



ASOCIACIÓN RIOJANA DE  
ESCLEROSIS MÚLTIPLE

A R D E M

# UN RAYO DE LUZ

REVISTA-BOLETIN

INVIERNO -06



## INDICE

1.- Noticias Asociación

2.- Discapacitados

3.- Conozca La Rioja

4.- Curiosidades

## **2.- Discapacitados**

### **CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA DISCAPACIDAD, PENSIONES, MINUSVALÍAS E INCAPACIDAD.**

#### **2. Pensiones del Seguro Obligatorio de Vejez e Invalidez (SOVI)**

El Seguro Obligatorio de Vejez e Invalidez (SOVI) es un régimen residual que se aplica a aquellos trabajadores y sus derechohabientes que, reuniendo los requisitos exigidos por la legislación del extinguido régimen, no tengan derecho a pensión del actual sistema de la Seguridad Social, con excepción de las pensiones de viudedad de las que puedan ser beneficiarios.



Dentro de su acción protectora, están incluidas las pensiones siguientes:

- Vejez
- Invalidez
- Viudedad

Aparte de las condiciones específicas para cada una de las pensiones, como condición general a todas ellas se requieren las siguientes condiciones.

- Acreditar 1.800 días de cotización al Seguro de Vejez e Invalidez (SOVI) antes de 1-1-67. No se considera válida, a estos efectos, la mera afiliación al extinguido Régimen de Retiro Obrero.
- No tener derecho a ninguna otra pensión a cargo de los regímenes que integran el Sistema de la Seguridad Social o a sectores laborales pendientes de integración en el mismo, con excepción de las pensiones de viudedad de las que puedan ser beneficiarios.

Aunque naufragues no dejes de remar, la corriente te llevará a un nuevo y mejor lugar.  
Que tus ojos miren cada día con un nuevo brillo de entusiasmo.

Alfredo Miruri

### **3.-**

## **CONOZCA LA RIOJA**

### ***ARTE, CALIDAD Y PRESTIGIO EMBOTELLADO***

El concepto empresarial de vino riojano nace a partir de 1850 con las firmas Marqués de Riscal y Marqués de Murrieta termina una etapa artesanal, ha dado paso a un equilibrio entre lo afrutado y lo criado en madera.

En la Rioja mezclan el clima Mediterráneo, característico del valle del Ebro y la influencia atlántica del cercano Cantábrico. Hoy la superficie de la viña es excepcional en toda La Rioja donde existen numerosas bodegas cooperativas.

La relación de la Rioja con el vino viene de muy antiguo. Ya en tiempos de los romanos, se elaboraba vino a orillas del Ebro, como demuestran las prensas, que se parecen a las que empleaban algunos embotelladores artesanales. La vid se propagó de manera importante en los tiempos de la reconquista que iba ligado al proceso de repoblación. Influye en su propagación el paso de los peregrinos que iban a Compostela pasando por Logroño, Nájera, San Millán y Santo Domingo de la Calzada que hacían del camino de Santiago un mercado de gran importancia al tiempo que las órdenes religiosas procedentes de Europa aportaban nuevas variedades y técnicas de cultivo más modernas. Además los reyes cristianos potenciaron el cultivo de los viñedos, no sólo por razones religiosas sino también por gestiones político-administrativas, al ser el viñedo un cultivo de rendimiento a medio plazo hacía que las poblaciones se asentaran en lugares fronterizos, hasta entonces, poco estables.

A las puertas del XXI, el vino de Rioja sigue manteniendo su alta calidad. De hecho es la única denominación de origen vinícola española que añade la C de “calificada” a la DO según normativa de 3 de abril de 1991.

Pero ha tenido que ponerse al día para luchar en igualdad de condiciones con otras zonas emergentes del panorama viticultor español.

El edificio, diseñado por Fann Gherhi, amplía el concepto de Bodega de Marqués de Riscal, en la Rioja alavesa (Elciego), dentro de un concepto de modernidad que rompe drásticamente con una imagen de la bodega tradicional riojana. El nuevo edificio, una gema arquitectónica de diseño futurista, alberga un museo del vino, un hotel, un centro de recepción de visitas y una bodega.



#### **4.- CURIOSIDADES**

Seguimos con Teresa y su “**Tren de la vida**”

¿Recordáis el boletín pasado?

Al nacer, nos subimos al tren y nos encontramos con algunas personas las cuales creemos que siempre estarán con nosotros en este viaje: nuestros padres.

Lamentablemente la verdad es otra. Ellos se bajarán en alguna estación dejándonos huérfanos de su cariño, amistad y compañía irremplazable.

No obstante, esto no impide que suban otras personas que serán muy especiales para nosotros.

Llegan nuestros hermanos, amigos y esos amores maravillosos.

De las personas que toman ese tren, habrá también las que lo hagan como un simple paseo.

Otros que encontrarán solamente tristezas en ese viaje.

Y, habrá otros que, circulando por el tren, estarán siempre listos en ayudar a quien lo necesite.

Muchos, al bajar, dejan una añoranza permanente.

Otros pasan tan desapercibidos que ni siquiera nos damos cuenta que desocuparon el asiento.

Es curioso constatar que algunos pasajeros, quienes nos son más queridos, se acomodan en vagones diferentes al nuestro.



Por tanto, se nos obliga a hacer el trayecto separado de ellos.

(Seguiremos).

## NACE EL CASTELLANO

Tierra de frontera con el mundo árabe, La Rioja fue adquiriendo conciencia de su personalidad, al tiempo que el arte y la oración se daban cita en lugares como los monasterios de Yuso y Suso, ambos en San Millán de la Cogolla. Es allí donde aparece escrito por primera vez el idioma castellano. Fue en el año 964 y se trata del Códice Emilianense, en el que aparecen unas sencillas anotaciones escritas en romance en los márgenes y entre líneas por un copista anónimo. También en ese mismo código aparecen las primeras palabras en Euskera.

En el mismo monasterio de San Millán de la Cogolla, dos siglos más tarde, se escribió el primer poema en lengua castellana: Milagros de Nuestra Señora, escrito por Gonzalo de Berceo, clérigo del monasterio.

## LA OTRA NAVIDAD



Nunca sabremos cuándo fue que la humanidad festejó la primera Navidad, pero fue hace mucho tiempo. Hacía siglos que los hombres habían observado que los días eran cada vez más cortos y las noches más largas. Veían un sol que, poco a poco, sucumbía ante la embestida de las tinieblas. Luego llegaba de nuevo la victoria de la luz y los hombres se llenaban de júbilo y

esperanza y se despertaba en ellos el sentir de regalar a sus semejares.

El festejo del nacimiento del sol lo encontramos en muchas culturas ancestrales a lo largo y ancho del planeta.

Los antiguos romanos al día en que la noche era más larga lo llamaron Solsticio (sol inmóvil). Esto ocurre alrededor del 21 de diciembre. Celebraban la Natividad del Sol el 25 de diciembre, con grandes banquetes y coloridas fiestas.

Llegó el cristianismo a Europa y durante el siglo III nació la inquietud de celebrar el natalicio de Jesús. Entre los años 354 y 360 se decidió fijar el

nacimiento de Jesús el 24 de diciembre, día en que los romanos celebraban el día del sol invencible.

La Navidad cristiana poco a poco fue ganando terreno, aún a costa de tener sus sincretismos con la antigua navidad pagana. De ahí las luces, las coronas, etc.

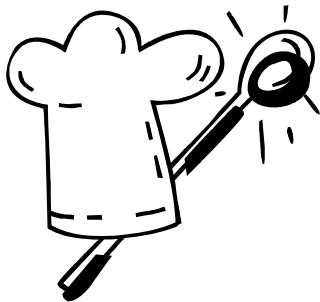
Quizá podamos entender ahora que muchos, aún sin ser cristianos, sienten necesidad de celebrar la navidad. Como una herencia de siglos los hombres reclaman una renovación, un momento de alegría, como ocurría en antiguos tiempos, cuando se celebraba la otra Navidad.



El hombre superior es el que siempre permanece fiel a sus esperanzas.

No perseverar en ellas es el estilo del cobarde.

Eurípides, poeta griego



## ***RECETAS RIOJANAS. LA COCINA DE SIEMPRE***

### ***Pimientos del piquillo rellenos de patitas de cordero***

#### Ingredientes

1 kg de patitas  
2 latas de pimientos de piquillo en conserva  
6 pimientos choriceros para la salsa  
3 cebollas grandes  
3 dientes de ajo  
150 gr. de jamón  
Aceite y sal

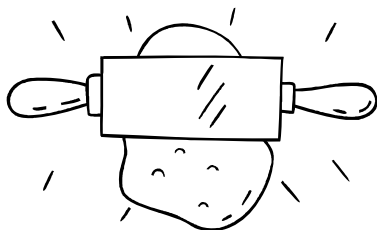
Se cuecen las patitas, bien limpias previamente, en agua y sal, y se reservan deshuesadas. Por otro lado se pocha la cebolla y se le añade el agua de la cocción de las patitas con los pimientos choriceros. Se tritura todo y se cuele, reduciéndolo hasta que espese. Después con las patitas deshuesadas, las salteamos con jamón finamente picado.

A continuación se rellenan los pimientos con la farsa de patita.

## *Fardelejos*

Si podemos identificar una localidad con un producto, esta sería Arnedo con los fardelejos.

Ponemos en una cazuela al fuego, manteca de cerdo para hacer el hojaldre, y la misma cantidad de agua, salamos y sin parar de remover vamos añadiendo harina hasta conseguir una masa homogénea, la cual trabajaremos con un rodillo y cortaremos en rectángulos.



Con las almendras molidas desprovistas de piel, los huevos y el azúcar trabajamos una masa. Rellenamos los hojaldres con esta masa y freímos. Cuando estén dorados se colocan en una fuente con papel de cocina y finalmente los espolvoreamos con azúcar glasé.





Las ventanas son los ojos de una casa. A través de ellas se ve lo que pasa en el exterior pero también es por donde entra la luz y el calor del sol. Las ventanas dan idea de la calidad de vida de sus habitantes y del aprecio que estos sienten por la belleza.

Estos días abre las ventanas de tu corazón, para que pueda pasar ese rayito de luz que constituye la esperanza y que permanezcan abiertas siempre