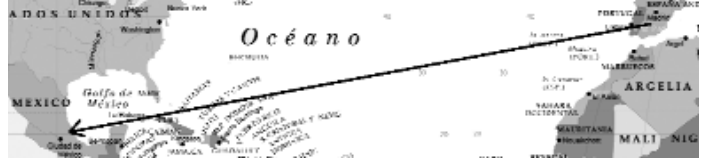


# Pedroñeros por el mundo

## Viajamos a México D.F.

Rafael Muñoz Lorente es natural de Las Pedroñeras, es ganadero y se dedica a la producción de leche de vaca. Este pedroñero de 53 años ha pasado 24 de ellos en México, casi media vida que actualmente comparte con su esposa, Lilian Muñoz, de Torreón, Coahuila, (México), con la que se casó en el mismo México el 12 de abril de 2008 y con quien ha tenido a su hijo Rafael, nacido también en Torreón ahora hace 8 meses.



México se encuentra a la mitad del continente americano bordeando el Mar del Caribe y el Golfo de México, entre Belice y los Estados Unidos; y entre Guatemala y los Estados Unidos bordeando al Océano Pacífico Norte

**Pedroñeras 30 Días** ¿Por qué te fuiste allí, cómo surgió la idea?

**Rafael Muñoz.** Porque mi único hermano, Santiago, dos años antes vino a trabajar a México y yo fui de vacaciones a visitarlo dos años después y me gustó y me quedé.

**P.** ¿Cómo es tu día a día?

**R.** Lo divido entre el trabajo y los negocios por la mañana y por la tarde la dedico a mi familia.

**P.** ¿En qué aspectos ha cambiado tu vida, dónde has acusado más los cambios?

**R.** El acostumbrarme a la idiosincrasia mexicana

**P.** ¿Qué es lo que más te gusta de México, nos das alguna recomendación?

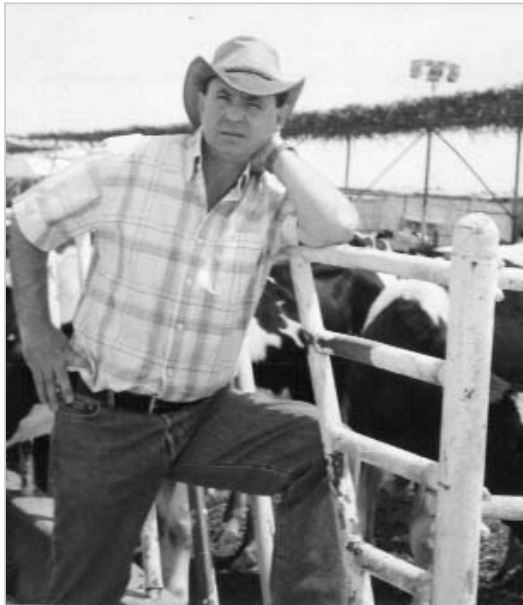
**R.** Su gente y colorido, para visitar os recomiendo la ciudad de México la cultura prehispánica, el estado de Oaxaca y el de Guanajuato y como playas Cancún y Playa del Carmen, del estado de Quintana Roo.

**P.** ¿Qué diferencia hay entre vivir en México y en España?

**R.** Mucha, por las distintas costumbres.

**P.** ¿Cuánto tiempo tienes pensado permanecer allí?

**R.** Para mí México está en mi corazón y creo que nunca dejaré ni Las Pedroñeras ni México, lo dividiré en seis meses allá y seis acá.



**P.** ¿Qué hechas de menos de Las Pedroñeras?

**R.** Principalmente mis padres, amigos, vecinos y en general su gente, por supuesto sus comidas y costumbres.

**P.** ¿Cuántas veces al año vienes a Las Pedroñeras?

**R.** Dos en Semana Santa y en agosto.

**P.** ¿Tienes pensado volver a Las Pedroñeras para quedarte?

**R.** Creo que dividiré el tiempo en los dos sitios. Para mí, vivir en México ha sido una experiencia muy positiva e interesante.



Rafael junto a su mujer. Abajo, junto a sus compañeros de trabajo



**Queso de Oveja**  
**El Lugar**  
DE LAS PEDROÑERAS  
**MADURADO**

Quesera Ribera del Zancara, S.L.

**QUESO MANCHEGO**  
Denominación de Origen  
Elaborado con leche pasteurizada de oveja manchega  
**Semicurado**  
**Escudero Villaseñor**  
Ingredientes: leche pasteurizada de oveja manchega, cuajo, fermentos lácticos, sal, conservadores (E-209, E-232 y Liofina de huevo)  
Consumir preferentemente antes de y todo: ver etiqueta  
Fabricado por: Quesera Ribera del Zancara, S.L. - Pol. Industrial "El Horado Blanco"  
16660 LAS PEDROÑERAS (Cuenca) - Tel: 967 16 04 81 - Fax: 967 16 09 90  
Nº 849751-F  
CONSERVARE EN FRÍO

**Queso de Oveja**  
**Ribera del Zancara**  
**CURADO AL JEREZ**

**¡Feliz Navidad!!**  
Tel.: 967 16 04 81 - fax: 967 16 09 90  
Pol. Industrial "El Horado Blanco" - C/ Julio Verne, parcela 96-97  
16660 Las Pedroñeras (Cuenca) - [quesera@riberadelzancara.com](mailto:quesera@riberadelzancara.com)  
[www.riberadelzancara.com](http://www.riberadelzancara.com)