

La santificación del trabajo de un carnicero

Nacho Alonso es carnicero en Segovia (España). "Cuando yo tenía 15 años, mi padre montó una granja de cerdos y me puse a trabajar". Ser del Opus Dei "me ayuda a hacer bien mi trabajo, vivir con alegría y servir a los demás". Está casado con Blanca y tienen nueve hijos.

29/01/2009

Nacho Alonso nació en Barcelona en 1963: toda su familia es de Segovia, pero pasaron unos años en Cataluña por el trabajo de su padre en una empresa de construcción. "Cuando yo tenía quince años, mi padre montó una granja de cerdos en Ortigosa del Monte y me vine a trabajar aquí". Está casado con Blanca y tienen nueve hijos.

¿En qué se nota que eres del Opus Dei?

"Creo que en todo: en que intento trabajar bien, en que procuro comer todos los días en casa, en mi preocupación por la familia, en la pelea por vivir con alegría y servir a los demás; pero si te refieres a los detalles externos, pues supongo que en que voy a Misa de 7,30 u 8 todos los días -salvo cuando he de ir al matadero a las 6,30, que la dejo para la tarde-, en que saco tiempo para ir a un círculo de formación los jueves

y a un retiro mensual, incluso para dar una charla de doctrina cristiana un lunes al mes".

¿De qué va esa charla?

"Pues mira, la última fue el 22 de diciembre, el día de la lotería, y expliqué desde la Visitación hasta los Reyes Magos. Tratamos los temas de cada tiempo, pero con tres referencias fijas: la virtud de la humildad, el sacramento de la Confesión y el Cielo. Empezamos 2 y ahora somos 11: al final hacemos una merienda con una vueltita de chorizo, patatas... pero no vayas a pensar que vienen por la merienda: pagamos a pachas. A la gente joven le interesa mucho la religión."

¿Es más difícil sobrevivir a la crisis económica o sacar adelante una familia numerosa?

"Vaya pregunta. Yo todavía no he sentido fuerte la crisis económica en

mis carnes -nunca mejor dicho-, tal vez porque siempre he vivido alquilado y no tengo hipoteca. Además, los hijos ya se van independizando -el mayor tiene 22 años y la menor dos y medio-. Sí que se va notando la crisis en el despacho de la carnicería: apenas piden chuletitas de lechal o vacuno de calidad; se vende mucho pollo, carne picada, salchichas, carne para guisar... pero todavía no estamos en los niveles que salen en la prensa, al menos en esta zona. En cuando a la familia numerosa, qué quieres que te diga, la educación de los hijos es un arte: primero hay que enseñarles a no romperse... y luego hay que estar ahí para ayudarles a pegar los trozos. La verdad es que tengo unos hijos estupendos, y una mujer que no me merezco. Doy muchas gracias a Dios. Pienso que las mujeres son superiores a los hombres absolutamente en todo."

¿Tú mujer trabaja fuera de casa?

"Sí. Ella estudió Magisterio, y ejerció de maestra en casa durante años, pero luego entró a trabajar en una Asesoría Fiscal para atender las llamadas y papeleos... y ahora lleva la contabilidad de no sé cuántas empresas. Vale mucho. De todas formas, la compra la hago yo: incluso tengo un proyecto de dar cursos especiales para enseñar a los maridos a hacer la compra. Me encantan los números, y si tuviera tiempo me dedicaría a las inversiones en Bolsa; pero trabajo aquí 365 días al año, y no veas lo que cuesta llegar a fin de mes con tanta familia; en verano ni te cuento, porque en verano llegan los campamentos, y mi presupuesto de campamentos es fenómeno.

¿Y cómo se santifica en el trabajo un carnicero?

"Me ayuda ver desde mi despacho los edificios de Molinoviejo -una casa de retiros y convivencias que dirige el Opus Dei- y acudir al Señor que sé que está allí presente en la Eucaristía; pero prefiero contarlo en vídeo con una historia de la vida misma."

pdf | Documento generado
automáticamente desde [https://
dev.opusdei.org/es-py/article/la-
santificacion-del-trabajo-de-un-
carnicero/](https://dev.opusdei.org/es-py/article/la-santificacion-del-trabajo-de-un-carnicero/) (09/08/2025)