



BOLETÍN INFORMATIVO Nº 87

Año IV

07 DE SEPTIEMBRE DE 2011

¡GANADERÍZATE!, UN JUEGO ONLINE CON PREMIOS PARA APRENDER A SER GANADERO

El ganado ya no se encuentra solo en el campo. Ahora los niños de 6 a 12 años que quieran aprender a ser ganaderos pueden hacerlo de una forma muy divertida a través de ¡Ganaderízate!. Es una aplicación online en la que podrán crear su personaje ganadero con el que cuidarán a vacas y terneros de una raza autóctona de ganado vacuno, como son la Asturiana de los Valles, la Asturiana de la Montaña, la Avileña-Negra Ibérica, la Pirenaica o la Retinta. Además, incluye una divertida animación educativa tras la que los pequeños tendrán que



responder el “Test del Buen Ganadero”, por el que obtendrán vaqui-puntos y una vaca que tendrán que cuidar mediante la aportación de consejos sobre su cría, trabajos de investigación o actividades creativas que permitirán establecer una relación estrecha entre la vaca y el niño. Serán ganaderos virtuales y cuanto mejor hagan su trabajo mayores explotaciones tendrán. La iniciativa, dirigida a los niños de Educación Primaria, les permitirá descubrir la riqueza de las razas autóctonas de ganado vacuno en el medio ambiente y la importancia y funcionamiento de la profesión de los ganaderos. Todo ello de una forma lúdica y divertida en las que las nuevas tecnologías serán las protagonistas. Además, ¡Ganaderízate! organizará concursos en los que los niños podrán ganar muchos premios reales (además de los vaqui-puntos). El proyecto está promovido por INVAC, la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno Autóctono de Calidad y el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

Más información:

- <http://www.ganaderizate.es>



PRÓXIMA VISITA DEL BIBLIOBÚS:
14 DE SEPTIEMBRE 2011

SUBVENCIONES A PYMES PARA FOMENTAR EL ASCENSO PROFESIONAL DE LA MUJER EN CYL

La Consejería de Economía y Empleo de la Junta ha convocado una línea de ayudas a las PYMES que incentive el ascenso profesional femenino en nuestra comunidad. El objetivo es promover la realización efectiva de su consolidación en el mundo laboral a través de funciones de mayor responsabilidad y cualificación y un incremento salarial en aras de la Igualdad de Oportunidades entre hombres y mujeres. Podrán ser beneficiarias micro, pequeñas y grandes empresas ubicadas en nuestra comunidad autónoma. La cuantía de la subvención oscilará entre 2.100 y 2.650 €.

Plazo: hasta el 30 de septiembre de 2011

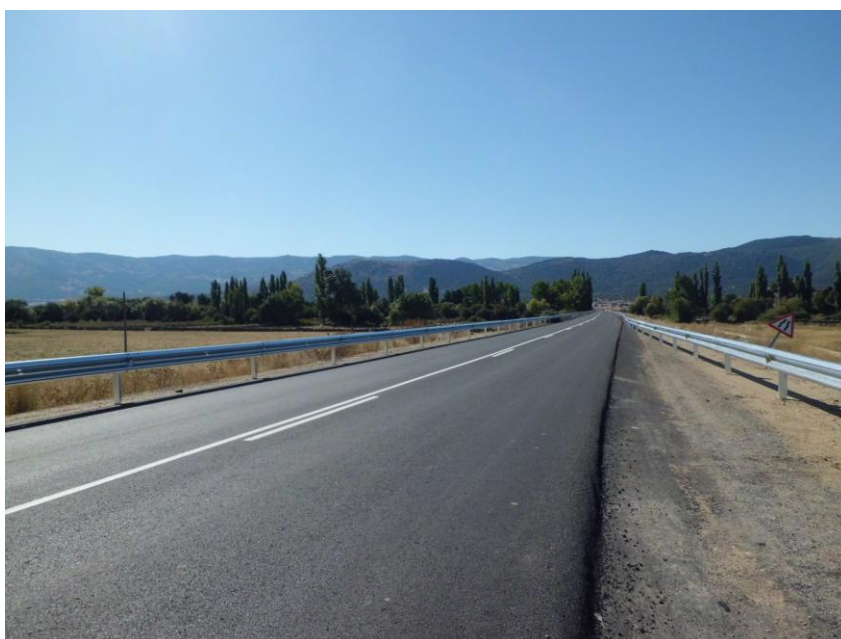
Más información:

- Ayuntamiento, tfno.: 920 36 73 01
- B.O.CyL nº 170, de 2 de septiembre de 2011
<http://bocyl.jcyl.es/boletines/2011/09/02/pdf/BOCYL-D-02092011-12.pdf>

REAPERTURA AL TRÁFICO DE LA CARRETERA AV-104 TRAS CASI MES Y MEDIO CORTADA

El pasado viernes 26 de agosto se procedió a la reapertura al tráfico de la carretera Av-104. Ha permanecido cortada desde el 6 de julio, cuando se cerró para llevar a cabo serias tareas de acondicionamiento. Según informa la Delegación Territorial de la Junta en Ávila, estas labores han consistido en la mejora de la plataforma con ensanche de la carretera hasta conseguir una sección transversal con calzada de 6 metros, arcenes pavimentados de 0'50 metros y sendas bermas (o márgenes laterales) de 0'50 metros a cada lado. Además se ha mejorado el trazado de la carretera y se ha reforzado el firme existente. La obra se completa con la construcción de cunetas nuevas y el perfilado de las actuales, la ampliación de las obras de drenaje transversal y de las dos estructuras existentes sobre el río Corneja, y la incorporación de nueva señalización y balizamiento. También se han mejorado las intersecciones de la carretera y la accesibilidad a los municipios de Palacios y San Bartolomé de Corneja, Valdemolinos y El Mirón. Según el comunicado, la obra ha contado con un presupuesto cercano a los 2'5 millones de euros. Aún quedan trabajos por hacer.

Durante el casi mes y medio que ha permanecido cortada, el acceso a nuestro municipio se ha realizado por los itinerarios alternativos, desde Malpartida y Villar de Corneja.



LA ETAPA 9ª DE LA VUELTA CICLISTA A ESPAÑA PASÓ POR NUESTRO MUNICIPIO

El domingo 28 de agosto tuvo un ambiente casi festivo en nuestra localidad, ya que fue escenario durante unos minutos del paso de la Vuelta Ciclista. A las 14'25 h. llegó anunciándola la caravana publicitaria: vistosos vehículos cuyos ocupantes lanzaban regalos ofrecidos por los diversos patrocinadores. Una hora después llegaron los ciclistas y todo su séquito. Para recibirlos y animarlos los berrocalenses se repartieron a lo largo de nuestra carretera. El espectáculo en sí duró tan solo unos segundos, pero fueron suficientes para dejar un buen sabor de boca, sobre todo teniendo en cuenta el suspense que se había creado desde que la Organización lo anunció, a principios de verano. La coincidencia en el tiempo con las obras en la carretera comarcal lo hacía casi imposible. De modo que desde el Ayuntamiento se han mantenido durante los dos meses conversaciones con ambas partes para hacerlo posible. Tanto la dirección técnica de la carrera como el Servicio Territorial de Fomento han trabajado también con el mismo objetivo: los primeros con una celeridad extraordinaria, y los segundos con la arriesgada paciencia de no cambiar el recorrido hasta ver si la obra se terminaba o no. Finalmente, tan sólo una semana antes de la fecha fijada para la prueba, los responsables de la obra comunicaron que estaría lista, y la carretera se abrió al tráfico la tarde del viernes 26.



Luci Díaz



Susana Reviriego



Sheila Hernández

Gracias a todas las personas que nos has facilitado sus imágenes. Encontrarás más, y también un par de vídeos, en nuestro perfil en Facebook [Santamariadelberrocal Ayuntamiento](#) y en la página [Berrocalenses del mundo](#)



Luci Díaz



L.D.

LOS NIÑOS DISFRUTARON Y APRENDIERON CON EL TALLER PEQUECICLISTA DE MAPFRE

La Fundación Mapfre, en colaboración con el Ayuntamiento y ACASA, realizó el sábado 27 de agosto un taller sobre educación vial con bicicletas para los niños mayores de cinco años en el Polideportivo. Para comenzar los técnicos les impartieron unas nociones teóricas para circular con respeto y seguridad que los críos escucharon con atención. También les introdujeron algunos conceptos de mecánica ciclista. Y para terminar pudieron practicar todo lo aprendido en un circuito. Para los menores de cinco años hubo un taller de manualidades con señales de tráfico, a cargo de personal voluntario del Ayuntamiento y de la asociación. En total participaron 50 niños.



Fotos: Ester del Río





Reunión para aprender y enseñar a poner la mantilla.

- Para las que deseen lucirla en la fiesta de Ntra. Sra. del Rosario y/o quieran aprender a ponerla.
- Para las que sepan ponerla y estén dispuestas a enseñar aunque no la quieran vestir.

**Domingo 11 de septiembre a las 16'30 h.
En el Ayuntamiento.**

A LAS PUERTAS DE BERROCAZA '11.
A FALTA DE 10 DÍAS PARA LA TERCERA EDICIÓN DE NUESTRA FERIA

DE PERROS DE CAZA LA ORGANIZACIÓN ULTIMA LOS DETALLES DEL EVENTO.

LAS EXPECTATIVAS DE PARTICIPACIÓN SON BASTANTE BUENAS, YA QUE SUPERAN LAS CIFRAS DE 2010. A DÍA DE HOY EL NÚMERO DE JAULAS RESERVADAS SUPERA EL CENTENAR (MÁS DE 80, PARA REHALAS).

LOS STANDS DE VENTA Y EXPOSICIÓN DE LA CARPA SON MÁS DE 20, CON PRODUCTOS MUY VARIADOS.

EN EL PRÓXIMO NÚMERO DEL BOLETÍN OFRECEREMOS TODA LA INFORMACIÓN SOBRE SU DESARROLLO. **TE ESPERAMOS.**

SANTA MARÍA DEL BERROCAL (ÁVILA)

B ERROCAZA

17 Y 18 DE SEPTIEMBRE DE 2011

POLIDEPORTIVO MUNICIPAL

III FERIA DE PERROS DE CAZA

Sábado:

- 09'00 h. Campeonato de caza con arco al vuelo.
- 10'00 h. Concurso morfológico de galgo español.
- 17'00 h. Exhibición de la Escuela Cinológica de Defensa de Madrid.

Domingo:

- A partir de las 10'00 h. Concentración y concursos de rehalas:
 - Perros de rehalá.
 - Podencos andaluces y manetos.
 - Perros de madriguera.
 - Perros de rastro.
 - Premios especiales a los mejores ejemplares de la feria.
- 17'00 h. Entrega de premios.
- Taller infantil de globoflexia.

Sábado y domingo:

- 09'00 h. Apertura de la feria.
- Exhibiciones de podencos sobre conejos.
- Exhibiciones de perros de madriguera y rastro.
- Actividades de la Federación de Caza de Castilla y León:
 - Exhibición de perros de muestra con pruebas de campo y obediencia civil por los profesores de la Escuela de Caza de Castilla y León.
 - Galería de recorridos de caza.
 - Galería de tiro virtual.
 - Galería de tiro al vuelo con arco.
 - Cancha de Compak - Sporting.
 - Recorridos de caza y codorniz al tubo.
- Comida popular.
- Feria de compra - venta.
- Carpa con expositores variados.



ALFONSO AGUIRRE. "Podencos andaluces", 20 x 65 cm.

ORGANIZAN:
AYUNTAMIENTO DE SANTA MARÍA DEL BERROCAL
RUBÉN GONZÁLEZ (REHALAS PIEDRAHITA)
ASOCIACIÓN DE CAZADORES "LAS CABEZAS"

COLABORA:
DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ÁVILA
FEDERACIÓN DE CAZA DE CASTILLA Y LEÓN



- * Los horarios son aproximados.
- * Para participar en los recorridos se requiere el permiso de armas.
- * Se podrá probar los últimos modelos de escopetas.

LA PLAZUELA

CON EL FIN DEL VERANO CAMBIAMOS DE ENTRETENIMIENTO

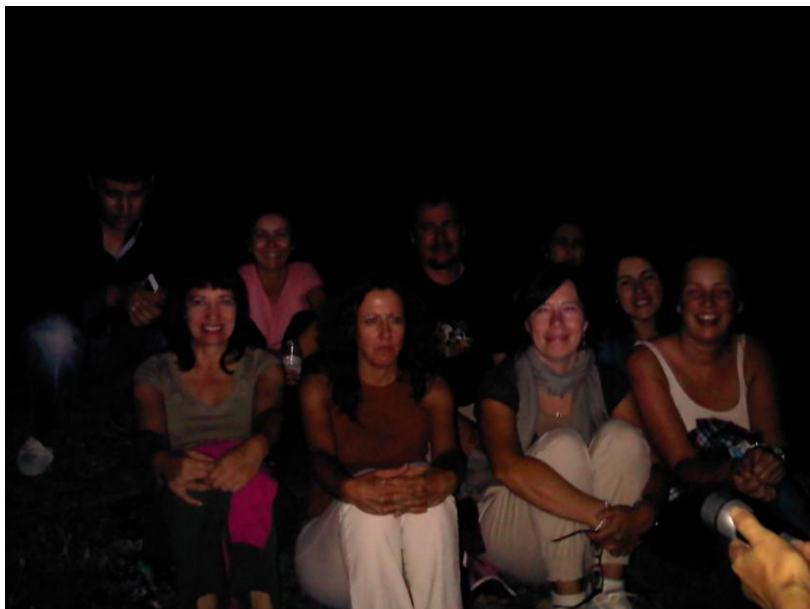
Por Peña La Sombrilla

Como todos los años, el 31 de agosto marca el final de temporada de la piscina. Este año, a pesar del frío, la peña "La Sombrilla" y la nueva peña de adolescentes de nuestro pueblo celebraron una fiesta "Fin de verano".

Por supuesto, primero hubo cena, y después de cenar dos valientes de los más pequeños se aventuraron a tirarse al agua vestidos.



¡Hasta el próximo verano!



Un grupo de paseantes nocturnos nos envió una foto de una de sus excursiones, realizada el 17 de agosto. Atrás quedaron esas noches. Ahora hay que adelantar la hora de los paseos.

Sin embargo estas fechas ofrecen también encantos muy propios de nuestro entorno, como el de ir "a moras". Así lo refleja esta otra fotografía que nos envía Soledad Blázquez, junto con una receta para aprovechar el fruto.

Licor de moras

Ingredientes para 1,5 litros de licor:

1 Kg de moras

4 clavos de olor

1 palo de canela

150/200 grs. de azúcar (según el gusto)

250 ml. de brandy

750 ml. de agua

Ponemos las moras junto con los clavos, la canela y el agua en un cazo a fuego fuerte hasta que llegue a hervir. Cuando hierva, lo mantenemos a fuego lento durante 20 minutos.

Pasados estos 20 minutos apagamos el fuego y dejamos reposar otros 15 o 20 minutos.

Colamos la fruta con un colador fino, presionando con una cuchara de madera para exprimir el jugo, y le añadimos el azúcar. Lo ponemos a fuego lento hasta que se disuelva bien el azúcar. Apagamos el fuego, añadimos el brandy y removemos al mismo tiempo.

Lo dejamos enfriar y lo guardamos en botellas de cristal hasta que lo vayamos a usar.

Servir bien fresquito o con hielo.

