

MÁS CASTILLA Y LEÓN

escapadas con sabor

Germán Delibes

LA MIRADA DEL ARQUEÓLOGO



La fuerza de la comunicación para el sector agroalimentario

AGRO21 
COMUNICACIÓN

diseño y creatividad

estrategia digital

marketing y publicidad

relaciones públicas

Una hermosa panorámica

Mirar una foto panorámica te da la increíble sensación de tener que trasladar la mirada de un lado a otro fijándote en los detalles de primer plano y de fondo sin que ningún elemento sobresalga de manera evidente porque todos son protagonistas principales.

Así es Castilla y León, una gran fotografía con infinidad de colores que cobra vida en sus muy diferentes formas para mantener viva la historia, porque nos gusta seguir descubriendo qué hubo, qué fue y qué pasó con el único objetivo de seguir construyendo sobre las sólidas bases de una herencia que cuenta quién somos para que nosotros mismos demos forma al legado cultural, físico y de pensamiento que dejaremos a

las generaciones que llegarán para descubrirnos.

Esa misma historia es la que nos cuenta que el campo, en todas sus manifestaciones, forma parte del carácter de esta tierra, y únicamente la poesía es capaz de enlazar y elevar las duras jornadas y la incertidumbre con el romanticismo del cambio de tonalidad de las estaciones que tienen su propio ritmo en cada una de las nueve provincias de la comunidad, para finalmente convertirlo en una gran obra de teatro que quiere mostrarse al mundo con su mejor sonrisa y presumiendo de la riqueza que atesora.

La diversidad marca nuestro día a día y conforma una cul-

tura común que nos lleva a valorar el potencial del turismo como elemento de desarrollo si hablamos de naturaleza, con los senderos que tejen una tela de araña infinita de norte a sur y del patrimonio que luce ante los ojos estupefactos del que ha recorrido el mundo y entra en Castilla y León por primera vez.

Seguiríamos contando excelencias pero preferimos dar paso a las historias incluidas en este número, no sin antes alzar la copa para brindar con los primeros mostos, en un final de vendimia que augura unos vinos de excelente calidad en todas las denominaciones de una orgullosa tierra de vinos.

**“El paisaje,
una gran obra
de teatro que
muestra su
mejor sonrisa”**

MASCASTILLA Y LEÓN

Director general

Máximo Gómez

Directora

Chelo Miñana

Redactor jefe

Ricardo Ortega

Arte y Fotografía

Rocío Martín

Redacción

Alfredo Allende

Cristina Martín

Lidia Veiga

Colaboran en este número

Rafael Varón

Tomás Jurío

Javier Esteban

Raúl G. Leralta

José Miguel Martín

Administración y suscripciones

Raquel Roldán

Emilio González

Distribución

BTP

Edita

Administra Agro21 SL

Pza. Marcos Fernández, 3. Oficina A

47014 Valladolid. Tfno: 983 32 22 65

Depósito Legal VA-327-2019

nº05. Octubre 2019

Foto de portada: Rocío Martín

www.mascastillayleon.com     redaccion@mascastillayleon.com

**GERMÁN
DELIBES**

“Hay preguntas que nunca dejaremos de plantearnos”

El historiador y arqueólogo Germán Delibes ha llegado a la jubilación en vísperas del gran año delibeano, 2020, cuando se celebran cien años del nacimiento y diez del fallecimiento de su padre, Miguel Delibes. Investigador, deportista, divulgador y gran contador de anécdotas, aprovecha esta entrevista para hacer una confesión: echará de menos el contacto rejuvenecedor de los estudiantes

La trayectoria investigadora y docente de Germán Delibes vive un punto y seguido. Jubilado desde el pasado 1 de septiembre, continúa como profesor emérito una carrera de 48 años en la universidad, 43 de ellos en la de Valladolid. Considerado una voz autorizada sobre las edades del Cobre y el Bronce, la conversación fluye por los vericuetos de la arqueología, aquella disciplina que estudia la conducta humana a partir de los restos hallados en un yacimiento.

—Ricardo Ortega—

—¿Cómo afronta la jubilación después de casi medio siglo de carrera?

—Tengo condición de profesor emérito y así permaneceré, al menos, durante dos años. Puedo dirigir proyectos de investigación, soy miembro del departamento y puedo dar alguna clase, pero no tengo enseñanza reglada. Y me parece bien porque esta universidad tiene un profesorado muy envejecido y hay que contratar gente joven.

Me produce cierta tristeza porque he tenido buena relación con

los alumnos, he estado cómodo en clase. Siempre pensé que con la jubilación iba a echar de menos la investigación, y sin embargo ahora me doy cuenta de que lo que voy a añorar es la docencia. El contacto con los alumnos rejuvenece mucho; yo voy con ellos a excavar, hacemos excursiones a Atapuerca, a la neocueva de Altamira... Ese contacto es muy enriquecedor.

—Altamira, una maravilla puesta en tela de juicio en su momento...

—Es una pintura muy realista, y



lo que sorprendió es que hubiera artistas de tantísima calidad en aquella época. Dicen que Picasso entró a verlas y dijo “después de esto, todo es decadencia”.

En 1879 se encuentran las cuevas y fue una auténtica conmoción porque hasta entonces se consideraba que el arte era propio de pueblos civilizados, mientras que los del Paleolítico eran primitivos. De ahí que los arqueólogos franceses no reconocieron hasta comienzos del siglo XX su autenticidad.

-...lo que nos lleva a la paradoja de que la ciencia no es objetiva.

-Claro. Funciona la ley del péndulo. Ahora aplicamos ciencias experi-

mentales a la arqueología, con la oportunidad de ‘exprimir’ los restos arqueológicos y sacar de ellos una información insospechada. Por eso las teorías que refutábamos en los años 70, sobre todo en función de formulaciones teóricas, hoy están absolutamente vigentes.

-¿Por qué dice que la arqueología es una disciplina destructiva?

-Dice el arqueólogo inglés Paul Bahn que nunca como hoy los arqueólogos han obtenido tanto con tan poco desgaste patrimonial. Si trabajo en un yacimiento, lo excavo y lo destruyo. La gente que quiera saber

algo sobre aquel yacimiento, se basará en mi documentación o no tendrá nada que hacer. Menos mal que ahora ya no es necesario excavar tanto. Aplicando ciencias experimentales se puede obtener mucha documentación a partir de casi nada: a partir de una sola pieza de cerámica se puede conocer la forma que tenía, la decoración, si está hecha con torno o a mano, la

“Ya no es necesario excavar tanto; gracias a las ciencias experimentales se obtiene mucho a partir de casi nada”





“Si lo excaváramos todo, ¿qué harían los arqueólogos del futuro?”, se pregunta

procedencia de la pasta, la temperatura a la que se coció... Se puede escribir un artículo entero a partir de un solo objeto. Por eso los arqueólogos somos conscientes de la necesidad de no excavar mucho. Tenemos el compromiso moral de dejar un patrimonio arqueológico saneado a las generaciones del futuro, que serán capaces de excavar mucho mejor que nosotros.

-¿Es consciente el público del patrimonio arqueológico que atesora Castilla y León?

-El patrimonio arqueológico es abundantísimo en esta comunidad. Existe un Inventario Arqueológico de Castilla y León, aunque seguramente no están incluidos ni la mitad de los yacimientos que existen. ¡Hay inventariados entre 2.000 y 3.000 en cada provincia!

Eso hace que sea muy difícil de proteger. Por otro lado, muchos alcaldes, en cuanto saben que hay un yacimiento en su municipio, preguntan por qué no vamos a excavar. Pero, claro, el desarrollo de una arqueología moderna implica una inversión muy importante, que hay que canalizar hacia los yacimientos considerados más interesantes de cada momento.

-¿Es solo una cuestión de financiación?

-No solo, porque aunque el alcalde consiguiera fondos, la responsabilidad nos llevaría a excavar algo, pero no todo. Si lo excaváramos todo, ¿qué harían los arqueólogos del futuro?

-¿Entiende el público su función?

¿Muestra curiosidad?

-Es importante recalcar que la Ley de Patrimonio, de 1985, incluye un apartado que dice que el trabajo arqueológico es importante sobre todo para dar satisfacción a la necesidad de saber de la ciudadanía. Esa ley justifica nuestro trabajo, de algún modo, siempre que los descubrimientos tengan una proyección social.

Esa es la razón por la que hoy los periódicos tienen redactores especializados en arqueología, por la que se hacen rutas arqueológicas... En el norte de Burgos he trabajado durante 20 años en los dólmenes. La Junta hizo un programa de restauración y se hizo una ruta, un aula de interpretación... Son yacimientos visitados y me gusta ver que siempre hay gente intere-

sada en ellos. Eso es muy importante y la Ley de Patrimonio nos obliga a que los conocimientos que nosotros obtengamos no sean objeto de mero intercambio entre científicos, sino que lleguen a los ciudadanos.

-Al mismo tiempo, siempre existe la tentación de manipular la historia en beneficio propio...

-Eso siempre ha ocurrido. Cuando accedimos a la condición de comunidad autónoma hubo polémica sobre si teníamos entidad, personalidad histórica suficiente, y sobre qué sucedía con Segovia, León, La Rioja, Cantabria... La arqueología se convirtió en un instrumento para la búsqueda de señas de identidad.

No voy a decir que se haya manipulado la historia, torticeramente, en Castilla y León, pero quizá se forzara un poco la búsqueda de raíces comunes en un primer momento... Pero es algo inevitable y ha pasado en muchos sitios.

-A la vuelta de la esquina está 2021, cinco siglos de los Comuneros...

-Es un ejemplo de periodo que los historiadores han analizado con ópticas muy distintas, lo que pone de relieve que la historia no es algo absolutamente objetivo.

A veces nos preguntamos si es más objetiva la historia hecha a partir de restos extraídos de la tierra o aquella que se basa en documentos escritos, porque estos últimos tampoco son objetivos: cada cronista tiene su particular punto de vista. Ingenuamente puede pensarse que los hechos históricos "son lo que son", pero siempre es lícito dudar porque la historia suele ser la versión de los vencedores.

-Sucede en el periodismo...

-Evidentemente. Los periódicos son fuente de historia, pero imagínate en el futuro al que lee información sobre la aplicación del 155 en Cataluña en cuatro periódicos diferentes. La única objetividad en

periodismo sería buscar opiniones de personas que piensan diferente. En periodismo unas veces se trabaja con más honestidad y otras con menos. En todas partes hay buenos y malos profesionales, gente que se deja comprar, otros que son honrados a machamartillo... Es la historia del mundo.

Dicen de los chimpancés que son inteligentes porque tienen la capacidad de engañar, y a uno le atterraza pensar que la inteligencia sea realmente eso, teniendo en cuenta lo cerca que están evolutivamente los chimpancés de nosotros..

-¿Cómo es la labor de interpretar los restos, más allá de lo material?

-Hace escasas fechas me correspondió pronunciar la lección inaugural de este curso en la Uva y hablaba sobre la caza en la prehistoria. Puedo conocer qué animales cazaban y tratar de conocer los artefactos que empleaban para hacerlo, incluso cómo descuartizaron al animal para comérselo. Pero



Germán siempre ha compartido el cariño por el medio rural con su padre, Miguel Delibes



“Los arqueólogos estamos muy capacitados para conocer la dimensión material de la cultura, pero la parte psíquica se nos escapa”

eso le dejará frío el cazador actual, que querrá saber cómo fue el lance. Eso se nos escapa; el no contar con fuentes escritas nos obliga a dar una visión parcial y bastante estática, de la historia.

-Las pinturas...
-Solo puedes plantear hipótesis. Los arqueólogos estamos muy capacitados para conocer la dimensión material de la cultura, pero la parte psíquica se nos escapa. Estamos en buenas condiciones para conocer las pinturas de Altamira y disponemos de mucha in-

formación sobre ellas (colorantes utilizados, técnicas, antigüedad...), pero la gran pregunta es cuál fue su significado, por qué y para qué se pintaron. Eso se nos escapa, y siempre les digo a mis alumnos que hay preguntas que nunca vamos a dejar de plantearnos: dentro de cien años nos seguiremos preguntando por qué se pintaron esos animales. Estudiando el basurero que hay a la entrada de la cueva, sabremos muchas cosas sobre la vida cotidiana de los artistas y sus familias, pero afirmar, como es habitual, que lo hacían para propiciar

la caza, igual que ciertos cazadores de Norteamérica, no pasa de ser una muy atractiva posibilidad.

-Por hablar de algo más cercano, 2020 es el centenario de Miguel Delibes...
-Efectivamente. Son cien años del nacimiento y diez del fallecimiento de mi padre. En relación con ello, nos gustaría que Miguel Delibes contara con una casa museo, como las que se dedican a otros escritores. Los visitantes a Valladolid preguntan qué se puede ver de Miguel Delibes, pero no se puede ver



nada. Su casa (un piso de la calle Dos de Mayo) está tal cual la dejó y para 2020 lo que nos gustaría es contar con un espacio que la gente pudiera visitar, donde se conservaran y expusieran los enseres de nuestro padre. El Ayuntamiento parece convencido de hacer algo en esta dirección. Veremos si con motivo del Año Delibes se materializa.

-¿La ubicación tiene que ser Valladolid?

-A veces se mencionan otros lugares, pero la opción razonable y preferida es Valladolid. En su momento dudamos de hasta qué punto estaría justificada una importante inversión pública con este fin, pero es un temor que hemos ido dejando atrás porque encargamos a una empresa especializada una tasación del legado de nuestro pa-

dre, aquel que cederíamos a la casa museo, y el valor que le adjudican, cercano a los cinco millones de euros, justificaría plenamente la adquisición de un inmueble.

Que conste que no nos quejamos, ni mucho menos, de cómo nos han tratado hasta ahora las instituciones. La Fundación Miguel Delibes tiene su sede en un espacio municipal (la Casa Revilla) y contribuyen generosamente a mantenerla Junta y Diputación, además de otros patronos particulares, pero queremos dar ese salto, con una casa museo, porque los hijos somos mayores y, aunque la fundación es hoy muy dinámica, tenemos miedo de que en el futuro pueda venirse abajo.

-No cabe duda de que la ciudad le

“Los visitantes a Valladolid preguntan qué se puede ver de Miguel Delibes; nos gustaría que contara con una casa museo”

recuerda con cariño.

-Sí. Pero diré una cosa. El otro día un grupo político quería poner al aeropuerto de Villanubla el nombre de Miguel Delibes, y me preguntaba qué le habría parecido a mi padre. Pues a mi padre ya empezaba a parecerle mal que hubiera tantas cosas dedicadas a su figura. Le parecía poco funcional porque en Valladolid pides a un taxista que te lleve al Miguel Delibes y no sabe si llevarte a un colegio, a un centro cultural, a una sala del Teatro Calderón, al Campus Universitario Miguel Delibes... Nosotros estaríamos encantados, pero

es cierto que sería poco práctico. Además, sería un poco contradictorio porque no cogía un avión ni a tiros. Solo lo hizo dos veces: para un viaje largo a Chile y Argentina, y otra vez para dar clases un semestre en la Universidad de Maryland. La ida la hizo en barco, desde Algeciras, y para la vuelta vio que no llegaba a pasar las vacaciones con sus hijos e hizo el gran esfuerzo de volver en avión. Viajó mucho, incluso hasta Laponia, en el Círculo Polar Ártico, pero lo hacía en automóvil.

-Pues su padre recibió numerosos homenajes por toda Europa...

-Le hacían un homenaje y había que ir, pero en coche. Y no le gustaba demasiado porque era una persona humilde, poco vanidosa y convencida lo justo del valor de sus cosas. Mi madre, y después los hijos, éramos los que le animábamos y casi le empujábamos a afrontar esos compromisos.

Le cuento una anécdota de cuando fue nombrado doctor honoris causa por la Universidad del Sarre, en Alemania. Se publicó en prensa que era el primer doctor honoris causa español que nombraba esa universidad desde Ortega y Gasset y fue muy felicitado por ello, pero él se descolgó diciendo que no sabía si iba a ir, por la lata de hacer el viaje, ponerse delante de la gente...

Al final nos advirtió de que solo iría si le acompañábamos los siete hijos con nuestros cónyuges, y allí no fuimos todos en coche.

El rector de la Universidad del Sarre se moría de risa. No le gustaban nada las cosas protocolarias de manera que, cuando le dan el Premio Cervantes y tiene que recogerlo en Alcalá de Henares ante los reyes, los ministros...

La víspera no dudó en llamar a su médico para decir que suspendiera todo porque se encontraba



fatal. Por fortuna, acabó yendo.

-¿Ha heredado usted las aficiones de su padre?

-Casi todos los hijos tenemos sus aficiones. Yo cacé 40 años con mi padre, todos los fines de semana. Pescador no soy. Perdí la afición al ver que mi padre y mi hermano mayor volvían con la cesta llena de truchas cuando yo todavía no había pescado ninguna (risas). Y también somos ciclistas. Siendo novios, mi padre veraneaba en Molledo (Cantabria) y mi madre en Sedano (Burgos), a 95 kilómetros. Enamorado de Ángeles, Miguel recurría a la bicicleta para ir a verla.

Bien, pues cuando falleció mi padre, la familia decidió homena-

gearle repitiendo esa ruta de manera que todos los primeros jueves de agosto cogemos la bicicleta 20 o 25 Delibes, con algunos amigos, y hacemos ese recorrido desde Sedano hasta Molledo. Lo llamamos la Clásica Max; 'Clásica' por ser carrera de un día y Max porque esta era su firma como caricaturista en El Norte de Castilla: M de Miguel, A de Ángeles, su novia entonces, y la X de un futuro impredecible.

Sí. Creo que somos tan pintorescos como él. ■



Reportaje gráfico:
Rocío Martín



Arqueología veraniega

Se está acabando el verano cuando ataco el cuaderno y revivo sensaciones de aquellos tiempos en los que mi actividad arqueológica me llevaba, en los periodos de estío, a una excavación en algún punto más o menos ignoto, que desde entonces se ha ganado un hueco en mi geografía personal. Tiempos que en mis recuerdos forman parte de la categoría de legendarios.

Vuelven a mi memoria merced a mi dependencia de las omnipresentes redes sociales. Mis vicios cibernéticos y mis obsesiones me

llevan a seguir la arqueología veraniega que sigue siendo -cada vez más, e incluso cada vez mejor tratada- un tema recurrente en la prensa estival. Quizá se sorprendan si les digo que hay actividades arqueológicas en el campo todo el año; porque campo debe entenderse como el interior de un conjunto histórico, el solar de un nuevo supermercado o el seguimiento de una tubería de aguas negras. Lo que pasa, y como presumo su mueca al final de la frase anterior, es que esta arqueología es mucho más intensa e intensiva, y mucho

menos difundida. Estas actividades afloran solo en los medios cuando se produce un hallazgo espectacular, o bien cuando el titular destaca que se ha frenado el progreso por la aparición de algunas piedras de valor relativizado por quien firma los artículos.

Pero volvamos a lo bucólico. La organización de una excavación veraniega es un esfuerzo titánico minimizado por la imagen de jóvenes en pantalón corto que vemos en nuestras pantallas, en el periódico o quizá en vivo si ha ido usted a visitar una excavación en curso.

Excavaciones en Pancorbo, Burgos.





Otra campaña veraniega.
Fotografía, Arkeoclio

Nuestros titanes particulares, convertidos en dirección de excavación, deben buscar, primero, financiación: esos fondos que permitan afrontar con garantías toda la operación, que se gastan en alquilar equipos, pagar los traslados y la manutención de esa tropa de jóvenes -que se les nota que están creciendo y comen en los cánones que les establecieron sus abuelas-, los seguros, los malditos fungibles y un infinito número de etcéteras.

Esos titanes habrán gastado su tiempo y esfuerzo en pelear con direcciones generales, diputaciones, ayuntamientos y concejos para conseguir pasta, permisos o recursos en la comarca de la actuación: casas y escuelas para dar de comer y dormir. Estos esfuerzos organizativos han hecho que en el pelo de nuestros protagonistas se consoliden las canas.

La experiencia me dice que lo que esperan los responsables de las excavaciones es que la campaña sea fructífera, con resultados científicos de interés. Y eso incluye que quien ha puesto las perras sea de la misma opinión, porque no siempre es el caso. Y, así, hemos converti-

do la comunicación social -inscrita ya de antaño en nuestro ADN- en un elemento fundamental de la arqueología de verano. Al tradicional formato de la charla o visita final de campaña se ha añadido un buen número de actividades: la tecnología nos está permitiendo volcar información diaria, casi inmediata, a través de las herramientas virtuales.

Más allá de la algarabía del medio electrónico se está procurando dar un paso más 'físico' tratando de integrar a las comunidades que soportan estas intervenciones a través de su participación directa. Hay algunas alternativas sencillas, como facilitar que usted se una al equipo de trabajo y mejore su conocimiento de esta ciencia sudando con nosotros.

Hay otras opciones más complejas y que requieren otra interacción, como la participación en el diseño del proyecto: incluyendo

activamente a aquellas personas que son las usufructuarias del legado patrimonial que les debemos a nuestros nietos. Así que no se extrañe si el equipo arqueológico se planta cerca de su casa y le convo-

“Debemos implicar a los vecinos, a aquellos usufructuarios del legado patrimonial que debemos a nuestros nietos”

ca para entrevistarle y saber qué es lo que usted quiere. También se encontrará con que los arqueólogos le van a pedir que les controle y les fiscalice para que los recursos aportados -por usted, insistimos- se consuman de

manera razonable.

Si esto no está ocurriendo a su alrededor, empiece a exigirlo. Conviértase en responsable de encanecer aún más la cabeza de nuestros arqueólogos. Estoy convencido de que son conscientes de que están trabajando con bienes prestados, y de que los chinos proceden de los vecinos, bien a través de los presupuestos del Estado, la UE o (donde les duele más a ustedes) de su Ayuntamiento.

El viñedo domina el paisaje del valle de Atauta, en el municipio de San Esteban de Gormaz. A la derecha, instalaciones de elaboración.



El Ribera más sedoso tiene nombre soriano

La labor de dos décadas desplegada por Dominio de Atauta nos ofrece una completa radiografía del espacio del que toma el nombre. El pequeño valle de Atauta cuenta con 600 parcelas agrupadas en 25 ‘terroirs’, cada uno con su propia personalidad vitivinícola

El consumidor más sensible y curioso guarda en su registro de sabores, a buen seguro, las sensaciones que dejan en nariz y boca las elaboraciones de Dominio de Atauta. Vinos minerales, más sedosos y, por eso mismo, con menor estructura de lo que se estila en el conjunto de la Ribera del Duero.

Hay diferentes razones para que estos tintos hayan adquirido semejante personalidad, tan celebrada por quienes los incluyen entre sus preferencias, y todas tienen que ver con la historia, con el paisaje, con el factor humano. Nos encontramos en un



DOMINIO DE AATAUTA

Ctra. a Morcuera, s/n
Atauta, Soria
975 351 349
www.dominiodeatauta.com

rincón de la provincia de Soria, a mil metros de altitud, donde Dominio de Atauta llegó con el cambio de siglo para salvar un viñedo antiquísimo, prefiloxérico, y sobre todo para sacar todo el partido a unos suelos de enorme potencial.

Protagonistas de esta aventura son Ismael Sanz, como responsable de viticultura, y Jaime Suárez, al frente del departamento de enología. Su trabajo ha permitido obtener una exhaustiva imagen de los diferentes suelos del valle de Atauta, un pequeño territorio de cuatro kilómetros de longitud y uno de anchura. En él se han definido 600 parcelas, agrupadas en 25 parajes o 'terroirs' diferentes, cuya elaboración se hace por separado en una labor acometida con escrupuloso rigor científico. Con más amor por el terruño y por la uva que criterio económico.



La bodega abarca 45 hectáreas de tinto del país, como siempre se ha llamado aquí a la tempranillo, con una antigüedad que nos permitiría hablar de arqueología vitícola. Las viñas tienen una antigüedad de entre 120 y 170 años y se salvaron de la filoxera gracias a unos suelos mayoritariamente arenosos, además de por cierto aislamiento con respecto a otras plantaciones. Como recuerda Jaime Suárez, esas cepas llegaron al siglo XXI casi exhaustas, con un planteamiento de obtener la máxima cantidad frente a la calidad.

Desde la llegada de Dominio de Atauta, por el contrario, se ha mimado a la planta para sacar lo mejor

La bodega abarca 45 hectáreas de tinto del país, como siempre se ha llamado aquí a la tempranillo

de ella, sin que nunca se le exijan rendimientos de más de 2.500 kilos por hectárea. La uva obtenida se transformará en mosto y después en vino en las instalaciones de la bodega, que se descuelgan en un conjunto de cuatro plantas que permiten funcionar por gravedad. La uva entra por la planta superior y cae a los depósitos de la siguiente. Un nivel más abajo se

encuentra la nave de barricas y abajo del todo espera el botellero.

La intervención sobre la materia prima es muy cuidada, siempre con fermentaciones naturales y filtraciones muy suaves. La fermentación maloláctica se realiza en tinas y de ahí el



La colección 'Single Vineyards' destaca cinco terroirs de especial carácter

vino pasa a la sala de barricas.

Este proceso finaliza en el mercado, con las marcas más conocidas de la bodega: unas 40.000 botellas de Dominio de Atauta -a partir de viñedos en los suelos más arcillosos del valle- y cerca de 60.000 de Parada de Atauta, procedente de suelos más arenosos; el resultado es un vino de textura sedosa, que gusta a un público más amplio.

De los 25 'terroirs' identificados se



Elaborado a partir de viñedos de suelo arenoso, **Parada de Atauta** muestra la sutileza y complejidad de la zona. Es un concepto de vino amable y entendible por todos.



Dominio de Atauta es el vino que da nombre a la bodega. Un vino con una personalidad muy marcada, con una expresión completamente original de la tempranillo de Ribera del Duero



ha destacado a cinco por su carácter, de modo que se embotellan por separado dentro de la colección 'Single Vineyards', o viñedos singulares. Son La mala, Valdegatiles, Llanos del almendro, La Roza y San Juan, en algunos casos obtenidos tras un laborioso proceso de recuperación de viñedos que estaban abocados a la desaparición.

Son más historias, en el fondo, de las que se pueden encierra en una botella. Por eso la bodega se ha abierto al enoturismo, que se basa en visitas de grupos pequeños.

El recorrido invierte tanto tiempo en el viñedo como en la bodega, donde se catan cuatro elaboraciones. A lo largo de la mañana las explicaciones se ofrecen por personal de la propia

Hay más historias de las que caben en una botella. Por eso la bodega se ha abierto al enoturismo

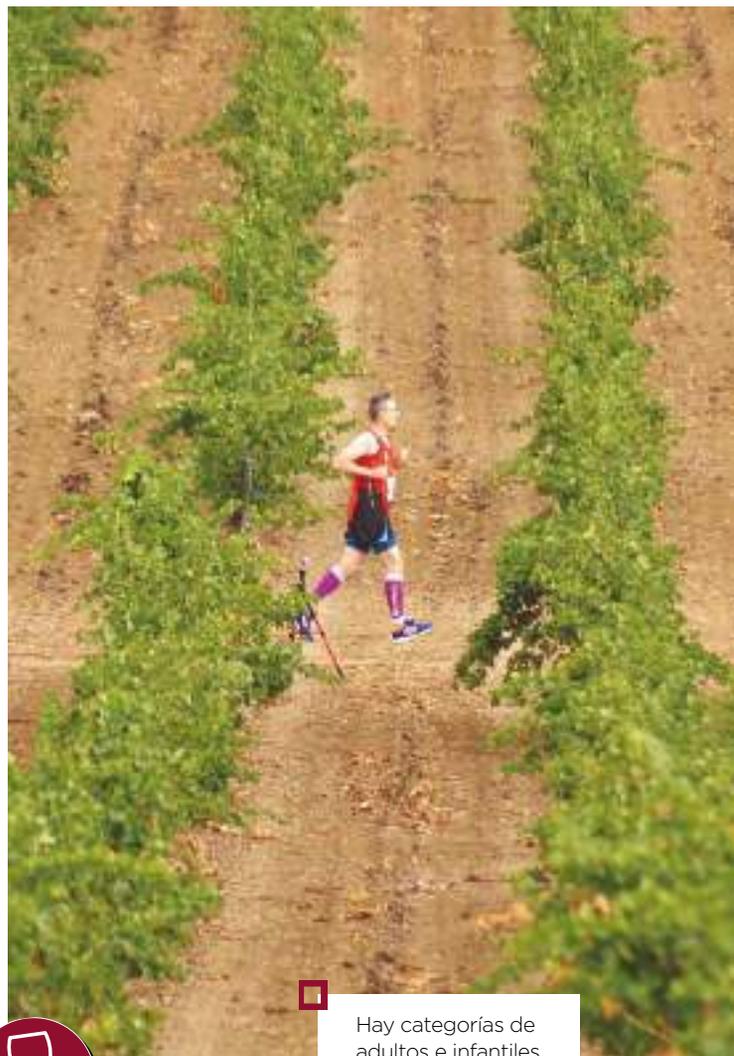
bodega, el más cualificado para transmitir la importancia del suelo, del clima, y por supuesto para poner en palabras el mimo por la viña y por la uva.

El visitante a la bodega se marcha convencido y fidelizado, "puesto que se va con la sensación de haber realizado un descubrimiento increíble", destaca Jaime Suárez. ■

Entre las viñas se disfruta siempre al correr

Hacer el camino es lo que importa. Y si el recorrido tiene un encanto especial ya resulta el doble de gratificante. Cualquiera que haya participado en alguna de las pruebas de 'Corriendo entre viñas' -Rueda (DO Rueda), Cigales (DO Cigales), San Román de Hornija (DO Toro), Valbuena de Duero (DO Ribera del Duero) y Mayorga (DO León)- puede dar fe de que es así.

'Corriendo entre viñas' es la iniciativa que organiza la Diputación de Valladolid y que aúna deporte y vino. Son cinco circuitos de atletismo para recorrer entre los meses de septiembre y noviembre, en lugares emblemáticos de la geografía vitivinícola de



Hay categorías de adultos e infantiles.



la provincia vallisoletana, ofreciendo la posibilidad de correr entre las viñas. Los deportista tiene la opción de visitar museos o bodegas de la zona, así como degustar el vino de las diferentes denominaciones de origen. Un motivo más para marcar en rojo los fines de semana de los tres próximos meses. La organización ofrece visitas totalmente gratuitas, para dos personas, a diferentes centros turísticos. Basta con solo presentar el dorsal de la prueba de ese día.

En cuanto a lo deportivo de 'Corriendo entre viñas', cada circuito será puntuable, de manera que habrá ganadores individuales de cada pue-



ba, y también ganadores del circuito en las diferentes categorías establecidas. Para ello es obligatorio correr en cuatro de las carreras programadas y participar en la última.

La inscripción es gratuita. Es posible apuntarse en la página oficial del circuito www.corriendoentreviñas.es de manera independiente para cada recorrido.

En la categoría de Adultos hay dos distancias en cada competición. El largo es de entre ocho y doce kilómetros) mientras que el corto tiene entre tres y seis kilómetros, dependiendo en ambos de la prueba. Cada deportista solo puede inscribirse en una de ellas.



Además, hay diferentes premios para todas las categorías y sexo, así como a los mejores clasificados de la localidad donde se celebre la competición. Ejercicio, vino y el paisaje de la viña. Todo perfecto. ■



Un año para elaborar grandes vinos de guarda



Un momento de la vendimia en la Denominación de Origen Cigales. Fotografía: Tomás Jurío

Octubre, mes de la vendimia para los vinos tintos que, junto con septiembre, son los dos meses más esperados del año para cualquier viticultor y bodeguero. Para el primero porque al fin verá recompensado (o no) el trabajo de todo un año, y para el segundo porque al fin podrá dar a luz a unos nuevos vinos, que según sean las uvas así serán después los vinos. Frescos, potentes, ligeros, estructurados, sabrosos,

longevos, etc. El otoño es la estación en la que las hojas de ciertos árboles caen, y en algunos casos sus colores se tornan en colores amarillos-dorados, rojizos y granates, como también lo hace la vid. Los campos de viñedos se vuelven multicolores, desde verdes a amarillos pasando por los granates principalmente de la variedad tempranillo. ¡Merece la pena pasear en esta época entre los viñedos!

El cultivo de la vid, si algo tie-

ne de apasionante es precisamente que no hay dos campañas iguales. Esto es así porque a pesar de que las vides están enclavadas en el mismo suelo año tras año, las condiciones climáticas por un lado y la mano del hombre por otro pueden hacer variar la cantidad y la calidad de las uvas, que luego se verá repercutido en los vinos a pesar de que el bodeguero intentará, siempre, paliar el factor añadida para mantener su propio

estilo de vino. Hay campañas en las que el clima se comporta de forma benevolente, y aunque como dice el refrán “nunca llueve a gusto de todos” diría que este ha sido uno de esos años. No han faltado tormentas veraniegas que han descargado granizo y trombas de agua, pero afortunadamente han sido muy localizadas y de corta duración.

Como norma general siempre hay que separar el viñedo que tiene posibilidad de ser regado del que no la tiene. Obviamente, una buena gestión del riego atenúa las condiciones adversas sobre todo de sequía y altas temperaturas.

Hay que desterrar la idea de que el riego en el viñedo es negativo y de que las mejores uvas son siempre las de secano. El riego nos permite dar, sobre todo, una mayor regularidad tanto en la producción como en la calidad. Sin embargo, la calidad y producción de la uva del viñedo en secano dependerá mucho del suelo donde esté implantado y de las condiciones climáticas de ese ciclo vegetativo. Una vez hecho este matiz, veamos cuáles han sido los parámetros climáticos más relevantes de este año (de estaciones propias) para posteriormente analizar su resultado en la uva y adivinar los futuros vinos.

Desde noviembre de 2018 hasta el 30 de septiembre de 2019 la pluviometría ha sido de 291 litros por metro cuadrado, concentrada casi la mitad en invierno; en definitiva, un año seco pero que gracias a los 25-40 litros que han caído en septiembre han logrado salvar la cosecha. Si recordamos, en la campaña de 2018 la pluviometría fue de 531 litros y en la de 2017 de 201 litros, pero con un régimen estacionario diferente,



algo a tener en cuenta. El índice de Winkler o integral térmica (hasta el 30/09) ha sido de 1.354 °C frente a los 1.388 °C de 2018 o los 1.590 °C de 2017. La temperatura media ha sido algo más baja que la del año pasado aunque sin grandes diferencias, no así respecto a la de 2017 que fue más alta. En cuanto a las horas de sol de agosto y septiembre, en esta campaña se ha disfrutado de un 10 % menos que en 2018. Y si observamos la humedad foliar, en agosto y septiembre hemos medido 51 horas con humedad frente a las 105 horas del año pasado.

Si bien es verdad que muchos viñedos aún no se han recuperado de la atroz sequía y altas temperaturas de 2017 y que las abundantes lluvias primaverales de 2018 no lograron soliviantar, la lluvia caída este mes de septiembre ha permitido que la planta pueda madurar con éxito sus uvas, siendo una maduración lenta debido al contraste térmico día-noche, ajustando muy bien la acidez y los pH.

Con todos estos mimbres climáticos y si la mano del viticultor y los ingenieros agrónomos ha sido la adecuada podemos decir que la cosecha de esta campaña 2019 va a ser una cosecha de altísima calidad. Como siempre será fundamental elegir muy bien la fecha de la vendimia de cada viñedo, donde viticultores e ingenieros tendrán que llegar al consenso con bodegueros y enólogos. No vale eso de “como mi vecino ha empezado a vendimiar, yo también”, no hay dos viñedos iguales.

“Hay que desterrar la idea de que el riego en el viñedo es negativo, de que las mejores uvas son las de secano”

Ha sido un ciclo donde ha sido relativamente fácil combatir uno de los hongos más temidos como es el oídio, no ya solo con tratamientos sino con despuntes y deshojes, prácticas obligatorias si queremos producir uvas de calidad. Por otro lado, prácticamente no se han dado las condiciones para las infecciones y desarrollo de otro hongo, el mildiu, que nos deja sin cosecha. Y tampoco ha habido condiciones, ni siquiera en la última fase de la maduración, del temido hongo botrytis cinerea que provoca la podredumbre de la uva, impidiendo en muchos casos la fermentación y oxidando los mostos.

Como resumen, diría que las características más relevantes de esta vendimia serían las siguientes:

- ✓ Altísima calidad. Madurez y sanidad óptimas.
- ✓ Producción inferior entre un 10% y un 15% menos que el año pasado, lo que la convertiría en una producción normal.
- ✓ Rendimiento de transformación algo inferior al del año pasado, debido a que las bayas son más pequeñas y pesan menos.
- ✓ Tranquilidad y serenidad, como consecuencia del buen tiempo que está haciendo este mes de octubre, con ausencia de lluvias y temperaturas adecuadas.

Con estas uvas, es de suponer que los vinos serán equilibrados, con unos aromas elevados y francos, sabrosos y con una carga polifenólica adecuada. Una añada para elaborar grandes vinos de guarda, aunque este concepto no esté muy de moda actualmente.

¡Buena vendimia! ■



Silvia Fernández

EL VIAJE GASTRONÓMICO POR LA PROVINCIA DE LEÓN QUE QUERRÁS REPETIR

El restaurante Pablo, último estrella Michelin de Castilla y León, propone un menú degustación basado en el producto de proximidad tratado con mimo y con la esencia de los sabores tradicionales



Ancas de rana, ¿en cazuela de barro tradicional o en formato chupa chup? Podríamos decir que el contenedor no altera el producto. Y esa es la esencia del restaurante Pablo de León.

En 1975, el restaurante Pablo era un referente de gastronomía leonesa en el Polígono Michaisa a las afuera de la capital leonesa: ancas de rana, bacalao ajoarriero, sopas de trucha o mollejas eran los platos más demandados. En 2005, coge las riendas del restaurante el matrimonio formado por Juanjo Losada y Yolanda Rojo (hija de Pablo y Maruja, los dueños del restaurante) y deciden dar un giro al negocio, sin olvidar el legado que recibían.

Hace prácticamente un año que el restaurante Pablo cuenta con una estrella Michelin, el último restaurante de Castilla y León en conseguirla, y para Yolanda y Juanjo las cosas han cambiado un poco “sobre todo en el tipo de público que recibimos, no así

El restaurante ofrece el último jueves de cada mes la ‘Noche bella leonesa’, una cena dedicada a productos locales de temporada

en la esencia de lo que ofrecemos”, comenta Yolanda.

Si hay algo que define la cocina de Juanjo y Yolanda es: producto de proximidad. Es una obsesión y una marca de la casa, el menú degustación, ofrecido en dos formatos de 8 y 12 pases (con o sin maridar) es una prueba de ello: legumbres frescas de Bercianos del Páramo, carnes de buey de El Capricho (Jiménez de Jamuz), morcilla y cecina del Valle del Esla, pero también tomates, espárragos y guisantes de la huerta de Tudela de Duero, en Valladolid.

SABORES TRADICIONALES

El paseo gastronómico por la provincia de León comienza con dos sabores tradicionales: el pan y la morcilla, convertidos en palos de encina y crujiente

Presentación de las ancas de rana (abajo) y de la codorniz (derecha).



y se acompaña por la cerveza Laciana, homenaje a los mineros. El viaje continúa con pequeños bocados para disfrutar con las manos: buñuelo de cangrejo de río, taco de maíz de lechazo con yogur de lima, tartar de carne de buey con tuétano rallado simulando al parmesano o carpaccio de vieira con toques cítricos y japoneses. Para alguien como Juanjo, que no ha pasado por una escuela de cocina, supone un dominio de la técnica sin perder de vista la tradición y el pro-

“Al recibir la estrella, lo que se nota es un aumento de afluencia de público de la ciudad. Es algo que nos da mucha satisfacción”



ducto que lo ha traído hasta aquí. Y alcanza su punto álgido con las ancas de rana, el producto estrella del restaurante de sus suegros, convertido en el icono de su restaurante. Ya sorprende la cazuela de barro que nos encontramos sobre la mesa, que contrasta con el diseño del local y la cuidadísima puesta en escena de la Sala; y es imposible no caer en la tentación de mojar el pan de Veguellina y notar el ligero toque picante de una salsa hecha con unto añejo, que como los grandes secretos de familia no se puede desvelar.

Pero si el restaurante Pablo ha recibido una estrella es por cuidar los detalles, y eso se nota en el punto del pescado. Sorprende en un restaurante de interior, la espectacular e inolvidable textura del lomo de chicharro, o la cigala sobre oreja de cerdo, que puede parecer una combinación imposible y que, sin duda, no dejará indiferente. Los pescados llegan de Galicia y han sido sacrificados a través de la técnica japonesa ‘ike jime’ que mejora su sabor y alarga la vida útil del producto. Y se nota.

Alubias y bacalao, codorniz, conejo de monte, quesos de Valdeón... maridado con vinos de pequeños productores de las denominaciones de El Bierzo, Valdeorras, Cangas o Ribera del Duero y, buscando la singularidad de vinos naturales, que en ocasiones son apuestas arriesgadas, que se han combinado a la perfección con la propuesta gastronómica.

Un menú degustación (de ocho o doce pases) que está en constante actualización, buscando la temporalidad del producto. Y una propuesta innovadora, la del restaurante Pablo, que no pierde de vista sus raíces y los sabores tradiciones de la tierra, pero sobre todo de sus orígenes como casa de comidas. ■



RESTAURANTE PABLO

Avda. de los Cubos, 8. León.
Cierra: domingo noche, lunes y martes
987 21 65 62. www.restaurantepablo.es

Alimentos de Palencia cuenta ya con 159 miembros y 567 productos



La Diputación palentina apuesta por el sector agroalimentario como motor de desarrollo.

Alimentos de Palencia, la marca de calidad que impulsa la Diputación palentina y que acredita los productos y servicios adheridos a ella, continúa creciendo. Cuenta ya con 159 miembros y 567 productos después de que se hayan sumado recientemente seis nuevas empresas productoras - Produlca (Villamuriel de Cerrato), Obrador Nuestra Señora De Consolación (Villamuriel de Cerrato), La Hornera de Barcena (Guardo), Quesos El Afinador (Venta de Baños), Cabo Vírgenes (Palencia) y Entresetas (Paredes de Nava)- además de dos hos-

teleras -Restaurante La Concordia (Monzón de Campos) y Restaurante Asador Villa de Frómista (Frómista)- y un comercio minorista -Productos Artesanales La Despensa (Saldaña)-.

En cuanto a las 'bandas' que asignan por la calidad y singularidad de cada producto, se añaden 41 Bandas Azules y una Banda Dorada. Cuenta ahora Alimentos de Palencia un total de 318 de estos distintivos azules y

NUEVOS SOCIOS

PRODULCA

Ctra. Nacional 611, PK.4, 34190
Villamuriel de Cerrato,
Telf.: 979 815 116
www.produlca.com
administracion@produlca.com

OBRADOR NTRA. SRA. DE CONSOLACIÓN

Calle las Monjas, 4, 12, 34190
Villamuriel de Cerrato
Telf.: 979 766 350
www.clarisascalabazanos.com
clarisascalabazanos@gmail.com

LA HORNERA DE BARCENA

Calle la Fuente, 0, 34880 Guardo
Telf.: 979 851 769
santosbarpra@gmail.com

QUESOS EL AFINADOR

Calle Tren Ter parcela 238 Nave 7 Poligono
Industrial de, 34200 Venta de Baños
Telf.: 676 603 802
www.quesoselafinador.com
info@quesoselafinador.com

CABO VIRGENES

Calle Torneros, 16, 34004 Palencia
Telf.: 979 181 438
www.cabovirgenes.es
info@cabovirgenes.es

ENTRESETAS

Carretera, CL-615, KM 22, 34300
Paredes de Nava
Telf.: 675 439 900
www.entresetas.com
info@entresetas.com

RESTURANTE LA CONCORDIA

Plaza la Concordia, 7, 34410 Monzón de Campos
Telf.: 979 808 271
www.laconcordiademonzon.com
restaurantelaconcordia7@gmail.com

RESTAURANTE ASADOR VILLA DE FROMISTA

Av. del Ejército Español, 22, 34440 Frómista
Telf.: 979 810 409
villadefromista@hotmail.com

LA DESPENSA

Plaza San Pablo, 3, 34005 Palencia
Telf.: 627 543 601
alimentacionladespensa@hotmail.com



Cabo Virgenes surge de la unión de más de 40 años de experiencia y conocimientos del sector. Su actividad se basa en un sistema de integración desde la extracción y procesado del langostino austral hasta su comercialización y distribución.



EntreSetas se dedica al cultivo ecológico de setas Gourmet de una manera medioambientalmente sostenible, con residuos, kilómetros y emisiones 0.

En el **Obrador Nuestra Señora de la Consolación** se caracterizan por la repostería artesanal. La nuez que utilizan es de propia recolección. Elaboran pastas castellanas, de mantequilla, perrunillas, turrónes, etc.

249 dorados. El propósito de estas clasificaciones es garantizar la calidad de determinados productos que se produzcan, elaboren o transformen en el territorio de la provincia de Palencia.

La categoría de Banda Azul acredita la calidad que alcanza resultados, que tiene una buena imagen empresarial, que satisface las expectativas de sus clientes o consumidores y





La Concordia es un restaurante de trayectoria familiar que se ha adaptado a los tiempos. Ahora lo gestiona un equipo joven que hace cocina con presentaciones modernas sin grandes complicaciones y respetando la tradición. Su plato estrella son los nabos.

La Despensa está dirigida al turismo. Se caracteriza por la venta de productos, en especial alimentos, lo más artesanales posibles de la zona de Saldaña y de la provincia de Palencia. Incluye también artículos de regalo.



En **La Hornera** llevan 20 años dedicándose a la repostería y pastelería en Guardo. La segunda generación ha decidido darse a conocer fuera de la comarca. Han comenzado, de momento, con pastas secas de recetas ancestrales de la Montaña Palentina.



que, además, es identificación de productos agroalimentarios originarios de la provincia. La Banda Oro es referente hacia las empresas enmarcadas como Banda Azul, como distinción a aquellas que tienen reconocida la calidad o singularidad de sus productos.

La Diputación de Palencia, consciente de la importancia del sector agroalimentario para la provincia, viene apostando en la consolidación de este ámbito como uno de los motores de desarrollo del medio rural, potenciándolo a través de diversas

actuaciones desde su Departamento de Promoción Económica.

LOS REQUISITOS

Para obtener la Banda Oro las empresas deben cumplir con al menos de uno de los siguientes parámetros valorables:

 Poseer alguna figura de calidad que ampare al producto para que el que se solicita la autorización. En la Unión Europea: cuando existen referencias al medio geográfico, con sus condicionantes físicos: (Denominaciones de Origen Protegida, DOP), Indicaciones Geográficas Pro-



Villa de Frómista es un restaurante asador con un amplio comedor que oferta menús del día, carta y menús para grupos. Dispone de horno de leña, en el que cocinan el lechazo, que es su plato estrella. Reivindican y emplean los alimentos de la zona.

En **El Afinador** elaboran productos únicos, con personalidad y carácter propios que no se encuentran en los productos industrializados. El afinador está conectado con el movimiento 'slow food', que se contrapone a la estandarización del producto.



Produlca es un referente palentino en la elaboración artesanal de productos de repostería tradicional. Empresa familiar con más de un siglo de experiencia. No se olvida de la innovación, la orientación y satisfacción de sus clientes.

tegidas (IGP). En España: Denominaciones de Origen para productos vínicos, Denominaciones de Origen para productos no vínicos, Denominación Específica (DE) Denominación Genérica (DE), Vinos de la Tierra (VT), Marca de Garantía (MG).
 Poseer un sistema de gestión

de calidad y/o seguridad alimentaria certificado, que ampare al producto/s para el que se solicita la autorización: UNE-EN ISO 9000:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, British Retail Consortium (BRC), International Food Standard (IFS), así como cualquier otro estándar reconocido internacionalmente.
 Tener el reconocimiento de Empresa Artesana Alimentaria de Castilla y León. ■



SABOR TERRACAMPINO

Mayorga ha acogido la segunda edición de la Feria del Pan y la Lenteja de Tierra de Campos, un evento que ha reivindicado a la gastronomía y la alimentación como poderoso atractivo turístico. La cita ha resaltado la importancia de iniciativas como el sello Alimentos de Valladolid

Más de 3.000 personas han participado en la segunda edición de la Feria del Pan y la Lenteja de Tierra de Campos, en una cita lúdica y cultural que ha puesto de manifiesto que la cocina y la agroalimentación constituyen un atractivo motor turístico y un poderoso argumento cultural. También que ofrecen una buena excusa para reunirse en un espacio cerrado o en plena calle, y para ahondar sobre el carácter de un pueblo o una comarca. Para conocernos a nosotros mismos.

La localidad escogida ha vuelto a ser Mayorga, población emblemática de esa prolongación de Valladolid hacia el Norte en la que el paisaje y el habla van adquiriendo el matiz leonés. No hay que perder de vista que Mayorga, erróneamente apellidada 'de Campos', acoge tanto el Museo del Pan como la sede de la IGP Lenteja de Tierra de Campos.

Todo ello justificaba sobradamente que un fin de semana estuviera dedi-

cado por entero a este evento gastronómico y cultural, con un doble escenario: el Museo del Pan, en la vieja iglesia de San Juan, y la Plaza de España.

Durante la mañana de la primera jornada se celebraron diferentes talleres infantiles de panadería en el Museo del Pan, así como un taller de cocina en la Plaza de España, una actuación infantil y una degustación popular de sopas de ajo, con la celebración paralela de un concierto-vermut.

Por la tarde tuvo lugar un encuentro-tertulia de es-





Víctor Alonso Monge destacó la apuesta de la Diputación por la producción de calidad

critores, una degustación de cervezas y un concierto, mientras el domingo continuaron los talleres infantiles en el Museo del Pan, una actuación infantil, la imprescindible degustación popular de lentejas y, en la Plaza de España, un concierto-vermut y una demostración de oficios tradicionales.

Correspondió inaugurar la feria al vicepresidente primero de la Diputación de Valladolid, Víctor Alonso Monge, acompañado por el alcalde de Mayorga, Alberto Magdaleno, y por el presidente de la IGP Lenteja Tierra de Campos, José Andrés García Moro.

Como señalaba Monge, “la feria es una muestra más de la apuesta de la Diputación de Valladolid por los productos agroalimentarios de calidad y, al mismo tiempo, por aquellos productos que están íntimamente ligados al territorio, como ocurre con el pan y la lenteja de Tierra de Campos”.

También destacaba que el encuentro tenía como objetivo “la promoción de

ALIMENTOS DE VALLADOLID AÚNA CALIDAD Y TERRITORIO, Y PROMOCIONA EL PRODUCTO LOCAL

ambos productos, el pan y la lenteja, elementos básicos de la dieta mediterránea y absolutamente tradicionales en nuestra Tierra de Campos”.

También señaló que la mejor prueba de la apuesta de la institución provincial por el patrimonio agroalimentario es “el desarrollo de la marca Alimentos de Valladolid, que aúna calidad y territorio, que identifica a nuestros productores locales y que propicia su promoción”. Estaban presentes más de 30 empresas, 14 de ellas con el certificado de calidad de Alimentos de Valladolid, además de los expositores institucionales de promoción turística y agroalimentaria de las cuatro diputaciones.

Este evento viene a sumar el trabajo realizado en años anteriores por la Feria del Pan (que contó con diez ediciones) y la Feria de la Lenteja de Tierra de Campos (que celebró seis). Como el año pasado, estaba organi-



El vicepresidente de la Diputación visitó a los diferentes expositores presentes en la feria.

zado por el sello Alimentos de Valladolid, el ayuntamiento de Mayorga, el Consejo Regulador de la IGP Lenteja de Tierra de Campos y Sodeva. La cita, además, contaba con el respaldo de la Marca de Garantía Pan de Valladolid y con la colaboración de las diputaciones de las cuatro provincias que se reparten la comarca terracampina: las de León, Zamora, Palencia y Valladolid.

De hecho, la figura de calidad de esta legumbre sabrosa y suave al paladar cuenta con un ámbito que va más allá de la comarca: en la provincia de León, las comarcas de Sahagún y Esla-Campos; en la de Palencia, parte de Campos, Valdavia y Cerrato; en Valladolid, una parte sustancial de Tierra de Campos y Torozos, mientras que en Zamora abarca parte de Campos-Pan, Duero Bajo y Valles de Benavente.



Al mismo tiempo, Valladolid destaca por contar con la primera figura de calidad que ampara un alimento como el pan. Dentro de la Marca de Garantía Pan de Valladolid, nacida en 2004, se encuentran panes como la fabiola, el lechuguino, el pan de cuatro canteros, el pan de puela, la barra de flama (o riche), la barra rústica o el pan de cuadros. Así se recuerda al visitante en el Museo del Pan que le espera en Mayorga, en un rincón singular de Tierra de Campos. ■



El año pasado compró en la región productos por 1.643 millones de euros

La huella de un gigante alimentario

Un estudio desvela que Mercadona aporta el 2,1% del PIB y el 3,6% del empleo de Castilla y León. La evolución de su relación con los proveedores premia la especialización, lo que ha incrementado las compras en la comunidad

La Universidad de Valladolid, la Universidad de Valencia y el Instituto Valenciano de Investigaciones Económicas (Ivie) han realizado un informe sobre el impacto económico que genera Mercadona en la economía de Castilla y León, en términos de renta y empleo. El estudio se basa en los datos de 2018 e incluyendo no solo los impactos directos, sino también los indirectos e inducidos que genera la actividad de la compañía a lo largo de la cadena de valor.

La principal conclusión es que la actividad de la cadena aporta 1.226 millones de euros en términos de renta, lo que supone el 2,1% del PIB regional, y 36.198 ocupados, cifra que representa el 3,6% del empleo en Castilla y León.

Cabe destacar la contribución de Mercadona en el sector primario, ya



Arriba, Raquel y Gustavo, empleados de la cadena en tiendas de Salamanca. Abajo, patatas con origen en Castilla y León.

que aporta el 4,2% del PIB y el 8,3% del empleo de ese sector en la comunidad autónoma.

El informe distingue entre el impacto directo que genera la actividad ordinaria de Mercadona (la asociada a su propia actividad, sueldos de la plantilla, alquileres y beneficio), los impactos indirectos (derivados de las compras de mercancía e inversiones realizadas por sus proveedores, fruto de la relación comercial con Mercadona) así como los inducidos.

Así, de la renta generada por Mercadona en Castilla y León (1.226 millones de euros), el 19% (232 millones) corresponde a un impacto directo, el 58,4% (717 millones) a un impacto indirecto y el 22,6% restante (277 millones) corresponde al inducido.

Creación de empleo

En términos de empleo, el impacto derivado de la actividad de Mercadona (sin incluir, por tanto, las inversiones) es de 36.198 ocupados, lo que representa el 3,6% del empleo de la región. De estos, el 13,1% corresponde a la propia plantilla de Mercadona (impac-



to directo), un 65,9% son empleos indirectos y el 21% restante son empleos inducidos. Además, el 27,4% del empleo generado por Mercadona en Castilla y León tuvo como destinatario el sector agroalimentario, generándose 5.451 empleos en el sector primario y 9.917 en la industria alimentaria.

Otra de las conclusiones del informe es que por cada euro de renta (salarios y beneficio bruto) que genera Mercadona en sus tiendas, se generan 4,7 euros en la economía castellanoleonesa. Y por cada puesto de trabajo generado en la cadena de supermercados se crean ocho en el resto de la economía de la región,



Entre las novedades, Mercadona ha incluido jamón al corte. En la imagen, Felicitación, de una de las tiendas de Salamanca.

“cifras que muestran el importante efecto tractor que Mercadona tiene sobre la economía castellanoleonesa”, apunta el informe.

20 años en Castilla y León

Mercadona está presente en Castilla y León desde el año 1998, cuando abrió su primer supermercado en Segovia. La apuesta de Mercadona por Castilla y León ha crecido significativamente a lo largo de estos años, como demuestra el hecho de que en las últimas dos décadas las compras a proveedores regionales se hayan incrementado en un 75%, hasta llegar a los 1.643 millones de euros adquiridos el pasado año. Esa cifra supone el 15% de la industria agroalimentaria de Castilla y León.

Para Julio Casado, responsable de Relaciones Externas de Mercadona en Castilla y León, estos datos son posibles gracias a que todas las decisiones “son acordadas a un modelo de negocio claro y compartido por todos”. Un modelo al que la compañía denomina Modelo de Calidad Total, que tiene por objetivo satisfacer, “por este orden y con la misma importancia”, a los cinco componentes de la compañía: ‘el Jefe’, como internamente se denomina a los clientes, el trabajador, el proveedor, la sociedad y el capital. Además, “buscamos mejorar la calidad de vida de las

personas e innovar para transformar la sociedad y llegar a ser la empresa que la gente quiera que exista y sienta orgullo de ella”, según Casado. Este modelo permite un nivel de desarrollo similar en todas las comunidades en las que Mercadona está presente.

El proveedor Totaler

En los últimos años se ha producido una lógica evolución de la figura del Intproveedor y del Proveedor Especialista hacia la del Proveedor Totaler, dentro del camino natural que desde hace tiempo Mercadona está recorriendo.

“El desarrollo del modelo Totaler es un proyecto abierto en el que no importa el tamaño del fabricante y sí su especialización y agilidad para satisfacer a ‘el Jefe’ con productos diferenciales y con una excelente calidad.

Se trata de un proyecto que establece un nuevo marco de relación a largo plazo en el que se persigue la especialización por producto y no por catego-



ría, “así como el desarrollo de soluciones con y para ‘el Jefe’ por medio de la coinnovación”, aclara el responsable de Relaciones Externas. Esa evolución en el modelo es la que ha permitido el incremento continuo de las compras realizadas en Castilla y León, puesto que “esta especialización por producto ha permitido a la compañía disponer de productos de proveedores cada vez más locales y especialistas”.

Así, a los 1.400 Proveedores Totaler con los que Mercadona colabora hay que añadir los 59 Proveedores Totaler de Castilla y León y las más de 2.000 pymes y productores de materias primas regionales, “con los que cumplir el objetivo de construir un Surtido Eficaz que prescriba a ‘el Jefe’ productos con la máxima calidad con el mínimo coste”, continúa Casado. Mercadona

Las nuevas tiendas de Mercadona reducen el consumo energético en un 40% respecto a una convencional

sigue mejorando su red de tiendas en Castilla y León con una inversión en 2018 de 38,5 millones de euros, de los cuales, 25,6 se han destinado a adaptar 11 de sus 66 supermercados al Nuevo Modelo de Tienda Eficiente.

Nuevo Modelo de Tienda Eficiente

Este modelo refuerza la excelencia en el servicio y reduce en un 40% el consumo energético, además de mejorar la experiencia de compra.

Las reformas que se siguen introduciendo en las tiendas son las del punto de acabado para la carne, una nueva charcutería con jamón al corte, una góndola central en la perfumería para la cosmética especializada, el servicio de zumo de naranja recién exprimido, especialidades de sushi, nueva sección de horno con rebanadora de pan o las nuevas exposiciones en la pescadería para los productos de concha.

Asimismo, en muchos casos se incorpora la nueva sección Listo para Comer, que cuenta con 35 platos distintos, que se sirven en envases con materiales naturales, como la caña de azúcar (compostable), el cartón o el papel. ■



Julio Casado, responsable de Relaciones Externas de Mercadona en Castilla y León.



CONQUISTADOS POR EL ENOTURISMO

Cuando por casualidad, o no, llegas a una tierra de vinos y empiezas a escuchar la palabra vendimia, poco importa de la boca de quién y poco importa la época del año, puede confundir el hecho de que se nombre refiriéndose a ella como una fiesta o para, al mismo tiempo, etiquetar-

la como la época más dura del año si hablamos de los oficios que giran en torno al vino. Innegable en cualquier caso es el brillo en los ojos que surge para quien la ha vivido en una u otra forma.

Descubrir un territorio invadido por el vino en la mágica es-

tación de la vendimia es salir de las carreteras principales para compartir camino, de día y de noche, con camiones cargados de uva, otros que van en su busca, vendimiadoras y coches compartidos, porque el factor humano hace que durante unas pocas semanas la actividad fre-



nética se apodere de regiones como la de la Ribera del Duero.

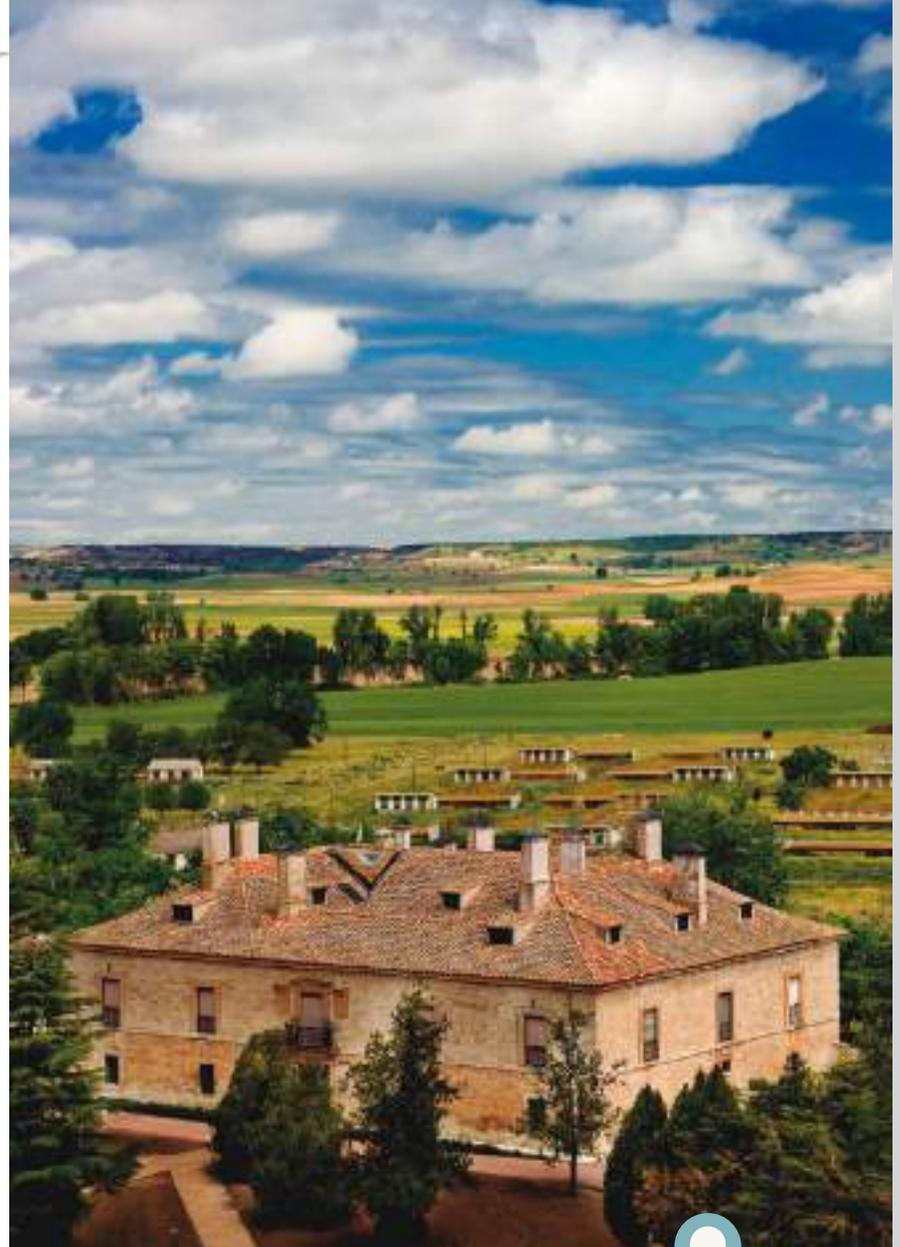
En busca de historias ancestrales partimos para realizar una inmersión en vendimia. Fijamos un punto atraídos por las bodegas subterráneas de Aranda de Duero, también por la fama de su gastronomía, no nos vamos a engañar..., y desviamos un poco el dedo en el plano para encontrarnos con La Posada de Pradorey.

Vista señorial desde el exterior para este palacete con una fachada que presiden los blasones de las casas de Lerma y Medina-celi. Se entiende de inmediato que antaño el edificio estuviera destinado a ser un pabellón de caza real cuando ves la ubicación y la extensión de la finca en la que se encuentra, que incluye un salto de agua y que tendremos oportunidad de visitar durante nuestra estancia, según nos indican mientras hacemos nuestra entrada.

“La Posada de Pradorey, antiguo pabellón de caza real, nos permite entender lo que hay detrás de esa palabra, vendimia”

Por delante un par, e incluso tres días si convencemos a quien nos acompaña, para descubrir qué hay detrás de esa gran palabra que se repite en continuo desde el mismo momento en que traspasas las fronteras de los territorios en los que el vino es omnipresente y protagonista: la vendimia.

La Posada de Pradorey pertenece a Bodegas Pradorey, así que en su mano dejamos nuestro bautismo en enoturismo



para conocer qué hay detrás de una botella de vino. Múltiples planes en los que la gastronomía está siempre presente, y en los que la

historia hace su aparición para trasladarnos siglos atrás, por un paseo de caminos subterráneos mientras nos asombramos de cuán diferente era la vida y, a pesar de todo, hay tradiciones que se mantienen y permiten hacer gala de sabiduría contra las prisas y la inmediatez actual.

Imposible evitar hacer la pregunta cuando conduces por la región. ¿Cuántas bodegas hay

LA POSADA DE PRADOREY

Dirección: Carretera CL 619, km 66
Gumiel de Mercado (Burgos)
Teléfono: 947 546 900
info@pradorey.com
www.pradorey.es/posada

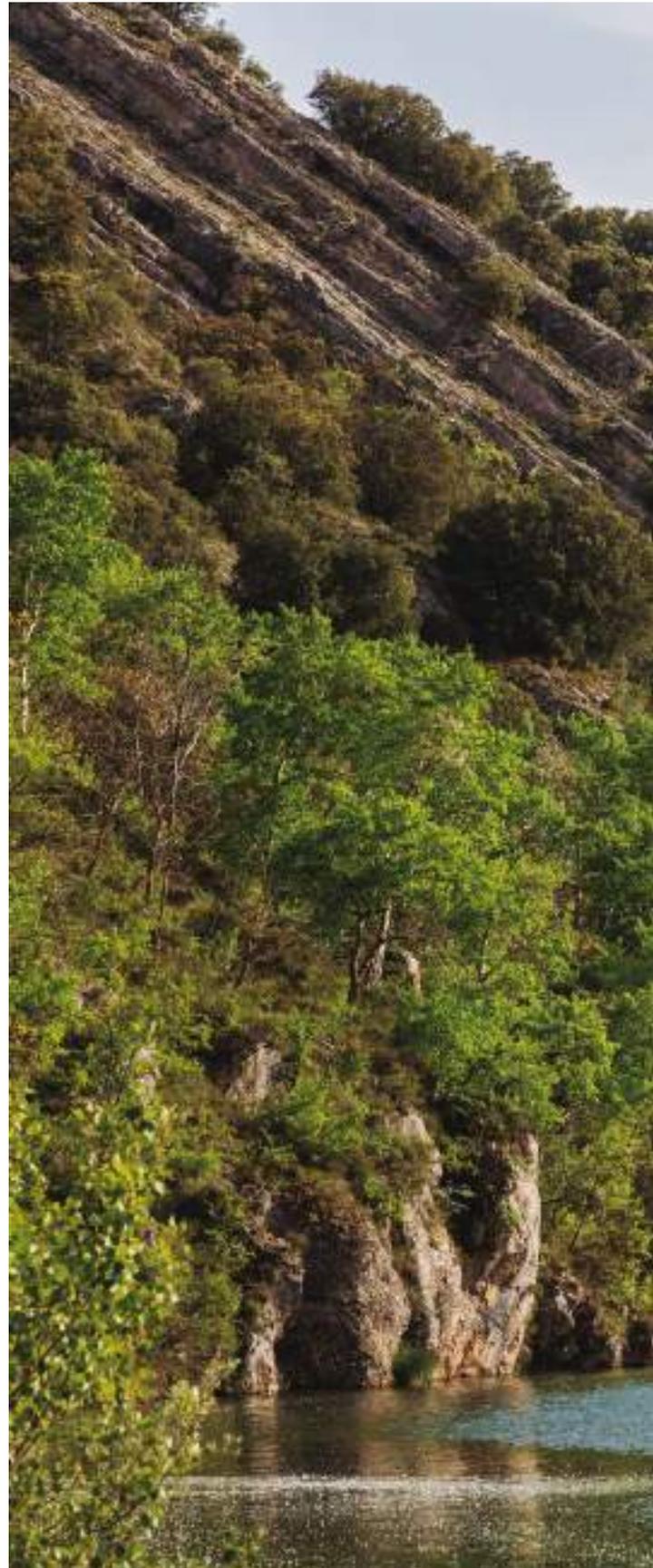
en la Ribera del Duero? Alrededor de 300 es la respuesta, en un mundo, el de las bodegas, que continuamente atrae a curiosos e inquietos, románticos, inversores, apasionados... porque únicamente hacen falta unas horas para ser consciente de la importancia y la fuerza con la que el vino y todo su mundo atrapan a cualquiera que se acerca a descubrirlo. ■

Cuando Machado se topó con el Duero

El más joven de los autores de la Generación del 98 fue un sevillano que siempre miró a Madrid, pero que sufrió una honda transformación personal y creativa cuando descubrió el horizonte amplio y luminoso de la meseta

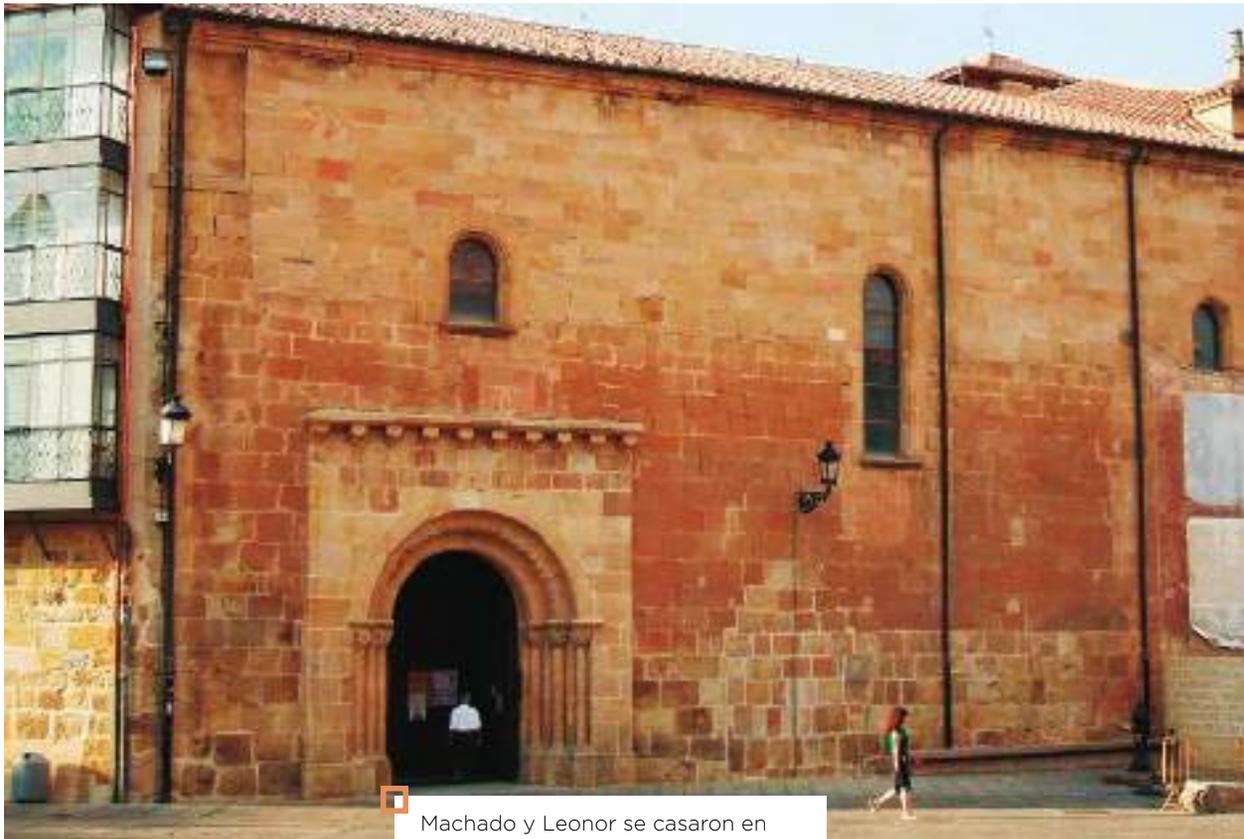
Los ojos de Antonio Machado fueron los responsables de que este poeta, ensayista y dramaturgo llegara a ser lo que fue: uno de los grandes escritores españoles de todos los tiempos. Reflejó en su obra aquello que percibía a través de sus pupilas y fue tal su compromiso con el entorno, con la sociedad, con el paisaje, que todo ello le fue cambiando íntimamente. A orillas del Duero el artista se convirtió en maestro, el escritor modernista descubrió “lo esencial castellano”, el solterón sin remedio se topó de bruces con el amor. Su relación con las mujeres ha hecho correr ríos de tinta, y es que nunca fue poseído por un amor de los que hoy podríamos etiquetar como convencionales.

Ricardo Ortega



Erigida sobre el antiguo refugio de un ermitaño, San Saturio era uno de los destinos predilectos de Machado en sus paseos por el Duero. Fotografía, Diego Delso





Machado y Leonor se casaron en Santa María la Mayor (arriba). Bajo estas líneas, Palacio de los Condes de Gomara, Soria. Foto, Francis Raher

Nació en 1875 y dejó escrito que su infancia había sido “un patio de Sevilla”. A los 32 años era un escritor consagrado, lo que no se tradujo necesariamente en que la tinta le permitiera ganarse el pan. Orientó su carrera profesional hacia la enseñanza y debió escoger entre tres posibles destinos para su cátedra de Francés.

Entre Baeza, Mahón y Soria escogió esta última, y la causa de que así lo hiciera flota entre la realidad y la razón poética, casi soñada, como sucedió casi en cada capítulo de su vida. Cinco años pasó en la ciudad en la que traza el Duero “su curva de ballesta”, un escenario donde dieron un vuelco tanto su vida como su trayectoria artística.

Deberemos seguir sus huellas por lugares como el instituto Antonio Machado, la iglesia de Santa María la Mayor, donde contrajo matrimonio, o la ermita de San Saturio, uno de los espacios más sorprendentes de la ciudad. Esta iglesia es un hito del paisaje soriano y sobre todo de la poesía machadiana. Levantada en



el siglo XVIII sobre una gruta eremítica del periodo visigodo, es de planta octogonal. Destacan su espadaña y su curiosa linterna, pero sobre todo su ubicación sobre el río. El camino desde el casco urbano (que entonces su-

maba apenas 7.000 habitantes) hasta este templo único fue uno de los itinerarios predilectos de Machado. Y de quién no, nos preguntaremos.

Comparten recorrido el monasterio templario de San Polo, que inspiró a Bécquer para escribir la leyenda 'El rayo de luna', y San Juan de Duero, junto al monte de las Ánimas y cuyo claustro románico -de influencia mudéjar- nos ofrece una de las postales emblemáticas de Soria.

A trece minutos de San Juan, pero al otro lado del río, nos encontramos la iglesia de Nuestra Señora del Espino. Junto al templo existe un olmo viejo, con resonancias al árbol aludido por el poeta, pero sobre todo deberemos acercarnos hasta aquí porque en su cementerio descansan los restos de Leonor, la joven y bella y desgraciada esposa de Antonio.

Abramos un paréntesis para recordar que en la pensión donde residía

había conocido a la sobrina de los propietarios. Enamorado, esperó a ser correspondido para anunciar a la familia su compromiso. Ella tenía 13 años y no diremos más sobre este detalle, que con los ojos del siglo XXI nos parece escandaloso. Se casaron en la iglesia de Santa María la Mayor.

Retomamos el paseo por Soria y a ocho minutos de la tumba de Leonor, en dirección a la iglesia de Santo Domingo, nos aguarda el Instituto Antonio Machado, un edificio de fachada barroca, antiguo colegio de jesuitas, que todavía con-

El Instituto Antonio Machado aún conserva el aula donde impartió sus clases



serva el aula donde Machado impartió sus clases de Francés.

Hay que decir que el instituto fue bautizado con el nombre del poeta, pero también podía haberse llamado Gerardo Diego o Gaya Nuño, puesto que también estos intelectuales ejercieron el magisterio en sus aulas. En cualquier caso, poco duró la alegría en casa de Antonio y Leonor, los dos enamorados. Ella enfermó y falleció de tuberculosis, en lo que fue el más triste capítulo de la vida del poeta, quien abandonó la ciudad y recaló con sus huesos en Baeza, Jaén.

Pero no fue feliz en su regreso a Andalucía y debió buscar la fórmula para acercarse a su ansiada Madrid. Entre 1915 y 1918 estudió por libre la carrera de Filosofía y Letras, con lo que dio algo de cuerpo a su menudado currículo. Así pudo optar a un nuevo destino, y en 1919 abandonó Baeza con destino a Segovia.

Llegó a la ciudad del Eresma el 25 de noviembre y a los pocos días se mudó a la pensión regentada por doña Luisa Torrego, en la calle de los Desamparados y a menos de un tiro de piedra de la magnífica iglesia de San Esteban. En esta casa, donde pagaba cinco pesetas al día, se encuentra en la actualidad la Casa Museo de Antonio Machado, de visita obligada para los interesados en su figura o en su obra. Hay que decir que los paseos del poeta por el Duero aquí se trocaron por la ribera del Eresma, más recogida e íntima pero de belleza como mínimo similar.

Junto a ambos ríos halló la inspiración, aunque hay que consignar que en Segovia se implicó de forma más



El catedrático de Francés Antonio Machado ascendía todos los días en paralelo al acueducto para impartir sus clases. Fotografía, José Miguel Martín



Arriba, acceso al instituto Mariano Quintanilla, en Segovia, donde el poeta impartió su docencia. Sobre estas líneas y a la derecha, las riberas del Eresma como escenario machadiano. Fotografías, Turismo de Segovia

profunda con la intelectualidad local. Fue mayor su compromiso con los desfavorecidos y también se aceleró su toma de partido a favor de las libertades. Contribuyó a fundar la Universidad Popular Segoviana, en la que ofreció cursillos nocturnos y gratuitos a obreros de la ciudad.

Quince minutos lleva recorrer el camino entre la pensión y el actual Instituto Mariano Quintanilla, donde impartió sus clases de Francés: un buen ejemplo de arquitectura modernista, hoy declarado Bien de Interés Cultural. Es fácil imaginar al autor de 'Campos de Castilla' ascender por la calle de los Desamparados hasta la Plaza Mayor, descender por la actual Calle Real, atravesar el Azoguejo y ascender en paralelo al acueducto para iniciar su jornada laboral.

En esta época escribe menos poesía y se inclina por el teatro, el trabajo periodístico y el ensayo. Quizá por ello siempre se ha considerado más machadiano la ciudad de Soria -donde vivió cinco años- que la de Segovia, en la que ejerció durante trece cursos.

El poeta residió cinco años en Soria y trece en Segovia

Desde Segovia, Machado se desplaza semanalmente a Madrid, donde sigue de cerca la actualidad cultural y política, una proximidad a la capital que le permitirá encontrar el amor por segunda vez. Han pasado trece años desde la muerte de Leonor y Machado vive una segunda juventud cuando, en junio de 1928, conoce a Pilar Valde- rrama, poetisa madrileña perteneciente a la alta burguesía.

Este de la madurez ("la soñada miel de amor tardío") fue un amor más bien platónico, casto a pesar del deseo expresado por Machado, pues Pilar era una mujer casada. Eso sí, despechada por las infidelidades confesadas por su marido.

Estamos en los años 20, no lo olvidemos, y Machado debe buscar un seudónimo para su amada, su musa, su oscuro objeto de deseo. Fue Guiomar durante ocho años de casta relación, tres más hasta la muerte del poeta en



Un busto del poeta preside en acceso a la Casa Museo de Antonio Machado. Fotografías, Turismo de Segovia y Kamarero



La pensión de la segoviana calle de los Desamparados destila humildad

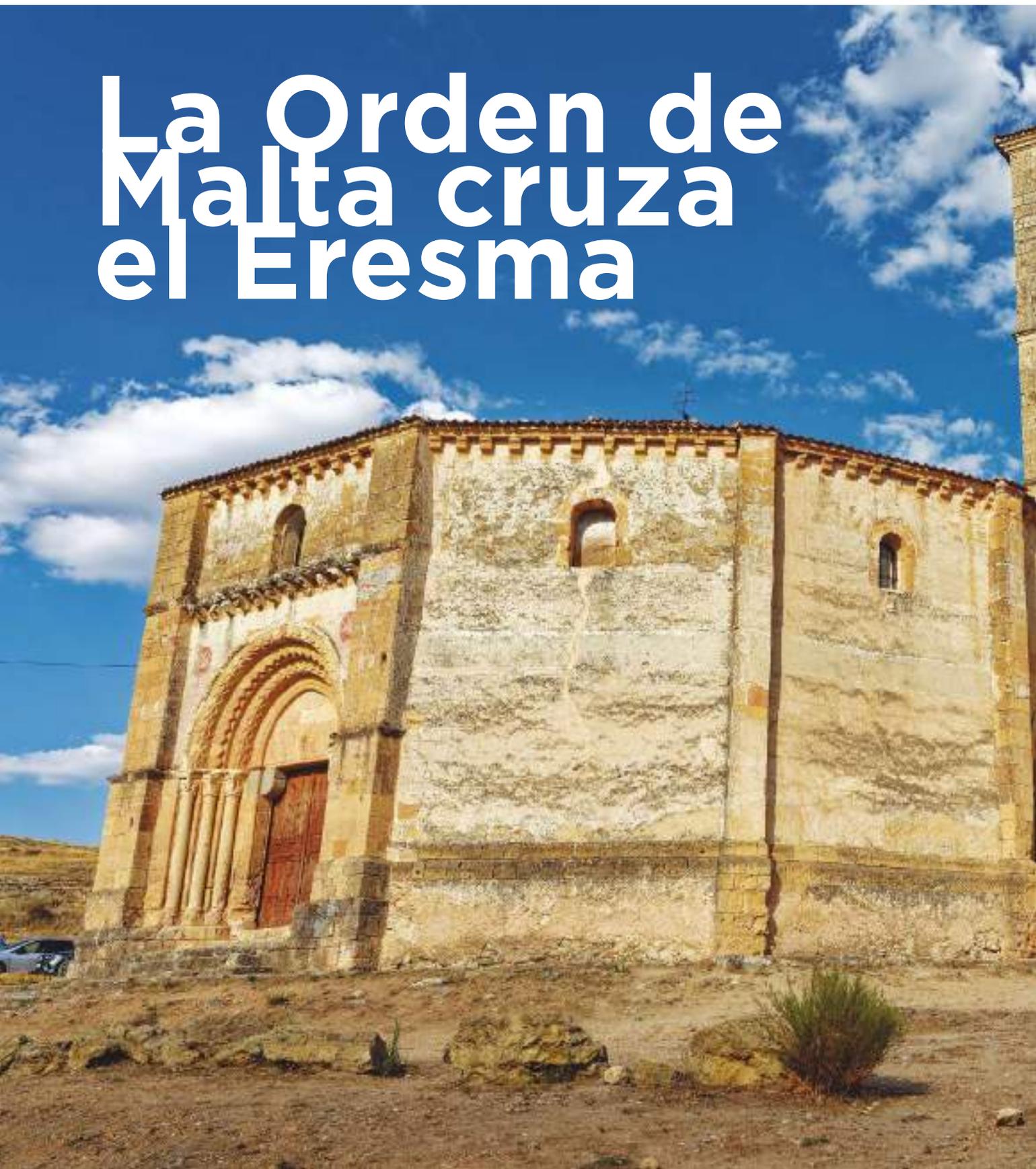
el exilio, once más hasta la publicación por Concha Espina de la existencia de este extraño vínculo y, en fin, tres décadas más hasta la publicación póstuma de 'Sí, soy Guiomar', donde las cartas quedaron sobre la mesa.

El último hito de esta ruta machadiana por Castilla y León se debe situar en Paredes de Nava, en la Tierra de Campos palentina. En la finca El Carrascal de la localidad, propiedad de su suegra, se refugió Pilar-Guiomar tras el golpe de Estado que dio inicio a la Guerra Civil.

Fue esa finca la inspiradora del

nombre Guiomar, puesto que se encontraba en el antiguo señorío del poeta Jorge Manrique. Tanto Pilar como Antonio, amigos o amantes sin serlo, sentían veneración por este poeta, marido de Guiomar de Castañeda. Punto y seguido palentino para un amor que nunca quedará sepultado, así pasen cien o mil años. ■

La Orden de Malta cruza el Eresma





Antigua sede parroquial de Zamarramala, la Vera Cruz es un templo único de estilo barroco, en plena transición al gótico.



El circuito cerrado en que se ha convertido la ruta principal del turismo segoviano impide a la mayor parte de los visitantes acercarse a algunas de las grandes joyas que atesora la ciudad. Japoneses, norteamericanos o franceses apenas llegan a apuntar sus cámaras o teléfonos hacia el monasterio de los Carmelitas Descalzos o el Parral cuando detienen su marcha ante la colosal fortaleza del Alcázar; son muy pocos los que terminan por acercarse a esos espacios guardianes de la historia en los que reina la tranquilidad. Vistos desde la fortaleza, apenas se presentan como pequeñas maquetas con las que jugar en el salón de casa.

"En 1951 regresó a manos de la Orden de Malta"

Lo mismo cabe decir de la iglesia de la Vera Cruz, fundada en 1208 y que la imaginación popular atribuye a los caballeros templarios. Se trata de un error, fruto sin duda de la confusión entre las diferentes órdenes hospitalarias y militares que operaban en tiempos de cruzadas y reconquistas. Dejemos aquí consignado que el templo fue mandado construir por los Caballeros del Santo Sepulcro y que hoy pertenece -tras la fusión de ambas entidades- a la Soberana Orden Militar y Hospitalaria de San Juan de Jerusalén, de Rodas y de Malta. Para los amigos y para abreviar: la Orden de Malta.

Como apunte histórico, decir que en 1919 la iglesia fue declarada Monumento Nacional y que en 1951 dejó de estar en manos de la diócesis para regresar a la Orden de Malta. Sus caballeros se encargan hoy de su custodia y conservación.

Se trata de un templo singular, casi único en Castilla y León, que sorprende y encandila al visitante no por sus dimensiones y por la riqueza de sus ornamentos, sino más bien por lo contrario: las paredes interiores han perdido casi la totalidad de los frescos que un día las iluminaban, y con ello la fábrica destaca más su sobriedad, la pureza de sus líneas.

Un templete central

No es extraño encontrar a visitantes que cuentan el número de lados de este templo asombroso. Digámosles desde aquí que se trata de un edificio de planta dodecagonal, es decir, con doce lados que se corresponden con los del edículo -o templete- de dos plantas que ocupa la parte central. Se accede a la planta baja de este elemento arquitectónico a través de uno de los cuatro accesos de arcos apuntados, orientados hacia los cuatro puntos cardinales. Dentro podremos jugar con los sonidos y darnos cuenta de que el sentido del oído puede ser una vía idónea para engañar al siempre ingenuo ser humano.

Para visitar la segunda planta deberemos ascender por la doble escalinata y, una vez allí, deleitarnos con una nueva perspectiva de las paredes y ábsides que contemplábamos un minuto antes. Sobre nuestras cabezas hay una cúpula califal y en el centro de la estancia se encuentra un altar con decoración mudéjar. Aquí los caballeros velaban sus armas hace ocho siglos y aquí se escenifican, todavía, los ritos religiosos de los caballeros de la Orden de Malta.

El edificio original

La documentación que se entrega al visitante le permitirá refrescar sus conocimientos sobre esta orden hospitalaria, aunque también se le exigirá un cierto ejercicio de imaginación: visualizar cómo era este templo en el momento de ser construido, cuando aún no se habían añadido la torre, el ábside que en la actualidad se utiliza como sacristía y los otros tres ábsides que con-

forman la cabecera actual del edificio. Vistos desde el interior, en el ábside central podemos contemplar una imagen de Cristo crucificado del siglo XIII, mientras que en el izquierdo hay un imagen de san Juan Bautista, patrono de la Orden de Malta. En el derecho se halla la imagen románica de la Virgen de la Paz. Situado en una de las paredes de la nave circular encontramos el retablo de la Resurrección, que data de 1516 y que en su momento adornó el ábside central.

La decoración del espacio central incluye una sucesión de banderas de la orden, que hacen referencia a las 'lenguas' en las que se divide: lengua del Delfinado y Auvernia; de Italia; de Castilla y León; de Alemania; de Aragón y Navarra; de Francia, y de Provenza. En este escenario celebran los caballeros de la Orden de Malta sus actos religiosos. Como en el Viernes Santo, en especial la procesión del Cristo Yacente y del Lignum Crucis, en la que desfilan con negros hábitos.

El templo reúne las banderas de las diferentes 'lenguas' de la Orden de Malta





LA VERA CRUZ

HORARIO

Martes: 16,00 a 19,00 h.
Miércoles a domingo: 10:30 a 13:30 h. y 16:00 a 19:00 h.

TARIFAS

General: 2 €
Grupos previa reserva: 1,25 €

RESERVAS

921 43 14 75



Reportaje gráfico:
José Miguel Martín

La torre es de planta cuadrada, con tejado a cuatro aguas. Tiene cuatro cuerpos y en el último se alojan las campanas. En la base se refuerza con contrafuertes y en el interior se aloja la capilla de Lignum Crucis. En ella se veneró una reliquia asociada por la tradición a la cruz en la que murió Cristo, aunque hoy se guarda en la iglesia parroquial de Zamarramala, el barrio segoviano situado a poco más de un kilómetro y que forma una unidad urbanística separada. En esta capilla se puede contemplar una hornacina del siglo XVI tallada en piedra y con los escudos de uno de los comendadores de la Orden del Santo Sepulcro.

La contemplación de los muros nos recordará que estamos ante un edificio de estilo románico, si bien en plena transición hacia el gótico. Están construidos a base de sillería, en la que se abren pequeñas ventanas saeteras de medio punto que permiten la iluminación natural del templo.

No conviene abandonar el templo sin detenerse a contemplar la puerta que hemos atravesado al principio. Está conformada por un arco de medio punto y carece de tímpano. Sobre ella, en la parte exterior, un relieve representa las Santas Mujeres y el ángel al pie

del sepulcro vacío de Jesús: de nuevo, una referencia a la resurrección. Las arquivoltas están sin ornamentar y los capiteles están decorados con motivos vegetales, con alguna figura de bustos humanos y pájaros-sirenas.

La puerta se halla frente al lugar en el que se encuentra la lápida de dedicación del conjunto, que ruega en latín: “Los fundadores de este templo sean colocados en la sede celestial, y los que extraviaron los acompañen en la misma”. Desconocemos qué fue de aquellos caballeros, pero a buen seguro se han convertido en polvo y han regresado a la tierra. Menos mal que, antes de ello, mandaron construir este templo casi único, mudo testigo de la historia que miles de turistas contemplan desde lo alto. ■



La iglesia contemplada desde el Alcázar, en la serpenteante carretera que asciende hacia Zamarramala.

La Vía de la Plata, el gran camino para siempre





El Mosteruelo.

Hay caminos que simplemente unen lugares y hay lugares convertidos en destinos gracias a los caminos por los que se tejió su historia. Después de miles de años de existencia y no pocas etapas de olvido, la Vía de la Plata, a su paso por Benavente, mantiene su incontestable valor histórico y patrimonial, además de turístico

Fue una ruta que los romanos utilizaron en su avance hasta el codiciado norte peninsular y que posteriormente, en la época imperial, convirtieron en calzada pavimentada y señalizada con miliarios, facilitando el tránsito de tropas, de mercancías y de viajeros, además de la cultura, la lengua y los modos de vida romana.

La estabilidad del territorio reconquistado dio a esta ruta nuevas utilidades como camino de peregrinación hacia Santiago desde las tierras más meridionales hasta la ciudad de Astorga, en la que se fundía con el Camino Francés o como Cañada Real con el edicto de Alfonso X El Sabio en 1273, gracias a su trazado y a la seguridad del recorrido. La idoneidad del trazado trajo consigo el ferrocarril dando paso en la actualidad a una sugerente vía verde.

De los casi 500 kilómetros que sepa-

ran la ciudad pacense de Mérida de la leonesa Astorga, principio y final de la legendaria ruta. Nos centraremos en el tramo que discurre por el último tramo de la provincia de Zamora, en las inmediaciones de la ciudad de Benavente.

Cruce de caminos

Milla a milla o legua a legua, como el viajero prefera, sus pasos le llevarán inexorablemente hasta la localidad de Granja de Moreruela, allí donde se alza el imponente monasterio cisterciense de Santa María de Moreruela. Pese a que hoy conserva solo las ruinas, fue el primero de la orden en estas tierras y un importante centro espiritual durante el siglo XII.

Entre refrescantes estampas de campos de labor y bosques de encinas, el camino continúa hasta Santovenia del Esla, donde es muy recomendable hacer una alto y acercarse a

La estabilidad del territorio reconquistado dio a la ruta utilidades como camino de peregrinación

la vecina Villafáfila para rendirse a la cautivadora belleza de las lagunas.

Al dejar atrás esta interesante muestra natural, el camino pasa por las localidades de Villaveza del Agua y Barcial del Barco, donde llama poderosamente la atención la torre de la iglesia de Santa Marina. Actualmente en este punto se abren dos posibilidades de continuar. Hacia Castropelle y Castrogonzalo antes de llegar a Benavente y la otra y mucho más atractiva es seguir por la vía verde habilitada sobre el antiguo trazado de la vía férrea. Esta se precipita sobre el verdor de la generosa vega, hasta cruzar el cauce del río Esla a través de un impresionante viaducto de hierro



Albergue de peregrinos de Benavente.

de 250 metros de largo construido en 1932 sobre sillares de gratino.

Un poco más adelante la localidad de Villanueva de Azoague actúa de prólogo de la ciudad de Benavente, ya a la vista en el horizonte y epicentro de este tramo de la Vía de la Plata.

Sobre el altozano que domina la confluencia de Esla, Órbigo y Tera por el oeste y con las tierras cerealistas de Tierra de Campos al este y al sur, allí donde un día se alzaba el castillo de uno de los linajes de la nobleza castellana de la Edad Media, los Pimentel, está Benavente.

Pasear por sus animadas calles es un continuo saltar de sorpresa en sorpresa gracias a su importante legado histórico. La iglesia de Santa María de Azogue es la principal muestra del patrimonio cultural de Benavente, en la que confluyen diferentes estilos artísticos destacando el románico como testimonio de su origen en el s. XII. El Castillo de la Mota o Torre del Caracol es uno de los elementos arquitectónicos de la ciudad más castigados, ya que las tropas francesas e inglesas los destruyeron durante la Guerra de la Independencia.

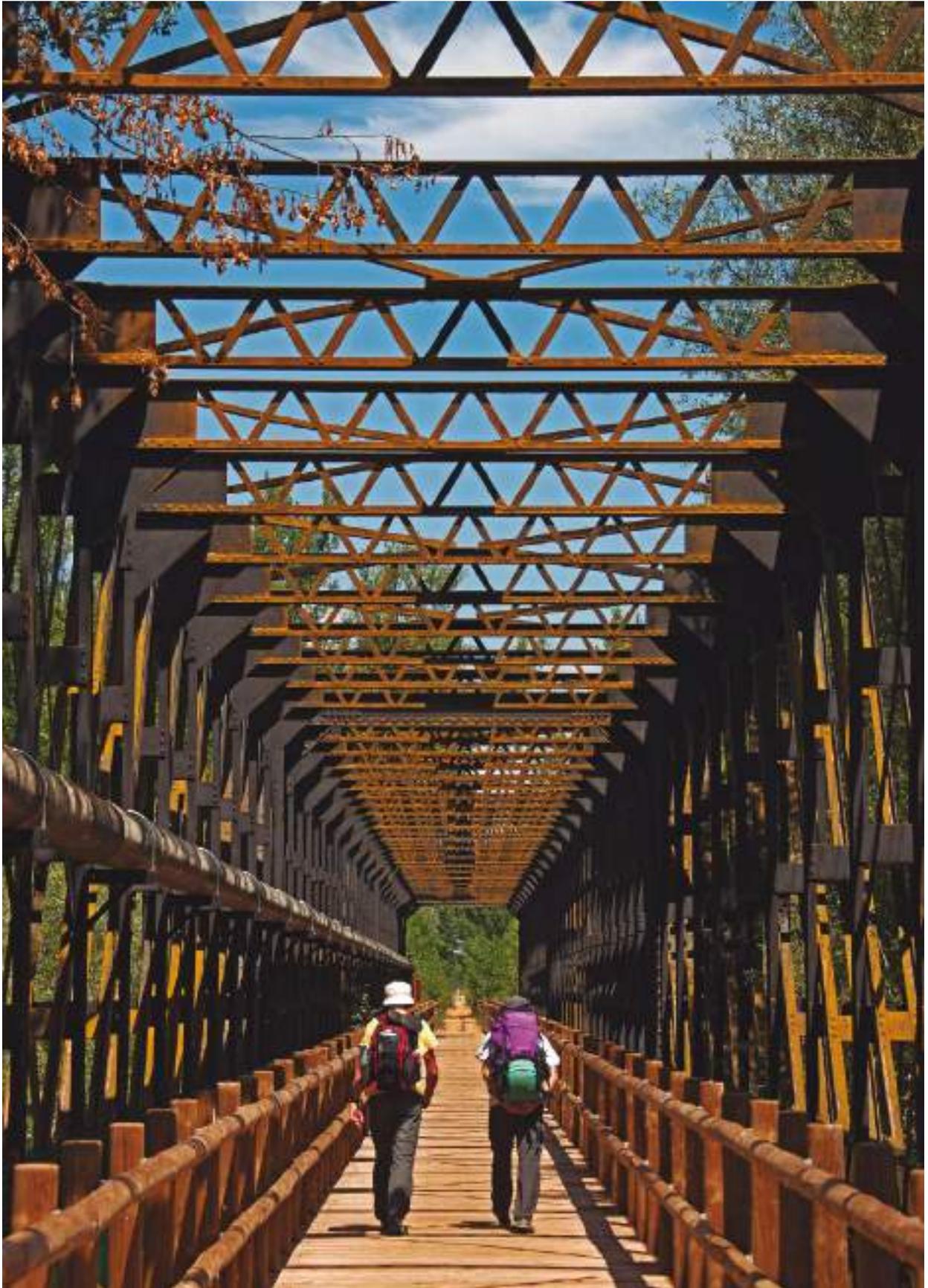
Benavente muestra al visitante su importante legado histórico

La Iglesia de San Juan del Mercado es una bellísima muestra del arte románico, permitiendo observar una detallada ornamentación en la portada. Pero Benavente ofrece muchos más atractivos en forma de arquitectura civil, entre las que destaca el Hospital de la Piedad, casas modernistas muestra



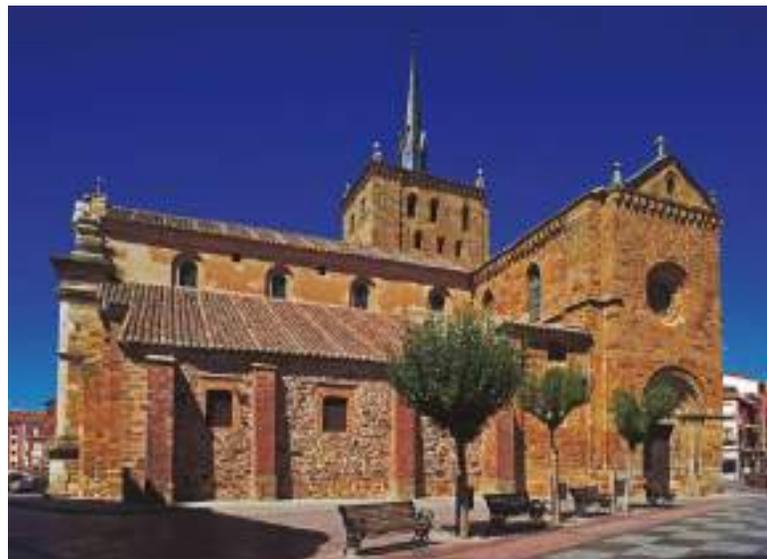
del esplendor de la burguesía benaventana de principios del s. XX como la Casa de Solita hoy convertida en Centro Cultural de referencia, la Casa del Cervato como magnífico exponente del poder económico del s. XIX con sublimes ejercicios de rejería artesanal o el Teatro Reina Sofía construido en 1928. En el jardín romántico de la Mota se puede disfrutar de puestas de sol inolvidables.

Además la gastronomía típica de la zona ofrece deliciosos platos en la comarca como los de bacalao, el pulpo, las mollejas, las ancas de rana, o los dulces elaborados por las monjas del Convento de San Ber-



Viaducto de hierro

Vía Verde.
Iglesia de Santa
María del Azogue



nardo: la tarta Císter y las rosquillas de ángel.

Dejando atrás la capital comarcal la Vía de la Plata toma pasos firmes hacia la cercana provincia leonesa, poniendo rumbo hacia la localidad de Villabrázaro a través del encinar del monte del Mosteruelo.

Entre viejas y nuevas viñas el camino se adentra en Maire de Castroponce, pequeña localidad rodeada de bodegas subterráneas. ■



Reportaje fotográfico:
Cardinalia Comunicación



La patria del Zangarrón

El nombre de Montamarta está sellado a fuego al de su vecino más popular, un diablo que desde hace miles de años recorre las calles en un ritual purificador, que llama a la fertilidad de la tierra. Es el Zangarrón, un ser malévolo que fue capaz de sobrevivir a la romanización y al cristianismo, pero que hoy genera menos pavor que otras amenazas, como la de la despoblación

Los peregrinos avanzan por un camino polvoriento, que tiñe las botas de tonos rojizos. No pueden perderse aunque se lo propongan, porque las flechas amarillas -pintadas sobre las piedras, en las señales de tráfico o aprovechando los puentes de la autovía- recuerdan en todo momento que sus pasos los llevan a Santiago.

Estamos apenas a 16 kilómetros de la ciudad de Zamora y es posible que los caminantes, en su empeño por llegar a la meta del día, apenas se hayan fijado en

esta localidad de amplias calles situada en la Tierra del Pan, en la que las piedras que el agricultor arranca del suelo se parecen extrañamente -en la forma y en el color- a las que forman paredes, muros y tapias.

Es uno de los fenómenos singulares de esta localidad situada en la Vía de la Plata, ese 'Iter ab Emerita Asturicam' -camino de Mérida a Astorga-

por donde siempre transitaron viajeros y mercancías. Primer recordatorio de que en este pueblo de 600 habitantes, cabizbajo pero no derrotado, el tiempo pasa sin ser capaz de arrastrar los elementos que encarnan su carácter y su historia.

Uno de los tótems que resumen los atributos de esta comunidad humana está en la ermita renacentista de la Virgen del Castillo, que de forma simbólica está separada del pueblo por una de las lenguas del embalse de Ricobayo. Sin pretenderlo, los responsables de este salto de agua destacaron la figura del templo y lo elevaron en un pedestal rocoso, al que las aguas del Esla han dado rabiosas formas de acantilado.

Los restos construidos más antiguos del pueblo se encuentran, precisamente, en el muro norte de esta iglesia, cuyos canecillos de estilo románico son aún visibles. Otros elementos románicos se hallan reparti-



Palomar y suelo rústico comparten tonalidad en Montamarta.

Uno de los tótems que resumen los atributos de esta comunidad está en la ermita de la Virgen del Castillo



La ermita de la Virgen del Castillo vigila el pueblo desde su pedestal rocoso. Reportaje gráfico, Ricardo Ortega



La ermita proyecta su sombra sobre la vaguada, hoy convertida en seca lengua del pantano

dos por el pueblo, como la pila bautismal conservada en la iglesia de San Miguel Arcángel.

La casualidad -o el cambio climático- ha querido que en el momento de tomar las fotografías para este reportaje el embalse se encuentre inusualmente seco. Ha sido la oportunidad para enlazar casco urbano y ermita atravesando el lecho del río. Una ocasión única para volver a visitar la fuente tradicional, que quedó cubierta por las aguas, y para imaginar una vaguada repleta de ganado como antaño.

Incluso un agricultor local se ha atrevido a sembrar girasol allí donde un día se extendían las fincas agrícolas, antes de que el progreso las inundara y, de paso, obligara a desplazar una parte del casco urbano.





Es una oportunidad para redescubrir la fuente tradicional que desapareció bajo las aguas de Ricobayo. Bajo estas líneas, escultura del Zangarrón obra del artista local Ricardo Gago.



Ya ha quedado claro que Montamarta se sobrepone a todo, lo mismo que ha conseguido ese diablo que personifica el espíritu de todo el pueblo. Todos los años, por Año Nuevo y por Reyes, el Zangarrón interrumpe la misa, recorre las calles dando brincos y acosa con su tridente a los mozos solteros. Si es que hoy se puede hablar de mozos y de solteros.

Este popular personaje viste una indumentaria singular compuesta por dos toallas, una de color marrón o rojo en una de las piernas (según el día de celebración) y amarilla en la otra. Cada una se cose simulando un pantalón en el que se prenden flores de papel. A modo de blusa porta una colcha anudada, y no puede olvidar el zurrón para guardar el aginaldo que

recoge por las calles. A la espalda le cuelgan tres cencerros, mientras cubre la cara con una extravagante careta de corcho negro o rojo. Esta máscara es el complemento más importante del conjunto, junto al diabólico tridente.

Ya que las fiestas son las que en buena medida definen el alma de un pueblo, consignemos aquí que el 15 de mayo se celebra San Isidro y que el 16 del mismo mes se honra a la Virgen del Castillo. A principios de mes los quintos habrán seleccionado el 'mayo' y lo habrán plantado junto a las piscinas. Allí quedará todo el año para recordar, con su verticalidad, que una nueva hornada pasa de la adolescencia a la edad adulta. ■

Artebaida, el otro Bierzo

Las construcciones características de Ponferrada y su entorno están reproducidas en las maquetas que es posible ver en Espinoso de Compludo. Un viaje en el tiempo que repasa la influencia de diversas culturas



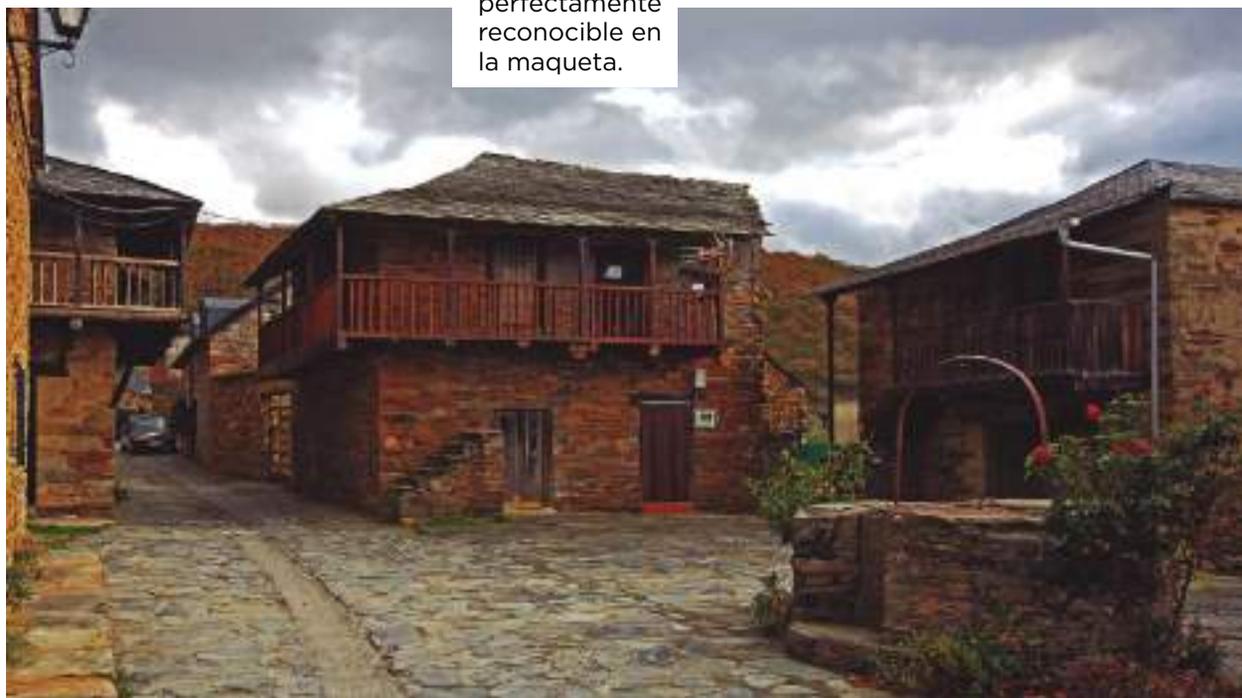
Artebaida son dos grandes maquetas realizadas por Federico Fernández en las que invirtió alrededor de once años. Pero todo este tiempo no lo dedico únicamente a su construcción, pues antes de comenzar con ella llevó a cabo un estudio exhaustivo del desarrollo urbanístico de la Ponferrada del siglo XI, así como de las características constructivas de cada una de las edificaciones que aquí están representadas.

Presidiendo la gran sala, donde están expuestas las réplicas a escala, se encuentra la de Ponferrada en la que se representa fielmente la gran muralla que rodeaba y protegía la ciudad y al espectacular castillo de los Templarios. Además, podemos encontrar las cinco puertas que daban acceso al interior de la misma: la Puerta del Comendador, la Puerta de Las Nieves, la Puerta Principal, la Puerta del Paraíso fielmente reproducida como atestiguan los mayores que han visitado Artebaida y que tuvieron el privilegio de verla en pie, pues no fue derruida hasta la década de los 40 del siglo pasado y la Puerta de las Eras, conocida como Torre del Reloj.

Artebaida se encuentra instalada en el pueblo de Espinoso de Compludo, en el interesantísimo Valle de la Abadía de Compludo. Formado por el citado Espinoso y por Compludo, Carracedo y Palacios, además de impresionantes paisajes, tiene el privilegio de haber escrito algunas de las páginas más importantes de la historia de la Península Ibérica. En sus caminos dejaron huella los astures,



La muralla de Ponferrada es perfectamente reconocible en la maqueta.



los romanos, los visigodos y los caballeros templarios. Lugar elegido por monjes anacoretas como San Fructuoso, noble godo emparentado con la dinastía real visigoda que cambió los salones de palacio por los agrestes Montes Aquilanos, donde fundó el primer movimiento eremítico y monástico de la piel de toro.

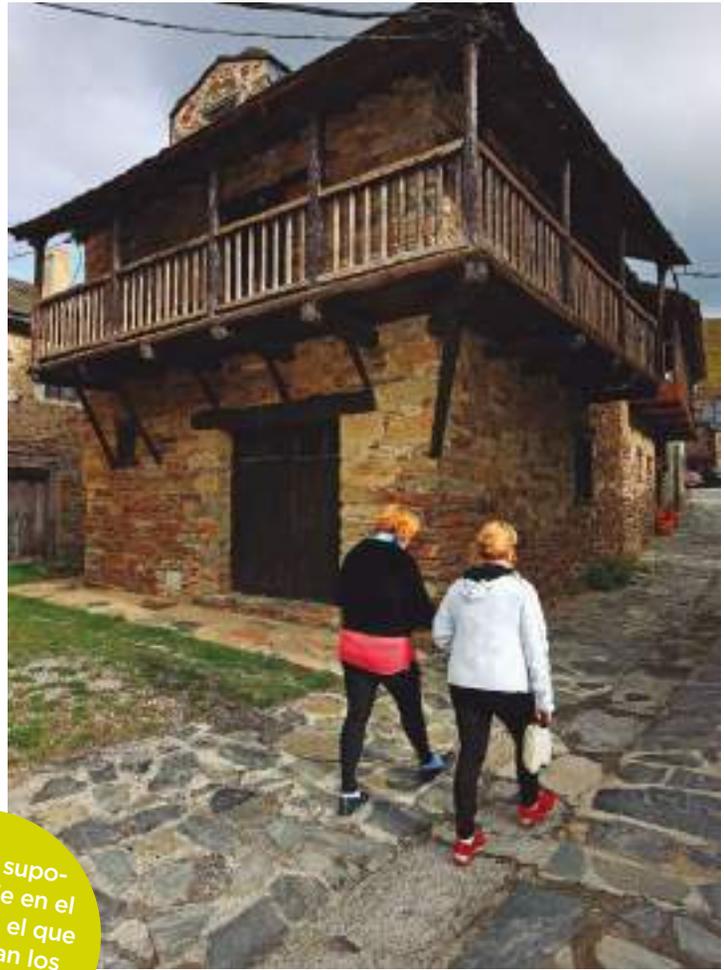
Fue en el siglo VII cuando funda el primero de ellos, el monasterio de los Santos Justo y Pastor en Compludo, a los que siguieron San Pedro de Montes en el Valle del Oza o el de San Félix de Visonia en Oencia, así como fuera del Bierzo, en lugares tan distantes como Galicia, Portugal o Andalucía.

Otros edificios o rincones de la ciudad que son perfectamente identificables en la maqueta son el Palacio de los Condes de Toreno, hoy Museo del Bierzo. La única parte de la cerca medieval que todavía se conserva y que se encuentra detrás del Convento de la Purísima Concepción, justo enfrente del Museo del Bierzo. No podía faltar la plaza de la Encina en la que se puede observar la primera Basílica de la Encina con la espadaña que todavía

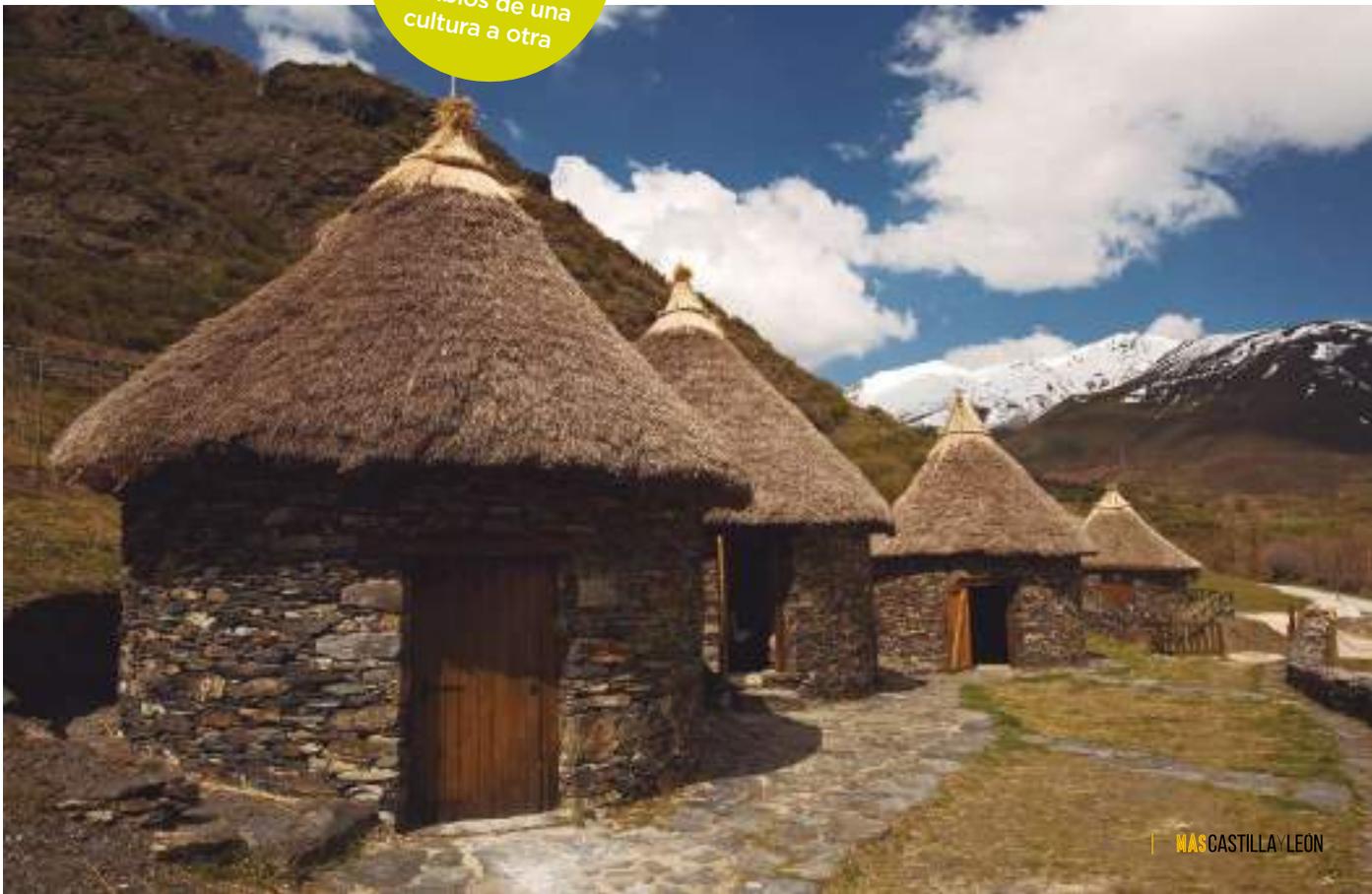
se puede admirar, la Picota y el edificio desde donde las autoridades presenciaban las ejecuciones en la picota.

Una segunda maqueta está dedicada a las construcciones más características de esta comarca como los castros prerromanos, recintos amurallados con casas de techumbre de paja; las pallozas, arquetipo de las viviendas celtas en cuyo interior se escenificaba el universo en el que giraba la vida familiar al ser a la vez vivienda, establo y almacén; o las construcciones más cercanas en el tiempo y en las que se utilizaban materiales propios de la zona como la piedra, la pizarra y la madera.

Un viaje en el tiempo en el que se aprecian los cambios provocados por las influencias llegadas de otras culturas, como es la aparición de la teja en estas tierras de mano de los monjes mozárabes. Sin olvidarnos de los palomaresse del correo de la época. ■



La visita supone un viaje en el tiempo en el que se aprecian los cambios de una cultura a otra





SOBREVOLAR EL PISUERGA



La senda de los Cortados de Cabezón es quizá la opción de senderismo más cercana a la ciudad de Valladolid. Permite contemplar a vista de pájaro un zigzagueante río Pisuerga que afronta su tramo final, con una orientación que marca perfectamente los puntos cardinales: procede del norte, de la Montaña Palentina, y mirará pocos kilómetros en dirección al sur.

CORTADOS DE CABEZÓN

Longitud: **7,7 km**
Dificultad: **media**
Tiempo estimado: **3 horas**
Desnivel: **157 metros**

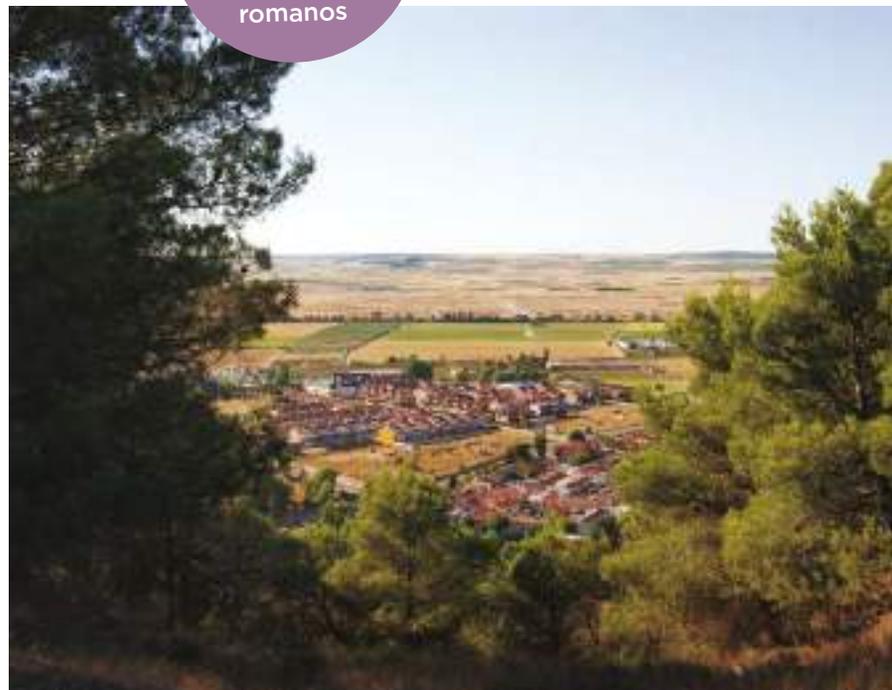


La senda termina junto al puente de Cabezón, levantado sobre restos romanos

Parte del casco urbano de la localidad, con unos primeros pasos en uno de sus barrios emblemáticos, el de las bodegas. También pasaremos junto al espacio que los vecinos dedican todos los años al Belén Viviente. El escenario arenoso, calizo, nos ayuda a situarnos en la Palestina del siglo I de nuestra era, donde el nuevo testamento sitúa los acontecimientos.

La ruta es breve pero obliga a ascender por unas rutas de una exigencia endiablada. Cualquiera diría que nos encontramos en la provincia más llana de España.

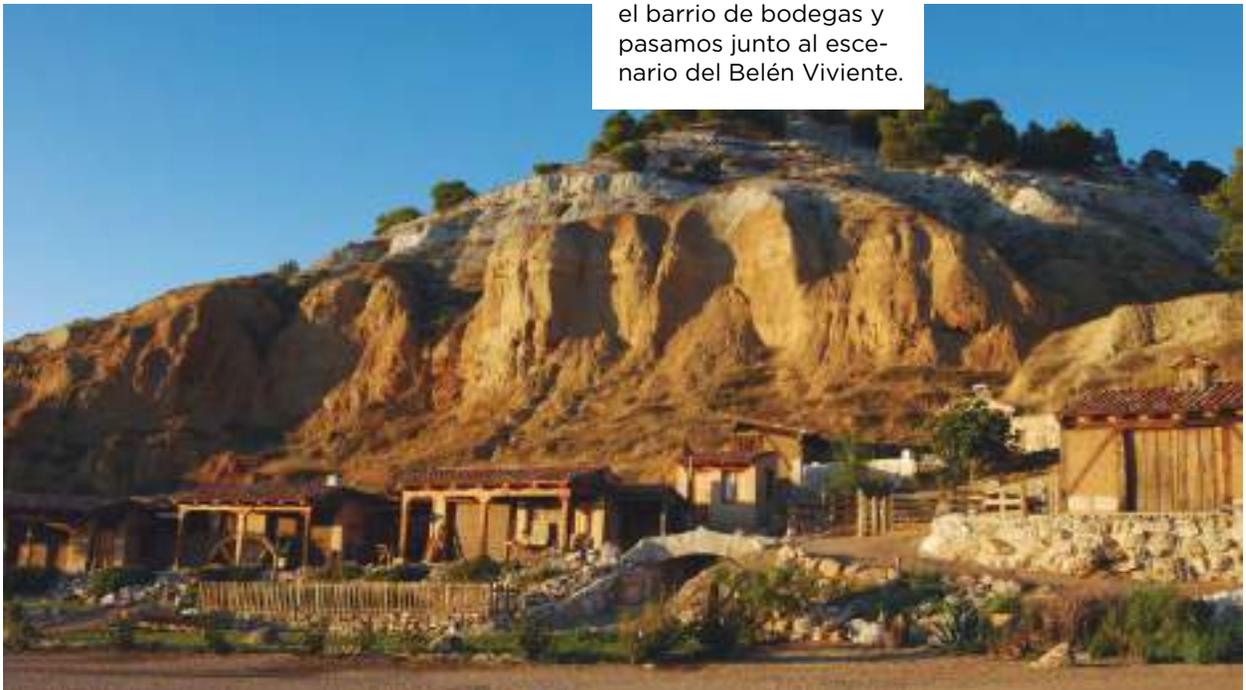
Nuestra meta es el pico de Altamira, con una impresionante vista del pueblo y del valle del Pisuerga. Toda una lección de agricultura para quien se detenga a contemplar la evolución de los cultivos. El resto de la ruta supone llanear por las crestas que hemos conquistado, y después descender hasta situar el río a nuestra derecha: es el momento de maravillarnos con el acantilado que el Pisuerga modeló a lo largo de siglos. Un punto final para una senda de belleza impagable. ■



Fotografía: Raúl G. Leralta



Iniciamos la marcha en el barrio de bodegas y pasamos junto al escenario del Belén Viviente.





Rutas teatralizadas

Un manual de urgencia

El mundo de las rutas y las visitas turísticas teatralizadas tiene tantas especificidades como propuestas puedan existir. La primera de ellas podría ser la de la propia denominación porque se suele emplear el término 'teatralizada', pero también podría ser una ruta 'dramatizada', 'animada', 'tematizada'... denominaciones que en realidad esconden matizaciones realmente importantes.

Teatralizar se define como dar forma teatral o representable a un tema o asunto y dramatizar es dotar de forma y condiciones dramáticas, lo que no implica la representación, sino las condiciones previas necesarias para poder encargarla. Animar, en el contexto que nos interesa, es dar movimiento, calor y vida a una concurrencia de personas o a un paraje y tematizar es topicalizar, convertir algo en

tema central de un discurso. Estos términos forman parte de un mismo campo, pero contar con todos o centrarse en alguno determina la forma que tendrá nuestro acercamiento al público.

Entre los factores mínimos fundamentales que cabe analizar antes de encarar el proyecto, en lo que podemos considerar un apresurado manual de urgencia, cabría destacar:

El objetivo. Definir qué tipo de público se quiere atraer y en qué momento, saber cuál va a ser la temporalidad de la acción y lo que se pretende al crearla. No se trabaja de igual modo para promocionar un nuevo atractivo turístico que para mantener o aumentar el número de visitantes en un periodo puntual o de una forma sostenida en el tiempo.

La excusa o efemérides. Es fundamental que sea atractiva y relevante, que tenga sentido por sí misma, que ponga de manifiesto y amplifique los recursos históricos o monumentales que motivan el evento. Si el motivo es insustancial es posible que sea más rentable la realización de otro tipo de acción.

El entorno o recorrido. Modifica aspectos tan importantes como el número de participantes, la duración, los espacios de intervención y los medios que se requieren. También su disponibilidad física y temporal, las posibilidades de interacción con la arquitectura o los objetos, las restricciones de uso que podamos encontrar, etc.

El tiempo / duración. Varía en función de la extensión del recorrido y su interés, y viene determinado por las posibilidades reales que se tienen de mantener la atención -y la capacidad de sorpresa- en el visitante. Qué decir cuando este, además, ha de estar continuamente en movimiento y generalmente no en las mejores condiciones de expectación.

Las posibilidades dramatúrgicas.

Las posibilidades de teatralización requieren del estudio de los personajes, el entorno, el sesgo y número de participantes, el tipo de impacto que se pretenda generar con la acción (económico, educa-

tivo, divulgativo...) y el presupuesto empleado. En función de todos esos aspectos, el profesional debe diseñar y escribir las intervenciones buscando el adecuado equilibrio entre lo espectacular y lo turístico, para evitar que un aspecto engulla al otro.

de trasladarse al ámbito del guía turístico. Es un error pretender que un actor o actriz asuma los cometidos de un guía o viceversa. En demasiadas ocasiones estos papeles se confunden y se entrega el éxito de la ruta al carisma de una persona obligada a cumplir los dos



La profesionalidad. Solo personas con una formación solvente son capaces de desenvolverse con soltura en las labores de dramaturgia, dirección y actuación que requiere este tipo de actividad. Es triste encontrarse con vestuarios recién sacados de una tienda de disfraces o con gente a la que una esforzadísima voluntariedad no le basta para suplir la falta de recursos propios

del ámbito profesional. Espantan las caracterizaciones tópicas y previsibles, así como los largos diálogos entre lo inaudible y lo gritado. La buena voluntad del público no hará que la actividad sea recomendada si

la experiencia no alcanza unos mínimos de dignidad profesional.

Esa profesionalidad también ha

roles; lo ideal es que ambos actúen de forma simultánea y se complementen, haciendo que cada uno brille en la que es su competencia.

Inversión vs. retorno económico. Es muy importante dirimir si la acción debe financiarse por sí misma (por ejemplo a través de la venta de entradas), si es sostenida por alguna empresa, por una institución o es considerada una inversión en aras de la promoción de una oferta turística determinada. Este aspecto condiciona enormemente las posibilidades y el entorno contractual en el que se va a desarrollar el trabajo.

La originalidad, la sorpresa, lo inesperado. Romper la previsibilidad, hacer que nuestra acción sea única, conseguir la singularización del proyecto, incluso si la acción está por encima del atractivo patrimonial. Es entonces cuando se entiende el concepto de inversión y no de gasto, sobre todo en el ámbito de la promoción turística. ■

“Se busca que la impresión quede en la memoria del participante y le anime a compartir, o incluso repetir, su experiencia”

EL ALMA DE UN PUEBLO



El Museo Etnográfico de Montejo de San Miguel trabaja por preservar la memoria de generaciones. Más allá del romanticismo, sus responsables persiguen que la conservación de edificios y otros elementos mantenga coherencia con la historia y la tradición de la comarca

La batalla por la supervivencia del medio rural y sus tradiciones nos trae en ocasiones ejemplos de luchas titánicas contra la despoblación y contra el olvido. Uno de estos casos singulares se da en Montejo de San Miguel, en la comarca burgalesa de las Merindades, donde los amantes de la etnografía tie-

nen una cita que no pueden perderse. Estamos junto al río Ebro, a un tiro de piedra de una localidad tan conocida, tan atractiva para instagramers, como Frías y aquí, en este pueblo de apenas 17 empadronados, en un edificio



Diferentes demostraciones de oficios tradicionales.

de dos siglos de antigüedad tiene su sede el Museo Etnográfico de Montejo de San Miguel. Su razón de ser es la conservación y divulgación de la cultura de la comarca, que es lo mismo que decir del conjunto del medio rural. En palabras de Julio Alberto García, de la Asociación Cultural Trébede, impulsora y gestora del proyecto, esta dotación cultural no es sino reflejo de una “sensibilidad por el territorio, por el pueblo”, que respira por los cuatro costados el anhelo de que la gente “sea capaz de respetar su cultura, empezando por su pueblo y por sus propias casas”.

Un antiguo almacén

La sede material de esta iniciativa es un antiguo almacén que consta de lagar, bodega, granero y pajar. En la entrada vemos la piedra de un moli-



no y la de una prensa de viga. Las dos representan la antigua economía de la zona que se repartía a partes iguales entre el cereal (pan) y la viña (el vino, en este caso el chacolí). La primera estancia es el portal y en él está alojado el lagar con dos enormes tinas de pisado y una presa de doble husillo. La bodega es subterránea, con una bóveda de piedra de excelente factura.

Destacan seis cubas de grandes dimensiones acompañadas de espitas, garraones y botellas de distintas formas y capacidades. Varios pellejos, el fuelle de hincharlos, la alquitara de destilar el orujo, candiles... hasta el punto de que el visitante no puede dejar de preguntarse cómo han llegado a manos de estos vecinos tantísimos elementos, que desbordan lo que se puede considerar un museo etnográfico al uso.

Atiende la pregunta Julio Alberto, que recuerda que su familia contó desde siempre con un almacén donde se guardaban todo tipo de utensilios, “a los que daba mucho valor”. Además, los integrantes de la asociación son conocidos por su desinterés económico, lo que hace que reciban “numerosas llamadas de familias que desean ‘hacer limpieza’ de los inmuebles y dar un destino útil a buen número de enseres y herramientas”.

Vivienda tradicional

Continúa la visita por la recreación de una vivienda

“Estamos junto al río Ebro, a un tiro de piedra de una localidad tan atractiva para instagramers como Frías...”

tradicional, que ocupa lo que en el pasado fue el granero. Cuenta con todas sus estancias: cocina, comedor, sala de estar, dormitorio y despensa. Cada ambiente está profusamente equipado con todo tipo de enseres de principios del siglo XX.

En la zona alta del conjunto, que antiguamente estaba destinada a pajar, es donde se han ambientado los oficios más habituales en la comar-



Cursos y talleres recuerdan los oficios en peligro de extinción.



ca. Hay una amplia representación de ellos: labrador, tejero, albañil, cantero, leñador, carbonero, resinero, cubero, carpintero, carrero, herrero, pesas y medidas, caza y pesca, colmenero, la lana y el lino, la iglesia, la escuela, los juegos tradicionales de adultos y los infantiles, las hierbas medicinales...

No acaba aquí la visita, y en una nave cercana construida con la antigua técnica de carpintería de armar se exponen máquinas, herramientas y aperos propios de la primera mitad del siglo pasado, todos ellos movidos por tracción animal o por las propias personas. Allí encontramos una importante muestra de arados, gradas, trapas, segadora, atadora, beldadora, trilladora, molino...

En el terreno aledaño se siembran

todo tipo de cereales, forrajes, legumbres y otros productos hortícolas que el visitante puede ver según la estación del año. Es lo que podemos llamar el Museo agrícola vivo, donde también hay dos pozos; en uno se ha instalado un cigüeñal o pingoste y en el otro una bomba de sacar agua de brazo largo.

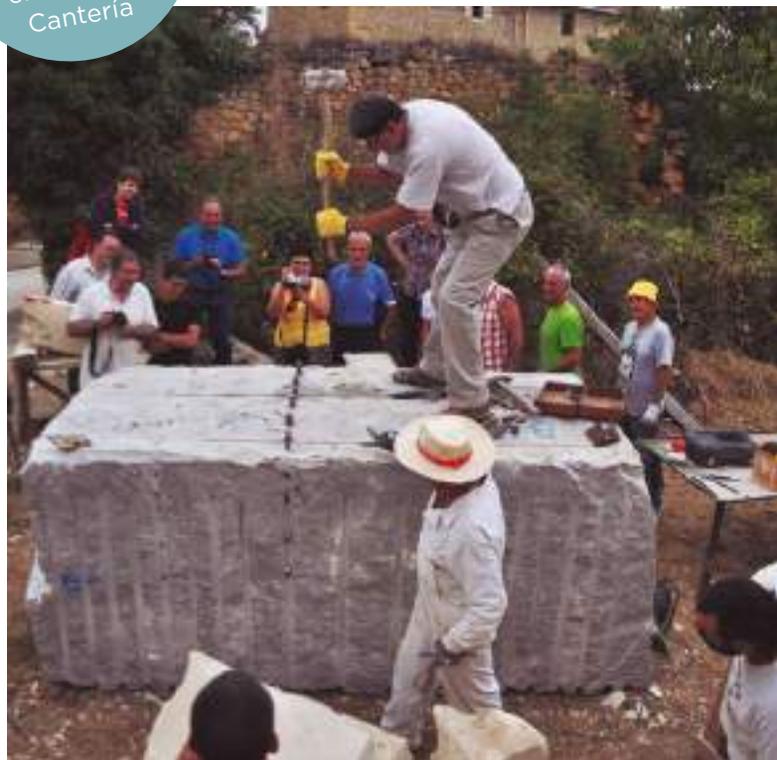
Ideal para los más pequeños

La visita con más enjundia es aquella en la que participan niños, que se convierten en los protagonistas de la actividad. "No solo se les explica cómo era la agricultura en el pasado, sino que pueden manipular con sus propias manos los diferentes elementos expuestos, con lo que su existencia y su funcionamiento quedan grabados en la mente de los pequeños". O en su "disco duro", como describe Julio Alberto, que alcanza la jubilación en este mes de noviembre después de trabajar 42 años como maestro. Lo que es lo mismo: "Más de cuatro décadas aprendiendo de mis alumnos".

Por eso uno imagina que la labor de "educar y sensibilizar" que se ha interpuesto este maestro vocacional se plasma en las dos direcciones, que lo aprendido en su profesión le ha valido para su pasión por la etnografía, y viceversa".

En cualquier caso, el gran pago a la labor desarrollada en Montejo reside "en el reconocimiento de la gente que

La última semana del mes de julio se organiza el Taller de Cantería





Diversas acciones formativas organizadas por la asociación Trébede.

nos conoce y que sabe cómo somos”, y que como consecuencia colabora en la actividades organizadas por el colectivo o dona diferentes elementos que ha heredado. Además, “la gente que nos visita se va encantada, alucinada de que en un pueblo tan pequeño haya algo de tanto valor”, recalca.

Calendario de visitas

El museo abre una vez al mes, por lo general el primer fin de semana. Sin ir más lejos, este noviembre ha abierto sus puertas los días 2 y 3, y en diciembre aprovecha el puente de la Constitución y permanece abierto al público del día 6 al 9. También se puede visitar durante más días en Semana Santa y Navidad, además de un mes en verano.

Es en esa estación cuando el pueblo multiplica su población hasta el centenar largo de personas y cuando se despliega un amplio programa de actividades, como el taller de cantería, de 20 horas repartidas a lo largo de una semana. Impartido siempre por un maestro cantero, se han celebrado trece ediciones, con el objetivo es formar a los profesionales de la comarca. “Por ejemplo albañiles que deban restaurar casas de



piedra, para que hagan las cosas adecuadamente”. Muchas veces, con todo, el alumno es un vecino que tiene inquietudes culturales y que tiene en esta acción formativa una opción muy atractiva. También lo es para el públi-

co, que el último día del taller puede participar activamente en una exhibición del oficio de cantero.

Además, los responsables del museo organizan diferentes exhibiciones de oficios tradicionales, colaboran con los medios de comunicación y en la edición de libros y publicaciones sobre etnografía.

También acuden a la Feria Agroalimentaria e Industrial de Merindades para realizar demostraciones de algún oficio tradicional en peligro de extinción. En ellos el visitante puede aprender en qué consiste la labor del herrero, del herrador, del cesterero, del esquilador...

Julio Alberto destaca la actividad bautizada como Arquímedes, con actividades de ciencia divertida. Se realiza en el espacio en el que se recuer-

“Destaca la actividad bautizada como Arquímedes, con diferentes actividades de ciencia divertida”

da una pequeña escuela rural y se reproducen diversos inventos de Arquímedes, desde palancas hasta catapultas. Los niños los pueden manipular, de modo que los conocimientos adquiridos ese día no se les olvidarán jamás. En general, “estamos muy a gusto con el resultado porque las acciones siempre se

programan con tiempo, con esmero, y salen adelante con calidad. De forma digna”, recalca. Siempre con el objetivo de proponer cosas entretenidas, que permitan trasladar al alumnado una sensibilidad y una cultura”. ■

MUSEO ETNOGRÁFICO

C/ La Bolera, 18. Montejo de San Miguel.
Valle de Tobalina (Burgos)
museomontejo@hotmail.com
www.museomontejo.com



GALGOS Y LIEBRES A LA CARRERA



El sábado habían caído doce litros largo de lluvia y el domingo amaneció con algunos claros, aunque el viento del nordeste hacía que los seis grados parecieran menos. De cualquier forma, la pasión por los galgos y las liebres pueden con todo eso. A las ocho y media de la mañana ya cogen fuerzas con sendos cafés calientes en el bar de la plaza de la localidad vallisoletana de Villanubla Raúl Callejas y Roque Aguado. Las tres galgas de Raúl esperan inquietas afuera, en la parte trasera del coche. Saben que es uno de sus días grandes. Rafa Aguado, sobrino de Roque, ya está en el campo revisando las parcelas en busca de rastros

delatores de dónde ha estado alimentándose por la noche alguna liebre.

La conversación que acompaña al café con otros parroquianos es casi monotemática: qué tierras son que-renciosas, cómo se comporta esta o aquella galga, si la campaña de caza recién iniciada promete más o menos... En un momento, de manera súbita, se interrumpe la tertulia y los galgueros parten cada uno hacia su cazadero. Los caminos de concentración

están húmedos por la lluvia, que por fin ha llegado, pero no hay ninguna dificultad para llegar en coche hasta el lugar elegido. Raúl comienza enseguida a inspeccionar una de las fincas con sus tres perras -Loba, Sara y Tara- de trailla.

Roque, que a pesar de que ha cazado con galgo más de treinta años ha abandonado la actividad cinegética- le acompaña como observador. Pasa la mañana, con los prismáticos colgados al cuello, por el camino esperando disfrutar de ver una buena carrera. A ratos busca por cunetas y perdidos setas de cardo, pero la sequía que ha habido hasta hace poco ha retrasado la temporada micológica. El terreno ha estado muy duro para que los galgos corrieran sin dañar las almohadillas de sus patas. La velocidad es la

esencia de esta raza, aunque también utilizan el olfato durante la inspección del terreno. El nerviosismo de las perras, que husmean también ansiosas, es evidente al encontrar una cama del lepórido o excrementos recientes. La población de rabonas ha descendido respecto a hace años de manera considerable. Cómo se trabaja el campo, los productos químicos que se utilizan en la agricultura, las concentraciones parcelarias y las enfermedades le hacen mella.

“Te tiene que gustar. Si no te gusta no vienes. Esto hay que tomarlo como deporte: el que quiera carne que vaya a la carnicería”, dice Roque para explicar por qué pasa la mañana del domingo viendo galgos en el campo. “Entre esas dos tierras hay liebre. ¡Tiene que estar aquí!”, asegura Raúl después de echar un vistazo por una finca todavía sin sembrar, con algunas hierbas ya resacas. En teoría es el refugio perfecto para todo tipo de fauna.

Con mil ojos y sin ruido

Llega Rafa con sus dos galgas -Tralla y Cora- y se une a Raúl. Ambos comparten habitualmente jorna-

Víctor Alonso Monge destacó la apuesta de la Diputación por la producción de calidad





da de caza. Y ser galguero no es solo eso. Todos los días del año salen con los perros al campo para que hagan ejercicio y se mantengan en la mejor forma física posible. Y saludables. La normativa posibilita que vayan sueltos siempre que tengan puesto un bozal que les impida coger las liebres y conejos. Son muchas horas de campo. Sin excusas. Da igual que llueva o haga un sol de justicia; el perro sale cada jornada al menos un rato. La afición de Raúl por estos perros llega incluso a que en la casa familiar que reforma las referencias en imágenes a los canes son constantes.

Protegidos del frío con guantes y cubiertos de manera que casi solo que-

X
X
X
X
X
X

dan al descubierto los ojos comienzan a cazar recorriendo de manera metódica y concienzuda el terreno. A media docena de metros uno del otro, cada cual con sus perras, recorren cada finca. En silencio, para no alertar a la liebre, que podría huir alarmada antes de tiempo. Basta un gesto con la mano para que se entiendan sin necesidad de hablar. Las galgas van siempre pendientes y los galgueros no pierden detalle de las camas, excrementos y otros rastros que encuentran a su paso. El objetivo es localizarla posible

presa para después, una vez que salga a la carrera dar salida cada cazador a una de sus galgas con el propósito de que la mejor carrera que sea posible.

“Camas se ven. Tenemos tiempo de ir a otra zona. Aquí las hay”, le dice Rafa a Raúl al terminar sin éxito de mirar un terreno que prometía. El sirimiri continúa y el barro se pega a la suela de las botas. Después de debatir si paran ahora un rato a almorzar o no optan por seguir en el empeño. Las fincas son más extensas y la caminata hasta cambiar la mano es larga. Hay poca suerte hoy. Horas después regresan a casa después de haber visto solo una liebre que arrancó sola y que no pudieron correr. Los demás días han sido más agradecidos. El de la apertura avistaron cuatro y el domingo fueron cinco, de las que corrieron dos.

No pasa nada. La pasión por los galgos está por encima de todos los contratiempos. Dentro de una semana estarán otra vez haciendo lo que más les gusta. En el campo y con las galgas cogidas de la trailla. ■





personajes

cultura



ocio



turismo

eventos



gastronomía

patrimonio



naturaleza



¿te unes?

MÁS CASTILLA Y LEÓN

www.mascastillayleon.com



@mascastillayleon



Valladolid · 23 edición

f @ t in #intur

intur

Feria internacional del turismo de interior

21 al 24 de noviembre de 2019



un viaje con

infinitas experiencias

Naturaleza Cultura Enogastronomía

www.feriaintur.com

Organiza:



Colabora:

