancia en el pueblo, participa en la comunidad Ventrosina como Juez de Paz, durante 8 Años. Una vez fallece su tía Marta, Valentina regresa a Chile, junto a su hermano Adolfo y familia.

Desde septiembre del 2001 retoma su actividad comercial en Curicó, hasta la actualidad. Volviendo a su terruño de visita cada año, pasando medio año en Chile y el otro medio en España. En su familia es considerada por cada miembro de ésta, como la matriarca, ya que siempre ha cumplido el rol de cuidadora, consejera, amiga, y punto de unión familiar... Y es que entre sus cualidades destacan su servicialidad, lealtad, amor, cariño, empatía, saber hacer, equidad, esfuerzo, constancia, trabajo, sabiduría, vida saludable tanto equilibrio mental, emocional como físico.

¡Te queremos y admiramos mucho Valentina!





La Rioja de nuestros Riojanos



Joaquín Somalo Valor

Visitando a mis parientes de Logroño verano del 2008 pudimos compartir una cena familiar donde Daniel Somalo y su mujer Mary en compañía de una de sus hijas y su novio más los padres de este. Era un exquisito cordero al horno acompañado de unas patatas con pimientos asados y un toque de ajo hecho por la Señora de mi primo, un encanto de persona, lo disfrutamos como el mejor restaurant 3 estrellas y por supuesto un buen Rioja que llevamos de regalo.

Ya por terminar de esta tertulia es que nos acompaña el tío Santiago conocido como Tirillas (muy característicos en el pueblo de Brieva poner seudónimos a sus vecinos) y nos propone ir al pueblo el día posterior lo que nos acomodaba bastante con mi mujer Fernanda ya que era una gran ilusión ver a aquellos parientes que podrían conocer a quien fue mi abuelo Domingo, conocido de pequeño como el Guaro, joven de piel muy blanca y tersa eso me explicaron o quizás porque más y escuchar algunas historias de este gran personaje... quedamos en salir no más tarde de las 09,30 horas lo que cumplimos a cabalidad.

Junto a mi mujer en una tenida muy campestre reconociendo que sería un día de

“Como dicen los escritores, todo texto debería decir algo que toque al corazón y permita crear un ambiente donde puedas transportar a ese lector”

mucho calor...Yo manejando un coche de alquiler, el tío copiloto y Fernanda en el asiento trasero... cada 10 metros nos contaba historias de los lugares donde pasábamos por la ruta.

Partimos desde Logroño donde lo veo subir con una bolsa muy extraña ya que se veía que era una carga importante pero muy reservada bolsa que en ningún minuto soltó en las 3,20 horas que demoró el viaje. Pasamos por Cenicero, Uruñuela, Tricio, Nájera, Baños de Río Tobía, localidad de donde proviene mi familia paterna zona productora de vinos y productos cárneos y donde se producen los mejores jamones y embutidos según mi familia y yo lo corroboro. Continuamos por Bobadilla, Anguiano, Monasterio de la Virgen de Valvanera donde pasamos a saludar a nuestra virgen y a unos kilómetros más la tan esperada llegada a Brieva de Cameros, no puedo explicar cuál de estos lugares era más lindo y encantador.

Para un riojano o descendiente de este, debería ser un objetivo de vida ir a esta zona

a lo menos una vez en la vida como aquel musulmán que va a Medina o a La Meca... lo recomiendo.

Destino, casa de la hermana del tío Santiago, la tía Juanita, mujer mayor de ojos muy sabios y de gran figura matriarcal, es la mayor de 6 hermanos. Juanita, Frutos, Santiago, Timoteo, Miguel, Francisco que en la actualidad con 101 años es la única que queda viva.

Llegamos a su casa y el tío se baja raudo sin descuidar su bolsa. La que ya conté nos llamaba mucho la atención. Golpea la puerta y veo a esta linda señora que en no más de 2 minutos empieza una conversación de fuerza y con algo de enojo.

Ante esto y sin querer importunar me acerco y la saludo y pido disculpas que por favor no se hiciera problemas, que iríamos a comer a un lugar cercano que para nosotros lo importante era conocerlos. Me mira con ese brillo en sus ojos y me dice. Querido Joaquín, reto a mi hermano menor



Breve de Cameros

de 75 años por no avisar antes, para esperarlos con las cosas listas, pero por favor adelante, esta casa es vuestra casa, en ese minuto nos volvió el alma al cuerpo y sentimos estar entre familia.

Nos hace pasar liderando ella esta fila desde el primer piso al segundo donde se encontraba el salón con chimenea incluida la que no estaba prendida por ser verano en septiembre. Típica casa de pueblo.

Ya en el salón veo aparecer unos tomates de la huerta de un color rojo intenso muy distintos a aquellos comprados en el supermercado en Chile, pimientos morrones asados, patatas cocidas, olivas y varias ensaladas verdes.

Ya les conté lo de la bolsa mágica que traía el tío Santiago y no me van a creer pero esa bolsa venía llena de chuletas de cordero como nunca las había visto solo quedaba asarlas para ser comidas como es la tradición de este terruño, pero quien se haría cargo de esta labor y mientras se montaba

“Ya en el salón veo aparecer unos tomates de la huerta de un color rojo intenso muy distintos a aquellos comprados en el supermercado en Chile, pimientos morrones asados, patatas cocidas y olivas.

la mesa y sus decorados emplazábamos a ver una cortina de humo que salía de la cocina, humo que en 3 minutos nos envolvió sin poder explicar que pasaba.

Uno de sus hermanos el tío Timoteo al saber de nuestra visita quiso participar y compartir de esta comida familiar y tomo las chuletas con una ansiedad riojana que no se preocupó de preparar la plancha como correspondía y causo esta revuelo que de verdad fue angustiante pensando que nos quemábamos. Ahí no termina la historia, mi mujer al ver esta cantidad de humo se preocupó y ocupo de abrir una vieja ventana de madera que daba al patio interior, esta quedo de par en par para que por ahí saliera el humo y en ese minuto entra a este sitio dantesco la tía Juanita y sin ser sorprendida por el humo pregunta:

quién abrió esa ventana que por más de 40 años no se abría... joder!

No puedo explicar lo maravilloso que fue esa comida, una cantidad de historias de libros de ellos de pequeños y por supuesto de mi querido abuelo Domingo quien era un experto cazador y manipulador de explosivos. Cuenta la historia que su padre le dio una paliza con no más de 11 años por estar jugando con pólvora y liquidar a varias gallinas del gallinero.

Al despedirnos de esta gente maravillosa el tío Santiago nos lleva a lo más alto de los montes de los cameros donde en su juventud se dedicaban a la trashumancia de ganado bobino y con más de una lágrima en sus ojos ya curtidos por la edad y el trabajo esboza una frase de antología: ¡Qué frío teníamos en aquellos años!



Las brujas de Zurragamurdi

El auto de fe de Logroño



Andrés Beltrán Aparicio

Celebrado en Logroño, fue el juicio público más importante de la inquisición, que puso fin a la caza de brujas en la España del siglo XVII.

En el siglo XVII, el pequeño pueblo de Zugarramurdi, situado en el valle de Baztán, en Navarra, se convirtió en el epicentro de una de las cazas de brujas más infames de la historia de España. Este episodio culminó en 1610 con el Auto de Fe de Logroño, donde seis personas fueron

condenadas a la hoguera. En este artículo vamos a profundizar en los acontecimientos que llevaron a esta tragedia, los procesos judiciales y el legado de este oscuro capítulo del pasado español.

La Europa del siglo XVII estaba marcada

por una profunda crisis social y económica. Las guerras, las hambrunas y las epidemias eran fenómenos comunes que alimentaban el miedo y la superstición entre la población. La Iglesia Católica, en su lucha por mantener el control y la ortodoxia religiosa, veía en la brujería una amenaza que debía



Actual procesión de brujas de Zurragamurdi por las calles de Logroño

ser erradicada. En este ambiente, la Inquisición jugó un papel crucial en la persecución de supuestos herejes y brujas.

Zugarramurdi, una pequeña localidad en el norte de Navarra, no estaba exenta de estas influencias. Las creencias populares y las prácticas tradicionales convivían con la creciente presión de la Iglesia por eliminar cualquier rastro de paganismo o superstición.

Fue en este contexto donde comenzó la caza de brujas que marcaría para siempre la historia del pueblo.

Todo comenzó en 1608, cuando una joven del pueblo, María de Ximildegui, fue acusada de brujería. Bajo tortura, María confesó haber participado en aquelarres, reuniones nocturnas en las que se decía que las brujas rendían culto al diablo y realizaban rituales oscuros. Su confesión desató una ola de acusaciones que pronto se extendió por toda la región. Los rumores sobre brujería se propagaron rápidamente, y muchas personas comenzaron a ser señaladas como cómplices de María.

La Inquisición, con sede en Logroño, tomó cartas en el asunto y envió a sus inquisidores a investigar las acusaciones. Lo que siguió fue una serie de arrestos y pro-

cesos judiciales que culminaron en uno de los Autos de Fe más famosos de la historia española.

Auto de Fe de Logroño

El juicio por brujería se llevó a cabo en Logroño entre 1609 y 1610. Durante estos años, más de 300 personas fueron acusadas de brujería. Los inquisidores utilizaron métodos de interrogatorio y tortura para obtener confesiones, muchas de las cuales fueron arrancadas bajo coacción.

El 7 y 8 de noviembre de 1610, se celebró el Auto de Fe en Logroño, un evento público donde se dictaron las sentencias. Seis personas fueron condenadas a morir en la hoguera, y otras cinco fueron quemadas en efigie, ya que habían muerto antes del juicio o habían escapado.

Los nombres de las víctimas eran María de Ximildegui, la joven cuya confesión desencadenó la caza de brujas; María Joana de Barrenetxea, acusada de liderar aquelarres y practicar la brujería; Joanes de Goiburu, un anciano acusado de ser un hechicero; Graciana de Barrenechea, señalada por realizar encantamientos y hechizos; Estebana de Leibar, considerada una de las principales brujas del valle, y Joanes de Echachute, condenado por participar en rituales satánicos.

Estas ejecuciones marcaron el fin de la caza de brujas en Zugarramurdi, pero el impacto en la comunidad fue devastador.

Una profunda huella

La caza de brujas de Zugarramurdi dejó una profunda huella en la comunidad y en la historia de la Inquisición Española. El Auto de Fe de Logroño puso sobre la palestra la brutalidad de los métodos inquisitoriales y la vulnerabilidad de las comunidades rurales frente a las acusaciones de brujería.

Las ejecuciones y acusaciones fracturaron la comunidad de Zugarramurdi, generando un clima de miedo y desconfianza. Muchas familias fueron destruidas, y la memoria de las víctimas quedó grabada en la conciencia colectiva de la región. El caso de Zugarramurdi también marcó un cambio en la actitud de la Inquisición hacia las acusaciones de brujería.

Alonso de Salazar Frías, conocido como el "abogado de las Brujas", investigó más de 1800 casos en el norte de España y concluyó que muchas confesiones se habían obtenido bajo tortura y carecían de pruebas sólidas. Su informe, presentado en 1614, recomendó un enfoque más racional y menos punitivo, lo que llevó a una disminución significativa de las persecuciones por brujería en España.

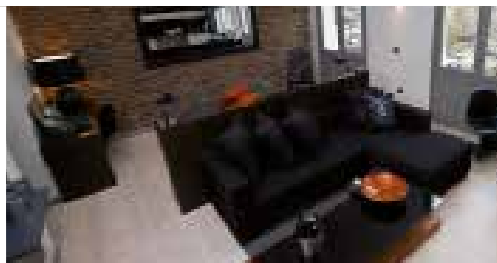
COMERCIAL *Blanco*

DISTRIBUIDORA DE VINOS Y LICORES

+56 2 2634 4661

Email: coblanco@comercialblanco.cl

MANUEL ANTONIO TOCORNAL # 687, SANTIAGO CENTRO



DEISA
Desarrollo Inmobiliario Santolaya

Fono: (56 2) 2 347 8100

Fax: (56 2) 2 347 8101

info@deisa.cl





Disfrutar de Haro la capital de La Rioja



Roque Saénz Fuenzalida



Qué duda cabe que a los riojanos nos enorgullece el Rioja y se le disfruta en hogares bares y restaurantes de España y del mundo.

Una visita a Haro, no nos vendría mal.

Hay que estar preparados para una cata espectacular sumado a especialidades culinarias riojanas de recordar.

En su plaza se visualiza el ayuntamiento engalanado con banderas de España y la Rioja, la cual hace con uno de sus colores al vino riojano sendos toneles diferentes y la frase mágica **"Haro la capital del Rioja"** Nos va acompañando cada vez más la sed... y caminando a la Iglesia en la cual destacan sus bellezas arquitectónicas y se engalana de arte religioso, nos vamos encontrando con bares y restaurantes muy afamados y concurridos. El Bethowen, uno de ellos, concurrido a tope, con un bullicio que va subiendo de tono mientras más Rioja saboreamos y nos sacia el hambre con diferentes y maravillosas creaciones.

El ambiente festivo, invita a permanecer hasta avanzada la noche, cuando ya son parte de la fiesta el cante espontáneo de una jota coreada por los parroquianos.

Qué gozada!!

Amigo lector, no se pierda esta experiencia, como tampoco la batalla del vino, en la cual diferentes bodegas de la comarca destinan ingentes cantidades para la "lucha" en que todos terminamos bañados de semejante y delicioso baño de vino que se cuele por todos sitios dejando empapado hasta la ropa interior. El holgorio es impensado y el disfrute inolvidable.

Creo que los convencí de visitar Haro en más de una ocasión

Salud!!!

La camisa y la mantilla



Mercedes Somalo Parra

Comenzaban los años 70 y también mis años de catecismo, tarea casi obligatoria en colegio de monjas, la mejor parte era el tiempo que nos quedaba para jugar después de los esfuerzos de la catequista por conquistar nuestra atención, pasaron dos años de preparación y llegó el día. Luego de ponerme el vestido blanco, aparece mi abuela materna con una mantilla cuidadosamente doblada en una bolsa de papel, me mira y sentencia, esta mantilla te la ha mandado tu abuela de España, esa frase en tono serio significaba muchas cosas, la primera es cuidala, no se te ocurra ir a jugar con ella, no la vayas a ensuciar, camina derecha y valora lo que le habrá costado a tu abuela. Demasiadas instrucciones para mis 10 años, luego viene una nueva advertencia, no debes comer nada, debes estar en ayunas hasta después de la misa de primera comunión, confieso que llegué tarde el aviso, a mi paso por la cocina divisé esos maravillosos albaricoques de diciembre y al menos 3 de ellos me acompañaron a mi comunión, imagino que la

bendición no sufrió percance alguno.

La hermosa mantilla la conservo, llegó en las maletas de otra inmigrante riojana, prima de mi abuela. También venía una camisa para mi hermano, unas castañuelas y lo mejor; un chorizo hecho por la abuela. A mis 10 años supe a que sabe la tierra de mi padre. Volviendo a la camisa, a mi hermano le quedó tan justa que la usó poco tiempo, cómo iba a saber la talla la abuela si nunca nos vio, solo por fotos que tardaban en llegar. En el andamiaje de las memorias encuentro un lazo que me permite conjeturar la razón para regalar una camisa a un nieto lejano. En tiempos de post guerra la vida fue por sobre todo sobrevivencia, compartir lo poco que se tenía era clave cotidiana. Ayudar en todo lo que está al alcance de un niño, una máxima inculcada desde la infancia.

Me contó la matriarca de la familia, la hermana mayor de mi padre y tíos, que la única camisa presentable y digna de ser lleva-

da en las visitas a Logroño era compartida por los hermanos, según a quien le tacara salir. Una camisa blanca que trasunta limpieza, pulcritud y buena presencia. Hasta allí todo bien, pero mi padre superaba en al menos 20 centímetros de estatura a sus hermanos, puede que le cruzara, pero seguro corta de mangas le quedaba... conociéndolo la solución fue arremangarlas.

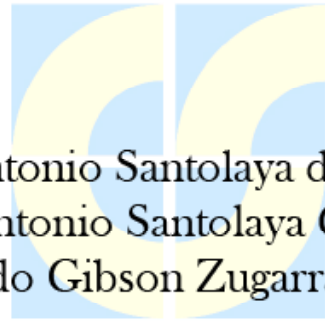
Mandar una camisa debe haber sido una señal profunda de cariño, de unos brazos extendidos al otro lado del Atlántico, de una abuela que nunca abrazamos, pero ella nos abrazó en su corazón, superando la estrechez a través de una camisa, extendiendo su fe en el velo de una mantilla, tras el que se cubre una historia digna de respeto, la abuela que hacía fiesta de cumpleaños para los nietos de América, con un puesto en la mesa para el festejado y los primos de España disfrutando el chocolate y el bizcocho. El velo ha filtrado los inquebrantables lazos de la sangre y el cariño esencial, invisible a los ojos.



constructora
SANTOLAYA



INMOBILIARIA
LAS PATAGUAS



José Antonio Santolaya de Pablo.
José Antonio Santolaya Galarza.
Eduardo Gibson Zugarramurdi.

constructora
SANTOLAYA

Padre Mariano 181 Oficina 501, Providencia, Santiago.
Fono 3280800 Fax 3280810 constructora@santolaya.cl www.santolaya.cl



SUPERMERCADO DIEZ

COMPRE SIEMPRE MÁS BARATO • DESDE 1 9 6 7 •



ventas@supermercadodiez.cl
www.supermercadodiez.cl
Despachos a todo Chile.





La calle del Laurel, en San Mateo.

En nuestro horizonte, siempre está vivir en septiembre, la fiesta de San Mateo en Logroño. El celebrar al evangelista es la tradición mas esperada en La Rioja, como así también la festividad de San Bernabé en junio, Patrono de Logroño.



Roque Saénz Fuenzalida

Te entusiasmas y programas una visita en plenas fiestas, para San Mateo en Logroño,

los puntos cardinales para confluir en el corazón de la fiesta, en el centro histórico de Logroño y preferentemente en el Espolón, donde se ha establecido el escenario.

Desde la llegada, se siente en el ambiente y todo huele a fiesta. La ciudad engalanada, la recepción en el hotel, los bares, las gentes en aires festivos, el cartel de la Feria Taurina de San Mateo, el programa en El Espolón, el homenaje a la Virgen de Valvenera, el Pisado de la uva, y la ofrenda del primer mosto, la fuente de vino, el festival de folklore con danzas y jotas sentidas y que levantan el alma y el riojanismo, aparece en el horizonte, de "vivir la fiesta".

El día señalado, ya vestidos con pañuelo al cuello, ojalá de blanco y con alpargatas y faja roja al cinto, se van concentrando grupos de amigos previamente concertados para el encuentro mañanero, de todas las edades y comienza un desfile desde todos

Acuden también en plan fiesta, grupos de otros lugares de La Rioja y de otras regiones de España.

Nos integramos a estos grupos ataviados como esta mandado. A ratos nos detenemos para unimos al festejo cantar y bailar con ellos. Nos informan que el "Zurracapote" es de dispensa gratuita y puede aportarse algún óbolo al que te lo proporciona. Algunos con el porrón. Intuimos que a medida que transcurre la fiesta y degustamos zurracapote. La alegría se introduce, subrepticamente en nuestro ánimo, y nos sentimos capaces de cantar jota y bailar, como el que más y mejor.



Ríos de gentes que confluyen al Espolón. Una fuente de vino ante nuestros ojos, de uno de los vinos de origen más prestigiosos del mundo.- El Rioja. Lo sabía, pero igual impresiona.

Nuestro día de fiesta transcurre, entre muchos atractivos, en cada esquina y en cada grupo que cruzamos. Qué sensación más grata de ver a las gentes contentas y compartiendo sentimientos comunes, desde las tradiciones riojanas.

Es momento de saciar las ganas de disfrutar de la gastronomía riojana que se va presentando al pasar y sin duda degustamos. Unas chuletillas al sarmiento, "champs", y las más variadas tapas y... más zurracapote, para no quejarse de sed.



Se programa acudir a una cita especial con el final de fiesta en la Calle del Laurel o como se denomina hoy Calle Laurel a se-

cas. En el casco histórico, nos acercamos progresivamente hacia el sitio de nuestro encuentro y cada vez es más difícil caminar entre cantidades de entusiastas y alegres contertulios, que convergen a la Calle del Laurel y las colaterales, con un atractivo culinario al lado del otro y vino riojano de excelencia. Obtener un sitio en una mesa parece misión imposible. Pero la mayoría de la juventud obtiene sus requerimientos para degustar exquisiteces, con una cerveza helada, y cantamos uniéndonos a coros, alegres. "El Blanco y negro", es el que originó este núcleo de tradiciones y gastronomía riojana,

Qué sensación más íntima de satisfacción, de vivir nuestras tradiciones y convivir en familia. Más aún al traspasar esta cultura riojana a hijos y nietos. Quién está a nuestro lado y en frente, siente lo mismo.

¡Qué gozada amigos, les deseo lo vivan, ojalá más de una vez!





**Sociedad
Importadora
Logroño Ltda.**

Todo tipo de artículos para la fabricación del calzado

San Diego 1441, Santiago - Chile / Fono (56 2) 2555 4224 - Fax (56 2) 2556 0467

www.logrono.cl

Dormir bien no es un sueño...
www.spomo.cl



Fono: +56-71-615506 / Mail: productoshoteleros@spomo.cl / Dirección: Longitudinal Sur Km 260, Talca - Chile



INMOBILIARIA

Diseñando espacios
innovadores y sustentables

Tu nos inspiras

70w.cl

Av. Vitacura 5250, of. 308, Vitacura, Santiago de Chile
+56 2 5252 5400





Vinos Riojanos

Tesoro vinícola de España

La producción de vino en La Rioja tiene más de 2,000 años de historia. Aunque ya en tiempos de los romanos se cultivaba la vid en esta región, fue en la Edad Media cuando los monasterios impulsaron la producción vinícola, mejorando las técnicas de cultivo y fermentación. Con la llegada del siglo XIX, y gracias a la influencia de los bodegueros franceses que huyeron de la plaga de la filoxera, La Rioja experimentó un salto cualitativo en la producción de vino, adaptando algunas de las técnicas bordelesas.

En 1925, La Rioja fue la primera región española en recibir la denominación de origen, y en 1991, fue reconocida como Denominación de Origen Calificada (DOCa), una distinción que subraya la excelencia de sus vinos.

Factores Clave: Clima y Suelo

Uno de los elementos más importantes para el éxito de los vinos de La Rioja es su clima. La región disfruta de una combinación única de clima atlántico, continental y mediterráneo. Esta mezcla asegura que las uvas maduren de manera lenta y equilibrada, lo que resulta en una mayor concentración de aromas y sabores. Además, la región está atravesada por el río Ebro, que contribuye a la fertilidad del terreno y permite el riego natural de los viñedos.

Los suelos de La Rioja son variados, pero los más valorados son los arcillo-calcáreos, que permiten un buen drenaje y aportan una estructura única a los vinos. Esta diversidad geológica da lugar a diferentes expresiones del vino, dependiendo del área específica en la que se cultiven las uvas.

Clasificación de los Vinos de La Rioja

Los vinos de La Rioja se clasifican principalmente en función de su tiempo de en-

vejecimiento, lo que les otorga diferentes características.

Joven: Vino que generalmente no pasa por barrica o que tiene un envejecimiento muy corto. Son frescos, afrutados y fáciles de beber.

Crianza: Estos vinos deben tener al menos dos años de envejecimiento, de los cuales uno pasa en barrica. Son equilibrados y con cuerpo, manteniendo tanto el carácter afrutado como las notas de la madera.

Reserva: Requieren un envejecimiento mínimo de tres años, de los cuales uno y medio debe ser en barrica. Los reservas son complejos, con mayor profundidad de sabores y aromas más desarrollados.

Gran Reserva: Solo se producen en añadas excepcionales y deben envejecer al menos cinco años, de los cuales dos deben ser en barrica. Estos vinos son muy estructurados y tienen un potencial de envejecimiento increíble, con aromas terciarios que incluyen cuero, tabaco y frutos secos.

Los vinos de La Rioja son un reflejo de la rica herencia cultural y vinícola de España. Desde sus tintos potentes y longevos hasta sus blancos frescos y elegantes, La Rioja ofrece una diversidad y calidad que han conquistado los paladares de todo el mundo. La combinación de uvas autóctonas, técnicas de envejecimiento en barrica y el saber hacer de generaciones de bodegueros asegura que esta región siga siendo un referente en el panorama vinícola global. Disfrutar de un vino de La Rioja es, sin duda, una experiencia que conecta el pasado y el presente de la tradición vinícola española.

La región de La Rioja, situada en el norte de España, es internacionalmente conocida por sus vinos excepcionales, y no es para menos. Con una historia vinícola que se remonta a la época romana, La Rioja ha logrado consolidarse como una de las denominaciones de origen (D.O.) más prestigiosas del mundo. Sus vinos, especialmente los tintos, se caracterizan por una calidad inigualable, resultado de una combinación perfecta entre clima, suelos, tradición y tecnología moderna.

Historia de los Vinos de La Rioja

Aldeas abandonadas de La Rioja llenas de misterio

Los paseos por estas aldeas abandonadas se ha vuelto una actividad recurrente de muchas personas, descubrir el patrimonio que guardan estos lugares es una experiencia que vale la pena conocer.

Por lo general son lugares de difícil acceso, zonas apartadas y montañosas que hacían la vida difícil a sus habitantes, lo que llevo al éxodo ya que muchas de ellas no contaban con servicios básicos como luz y agua.

En este breve resumen encontraremos aldeas especialmente interesantes para visitar las que esconden misterios que desatan la curiosidad de quienes las visitan.

1.- Castañares de las Cuevas y su castillo cueva

Es una aldea abandonada, perteneciente al municipio de Viguera, apenas cuenta con una hilera de casas al pie de la carretera, sin embargo, esta antigua población guarda un tesoro, su peculiar castillo.

Para poder llegar al castillo cueva es necesario pasar por una puerta que nos adentra en una finca privada. Desde la finca hay un sendero que asciende hasta el castillo.

2.- Turruncun y su repentino despoblamiento

Lo que más llama la atención de la historia de este pueblo es la rapidez con que se despobló, el cual que contaba con 300 vecinos a principios del siglo XX.

De los pueblos abandonados es la que tiene la más bonita panorámica, la que se aprecia desde la carretera.

En 1965 se construyó el último edificio y llama la atención que fuera las escuelas que se inauguraron el mismo año, lo que significaba que había niños que podrían tener futuro en Turruncun.

3.- Altuzarra y sus inviernos sin sol

Altuzarra, es una aldea deshabitada perteneciente a la localidad de Ezcaray, siendo la más alejada del mismo.

En 1974 Altuzarra quedó deshabitada.

Esta aldea de la Rioja se caracteriza por tener los inviernos más duros de la región ya que se encuentra entre dos barrancos y pueden pasarse meses sin que del sol.

Las nevadas duraban semanas y el río se helaba. No más de 15 casas formaban esta aldea.



Maite Leiva González

Fardelejos con crema de almendras Huevos a la riojana

Para la masa:

75 g de manteca de cerdo

75 ml de agua

1 pellizco de sal

450 g de harina

Para el mazapán:

2 huevos

250 g de almendra molida

150 g de azúcar

Ralladura de limón

Azúcar glas para decorar

Aceite de oliva para freír

Preparación de la receta:

En primer lugar, ponemos a calentar el agua, la manteca y la sal. Antes de que hierva la volcamos en un bol, cuando aún esté caliente agregamos la harina y amasamos. Envolvemos con un paño y dejamos enfriar durante 1 hora

Por otro lado, preparamos la crema. Para ello, en un bol batimos un poco los huevos y agregamos el azúcar y el limón. Después, añadimos la almendra molida y mezclamos hasta hacer una pasta.

Seguidamente, vamos tomando porciones de masa y cortando en rectángulos poniendo en el centro una cucharada de la crema. Las cerramos como si fueran empañadillas y las freímos en abundante aceite.

Finalizamos decorando los fardelejos con azúcar glas.

4 huevos

1 pimiento verde

1 pimiento rojo

2 patatas medianas

3 chorizos picantes

1 cebolla grande

2 dientes de ajo

4 tomates rojos, maduros

Abundante aceite de oliva para freír

Una pizca de pimienta

Sal al gusto

Preparación de la receta:

Pelar y cortar las patatas en rodajas de 0,5 cm. de grosor, aproximadamente.

En una sartén, verter abundante aceite y calentar a fuego alto. Freír las patatas. Retirar, dejar escurrir y reservar.

Pelar y cortar la cebolla en trozos.

Cortar los pimientos en trozos.

En una sartén, agregar dos cucharadas de aceite de oliva. Calentar a fuego medio-alto. Pochar la cebolla y los pimientos durante 2 minutos. Remover de vez en cuando.

Mientras tanto, pelar los dientes de ajo y cortarlos en trozos muy pequeños.

Cortar los chorizos en rodajas.

Agregar el ajo y el chorizo a la sartén con las verduras. Dejar cocinar durante 5 minutos. Retirar las rodajas de chorizo y reservar.

Mientras, rallar los tomates. Agregarlos a la sartén con los pimientos, ajo y cebolla. Remover y añadir una pizca de pimienta y una pizca de sal. Cocinar durante 20 minutos a fuego lento.

Transcurridos los 20 minutos, agregar los chorizos a la sartén y dejar cocinar todos los ingredientes durante 5 minutos más. Reservar. En la sartén donde se cocinaron las patatas, calentar el aceite a fuego alto. Freír los huevos un a uno.

Al servir, poner las patatas, encima la salsa con chorizos y sobre ésta, un huevo frito.

La receta da para 4 comensales. Se fríen la cantidad de huevos, según el número

CARNICERÍA TRADICIONAL A DOMICILIO

GO

GANADERA

• OSORNO •

MÁS DE 30 AÑOS

+56 2 2671 5008

Email: ganaderaosorno@outlook.com

Puente # 879, Local 4, Mercado Central, Santiago Centro



CHANTILLY®



MÁS CERCA DE TI
COMPRA ONLINE EN

WWW.CHANTILLY.CL



@tiendaschantilly

