

PARADA SENDA

NÚMERO 35
DICIEMBRE 2024



AYUNTAMIENTO DE PARADA DE RUBIALES

SUMARIO

Editorial	03
Eventos	04
Cata de vinos	04
II Jornada Micológica	08
Halloween	11
Fiesta de la Matanza tradicional	14
Galería Fotográfica, agosto 2024	17
Colaboraciones	18
El brasero	18
Calendario de adviento	21
Parada de Rubiales. Economía (II)	23
Restauración de “La Dolorosa”	26
Alejandra celebra un siglo de vida	28
¿Quién es Quién?	30

La segunda edición de la revista PARADASENDA de cada año, como viene siendo habitual, se edita en el mes de diciembre.

En esta edición se han tratado de recoger todos los eventos y actividades que han acontecido en nuestro querido pueblo desde el mes de agosto, además, se incluyen unos interesantes artículos que diferentes personas, de forma altruista, han escrito para que la revista siga teniendo continuidad.

Queremos hacer un **llamamiento a la colaboración**: mediante artículos, fotos o descripción de alguna anécdota, ya que, sería una pena tener que dejar de editar nuestra querida y deseada revista por falta de material.

Creemos que *PARADASENDA* es un valor diferenciador de Parada de Rubiales, pocos pueblos tienen este lujo tan gratificante.

Esperemos que en la siguiente edición podamos decir “tenemos demasiada información para publicar”.

Muchas gracias a todas las personas que han colaborado en esta edición y en ediciones anteriores.

Queremos desearos desde aquí unas Felices Fiestas y un próspero año 2025.

Os recordamos que el email de la revista es:

paradasenda@gmail.com

CATA DE VINOS

El 28 de septiembre se celebró una cata de vinos en el Museo del vino de Parada de Rubiales.

La cata de vinos es una experiencia sensorial que nos permite apreciar los matices y complejidades de esta bebida ancestral. En esta ocasión, el experimentado sumiller Norberto Mulas nos guía en un recorrido por cuatro tipos de vino: blanco, tinto, rosado y dulce. Además, nos enseña cómo realizar una cata en sus diferentes fases para disfrutar al máximo de cada copa.

Indicó que a él le gustaba usar la palabra *armonización* en vez de *maridaje* y se degustaron diferentes quesos, chocolate blanco y negro.

Fase 1: La vista, Norberto comienza explicándonos que la vista es el primer sentido que usamos al catar un vino. Observa detenidamente el color, la transparencia y la densidad de cada uno:

- **Vino blanco:** Presenta tonalidades que van del amarillo pálido al dorado intenso. Norberto nos explica que los vinos blancos jóvenes suelen ser más claros, mientras que los más envejecidos tienden a tonos dorados.
- **Vino tinto:** Varía del rojo rubí al granate profundo. Norberto señala que la intensidad del color puede darnos pistas sobre la edad y concentración del vino.
- **Vino rosado:** Su gama cromática abarca desde el salmón tenue hasta el rosa fresa vibrante. Norberto menciona que el color del rosado depende del tiempo de maceración con las pieles de la uva.
- **Vino dulce:** A menudo tiene un brillo ámbar o un dorado oscuro. La densidad de las lágrimas en la copa también es característica de estos vinos.

Fase 2: El olfato, en la segunda fase, se nos invita a oler cada vino. Primero, sin agitar la copa, y luego agitándola suavemente para liberar los aromas:

- Vino blanco: Detectamos notas florales, cítricas y frutales como manzana verde o piña. Los vinos envejecidos en barrica pueden presentar toques de vainilla o miel.
- Vino tinto: destaca los aromas de frutos rojos y negros, como cereza y mora. En algunos tintos, también encontramos matices especiados o ahumados.
- Vino rosado: Predominan los aromas frescos y ligeros, con toques de fresa, frambuesa o melocotón.
- Vino dulce: Su fragancia suele ser intensa, con notas de frutas confitadas, miel y flores.

Fase 3: El gusto, la fase final consiste en probar el vino y analizar sus sabores y texturas. se nos enseña a identificar el equilibrio entre acidez, dulzura, taninos y alcohol:

- Vino blanco: Destaca por su frescura y acidez, ideal para armonizar con pescados o ensaladas.
- Vino tinto: Presenta una estructura más compleja, con taninos que aportan una sensación de sequedad en boca. Es perfecto para acompañar carnes rojas o quesos curados.
- Vino rosado: Equilibrado y versátil, combina bien con platos ligeros como pastas o arroces.
- Vino dulce: Su textura densa y sabores concentrados lo hacen ideal para postres o para disfrutar solo como cierre de una comida.

Más de una veintena de vecinos pudieron realizar esta cata y hubo comentarios y debates muy interesantes sobre los vinos que se habían probado.

Por último, más de un vecino dio a probar a Noberto los vinos que se hacen en Parada de Rubiales y se sorprendió del altísimo nivel de los mismos.

Se emplazó a Noberto y algunos vecinos a realizar una cata con los vinos hechos en el Parada de Rubiales, para tener el análisis y opinión de un experto sumiller.





II Jornada Micológica

El sábado 26 de octubre se realizó la II Jornada Micológica en Parada de Rubiales.

A primera hora de la mañana, se realizó la recepción de gente del pueblo y pueblos aledaños junto con varios miembros de la Asociación Setera Boletto Negro en el salón multiusos del municipio.

Acto seguido, se hicieron tres grupos que fueron a diferentes zonas del término para ir a buscar setas que luego se expondrían por la tarde en el Ayuntamiento.

Se entregaron las cestas con los ejemplares cogidos sobre las 12:00 de la mañana, una hora antes de lo esperado , ya que, llovía intensamente y no se pudo estar hasta las 13:30 como estaba previsto.

La selección y clasificación de las setas fue realizar por Don Antonio Martín Manresa prestigioso micólogo salmantino.

A las 14:30 se degustaron dos platos (alubias y arroz con setas) cocinados de manera excelente por el chef Chuchy (La Galantina). Más de un centenar de personas comieron, bebieron y disfrutaron en el Museo del Vino de la rica comida y los buenos vinos y licores locales que se sirvieron. Tan bueno fue el ambiente, que varios vecinos/as se atrevieron a cantar uno de los himnos del pueblo *El vino de Parada*.

A las 16:30 se realizó una conferencia por Don Antonio Martín Manresa con el título "Son comestibles, pero no para todos". Don Antonio: explicó diferentes tipos setas, concepto de seta y hongo, y la importancia de cómo conocer y diferenciar las setas. Dos de sus frases son reseñables "todas las setas son comestibles al menos una vez" "llevando más de 40 años en el mundo de la micología yo por una foto no os puedo clasificar una seta".

Señaló en reiteradas ocasiones que más del 90% de las setas no son comestibles.

Como broche final de esta segunda jornada, a las 17:30 se inauguró la exposición de las setas recolectadas (ya clasificadas) en donde había más 30 tipos de setas diferentes.





Halloween

La noche del 31 de octubre, el Ayuntamiento de Parada de Rubiales se convirtió en el epicentro de una celebración que quedará grabada en la memoria de pequeños y grandes. Con una programación cuidadosamente diseñada, la festividad unió a toda la comunidad en una atmósfera de misterio, diversión y sustos inolvidables.

La tarde comenzó a las 18:30 horas con un minitaller pensado para los más pequeños, quienes, con la ayuda de monitores, confeccionaron máscaras y accesorios temáticos. El salón del ayuntamiento se llenó de risas, tijeras y papeles brillantes, mientras los niños desplegaban su creatividad en la creación de fantasmas, calabazas y murciélagos de papel. La emoción por la noche que se avecinaba ya se podía sentir en el aire.

A medida que el sol se ocultaba, a las 20:00 horas, llegó uno de los momentos más esperados: el "truco o trato". Grupos de niños disfrazados, acompañados por sus padres y amigos, recorrieron las calles del municipio tocando a las puertas de las casas decoradas para la ocasión. Los vecinos, siempre generosos, llenaron las bolsas de los pequeños con caramelos y chocolates. El eco de sus risas y gritos de "¡Truco o trato!" resonó en cada rincón, convirtiendo el recorrido en un verdadero desfile de creatividad y alegría.

Pero el clímax de la noche llegó a las 21:00 horas, cuando una dependencia municipal se transformó en un escalofriante túnel del terror. Oscuridad, sonidos inquietantes y actores caracterizados con aterradores disfraces se encargaron de convertir el recorrido en una experiencia para los valientes.

Los más pequeños se aferraban a sus padres, mientras los adolescentes competían para demostrar su valentía en medio de sustos y risas nerviosas.

La fiesta de Halloween en Parada de Rubiales no solo cumplió con las expectativas, sino que las superó. Fue una noche donde el espíritu comunitario brilló tanto como las calabazas iluminadas, dejando en claro que las tradiciones, cuando se celebran con creatividad y unión, son el corazón de un pueblo.





Fiesta de la Matanza Tradicional

El sábado 14 de diciembre de 2024 quedará grabado para siempre en la memoria de los habitantes de Parada de Rubiales. Ese día, se celebró la fiesta de la matanza tradicional y hubo un increíble ambiente en la localidad.

La matanza tradicional es una de las expresiones culturales más arraigadas en los pueblos de España, y Parada de Rubiales, no es la excepción. Este evento, que combina tradición, gastronomía y lazos comunitarios, sigue siendo un momento destacado en el calendario local. La matanza del cerdo tiene raíces profundas en la vida rural española, siendo una práctica que históricamente garantizaba el sustento de las familias durante los meses más duros del invierno. En Parada de Rubiales, esta celebración ha sido una forma de honrar las costumbres de sus antepasados. La matanza no es solo una actividad económica o alimentaria; es una ceremonia que simboliza la autosuficiencia y la conexión con la tierra.

La matanza tradicional suele celebrarse en los meses de invierno, cuando las bajas temperaturas garantizan una mejor conservación de los productos. Días antes del evento, los vecinos se organizan para preparar el espacio, afilar cuchillos, limpiar utensilios y disponer las especias y condimentos necesarios para los embutidos.

El día comenzó temprano, con la reunión de amigos y familiares alrededor del animal, que se sacrifica siguiendo métodos tradicionales, respetando las normativas de sanidad actuales.

Se llevó a cabo el despiece del cerdo, una persona experta explicó el proceso de despiece, y contó la historia y la tradición de la matanza en la zona.

Después se degustaron unas ricas *chichas* con huevos fritos para almuerzo de muchos vecinos.

También fue cocinado un hígado de cerdo que estaba exquisito.

A las 15:00 se pudieron comer unas ricas *patatas meneás* acompañadas por unos increíbles torreznos. Para postre, unas pastas y ricos licores locales.

Pasadas las 17:00 comenzó la subasta de las piezas del cerdo, aquello daba la impresión de ser una de las lonjas de postín, ya que, los vecinos pujaron y subieron en cada una de las piezas ofrecidas. También se realizó un sorteo de piezas y varios vecinos fueron agradecidos.

Para rematar el día tan estupendo hubo un chocolate con churros para todos los asistentes.

Queremos agradecer desde *PARADASENDA* la colaboración de muchas vecinas y vecinos en este evento, sin su ayuda y acción hubiera sido imposible realizar esta fructífera jornada.







COLABORACIONES

EL BRASERO



¿Qué es el brasero? Un utensilio muy propio de la meseta castellana desde luego. Si nos vamos a la RAE (Real Academia Española de la Lengua) nos queda claro, “de brasa, m. recipiente de metal, ancho y hondo, ordinariamente circular, con borde, en el cual se echan o se hacen brasas para calentarse”. Además, podrán pensar los lectores si estoy loco o bobo de no saber que los de Parada bien saben qué es un brasero y para qué se utiliza.

Pero es que no es mi intención ni mucho menos venir a hablarles ahora del significado, uso o historia del brasero, sino de algo que va más allá de un utensilio tristemente en desuso, pero que tantos momentos y recuerdos nos ha dejado en nuestras vidas.

No hace mucho, en el puente de la Inmaculada me acerqué por el pueblo a pasar unos días con la familia y enseguida supe que el brasero estaba encendido, eléctrico en este caso, pero es un calor inconfundible, y rápido supe que iban a ser horas de brasero, de charla y de familia, porque eso significa para mí el brasero, y seguro que para muchos de ustedes, queridos lectores. Pensé que aunque los abuelos ya no están, parte de sus costumbres mis tías las siguen llevando a cabo, y ¡qué buena idea me parece!

Brasero es sinónimo de invierno, sinónimo de calorcito alrededor de la mesa camilla, sinónimo de charla, pero si algo para mí era el brasero, eran Hortensia y Santiago, mis abuelos, y seguro que los abuelos y familias de muchos. Era llegar de un Bilbao más templadito, pero más lluvioso, donde lo del brasero no se llevaba tanto, al menos en la gran ciudad, y ver que tus abuelos te esperaban para pasar horas alrededor de la mesa, “pasa rápido hijo que está el brasero puesto”.

Era ese olor a brasa caliente, a cisco, que te dejaba “achicharradas” las piernas y los pies debajo de las faldillas de la mesa. La calle olía a brasero, a ceniza, pero no era un olor desagradable. ¡Era un olor a pueblo! Estos pueblos a los que tanto debemos, de los que a veces tanto nos hemos olvidado, pero a los que estamos encantados de seguir volviendo. Y todo por un brasero, que no es sólo eso por supuesto, pero a mí por lo menos es el recuerdo que me trae tan simple utensilio. Estaba deseando levantarme por las mañanas para desayunar una rebanada de pan del pueblo con las piernas debajo de las faldillas de la mesa, porque ya sabía que el brasero estaba encendido. Ya se ocupaba de ello mi abuela Hortensia cuando me levantaba, “métete rápido en las faldillas hijo, que mira la helada que ha caído esta noche”, y rápido llegaba el tazón de leche y el pan frito. Bien había madrugado para tenerlo todo calentito al levantarme.

Por la tarde era la hora de quedarse adormilado escuchando medio roncar a mi abuelo Santiago, también en torno al brasero. Y por la noche era un bollo, unas nueces y una partidita de cartas también en torno al brasero. Y no hacían falta móviles ni nuevas tecnologías, solo un simple brasero.

Así que quien piense que el brasero es sólo la definición de la RAE, pues está muy equivocado. Yo creo que es mucho más, aparte del utensilio para calentar, con cuidado, que puede quemar y provocar algún incendio, pero es eso, abuelos, pueblo, tertulia, partida de cartas y mucho más. Por eso repito, ¡qué vivan los pueblos y sus tradiciones! Gracias por leerme y espero les haya gustado este simple relato.

Santiago Neira Jodra

CALENDARIO DE ADVIENTO

Desde hace unos años, fruto de la globalización, estas cajitas se han hecho hueco en todos los supermercados y tiendas del país. ¿Te has preguntado alguna vez por qué? Los encuentras de todas las marcas, tipos y tamaños, siendo el más común y tradicional el que esconde tras cada puertecita (Türchen) un pedazo de chocolate (ein Stück Schokolade). Pero en esta época de consumo descontrolado y casi automatizado, aparentemente sin consciencia, ¿conoces el origen y el verdadero significado del calendario de adviento (Adventskalender)?

El calendario de adviento es una tradición nacida en el S.XIX de origen alemán que contabilizaba los días que faltaban para Navidad (Weihnachten). Originariamente, ayudaba a los niños a llevar esta cuenta atrás y era fabricado de forma casera (selbstgebastelt).

El primer calendario del que se tiene documentación data del año 1839 y fue elaborado por el teólogo evangélico Johann Hinrich Wichern para que los niños de un orfanato (Rauhes Haus en Hamburgo) llevaran la espera con mayor ilusión. Sin embargo, el primero impreso es del año 1903 y fue llevado al mercado por el impresor Gerhard Lang: constaba de dos hojas, una de ellas con 24 imágenes para recortar y otra con los huequitos para pegar dichas imágenes.

El término “adviento” proviene del latín “adventus” y significa “llegada” (Ankunft), siendo el tiempo previo al nacimiento de Jesús. El adviento comprende cuatro domingos consecutivos, comenzando el más cercano al 30 de noviembre y finalizando el 24 de diciembre, víspera de Navidad; por lo tanto, cada año varían las fechas de la temporada. Además, cada domingo se enciende una vela (Kerze) de la corona de adviento (Adventskranz).

Y ahora que ya sabes de qué trata realmente esta tradición, puedes crear el próximo año el tuyo propio y amenizarte la espera hasta Navidad.



RMC

Parada de Rubiales. Economía (II)

En el pasado número de la Revista hablamos de la economía agraria y social de nuestro pueblo. Presentamos dos tablas con el desglose de impuestos que nuestros paisanos tuvieron que pagar en aquel lejano año de 1766, que elegimos como ejemplo. Del periodo que transcurre entre 1760-74, anualidades próximas, incluso hasta la llegada de la Guerra de la Independencia, tenemos también datos.

La segunda mitad del siglo XVIII estuvo muy afectada por problemas de todo tipo: epidemiológicos, carencia de técnicas agrarias, malas cosechas como consecuencia de la climatología, etc. que afectaron a toda España sin excluir el “agro” salmantino, extensible, lógicamente, a Parada de Rubiales. Los dos grandes investigadores del siglo XX, Domínguez Ortiz y Jordi Nadal, nos hablan de la relación entre producción y precios “lei motiv” de la economía, que originaba continuos y perniciosos contrastes en el desarrollo demográfico. Manuel Villar y Macías que se suicidó en el río Tormes, con anterioridad, en su obra “Historia de Salamanca” publicada en el siglo XIX, hablando de nuestra provincia, nos cuenta: “En 1748 hubo una nueva plaga de langosta y mucha sequía, y con motivo de ambas calamidades, se hicieron las acostumbradas rogativas, año según Núñez (¿?) el más estéril del siglo, casi se secaron los ríos y completamente los pozos, no se recogió ni aun lo sembrado...”. Sabemos que el grano adquirió un precio muy elevado, así un pan costaba cuatro reales de vellón y 0,75 reales un bollo que era un pan de clase inferior. Los años de sequía continuaron posteriormente por las malas cosechas que originaron subidas de precios, especialmente entre 1763 y 1779.

A través del estudio de los documentos del Archivo Parroquial (libros de tazmías y de otro tipo) de Parada de Rubiales que según me dijo el antiguo párroco, don Gabino Martín, depositó en el Archivo Diocesano y que, posteriormente, he tratado de consultar para otros trabajos sin que, al parecer, según los empleados, allí no habían llegado, elaboramos en su día una serie de tablas sobre precios y producciones, la mayoría del siglo XVIII que conservamos. Respecto a los precios citamos mediante una tabla, algunos de los que entonces imperaron por aquellos años. A saber:

P R E C I O S (en reales de vellón. En blanco sin datos)							
AÑOS	P R O D U C T O S						
	Trigo	Cebada	Centeno	Garrobas	Mosto	Garbanzos	Avena
1760	15,17	10	10	9	3	15	
1761	24	11	11	11	3	30	11
1762	26	11	12	11	4	48	
1763	22-26	13	17	12	3,7	48	13
1764	28	13	17	13	0,5	60	13
1765	28	13	17	24	5,7	36	13
1766	28	13	20	24	6,22		13
1767	31	10	10	14	4,11		
1768	28-30	18	24	23	4,11	48	16
1769	28-34	19	24	24	4,22	45,17	19
1770	40-44	20	25	20	0,2	30	15
1771	15,17	10	13,17	16	0,3	44	10
1772	18	10	12	10	3,22	39	9
1773	26-34	16	16	22	6	30	9
1774	30	12		31	4,22		

En cuanto al mosto, de siempre, una gran parte de nuestro término estuvo dedicado a la obtención de uva, hecho que ya el cura-beneficiado de nuestro pueblo, Durón, en 1572 nos lo comunica. La existencia de una alta producción obligó a los vecinos a la construcción de numerosas bodegas, como ocurrió en Cañizal (Zamora), para la conservación del vino con sus características zarceras o respiradores, construidas generalmente de ladrillo y con zonas abovedadas con arcos de diafragma que disponían (muchas) de figuras geométricas, auténticamente decorativas. El coste de construcción era muy elevado. Tenemos informaciones de una realizada en 1702 por emigrantes gallegos, cuyo importe de construcción alcanzó la cifra de 3000 reales de vellón. Su maestro albañil fue, Juan Clavero, que recibió por su trabajo 160 reales, mientras que los obreros que trabajaban por jornadas, solían recibir en torno a 18 reales. La mayoría se encontraban en manos de los religiosos, carmelitas sobre todo, que siempre tuvieron una gran influencia en Parada. Todavía se conservan algunas.

Como de costumbre, los documentos que nos han llegado hablan por sí solos. A nuestros paisanos y otros futuros investigadores, como siempre, aconsejamos busquen documentos en los archivos o colecciones privadas, que creemos..... ¡SÍ EXISTEN! Es la única forma de conocer nuestro rico e ignorado pasado.

La restauración de “La Dolorosa” o “Virgen de las angustias”

En esta edición quiero comentar algo que se ha llevado a cabo últimamente en nuestro pueblo, la restauración de la imagen de La Dolorosa.

Gracias a una familia que se ha hecho cargo de los gastos de la restauración de la imagen, se ha podido hacer.

La restauradora buscada por Don Andrés, nuestro párroco, ha hecho una labor extraordinaria. La imagen la vinieron a buscar a mediados del mes de agosto y la devolvieron en octubre ya restaurada.

Los pasos que se han seguido nos lo explicó la restauradora a todos los que quisimos escuchar sus explicaciones. Lo hizo con una pantalla y nos fue mostrando las partes que había tenido que restaurar, siempre respetando la época en la que fue tallada y salvaguardando el colorido y demás aspectos de esa época. Ya nos dijo que a esa imagen se la llamaba “De Las Angustias” porque en la documentación que había seguido así la llamaban.

La imagen de La Dolorosa se sacaba aquí en la procesión de La Soledad el Viernes Santo. Veníamos de la iglesia a la ermita a buscarla y en el recorrido se cantaba La Pasión. Se devolvía a la ermita el Domingo de Resurrección en la procesión del Encuentro de La Madre con El Hijo Resucitado.

Últimamente esa procesión no se realiza porque no hay personas para poder llevar la imagen, pues pesa mucho y la tiene que llevar gente joven y los que vamos ya no podemos. Ya me han dicho las personas mayores que La Dolorosa antes estaba en la iglesia junto al Cristo de Rubiales. Ahora, restaurada, ha vuelto a la iglesia a su lugar de origen, junto al Cristo.

La Virgen tenía unos puñales en el pecho y la restauradora nos dijo que esos puñales no eran de la época, sino que eran posteriores y según su estudio, no llevaba esos puñales. Quiero finalizar dando las gracias a las personas que han hecho posible desinteresadamente esta restauración, habiéndose cumplido su voluntad al restaurar esta imagen tan querida y de tanto valor.

¡¡MIL GRACIAS!!.. Ahora podemos aclamarla con la canción:
¡SÁLVAME VIRGEN MARÍA!



Alejandra celebra un siglo de vida: 100 años de fortaleza y sabiduría

El pasado 5 de octubre, Alejandra, una mujer llena de vida, alegría y conocimiento, celebró un hito que pocos tienen el privilegio de alcanzar: ¡sus 100 años! Rodeada de familiares, amigos y vecinos, su cumpleaños se convirtió en una emotiva fiesta que reflejó una existencia marcada por la felicidad, el cariño y una lucidez envidiable.

La celebración tuvo lugar en la residencia de Espino de la Orbada, decorada con globos, flores y fotografías, y Alejandra, con una memoria prodigiosa, saludaba y agradecía a todos los presentes el haber ido a ese homenaje.

Alejandra es conocida por su carácter alegre y su increíble vitalidad. A pesar de su edad, conserva un espíritu joven y una mente aguda.

Entre las muchas cualidades que la definen, destaca su voz, tan cautivadora y melodiosa que muchos aseguran que podría haber sido locutora de radio. “Siempre ha tenido una forma especial de hablar, con una claridad y calidez que te atrapan. ”Su voz transmite tanto como sus palabras”, comentó una de las vecinas del pueblo asistentes a la fiesta.

La historia de Alejandra es mucho más que la de una mujer centenaria; es el relato de una vida llena de esfuerzo, valentía y superación. A lo largo de sus 100 años, le ha tocado enfrentarse a grandes adversidades y desgracias, incluyendo los duros años de la guerra y la postguerra.

De manos del Alcalde se le entregó una placa homenaje a sus 100 años, Alejandra, muy emocionada repetía una y otra vez la palabra gracias.

Es un auténtico lujo conocer y hablar con Alejandra, ! que sigas cumpliendo años tal como estas !



Valentín Borrego Armenteros.

¿QUIÉN ES QUIÉN?



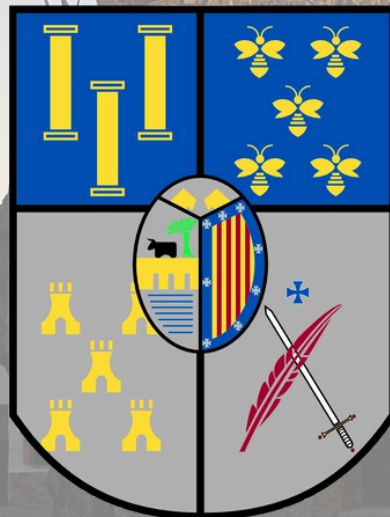
¿Adivinasteis quiénes son? Se trata de: Cipri, Clarisa , Desi, Rosa y Mariano † de izquierda a derecha.

Continuamos con la sección más divertida de la revista, reconocer caras de fotos de gente oriunda de nuestro pueblo †





Excmo. Ayuntamiento de Parada
de Rubiales



Diputación
de Salamanca