

Foto: Antonio Luis Palenciano

Los
Maestros
FUNDACIÓN



Llévatela
GRATIS

Abril 2026 - N° 36

TU COMARCA

ÍNDICE

	Fundación Los Maestros os informa.	4
	Notas, relatos de vecinos de La Comarca. Nuestros mayores. Nuestra historia. Día del libro; Hablar como en "Vega del Codorno"; Botánica; Fauna y mucho más.	6
	Gusanillo cultural Beteta (Serranía de Cuenca).	13
	¿Sabías que?	16
	Tradiciones y costumbres Nuestros vecinos de La Comarca Oficios con tradición: "Cardador de lana".	17
	Sabores frescos de La Comarca Rostí de patatas al estilo suizo.	22
	Ocio y cultura. Fundación "Antonio Pérez"; Teatro Auditorio de Cuenca; Escapadas turísticas: "El Provenzo"; Pasatiempos; Recomendaciones Literarias: "Cumbres Borrascosas".	25
	Servicios en "La Comarca"	34



Abril 2026

Abril es el cuarto mes del año en el calendario gregoriano, cuenta con 30 días y marca la primavera en el hemisferio norte. Su nombre deriva del latín *aperire* ("abrir"), simbolizando el florecimiento de la naturaleza, o posiblemente de *Aphrilis* por la diosa Afrodita. Es un periodo de transición, renovación y celebra diversas efemérides.

Características y Origen

- Significado: Se asocia con la apertura de flores y la primavera.
- Origen: Proviene del latín *aprilis*.
- Duración: 30 días.
- Nombre poético: A veces se usa para describir la "primera juventud" o la "lozanía" de la vida.

Fechas Conmemorativas Principales

- 2 de abril: Día Mundial sobre la Concienciación del Autismo.
- 6 de abril: Día Internacional del Deporte para el Desarrollo y la Paz.
- 7 de abril: Día Mundial de la Salud.
- 30 de abril: Día del Niño y la Niña.

Curiosidades

- Comienza el mismo día de la semana que julio, y que enero en años bisiestos.
- Finaliza el mismo día de la semana que diciembre.
- El nombre se vincula a la diosa del amor, Venus/Afrodita.



Fotografías y reportaje de Botánica: **César Cardo.**

Fauna: **Guillermo Costa.**

Receta: <http://www.hola.com/cocina/recetas/>

Maquetación y fotografía: **José Ignacio E. Moulia.**

Notas y Relatos: **Pilar Muñoz, Ana Maeso,**

José Miguel Rodríguez, Nuria Cardo.

FUNDACIÓN LOS MAESTROS OS INFORMA:

La obra ganadora del certamen 'Fundación Los Maestros' se presentó este viernes 6 de marzo en el Casino.



El autor de 'Dulce', Enric Godó Martínez, estuvo en el acto literario que comenzó a las ocho de la tarde.

El Círculo Amistad Numancia abrió sus puertas este pasado viernes 6 de marzo para dar a conocer la última obra de Enric Godó Martínez. La cita sirvió para desgranar los detalles de una novela que ha sido reconocida con el primer premio del III Concurso Literario Internacional 'Fundación Los Maestros' en su modalidad de novela.

La agenda cultural de la capital soriana sumó esta nueva propuesta literaria para la tarde del viernes, 6 de marzo. El Casino se convirtió en el escenario elegido para la puesta de largo de 'Dulce'. El acto tuvo lugar en el salón Gerardo Diego, un espacio habitualmente vinculado a la actividad intelectual y artística de la sociedad recreativa.

Enric Godó Martínez recaló en Soria con el aval de haber conquistado al jurado del certamen internacional.





La obra llega a las manos de los lectores bajo el sello de la editorial Palabras de Agua, encargada de la publicación de este título galardonado. La presentación permitirá al público acercarse a una narrativa que ha logrado destacar en el panorama de los concursos literarios recientes.

El encuentro con el autor estuvo programado para las 20:00 horas. Los asistentes pudieron descubrir una historia cuya carta de presentación visual, plasmada en el cartel promocional, muestra a una mujer caminando de espaldas junto a unas vías de tren, evocando un viaje o un tránsito vital. La entrada al recinto será libre hasta completar el aforo de la sala, ofreciendo a los socios y al público general la oportunidad de dialogar sobre literatura en el corazón de la ciudad.

<https://sorianocticias.com/>

NOTAS, RELATOS DE VECINOS DE LA COMARCA

"NUESTROS MAYORES. NUESTRA HISTORIA" QUE NO SE APAGUE SU VOZ



El día 23 de abril se conmemora en todo el mundo el Día Internacional del Libro y de los Derechos de Autor.

Se pretende rendir un homenaje Universal a todos los libros y escritores y fomentar la lectura animando a la población, especialmente a los más jóvenes, a descubrir el placer que proporciona.

Esta fecha no fue elegida al azar, antes hubo otras fechas, pero en 1930 se instaura definitivamente el 23 de abril para su celebración. Se debe a la supuesta coincidencia en el fallecimiento de tres grandes de la literatura, Miguel de Cervantes, William Shakespeare, y el Inca Garcilaso de la Vega. Todos ellos fallecidos el 23 de abril de 1616.

Realmente el que murió en dicho día fue el Inca Garcilaso de la Vega. Cervantes fue el día 22, aunque fue enterrado el día siguiente. En el caso de Shakespeare su fecha corresponde al calendario Juliano que en el Gregoriano tras la reforma sería el 3 de mayo.

En el año 2001 la UNESCO nombró Madrid como Capital Mundial del Libro. En 2022 la Capital Mundial del Libro se ha elegido a Guadalajara (México).

Este día se hace una lectura ininterrumpida durante 24 horas del Quijote, y se aprovecha esta fecha para hacer entrega del Premio Cervantes de las Letras Españolas.

En cuanto a nuestro pueblo se refiere, se organiza algún acto entre la Biblioteca y la Oficina de Desarrollo Rural, para fomentar la lectura entre los niños y jóvenes, en general a todos los asistentes.

No dejemos de leer, de aprender, de sentir curiosidad por todo lo que desconocemos, y todo..., todo..., está en los libros.

¡FELIZ DÍA DEL LIBRO!



Pilar Muñoz

<https://joyadelaserrania.blogspot.com/>

Hablar como en Vega del Codorno



Los muchichos de hoy en día tienen educación, pero antiguamente para algunos adultos no tenían "adecuación" o no tenían ninguna "educancia". Dan muchísima guerra y muchísima trabajina.

El pastor diariamente cuida las ovejas, pero si el rebaño se desmanda, es más propio oír: ¡dónde irá el ovejo cansino ciego que no vale ni andar!, El Ovejo modorro!

Al perro que las cuida se le ordena diciéndole ¡Cho, ate con ellas!

Después de muerta a la oveja se la esuella. Se vende el pellejo, el pescuezo se utiliza para caldo de cocido y la carne se hace chuletas. Si el ovejo está modorro o es vieja se guisa en caldereta y se hace somarro que se cuelga unos cuantos días al raso para que se cure. Luego van los zangalitrones y los roban pa almorzar de madrugá, después de un buen fiestazo.

Al cerdo se le dice gorrino y se cuida en la "corte", come "chura" en el torrajo y en la matanza se sazona el galbarrón, se aperdiga la melsa, las "esauras" y el "obispo" (estómago) para hacer las güeñas" y se embute el morcón (tripa gorda del cagadal) para hacer las morcillas.



Ana Maeso

Nombre científico: **Corylus avellana L.**

Nombre vulgar: **Avellana, avellanera, avellaner.**

El avellano es un arbusto, o arbolillo que no suele pasar de los 4-5 m, aunque alguna vez puede llegar a 10 m. copa amplia y extendida, raramente aparece con solo un tronco, normalmente aparece como mata. Corteza pardo-grisácea tirando a gris-rojiza.



Tallos largos del mismo color que el tronco principal, son muy abundantes y bastante rectos, con ramillas bastante tiernas. Hojas caedizas, con peciolo corto, simples, alternas, algo acorazonadas, muy acuminadas en la punta, doblemente aserradas en el borde, ásperas, con pelitos tanto en el haz, como en el envés, con un color verde intenso en el haz. Estas se desarrollan en abril o mayo y caen a finales de noviembre.



Florece en primavera, es monoico, con flores femeninas agrupadas, pequeñas, ocultas entre las yemas, de color rojo brillante, las masculinas de color amarillento aparecen en amentos de dos a cinco, compactos y colgantes, y empiezan a desarrollarse, en el otoño anterior a la floración. Las abejas juegan un papel importante en su polinización.

Los frutos "avellanas", maduran desde julio a septiembre. Globosas con cubierta dura leñosa, en su interior los cotiledones son gruesos y carnosos. Rodeados en buena parte de una especie de cúpula foliácea verde con flecos, y casi tan larga como el fruto.

Se reproduce por semilla, estaquilla y brota de cepa y raíz. En muchas zonas sobre todo en Cataluña y norte de la Comunidad Valenciana, hay buenas plantaciones, también en Granada, estas plantaciones se suelen hacer con injertos de distintas variedades.



También se plantan como ornamentales, y forestalmente por su valor protector, pues su sistema radical es amplio y se fija bien al terreno. Ahora se utiliza para plantaciones truferas, con micorriza de trufa negra, aunque no es muy longevo, pero si cerca de los 30 años.

Los usos del avellano son abundantes, las varas se utilizan en tonelería, cestería y en nuestra zona para sujetar las matas de las judías, “las famosas varas de avellano”, que junto a las de buje, nuestros antepasados dieron buen uso. Su madera se utilizó para hacer carbón, para la fabricación de pólvora o para material de dibujo. Es una planta melífera pues con su floración temprana, ayuda a las abejas y tienen donde alimentarse pronto. Su valor culinario es importantísimo, tanto en cocina, como en pastelería y repostería. “Cacao, avellanas y azúcar”, a quién no le suena.

Esta especie se extiende por casi toda Europa, en España habita en todas las provincias, más abundante en la mitad norte, en suelos diversos, calizos o silíceos, pero casi siempre frescos, desde el nivel del mar hasta los 1900 m. de altitud. Soporta bien las heladas, y se asocia bien con especies de ribera, es especie de media sombra.

En Castilla-La Mancha aparece en el Sistema Central, Montes de Toledo, Sistema Ibérico, Montes de Ciudad Real y Sierras de SO de Albacete. Fácil verlo en los cauces de los ríos Tajo, Júcar, Escabas y Cuervo.



En la zona de Albacete, quizás la especie sea *Corylus hispánica*, también seguramente hay ejemplares de esta segunda especie en la Serranía Conquense, según el libro: "Árboles y arbustos autóctonos de Castilla La Mancha".

El avellano, por su interés está incluido como, "Especie de Interés Especial", en el Catálogo Regional de Especies Amenazadas de Castilla La Mancha (Decreto 33/1998, de 5 de mayo; DOCM de 15 mayo).



César Cardo

FAUNA

CURRUCA CARRASQUEÑA OCCIDENTAL (*Sylvia iberiae*)

Longitud: 12-13 cm.

Las primeras currucas carrasqueñas aparecen en la Sierra a finales de marzo, coincidiendo con el pico máximo de su migración prenupcial. A partir de estas fechas podremos observarlas en el hábitat apropiado hasta bien entrado el mes de septiembre.

Es entonces cuando comenzarán un largo viaje que los llevará al límite meridional del desierto del Sahara, una extensa franja hasta donde comienza el África tropical que va del Senegal a Eritrea.

¿Qué estímulos perciben las aves para decidirse a iniciar este viaje?, ¿Cuál es el detonante que provoca su partida?, ¿Se trata de algún tipo de reloj biológico específico? Aunque existen diversas teorías ninguna es del todo concluyente, al menos por sí sola.

Zugunruhe es una palabra compuesta de origen alemán que se utiliza en etología (estudio del comportamiento de los animales en su medio natural) para describir la inquietud que manifiestan los animales, especialmente las aves, previo al momento de iniciar su migración.

Acontece un día o días concretos, cuando parecen experimentar un cambio en su conducta habitual comportándose de una manera un tanto extraña, incluso se percibe un cierto nerviosismo. En muchas ocasiones han desaparecido al día siguiente y uno se queda sin saber bien qué ha sucedido. En algunas especies coincide, pero no siempre es así, cada una de las diferentes especies parece aguardar unas exclusivas señales que les hace ponerse en marcha.



La curruca carrasqueña es un ave tímida y esquiva que muestra predilección por el bosque mediterráneo, maquis y monte bajo. Presente en la Sierra (aunque escasa) gusta de matorrales y zonas arbustivas en laderas y barrancos soleados.

El macho inicia el cortejo a mediados de abril, cantando desde un posadero bien visible a media altura o a la vez que realiza un inusual vuelo ascendente y descendente muy llamativo.



Tras emparejarse el macho inicia los “nidos de gallo” (proyectos de nido), pero es la hembra quien decide la ubicación más conveniente y la que elabora el nido definitivo con tallos y hierbas secas. La taza se acomoda con hierba más fina, fibras y pelo, donde deposita 3 o 4 huevos que ella se encarga de incubar.

Consumen insectos y otros pequeños artrópodos que capturan entre los arbustos. Hacia final del verano frutos y bayas constituyen la parte más importante de su dieta, mucho más apropiada para almacenar la mayor cantidad de grasa posible con la que poder afrontar su viaje de vuelta al sur.



Guillermo Costas

GUSANILLO CULTURAL

Beteta

En esta ocasión os proponemos una visita a un pueblo vecino de nuestra comarca con el que compartimos tradiciones, entorno natural, costumbres e historia y que con el paso de los años, esa historia se hace más interesante. De las explicaciones científicas al origen del topónimo "Beteta" se la teoría que compartimos es que podría ser una forma ibérica que designa lugares donde la abundante presencia de agua favorecería una vegetación exuberante, como recoge el estudio "Beteta: agua de diosa, agua de vida", llevado a cabo por D. Antonio Carlos Ledo.

Beteta se encuentra coronado por el castillo de Rochafriada, en un emplazamiento estratégico junto al río Guadiela, desde donde se domina el paso entre Castilla y Aragón.

La historia conocida de Beteta se remonta al menos a la Edad del Hierro, con 4 castros íberos, el Castillo de los Siete Condes o Sicuende, La Peña del Castillo, Los Castillejos y el castillo de Rochafriada.

En época posterior, los romanos explotaron salinas y recursos minerales cercanos, sobre todo la mina de Cueva del Hierro, y establecieron rutas comerciales en la región que unían Beteta con Cuenca y otras áreas.

La estructura de Beteta tiene forma de anfiteatro ya que la orografía del terreno hace que haya que salvar grandes desniveles. El pueblo va asentándose alrededor de un castillo fortaleza de origen musulmán.

Fue bajo la dominación musulmana cuando Beteta adquirió importancia estratégica al quedar bajo la influencia de los Banu Razin, señores de Albarracín. Esta fortaleza se mantuvo como protectora del paso natural hacia Aragón y favoreciendo el crecimiento de la villa a su alrededor.

La primera mención documentada de la población data de 1166, tras la conquista de estas tierras por las tropas castellanas, el rey Alfonso VIII, de tan solo 11 años de edad, donaba esta localidad a la Catedral de Sigüenza.

La importancia de la ganadería, hizo que tras la reconquista cristiana en el siglo XII, Beteta fuese repoblada y fortificada. Su economía creció principalmente gracias a la ganadería y a que por allí pasa la Cañada Real de Beteta, una vía por la que transitaban miles de cabezas de ganado.

El Fuero de Cuenca reconoció a Beteta como un importante núcleo ganadero, y en el siglo XV, bajo el control de la familia Carrillo de Albornoz, el Señorío de Beteta, alcanzó su máximo esplendor gracias a la riqueza en pastos y a su producción ganadera.



La historia de Beteta no estaría completa sin mencionar tres aspectos fundamentales, en primer lugar, el Real Balneario de Solán de Cabras, que alcanzó gran importancia en el siglo XVIII, y que ha otorgado renombre a la localidad gracias a la excelencia de sus aguas.

En segundo lugar, Beteta y su castillo recuperaron su importancia estratégica durante la Primera Guerra Carlista. La villa se convirtió en un bastión para las tropas carlistas, quienes reforzaron las defensas del castillo, almacenaron municiones y prepararon sus instalaciones para resistir ataques.

En tercer lugar y ya durante la Guerra Civil Española, Beteta sufrió los estragos humanos y materiales que sufrieron todos los pueblos de nuestra zona, pero también tuvieron que sufrir la pérdida de parte de su patrimonio histórico. Entre las piezas desaparecidas destacan el retablo mayor de la iglesia de 1539 y el lienzo del Cristo de los Majuelos, obra atribuida a Juan Bautista Martínez del Mazo.



En el siglo pasado se intentó rehabilitar la pujanza económica de de Beteta con proyectos de infraestructura hidráulica y se construyeron la central hidroeléctrica de la Fuente de los Tilos, las Librerías y el canal que conecta La Tosca con la Laguna de El Tobar, incluso se llegó a elaborar un proyecto fallido para la construcción de un embalse en la vega de Beteta cuya presa se situaría en el paraje de Las Librerías.

Todos estos proyectos, junto con la construcción y puesta en funcionamiento de los Altos Hornos de Beteta, supusieron un gran impulso a la economía local.

Tras la finalización de las obras hidráulicas y el cierre de unos hornos poco rentables, la economía de la villa se dirigió hacia la industria del agua mineral y como un destino turístico cuyo principal valor es el entorno natural y las tradiciones.

En la visita turística que recomendamos se haga a Beteta, deberíamos tener en cuenta que fue una villa amurallada en época medieval; todo el perímetro del casco histórico estaba rodeado por una muralla. El acceso se hacía a través de dos Puertas la Puerta de la Cava o del Postigo y la Puerta de la Villa, unidas entre sí por la calle Real.

Todavía se puede admirar una de las dos puertas del recinto amurallado, la Puerta de la Cava de origen probablemente musulmán

El origen de la Puerta de la Cava posiblemente se remonta a la época musulmana. Una vez dentro de este recinto, encontramos dos viviendas señoriales, la Casa del Concejo (siglo XVI), la iglesia y las desaparecidas cárcel y hospital, además del Palacio del Marqués de Ariza o Marqués de Torrecilla, donde hoy se ubica el polideportivo municipal.



José Miguel Rodríguez

¿SABÍAS QUÉ?



Datos curiosos sobre los diferentes países y culturas

-El país con más pirámides no es Egipto, sino Sudán. Si bien Egipto es mundialmente famoso por sus imponentes pirámides, es Sudán quien guarda el récord de la mayor cantidad de estas antiguas estructuras. Se estima que hay más de 255 pirámides en territorio sudanés.



- En Finlandia, hay más saunas que automóviles.
- El idioma con más palabras es el inglés.
- Australia, no solo tiene más canguros que personas, sino que también alberga la mayor población de camellos salvajes del mundo.
- En Islandia, los padres eligen el nombre de sus hijos de una lista oficial.
- Grecia: ¡La cuna de la democracia! En la antigua Atenas se gestó la idea de que el poder reside en el pueblo. ¡Un concepto revolucionario para su época!
- Corea del Sur y las supersticiones con el número 4: en Corea del Sur, el número 4 es considerado de mala suerte, ya que suena similar a la palabra "muerte" en coreano. En muchos edificios, el cuarto piso está marcado con una «F» en lugar de un «4»
- Bután es mundialmente famoso por priorizar la felicidad de sus ciudadanos sobre el crecimiento económico. La FNB (Felicidad Nacional Bruta), un indicador creado por el país, mide el bienestar general de la población considerando factores como la salud, la educación, la conservación del medio ambiente y la buena gobernanza.
- Suiza: El queso suizo es tan famoso que existe una ley que establece que el queso debe ser producido en Suiza y madurado durante al menos tres meses para poder llevar la etiqueta «Swiss Cheese».

<https://dothegap.com/>

TRADICIONES Y COSTUMBRES

• OFICIOS CON TRADICIÓN

“CARDADOR DE LANA”

Cardador de lana es un oficio artesanal en vías de desaparición. El cardador de lana era un trabajador de zonas ganaderas con producción de lana, que procedía a lavar los vellones con agua para eliminar la suciedad y restos de grasa del material y a continuación los desenredaba o escardaba para dejarlos listos para el hilado y su uso textil. Estos trabajadores a veces eran llamados jornaleros de peinar y cardar lana, y utilizaban para esta actividad instrumentos tradicionales, como cardas y peines.



Cepillo de cardar antiguo en Boñar, León, España

Actualmente el procedimiento se sigue realizando, pero se emplean métodos industriales que precisan escasa mano de obra.

También se llama cardador o colchonero al profesional en muchas ocasiones ambulante, al que se le entregaban los colchones cuando la lana

que contenían se había apelmazado debido al uso. Procedía a descoser el colchón, sacar la lana y mediante un peine especial la cardaba o peinaba repetidamente hasta conseguir que las fibras se separaran y la lana adquiriera una textura sedosa y blanda.

Cardado

Se entiende por cardado un conjunto de operaciones mecánicas que se realizan sobre la lana u otros materiales como el algodón y el lino, con el objetivo de limpiar, paralelizar e individualizar las fibras para producir finalmente una mecha o cinta. Es un proceso de gran importancia para obtener hilo de calidad. Actualmente se hace con máquinas cardadoras.



<https://es.wikipedia.org/>

NUESTROS VECINOS DE LA COMARCA

DE UN PUEBLO DE CUENCA AL ESCENARIO NACIONAL: 'LA CABRA TIRA AL MONTE' COMPITE POR SER EL MEJOR PROYECTO RURAL DE ESPAÑA.



El pasado martes 17 marzo se enfrentó a la final nacional del programa "Tierra de Oportunidades" de CaixaBank

Alba Soledad Moya 16 marzo, 2026 - 14:25

De las montañas de la Serranía de Cuenca al asfalto de Madrid. Rodrigo González Garrido, el joven ingeniero forestal que decidió cambiar los despachos por el pastoreo en su Villalba de la Sierra natal, vive este lunes sus horas más tensas. Este martes, su proyecto 'La Cabra Tira al Monte' se enfrenta a la final nacional del programa «Tierra de Oportunidades» de CaixaBank.

Tras dejar en el camino a más de 400 aspirantes de toda España, Rodrigo es uno de los 20 finalistas que mañana ocuparán el Matadero de Madrid. Pero no será una final convencional. El ganadero conquense tendrá que recurrir a su «arma secreta» —sus años de experiencia en el teatro— para defender su proyecto en un pitch de apenas tres minutos.. Si falla el tiempo, tal y como señala con ilusión, le «cierran el grifo» ante 300 personas; si acierta, se llevará 6.000 euros que tienen un destino muy claro: la transición energética.



Foto: Rodrigo, gerente de La Cabra Tira al Monte / Néstor Robayna

Del «capricho» de su padre al Oro en Frankfurt y Lyon

Lo que comenzó en 2017 como una apuesta por profesionalizar el pequeño rebaño que su padre tenía «para pasar el rato», se ha convertido en una referencia de la gastronomía premium. Sus 200 cabras no saben lo que es una nave industrial; viven en libertad, ejerciendo de «cabras bomberas» que limpian el monte y previenen incendios.

Foto: Quesos de La Cabra Tira al Monte / Néstor Robayna



Esa vida en libertad es la que otorga a uno de sus quesos, 'El Cambrón', una calidad que ya ha conquistado Europa. Con tres oros internacionales en Frankfurt y Lyon, Rodrigo ha demostrado que el producto conquense no tiene techo. «La mayoría se queda en Cuenca y alrededores, pero ya servimos a restaurantes de Madrid, Valencia o Toledo», explica el gerente.

El reto de las placas solares: adiós a la gasolina

El 17 de marzo no solo se buscó un reconocimiento honorífico. Para 'La Cabra Tira al Monte', ganar supondría la supervivencia, la visibilidad y la modernización. El objetivo de Rodrigo es invertir el premio en la instalación de placas solares para su nave. «En gasolina me dejo una pasta; tal y como está el percal, cuanto más pueda evitar los combustibles, mejor», confiesa con sinceridad.

La cita fue el martes 17 de marzo a partir de las 10:00h en Madrid. Cuenca entera estuvo pendiente de esos tres minutos de reloj que podrían coronar, una vez más, al esfuerzo rural de nuestra provincia.

<https://eldigitaldecuenca.com/>

VECINOS DE LA COMARCA: SE HACE SABER...

La Fundación Los Maestros, junto con Teresa Valeriano, directora del Festival de Teatro Regional "Francisco Nieva" de San Clemente y junto con Santiago Carrera, productor, director y actor, ha recopilado testimonios de los mayores de la comarca: de cómo era su vida cuando eran jóvenes y qué era lo que hacían en nuestros pueblos y sus costumbres.

Todo ello se ha recogido en un fantástico guion de teatro que Teresa ha escrito y va a dirigir junto a Santiago

Nuestra intención, y la de Teresa, es que nuestros paisanos participen en ella como actores protagonistas y figurantes.

Dicha obra se realizará en un paraje de nuestro entorno.

En nuestras redes y en esta humilde revista os iremos informando de más cosas para que podáis asistir.

Los Maestros
FUNDACIÓN

LA SIERRA CUENTA

"Participa en una obra de teatro comunitario donde la memoria del lugar y las vivencias de la gente serán las protagonistas"

TRAGACETE, HUÉLAMO, BEAMUD, VALDEMECA,
Y VEGA DEL CODORNO

TEATRO EN LA COMARCA

"Si tienes dudas o quieres participar, contáctanos a través de nuestros canales oficiales de comunicación.
¡Estaremos encantados de ayudarte!"

losmaestrosfundacion@gmail.com

640 832 666
969 874 306

PARA TODAS LAS EDADES

fundacionlosmaestros.es

CLICK HERE

Os iremos informado.

NURIA CARDO GARCÍA

NO TE PIERDAS...

FIESTA SEMANA SANTA

¡VEN A PASARLO BIEN!

4
ABR

Sábado Santo

Tardeo en la Plaza de la Constitución
17:00h

Discomóvil a cargo de FiebreDisco
en Salón de Bailes 00h hasta las 6h

TRAGACETE | ENTRADA GRATUITA



SABORES DE NUESTRA COMARCA

ROSTI DE PATATAS AL ESTILO SUIZO



Ingredientes (4 personas):

- 4 patatas medianas Monalisa
- mantequilla en barra
- pimienta negra recién molida
- sal
- nuez moscada (opcional)

Preparación

1. Lo primero que debemos hacer es cocer las patatas con su piel en abundante agua durante unos 15 minutos. El objetivo es que no se cuezan del todo, esto es, que no queden muy tiernas (sino más bien firmes en su centro). Si no, después no podremos rallarlas de manera adecuada, dado que se hará puré en lugar de filamentos de patata.
2. Podemos cocerlas el día anterior y dejarlas a temperatura ambiente. Si las cocemos el mismo día, debemos esperar a que se enfríen bien tras la cocción.
3. A continuación, las pelamos y quitamos bien todas las impurezas lavándolas bajo el grifo. Las secamos bien con papel de cocina.
4. Ahora las rallamos con un rallador grueso (o si nuestro rallador dispone de distintas caras optaremos por el tipo de rallado más grueso).
5. Una vez ralladas las patatas, las condimentamos con sal y pimienta negra recién molida al gusto. Aquí puede añadirse también un poquito de nuez moscada, pero esto es opcional. Movemos bien con las manos para que toda la patata rallada se impregne bien con la sal y la pimienta.

6. Si notas que la patata está aún húmeda, un gesto habitual es envolverla en un paño fino limpio de cocina y escurrir éste para retirar el posible exceso de agua.
7. Si quieres sumar a la patata rallada otros ingredientes (trozos de panceta, cebolla picada, queso rallado...) éste será el momento de hacerlo, integrando todo bien con ayuda de las manos.
8. Ponemos una sartén amplia al fuego y echamos una nuez de mantequilla (unos 25 o 30 gramos). También puede emplearse 2 o 3 cucharadas de mantequilla clarificada, u otras grasas como por ejemplo grasa de pato.
9. Cuando la mantequilla esté derretida y bien repartida en el fondo de la sartén, vamos echando poco a poco la patata rallada. La idea es que el Rosti tenga más o menos 1 cm de grosor, así que iremos dándole forma en la sartén, aplastando un poco la patata con ayuda de una espumadera o cuchara, y dando forma a los bordes (para que el Rosti tenga su característica forma redondeada).
10. Cocinaremos a fuego medio alto durante unos 15 minutos.
11. Antes de darle la vuelta, repartimos sobre la superficie que aún no se ha cocinado unos taquitos pequeños de mantequilla, de unos 2 cm (unos 4 o 5 taquitos). O bien, un poco de mantequilla ya derretida, tanto por la superficie como por los bordes.
12. Volteamos el Rosti, como si de una tortilla de patata se tratara. Nos ayudamos de nuevo la espátula o cuchara para dar forma redondeada y dejamos cocinar otros 10-15 minutos.
13. Añadimos un poco más de mantequilla (3 o 4 pedacitos que repartiremos en los bordes y dejaremos derretir.
14. Cuando ambos lados del Rosti estén ya doradito y crujientes, es hora de retirarlo de la sartén y servir bien caliente. Será una guarnición perfecta para platos de carne.
15. Recuerda que, si lo prefieres, puedes hacer los Rostis en formato individual, friendo pequeñas cantidades de patata rallada. Para darle su forma redondeada es muy útil ayudarse de aros individuales de pastelería: se colocan en la sartén, se rellenan con patata rallada, aplastamos con ayuda de una cuchara y cuando obtengamos el grosor deseado se retira el aro (ya habremos obtenido la forma y seguiremos cocinando las pequeñas 'tortas' con normalidad).

AQUÍ NUESTRO MENÚ
ESCANEANDO EL QR



PLAZA
DE LA CRISTINA

mesón
El Vasallo

El Vasallo



NUESTROS HORARIOS

Todos los días

09:00 - 16:00

19:30 - 00:00



Teléfono: 608 564 256

OCIO Y CULTURA



FUNDACIÓN ANTONIO PÉREZ

Ronda de Julián Romero 20, 16001.

Cuenca Telf. 969 230 619

<https://fundacionantonioperez.com/>

Cuenca

- Equipo Crónica en los Fondos de la Fundación Antonio Pérez _ Sala Princesa Zaida Cuenca hasta el 10 de mayo de 2026.
- Cartografías emocionales sobre el abismo, Xavi García hasta el 26 de abril de 2026.
- Acciones para una III Escuela de Vallecas, José Luis Serzo hasta el 26 de abril de 2026.

San Clemente

- Obra Gráfica en los Fondos de la Fundación Antonio Pérez, 20 aniversario Museo de Obra Gráfica de San Clemente. Hasta el 5 de abril de 2026

Huete

- Después de utopías (más allá del juego espacial) 1990-2025. Ana Navarrete hasta el 7 de junio de 2026.

Sigüenza

- ...Por Cuenca...! José Luis Alexanco hel 14 de junio de 2026.

• Teatro Auditorio de Cuenca

Paseo del Huécar s/n 16001 Cuenca Tel.: 969 232 797

<https://auditoriodecuenca.es/>

- Ángel Martín. Somos Monos. 12/04/2026 18:00 SALA 1

Sala Directo

C/ Poeta Diego Jesús Jiménez nº5, Cuenca

- 18 abril 23:00 **Iberia Sumergida – Tributo a Héroes del Silencio en Cuenca**
- 24 abril 22:00 - 23:30 **Micromambo**

El Provencio es un municipio y localidad española de la provincia de Cuenca, en la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha. El término municipal tiene una población de 2327 habitantes (INE 2025).

Historia

Recientes excavaciones en el término de El Provencio, han constatado la presencia de gran cantidad materiales líticos y huesos del período Paleolítico anterior y medio, los cuales datan entre 1 millón y 50.000 años. Lo que subraya la presencia de una población nómada de Neandertales que recorrían la alcarria conquense pasando por la localidad.

Sin embargo, el pueblo como tal debe su fundación al insigne escritor, don Juan Manuel de Castilla y de Saboya, según nos cuentan las Relaciones Topográficas de Felipe II. El Provencio fue uno de tantos pueblos que formaban parte de la Mancha de Montearagón. Esta zona-tapón estaba situada entre la Mancha de las órdenes militares y los pueblos del Adelantado de Murcia.

Don Alfonso de Aragón, por merced de Enrique II de Castilla, fue nombrado primer Marqués de Villena, poseyendo los territorios históricos de Don Juan Manuel. Sin embargo, encomendó el gobierno de él a su pariente y mayordomo mayor don Luis Sánchez de Calatayud, a quien, como merced donó en 1372 el señorío de El Provencio. De él nace el trono de la casa de los señores de esta villa, cuyo apellido Calatayud desciende a su vez de Sancho Abarca o Zapata, rey de Navarra. Y que ostentaron, además, los siguientes títulos: señor de Calatayud, conde del Real, conde de Vilamonte, conde-duque de Lécer y últimamente, duque de Villahermosa.

Durante el siglo XV, El Provencio sufre un cambio drástico en su economía dejando los terrenos dedicados al cereal para centrarse en la segunda mitad del siglo en el cultivo de la vid, que se convirtió en el siglo siguiente en una expansión desenfadada para colonizar el espacio fronterizo con los pueblos vecinos, principalmente con San Clemente y Santiago de la Torre, y con ello definir sus fronteras.



Y es así como el cultivo de la vid, ha forjado el carácter y el aspecto de este pueblo manchego, que ha ido evolucionando desde la construcción de sus cuevas subterráneas para la conservación de los alimentos y la fermentación del vino, sus casas-bodegas y mesones donde se dieron los primeros pasos en la venta del vino, hasta sus primeras cooperativas como la bodega vieja, hoy reconvertida en Hospedería Nuestra Señora del Rosario, hasta la actual Bodega Campos Reales, que marca el futuro de sus vinos.

Qué ver

La capital manchega del cómic tiene muchos que ofrecer, desde sus propuestas artísticas en el Museo del Cómic y la ruta de arte urbano. Su cultura del vino con sus cuevas subterráneas, la bodega-museo del Doctor Plaza y la hospedería Nuestra Señora del Rosario, ambas incluidas en la guía nacional de Turismo Industrial. A ellas hay que sumar su patrimonio arquitectónico con su puente del Rey, de origen bajo medieval, el Castillo de Santiago de la Torre o la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción. Propuestas diferentes para todos los gustos.

Cómo llegar

- Desde Madrid podemos tomar la A4 hasta Ocaña para continuar por la N-301 hasta El Provencio.
- Otra opción más cómoda de llegar es usando la autovía de peaje AP-36. Por la Autovía A3 y en el kilómetro 104, a la altura de Saelices, seguir dirección Belmonte.

Dirección: Avenida de la Libertad, 15, CP 16670, El Provencio (Cuenca)

Teléfono: 617 96 78 30

E-mail: oficinadeturismo@elprovencio.com

Web: www.turismo.elprovencio.com

<https://rutadelvinodelamancha.com/>

PASATIEMPOS

UNIR CON PUNTOS

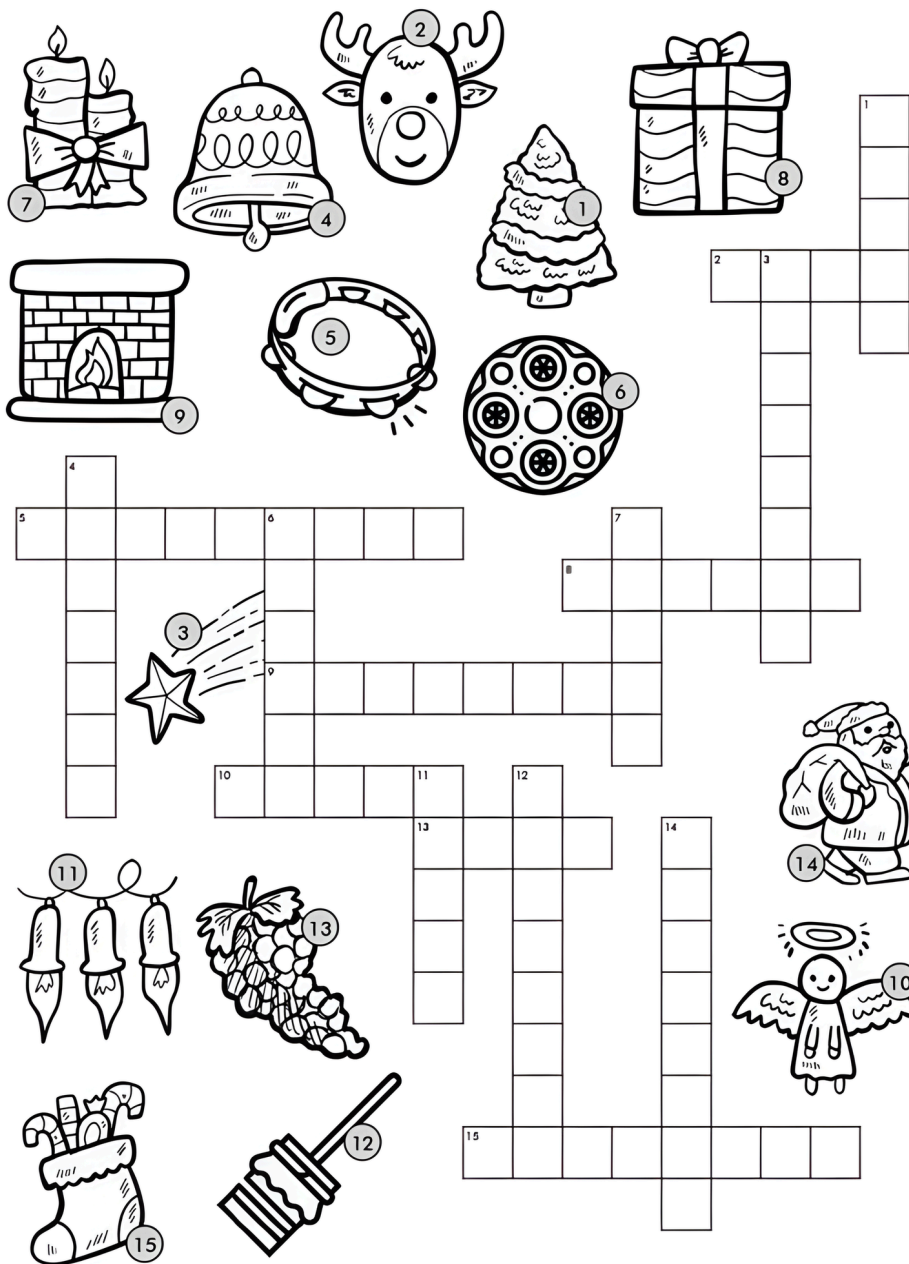
Los
Maestros
FUNDACIÓN



PASATIEMPOS NUMÉRICO

5	3			7				
6			1	9	5			
	9	8					6	
8				6				3
4			8		3			1
7				2				6
	6					2	8	
			4	1	9			5
				8			7	9

CRUCIGRAMA



5 Posturas de yoga para mayores



1

Postura del árbol

3 - 5 respiraciones cada lado



2

Guerrero II

3 - 5 respiraciones cada lado



3

Postura del puente

2-3 respiraciones x 3 veces



4

Postura de la plancha

2-3 respiraciones x 3 veces



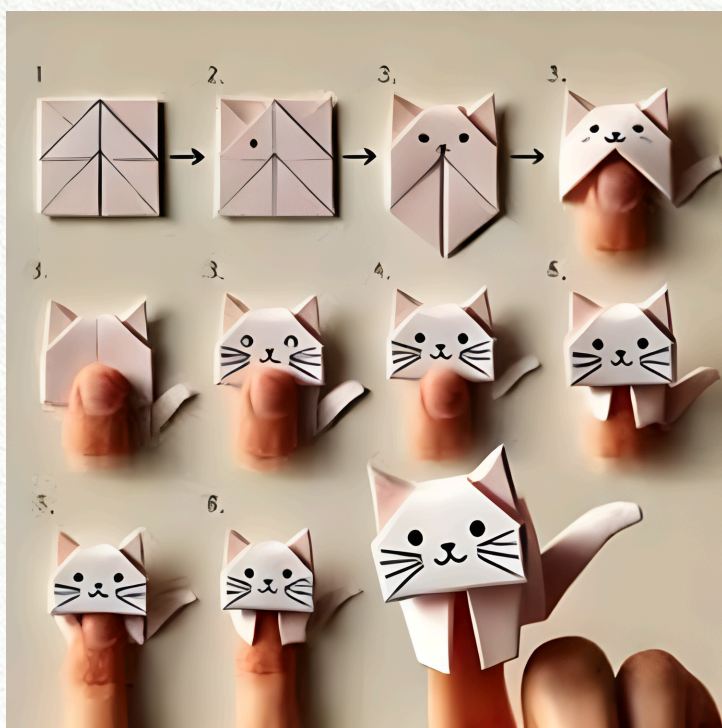
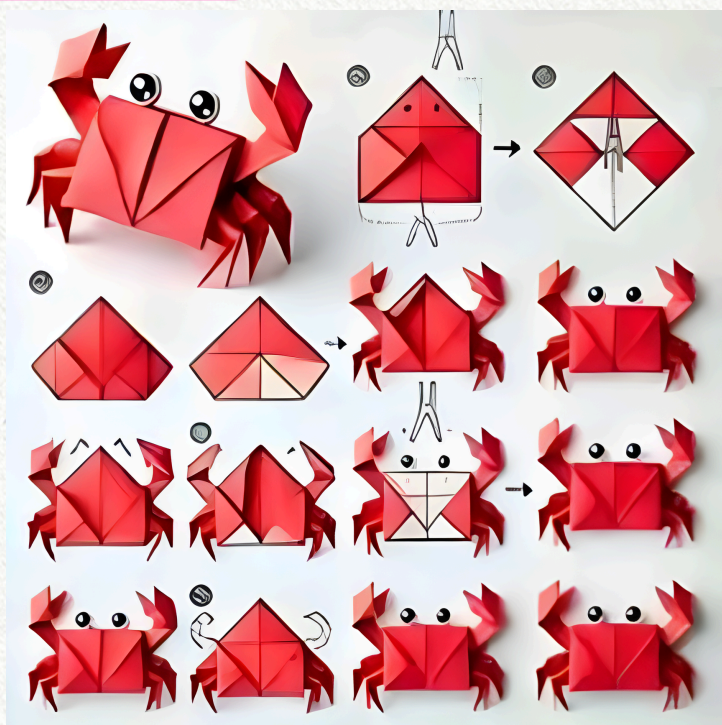
5

Piernas contra la pared

5 minutos



ORIGAMIS



CUMBRES BORRASCOSAS

Un clásico de la literatura inagotable.

Cumbres Borrascosas (1847) es una de las novelas más populares de todos los tiempos, quizá la novela romántica por excelencia. Primera y única obra de la enigmática Emily Brönte, narra la trágica e imposible historia de amor entre Catherine y Heathcliff. Catherine es hija del propietario de una casa solariega llamada Cumbres Borrascosas, adonde un día este lleva un niño abandonado, un pequeño salvaje de piel oscura y habla ininteligible del que solo saben su nombre: Heathcliff. La irrupción de ese turbador personaje cambia para siempre la vida de la familia.



En contra del mito popular, Cumbres Borrascosas es una de las historias de amor más subversivas y estremecedoras de todos los tiempos, un clásico de lectura inagotable cuya traducción ha sido revisada para esta nueva edición.

BIBLIOBÚS DE LA SERRANÍA:

Un bibliobús o biblioteca móvil es una biblioteca pública que ofrece los mismos servicios que una biblioteca de carácter fijo excepto la consulta en sala de los documentos. Los bibliobuses dependientes de la Junta de Castilla-La Mancha ofrecen servicio de préstamos de libros, revistas y material multimedia, acceso público a Internet vía satélite, información y referencia bibliográfica y actividades de formación de usuarios, así como de fomento de la lectura. Además, es posible reservar fondos vía telefónica y por correo electrónico para su entrega en la siguiente parada.

Vega del Codorno - 3 de marzo

Tragacete - 3 de marzo

Las Majadas - 19 de marzo

Beamud - 24 de marzo

Valdemeca - 24 de marzo

SERVICIOS EN “LA COMARCA”

• TRAGACETE

AYUNTAMIENTO, teléfono: 969 28 90 02

Página web: www.tragacete.es

Horario al ciudadano: lunes a viernes 9:00 h a 14:00 h.

CENTRO DE TURISMO, teléfono: 969 28 90 76

Horario al ciudadano: lunes a viernes 9:00 h a 14:00 h.

CENTRO DE SALUD, teléfono: 969 28 90 62. Horario 24 h.

Horario consultas: de Lunes a Viernes de 9:00 h a 14:00 h.

UNICAJA, teléfono: 969 28 90 24

Horario: lunes a viernes de 9:00 h a 14:00 h

FARMACIA TRAGACETE, telf.: 969 289 985

Horario atención al cliente:

Lunes a viernes: Mañanas 10:00 h a 14:00 h / Tardes 17:00 h a 19:00 h.

SERVICIOS SOCIALES (Área de Villalba de la Sierra) Telf.: 969 281 389

PELUQUERÍA ESTÉTICA UNISEX telf. 639 464 093. *Cita previa*

ASOCIACIÓN DE JUBILADOS: (Preguntar en Ayuntamiento).

ASOCIACIÓN DE MUJERES: (Preguntar en Ayuntamiento).

ASOCIACIÓN DE JUVENIL: Israel Martinez. Telf. 656 697 211. *Cuota anual 10 €*

COLEGIO CRA. MIGUEL DELIBES. Telf.: 969 289 055

GASOLINERA REPSOL telf.: 969 289 051

Horario lunes a sábado de 9:00 h a 14:00 h / 16:00 h a 20:00 h. Domingo 9:00 h a 14:00 h

SALA DE TELETRABAJO horario de lunes a viernes de 8:00 h a 15:00 h. *(bajo demanda)*

AGENTES MEDIOAMBIENTALES

Centro operativo 969 17 77 00 / 648 58 61 39

coordinacio-agentes-cu@jccm.es amedioambientalestragacete@jccm.es

PARROQUIA telf.: 969 289 022 *(Horario de misa: domingo a las 12:15 h).*

BIBLIOTECA horario martes y jueves 16:00 h a 19:30 h

CONCILIACIÓN FAMILIAR (edad máxima 16 años) - *lunes a viernes, horario 16:00 h a 20:00 h*

SUPERMERCADO TRADYS lunes a sábado de 09:30 h a 13:30 h. Domingos cerrado.

CARNICERÍA CASA CATALINO Tel: 635 848 686

Horario: lunes a sábado de 10:00 h a 14:00 h / 17:00 h a 20:00 h.

(lunes y miércoles tarde cerrado) Domingo CERRADO

• VEGA DEL CODORNO

AYUNTAMIENTO telf.: 969 28 32 51

Horario al ciudadano: lunes 17:00 h a 20:00 h / jueves 9:00 h a 14:00 h

BOTIQUÍN jueves y viernes

CONSULTORIO MÉDICO lunes y jueves horario 11:30 h a 13:45 h

MISA domingo

SUPERMERCADO TRADYS telf.: 969 283 242 Horario lunes a sábado:

de 09:00 h a 14:00 h

ASOCIACIÓN DE JUBILADOS telf. 639 020 981. Presidente: Emeterio Cardo

• HUÉLAMO

AYUNTAMIENTO telf.: 969 289 101 aytohuelamo@gmail.com

Horario al ciudadano martes y miércoles 9:00 h a 14:00 h / viernes 12:00 h a 14:00 h.

BOTIQUÍN miércoles.

CONSULTORIO MÉDICO lunes horario 9:15 h a 11:45 h/ miércoles 11:00 h a 14:00 h.

COLMADITO DE ANA Telf. 638 136 387.

ASOCIACIÓN DE JUBILADOS Telf. 647 376 190 Pedro La Hoz Hernández López

ASOCIACIÓN DE MUJERES Telf. 676 125 030 Nuria Vegara Palencia

ASOCIACIÓN DE VIRGEN DEL PILAR Telf. 664 739 671 Rocío Lopez Merchante
virgenrosario.huelamo@gmail.com

CLUB DEPORTIVO DE HUÉLAMO Telf. 686 889 324 Ricardo Olmos Palencia
(para todo el mundo)

• VALDEMECA

AYUNTAMIENTO Telf. 969 286 226

Horario al ciudadano: lunes y jueves 17:00 h a 19:00 h / miércoles 9:00 h a 14:00 h

BOTIQUÍN miércoles

CONSULTORIO MÉDICO miércoles horario 9:30 h a 11:00 h aprox. ESPACIO40.

ARTE Y VINO Telf. 600 841 408 Pequeña tienda de productos gourmet, catas de vino y exposiciones temporales de arte contemporáneo.

COMESTIBLES CONSUELO Telf. 659 81 76 12

• BEAMUD

AYUNTAMIENTO telf.: 969 14 00 48, Horario al ciudadano: martes 17:30 h a 20:00 h
viernes 9:30 h a 12:00 h

BOTIQUÍN viernes

CONSULTORIO MÉDICO jueves horario 9:15 h a 11:00 h aprox.

AYUNTAMIENTO telf.: 969 283 061

Horario al ciudadano lunes, martes y jueves 9:00 h a 14:00 h

ULTRAMARINOS MARI: 10:00 h a 15:00 h de Lunes a Sábado.

EL RINCON DE KIARA: telf.: 689 501 074

Horario: Lunes y domingo 9:30h a 14:00h

Miércoles, jueves ,viernes 9.30h a 14:00h y 17:00h a 19:30h

Sábado 9:00h a 14:00h y 17:00h a 21:00h

FARMACIA: telf.: 969 283 086

LAS MAJADAS



OTROS SERVICIOS

RURALDENT

Odontóloga rural: Con la intención de cubrir las necesidades odontológicas de las personas con dificultades para acudir al dentista en pueblos con altos niveles de despoblación de la provincia de Cuenca, nace Ruraldent Móvil. Para los pacientes que necesiten servicios odontológicos se les recogerá con una furgoneta que les desplazará desde su casa a la clínica. Se le realiza el tratamiento que requiera cada paciente, y una vez terminado, se les volverá a llevar a casa.

Raquel Pardo Guijarro Telf. 678 284 755 / 646 434 196.

VETERINARIO

Alicia Sánchez Bustos. Veterinaria especialista en pequeños rumiantes. Vacunas y desparasitaciones a domicilio de animales de compañía. Horario de atención telefónica de lunes a viernes, por la tarde.

Avisos al teléfono 639 958 277

TAXI RURAL

Santiago González. Telf.: 680 258 601, Contamos con un vehículo de siete plazas. Las rutas que cubrimos son: Sierra de Albarracín, Sierra de Cuenca, Cuenca capital (estación del Ave) Otras provincias; Madrid, Barcelona, Valencia...

CUARTEL DE LA GUARDIA CIVIL

Puesto de Villalba de la Sierra: telf.: 969 281 010

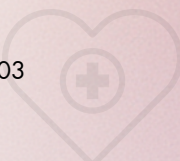
Puesto de Beteta: telf.: 969 318 008

Puesto de Cañete: telf.: 969 346 002

FARMACIAS DE GUARDIA MES DE ABRIL 2026

(LUNES 10:00 h A LUNES 10:00 h)

- **SALVACAÑETE**: 01/04, 08/04 al 15/04 y 22/04 al 29/04. Telf.:969 357 129
- **TRAGACETE**: 08/04 al 15/04 y 27/04 al 29/04. Telf.:969 289 985
- **LAS MAJADAS**: 13/04 al 17/04. Telf.:969 283 308
- **PUENTE DE VADILLOS**: 13/04 al 20/04. Telf.:969 313 123
- **CAÑETE**: 01/04 al 08/04 y 15/04 al 22/04 y 29/04. Telf.:969 346 003
- **BETETA**: 20/04 al 27/04. Telf.:969 318 250
- **VILLALBA DE LA SIERRA**: Telf.:969 281 007



SERVICIO DE AUTOBUSES

Lunes a Viernes



Horario de mañana:

- Vega del Codorno: 06:30 horas
- Tragacete: 06:45 horas
- Huélamo: 07:00 horas
- La Toba: 07:10 horas
- Uña: 07:20 horas
- Villalba de la Sierra: 07:50 horas
- Cuenca: 08:15 horas

Horario de Tarde:

- Cuenca: 14:20 horas
- Villalba de la Sierra: 14:45 horas
- Uña: 15:00 horas
- La Toba: 15:10 horas
- Huélamo: 15:30 horas
- Tragacete: 15:45 horas
- Vega del Codorno: 16:00 horas

TRANSPORTE A LA DEMANDA EML SERRANÍA ALTA Y ALCARRIA CONQUENSE

CÓMO FUNCIONA

HORARIO DEL SERVICIO



DE LUNES A VIERNES
07:00 a 19:00 horas

RESERVA TUS TRAYECTOS



TELÉFONO

969 110 220

Hasta las 18:00 h. del día anterior

ATENCIÓN TELEFÓNICA

De lunes a viernes

09:00 h. a 18:00 h.

Sábados, Domingos y festivos

15:00 h. a 18:00 h.



APP PARA MÓVILES

**A DEMANDA
MÓVIL**

Disponible en



ACUDE A TU PARADA



Acude a la parada de tu municipio a la hora seleccionada y disfruta del viaje



ESCANEA EL QR
PARA MÁS INFORMACIÓN

ÁMBITO DE ACTUACIÓN



ZONA ÚNICA

79
MUNICIPIOS

115
POBLACIONES
(incluyendo las Pedrías)

BENEFICIOS DEL SERVICIO

- Descuentos del 50% a personas con discapacidad, mayores de 65 años y menores de 30 años
- Rutas directas. Viajes cortos y rápidos
- Eficiencia de la inversión pública
- La oferta de vehículos se ajusta según la demanda
- Gestión a través de aplicaciones móviles
- Vehículos ecológicos y eficientes
- Iniciativa pionera en España

TE PUEDE INTERESAR

PARQUE CINEGÉTICO

EL HOSQUILLO (CUENCA)

ACTIVIDADES EN ESPACIOS NATURALES QUE QUEDARÁN EN UN LUGAR DE TU VIDA

El Centro se encuentra en el valle de El Hosquillo, en la cuenca alta del Río Escabas. Se accede desde la carretera forestal que une la localidad de Las Majadas con las de Poyatos y Vega del Codorno, a través de un desvío señalizado localizado a 7,5 Km. de aquélla.

• Contacto

+34 648 586 459

reservas@parqueelhosquillo.com

Carretera de Las Majadas al Hosquillo s/n, 16142 Cuenca

• Atención telefónica

Mañanas: de lunes a viernes, de 9 a 14 h.

Tardes: de martes a viernes, de 17 a 20 h.

Sábados: de 8 a 16 h.

Domingos sin atención telefónica

<http://www.parqueelhosquillo.com/reservas/>

Tragacete

El Centro se encuentra en la localidad de Tragacete, con dirección en la Travesía de San Felipe, nº 2.
Telf. 969247843 – 68022183

Horarios:

·Marzo, abril, mayo, septiembre, octubre y noviembre

Sábado: 10:30 h a 14:30 h / 15:30 h a 18:30 h Domingo: 10:00 h a 15:00 h

·Junio, julio y agosto

Viernes a domingo: 10:00 h a 14:00 h / 16:00 h a 19:00 h

Uña

Se encuentra ubicado en la parte suroeste del Parque Natural, en el casco urbano de la localidad de Uña, entre los caminos de Rincón de Uña y Camino del Chorrillo y frente a la laguna de Uña. Se ubica en el itinerario del sendero P.N.S.C.-S04 "El Escalerón y La Raya" (PR-CU37)

Horarios:

·Marzo, abril, mayo, septiembre, octubre y noviembre

Sábado: 09:30 h a 14:00 h / 16:00 h a 18:30 h

Domingo: 09:00 h a 14:30 h

·Junio, julio y agosto

Viernes a domingo: 09:30 h a 14:00 h / 16:30 h a 19:00 h

Valdemeca

C) Prado s/n 16152 Valdemeca Cuenca

Horarios:

·Marzo, abril, mayo, septiembre, octubre, noviembre y diciembre.

Sábado: 10:00 h a 14:30 h / 15:30 h a 18:30 h Domingo: 10:00 h a 15:00 h

·Junio, julio y agosto

Sábado a domingo: 10:00 h a 14:00 h / 16:00 h a 19:00 h

SUBVENCIONES Y LICITACIONES

Desde la **Fundación “Los Maestros”**, queremos ayudar a entidades públicas, organismos dedicados a la gestión de subvenciones y sobre todo a los habitantes de nuestra región a que conozcáis, un poco mejor y de forma más clara, las **ayudas y subvenciones** de las que nos podemos beneficiar en nuestro día a día.

Cuáles son algunas de las convocatorias de subvenciones y ayudas más interesantes que podemos encontrar abiertas este mes de **ABRIL**.

Si estás pensando en emprender, estás comenzando tú proyecto o quieres buscar nuevas oportunidades de desarrollo en el ámbito rural cuenta con la ayuda de la **Fundación “Los Maestros”** para asesorarte y ponerte en contacto con los agentes e instituciones de desarrollo local y territorial que puedan ayudarte en tu proyecto.

Web de La Fundación Los Maestros <https://www.fundacionlosmaestros.es/>



[HTTPS://TUS-AYUDAS.ES/COMUNIDAD/CASTILLA-LA-MANCHA/](https://tus-ayudas.es/comunidad/castilla-la-mancha/)



638 108 789
969 874 306

Índice

- Ayudas vivienda Castilla La Mancha.
- Ayudas alquiler Castilla La Mancha: bono alquiler joven.
- Ayudas compra vivienda Castilla La Mancha.
- Rehabilitación y accesibilidad: ayudas ascensor Castilla La Mancha 2026.
- Subvenciones placas solares Castilla La Mancha.
- Subvención ventanas castilla la mancha 2026.
- Ayudas al transporte en Castilla La Mancha.
- Ayuda carnet de conducir Castilla-La Mancha 2026.
- Ayuda a las familias de Castilla-La Mancha.
- Ayuda familia numerosa Castilla La Mancha.
- Ayuda celiacos Castilla La Mancha 2026.
- Becas Castilla La Mancha 2026.
- Becas estudios postobligatorios.
- Becas transporte escolar y beca comedor Castilla La Mancha.
- Beca Leonor Serrano Pablo.
- Becas Universidad Castilla La Mancha.
- Ayudas a personas dependientes y con discapacidad.
- Ley de dependencia.
- Ayuda a personas mayores.
- Ayudas a la discapacidad en Castilla-La Mancha.
- Prestaciones por discapacidad.
- Ayudas bienestar social Castilla-La Mancha.
- Ingreso Mínimo de Solidaridad.
- Ayudas de emergencia social.
- Pensiones No Contributivas.
- Ayudas para víctimas de violencia de género.
- Ayudas económicas para víctimas de la violencia de género.
- Ayudas a menores de edad en situación de orfandad como consecuencia de la violencia de género.
- Ayudas para la prevención de la trata y la explotación sexual.

- Ayudas para incentivar la contratación indefinida -2026-.
- Subvenciones para la puesta en marcha del Programa de Apoyo Activo al Empleo.
- Empresas de Inserción - Ayudas a la contratación de personas en riesgo de exclusión social.
- Bono crecimiento pyme y ayudas para las pequeñas empresas industriales
- Otras ayudas para nuevos autónomos y pymes empleadoras en 2026
- Programa para incentivar las contrataciones

Otras ayudas y subvenciones:

→ Ayudas a personas dependientes y con discapacidad.

→ Ayudas para víctimas de violencia de género.

→ Ayudas para mitigar los daños por ataques de lobos y aves a ganado doméstico.



Ganaderos/as



3 meses desde el ataque.

→ Ayuda a personas mayores

→ Subvenciones para la realización de acciones de formación en capacidades digitales.

→ Ayudas para la adecuación y accesibilidad de la vivienda, ya sea por dependencia o discapacidad, tanto en interior como en exterior.



Hasta agotar fondos

→ Ayuda a las familias de Castilla - La Mancha. Plan Cuida. Apoyo post-adopción, talleres, psicólogos.



Ayuda a familias numerosas



Familias con hijos, educación, crianza, mediación, orientación e intervención familiar

→ Ayuda al carne de conducir.
Hasta 600€ a través de FUNDAE

→ Complemento para titulares de pensión no contributiva que residan en una vivienda alquilada.



(2025/2026)

→ Becas al estudio en Castilla La Mancha.



(2025/2026)

¿¿CONSULTAS?? AQUI ESTAMOS!!!



Te esperamos... Respondemos tus consultas...



¿Quieres poner en marcha tu propio
negocio?

¿Quieres impulsar el que ya tienes?

Si tienes una idea de negocio en zona rural y necesitas ayuda para
llevarla a cabo, cuenta con nosotros.

Te acompañamos desde el minuto uno y durante todo el proceso.

Crecemos a tu lado

Te informamos

Susana Muñoz
638108789



REDES SOCIALES Y CANALES DE DIFUSION

QR



Escanea este código QR con la cámara para ver o seguir este canal.

FACEBOOK



INSTAGRAM



WHATSAPP



LINKEDIN



YOUTUBE



PAGINA WEB



Los
Maestros
FUNDACIÓN

Foto: Sergio Soriano