

MANZANARES

E D J E V A L E

2018

Elección de Alcaldes Medievales



VJJ
JORNADAS

Histórico
Turísticas

5, 6 y 7
DE OCTUBRE



DIPUTACION DE
CIUDAD REAL

Fabricados íntegramente en Manzanares desde hace más de 50 años



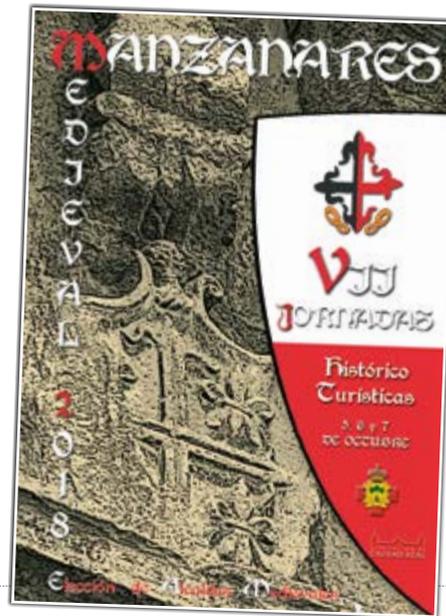
el hidalgo
QUESOS

el sabor de la tradición



FÁBRICA Y OFIC.: Autovía de Andalucía (N-IV) km 172,500 - Tfno: 926 61 05 53 - e-mail: cuquerella@quesoselhidalgo.com - www.quesoselhidalgo.com
TIENDA: c/. Empedrada, 23 - Tfno: 926 61 22 05 - 13200 MANZANARES (C. Real)

Sumario



Saluda del Alcalde	3
Saluda de la Concejal de Cultura	5
Pastores de Cuna	7
Alimentación y Gastronomía en la Edad Media (parte II)	15
Programa de Actos	25
Juegos Medievales	43
Actividades Complementarias	45
Mercado Medieval y Calatravo	45
III Concurso de Escaparates "Manzanares Medieval"	46
Recetas de la Gastronomía Medieval	48
VII Concurso de Indumentaria Medieval	49
VI Concurso de Fachadas y Rincones	51
IV Edición del Certamen Nacional de Pintura Rápida	52
Concurso Fotográfico	54
Elenco de Entidades Colaboradoras	56

EDITA: Excmo. Ayuntamiento de Manzanares
D.L. CR 1053-2018
DISEÑO | IMPRESIÓN: DOSEMES [www.dosemes.es]
PORTADA: José Antonio Romero





PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928



Parador de Manzanares

El sitio ideal para sus celebraciones y eventos

Gastronomía, Profesionalidad y Calidad
en un solo lugar



Cocina Tradicional Manchega

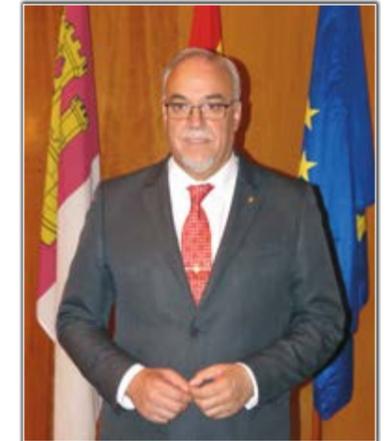
Autovía de Andalucía, km. 175 | Telf.: 926 61 04 00

manzanares@parador.es

Saluda del Alcalde

LA HISTORIA SALE A LA CALLE

Pese a su corta vida, los manzanareños y manzanareñas esperamos ya casi como una tradición la llegada de nuestras Jornadas Medievales. Ahora que está tan de actualidad la historia y su cuidado, es fundamental que seamos nosotros los que protejamos y pongamos en valor nuestros orígenes como pueblo. La historia no debe estar escondida en un cajón, sino que debe salir a la calle para que toda la ciudadanía pueda disfrutar y aprender con ella.



Desde este equipo de gobierno, tenemos claro que el objetivo de nuestro trabajo es la mejora de nuestro municipio y, por ello, desde el primer minuto sabíamos que estas jornadas eran ya parte de la vida de nuestros vecinos y vecinas y que debían crecer manteniendo su esencia. Somos conscientes de la importancia de cuidar lo que somos y hemos sido para poder mirar hacia delante y construir quiénes vamos a ser. De ahí, nuestro empeño por ampliar y mejorar la oferta museística de nuestra localidad, así como el cuidado de nuestro patrimonio y la semipeatonalización de nuestro centro histórico y el fomento de nuestra gastronomía, nuestras tradiciones y nuestra cultura.

Ahora, estas jornadas son más vuestras que nunca porque desde este equipo de gobierno creemos que la historia es de su pueblo. La programación se coordina desde el ayuntamiento pero las realizan las decenas de asociaciones y colectivos que llenan nuestro pueblo de actividad durante todo el año y que se implican de manera especial en estos días "medievales". Desde aquí, mi agradecimiento y admiración a todos y todas los que participáis con ilusión y esfuerzo en estas jornadas.

Me consta la dedicación con la que se ha preparado esta edición, tanto desde los organizadores hasta cada uno de los vecinos y vecinas que han preparado su vestuario, que han quedado con amigos y familiares para participar juntos o que han ensayado durante meses para hacernos disfrutar a todos y a todas. Mi especial mención también es para los trabajadores y trabajadoras del sector hostelero y de servicios que trabajan durante estos días para hacer que todos disfrutemos y que los que nos visitan en estos días, que son cada año más, puedan saborear nuestra idiosincrasia local.

La historia se cuida sacándola a la calle. Salgamos todos y todas a disfrutarla juntos. Celebremos lo que somos.

JULIÁN NIEVA DELGADO
Alcalde de Manzanares



FUTURCAR RENAULT Y DACIA YA ESTÁ EN MANZANARES

• Toda la gama de Vehículos nuevos Renault y Dacia, con las mejores condiciones.

• Renault Selection. Amplio stock de vehículos seminuevos totalmente garantizados.

• Servicio posventa completo y profesional, con la mejor relación calidad precio.



FUTURCAR, S.A.

Pol. Ind. Parcela 58 B. Tel. 926 61 36 82. MANZANARES

Renault recomienda

Renault



Nueva Gama X de Opel

**OPEL PRESENTA SU NUEVA GAMA SUV:
CROSSLAND X, GRANDLAND X Y MOKKA X.**



Desde **139€/mes***

Entrada: 4.256,04€ / 48 cuotas / Cuota final: 7.313,57€ / TAE: 8,30%

*Oferta válida hasta el 30/04/2018, en compras financiadas bajo la marca Opel Financial Services a través de Banca Cetelem S.A.U.



Servicio Oficial y Punto de Venta
AUTORIZADO OPEL para
Manzanares y provincia

Incluye **OPEL On Star** con
wifi 4G y Respuesta
Automática de colisión

FUTURCAR, S.A.

Polígono Industrial, Parc. 58-B.
Manzanares (Ciudad Real)

Tfnos.: 926 61 36 82 - 926 62 04 39
www.futurcar.org

Saluda desde la Concejalía de Cultura

Nos disponemos a celebrar las VII Jornadas Histórico-Turísticas de Manzanares y Elección de Alcaldes Medievales, afrontándolas con renovadas ilusiones y nuevas energías para celebrar la séptima edición de este importante evento que hemos sido capaces de construir, apoyar y mantener entre todos los ciudadanos y ciudadanas de nuestro pueblo.

A lo largo de estas ediciones, estas Jornadas se han ido haciendo hueco y consolidándose como un referente en el ámbito regional, capaz de atraer una gran cantidad de participantes y visitantes a Manzanares, así en los días que se celebran podemos ver la localidad rebotante de una actividad y público, lo cual, constituye un motivo más de satisfacción y orgullo para este equipo de gobierno.

En cada edición se trabaja para superar y ofrecer nuevas propuestas con el fin de que estas Jornadas Histórico-Turísticas se diferencien de ediciones pasadas y tengan un constante crecimiento, todo ello con una estrecha colaboración con todo el tejido asociativo cultural de Manzanares, que he de subrayar, que se vuelcan año tras año en una labor magnífica fomentando la cultura y participando activamente en cada edición, para que cada año la localidad brille al amparo de la historia y la cultura.

Solo queda que los manzanareños y manzanareñas, junto con el importante número de visitantes colaboren y participen de la manera que consideren de la variedad de actos programados demostrando una vez más que junto con el ayuntamiento, apuestan por su ciudad, por su futuro y por Manzanares. Espero que así sea.

Disfrutad de estas VII Jornadas Medievales.

SILVIA CEBRIÁN SÁNCHEZ
Concejal de Cultura





Pacheco Pintores

En tu casa, empresa... elige pintores de confianza

pachecopintores@gmail.com
<http://pachecocarrion.wix.com/pachecopintores>

Pedro: 665 947 322
Félix: 655 496 206



2
**GAFAS
 MARCA**
 CRISTALES INCLUIDOS
99€

Si te gustan las gafas y adoras las marcas, sólo en Opticalia te llevas dos gafas de marca con cristales graduados incluidos por 99€. Una oferta única en el mercado en la que podrás elegir entre muchos modelos de las nuevas colecciones: Amichi, Amichi Kids, Pepe Jeans, Pepe Jeans Kids, Pull and Bear y V&L.

OPTICALIA
 MANZANARES - LA SOLANA

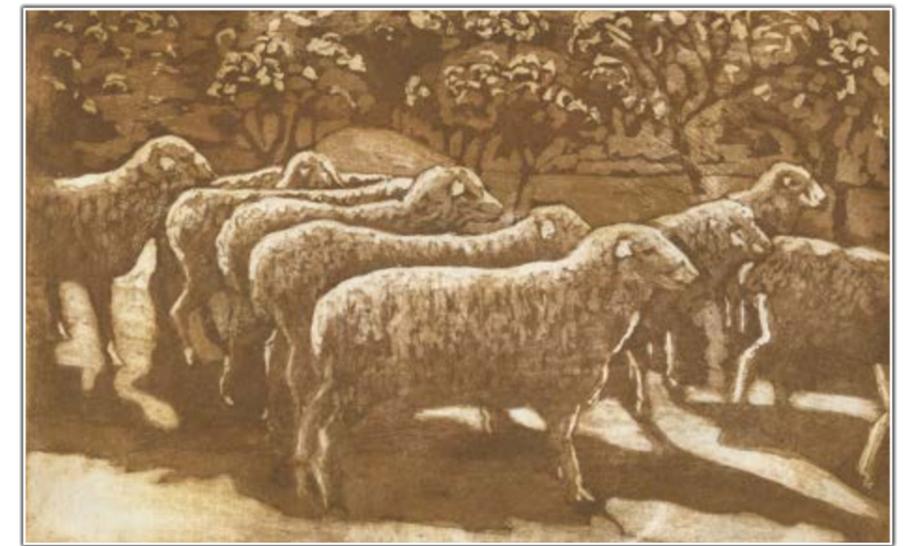
C/ Toledo, 27 · Manzanares · Ciudad Real · Tlf.: 926 611 120
 C/ Concepción, 1 · La Solana · Ciudad Real · Tlf.: 926 632 026

Promoción válida del 1 de septiembre al 30 de noviembre de 2018. Las dos gafas llevarán lentes con la misma graduación, son lentes básicas, blancas, sin ningún tratamiento. Graduaciones comprendidas en los rangos de Stock de los proveedores de la línea de lentes Vistasoft de OPTICALIA. Los rangos son Esfera. +/- 4.00 dioptrías. Cilindro, +/- 2.00 dioptrías. Las colecciones de monturas exclusivas incluidas en la promoción son: Amichi, Amichi Kids, Pepe Jeans, Pepe Jeans Kids, Pull and Bear y V&L. FUTURVISION MANZANARES, S.L. B13372958 C/ TOLEDO, 27 MANZANARES C. REAL.

Pastores de Cuna

José María Molina,
 Pastor de cuna

Cada vez es más reconocido el origen remoto de la población de Manzanares, tanto por su situación de la localidad como cruce de caminos ganaderos, cuanto por la formación de su término a partir de un amplio territorio adhesionado, procedente de los de Aberturas y Moratalaz, que se definen como amplias zonas de libre pastoreo.



Recordemos las palabras del magistrado Joaquín Sánchez-Cantalejo, recogidas por García-Noblejas en su estudio sobre el origen de Manzanares, al hablar de los pozos que se encontraban en el espacio del casco histórico de la población: "...en dos pozos que aún existen (1867), uno en los portales de la Casa Municipio y otro en la embocadura de la plaza llamada de la Cruz de Piedra abrevaban las ganaderías trashumantes y estantes sin pagar derecho alguno...". Este sería el sentido primigenio de la "Argassiella de Pilas Bonas".

La presencia en nuestro territorio de pastores desde los tiempos medievales de la formación de la Villa, tanto asentados en su demarcación, como trashumantes o pasajeros, no solo es indudable, sino que su estampa y funciones no han variado por más de ocho siglos de trabajos pecuarios en nuestra tierra.

Valga la muestra de unas imágenes en las que podemos apreciar la similitud en el atuendo de los pastores a lo largo de la historia:

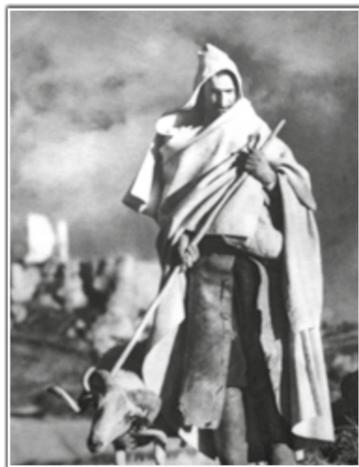


SIGLO XIII - Cantigas de Santa María, 1260



SIGLO XVI - Sebastián Gómez Rabadán, 1560

Pastores de Cuna



SIGLO XX- Pastor soriano,
José Ortiz Echagüe, 1919



SIGLO XX - Eugenio Callejas "pavillo", 1960



SIGLO XX - José María Molina-Prado, 1970 Manzanares

Son *Pastores de Cuna* los que han mantenido esta tradición que llega hasta nuestros días. Para comentar estos usos y costumbres mantenidos en nuestro término durante más de ocho siglos, contamos con uno de ellos, de los que van quedando pocos modelos, José María Molina-Prado.

PASTORES DE CUNA

Yo me considero un "pastor de cuna". Desde los 3 o 4 años me mandaba mi madre con el abuelo, que estaba haciendo queso, me subía en algo para llegar a la altura del entremiso y le ayudaba en la faena. Desde entonces se metieron en mi cuerpo los olores del suero, del queso, de la lumbre, del sirle y del alpechín.

También iba con mi abuelo Cándido a segar forraje y alfalfa y era entonces cuando me cantaba, a su manera, romances como el de la *Loba Parda*. Recuerdo como imágenes actuales, el olor de las calzonas después de ordeñar, los callos que acaban saliendo en la mano después de realizar esas labores diariamente.

La contratación de los pastores se llevaba a cabo por San Pedro, se ajustaba el sueldo y estaban mantenidos. Los buenos pastores siempre ganaban buenos sueldos y, en ocasiones, se añadía ganado propio del pastor, que se llamaba *el ahorro*.

El importe de la carne de los corderos y los vellones de lana eran para el pastor. Siempre había buena armonía entre los pastores, incluso para los descansos cada quince días.

He trabajado con el zaque en los pozos (una vasija de piel, de grandes dimensiones, para sacar agua para el ganado) que extraía una caballería, dado el mucho peso una vez lleno de agua, y existen también zaques medianos para sacar el agua a mano.

Pastores de Cuna

La gestación de las ovejas dura cinco meses, alternándose las cabezas de ganado, de acuerdo con la selección efectuada por el mayoral, al igual que la elección de los sementales que las cubrirán, para ir mejorando la raza.

Tareas y manejos

Hay que *encalostrar*, nada más nacer el cordero, agarrarlo, si no lo hace él, para que mame el calostro y adquiera las defensas necesarias.

Rabotar, cortar el rabo a las ovejas, sobre todo las merinas, para lo cual se aprovecha cuando hace frío.

Extremar corderas, acostumarlas a andar por los caminos con el ganado, cuando van a salir por primera vez.

Ovejas perniquebradas, con alguna extremidad rota.

Ovejas galgas o licenciás, que se iban a las siembras, desoyendo al pastor y a los perros.

Esquilar, que se hacía a tijera. Después vinieron las máquinas de esquilar. Se iba muy despacio. Hoy en día las cuadrillas de esquiladores pueden esquilar más de mil ovejas diarias. Suele hacerse en mayo, cuando empieza a hacer calor, cuando la lana molesta y estorba a las ovejas.

Es muy importante que los pastores sepan distinguir cuanto antes el número de ovejas que, tras la cubrición, han quedado preñadas. Para ello hay que fijarse en una serie de cambios físicos que comienzan a aparecer en el animal. Bueno, antes de entrar en los referidos cambios, conviene decir que en la actualidad se les pueden realizar a los animales ecografías, a fin de saber con precisión el número de ovejas preñadas.

Pero bueno dejémonos de "moderneces", antaño los pastores debíamos conocer que, más o menos a los dos meses después de *quitarles la simiente* (sementales, murecos) *al hatajo*, lo primero es que empieza a disminuir la producción de leche. De hecho, hacia la mitad de la gestación (dos meses y medio como mucho), se tiene que dejar de ordeñar para no restarle a la cría posibilidades de alimentación, crecimiento, etc.

A veces, como consecuencia de situaciones económicas manifiestamente mejorables, este espacio de tiempo sin ordeñar se acortaba suspendiendo el ordeño tan sólo mes o mes y medio antes del parto. En ocasiones menos todavía, lo que daba lugar a que alguien pudiera decirle al pastor: "*no ordeñes más que se te va a caer el cordero en el tarro*". Es importante señalar también que cuando se deja de ordeñar no debe hacerse de golpe, conviene quitarles en intervalos de dos, tres días la leche que siguen produciendo hasta que se queden "enjutas". A fin de que esa leche retenida en la ubre no ocasione infecciones que puedan dar lugar a males mayores, a esta tarea se le denomina "quitar los retesos".

Cuando se va aproximando el parto, el pastor tiene que estar al tanto sobre los animales que se van abocando al mismo. Si el rebaño sale al campo a pastorear hay que dejar en la "majá" aquellas que se piense que van a parir ese día, con el fin de que no paran por el campo, y por tanto evitar que haya que andar acercando las crías a la "majá". Si es al llegar la noche, conviene

Pastores de Cuna

meterlas en jaulas con capacidad máxima de uno-dos animales. De todas formas, el atajo de las "preñas" debe ubicarse en habitáculos lo suficientemente grandes para que tengan bastante espacio a la hora de parir. Si el número de ovejas a parir es grande, 500-600, puede darse el caso que haya días en los que paran 40 o 50 animales, o incluso más, y si encima se produce un alto porcentaje de partos dobles, más lío, pues es más fácil que haya crías a las que la madre no consiga recogerlas con ella, corriendo el riesgo de quedarse desahijadas, lo que supone más trabajo para el pastor al tener que ir amamantando de unas y de otras. A estos corderos se les llamaba "mamantones". Cuando alguna oveja tenía solo una cría y esta, por la circunstancia que fuese, moría, se le echaba un mellizo, para lo cual se solía "empellicar" a este, con la piel de la cría muerta, que previamente se había desollado. Para facilitar que el animal tomase a la cría ajena, también se les ataba con una "manea" a un comedero o similar de una mano (pata delantera) y de esa forma la cría "aporija" podía mamar sin ser molestada, así hasta que la oveja tomaba y aceptaba a la cría. A estas ovejas se les llamaba "atonas".

De cualquier forma, en las parideras es aconsejable disponer de varios apartados donde ir distribuyendo los animales según vayan pariendo. Ya me he referido a las jaulas donde, como máximo, han de colocarse dos ovejas, generalmente mellizas, "atonas" o aquellas cuyas crías han nacido con poca fuerza y hay que ayudarlas para que puedan mamar. También debe existir un apartado para las "recentinas", donde irán entrando las de las jaulas cuando hayan superado los primeros días, dos o tres, así como a las recién parías que tienen un parto sin problemas. Y después el apartado de "las grandes", donde se van metiendo las "recentinas" transcurridos 5 o 6 días y han tomado perfectamente a las crías. Es muy importante que a las ovejas de gran producción que les sobre leche después de alimentar a las crías, se les ordeñe para evitar "retesos" que, en primer lugar, dificulten que las crías puedan mamar con facilidad y en segundo y más importante, para reducir la posibilidad de que padezcan una mastitis, enfermedad infecciosa, que si no se trata a tiempo puede incluso acabar con la vida del animal, además de reducir de manera importante la producción lechera posterior.

Otro problema sanitario que suele surgir durante las parideras es la no expulsión de la placenta en un tiempo más o menos de 3-6 horas después del parto. En la actualidad este problema se suele solucionar administrando antibióticos, pero antiguamente a estos animales se les hacía una cruz en el lomo abriendo la lana y se les rellenaba de sal esta cruz, lo que solía surtir efecto.

La elaboración del queso

Otra tarea importantísima de los pastores era la elaboración del queso. Como es natural, para hacer el queso lo primero que se necesitaba era la materia prima, es decir, la leche, para lo cual se tenía que proceder al ordeño del atajo correspondiente, "las de la leche".

El trabajo del ordeño se realizaba estrechando al máximo a las ovejas, metiéndolas en el "aprisco", un habitáculo que antaño se construía con piedra pero que luego se hacía en el interior de las "majás" con comederos o dornajos. Para facilitar el trabajo se hacían largos y estrechos de forma que los ordeñadores fuesen cogiendo las ovejas y después de ordeñarlas las pasaban hacia atrás. Solía formar parte de esta tarea la figura del "atajaor", el cual, colo-

Pastores de Cuna

cándose detrás de los ordeñadores, impedía que ovejas sin ordeñar pasasen a la parte de atrás. Para ello se "armaban" de una vara y cuando alguna intentaba escaparse, le "arrimaba" con la vara en el hocico, y si a pesar de esto el animal conseguía cruzar a las ordeñadas, le agarraba de la pata trasera (siempre de la derecha) y la devolvía a la parte delantera donde estaban las que aún no se habían ordeñado.

Una vez obtenida la leche se reunía toda en la "cántara de la cuaja", vertiéndola escrupulosa y cuidadosamente, colocando en la boca de la cántara, primero los paños y después el "valeo", que era un utensilio en forma de embudo fabricado artesanalmente con esparto que funcionaba como el primer filtro que tenía que atravesar la leche antes de los paños. Una vez "colada" se le ponía el cuajo que podía ser de origen animal o artificial, batiendo enérgicamente con una caña para que se mezclasen ambos líquidos. Después se acercaba la cántara al fuego cubriendo la parte que no daba directamente a las llamas con una manta. Trascurrido un tiempo se comprobaba con el dedo si se había producido el cuajado y, si así era, se le daba bastón para cortar la cuajada, esperando un rato para que esta bajase al fondo y el suero se mantuviera arriba. Una vez producido esto, se separaba el suero de la cuajada procediendo a colocar la misma en la pleita o "esterilla" provistas también de paños y, colocadas encima del entremiso, se procedía a trabajar con las manos la cuajada a fin de que fuese soltando el suero que le quedaba. Una vez terminada esta tarea se estrechaba al máximo la pleita y se depositaba en la flor de madera poniendo encima otra flor, para que en esta apoyase la palanca del entremiso y se cargara la misma del extremo con una pesa, y así permanecía de dos a tres horas, dándole vuelta un par de veces durante ese tiempo. Después se le quitaba el paño y ya sólo con la pleita y las flores, una arriba y otra abajo, se cargaba de nuevo otras 2 o 3 horas, procediendo después, con el queso ya formado y desprovisto de todo el suero como consecuencia de las horas de carga, a introducir la pieza en el "aguasal".

El "aguasal" se encontraba en una pila en la que se realizaba la mezcla de agua y de sal. Para hallar la cantidad exacta de sal que había que ponerle al agua existía un método infalible: se llenaba la pila de agua, se introducía un huevo de gallina que, lógicamente se iba al fondo, entonces se empezaba a añadir sal mezclándola con el agua hasta que el huevo afloraba a la superficie y se mantenía flotando. Eso suponía que la mezcla era perfecta. Los quesos permanecían en el "aguasal" 24 horas, después se sacaban y se les volvía a poner la pleita depositándolos sobre una capa de sal y cubriéndolos también de lo mismo, permaneciendo otras 12 horas. Una vez transcurre el proceso de salado, los quesos se lavaban con agua clara y así se terminaba la elaboración, comenzando entonces el proceso de secado y curación, para lo cual, se dejaban sobre unos tablones de madera que se instalaban entre las vigas de la cocina donde habitualmente se echaba lumbre, procediendo a darle vuelta cada 4 o 5 días.

En fin, por ir terminando, decir que todos estos usos y costumbres alrededor de la cabaña ovina autóctona manchega, por desgracia, prácticamente van desapareciendo, y lo que es peor, la propia cabaña ganadera corre un serio peligro de extinción, tal y como van las cosas. Pero esto es harina de otro costal y motivo de otras actuaciones si se quiere impedir que esto suceda.

Pastores de Cuna

VOCABULARIO:

Alpechín: Basura de ovejas en invierno, cuando llueve.

Andosca: Oveja de tres años.

Arruza: Cencerra para las ovejas en producción lechera.

Atajo: Rebaño de ovejas.

Atona: Oveja que ha perdido a su cría y a la que se pone un cordero que no es el suyo.

Entremiso: Mesa rectangular que sirve para el escurrido del suero de la leche en la elaboración del queso.

Grillete: Cencerro para ovejas paridas.

Majá: Deformación de majada, chozo de los pastores. Lugar donde se recoge el ganado durante la noche. Lugar que sirve de aprisco al ganado y refugio a los pastores.

Manea: Ligadura con que se atan las manos o patas del ganado o caballerías.

Mureco: Deformación de morueco, carnero padre, seleccionado para la reproducción.

Ovejas burracas: Las de color blanco con pintas negras o negras o marrones con pintas blancas.

Picote: Cencerro para ovejas infértiles.

Retesos: Plenitud de la ubre llena de leche.

Leche de las ovejas a las que el día anterior no se les ha ordeñado para destetar al cordero.

Sirle: Excremento del ganado lanar y cabrío.

Tarro: Recipiente de cerámica con boca ancha utilizado para ordeñar.

Zaque: Recipiente de badana o piel para sacar agua de los pozos o transportarla.

Pastores de Cuna

Además de las definiciones facilitadas por José María Molina, hemos utilizado la siguiente bibliografía:

- DEL REAL FRANCIA, Pedro José y SÁNCHEZ MIGUEL, Juan Manuel. *Diccionario del habla de la provincia de Ciudad Real*. Diputación de Ciudad Real, 2006.

- VACAS MORENO, Pedro. *Vocabulario ilustrado de la pastorería*. Diputación de Guadalajara, 2006.

LISTADO PASTORES EN MANZANARES S. XX

Según información de Vicente García Moreno "Tabique", acompañamos listado de las familias de pastores de la primera mitad del siglo XX:

- *Rempuja:* C/ Monteagudo
- *El Gitanillo:* C/ Fco. Elipse
- *La Mariquilla*
- *Perico el de la Rata*
- *Mina*
- *Miguel Porras*
- *El Pavillo:* C/ Cristóbal Colón
- *Los Garines:* C/ Castelar
- *Juan Justicia:* C/ Galiana
- *Cachilana:* C/ Monteagudo
- *Otro Gitanillo*
- *Los Corigüelas*
- *Senaquillas*
- *Lorente*
- *Julianaco:* C/ Calvario
- *Cuñado del Vasco:* C/ Alamedilla
- *Los Molinas de Herencia*
- *El Zurdo:* C/ Churruca
- *Toval:* C/ Azucena
- *Biri-biri*
- *Chaquetón*
- *Peña*
- *La Manchá*
- *Los Farrallás:* C/ Tetuán
- *Los Birutas:* C/ Unión
- *Los Buqueques*
- *Piqui*
- *Los Ranos:* C/ Menéndez Pelayo
- *Los Pepillos de la Manca:* C/ Prensa

HIJOS DE FRANCISCO SERRANO, S. L.

MÁS DE **75** AÑOS A SU SERVICIO

Trabajos de Forja

Ventanas, balcones, cancelas

Puertas automáticas

Fco. Ino. Díguez

cl. Goya, 7-9 - Tfno. y Fax: 926 611 857
MANZANARES (Ciudad Real)

¡¡Novedad!!

Instalación de Tejados con Paneles Aislantes "Panel Teja"

Carpintería metálica

Estructuras metálicas Naves Industriales

Carrefour MANZANARES

Agradece al público de Manzanares y comarca la confianza depositada en nosotros y les desea unas felices

Jornadas Medievales

Manzanares, Tierra de “pan llevar”



Molino Grande
Camino de Daimiel, s/n.
13200 Manzanares (C.Real)
Información Visitas: 926 61 40 56

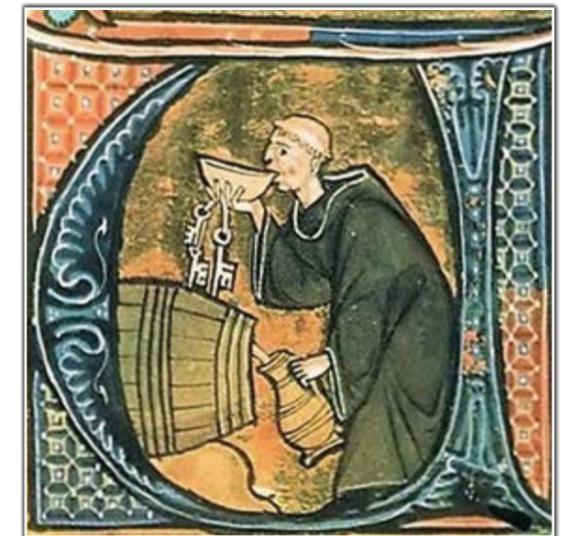
Alimentación y Gastronomía en la Edad Media (parte II)

LAS BEBIDAS EN LA EDAD MEDIA

El agua, insalubre debido a las circunstancias higiénicas de la época, era frecuente transmisora de infecciones, por ello se bebía otro tipo de bebidas con alcohol, como el vino, la cerveza, el hidromiel, la sidra o la perada.

LA CERVEZA EN LA EDAD MEDIA

Entre los países del norte y centro Europa (escandinavos, daneses, germanos...) preferían la cerveza a pesar de los problemas con la preservación de esta bebida durante un período largo (especialmente antes de la introducción de malta), que hacía obligatorio que se consumiera sobre todo fresca. Estaba posiblemente turbia y quizás con un contenido en alcohol más bajo que el equivalente moderno típico. Se calcula que el pueblo llano consumía unos 6 litros de cerveza por persona y día. A partir del siglo XI, los monjes de los monasterios cristianos se hicieron cargo de elaborar cerveza y mejoraron la receta. A este tipo de cerveza se le llamó *cerevisa monacorum*, cerveza de los monjes con denominación de origen, cuyo secreto guardaba celosamente cada fraile boticario.



Los ingredientes principales de la cerveza eran la cebada malteada, el agua y la levadura. En ocasiones, se añadía romero y tomillo para evitar que la cerveza se estropeará (acción contra el moho y las levaduras) y para darle sabor. Esta cerveza era turbia y contenía muchas proteínas e hidratos de carbono, lo cual la convertía en una bebida muy nutritiva, que consumían tanto los campesinos como la nobleza. Los monjes europeos refinaron el proceso e institucionalizaron el uso del lúpulo por su sabor y sus propiedades como conservante.

Antes de conocer el lúpulo, los europeos del norte utilizaban hierbas aromáticas y plantas silvestres, logrando una cerveza más ligera, de poca duración y no apta para el transporte. En el siglo XII, el rey germano Juan Primus, conocido como Gambrinus, combatió el hambre en sus dominios a través del cultivo de la cebada, lo que impulsó enormemente la fabricación de la cerveza.

En la Edad Media, las tierras alemanas poseían cerca de 500 claustros en los que se elaboraba y comercializaba cerveza, entre otras razones porque el vino estaba prohibido en Cuaresma y lo cambiaban por cerveza. Los duques de Baviera no sólo daban permiso a los monasterios de monjes, sino que las monjas de los Prados de Santa Clara también elaboraron su propia cerveza.

Alimentación y Gastronomía

en la Edad Media (parte II)

EL VINO EN LA EDAD MEDIA

Y entre los países más al sur, especialmente los mediterráneos, preferían el vino.

El vino era, no obstante, por regla general la bebida preferida de la nobleza ya que podían producirla por sí mismos. El vino siempre estaba presente en la mesa medieval ya fuera solo, mezclado con agua o aromatizado con hierbas o especias. Se estima que, a finales de la Edad Media, el consumo medio por persona era de un litro diario.

Su aromatización se hacía para alimentar más (más calorías) y por uso medicinal, como tónico contra el cansancio o un enfriamiento. Si a alguien debemos la expansión del vino, primero es a los romanos y luego a la Iglesia. Los romanos plantaron viñedos en todos los lugares en que la uva soportó el clima (norte de África, España, Gaul, Inglaterra e Illyria). Los cultivos permanecieron para consumo local, en particular para la Comunión, por lo que su cuidado pasó a ser preocupación de los eclesiásticos.

La mayoría de los vinos locales eran de baja calidad, especialmente en áreas de alta latitud. Si bien las plantaciones más importantes son atribuidas a Carlomagno, no fue hasta el siglo XII que las grandes plantaciones encontraron lugar y grandes mercados. Debido a las dificultades para transportar mercaderías de la época, la mayoría de los viñedos que subsistieron fueron aquellos que estaban a orillas de ríos importantes.



DOS VINOS MEDIEVALES

- *Hipocrás* o *Ypocrás*: vino muy popular en el Medioevo, cuyo nombre procede del médico Hipócrates, su elaboración se remonta a principios del siglo XIII. En realidad era un tónico medicinal que combatía catarros, malas digestiones y que estimulaba la sudoración. También se indicaba para cuando la mujer sufría la sangre del mes o como afrodisíaco. Se elaboraba con una mezcla

de vino tinto y blanco, a la que se añadía miel o azúcar y especias como la nuez moscada, jengibre, pimienta negra, canela o clavo, y luego se hervía.

- *Clarell*: vino del siglo XIV, cuyo nombre derivó en el actual 'clarete', aunque aquel no se parece al rosado de hoy. Era un vino caro y se servía en los banquetes reales. También era un buen tónico y se usó como digestivo y estimulante circulatorio. Posee propiedades afrodisíacas, energéticas y reconstituyentes. En una época más tardía se utilizó para las inflamaciones de garganta por sus propiedades antifebrífugas y antitusivas.

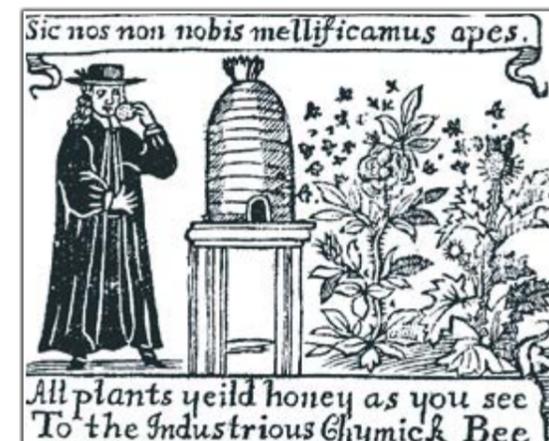


Alimentación y Gastronomía

en la Edad Media (parte II)

Según los numerosos consejos dados en los documentos medievales acerca de cómo salvar el vino que empieza a dar muestras indicadoras de que se va a poner malo, nos hace ver que la preservación del vino debía haber sido un problema extenso y bastante común en aquella época. Así, el envejecimiento de los vinos rojos de alta calidad requirió conocimiento especializado, así como un almacenaje costoso y, además, un equipo preparado para ese menester, con lo que dio lugar a un producto final aún más caro y exclusivo. La calidad del vino se diferenciaba considerablemente según la vendimia, el tipo de uva y, más importante, según el número de los prensamientos realizados a la uva. La primera presión se hacía a los vinos más finos y más costosos, que eran reservados para las clases más altas. Los segundos y terceros prensados generaban un contenido de baja calidad y con poco alcohol etílico. La gente corriente tenía que beber generalmente un vino más barato, como los vinos blancos o los vinos rosados generalmente elaborados con un segundo o tercer prensado, significando que podía ser consumido en cantidades absolutamente abundantes sin conducir a la intoxicación etílica. Los más pobres y los religiosos ascetas a veces lo tomaban ya casi en la frontera de lo que podía ser vinagre.

El vino especiado era no solamente popular entre la gente corriente, sino que también era considerado especialmente sano por los médicos. Se creía que facilitaba la digestión y que dirigía la energía a cada una de las partes del cuerpo, y había la creencia de que la adición de especias fragantes y exóticas lo hacía aún más sano. Los vinos especiados fueron elaborados generalmente mezclando un vino (tinto) ordinario con un surtido de especias tales como jengibre, cardamomo, pimienta, granos del paraíso, nuez moscada molida, clavos y azúcar. Estas se guardaban en pequeñas bolsas que se empapaban en el vino vertido, y de esta forma se elaboraba el *hypocrás* y el *clarell*. Ya en el siglo XIV había un fuerte comercio de especias para este tipo de bebida.



LA HIDROMIEL EN LA EDAD MEDIA

La hidromiel es una fermentación de agua con miel. En su elaboración se emplean las mieles más dulces, más aromáticas y de color más claro. La fermentación se obtiene por medio de levaduras vínicas, después de haberse eliminado, por el calor, los gérmenes naturales de la miel.

Más antiguo que el vino y, probablemente, precursor de la cerveza, fue elaborada por grandes civilizaciones en los cinco continentes: griegos, celtas, sajones y bárbaros del norte, egipcios y mayas, entre otros. En la Grecia clásica se llamaba *melikraton* y los romanos la llamaron *agua mulsum*. Plinio cuenta que fue Aristeo, rey de Arcadia, quien ideó la primera fórmula del hidromiel.

En los siglos XV y XVI existía una tradición entre las parejas recién casadas. Estas debían tomar hidromiel durante un ciclo lunar completo tras la boda para traer al mundo un hijo varón. La actual expresión, 'luna de miel', proviene de ahí.

La práctica más habitual era compartir las copas y recipientes donde se bebía.

Alimentación y Gastronomía

en la Edad Media (parte II)

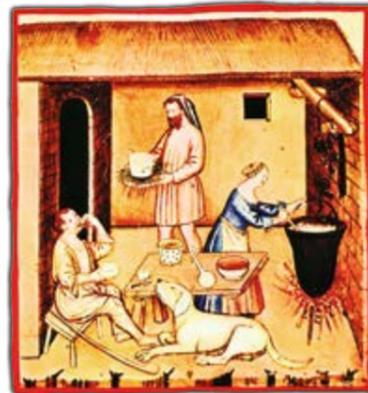
LA SIDRA EN LA EDAD MEDIA

La sidra durante la Edad Media constituyó un importante complemento de la economía agraria, siendo una de las más importantes industrias rústicas. En Asturias se utilizó la sidra como moneda de pago por determinados bienes y por el trabajo de los siervos. Era una bebida de la clase baja y se dedicaba principalmente al consumo particular, aunque una parte se comercializaba. Se elabora en Asturias, Cantabria y País Vasco; pero también en la Europa atlántica, Francia y Alemania.

En algunos lugares se elabora la perada o sidra de pera. Se trata de una bebida alcohólica típica en Normandía, que se obtiene mediante la fermentación de los azúcares del jugo de pera por medio de una levadura. No suele mezclarse el jugo de distintas clases de peras, sino que esta sidra se elabora con el jugo de una única variedad. Aunque la perada se viene elaborando desde muy antiguo, no alcanza la calidad de la sidra de manzana.

LA LECHE EN LA EDAD MEDIA

La leche pura no fue consumida por los adultos, excepto aquellos que eran pobres o estaban enfermos, siendo reservada para los bebés o para los mayores y, entonces, generalmente, como suero de leche. La leche fresca y los productos lácteos eran poco comunes, debido a la falta de técnicas para su conservación. Por este motivo, los productos lácteos más utilizados eran la mantequilla y algunos quesos.



DESAYUNO, ALMUERZO Y MERIENDA EN LA EDAD MEDIA

La sociedad medieval comía alrededor de dos veces al día: almuerzo, cercano a la hora del mediodía, y una merienda ligera. El desayuno era, por razones prácticas, elaborado para muchos trabajadores, niños, mujeres y enfermos, siempre a horas muy tempranas. La mayoría de las personas que sucumbían al desayuno, lo consideraban una práctica débil.

LAS CENAS Y LOS BANQUETES DURANTE LA EDAD MEDIA



Las cenas a altas horas de la noche y los banquetes en los que solía haber considerables cantidades de alcohol eran considerados inmorales. Se consideraban asociados con vicios tales como: apostar, lenguaje soez, bebida y prostitución, lo que no impedía que incluso miembros importantes de la Iglesia practicaran este tipo de banquetes. Las comidas de rango menor y los aperitivos eran muy comunes, a pesar de no estar bien vistos por la Iglesia.

Los menús en la Edad Media se presentaban por servicios y cada servicio constaba de varios

Alimentación y Gastronomía

en la Edad Media (parte II)

platos, que se sacaban a la mesa todos a la vez. Una comida podía constar de tres o cuatro servicios e incluso más. Por ejemplo, una comida de cuatro servicios constaba de un primer servicio: capones "a la cameline" (salsa de canela), gallinas a las hierbas, coles nuevas y caza; segundo servicio: asado, pavos reales con apio, paté de capones, liebre con vinagre rosado y capones al mosto; tercer servicio: perdiz "a la trimolette", pichones estofados, paté de caza, gelatinas y lesches (tajadas de carne); cuarto servicio: pasteles, crema frita, patés de peras, almendras dulces, nueces y peras. Los servicios se corresponden a diferentes fases de la comida. Los comensales no comen de todos los platos presentados en cada servicio, sino más bien picotean de unos u otros. Después de cada servicio se retiraba todo de la mesa, antes de que llegase el siguiente. Cuando se levantaba la mesa de un servicio y para matar el tiempo muerto entre servicios, actuaban malabaristas, trovadores etc. Es lo que se llamaba el "entremés". Los platos, especialmente aquellos destinados a las mesas reales, suponían verdaderas obras de arte, recetas refinadas y exclusivas, cocinadas durante horas por decenas de sirvientes que, en estos siglos, se especializaban en las labores culinarias.



El utillaje de las mesas era muy simple hasta el siglo XIV. Hay que tener en cuenta que el comedor no existía y para las comidas y celebraciones se montaban tableros sobre caballetes en una sala adecuada de la casa. Los tableros se cubrían con lienzos que colgaban del lado de los comensales y servían para limpiarse las manos -la servilleta todavía no se había inventado-, y era habitual, y bien visto, comer con tres dedos de cada mano, por lo que antes de comer los comensales se solían lavar las manos. Los recipientes raramente eran de vidrio, puesto que era un material caro y lujoso en las mesas medievales. Aunque se conocía el plato de madera o estaño, no se utilizaba como tal. Para los alimentos líquidos se utilizaba la escudilla y era práctica común el compartir la escudilla con otro comensal. Así podemos leer en la nota del Ménagier de París, que en una mesa para 16 personas se decía que "la comida fue para ocho escudillas". En una novela de Perceforet se dice: "Hubo casi ochocientos caballeros sentados a la mesa y no hubo ninguno que no tuviera dama o doncella para su escudilla". Para los alimentos sólidos se utilizaba una rebanada de pan como soporte, que en algunas casas se dejaba sobre una base de madera o estaño. En muchas casas estos "platos paneros" empapados en grasa se depositaban en el "plato limosnero", para distribuirlos entre los menesterosos.

Las cucharas eran conocidas y utilizadas en la mesa; el tenedor, sin embargo, no era conocido. El primer país que empezó a utilizarlo fue Italia para comer la pasta. En cuanto al uso del cuchillo, cada comensal utilizaba el suyo, es decir sus dagas o puñales. Los animales de caza se presentaban enteros y el dueño de la casa, o el invitado de más honor, los cortaba con su espada. Uno de los mayores honores era proporcionar a un invitado el privilegio de trinchar. La mesa de

Alimentación y Gastronomía

en la Edad Media (parte II)

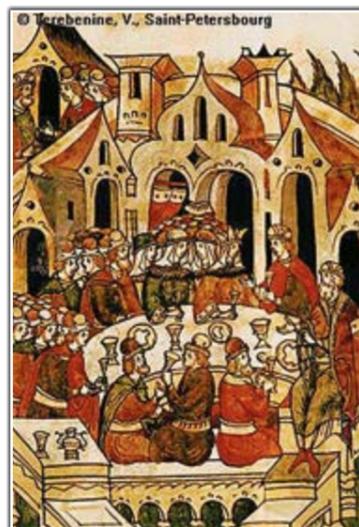
Los reyes y príncipes se distinguían por la presencia en la misma de una naveta, un cofre con forma de navío, de metal precioso y adornado con pedrería, donde se guardaban los utensilios del rey y sobre todo las especias, que en la época eran de gran valor. Los nobles solían beber de sus copas de plata u oro, pero la gente común, aun sentada en comedores reales, lo hacían del jarro, es decir bebían a morro, eso sí, antes se limpiaban los labios con el dorso de la mano y nunca bebían con la boca llena.



Los códigos sociales de aquella época hacían difícil para una mujer mantener los estereotipos de permanecer bella, delicada e inmaculada durante el transcurso de una fiesta suntuosa. La mujer del hospedador del banquete comía a menudo en un recinto separado, pudiendo unirse al banquete cuando ya estaba finalizando y los negocios ya se habían tratado.

Los libros de etiqueta que se conservan explican cómo hay que comportarse en la mesa. A continuación figuran algunos buenos consejos:

- Absteneos de escupir cuando estéis sentados en la mesa.
- Si os enjuagáis la boca cuando estáis comiendo, no debéis escupir el agua en el plato, sino que debéis hacerlo en el suelo y educadamente.
- Si os sonáis la nariz, acordaos de limpiaros la mano con la manga del vestido.
- No os limpiéis los dientes o los ojos con el mantel.
- Si hay un servidor de Dios en la mesa, tened especial cuidado dónde escupís.
- No os mondéis los dientes con un cuchillo, una paja o un palo en la mesa.



ALIMENTACIÓN EN LOS MONASTERIOS DURANTE LA EDAD MEDIA

El Clero, al igual que la nobleza, disfrutaba en su mayoría de una gastronomía exquisita, pero había diferencias: el Alto Clero consumía una dieta notable, mientras que los conventos y monasterios tenían una dieta más pobre.



Para el mantenimiento de los alimentos en los conventos y monasterios había tres medios de conservación: el secado, la salazón y la fermentación. El más utilizado era el secado mediante los hornos monásticos, la salazón era sobre todo para el pescado y la fermentación ofrecía conservar su sustancia a los licores.

Alimentación y Gastronomía

en la Edad Media (parte II)

Era habitual entre el clero los platos agrídulces y crear mermeladas para acompañar a las carnes. Las dietas eran abundantes, en un día un monje podía consumir 1700 gramos de pan, litro y medio de vino o cerveza, unos 80 gramos de queso y un puré de lentejas de unos 230 gramos.

Las monjas consumían unos 1400 gramos de pan y 130 gramos de puré, añadiéndose el queso y el vino. Los laicos suelen engullir kilo y medio de pan, 100 gramos de carne, 200 gramos de puré de legumbres secas y 100 gramos de queso, regado también con litro y medio de vino o cerveza. Las raciones alimentarias rondarían las 6.000 calorías, ya que se consideraban que sólo eran nutritivos los platos pesados. De estos datos podemos advertir que la obesidad estaría a la orden del día, por lo menos entre los estamentos noble y clerical, si bien los campesinos también hacían comidas fuertes cuyas calorías quemaban en su duro quehacer diario.

Las fiestas eran iguales a exceso en la época altomedieval. Las raciones alimenticias de monjes y clérigos aumentaban en un tercio, alcanzando las 9.000 calorías, gracias a doblar la ración diaria de potajes, sopas o purés y recibir medio litro más de vino junto a media docena de huevos y un par de aves. Los canónigos de Mans recibían en determinadas fiestas un kilo de carne con medio litro de vino, aromatizado con hinojo o salvia. Si advertimos que el calendario cristiano contaba con unos sesenta días festivos al año -más las festividades locales-, podemos imaginar el peso alcanzado por algunos monjes.

Estas pesadas comidas requerían de largas digestiones "acompañadas de siestas, eructos y flatulencias expresadas de la manera más sonora posible, porque tal cosa se consideraba como prueba de buena salud y de reconocimiento al anfitrión".

El clero, al no estar tan mal parado económicamente, suministraba a los pobres y desgraciados algún tipo de comida en la puerta de los conventos. Es el caso de la recurrente "sopa boba", una sopa de huesos y despojos que eran repartidos entre los feligreses.

Por el contrario, la alimentación del alto clero no ofrecía grandes diferencias con la de los nobles, ya que se alimentaban básicamente de carne, quesos, todo tipo de frutas, etc.



LA GASTRONOMÍA EN LAS CLASES BAJAS

Son las clases bajas las que más duramente sufrían los efectos de las crisis. Además, en este periodo las hambrunas y epidemias se hicieron notar, con lo que su alimentación sufrió un duro golpe sobre todo en la variedad de las comidas.

La dieta humana requiere sobre todo proteínas, vitaminas y otros como hierro, fósforo, calcio o flúor. Todo esto un individuo de clase media-baja no lo cumplía. Su dieta era esencialmente de cereales, que poseen muchas calorías, pero le faltaban a menudo

Alimentación y Gastronomía

en la Edad Media (parte II)

las proteínas de la carne, alimento que abunda en los ricos. Por el contrario, comían muchas frutas y verduras, lo que variaba dependiendo de la zona.

Había periodos en los que el campesino tenía que soportar la falta de pan y frutas por inclemencias meteorológicas, con lo que aparecían enfermedades como el escorbuto (enfermedad habitual en piratas y marineros).

A finales del siglo XV aparece por primera vez en el seno de las clases pobres la figura del pícaro. Relacionado indirectamente como un ayudante del cocinero o pastelero que "picaba" o hurtaba las comidas, el pícaro, como otro cualquier ladronzuelo, robaba platos míseros como el caldo de mondongo (plato que incluía nabos, tocino, coles y grasa de cerdo) o el potaje de frangollo o de trigo cocido, almochote (potaje de carne, ajo y queso), etc.

Las clases bajas también celebraban grandes banquetes (depende de cada caso), por lo general en fechas señaladas como el Carnaval, la Pascua o en la boda de algún familiar, cuyo festín podía durar varios días.

La falta de higiene en las clases bajas dio lugar a multitud de enfermedades que en muchos pueblos diezmaron a la población. De entre todas, el escorbuto fue una de las más temidas. Se produce por la falta de vitamina C que poseen las verduras y frutas cítricas y sus consecuencias son la coloración de la piel en un tono amarillento, hemorragias, dolor de encías y articulaciones y manchas en la piel que cambian de color.



La gota también fue habitual sobre todo en las clases altas, debido a los elevados niveles de ácido úrico en la sangre conseguidos sobre todo por alimentos ricos en proteínas como la carne.



La falta de higiene sanitaria provocaba un mal en las clases bajas denominado "Fuego de San Antón". Esta enfermedad se producía por un hongo que se criaba en el centeno en mal estado. Las consecuencias eran la gangrena de las extremidades, su amputación y la posterior muerte del paciente. El carbunco se contagiaba en humanos principalmente por consumir carne de animales contaminados con este mal. La enfermedad acababa con la muerte del paciente entre uno a tres días, sobre todo por hemorragias internas, vómitos y una fiebre muy alta.

Aunque la enfermedad que más víctimas causó en estos años fue la "peste negra", que comenzó a principios del siglo XIV llevándose consigo a más del 30% de la población europea. En muchas zonas, el desconocimiento de los orígenes de la enfermedad llevó a buscar un chivo expiatorio, produciéndose revueltas sociales. Se creía que los judíos habían contaminado el agua de los pozos donde la gente solía beber y esa era la causa de la enfermedad, de ahí que los persiguieran para quemarlos o asesinarlos.

Alimentación y Gastronomía

en la Edad Media (parte II)

LAS HAMBRUNAS EN LA EDAD MEDIA

Durante el siglo XI se produjo en toda Europa una expansión demográfica y económica sin precedentes, pero a partir de 1275 se produjo una etapa de regresión debido en gran medida a las malas cosechas y las hambrunas. Si a esto le añadimos las epidemias de peste, en especial la de 1348 y las devastaciones de la Guerra de los Cien Años vemos como la mortalidad crece en Europa durante estos siglos.

La producción de cereales no era suficiente para la demanda de la población, incluso en periodos de bonanza. El agotamiento de los suelos, la elevación del precio del cereal y, sobre todo, las inclemencias meteorológicas provocaron las hambrunas.

Durante los primeros treinta años del siglo XIV se produjeron muchas precipitaciones haciendo que se inundaran campos y destrozaran cosechas.

La Península Ibérica se libró de estas hambrunas, pero en 1333 en Cataluña está constatado un periodo de hambre con numerosas muertes, al igual que entre 1343 y 1346 en Castilla. En una crónica de Alfonso XI se dice lo siguiente: "Los fuertes temporales fueron la causa de la gran mengua de pan, de vino y de los restantes frutos". La depresión agraria provocó despoblados en toda Europa, el retroceso de los cultivos y el alza de los precios y salarios.

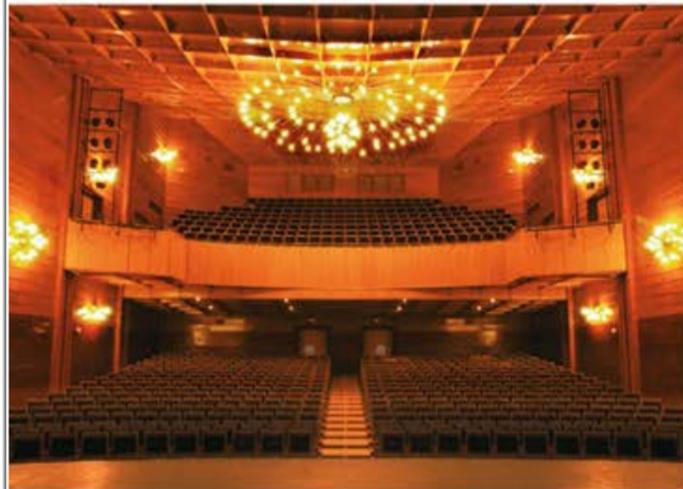
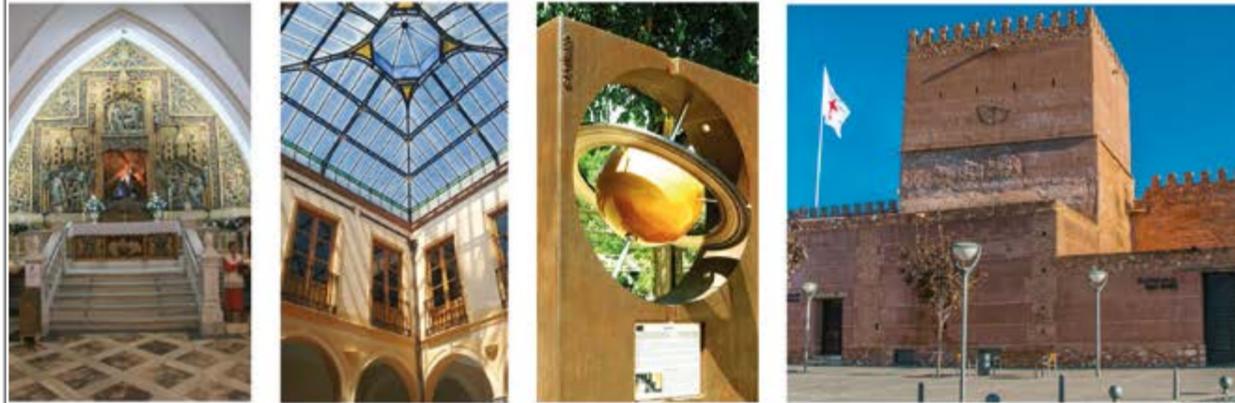
Las revueltas campesinas en la Península Ibérica se produjeron sobre todo en el siglo XV, en Mallorca en 1450 a manos de los forans, la de los irmandiños en Galicia de 1467 y la de los payeses de remensa en Cataluña, los cuales se quejaron de su situación personal de adscripción a la tierra y los malos usos dados, pero la revuelta se solucionó gracias a la sentencia arbitral de Guadalupe en el año 1486.

Entre los siglos XI y XIII la mejora del cultivo de los campos y la roturación de tierras, antes sin cultivar, posibilitaron el auge de las ciudades y el crecimiento de la población.

La crisis alimentaria a partir de la segunda mitad del siglo XIV, junto con las enfermedades como la peste y las guerras, hicieron descender el número de habitantes entre un 30% y un 60%.



De la misma manera, la carencia de alimentos, sobre todo en las clases bajas, o incluso el abuso de determinados alimentos como carnes ricas en proteínas por parte de las clases altas, provocaban en la población una baja tasa en el índice de esperanza de vida. Se cree que en estos siglos la esperanza de vida media rondaba los treinta años, siendo algo superior en las clases altas.



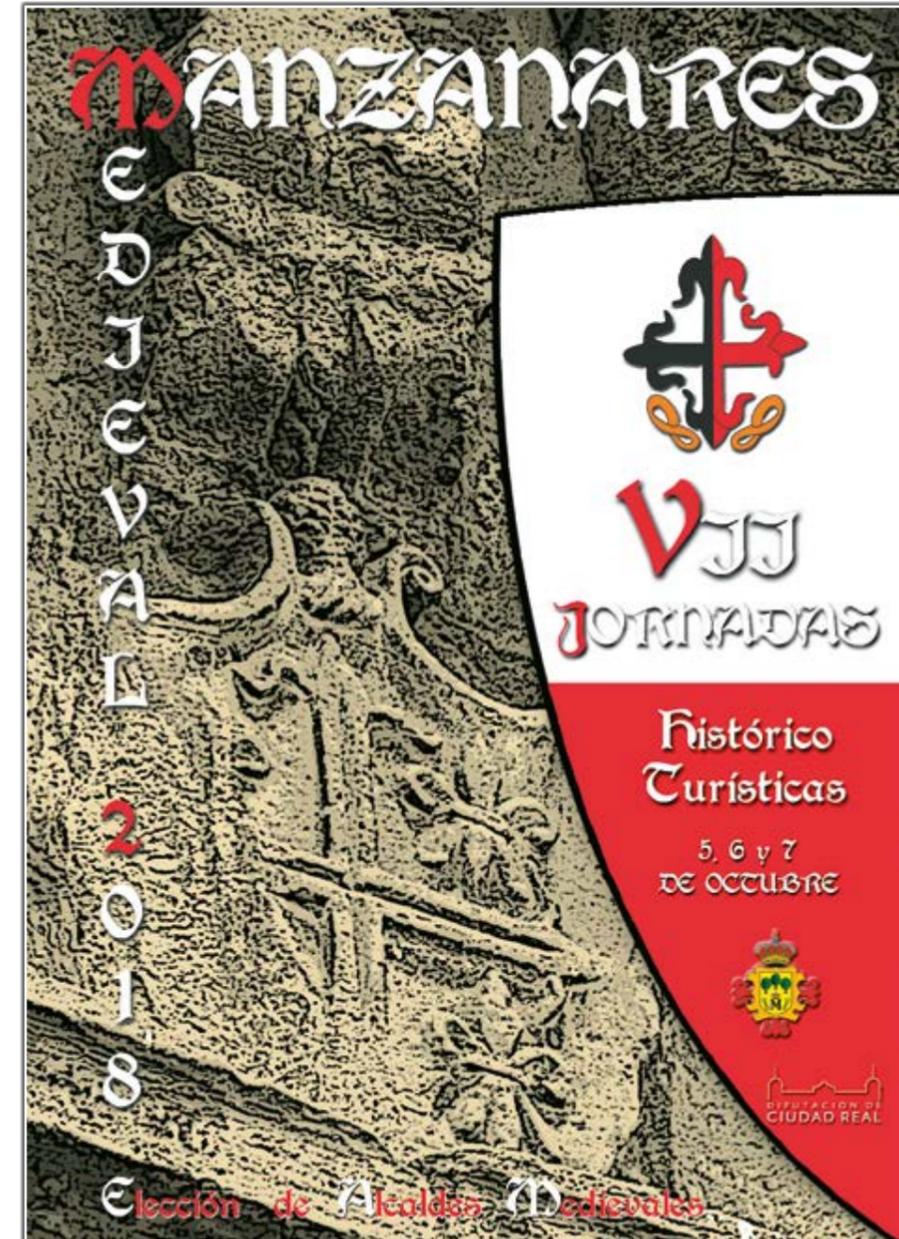
Manzanares
universo de contrastes



un recorrido por
ocho siglos de historia

www.twitter.com/TurismoManzanar
www.facebook.com/TurismoManzanares

Programa de Actos



VII Jornadas Medievales Manzanares 2018

LUGARES MÁS DESTACADOS DURANTE LAS



- 1.- PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN**
Domingo 30 de septiembre de 2018
 18:30 h. Concurso de Indumentaria
 Exhibición de Danzas Medievales
Viernes 5 de octubre de 2018
 20:30 h. Concentración de Personajes Medievales
 20:30 h. Ambientación Musical a cargo de los Músicos de la Encomienda
 21:30 h. Desfile de la Comitiva hacia el Castillo
 00:00 h. Concierto del grupo "Celtibeerian"
Sábado 6 de octubre de 2018
 13:00 h. Exhibición de Danzas Medievales
 Actuación de la Banda de Gaitas La Mancha
 Representación Teatral: "El Rey Alfonso y su paso por Manzanares"
 20:30 h. Recreación Oficios Gremiales
 21:00 h. Exhibición Danzas Medievales
 23:00 h. Concierto: "The Fatty Farmer"
Domingo 7 de octubre de 2018
 13:30 h. Ceremonia de Elección y Nombramiento de Alcaldes Medievales
 Exhibición de Danzas Medievales
 Catapulta medieval con reparto de caramelos
 14:00 h. Desfile de participantes hasta el Parterre del Río
 18:30 h. Recreación Oficios Gremiales
 19:30 h. Exhibición de Danzas Medievales
- 2.- CENTRO CULTURAL "CIEGA DE MANZANARES"**
Sábado 6 de octubre de 2018
 13:00 h. Cuenta Cuentos Infantiles
 00:30 h. Representación Teatral: "La Ejecución"
- 3.- PLAZA DE SAN BLAS**
Domingo 30 de septiembre de 2018
 13:15 h. Izado de Bandera y Danzas Medievales
 13:30 h. Exhibición de Danzas Medievales
Viernes 5 de octubre de 2018
 20:00 h. Inscripción para a 21:30 h. "Vela de Armas y Prendas"
 22:00 h. Inauguración de las VII Jornadas Medievales
 - Procesión de las Antorchas
 - Nombramiento de los nuevos miembros de la Encomienda
 - Revista militar
Domingo 7 de octubre de 2018
 10:45 h. Concentración Personajes Medievales
 Desfile hasta la Parroquia de la Asunción de Nuestra Señora
- 4.- PLAZA DE SANTA CRUZ**
Sábado 6 de octubre de 2018
 De 11:00 a 14:00 h. y de 18:00 a 23:00 h.
 Exposición campamento, armas, armaduras y oficios medievales
 12:00 h. Taller Infantil de Tiro con Arco
 16:15 h. Concentración de Personajes Medievales
 18:30 h. Desfile hacia la Plaza de Toros
- 5.- PLAZA DE TOROS**
Sábado 6 de octubre de 2018
 17:00 h. Juegos y Competiciones Medievales
- 6.- PASEOS PRÍNCIPE DE ASTURIAS**
Días 5, 6 y 7 de octubre de 2018
Viernes 5 de octubre de 2018
 20:00 h. Inauguración del Mercado Medieval y Calatravo
20:30 h. Exhibición de Cetrería
Sábado 6 de octubre de 2018
 11:30 h. Actuación de la Banda de Gaitas La Mancha
 12:00 h. y 20:00 h. Exhibición de Cetrería
 22:00 h. y 23:00 h. Exhibición de Danzas Medievales
Domingo 7 de octubre de 2018
 12:00 h. y 20:00 h. Exhibición de Cetrería
 18:30 h. Exhibición de Danzas Medievales
- 7.- PLAZA DEL GRAN TEATRO**
Domingo 30 de septiembre de 2018
 12:00 h. Concentración de personajes y desfile hacia la Plaza del Castillo
Viernes 5 de octubre de 2018
 17:30 h. Talleres Medievales Infantiles
 Juegos y Actividades
 17:30 h. Castillos Hinchables
Sábado 6 de octubre de 2018
 12:00 h. Exhibición de Danzas Medievales
 Actuación de la Banda de Gaitas La Mancha
- 8.- LONJA DE SAN FRANCISCO**
Domingo 30 de septiembre de 2018
 17:00 h. Talleres de Tiro con Arco
Sábado 6 de octubre de 2018
 20:30 h. Entrega de Premios del IV Certamen Nacional de Pintura Rápida
 21:00 h. Ambientación a cargo del grupo "Folk Airén"
 Representación Teatral: "Dos delicias de convento"
Domingo 7 de octubre de 2018
 13:00 h. Desfile hacia la Plaza de la Constitución
 20:00 h. Representación Teatral: "El rey Tiburcio busca esposa"
 Representación Teatral: "Dos delicias de convento"
 21:30 h. Entrega de Premios y Clausura de las Jornadas
- 9.- MUSEO DEL QUESO MANCHEGO y COLECCIÓN DE ARTE**
Viernes 28 de septiembre de 2018
 20:00 h. Charla-Coloquio: "Manzanares, un topónimo árabe y toponimia del término de la localidad"
- 10.- CASA DE LA CULTURA**
Del 1 al 7 de octubre de 2018
 Exposición de cómic: "La Cruz de los Casados"
Martes 2 de octubre de 2018
 21:00 h. Cine Medieval: "Jeannette, la infancia de Juana de Arco"
Miércoles 3 de octubre de 2018
 21:00 h. Cine Medieval: "El último rey"
Jueves 4 de octubre de 2018
 18:00 h. Cine Medieval: "Leo da Vinci: Misión Monna Lisa"
- 11.- PLAZA DE SAN ANTÓN**
Sábado 6 de octubre de 2018
 18:30 h. Exposición de Obras del IV Certamen Nacional de Pintura Rápida
 19:30 h. Actuación de la Banda de Gaitas La Mancha
 21:30 h. Exhibición de Danzas Medievales
- 12.- BIBLIOTECA MUNICIPAL LOPE DE VEGA**
Sábado 29 de septiembre de 2018
 12:00 h. Actividad con Violeta Monreal: "Dibuja la Edad Media con papel rasgado"
Del 1 al 13 de octubre de 2018
 Exposición de cómic: "El Abrigo de la Corona"
A partir del 1 de octubre de 2018
 Exposición de libros y audiovisuales para adultos: "Descubriendo la Edad Media"
 Exposición de libros y películas infantiles y juveniles: "Historias de castillos, damas y caballeros"
Lunes 1 de octubre de 2018
 20:00 h. Charla-coloquio: "Cuando la historia se hace cómic"
Jueves 4 de octubre de 2018
 20:00 h. Cuenta Cuentos para adultos: "Cuentos y leyendas", a cargo de Juan Villén
- 13.- GRAN TEATRO**
Sábado 29 de septiembre de 2018
 20:00 h. Musical: "Merlín, un musical de leyenda"
Jueves 4 de octubre de 2018
 12:00 h. Teatro para colegios: "La Fierecilla"
- 14.- PASAJE DE LA CALLE TOLEDO**
Sábado 6 de octubre de 2018
 12:30 h. Representación Teatral: "El Rey Alfonso y su paso por Manzanares"
- 15.- PARROQUIA DE LA ASUNCIÓN DE NUESTRA SEÑORA**
Domingo 7 de octubre de 2018
 11:45 h. Interpretación de Música Medieval (en la puerta trasera)
 12:00 h. Solemne Misa Medieval
 Música del Coro Mansil Nahar
- 16.- PARTERRE DEL RÍO**
Domingo 7 de octubre de 2018
 15:00 h. Comida Popular
 16:00 h. Rifa de lotes de productos de la tierra bendecidos



Excmo. Ayuntamiento de Manzanares

Cervecería - Cafetería



Miguelón

**COCINA SELECTA - TAPAS - RACIONES
JAMÓN - QUESO - CARNES - MARISCOS
VINOS BLANCOS Y TINTOS D.O.**

Plaza de La Constitución, 13 - Tfno.: 630 043 044 - MANZANARES

Programa de Actos

SEMANAS PREVIAS

VIERNES 28 de Septiembre

20:00 horas CHARLA-COLOQUIO:

"Manzanares, un topónimo árabe y toponimia del término de la localidad"

Lugar: Museo del Queso Manchego y Colección de Arte

Presentador: Jerónimo Romero-Nieva

Colaboración: Excmo. Ayuntamiento de Manzanares

Ponente: Isabel Villalta Villalta (Filóloga hispánica y poeta)

Organiza: Asociación Cultural "El Zaque"

SÁBADO 29 de Septiembre

12:00 horas ACTIVIDAD: "Dibuja la Edad Media con papel rasgado", a cargo de

Violeta Monreal (ilustradora)

Lugar: Biblioteca Municipal Lope de Vega

Para público familiar

Entrada libre hasta completar aforo

20:00 horas MUSICAL

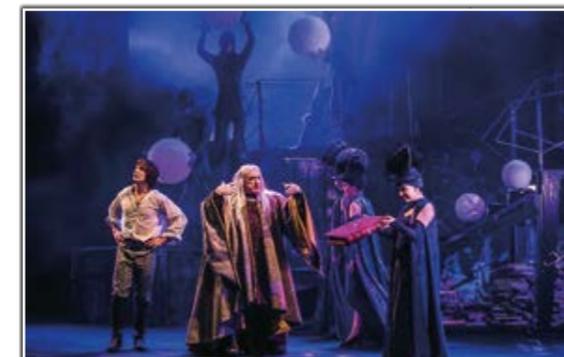
"Merlín, un musical de leyenda"

Lugar: Gran Teatro

Organiza: Excmo. Ayuntamiento de Manzanares

Patrocina: INAEM

Precio: 6 euros anticipada y 8 euros en taquilla



DOMINGO 30 de Septiembre

12:00 horas CONCENTRACIÓN DE PERSONAJES en la Plaza del Gran Teatro y DESFILE hacia la

Plaza de la Constitución y Plaza del Castillo, con la Enseña de Calatrava

Itinerario: C/ Toledo, C/ Morago, C/ Empedrada,

Plaza de la Constitución, C/ Carmen y Castillo

13:15 horas IZADO DE LA BANDERA de la Orden de Calatrava

en el Castillo de Manzanares

13:30 horas EXHIBICIÓN DE DANZAS MEDIEVALES.

Organiza: Asociación de Bailes de Salón de Manzanares



PAUSA PARA EL YANTAR Y EL DESCANSO

17:00 horas TALLERES DE TIRO CON ARCO (todos los públicos)

Organiza: Asociación de Arqueros de Manzanares

Lugar: Plaza Lonja de San Francisco

18:30 horas CONCURSO DE INDUMENTARIA

ENCUENTRO de participantes en la puerta del Ayuntamiento y

DESFILE por la Plaza de la Constitución

Seguidamente EXHIBICIÓN DE DANZAS MEDIEVALES

Organiza: Asociación de Bailes de Salón de Manzanares



Distribuidor Oficial de:



INVIRPA HORECA, S.L. - Políg. Ind. Calle D, Parcela 53 - 13200 MANZANARES (C.Real)
Teléfonos: 926 644 768 - 651 853 968 - Fax: 926 644 912 - E-mail: invirpa@invirpa.com

Programa de Actos

5, 6 y 7 de octubre

HIPOTECAS Realidad
IMAGINA TU CASA, HAZ REALIDAD TU HIPOTECA
 Infórmate en nuestras oficinas o en www.hipotecasrealidad.es
 Globalcaja

iDentalita's
 CLINICAS DENTALES
ESPECIALISTAS EN IMPLANTES DENTALES
Implante + Corona 795 €
 24 meses SIN INTERESES
BLANQUEAMIENTO DENTAL
 2x1
PRESUME DE SONRISA
 Pida su cita previa online en www.identalitas.com
 FINANCIAMOS 24 MESES SIN INTERESES

CLÍNICA CONCERTADA CON:
invisalign
adeslas

SOLUCIÓN DENTAL VALDEMORO CENTRO MÉDICO CLINUR C/Tenerías, 12 Valdemoro - Madrid T. 918 95 25 41 T. 685 749 839	MEMBRILLA C/Constitución, 40 T. 926 63 65 74 T. 625 28 42 35
MANZANARES C/Pérez Galdós 42 Local 1 T. 926 62 04 32 T. 693 41 57 80	VILLARRUBIA DE LOS OJOS C/Tirante, 2 T. 926 16 14 05 T. 618 70 48 95
ALCÁZAR DE SAN JUAN C/Álvarez Guerra, 15 T. 926 16 14 00 T. 638 00 69 38	VILLARTA DE SAN JUAN C/Cervantes, 60 T. 926 64 11 08 T. 607 65 04 64

Promoción válida hasta el 31/08/2018

LUNES 1 de Octubre

DESCUBRIENDO LA EDAD MEDIA:

EXPOSICIÓN de libros y audiovisuales para adultos

Lugar: Biblioteca Municipal Lope de Vega. A partir del 1 de octubre

HISTORIAS DE CASTILLOS, DAMAS Y CABALLEROS:

Exposición de libros y películas infantiles y juveniles

Lugar: Biblioteca Municipal Lope de Vega. A partir del 1 de octubre

20:00 horas CHARLA-COLOQUIO "Cuando la historia se hace cómic",

a cargo de Raúl Sierra (ilustrador) y José Luis Sobrino (editor y autor)

Lugar: Biblioteca Municipal Lope de Vega

Entrada libre hasta completar aforo

Seguidamente INAUGURACIÓN DE LAS EXPOSICIONES DE CÓMIC:

"El Abrigo de la Corona"

Lugar: Biblioteca Municipal Lope de Vega

Del 1 al 13 de octubre

Patrocina: Diputación Provincial de Ciudad Real

"La Cruz de los Casados"

Lugar: Casa de la Cultura

Del 1 al 7 de octubre

Patrocina: Diputación Provincial de Ciudad Real



MARTES 2 de Octubre

21:00 horas CICLO DE CINE MEDIEVAL

Título: "Jeannette, la infancia de Juana de Arco"

(versión original en francés subtitulada)

Lugar: Casa de la Cultura (C/ Mayorazgo, 4)

Precio: 4 Euros

MIÉRCOLES 3 de Octubre

21:00 horas CICLO DE CINE MEDIEVAL

Título: "El último rey"

Lugar: Casa de la Cultura (C/ Mayorazgo, 4)

Precio: 4 Euros



JUEVES 4 de Octubre

12:00 horas CAMPAÑA ESCOLAR-TEATRO PARA COLEGIOS

Título: "La Fierecilla"

Lugar: Gran Teatro

Organiza: Excmo. Ayuntamiento de Manzanares

Patrocina: Red de Artes Escénicas de Castilla-La Mancha

18:00 horas CICLO DE CINE MEDIEVAL

Título: "Leo da Vinci: Misión Monna Lisa"

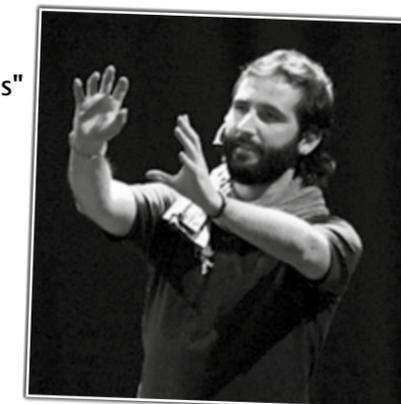
Lugar: Casa de la Cultura (C/ Mayorazgo, 4)

Precio: 4 Euros (Apta para todos los públicos)



Programa de Actos

Manzanares Medieval 2018



20:00 horas CUENTACUENTOS PARA ADULTOS "Cuentos y leyendas"
a cargo de Juan Villén (narrador oral)
Lugar: Biblioteca Municipal Lope de Vega
Patrocina: Diputación Provincial de Ciudad Real
Entrada libre hasta completar aforo

JORNADA 1

VIERNES 5 de Octubre

17:30 a 19:30 horas TALLERES MEDIEVALES INFANTILES. JUEGOS y ACTIVIDADES

Lugar: Plaza del Gran Teatro
Organiza: Café Loa
(Inscripción previa en la Oficina de Turismo de Manzanares)
Precio: 2 €/niño a abonar en Turismo)

17:30 a 19:30 horas CASTILLOS HINCHABLES (gratuito)

Lugar: Plaza del Gran Teatro
Organiza: Excmo. Ayuntamiento de Manzanares

20:00 horas INAUGURACIÓN del MERCADILLO MEDIEVAL y CALATRAVO por las autoridades locales

Lugar: Paseo Príncipe de Asturias ("Árbol gordo")

20:30 horas EXHIBICIÓN DE CETRERÍA

Lugar: Paseo Príncipe de Asturias

20:00 a 21:30 horas INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES A MIEMBROS DE LA ENCOMIENDA

Para la vela de armas y prendas, deberán entregar algún arma, herramienta, prenda o colgante

Lugar: Puerta del Castillo de Manzanares

20:30 horas CONCENTRACIÓN DE PERSONAJES MEDIEVALES

Lugar: Plaza de la Constitución

20:30 a 21:30 horas AMBIENTACIÓN MUSICAL a cargo de los Músicos de la Encomienda

Lugar: Plaza de la Constitución



21:00 horas CERTAMEN FOTOGRÁFICO

A cargo de: Asociación de Fotógrafos de Manzanares
Organiza: Excmo. Ayto. de Manzanares

21:30 horas DESFILE DE LA COMITIVA HACIA EL CASTILLO

AMBIENTACIÓN MUSICAL a pie de calle, al paso de la Comitiva

Lugar: C/ Virgen del Carmen (puerta del Centro Ciega)

A cargo de: Grupo Folk Airén

SERVI MAN

SUMINISTROS INDUSTRIALES

Industria
Automoción
Seguridad e Higiene
Transmisión de Potencia
Piscinas - Accesorios
Tratamientos de Aguas

Consulta nuestra oferta especial

Distribuidor de:

K'ARCHER

makes a difference

Políg. Ind. Calle II, Parc. A6 - Tfno. y Fax: 926 037 554 - 13200 MANZANARES
e-mail: servimanb@gmail.com - comercial@serviman.biz

TALLERES Y GRÚAS

ARROYO, S.L.

Tfno.: 926 61 02 04

Reparación de Turismos y Camiones
CHAPA, PINTURA, MECÁNICA

Autovía de Andalucía (N IV) km.172 - 13200 MANZANARES (C. Real)
tygarroyosl@gmail.com

GRÚA
24 H.

5, 6 y 7 de octubre

Programa de Actos

22:00 horas INAUGURACIÓN DE LAS VII JORNADAS MEDIEVALES

Lugar: Castillo de Manzanares
A cargo de: Juan Ramón Romero Fernández-Pacheco

(Doctor en Historia Medieval y Director del Archivo Histórico Nacional)

Seguidamente PROCESIÓN DE LAS ANTORCHAS

Itinerario: Salida del Castillo, Plaza de San Blas, C/ Zacatín, Plaza de Santa Cruz, C/ Orden de Alcántara, C/ Carmen, Plaza de San Blas, vuelta Ermita de San Blas

Seguidamente RECOGIDA DE LAS ARMAS y PRENDAS veladas durante el nombramiento de nuevos miembros de la Encomienda de Manzanares

Lugar: Plaza de San Blas

Seguidamente REVISTA MILITAR

Lugar: Plaza de San Blas

00:00 horas CONCIERTO de Música Folk Metal

Grupo musical "Celtibeerian"

Lugar: Plaza de la Constitución

Organiza: Excmo. Ayuntamiento de Manzanares

Patrocina: Diputación Provincial de Ciudad Real



JORNADA 2

SÁBADO 6 de Octubre

09:00 a 10:00 horas PRESENTACIÓN de los PARTICIPANTES del IV CERTAMEN de PINTURA RÁPIDA para el sellado de soportes en el Museo del Queso Manchego y Colección de Arte de Manzanares

10:00 a 17:00 horas IV CERTAMEN NACIONAL DE PINTURA RÁPIDA "Manzanares y su entorno"

10:30 horas RUTA TURÍSTICA MEDIEVAL DE MANZANARES

Inscripciones: Oficina de Turismo

(Tfno: 926 64 79 62) hasta el 4 de octubre

Precio: 2 €

Gratuita para las personas que lleven indumentaria medieval (Plazas limitadas)

11:00 horas APERTURA DEL MERCADO MEDIEVAL Y CALATRAVO

ACTUACIÓN de la Banda de Gaitas La Mancha

11:00 a 14:00 horas EXPOSICIÓN de campamento, armas, armaduras y oficios medievales, así como taller de tiro con arco infantil y espectáculo de combate a cargo del Grupo Recreacionista "El Clan del Cuervo"

Lugar: Plaza de Santa Cruz



Comercial Hispano Recambios, S.L.

Recambios y Accesorios para todo tipo de vehículos de motor:

Turismos, 4x4, maquinaria agrícola, motocicletas, camiones, autobuses...
Lubricantes, Anticongelante, Herramientas, Tornillería...

Delegación de Manzanares

Pol. Ind. Vía Principal, 52-B - 13200 MANZANARES (C. Real) Tfno.: 926 620 705

Delegación de Ciudad Real

Ronda de Granada, 9 - 13004 CIUDAD REAL Tfno.: 926 220 362



680 630 717

comercialhispanorecambios@gmail.com

www.hispanorecambios.com

Programa de Actos

11 2018



MARZASA
MARTIN ZABALLOS, S.A.

Autovía A-4, Km. 171 - 13200 MANZANARES (CIUDAD REAL)

Tfno: 926 61 05 04 - Fax: 926 61 20 06 marzasa@marzasa.es www.marzasa.es

¿NO ENCUENTRAS LA PIEZA QUE NECESITAS?



EN REYDEMAN LA TENEMOS

REYDEMAN, S.L.

Autovía de Andalucía km. 176 926611732 hola@reydeman.com @desguacereydeman @reydeman

- 12:00 horas** EXHIBICIÓN DE CETRERÍA
Lugar: Paseo Príncipe de Asturias
TALLERES realizados por la Asociación de Artesanos/as de Manzanares "MANZARTE" y "ARTE-SANO"
(Ver días, lugares y horarios en Actividades Complementarias)
- 12:00 horas** EXHIBICIÓN DE DANZAS MEDIEVALES
Organiza: Asociación de Bailes de Salón de Manzanares
- Seguidamente** ACTUACIÓN de la Banda de Gaitas La Mancha
Lugar: Plaza del Gran Teatro
- 12:30 horas** REPRESENTACIÓN TEATRAL.
Obra: "El Rey Alfonso y su paso por Manzanares"
Lugar: Pasaje de la Calle Toledo
Organiza: Ignis Lentius
- 13:00 horas** CUENTA CUENTOS (Público Infantil)
Obra: Cuenta Cuentos Infantiles
Lugar: Patio Centro Cultural "Ciega de Manzanares"
A cargo de: Lazarillo TCE
- 13:00 horas** EXHIBICIÓN DE DANZAS MEDIEVALES
Organiza: Asociación de Bailes de Salón de Manzanares
- Seguidamente** ACTUACIÓN de la Banda de Gaitas La Mancha
Lugar: Plaza de la Constitución
- 13:30 horas** REPRESENTACIÓN TEATRAL
Obra: "El Rey Alfonso y su paso por Manzanares"
Lugar: Plaza de la Constitución
Organiza: Ignis Lentius

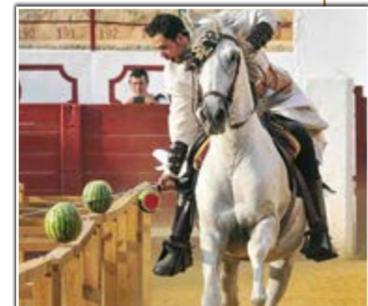


PAUSA PARA EL YANTAR Y EL DESCANSO

TARDE de la JORNADA 2

- 16:15 horas** CONCENTRACIÓN DE PERSONAJES MEDIEVALES
Lugar: Plaza de Santa Cruz
- 16:30 horas** DESFILE HACIA LA PLAZA DE TOROS
ACTUACIÓN de la Banda de Gaitas La Mancha
- 17:00 horas** JUEGOS y COMPETICIONES MEDIEVALES (ENTRADA GRATUITA)
Lugar: Plaza de Toros
- SECUENCIA DEL ACTO
- 1º juego: Carrusel a caballo
 - 2º juego: Una dama en lo alto de un castillo con un pañuelo en la mano
 - 3º juego: Lucha con espadas
 - 4º juego: Tiro de venablos
 - 5º juego: Tiro con arco
 - 6º juego: Tiro de cuerda
 - 7º juego: Tiro de cuerda infantil (inscripciones en turismo)

Nota: puede haber algún cambio en el transcurso.



Programa de Actos

2018

Manzanares



HORNEADOS VEGETALES, S.A.

Polígono Industrial Manzanares,
Calle III, parcelas 38-39
13200 MANZANARES (Ciudad Real)
Tfno.: 926 64 47 47 Fax: 926 64 47 48
fruypis@fruypis.es



5, 6 y 7 de octubre



HOTEL - RESTAURANTE - Reservas: 926 61 11 11



- 18:00 horas** APERTURA DEL MERCADO MEDIEVAL Y CALATRAVO
ACTUACIÓN de la Banda de Gaitas La Mancha
- 18:00 a 23:00 horas** EXPOSICIÓN de campamento, armas, armaduras y oficios medievales, así como taller de tiro con arco infantil y espectáculo de combate a cargo del Grupo Recreacionista "El Clan del Cuervo"
Lugar: Plaza de Santa Cruz
- 18:30 a 20:00 horas** EXPOSICIÓN de OBRAS del IV CERTAMEN NACIONAL de PINTURA RÁPIDA
Lugar: Plaza de San Antón
- 19:30 horas** ACTUACIÓN de la Banda de Gaitas La Mancha
Lugar: Plaza de San Antón
- 20:00 horas** EXHIBICIÓN DE CETRERÍA
Lugar: Paseo Príncipe de Asturias
- 20:30 horas** ENTREGA de PREMIOS del IV CERTAMEN NACIONAL de PINTURA RÁPIDA
Lugar: Plaza Lonja de San Francisco
- Seguidamente** RECREACIÓN OFICIOS GREMIALES, a cargo del Grupo Recreacionista Fideles Ordini
Lugar: Plaza de la Constitución
- 21:00 horas** EXHIBICIÓN DE DANZAS MEDIEVALES
Organiza: Asociación de Bailes de Salón de Manzanares
Lugar: Plaza de la Constitución
- 21:30 horas** EXHIBICIÓN DE DANZAS MEDIEVALES
Organiza: Asociación de Bailes de Salón de Manzanares
Lugar: Plaza de San Antón
- 21:00 horas** CONCIERTO MÚSICA MEDIEVAL, a cargo del grupo "Folk Airén"
Lugar: Plaza Lonja San Francisco
- Seguidamente** REPRESENTACIÓN TEATRAL
Obra: "Dos delicias de convento"
Lugar: Plaza Lonja de San Francisco
A cargo de: Vaya Cirio Teatro
- 22:00 a 23:00 horas** EXHIBICIÓN DE DANZAS MEDIEVALES
Organiza: Asociación de Bailes de Salón de Manzanares
Lugar: Paseo Príncipe de Asturias
- 23:00 horas** CONCIERTO de "The Fatty Farmer"
Grupo musical de folk rock que sintetiza distintos estilos musicales como rock, country y la música celta
Lugar: Plaza de la Constitución
Organiza: Excmo. Ayto. de Manzanares
Entrada: gratuita
- 00:30 horas** REPRESENTACIÓN TEATRAL (3 pases):
Obra: "La ejecución"
Lugar: Centro Cultural "Ciega de Manzanares"
A cargo de: Lazarillo TCE



Programa de Actos

JORNADA 3



DOMINGO 7 de Octubre

- 10:45 horas** CONCENTRACIÓN DE PERSONAJES MEDIEVALES
Lugar: Plaza de San Blas
- 11:00 horas** APERTURA DEL MERCADO MEDIEVAL Y CALATRAVO
- 11:00 horas** DESFILE hasta la Parroquia de la Asunción de Nuestra Señora
Itinerario: San Blas, C/ del Carmen, Plaza de la Constitución
- 11:45 horas** INTERPRETACIÓN DE MÚSICA MEDIEVAL
en la puerta trasera de la iglesia parroquial por parte de los Músicos de la Encomienda
- ENTRADA DE LA COMITIVA AL TEMPLO**
- 12:00 horas** EXHIBICIÓN DE CETRERÍA
Lugar: Paseo Príncipe de Asturias
- 12:00 horas** SOLEMNE MISA MEDIEVAL
MÚSICA a cargo del Coro Mansil Nahar
- 13:00 horas** DESFILE hacia la Plaza de la Constitución
Itinerario: Plaza San Francisco, C/ Jesús del Perdón, C/ Mayorazgo, C/ Orden de Santiago, C/ Cárcel, Plaza de la Constitución
- 13:30 horas** CEREMONIA DE ELECCIÓN Y NOMBRAMIENTO DE ALCALDES MEDIEVALES
por los Estados Hidalgo y Pechero
Lugar: Plaza de la Constitución
- Seguidamente** EXHIBICIÓN DE DANZAS MEDIEVALES
Organiza: Asociación de Bailes de Salón de Manzanares
- Seguidamente** CATAPULTA MEDIEVAL
con reparto de caramelos
Lugar: Plaza de la Constitución
- 14:00 horas** DESFILE DE PARTICIPANTES hasta el Parterre del Río
Itinerario: Plaza de la Constitución, C/ Cárcel
- 15:00 horas** COMIDA POPULAR (Gratuita)
Lugar: Parterre del Río
Se repartirá un número a cada persona que asista a la comida y dará derecho a participar en el sorteo de varios lotes de productos de la tierra bendecidos
(Máximo 3 raciones por persona)



... Y DURANTE ESTA PAUSA EN NUESTRA LARGA JORNADA ...

- 16:00 horas** RIFA DE LOTES de productos de la tierra bendecidos
- 18:00 horas** APERTURA DEL MERCADO MEDIEVAL Y CALATRAVO
- 18:00 a 23:00 horas** EXPOSICIÓN de campamento, armas, armaduras y oficios medievales, así como taller de tiro con arco infantil y espectáculo de combate a cargo del Grupo Recreacionista "El Clan del Cuervo"
Lugar: Plaza de Santa Cruz



SUWOW



**NUEVO SUV COMPACTO
CITROËN C3 AIRCROSS**

Más Espacio, Más Modularidad
#MasPosibilidades

520 L. de maletero
Modularidad récord
Asientos traseros deslizantes
12 ayudas a la conducción
85 posibilidades de personalización
Grip Control con Control de Descenso

DESDE
13.750€*




INSPIRED BY YOU CITROËN prefer TOTAL. (*) PVP recomendado en Promoción y Balances de Nuevo SUV C3 Aircross PureTech Gasolina 82 FCB. 13.750€ IVA, transporte y Operación Promocional incluida para clientes particulares que entreguen un vehículo Citroën propiedad del comprador al menos durante los últimos 3 meses y que financien un capital mínimo de 8.000€ y una parte mínima de 48 meses, a través de PSA Financial Services Spain SFC, S.A. No se incluyen los gastos asociados a la financiación (gastos de apertura e intereses). Oferta válida para vehículos matriculados hasta el 30/06/2018. PVP recomendado para el cliente que no financie: 14.710€. Modelo ilustrado Nuevo C3 Aircross S&K con opción desde 17.210€. Automóviles Citroën España, S.A. c/ Dr. Esquerdo, 62 - 28007 Madrid. CIF: A-82844478.

CONSUMO MIXTO (L/100 KM) / EMISIÓN CO₂ (G/KM): CITROËN C3 AIRCROSS: 4, 0-5, 6 / 104-126

CITROËN Talleres Alcántara Alsanco, S.L.

MANZANARES: Políg. Ind. Calle D P-22 Tfno.: 926 611 930
VALDEPEÑAS: Seis de Junio, 123 - Tfno.: 926 320 707
TOMELLOSO: Ctra. Socuéllamos-Tomelloso - Tfno.: 926 515 611
ALCÁZAR DE SAN JUAN: Avda. Tecnología, 16 - 926 544 549



• Refresca tu boca. •

Nuevo

Tratamiento anti arrugas con ácido hialurónico



C/ PÉREZ GALDÓS 53, MANZANARES

926 622 945

C/ ARENAS 3, DAIMIEL

926 852 753

www.lourdesverbo.es

Programa de Actos



18:30 horas EXHIBICIÓN DE DANZAS MEDIEVALES

Organiza: Asociación de Bailes de Salón de Manzanares
Lugar: Paseo Príncipe de Asturias

Seguidamente RECREACIÓN OFICIOS GREMIALES, a cargo del Grupo Recreacionista Fideles Ordini

Lugar: Plaza de la Constitución

19:30 horas EXHIBICIÓN DE DANZAS MEDIEVALES

Organiza: Asociación de Bailes de Salón de Manzanares
Lugar: Plaza de la Constitución

20:00 horas EXHIBICIÓN DE CETRERÍA | Lugar: Paseo Príncipe de Asturias

20:00 horas REPRESENTACIÓN TEATRAL

Obra: "El Rey Tiburcio busca esposa" | A cargo de: Grupo de Teatro Universidad Popular
Directora: María Isabel Arroyo Crespo | Lugar: Plaza Lonja de San Francisco

Seguidamente REPRESENTACIÓN TEATRAL

Obra: "Dos delicias de convento" | A cargo de: Vaya Cirio Teatro
Lugar: Plaza Lonja de San Francisco

21:30 horas ENTREGA DE PREMIOS Y CLAUSURA DE LAS VII JORNADAS MEDIEVALES

Lugar: Plaza Lonja de San Francisco

- Ganadores del concurso de Indumentaria Medieval
- Ganadores del concurso de Fachadas Medievales
- Ganadores de los Juegos Medievales
- Ganadores del concurso de Escaparates Medievales



CALERO TORRES

- * IMPERMEABILIZACIÓN DE TERRAZAS Y CUBIERTAS
- * APLICACIONES DE PINTURA DECORATIVA E INDUSTRIAL
- * TRATAMIENTOS CONTRA GRIETAS Y HUMEDAD
- * CHORRO DE ARENA

Tfno: 649 704 831

miguelscalero1961@hotmail.es

Calidad y
Garantía

Juegos Medievales



1. CARRUSEL A CABALLO:

Dos premios: los participantes usarán un venablo con un color correspondiente al caballero y tendrán que ir a galope para lanzar a una diana. Distancia aproximada 5 metros.

2. DAMA CON PAÑUELO:

Dos premios: la dama se sitúa en lo alto de una torre con dos pañuelos, uno en cada mano, y salen, en cada turno, dos caballeros, uno en cada sentido, resultando ganador de ese turno el primero en coger el pañuelo.

Una vez realizados los cruces entre todos los ganadores, será premiado el caballero que acumule más victorias.

3. LUCHA CON ESPADAS.

4. TIRO DE VENABLOS: Seis participantes y tres dianas. Compiten entre ellos.

Salen tres participantes y después los otros tres participantes. Compiten el 1º con el 4º, el 2º con el 5º, el 3º con el 6º. Después los tres ganadores compiten entre ellos quedando 1º, 2º y 3º.

NOTA: sólo hay dos premios.

5. TIRO CON ARCO: Dos equipos de seis arqueros cada uno.

Sale un grupo de seis arqueros primero. Tres de ellos tiran seis flechas y después los otros tres otras seis flechas. Los tres mejores participan entre ellos y pasa uno a la final. Sale el otro equipo, hacen lo mismo y el mejor pasa a la final, en la que competirán los dos finalistas para quedar 1º y 2º.

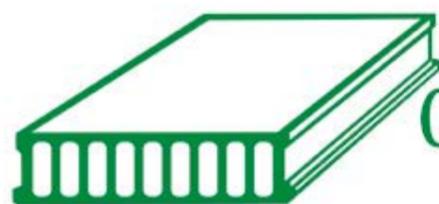
6. FORZUDOS - TIRO DE CUERDA:

En función del número de equipos que participen así se harán los cruces. En caso de cuatro equipos: 1º con 2º, 3º con 4º, 1º con 3º, 2º con 4º, 1º con 4º, 2º con 3º. Los 2 equipos con más victorias serán los ganadores del 1º y 2º premio. En caso de empate, competirán entre ellos para definir estos dos premios.

Habrán pintadas con cal tres rayas. En el centro de la cuerda hay un pañuelo que coincide con la raya del centro y cuando el pañuelo pase una de las rayas laterales, gana el equipo de ese lado.

7. FORZUDOS INFANTILES - TIRO DE CUERDA: Dos equipos de forzudos infantiles.

Dependiendo de la cantidad de participantes, así se hará el equipo. Por ejemplo, si hay 30 participantes cada equipo será de 15 y si son impares, en el equipo en que los niños sean de menor corpulencia se pondrá un niño más para que sea equitativo. Habrán pintadas con cal tres rayas. En el centro de la cuerda hay un pañuelo que coincide con la raya del centro y cuando el pañuelo pase una de las rayas laterales, gana el equipo de ese lado.



**VIGUETAS y FORJADOS
CASTILLA-LA MANCHA, S.L.**

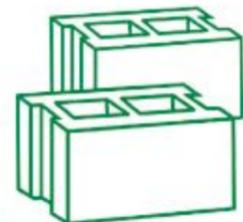
FÁBRICA DE VIGUETAS Y PLACAS

Polígono Industrial, Calle I, Parcelas 46-48

Tfno. y Fax: 926 62 04 56 - 13200 MANZANARES (Ciudad Real)

607 26 70 45

viguetasyforjadoscm@gmail.com



PREFABRICADOS MANZANARES, S.L.

PREFABRICADOS DE HORMIGÓN EN GENERAL

Polígono Industrial, Calle VII, Parcelas 75-103

Tfno. y Fax: 926 62 04 56 - 13200 MANZANARES (Ciudad Real)



Efran
distribuciones



Polígono Industrial Parcela B-6 Tel.: 926 610 878 / 825 13200 Manzanares
efran@efrandistribuciones.com www.efrandistribuciones.com



Actividades Complementarias

Mercado Medieval y Calatravo

A lo largo del fin de semana se mostrarán **DOS MERCADOS MEDIEVALES**, uno de carácter NACIONAL (a cargo de *Lancelot Medieval S.L.*) y otro de carácter LOCAL denominado *Mercado Calatravo*, ambos instalados en los Paseos del Río.

Habrán talleres ofertados por la Asociación de artesanos/as ManzArte, Asociación de artesanas Arte-Sano y las artesanas Ana Rosa y Lucía.



TALLERES DEL MERCADO CALATRAVO

VIERNES 5 de Octubre

20:00 a 21:30 horas ... TALLER DEMOSTRATIVO DE TÉCNICAS ARTESANALES
Organiza: Luci Manualidades – ManzArte

SÁBADO 6 de Octubre

11:30 a 12:30 horas ... TALLER DE FABRICACIÓN DE MARCAPÁGINAS

Organiza: "Manos tejas" y "Un toque de flordete" – ManzArte

12:00 a 13:00 horas ... TALLER DE COLGADORES DE PUERTAS

Organiza: "El rincón de Tauro" y "Sueños de jabón y porcelana" – ManzArte

17:30 a 18:30 horas ... TALLER DE CERÁMICA BÁSICA CON TÉCNICA DEL CHURRO

Organiza: Ana Rosa y Lucía

19:30 a 20:30 horas ... TALLER DE REALIZACIÓN DE COMPLEMENTOS MEDIEVALES

Organiza: Las creaciones de Luy – ManzArte

DOMINGO 7 de Octubre

12:00 a 13:00 horas ... TALLER DE PINTACARAS INFANTIL

Organiza: "Los mundos de Lydia" – ManzArte

12:30 a 13:30 horas ... TALLER DE PULSERAS Y LLAVEROS

Organiza: Asociación "Arte-Sano"

El DOMINGO día 7 de octubre, a las 21:00 horas, la Asociación ManzArte sorteará, entre todos sus clientes de estas Jornadas, una cesta de productos artesanos.

III Concurso de Escaparates



1. ORGANIZADOR DEL CONCURSO

La Concejalía de Promoción del Pequeño Comercio y la Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Manzanares organizan el III CONCURSO de ESCAPARATES "Manzanares Medieval".

2. ÁMBITO Y DURACIÓN

La actividad se desarrollará en el municipio de Manzanares y tendrá una duración de catorce días; en concreto desde el 28 de septiembre hasta el 11 de octubre de 2018. Los comercios que así lo deseen, pueden instalar los escaparates antes y/o retirarlos después, de las fechas indicadas. Las fechas establecidas marcan un mínimo de días que el escaparate debe estar instalado en los respectivos establecimientos comerciales participantes.

3. FINALIDAD

El concurso tiene como finalidad premiar a los tres mejores escaparates decorados con

motivos relacionados con la cultura y la historia medieval, de los establecimientos comerciales de Manzanares que se inscriban antes de las 19:00 horas del 26 de septiembre de 2018, rellenando el correspondiente boletín de inscripción y haciéndolo llegar a la Oficina de Turismo (C/ Empedrada, nº 3) por correo electrónico (turismo@manzanares.es) o presencialmente, en el siguiente horario:

- De Miércoles a Viernes: mañanas de 10:00 a 14:00 horas y tardes de 17:00 a 19:00 horas.
 - Sábados: mañanas de 10:00 a 14:00 horas, y tardes de 18:00 a 19:30 horas.
 - Domingos: mañanas de 11:00 a 14:00 horas.
- El teléfono de información, es el siguiente:
OFICINA DE TURISMO: 926 647 962

4. REQUISITOS PARA PARTICIPAR

- Podrán participar todos los comercios del municipio que se inscriban en el plazo indicado.
- Cada comercio participante deberá colocar de forma visible el distintivo del Concurso facilitado por la Organización. Cada participante deberá recoger antes del comienzo del Concurso la acreditación en la Oficina de Turismo. La ausencia de esta acreditación, o su poca visibilidad, implicará la descalificación del establecimiento.
- Los escaparates deberán estar iluminados, como mínimo hasta las 23:00 horas de la noche.



HOTEL - HOSTAL 
CAFETERÍA - RESTAURANTE



MENANO

Virgen de La Paz, 20 - Tfno.: 926 61 09 16 - MANZANARES (C. Real)

Manzanares Medieval

- La inscripción es totalmente gratuita (El boletín de inscripción está disponible en la Oficina de Turismo).
- La participación en el Concurso lleva implícita la aceptación íntegra de estas bases.

5. PREMIOS

- PRIMER PREMIO:
300 € y diploma acreditativo
- SEGUNDO PREMIO:
200 € y diploma acreditativo
- TERCER PREMIO:
100 € y diploma acreditativo

6. MECÁNICA DEL CONCURSO

- a) Los escaparates de los comercios participantes tendrán que estar instalados, sin realizar variación alguna, desde el 28 de septiembre hasta el 11 de octubre, como mínimo.
- b) La entrega de premios será el día 7 de octubre en la Lonja de San Francisco (detrás de la Parroquia de Ntra. Señora de la Asunción), con motivo de la Clausura de las VII Jornadas Medievales. El acto se celebrará a las 21:30 horas. Será obligatorio que los premiados asistan a la entrega de premios; si no es así, el premio quedará desierto.
- c) Un jurado valorará todos los escaparates de los establecimientos comerciales y resolverá mediante acta firmada por todos ellos.

7. SELECCIÓN DE LOS GANADORES

El jurado procederá al estudio de las propuestas y su decisión será emitida por mayoría. El fallo será inapelable. El jurado tendrá en cuenta los siguientes criterios de valoración de las propuestas:

- La originalidad y creatividad de la propuesta.
- La ambientación relacionada con la cultura e historia medieval
- Iluminación del escaparate

8. TRATAMIENTO DE LOS DATOS PERSONALES

Los datos personales que la Concejalía de Promoción del Pequeño Comercio y la Concejalía de Cultura, a través de la Oficina de Turismo, reciba de los participantes serán incluidos en un fichero automatizado de su propiedad y tratados de acuerdo con la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal. Los datos de los participantes serán utilizados por el Excmo. Ayuntamiento de Manzanares para llevar a cabo la presente iniciativa. Los participantes autorizan expresamente al Excmo. Ayuntamiento de Manzanares a informarles de nuevas iniciativas o actividades que organice posteriormente, mediante el envío de correos electrónicos. Los derechos de oposición, acceso, rectificación o cancelación de estos datos se ejercerán mediante comunicación por escrito o correo electrónico al Excmo. Ayuntamiento de Manzanares.



Medina-Hierros, S.L.

ALMACÉN DE HIERROS

Desde siempre



Apdo. Correos, 17 - Polig. Ind. 3ª Fase c/. III Parc. 40-41-42 - Tfños.: 926 61 03 00 - 926 61 03 04
Fax: 926 64 47 78 - MANZANARES - e-mail: medinahierros@gmail.com - www.medinahierros.com

Recetas de Gastronomía Medieval

TORTITAS DE CARNE



Esta receta es de procedencia judía y se tiene conocimiento de ella a partir de mediados del siglo XIV. Es bastante fácil de elaborar y es muy rica:

SE PRECISAN:

- 8 huevos - 1/2 kilo de carne picada
- 2 cebollas - 1 cucharada de pimienta molida
- 1/2 cucharada de canela
- 2 o 3 cucharaditas de perejil picado

PREPARACIÓN: Se pica muy finamente la carne y la cebolla. Añadimos la pimienta molida, la canela, el perejil y la sal al gusto. Mezclamos todos los ingredientes con los huevos y amasamos nuevamente, hasta conseguir una pasta que quede algo suelta y homogénea. En una plancha o sartén antiadherente, previamente untada de aceite y caliente, vamos echando dos cucharadas de la pasta por tortita y dejamos hacer por ambos lados. Si fuesen demasiado gruesas, habrá que pincharlas por el centro mientras se hacen.

PASTEL DE DÁTILES

Procedente de la mejor tradición musulmana, y conocida esta receta desde el siglo XII, (siguro que es más antigua) os presento un dulce típicamente árabe de fácil elaboración y de paladar exquisito.



INGREDIENTES:

- 400 gr. de dátiles
- 10 gr. de miel
- 50 gr. de almendras
- 5 nueces
- Un poco de aceite de almendras
- Semillas de sésamo

PREPARACIÓN: Machacamos los dátiles hasta formar una pasta homogénea. Diluimos la miel en un poco de agua, en una recipiente puesto a fuego lento. Añadimos la pasta de dátiles, las almendras y las nueces picadas junto con un chorrito de aceite de almendras, removiendo todo el rato para que no se queme. Volcamos en un recipiente para darle la forma de torta y una vez fría, se cortan las raciones.

VII Concurso de Indumentaria Medieval



BASES

1. Podrá participar cualquier persona interesada de manera individual, por parejas o grupos gremiales.
2. Para poder concursar, cada participante deberá inscribirse del 5 de septiembre al 5 de octubre de 2018 en la Oficina de Turismo de Manzanares. HORARIO: Miércoles a Viernes de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 19:00 horas
Sábado de 10:00 a 14:00 horas y de 18:00 a 19:30 horas
Domingo de 11:00 a 14:00 horas
Deberá retirar un escapulario con su número de participante (*gratuitamente*) Y deberá rellenar una ficha con su nombre, apellidos y teléfono. Con una *breve descripción de su indumentaria*: color, hombre o mujer y tipo de traje (sayo, túnica, vestido, sobrevesta, etc.)

3. El jurado estará integrado por personal especializado en indumentaria medieval.
4. Las decisiones del jurado tendrán carácter inapelable.
5. Se valorará de forma especial la adaptación de estilo y tejido de la época (s. XIII al XV), así como los posibles complementos (calzado y tocados). El jurado irá evaluando a los distintos concursantes tanto en su aspecto exterior como en el estilo de llevar la vestimenta.
6. La evaluación se realizará el domingo 30 de septiembre a las 19:00 horas durante el desfile, en la Plaza de la Constitución. Los participantes se concentrarán en la puerta del Ayuntamiento.

7. PREMIOS:

INFANTILES	ADULTOS	PAREJAS	GRUPOS GREMIALES
Niños y Niñas	Hombre y Mujer		(mínimo 5 personas)
1º 60 €	1º 70 €	1º 100 €	1º 150 €
2º 50 €	2º 60 €	2º 75 €	2º 100 €
3º 40 €	3º 50 €	3º 50 €	
4º 30 €	4º 40 €		
5º 20 €	5º 30 €		

Los niños no imitan a mayores, solo se visten de niños/as de la época

8. La entrega de premios tendrá lugar el domingo día 7 de octubre de 2018, en el acto de clausura de las VII JORNADAS MEDIEVALES.

Será imprescindible que los premiados/as vistan la indumentaria del concurso para recoger el premio. La no observación de esta norma implicará la descalificación del concurso.

9. Ningún participante podrá recibir más de un premio.
10. El mero hecho de participar significa aceptar las presentes bases.
11. La no presentación a la recogida del premio, sin causa justificada, implicará la descalificación del concurso.
12. Los premios podrán quedar desiertos si el nivel de calidad no es suficiente.

Toda esta programación puede estar expuesta a cambio de fecha y horario. Dichos cambios se avisarán con antelación en la medida de lo posible.

DOSEMES
DOSM
servicios gráficos y publicitarios

- CATÁLOGOS
- REVISTAS
- LIBROS
- IMPRESIÓN DIGITAL
- CARTELERÍA
- ETIQUETAS ADHESIVAS
- DISEÑO GRÁFICO

Telfs.: 695 91 91 64 / 609 25 98 12
dosemes12@gmail.com
www.dosemes.es



ALQUILER DE TRAJES MEDIEVALES

ABIERTO DESDE EL
28 SEPTIEMBRE AL 5 OCTUBRE
DE **17:00 A 21:00 HORAS**

EXPOSICIÓN EN EL
PATIO DE COLUMNAS DEL CENTRO CULTURAL
CIEGA DE MANZANARES
(CALLE DEL CARMEN, 14)
TELF.: 659 123 553

GRANDES DESCUENTOS
DESDE 12€ EL FIN DE SEMANA



RADIO SURCO



TV LA MANCHA

VI Concurso de Fachadas y Rincones

El objetivo de este concurso es implicar a los vecinos en la DECORACIÓN MEDIEVAL DE MANZANARES, de manera que, desde el 26 de septiembre al 10 de octubre de 2018 se contribuya a recrear el ambiente propio de las jornadas; embelleciendo fachadas, calles, plazas y rincones pintorescos, mediante la colocación de ornamentos, telas, estandartes, plantas, etc.

BASES

1. Podrán participar en el Concurso todas las fachadas (balcones, rejas, entradas de las casas) y rincones que reúnan las necesarias condiciones de estética, que compongan su ornamentación con elementos medievales.

2. Las fachadas deben permanecer decoradas desde el 26 de septiembre al 10 de octubre de 2018, en esas fechas el jurado pasará a valorarlas.

3. Para poder concursar, cada participante deberá inscribirse del 5 al 25 de septiembre de 2018 en la Oficina de Turismo de Manzanares (Tlfno: 926 64 79 62) en horario de apertura. En dicha inscripción deberán aparecer los siguientes datos:

- Nombre de la persona que ostente la representatividad de la casa
- DNI del/la representante
- Dirección del domicilio
- Dirección de correo electrónico

4. El jurado estará integrado por un grupo de personas con conocimientos de historia y sensibilidad artística y visitará cada una de las casas y rincones que soliciten la participación en el concurso.

5. Para la concesión de los premios, el jurado tendrá en cuenta todos aspectos artísticos y ornamentales de carácter medieval (s. XIII al XV).

6. De acuerdo con el fallo del jurado, se concederán los siguientes premios:

- 1º 150 €
- 2º 100 €
- Premio para Rincones: un único premio de 75 €



7. Las decisiones del jurado tendrán un carácter inapelable.

8. Se valorará de forma especial la adaptación del estilo y ornamentos de la época.

9. La entrega de premios tendrá lugar el domingo día 7 de octubre, en el acto de clausura de las VII Jornadas Medievales.

10. Ningún participante podrá recibir más de un premio.

11. El mero hecho de participar significa aceptar las presentes bases.

12. La no presentación a la recogida del premio sin causa justificada implicará la descalificación del concurso.



Certamen de...



El Excmo. Ayuntamiento y la Concejalía de Cultura de Manzanares (Ciudad Real), con motivo de las VII Jornadas Histórico-Turísticas "Manzanares Medieval. Elección de Alcaldes Medievales", convoca el IV CERTAMEN NACIONAL DE PINTURA RÁPIDA "MANZANARES Y SU ENTORNO", con el objetivo de realzar los lugares más emblemáticos y pintorescos de la localidad, así como promover actos culturales a través de los valores pictóricos.

BASES

- 1ª. Podrán concurrir a este IV Certamen Nacional de Pintura Rápida "Manzanares y su entorno", todos los artistas residentes en España que lo deseen.
- 2ª. El estilo y la técnica serán libres, siendo el tema "Manzanares y su entorno". Las obras se realizarán in situ en la zona elegida por cada autor, dentro del término municipal de Manzanares. El soporte será aportado por los propios participantes, será liso y de color blanco y se podrá elegir entre lienzo, papel o tabla. Tendrá medidas mínimas de 50 x 65 cm y máximas de 70 x 100 cm.
- 3ª. La inscripción será gratuita y el plazo estará abierto desde el día siguiente a la publicación de estas bases hasta el 30 de septiembre de 2018 y podrá realizarse rellenando, enviando o presentando la solicitud adjunta a las bases, en el Museo del Queso Manchego y Colección de Arte (C/ Monjas, 12 – 13200 Manzanares) en su horario de apertura al público o bien en la siguiente dirección de correo electrónico: museodelquesomanchego@manzanares.es
- 4ª. El Certamen se realizará el 6 de octubre de 2018, desde las 10:00 horas y hasta las 17:00 horas. Cada participante deberá de ir provisto de todo el material que pueda necesitar para el desarrollo de la actividad, incluido el caballete, que deberá dejar para la exposición de obras esa jornada. Además, deberá hacerse responsable de la recogida de los eventuales residuos generados durante el desarrollo de la actividad.
Los soportes se presentarán en el citado Museo, para ser debidamente sellados por la organización, de 09:00 a 10:00 horas de la mañana del día 6 de octubre de 2018. Sin este requisito no se podrá participar (independientemente de haber realizado la inscripción con anterioridad). Sólo se admitirá un soporte por participante. Tanto para el sellado del soporte como para la entrega de la obra será necesaria la presentación del N.I.F. o documento similar que acredite la identidad del participante.
El certamen tendrá como límite de entrega las 17:00 horas del citado día 6 de octubre de 2018, entregando las obras en la ermita de San Antón. Las obras no podrán firmarse hasta después del fallo del jurado
- 5ª. Todas las obras participantes serán expuestas al público el sábado 6 de octubre de 2018 desde las 18:30 a 20:00 horas en la Plaza de San Antón.

...Pintura Rápida

- 6ª. Se establecen los siguientes premios:
 - 1º PREMIO: Dotado con 800 Euros y Diploma
 - 2º PREMIO: Dotado con 500 Euros y Diploma
 - 3º PREMIO: Dotado con 300 Euros y Diploma
 - 4º PREMIO: Dotado con 250 Euros y Diploma
 - 1º PREMIO MEJOR ARTISTA LOCAL: Dotado con 400 Euros y Diploma
 - 2º PREMIO MEJOR ARTISTA LOCAL: Dotado con 250 Euros y Diploma
 Los premios serán indivisibles y se practicarán las retenciones previstas en la normativa del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas.
- 7ª. El jurado calificador permanecerá en el anonimato hasta el momento del fallo y estará formado por personas relacionadas con el mundo del arte. El fallo del jurado será inapelable y se hará público una vez finalizada la selección, realizándose el acto de entrega de premios y diplomas en la Plaza de la Lonja de San Francisco, aproximadamente a las 20:30 horas del día 6 de octubre de 2018.
- 8ª. Para la recepción de los premios será imprescindible la presencia del autor.
- 9ª. Las obras premiadas pasarán a ser propiedad de la Entidad convocante, que a su vez se reservará el derecho de reproducción de las mismas, así como de todas las obras participantes en el Certamen.
Las obras participantes se exhibirán en la Sala de Exposiciones Temporales del Museo del Queso Manchego y Colección de Arte desde el día 18 de octubre hasta el 25 de noviembre de 2018, sin que puedan retirarse antes de finalizar dicho plazo. Todos los autores de obras no galardonadas firmarán el depósito de su obra para la exposición y podrán fijar un precio de venta para sus obras, si lo estiman oportuno.
Transcurridos 30 días después de finalizada la exposición, las obras no retiradas por sus autores pasarán a ser propiedad del Ayuntamiento de Manzanares.
- 10ª. La participación en este Certamen, presupone la plena aceptación de las presentes bases, la conformidad absoluta de las decisiones del Jurado y la renuncia a cualquier reclamación.
- 11ª. La organización cuidará de la integridad de las obras, aunque no responderá de daños, roturas y desperfectos provocados por causas de fuerza mayor ajenas a su voluntad.
- 12ª. La organización se reserva el derecho de tomar decisiones no reflejadas en las presentes bases, así como de solucionar cualquier tipo de conflicto en la interpretación de las mismas, siendo las decisiones inapelables.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Museo del Queso Manchego y Colección de Arte de Manzanares
Número de teléfono: 926 61 40 56
email: museodelquesomanchego@manzanares.es





Concurso...

BASES

PRIMERA:

Organizado por el Ayuntamiento de Manzanares y con la colaboración de la Asociación Fotográfica "Manzanares", está abierto a todos/as los/as fotógrafo/as aficionados/as de nuestra localidad.

SEGUNDA:

Los/as participantes en este concurso, por el solo hecho de hacerlo, aceptan y están sometidos/as a estas bases, así como a la interpretación que de las mismas hagan los/as organizadores/as y el jurado.

TERCERA:

Las Jornadas Medievales tendrán lugar durante los días 5, 6 y 7 de octubre y durante esos días se realizarán los distintos actos, de los cuales se deberán hacer las fotos que deben presentarse a este concurso. Para conocer los actos y horarios de los mismos, los/as participantes pueden dirigirse a la Oficina de Turismo y solicitar el programa oficial.

CUARTA:

Lo/as participantes podrán presentar hasta un máximo de 5 fotos relacionadas con los actos de estas "Jornadas Medievales". Se deben enviar en formato JPG, con un tamaño máximo de 5 megas y para su impresión en medidas de 30 x 40 centímetros. No se aceptarán fotomontajes, pero si se admitirán recortes de imagen, ajustes de curvas, niveles, máscaras de enfoque, etc. Se valorará la originalidad de las tomas, su encuadre, estética y la coincidencia con la temática de los actos, así como el hecho de que dichas fotos muestren el espíritu festivo y participativo, no quedándose en meros retratos o poses. En caso de dudas, los organizadores podrán solicitar a los participantes el archivo original o RAW, de la o las fotografías. La organización se reserva el derecho a eliminar las fotografías que a su juicio sean inadecuadas o no se ciñan a las temáticas propuestas. Las fotos deberán enviarse, bien directamente o a través de "wetransfer", al correo: asofotoman@gmail.com hasta las 22 horas del día 13 de octubre.



Su Matriculación o Transferencia del vehículo de forma telemática en:

sanchezdelablanca.com

Gestoría Sánchez de la Blanca S.L.

Plaza Alfonso XIII, 2 - Manzanares
Tel. 926.610.489 - Fax. 926.610.337
gestoria@sanchezdelablanca.com

...Fotográfico

CON MOTIVO DE LAS VII JORNADAS MEDIEVALES



QUINTA:

Las fotografías deberán hacerse con cámara digital durante los días en que se celebren éstas "Jornadas Medievales". Es importante que las cámaras tengan correctamente configuradas la fecha y hora.

SEXTA:

El jurado estará compuesto por personas relacionadas con el mundo de la fotografía y la cultura y resolverá cuantas incidencias puedan presentarse. Sus decisiones serán inapelables.

SÉPTIMA:

Los premios serán los siguientes:

- Un PRIMER premio de 150 euros y Diploma
 - Un SEGUNDO premio de 75 euros y Diploma
 - Un TERCER premio de 50 euros y Diploma
- Cada participante solo podrá optar a un premio.
Ningún premio quedará desierto.

OCTAVA:

La entrega de premios tendrá lugar en fecha y hora que serán debidamente comunicados a los/as ganadores/as, así como al resto de participantes, coincidiendo con la inauguración de la exposición que se hará con las fotos presentadas a concurso.

NOVENA:

Las fotos premiadas quedarán en propiedad de la organización, teniendo los derechos de explotación, reproducción, publicación y comunicación pública en cualquier soporte o medio de difusión, indicando siempre el nombre del autor/a, y que los/as ganadores/as reconozcan y aceptan expresamente.

DÉCIMA:

Los/as organizadores/as no se hacen responsables de los daños y perjuicios que puedan sufrir los/as participantes a nivel personal, en sus equipos o en los materiales que utilicen para hacer las fotos que se presenten a este concurso.



JULIÁN MANZANEQUE SÁNCHEZ, S. L.

CENTRO DE DESCONTAMINACIÓN AUTORIZADO



Autovía del Sur, Km 172
Tfno. y Fax: 926 61 47 89

**DESGUACE Y
COMPRA-VENTA
DE VEHÍCULOS**

Apartado de Correos 30 - 13200 MANZANARES (C. Real)
www.desguacesmanzaneque.com - desguaces@desguacesmanzaneque.com



Autovía del Sur, Km 178
Tfno. y Fax: 926 61 21 52

Elenco de Colaboradores

Entidades y Asociaciones

- Ayuntamiento de Manzanares
- Diputación Provincial de Ciudad Real
- Instituto Nacional de las Artes Escénicas y de la Música (INAEM)
- Red de Artes Escénicas y Musicales de Castilla-La Mancha
- Asociación de Amas de Casa
- Asociación Cultural de Encaje de Bolillos "Encrucijada de La Mancha"
- Asociación "Punto XIX de Fibromialgia"
- Banda de Cornetas y Tambores "El Traspaso"
- Asociación Bailes de Salón de Manzanares
- Peña Caballista "Manzanares"
- Coro de Cámara Mansil Nahar
- Asociación Fotográfica "Manzanares"
- Cofradía de San Antón
- Lazarillo T.C.E.
- Grupo de Teatro "Vaya Cirio"
- Asociación Cultural "El Zaque"
- Grupo Folk "Airén"
- Parroquia de Nuestra Señora de la Asunción
- Asociación de Hostelería de Manzanares
- Asociación de Vecinos "Divina Pastora"
- Asociación de Vecinos "Barrio del Río"
- Asociación de Vecinos "Nuevo Manzanares"
- Asociación de Vecinos "San Blas"
- Asociación de Vecinos "Río Azuer"
- Asociación de Vecinos "Barrio del Parque"
- Club de Arqueros de Manzanares
- Arqueros Club Deportivo "Manzarco"
- "Ignis Lentius" Recreaciones Medievales
- Grupo de Recreacionismo Medieval "Fideles Ordini"
- Junta de Cofradías de Semana Santa de Manzanares
- Músicos de la Encomienda
- Donato Camacho (Bar "El Menano")
- Protección Civil
- Asociación de Artesanos "Arte-Sano"
- Asociación de Artesanos "Manzarte"
- A.C.E.C.E. (Asociación de Comerciantes y Empresarios de la Calle Empedrada)

La Concejala de Cultura y Coordinadora de las Jornadas Medievales, quiere agradecer a todo el elenco de personajes medievales su colaboración en las mismas.
Gracias.



Olimpo



VINÍCOLA de CASTILLA

www.olimpowines.com
ventas@vinicoladecastilla.com
T. +34 926 647 800



@OlimpoWines



@OlimpoWines

B

MIGUEL BELLIDO



Hecho en España