



Feria de la Vendimia MOLLINA

6, 7 y 8 de septiembre 2019

Ayuntamiento de Molina | Diputación de Málaga

Fiesta de Singularidad Turística Provincial



Días de vino y rosas

La vida habrá de darme más rosas y más vino,
habré de ver el mar desde el puerto de Rodas
una noche de agosto calurosa y festiva.
Todavía tendré del amor las guirnaldas
enredadas al cuello, y aún dormiré en los brazos
de un dios irreverente la ebriedad y el exceso.

Aunque tal vez mi cuerpo descubra entonces marcas
del dolor, ademanes que la piel no derrota,
la vida habrá de darme mi parte del asombro.

Josefa Parra

Tras el paso del estío, llegamos en nuestra magna tierra a la recolección de nuestros frutos, siendo este año 2019 un año de vendimia en todos sus registros, y en el que agradezco la confianza depositada en mí y en mi cuadrilla de vendimiadores para conseguir elaborar con nuestro esfuerzo y entusiasmo *el mejor caldo, el mejor vino que nuestra tierra y nuestras vides pueden transformar.*

Hoy, nuestra Feria de la Vendimia, tan cosmopolita, símbolo del *coupage* entre fiesta y cultura que tan buenos y grandes resultados ha dado durante todos estos años, se transforma y fermenta en la celebración. Celebración entre todas las personas que la hacen posible, con la ilusión y el esfuerzo de su labor; trabajadores, voluntarios, bodegas, viticultores, empresarios, cuerpos de seguridad y como no a los vecinos y visitantes que en estos días se dejan seducir por los placeres del dios Baco y de Mollina y que hacen que la Feria de la Vendimia sea referente en toda la provincia.

Quiero agradecerles a todos su participación y respeto, pero especialmente al pregonero de este año, Guillem Balagué, que engalanará con sus regates periodísticos y su sentimiento hacia ésta, la tierra de su madre, el acto grande del pregón de fiestas. Y al autor del cartel de feria de este año Jesús Zurita, que ha sabido captar con su pincel la esencia de la vendimia, del vino y de la fiesta en su obra.

Y con un brindis con nuestros caldos, tanto dulces como secos o tintos de nuestra villa de Mollina, quiero desear la más completa de las fiestas de la vendimia de Mollina, para que en el regocijo, con nuestros seres queridos bebamos hasta encontrar la verdad de nuestros sentidos, como reza el proverbio latino *In vino veritas*.

Pues con vino de día y vino de noche, brindemos por la Feria de la Vendimia 2019, los vecinos de Mollina, sus visitantes y sus almas para que se sacien de felicidad.

Eugenio Sevillano Ordóñez

Alcalde de Mollina



Amigos y Compañeros viticultores, en la difícil tarea del día a día, en la difícil tarea de seguir trabajando en un sector y en una profesión que aunque maravillosa y emocionante no está exenta de los problemas, cambios y alternativas que se presentan todos los días. Por mi parte os puedo decir que me siento agradecido por lo que me toca hacer y vivir, me siento bien, creo que con eso y a mis años me conformo, sigo pensando que somos privilegiados a pesar de todo.

Un año más llega la Feria de la Vendimia, feria de diversión y culminación del trabajo de todo un año, vistosa y colorida como siempre, con su inigualable Pregón.

Un año más, quiero transmitir os ánimo para seguir trabajando por el sector, comprometidos como estáis por este Pueblo maravilloso que por supuesto no se merece otra cosa. A todos nos afectan de una u otra forma los cambios y las diferentes situaciones políticas o de otra índole, que nos toca vivir, de las que tenemos que sacar el máximo partido y seguir defendiendo los intereses generales de nuestro sector, y tener por seguro, que así seguiremos haciéndolo.

Tengo que deciros que no sin dificultad, estamos consiguiendo avances para el sector, ante la administración, como tratar de incluir otros pueblos con tradición vitivinícola de la provincia en la Denominación de Origen, como lo eran en el pasado, y poner en valor nuestras producciones, lo que supone un cuidado y mayor índice de calidad a la vez que un valor añadido de cara a los mercados en los que estamos compitiendo, intentando posicionarnos con calidad y precio para obtener rentabilidad suficiente para que el sector sea próspero y que, por ejemplo se dejen de arrancar viñedo en nuestra provincia, defendiendo así, una de las mayores tradiciones vitivinícolas del mundo.

No os aburro más, solo deciros que seguimos ilusionados, trabajando para que, al menos poco a poco vayamos consiguiendo objetivos, “que lo estamos haciendo”.

Feliz Feria de la Vendimia 2019

José María Losantos Hernando
Presidente Denominaciones de Origen “Málaga”,
“Sierras de Málaga” y “Pasas de Málaga”

El verano, con sus calores, ha enriquecido de azúcares naturales los racimos de uvas de nuestros viñedos y, al comerlos, nos damos cuenta de que la Feria de la Vendimia está, un año más, a punto de empezar.

En honor a la verdad hay que decir que es una Feria muy conocida y expandida a nivel geográfico y, por supuesto, muy enraizada en nuestra cultura popular. Si no, pregunten a las personas mayores del pueblo que de seguro os remitirán a aquellas verbenas de la Encrucijada, ya lejanas en el tiempo, que fueron el germen y el origen de la actual Feria, a la que nuestro Ayuntamiento otorgó carácter oficial en septiembre de 1987.

Otra cuestión que señalar es la meteorología adversa. Hemos vuelto a tener otro año de sequía; la escasez de lluvias se repite con mayor frecuencia y nuestras plantaciones se resienten. Trastoca las producciones y los quehaceres diarios de nuestros agricultores. El cambio climático y sus consecuencias son ya una realidad y nos obliga a tomar medidas para mitigar sus efectos. No obstante, parece que el viñedo se adapta mejor que otros cultivos; esa es mi impresión en esta zona.

Como noticia positiva hay que destacar el trabajo en firme que tanto la Diputación Provincial como el Consejo Regulador y los Ayuntamientos de la Comarca vienen realizando últimamente para hacer realidad la “Ruta del Vino”. Esta iniciativa no se circunscribe en exclusiva a las Bodegas, sino que englobará también a la Restauración, la Hostelería, los Comercios y a cuantos negocios e Instituciones se quieran adherir. En muchas Denominaciones de Origen ya funcionan con éxito y si, como sucede en esos otros territorios, la ciudadanía se vuelca en apoyarla, puede que sea un resorte importante para potenciar las economías locales.

A los socios viticultores de nuestra Cooperativa y demás viñeros del municipio darles las gracias por seguir apostando por este cultivo tan especial y bonito. Es un placer llegar a Mollina y avistar esos viñedos con fragancias a mosto presto para ser fermentado en las Bodegas.

Respecto a Tierras de Mollina y sus conocidas marcas de vinos deciros que la Cooperativa es ahora la que directamente lleva toda la gestión y la que comercializa sus referencias. La reducción de gastos que ello lleva aparejado redundará en liquidaciones algo mejores y así se compensará un poco el esfuerzo de los viñeros.

Así mismo expresar nuestro agradecimiento al Ayuntamiento: por su trabajo para que disfrutemos de un buena Feria y por su constante apoyo a la Cooperativa y a la Vitivinicultura de la localidad a lo largo de todo el año. Gracias.

Finalmente proponeros el mejor de los brindis con nuestros vinos y deseáros en nombre del Consejo Rector de la Cooperativa y en el mío propio una muy FELIZ FERIA DE LA VENDIMIA 2019.

José Manuel Velasco Cebrián
Presidente de la Sociedad Cooperativa
Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva

CATAS Y TALLERES ENOLOGICOS

En el umbral oscuro la copa destelló...

En el umbral oscuro la copa destelló
y en mi mirada se adentró
la filigrana de la plata.
Bebe, dijo su portador:
Y bebí sus ojos en el vino.
Y bebí el vino en sus labios.
Y él bebió sus labios en los míos.
Y encendí las velas.

Desplegó una sábana azul
que abarcaba los ocho cielos
salpicados del oro de los astros
y me envolvió y a sí mismo, en ella.
Y como el entero firmamento
me abrazó.
Y se adentró en mi vida
y en aquella noche
la deshojó hasta la tersura del alba.
Con el tacto del más leve pétalo
se dobló su cabeza en mi cuello,
sus bucles negros
emitían un aroma de abismo.

Y por su boca
besé yo la muerte,
y en torno a mí
replegó las alas.
La luna se quebró
en vertientes de nieve.
Los arrecidos astros desmayaron.
La gravedad estalló.
Un torbellino urente
abrió su espiral
a lo infinito.
Lluvias de meteoros
abrasaron los círculos
de la oscuridad.

Clara Janés

MIÉRCOLES 4

EXPERIENCIA ENOTURÍSTICA

con vinos *Cortijo La Fuente*

Inscripción hasta el 3 de septiembre

19:30 h. Bodega Cortijo La Fuente

JUEVES 5

TALLER DE ENSAMBLAJE

Con vinos blancos de la *Sdad. Coop. A.A. Virgen de la Oliva*

Inscripción hasta el 3 de septiembre

19:30 h. Sdad. Coop. A.A. Virgen de la Oliva

SÁBADO 7

XIII MACROCATA DE VINOS

VIVE EL MOMENTO

Dirige la cata *José Manuel Moreno Ferreiro*

Inscripción hasta 5 de septiembre

13:30 h. Plaza de Atenas

DOMINGO 8

CATA VERTICAL

Pasado y futuro del tinto Capuchina Vieja

Añadas 2008, 2010, 2014 y 2016 de *Bodega La Capuchina*

Inscripción hasta el 5 de septiembre

13:00 h. Salón municipal (Calle La Unión)

Las inscripciones para las catas y talleres se realizarán en el Ayuntamiento

MOLLINA
Feria de la Vendimia
2019
PROGRAMA



VIERNES 6

PREGÓN FERIA DE LA VENDIMIA

Pregonero **Guillem Balagué**

Presentado por Cristóbal González Montilla

Presentación del cartel de Feria, obra de Jesús Zurita

Actuación musical del pianista Tony Romero

22:30 h. Villa Ascensión

Brindis por la Vendimia 2019

23:30 h. Plaza de Atenas

Reconocimiento de la Sdad. Coop. A. A. Virgen de la Oliva,
A la Sdad. Olmedo Reyes, por apuesta por la viticultura
A Antonio García Atero como Viñero del año

Verbena popular con las orquestas Prometida y Cruzero
Plaza de Atenas

El vino en la boca

Y ahora ya en la boca enamorado,
ya en lengua y paladar esposo fino,
detiene tu frescor enmascarado
buscando mi garganta de camino.

Y bebo tierra y cielo y llama y prado,
y beso arena y fruto y desatino,
y el antiguo racimo atormentado
es como un corazón dentro del vino.

Dentro del vino, amor, para besarte,
dentro del vino, amor, para quererte,
en el vino, mi amor, para esa herida,

- ¡ay, saeta de luz! - de parte a parte
garganta, corazón entraña fuerte,
en el vino, mi amor, para ser vida.

Celia Viñas





SÁBADO 7

Campeonato local de petanca

08:30 h. Pistas de petanca

XVII Open de ajedrez Villa de Mollina

XXV Circuito Provincial de Ajedrez 2019

10:00 h. Sdad. Coop. A. A. Virgen de la Oliva

XIII Macrocata de vinos Vive el Momento

Dirige la cata *José Manuel Moreno Ferreiro*

Secretario del Consejo Regulador de las DD.OO. Málaga y

Sierras de Málaga

13:30 h. Plaza de Atenas

FERIA DE DÍA

15:30 h. Actuación del grupo *Los Tirantitos*

17:00 h. Animación cubana de *Producciones Raíces*

18:30 h. Grupo de versiones *Rockopop*

Plaza de Atenas

**Sorteo de un vestido de flamenca

Cintas a caballo

19:00 h. Recinto ferial

Verbena popular con las orquestas *Cruzero y Prometida*

23:00 h. Plaza de Atenas

Viste de flamenca en la feria de día y participa en el sorteo de dos trajes de flamenca.

**El sorteo tendrá lugar el sábado y domingo por la tarde en la Plaza de Atenas.

DOMINGO 8

XXXIII Paseo urbano en bicicleta

con adornos alusivos a la Vendimia

Amenizado por *Pasacalles La Carpa Teatro*

12:00 h. Salida desde la Encrucijada

Cata Vertical

Pasado y futuro del tinto Capuchina Vieja

Añadas 2008, 2010, 2014 y 2016 de *Bodega La Capuchina*

13:00 h. Salón municipal (Calle La Unión)

FERIA DE DÍA

15:30 h. Animación *La Carpa Teatro*

17:00 h. Grupo de Flamenco *D'Kalle*

18:30 h. Grupo de versiones *Wolfstar*

Plaza de Atenas

Actuación del monologuista *Tomás García*

23:00 h. Plaza de Atenas

Verbena popular con la *Orquesta Cruzero*

00:00 h. Plaza de Atenas

JESÚS ZURITA



Autor del cartel

Nace en Ceuta en 1974. Se licencia en 1998 en la Facultad de Bellas Artes de Granada, ciudad donde reside y trabaja desde entonces. Su trabajo parte del dibujo en convivencia con la pintura y el mural, estableciendo conexiones entre la arquitectura y el espacio que construye su unión. Su pintura deviene de entre los entresijos de la línea y su profundidad, de la mancha y su poética narrativa que abanicen la extrañeza de lo humano, el paisaje y lo viscoso.

Entre sus formas que detienen el tiempo y el espacio, en composiciones minadas de textura y detalle que se sitúan en la búsqueda de lo orgánico, del encuentro con su descomposición y su geometría. Zurita plantea escenas silenciosas cargadas de intriga, narraciones que convergen entre la maleza y se detienen en la huída de los límites y su recorrido.

Livia Daniel. Artista.



GUILLEM BALAGUÉ



Pregonero

Un buen día, en la voz de Guillem Balagué se quedaron a vivir para siempre ciertos versos del poeta santanderino de la Generación del 27 Gerardo Diego: “Tener un balón, Dios mío. Qué planeta de fortuna...”.

El pregonero de la Feria de la Vendimia 2019 encontró su lugar en el periodismo a través del fútbol cuando, allá por 1996, se convirtió en el corresponsal en el Reino Unido de la mítica revista española Don Balón. Con sangre materna mollinata en sus venas y nacido en Barcelona, la vida lo había llevado un lustro antes a territorio británico, sin saber que había llegado para quedarse. Allí, poco después de terminar la carrera, se fue curtiendo como un todoterreno del oficio y participó en la Revista Lecturas de una cobertura que derramó tanta tinta como la muerte de Lady Di. El guiño profesional que le hizo el deporte rey terminó de ser una realidad con la oportunidad televisiva que le brindó Sky Sports, donde cultivó durante 20 años el estilo por el que es considerado, en la actualidad, uno de los periodistas deportivos europeos más influyentes.

Su exitosa rutina, que alterna un programa de radio y un blog en la prestigiosa BBC con un espacio en inglés sobre fútbol español en LaLiga TV, le obliga a vivir a caballo entre Inglaterra y Barcelona. Mientras, se destapa como un renacentista del fútbol que también ha publicado artículos en medios españoles como Marca, As y El Mundo o conduce un canal de YouTube con notable audiencia.

De hecho, su condición de autor de libros tan leídos como las biografías de Pep Guardiola, Messi o Cristiano Ronaldo y la historia oficial del Fútbol Club Barcelona no está reñida con la posesión del carnet de entrenador o su condición de presidente del Biggleswade United, un equipo de la novena categoría inglesa radicado en la zona de Londres.

Igualmente, este carácter polifacético impregna su relación con la escritura y lo retrata como un letrista de canciones para bandas británicas que no descarta emprender la elaboración de un cómic o de una obra de teatro.

Al divisarla hacia atrás, desde ahora hasta el principio, su biografía delata a un contador de historias que cree en el poder de la comunicación y en la innata posibilidad de romper barreras que sacude a cada ser humano.

Guillem Balagué es un coleccionista de retos que no pierde la memoria. Cada vez que su paso por el mundo lo sitúa en un cruce de caminos, recuerda que la senda a seguir parte de la infancia que correteaba por un barrio obrero barcelonés, Horta, en el que jugaba al fútbol siguiendo el ejemplo de su padre.

Y cuando le toca hacerle preguntas a su propia vida, muchas de las respuestas las encuentra en el privilegio que le ha traído como herencia la incombustible genética de su madre. De una mujer de Mollina, llamada María Oliva García Lozano, que vive estos días a la lumbre de la sonrisa que se dibuja en su mirada cuando imagina a su hijo pregonando el vino de su pueblo, bajo esa noche de septiembre en la que el destino lo ha invitado a abrazar, una vez más, sus raíces.

Cristóbal González Montilla



BODEGA SOCIEDAD COOPERATIVA VIRGEN DE LA OLIVA

La bodega sociedad cooperativa A. A. Virgen de la Oliva se funda en 1977 de la mano de 17 socios viticultores que con su esfuerzo y dedicación lograron que la bodega sea lo que es actualmente.

Está ubicada en el término municipal de Mollina y además de la actividad vinícola, elabora aceituna de mesa y aceite de Oliva, todo ello en un espacio de más de 25.000 metros cuadrados de superficie. Ofreciendo a sus socios actividades complementarias como suministro de combustible, telefonía y seguros.

La apuesta por una mejora en la calidad de nuestros caldos sigue siendo nuestro objetivo principal, por ello estamos continuamente inmersos en procesos de innovación con el fin de obtener nuestro mejor rendimiento.

Las variedades que se molturan en nuestra sociedad son Pedro Ximénez, Doradilla, Airén, Moscatel Morisco, Moscatel de Alejandría, Colombard, Syrah y Merlot.

Entre sus productos destacamos vinos envasados y venta a granel tanto en territorio nacional como internacional, siendo el proveedor líder en Francia de vinos dulces. Nuestras referencias comerciales son:

Carpe Diem Dulce Natural. En este vino se utiliza la variedad Moscatel a muy bajas presiones en depósitos de acero inoxidable se realiza la decantación consiguiendo un mosto limpio fermentando a temperaturas bajas hasta que alcanza la concentración de azúcares deseados.

Carpe Diem Málaga Añejo. Vino de Pedro Ximén con decantación natural a baja temperatura. El proceso de crianza se realiza envejeciendo este vino en barricas durante 3 años.

Carpe Diem Málaga Trasañejo. Elaborado con mostos yema de uva autóctona Pedro Ximén. Es el resultado de una elaboración paciente y tranquila llevada a cabo mediante una larguísima crianza en botas de roble.

Montespejo Blanco Joven. Vendimia natural seleccionando los mejores racimos, con maceración prefermentativa a 10°C. Extracción de mosto flor a muy baja presión y fermentación controlada.

Montespejo Tinto Joven. Selección de viñedos de las zonas altas, vendimia manual y cuidadosa, elaboración en la que se ha controlado la maceración a baja temperatura para conseguir un intenso perfil aromático.

Montespejo Tinto Roble. Elaborado a partir de viñas viejas de suelos calizos. La maceración prefermentativa, el delestaje y el tiempo justo de encubado, lo engalanaron para su entrada en barrica bordelesa de roble francés, permaneciendo durante seis meses.

Apiane Espumoso Moscatel. Vino de variedad Moscatel Morisco. La uva se procesa rápidamente para evitar cualquier tipo de deterioro. Se despallilla, se deja macerar y se prensa, obteniendo mosto flor, solo de uva de óptima calidad.

Etéreo Frizzante. Con la mezcla de Airén y Moscatel morisco se macera en frío durante 12h, se utiliza el mosto yema desfangado por flotación, fermentado en depósitos de acero inoxidable y parando esta fermentación a 7° de alcohol.

Bag in Box blanco, tinto y dulce en formatos de 3, 5 y 15 litros.

Todos estos productos y muchos más se encuentran a la venta en nuestra tienda ubicada en Avenida de América, 35 en Mollina.

BODEGA Y VIÑEDOS DE LA CAPUCHINA

La Bodega La Capuchina se encuentra situada en el término municipal de Mollina (Comarca de Antequera, Málaga) y concretamente en la cara noreste de La Sierra de La Camorra, declarada Lugar de Interés Comunitario por la Unión Europea.

La finca está dedicada al cultivo del olivar, viñedo y cereal donde se utilizan técnicas de protección ambiental como la producción integrada.

La superficie de viñedo engloba variedades blancas como Pedro Ximén, Doradilla, Moscatel de Alejandría y Moscatel de grano menudo, mientras que entre las tintas destaca Cabernet Franc y Syrah acompañadas de Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. En el olivar destaca la variedad hojiblanca, arbequina y lechín.

La bodega está construida en un cortijo centenario que perteneció a la orden de los monjes Capuchinos y esta dimensionada para elaborar unos 40.000 litros, aunque la producción actual es de 25.000 botellas.

Desde sus inicios en el año 2004, el objetivo de La Bodega La Capuchina ha sido realzar la calidad de los vinos de Mollina enmarcados tanto en la Denominación de Origen Málaga como Sierras de Málaga.

Las pinturas rupestres neolíticas que se encuentran en las cuevas de la Sierra de La Camorra se han utilizado para identificar las etiquetas de los vinos Capuchina Vieja en homenaje a los primeros pobladores de Mollina.

Los vinos que actualmente elabora son:

Capuchina Vieja Tinto, D.O Sierras de Málaga. Variedades Cabernet Franc y Syrah principalmente, completado con Merlot y Cabernet Sauvignon. 12 meses de crianza en barrica.

Capuchina Vieja Moscatel Seco, D.O Sierras de Málaga. Blanco joven y afrutado de Moscatel de Alejandría 100%.

Capuchina Vieja Sol, D.O Málaga. Naturalmente Dulce de Moscatel de Alejandría, asoleado al estilo tradicional de Málaga.

Capuchina Vieja Petit Verdot, monovarietal

Capuchina Vieja Doradilla, monovarietal

Capuchina Vieja Naufragios 2008, tinto reserva de familia.

Capuchina Vieja Kium, rosado de la variedad Petit verdot y Doradilla

Capuchina Vieja PX, vino de licor de la variedad Pedro Ximén.

Además, produce tres variedades de aceite de oliva virgen extra.

www.bodegalacapuchina.es | info@bodegalacapuchina.es
Teléfono bodega: 952 111 565



BODEGA CORTIJO LA FUENTE

En Cortijo La Fuente, desde nuestros inicios, la prioridad ha sido crear grandes vinos, con personalidad propia y con el carácter que le otorgan nuestros viñedos: bañados de una luminosidad mágica, cuidados con cariño, esmero, afán día tras día, con la sabiduría, el trabajo y el buen hacer de una familia de viticultores que buscamos la excelencia y el terruño. La seña de identidad que caracteriza a nuestros productos.

Este año presentamos un nuevo producto **EL VERMOUTH DE CORTIJO LA FUENTE PREMIUM 100% Pedro Ximén**. Macerado de forma natural durante un periodo de tres meses con un conjunto de más de 50 botánicos y especias. Una vez conseguido el equilibrio entre el dulzor y el amargor, envejece dos años en barricas de roble americano consiguiendo así un elegante aroma a canela, vainilla... Lo que hace de nuestro vermouth un producto muy cálido que aporta nuevas sensaciones a nuestros sentidos. Ideal para aperitivos.

Además seguimos manteniendo nuestras referencias con los blancos:

DON PEPE de CORTIJO LA FUENTE, 100% Pedro Ximén con crianza biológica y envejecimiento por sistema de soleras y criaderas.

AFRUTADO SECO, Moscatel y Pedro Ximén. Mecido con sus lías finas entre 4 y 6 meses.

Con los tintos:

CRIANZA Y ROBLE de variedades foráneas como son la Syrah y Cabernet Sauvignon. Amables al paladar con textura carnosa y frutal.

Dulces tradicionales como el **Pedro Ximén Solera 100% P.X.** y **Gran Solera Moscatel**. Málaga embotellada con sus características particulares.

Nuestra estrella en Dulces **DULCE DELICIA N° 12 Moscatel** naturalmente dulce. El capricho hecho realidad, es un placer único para los sentidos.

Damos las gracias a nuestros clientes por la confianza depositada en nuestros productos y animamos a todos a consumir vinos de calidad como son CORTIJO LA FUENTE.

¡Feliz Feria de la Vendimia 2019!

Edita
Ayuntamiento de Molina

Textos
Eugenio Sevillano Ordóñez
José M^º Losantos Hernando
José Manuel Velasco Cebrián
Cristóbal González Montilla
Livia Daniel

Ilustración Cartel y Portada
Jesús Zurita

Colaboran
Excm. Diputación Provincial de Málaga
Bodega Sdad. Coop. A. A. Virgen de la Oliva
Bodega y Viñedos de La Capuchina S.L.
Bodega Cortijo La Fuente
Consejo Regulador Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga
Ceulaj
Agrupación Local de Protección Civil
Parroquia de Molina
Kurt_ 218



Fiesta de Singularidad Turística Provincial

AYUNTAMIENTO DE MOLLINA

