Nº08

MÁS CASTILLA Y LEÓN

escapadas con sabor

Calidad y seguridad en tiempos de incertidumbre

tierra de sabor

#Volveremos

#PalenciaEsLechazo

¡consúmelo!





Alimentos de PALENCIA

IGP LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

Diputación DE PALENCIA

Seguir soñando #QuédateEnCasa



Directora
Chelo Miñana

Sabíamos que nos gustaba viajar, y en pocos días hemos descubierto que somos capaces de hacerlo sin movernos. En este insólito escenario cualquier medio es bueno para trasladarse lejos, descansar la cabeza y soñar, sobrevolando un destino para renovar ánimos y pintar de verde nuestro horizonte.

¿Cuántos libros y publicaciones habíamos dejado de lado? Seguro tantos como aventuras habíamos descartado, por no encontrar el momento perfecto dentro de una rutina acelerada que marcaba nuestro día a día.

"Ponemos el acento en Castilla y León para sostener nuestros sectores"

Sin querer creer lo que es una realidad, ha llegado una época en la que los sentimientos y las tradiciones de Castilla y León se manifiestan en forma de solemnes procesiones, con textura y sabor de torrija casera y reencuentros. Como casi siempre, son las tradiciones, y la pasión por vivirlas, las que han convertido en obligación utilizar la tecnología y sacar nuestra creatividad para vivir una Semana Santa que quedará marcada en el calendario.

Nos acordamos más que nunca de los que están lejos, vivimos los días como un continuo comienzo de año en el que los planes de futuro y las buenas intenciones van forjando lo que será nuestra próxima realidad, que deseamos cercana, para volver a ser iguales siendo un poco diferentes.

Tiempo de sentir, intensificado el sentimiento de manera exponencial por una realidad que concierne al mundo, y que nos toca vivir poniendo el acento en Castilla y León para sostener nuestra industria agroalimentaria y turística, porque ahora más que nunca nuestros productos tienen que hacernos viajar lejos sintiéndolos muy cerca porque somos la bien llamada despensa de España y sin duda una Tierra de Sabor.

Cerca y lejos se confunden, son nuestras ganas de ofreceros Castilla y León en bandeja las que nos hacen seguir al pie del cañón, descubriendo historias para, más que nunca, haceros salir a descubrir esta tierra sin tener que abrir la puerta que debe permanecer cerrada.

Nuestro equipo se ha empeñado en seguir aportando su saber hacer con este nuevo número, porque hay que seguir soñando, porque es momento de refrescar ideas, planes y proyectos para hacerlos más grandes cuando puedan salir de casa para hacerse realidad.

MÁS CASTILLA Y LEÓN

Director general
Máximo Gómez

Directora
Chelo Miñana

Redactor jefe
Ricardo Ortega

Arte y Fotografía
Rocío Martín

Redacción
Alfredo Allende
María Sánchez
Lidia Veiga

Publicidad
Paola Jiménez

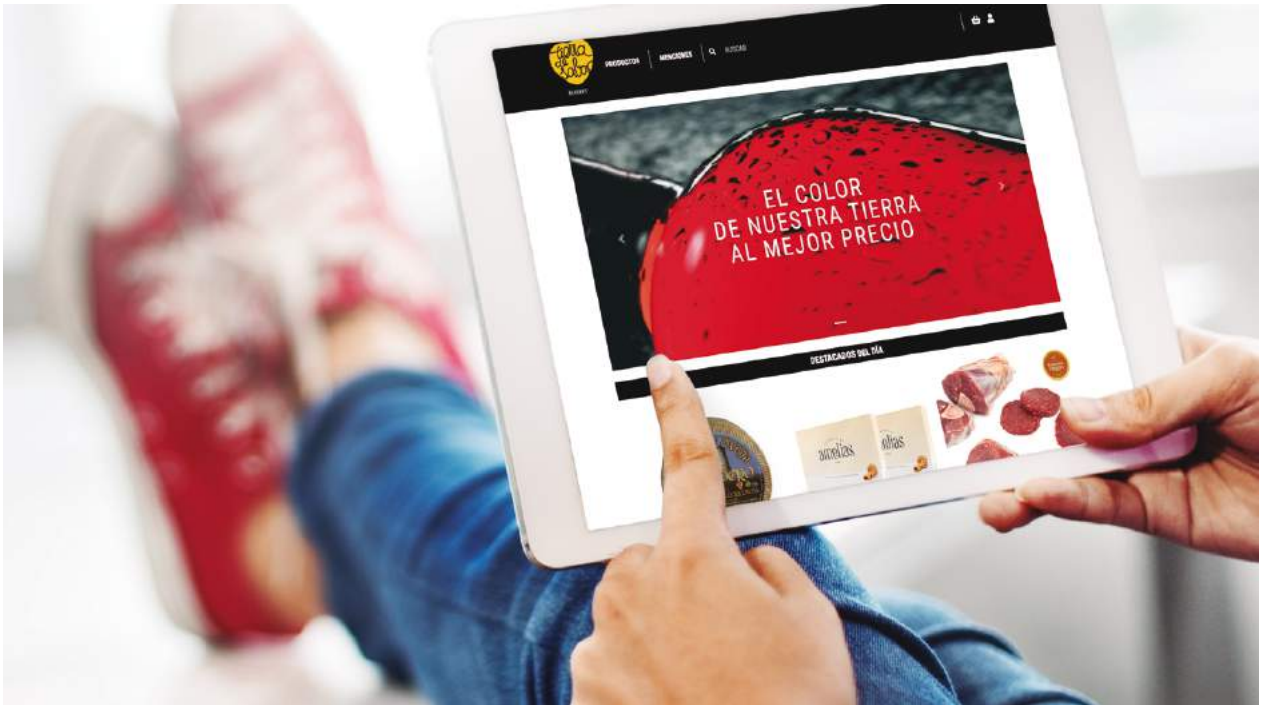
Administración y suscripciones
Raquel Roldán
Emilio González

Distribución
BTP

Edita
Administra Agro21 SL
Pza. Marcos Fernández, 3. Oficina A
47014 Valladolid. Tfno: 983 32 22 65

Depósito Legal VA-327-2019

nº08. Abril 2020 | Fotografía de portada: Rocío Martín



Semanas que cambiaron el mundo

Más que dentro de casa, los ciudadanos han aprendido a vivir dentro de una película de ciencia ficción. Los días de encierro han trastocado la forma de trabajar y de llenar la despensa. También han afectado a las relaciones humanas y a cómo consumimos cultura. De una manera o de otra, cuando sea **#Volveremos**

Ricardo Ortega

Los españoles tardaremos en olvidar aquellas extrañas semanas en las que todas las tardes, a las ocho, nos asomábamos a la ventana o el balcón para aplaudir. Eran días duros, con horas interminables de encierro forzoso, y los aplausos que en principio se dirigían a los sufridos trabajadores de la sanidad acababan siendo la excusa para tener una cita muda con el vecindario. Los aplausos parecían una fórmula catárquica para que el público se diera ánimos a sí mismo. La banda sonora de todo ello era el tema 'Resistiré', popularizado por el Dúo Dinámico a finales de los años 80.

La crisis global desatada por un nuevo coronavirus, el SARS-CoV-2, responsable de la enfermedad Covid-19, se ha llevado muchas vidas. En ocasiones se ha tratado de personas conocidas por el público, pero la mayor parte las víctimas han sido hombres y mujeres anónimos. Por eso nadie puede afirmar que ha hallado un lado positivo de esta pandemia. De ningún modo.

Cuestión diferente es el análisis cien-

tífico, se diría antropológico, de cómo ha reaccionado ante el encierro forzoso una sociedad madura, democrática, muy tecnificada en determinadas franjas de edad y a la que se supone racional en su toma de decisiones, como es la española.

Un balance de daños

La crisis ha traído consigo una crisis económica quizá mayor que la de 2008, ha puesto a muchas empresas ante una situación imposible y ha destruido numerosísimos empleos. Llegará el momento de hacer balance de daños y de ponerse en marcha de nuevo, para que nadie quede atrás.

También es cierto que la sociedad se mirará seis meses o un año después de que haya pasado lo peor, para constatar que ha cambiado profundamente. Los españoles han descubierto que es posible permanecer en su domicilio durante meses y aceptar la situación con un grado de civismo encomiable y que, digámoslo, nos ha sorprendido a todos.

También han aprendido, a la fuerza, a sacar todo el partido a las posibilidades que brindan el hogar, la familia y de forma muy destacada internet. La red de redes, que ha incrementado su tráfico en un 40%, ha sido la que ha permitido trabajar desde casa a miles de personas, la que ha brindado infinitas fórmulas de ocio digital y la que ha revolucionado, de forma radical y para siempre, los hábitos de compra.

Las estadísticas de los buscadores no mienten y los españoles han tecleado un 800% más la combinación de su supermercado de referencia y la compra 'on line'. El resultado ha sido que la distribución ha disparado sus ventas a domicilio, que en la última semana de marzo crecían el 73,7% respecto a la misma semana del año anterior, según un estudio elaborado por la consultora Nielsen. En el conjunto de marzo el crecimiento fue del 48,1% y esa tendencia se ha mantenido.

El impacto emocional de la crisis

Cada fase del confinamiento tiene una personalidad distinta en la forma en que compran los ciudadanos. Según un informe publicado por la revista Inforetail, tras el primer momento de acaparamiento de productos básicos (con imágenes imborrables de vecinos comprando toneladas de papel higiénico) y la posterior normalización de las compras, los españoles empezaron a aumentar su consumo de productos más asociados al disfrute.

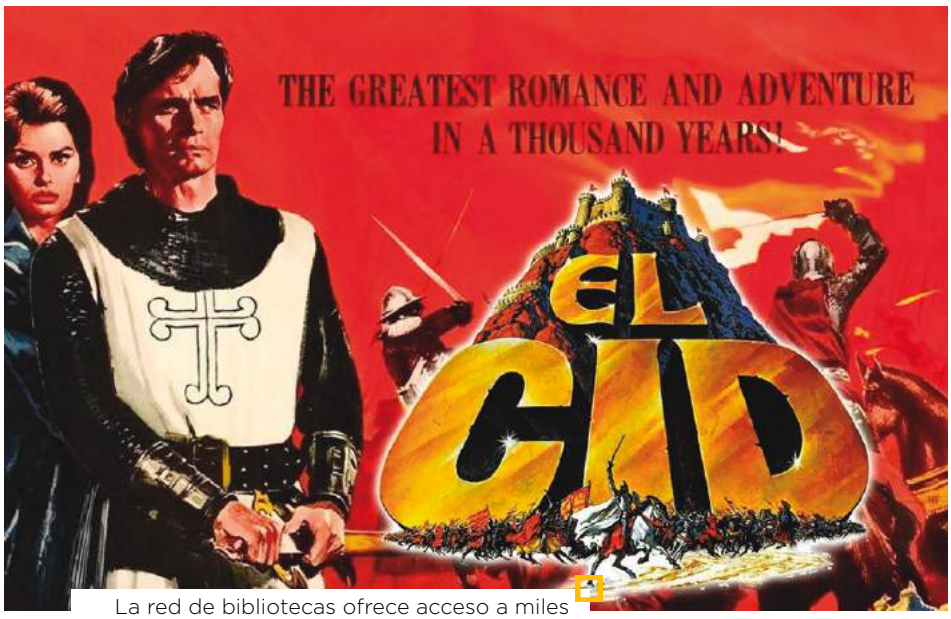
La explicación puede residir en que se ha amortiguado en parte el impacto emocional de la crisis y que la estancia en los domicilios ha venido a sustituir a la vida social convencional; se ha generalizado el consumo de







Nadie sabe con certeza cuándo regresarán las escenas más cotidianas.



La red de bibliotecas ofrece acceso a miles de películas; algunas, como 'El Cid', recorren varios escenarios de Castilla y León.

vino y cerveza en casa, en muchas ocasiones por medio de las consabidas 'videoquedadas' para tomar algo en compañía. Ese cambio en las pautas de consumo se dio especialmente en la última semana de marzo, cuando la compra de cerveza creció el 77,65%, seguida del vino, con el 62,27%. Un dato curioso: Castilla y León es la comunidad autónoma española con un incremento de compras más moderado, según el Ministerio de Agricultura.

Uno de los protagonistas de las semanas de confinamiento ha sido la cadena de distribución Mercadona, que ya era líder del sector con un 26% de la cuota de mercado, pero que ha elevado ese porcentaje hasta un sorprendente 40%. Desde la entidad dirigida por Juan Roig atribuyen ese crecimiento a sus empleados y a las empresas de servicios, como las dedicadas al transporte. Sin ellas no habría sido posible el abastecimiento de las tiendas, como señalan desde la compañía.

Una cosa que ha quedado clara es que estas semanas han servido para acelerar y radicalizar tendencias previas. Los españoles, que gastan 1.900 euros al año en bares y restaurantes, ya habían aumentado la compra de comida a domicilio en un 20%. Hasta que llegó al primavera de 2020, cuando la comida encargada se ha multiplicado por siete al mediodía. Al menos así lo señala un informe publicado por el comparador de seguros acierto.com.

El coronavirus nos ha cambiado y ahora el sector deberá reinventarse, repensar sus modelos de negocio para dar respuesta a las nuevas demandas del consumidor, en un mundo cada vez más digitalizado.

"Para que volvamos a viajar, a los restaurantes, será fundamental recuperar la confianza"

Reivindicar la dieta mediterránea

Es sabido que la ausencia de ejercicio físico en determinados colectivos puede ser tan perjudicial como sufrir un contagio del nuevo coronavirus. Más allá de ello, se ha publicado que el ejercicio físico de los españoles se ha desplomado en torno al 40%, con los efectos que ello implica sobre el aparato locomotor y muscular, la pérdida de capacidades aeróbicas y el deterioro del sistema inmunológico.

Por eso se han multiplicado los vídeos, canales y aplicaciones que ofrecen pautas sobre los ejercicios que cabe hacer en casa. Como la iniciativa adoptada por la Diputación de Palencia, #YoEntrenoEnCasa, que ha tenido amplia repercusión en redes sociales, con más de 15.000 personas en las primeras dos semanas.

También se ha aliado con el proyecto Muviment, promovido por Runnea y Tech Friendly, una novedosa plataforma que ofrece a la ciudadanía planes de entrenamiento personalizados y pautas nutricionales.

Porque la dieta es la otra cara de los cuidados que todos deberíamos seguir cuando estamos obligados a recluirnos, y aquí la receta es la que nos legaron nuestras abuelas.

La dieta mediterránea está reconocida como la más saludable del mundo e incluye el hábito de alternar carne y pescado, consumir cinco piezas de fruta y verdura al día, acordarse de las legumbres al menos dos veces a la semana y cuidar las arterias mediante el consumo de aceite de oliva y –con moderación– vino.

La cultura, desde casa

También ha cambiado nuestra forma de consumir cultura. Como muestra, los nueve museos provinciales de Castilla y León, gestionados por la Junta, han habilitado diferentes fórmulas para su visita virtual, así como los cuatro centros de referencia: el Museo Etnográfico de Castilla y León (con sede en Zamora), el Museo de Arte Contemporáneo -MUSAC- (León), el Museo de la Siderurgia y la Minería (Sabero, León) y el Museo de la Evolución Humana (Burgos).

Al mismo tiempo, numerosas iniciativas han ofrecido música y obras de teatro 'on line' y, sin ir más lejos, la Junta ha abierto enormemente el abanico de películas y libros digitales que se pueden visionar y leer a través de la red pública de bibliotecas.

CineCyl es un servicio de visionado en internet de audiovisuales -películas, documentales, series y programas de TV- que la Consejería de Cultura y Turismo puso en marcha el 19 de febrero. Cuenta con 6.724 contenidos audiovisuales, a los que pueden acceder aquellos usuarios que tengan una tarjera de cualquiera de la Red de Bibliotecas de Castilla y León.

Durante el periodo de cierre de las bibliotecas, que se produjo el 13 de marzo, se ha registrado un incremento tanto en el número de préstamos como en el de altas de usuarios. Todos los indicadores suben; el número de usuarios un 190% y los préstamos un 348%. Del mismo modo, la plataforma eBiblio ofrece 9.000 libros para leer en internet o descargar, además de otras publicaciones. Tras el cierre de las bibliotecas ha habido un aumento del 130% en el número de préstamos y del 325% en altas de usuario.

Alzar la voz de alarma

El confinamiento y la alteración en los hábitos de consumo no ha tenido en la hostelería a su único afectado: determinados productores han lanzado la voz de alarma ante la caída en picado de la demanda. Ha sido el caso de producciones tan emblemáticas como el cochinillo y el lechazo, que tienen en los restaurantes a sus principales clientes. La cancelación de bodas y otros eventos han hecho mella.

De ahí las campañas lanzadas, por ejemplo, para consumir lechazo en casa, respaldadas por entidades como la Junta o la asociación de productores de oveja churra, ANCHE. Especialmente emotiva ha sido la campaña de la Diputación de Palencia, que ha implicado a todo el tejido de la provincia bajo la etiqueta #PalenciaEsLechazo ¡Consúmelo!

Los turistas regresarán

El presidente de la Junta, Alfonso Fernández Mañueco, ha destacado que dos sectores estrechamente ligados, como el turismo y la hostelería, son de los más afectados por la situación y también los que más tardarán en recuperar la normalidad. Ha recordado que la Junta ha puesto en marcha una medidas económicas, dentro del marco del Diálogo Social, aplazando impuestos y facilitando la liquidez para apoyar a pymes, autónomos y trabajadores. La Consejería de Cultura y Turismo

ha elaborado un plan de medidas de apoyo a todo el sector turístico y cultural, así como para la promoción de la cultura, el patrimonio, el turismo y el deporte.

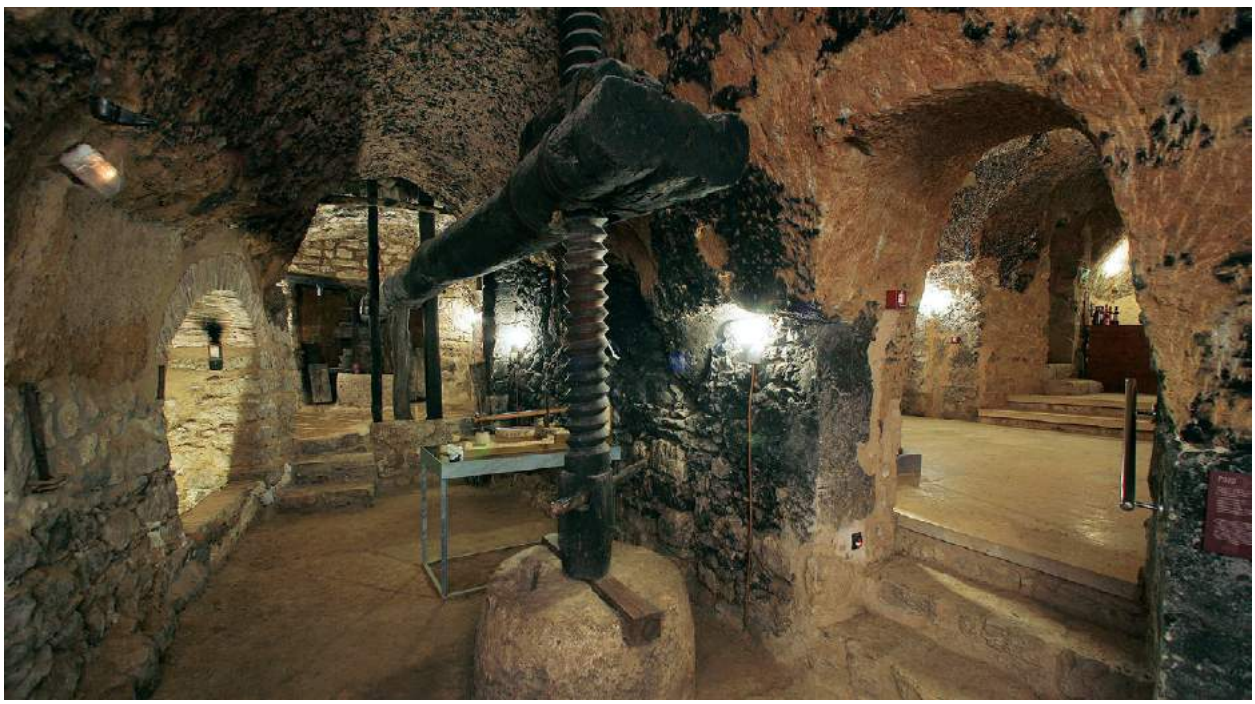
Como ha señalado el presidente, para que las personas vuelvan a viajar, vuelvan a hoteles, restaurantes y cafeterías, será fundamental recuperar la confianza.



Volveremos a comer fuera, a viajar, a visitar bodegas.

#VOLVEREMOS, UNA CAMPAÑA PARA RECORDAR EN REDES SOCIALES LOS TESOROS DE VALLADOLID

La Diputación de Valladolid ha afrontado la cuarentena de esta primavera con diferentes iniciativas para reforzar el espíritu de comunidad, recordar los tesoros culturales de la provincia y respaldar a los productores, como aquellos adheridos al sello Alimentos de Valladolid



La institución provincial ha puesto en marcha la campaña #Volveremos animando a todas las personas a quedarse en sus casas y compartir sus fotografías de la provincia a través de un concurso fotográfico. Esta acción se inició con la publicación del vídeo 'Volveremos' en la página web de la entidad y su difusión por medio de las principales redes sociales.

El objetivo del concurso era animar a que las personas busquen fotografías que tengan de la provincia de Valladolid y las publiquen a través del hashtag #Volveremos y mencionando a @turvalladolid en Twitter, @turismo_valladolid_ (Instagram) y @turismovalladolid (Facebook).

De este modo se busca que entre todos los participantes se cree una red de buenos recuerdos de los lugares de la provincia, "una red para soñar juntos con volver a caminar, a soñar, a construir, a sentir, a viajar, a brindar y a ce-

lebrar", como se señala desde la Diputación.

EL TERRITORIO MÁS LLANO DE LA PENÍNSULA

En el concurso está abierto a todas las personas que hayan visitado la provincia de Valladolid y en sus archivos tengan fotografías para compartir. Las personas que participen en este concurso, además de compartir sus fotos en las redes, deben mandar un mensaje directo con su nombre completo, dirección postal y número de teléfono.

En pleno centro de la meseta y del valle del Duero, la provincial de Valladolid no puede presumir de elevados picos o de frondosos bosques, pero defiende con orgullo el carácter que le aporta el ser el territorio más llano de la Península Ibérica. La línea del horizonte no trata de ocultarse y se extiende allí donde alcanza la vista, con estampas imborrables que bien podrían ganar un concurso de fotografía.

Valladolid linda con todas las provincias de Castilla y León, con la única excepción de Soria, lo que le permite sumar los valores estéticos de sus vecinos.

Aquí acuden los visitantes atraídos a partes iguales por su patrimonio y su cocina tradicional, y de este modo se convierten en poderosos focos de atracción lechazo, morcilla, queso, sopa y legumbre, además del afamado Pan de Valladolid, amparado por una marca de garantía. La mayor parte de esta producción está amparada por el sello Alimentos de Valladolid.

PROPUESTAS PARA EL VIAJERO

Nos encontramos en un territorio que cuida su legado histórico y patrimonial, y que esconde interesantes propuestas para el viajero curioso, desde la Tierra de Campos hasta los Torozos, pasando por el este de la provincia, bañado por el Duero y el Esgueva.

Y es que el llano paisaje vallisoletano se encuentra







Las propuestas culturales se extienden por toda la provincia. Sobre estas líneas, el MVR de Almenara-Puras.

salpicado de zonas arqueológicas, conjuntos históricos y castillos. Uno de los enclaves que mejor resume su espíritu es Urueña, que recibe al viajero con su castillo y un recinto amurallado que ha inspirado a intelectuales y artistas.

En la Casona de Mayorazga se sitúa la sede del Centro Etnográfico Joaquín Díaz, dedicado a la cultura tradicional, con una sorprendente recopilación de instrumentos, y una colección de campanas. Urueña es uno de los centros culturales de la provincia, especialmente desde que la Diputación la escogió para albergar la primera Villa del Libro de España.

La Villa del Libro es una atractiva propuesta de turismo cultural que la provincia de Valladolid ofrece a viajeros y bibliófilos de todo el mundo. La creación de este importantísimo recurso cultural se debe a la iniciativa de la institución provincial, que en 2007 fundó esta villa literaria en la villa medieval de Urueña.



La Diputación creó en 1999 el Museo Provincial del Vino en el castillo de Peñafiel





Otras fortalezas destacadas de la provincia son las de Tiedra, Portillo, Medinadel Campo, Íscar, Villalba de los Alcores y, de forma especial, Peñafiel.

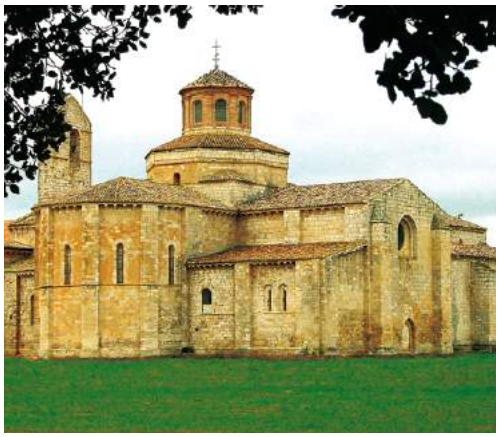
Cualquier amante del vino y de la vasta cultura que siglos de historia han tejido en torno a él debe incluir en su hoja de ruta el Museo Provincial del Vino. Además de constituir una sugerente propuesta museística, se ha convertido, desde su fundación, en el eje sobre el que bascula todo el turismo enológico de la provincia.

Fue promovido en 1999 por la Diputación de Valladolid con el fin de dar a conocer la riqueza enológica de la provincia y en él tienen cabida las cinco denominaciones, además de la mención de calidad Vinos de la Tierra de Castilla y León, bajo la cual se elaboran excelentes vinos. El singular espacio museístico promueve el conocimiento de la provincia en sus aspectos culturales y geográficos, pues el enoturismo tiene la virtud de vertebrar todos los recursos: paisaje y naturaleza, patrimonio artístico, artesanía, ocio y deporte, fiestas y tradiciones y, por supuesto, gastronomía.



Las cinco DO presentes en la provincia hacen de esta un paraíso del enoturismo





EDUCACIÓN AMBIENTAL

En el extremo opuesto de la provincia, la finca Coto Bajo de Matallana se configura como un equipamiento de educación ambiental al servicio de la comunidad escolar y, por extensión, a toda la población ofreciendo a todos sus visitantes un equipamiento en el que pueden valorar y reconocer la riqueza medioambiental de su entorno.

Permite poner en valor una zona de la provincia, la de los Torozos, que presenta una gran riqueza ambiental. Este centro multidisciplinar brinda una oportunidad única para ahondar en los secretos de la naturaleza, al tiempo que permite descubrir los restos del importante monasterio cisterciense de Santa María de Matallana.

EL CANAL DE CASTILLA HA CONFIGURADO EL CARÁCTER DEL NORTE DE LA PROVINCIA

HERIDA VERDE

Desde Matallana se puede descender a la comarca de Tierra de Campos, que da nombre a uno de los tres ramales del Canal de Castilla: aquel que finaliza su recorrido en Medina de Rioseco. Se ha descrito el paisaje generado por el canal como una herida verde y frondosa en una superficie llana y de tonos ocres. No es mala definición, y de hecho este hábitat ha favorecido la vida de muchas especies que viven tanto en sus aguas como en los bosques de alrededor.

El canal fue uno de los sueños de la Ilustración del siglo XVIII, cuando se pretendía crear una red de canales de navegación que facilitase el transporte de la lana y el cereal de la entonces aislada meseta hacia los puertos del norte. El canal fue declarado Bien de Interés Cultural en 1991, lo que vino a demostrar la importancia de esta grandiosa obra de ingeniería que en la actualidad se ha convertido en el único canal navegable de toda España. La Diputación desarrolla una interesante actividad en el Ramal de Campos, entre la esclusa séptima, próxima a Tamariz, y la dársena de Medina de Rioseco. Es en esta localidad, la Villa de los Almirantes, donde se encuentra el Centro de Recepción de Viajeros, que acoge todo tipo de actividades: paseos a bordo de la embarcación turística Antonio de Ulloa, alquiler de barca eléctrica, piragüismo...

Sin salir de Tierra de Campos, el Muso del Pan de Mayorga rinde homenaje a este alimento tan vinculado a la agricultura y el paisaje locales, con tantas formas de ser entendido como fórmulas existen para concebir el mundo. Este centro museístico permite conocer mejor este producto, sus variedades, sus procesos de elaboración, su evolución y su presencia en otras culturas.

“No queremos que en Simancas se pare nada”



Alberto Plaza, alcalde de Simancas, ha trasladado el despacho a su domicilio.

La crisis generada por la pandemia del nuevo coronavirus ha suspendido gran parte de la actividad, pero no puede detener a la administración más cercana al ciudadano. En tiempos de crisis económica se deben poner todos los medios para garantizar la actividad hasta donde sea posible, y no dejar a su suerte a las pequeñas empresas ni a las personas más vulnerables.

> “Es el momento de la empatía y cercanía de los representantes públicos hacia los vecinos”

Con esta filosofía han seguido trabajando muchos alcaldes de Castilla y León. Uno de ellos es Alberto Plaza, primer edil de Simancas, que estos días ha velado por mantener los servicios esenciales al ciudadano. Es un buen ejemplo de lo que puede hacer un ayuntamiento para afrontar las consecuencias de una crisis global que Plaza define como “una cuestión de Estado, un verdadero drama sanitario, económico y social”. Por eso “es el momento de la responsabilidad y del trabajo institucional de la mano de los técnicos y expertos, y de la empatía y cercanía de los representantes públicos hacia los vecinos”, recalca.

No se detiene en todo el día el trabajo de la policía local de este municipio del alfoz vallisoletano, cuyo casco histórico se asoma desde lo alto a un caudaloso río Pisuerga. Plaza destaca el servicio que está prestando este cuerpo policial “en su doble función de agentes de la autoridad y de servidores públicos, muy importante para atender, como están haciendo durante las 24 horas, a nuestros vecinos”.

También recuerda la labor que siguen desarrollando otros operarios del Ayuntamiento, como las personas dedicadas a la limpieza y a la desinfección de las calles. O el servicio que prestan los administrativos del Ayuntamiento desde sus casas, con el objetivo de que nada se pare.

Todo ello no sería posible de no haber sido por la actitud "ejemplar" de los vecinos, que han "seguido escrupulosamente las directrices y consejos marcados, demostrando una gran responsabilidad a pesar de la dureza del momento", recalca. Por cierto, las medidas adoptadas por el ayuntamiento se adelantaron en cinco días a las que se tomaron a nivel nacional, "lo que evitó muchos contagios iniciales".

También ha sido de gran ayuda para la relación con el vecino el haber implantado hace tres años la Administración Electrónica, además de contar con nuevos canales de comunicación con el ciudadano, como una APP específica, una nueva página web o una lista de difusión de WhatsApp.

En cuanto a la actividad cultural, en la que Simancas siempre ha destacado, se encuentra dentro de un lógico paréntesis, aunque hay actividades como la de la Escuela de Música, que mantiene un programa a distancia con los alumnos "gracias a la participación activa de los profesores; es una forma de mantener viva nuestra escuela".



Una de las iniciativas culturales lanzadas desde el Ayuntamiento.

UN PLAN ECONÓMICO SOCIAL

Al mismo tiempo que se mantiene la actividad, desde el Ayuntamiento se está elaborando un Plan Económico Social con ayudas que contribuyan a mantener las empresas y el empleo. "Los autónomos no pueden ser los paganos de esta situación y, si se les ha obligado a parar su actividad, hay que ser justos y reducir sus cargas fiscales y administrativas", recalca Plaza. Ese plan, que incluye ayudar de forma directa a las familias afectadas por la crisis, abarca modificaciones fiscales, un plan de empleo y un plan estratégico de turismo.

En definitiva, "estamos trabajando en un marco que debe mejorar las medidas planteadas a nivel estatal y haremos hincapié en el mantenimiento del empleo, en la formación y en un plan estratégico sobre la base de lo más productivo y necesario. No queremos que nada se pare", remacha.

La policía local atiende a los vecinos durante las 24 horas



Los equipos no han dejado de trabajar en las labores de desinfección.



CALIDAD Y SEGURIDAD EN TIEMPOS DE ZOZOBRA



Más de 900 empresas del sector agroalimentario cuentan con el sello Tierra de Sabor, la marca que garantiza al consumidor altos estándares de calidad y que constituye una magnífica plataforma de comercialización en tiempos turbulentos

Tierra de Sabor nació en 2009 para vincular territorio, calidad alimentaria y consumo, y en esta década larga ha demostrado con creces que se trata de una herramienta de utilidad para los productores. Desde 2014 tiene la condición de marca de garantía, una de las figuras de calidad con las que cuenta Castilla y León, y como señala su reglamento tiene la finalidad de distinguir en el mercado, "garantizando su calidad diferenciada", determinados productos agroalimentario.

Los productos amparados deben







ser producidos, elaborados o transformados en Castilla y León, además de reunir las condiciones cualitativas que establece el reglamento. Al final del proceso, permitirán al consumidor identificar los productos y subrayar su vinculación con el territorio.

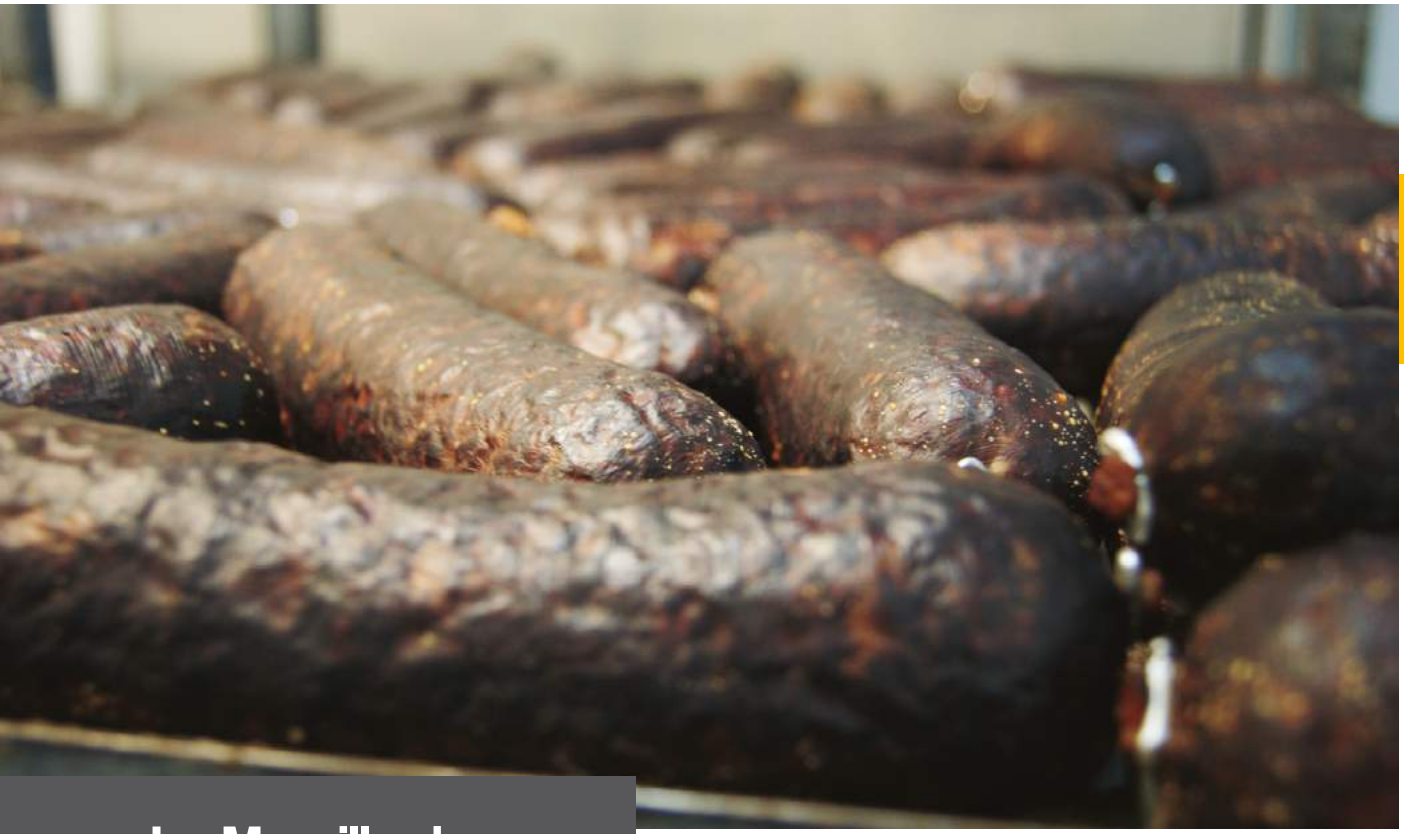
Más de 6.000 alimentos llegan hoy en día al mercado destacados con el corazón amarillo. Esa parte de su etiquetado transmite al consumidor de Castilla y León una garantía de calidad y de cercanía a los productores locales. En otras partes de España el corazón amarillo supone un apoyo en el acto de compra, ya que gran parte del público lo identifica con Castilla y León y con una producción agraria de calidad. En los mercados exteriores, además, el corazón amarillo se acompaña del eslogan Heart of Spain junto a la bandera española, lo que también funciona como refuerzo a la hora de la venta.

Es el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, Itacyl, quien autoriza la utilización de la marca Tierra de Sabor. Para ello no solo analiza la documentación presentada, sino que realiza las pertinentes inspecciones para comprobar la adecuación entre lo descrito y la realidad.

Itacyl fue creado en mayo de 2002 mayo como ente público de derecho privado con los objetivos de potenciar la actividad del sector agrario, y de sus industrias de transformación, mediante el desarrollo tecnológico y las nuevas orientaciones productivas o de adecuación al mercado.

Su función ha sido esencial para que Tierra de Sabor llegara a ser el gigante alimentario que es en la actualidad, pero también en la creación de nuevas figuras de calidad y en el mantenimiento de sus cualidades.

La importancia de su papel radica en que pueden usar el corazón amarillo de Tierra de Sabor aque-



La Morcilla de Burgos es uno de los últimos alimentos tradicionales que han obtenido su sello propio

llos productos amparados por una denominación de origen protegida (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP). También aquellos que cuentan con una Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) o amparados por un sello de agricultura ecológica o integrada.

Otros alimentos que puede amparar Tierra de Sabor son los elaborados de conformidad con la normativa sobre artesanía alimentaria, así como los acogidos a una norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérica.

Completan el mapa de productos susceptibles de incorporar el corazón amarillo aquellos que, no pudiéndose acoger a ninguna de las figuras mencionadas, posean una calidad superior y vinculada al territorio de Castilla y León. Para ello, eso sí, deben estar certificados por organismos de certificación acreditados.

Para que un alimento pueda incorporar el corazón amarillo a su etiquetado Itacyl tendrá que haber aprobado su inscripción en el Registro de Operadores Agroalimentarios. En todo caso, la vigencia de la autorización está supeditada a que el producto mantenga las condiciones y el cumplimiento de los requisitos con arreglo a los cuales se concedió la autorización. Como resulta lógico, Itacyl es el encargado de esa supervisión.

SEGMENTAR PARA LLEGAR MÁS ALLÁ

Los responsables de la consejería dieron un paso más en 2017, cuando segmentaron la marca para llegar a nuevos públicos y nichos de merca-

do. El reglamento de uso de la marca pasó a incluir los sellos Sabor Artesano (todos los alimentos artesanales que cumplan el decreto en vigor que regula la artesanía alimentaria de Castilla y León), Sabor Ecológico (que impulsa el consumo y el reconocimiento de los alimentos ecológicos de Castilla y León) y Sabor Social, que facilita la colaboración entre empresas agroalimentarias y entidades de carácter social.

Ese año también nació el sello Sabor Saludable, que ofrece a los consumidores una forma sencilla de distinguir a los productos con bajo contenido en grasas saturadas o un alto contenido en grasas monoinsaturadas que además contengan, al menos, un nutriente cuyo efecto para la salud haya sido reconocido científicamente. Se ha colaborado con expertos en sanidad y alimentación para definir los criterios que deben tener los productos



La complicidad entre lo público y lo privado es una de las claves de Tierra de Sabor



que formen parte de Sabor Saludable. Asimismo, se creaba la marca Sabor Gourmet, la enseña de los productos que representan los mejores valores de la despensa agroalimentaria de Castilla y León.

Su objetivo es establecer una categoría de productos de alta gama "que permitan atender las necesidades de un consumidor cada vez más exigente que demanda la especialización y que nos permita impulsar la comercialización de estos productos dentro y fuera de España", como se señala desde la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. La selección de estos productos 'premium' se realiza mediante catas con cocineros y otros expertos en gastronomía.

PROMOCIÓN DE LA MARCA

Tierra de Sabor ha logrado ser una marca consolidada y conocida, tanto dentro como fuera de Castilla y León, y en buena medida también más allá de los Pirineos, ya que constituye la mayor cartera de productos de calidad de Europa.

Es bien conocido el valor de la industria agraria para los habitantes del medio rural y para la configuración del paisaje de la comunidad, pero no es del todo sabido que este sector económico es el más relevante del tejido industrial de Castilla y León. Las

Sabor Gourmet representa los mejores valores de la despensa de Castilla y León

3.000 empresas que lo conforman alcanzan una cifra de negocio de 10.300 millones al año. Más de la cuarta parte del sector industrial regional.

No es de extrañar que la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural destine una parte importante de sus recursos a convertir la calidad en un elemento diferencial. Por esa razón se redoblan los esfuerzos en potenciar la marca Tierra de Sabor, con el objetivo de que llegue a nuevos mercados. A más consumidores.

La promoción del corazón amarillo se ha realizado por varias vías. La más cotidiana hace referencia al

Una idea recorre todo el proyecto: la calidad como hecho diferencial







Uno de los pilares de Tierra de Sabor radica en la promoción, que incluye ferias, conferencias y catas de producto.

día a día de la industria agroalimentaria, comprometida con la calidad en los procesos de producción y elaboración. Pero también ha sido importante el esfuerzo realizado en publicidad, que ha considerado todos los soportes posibles y que ha llevado la fama de Tierra de Sabor a toda la Península Ibérica y a numerosos mercados internacionales.

FERIAS ALIMENTARIAS

Esta estrategia de divulgación también ha llevado a participar en las ferias alimentarias más importantes de España, como el Salón de Gourmets, Alimentaria y Fruit Attraction. Además, su presencia es habitual en Meat Attraction y el pasado febrero participó en el estreno de una nueva feria, el Salón Barcelona Wine Week, donde estuvieron presentes los vinos de calidad elaborados en Castilla y León.

Como se apunta desde la consejería, "la participación en estos salones y certámenes busca consolidar la imagen de Castilla y León como comunidad productora de alimentos de calidad, con amplia presencia en todos los subsectores del mercado de alimentación".

También se persigue facilitar el contacto comercial de empresas y figuras de calidad agroalimentarias con los numerosos profesionales del sector que acuden a estas ferias, como distribuidores, cocineros, comercio especializado y tiendas gourmet.

Se trata, además, de trasladar un concepto profesional del sector agroalimentario, tanto a través del propio expositor institucional, con la imagen de Tierra de Sabor como marco para toda la producción agroalimentaria, como a través de las actividades llevadas a cabo en su interior.

A LA CONQUISTA DE LOS MERCADOS EXTERIORES

En las últimas semanas la economía global ha en-



El cocinero es quien mejor interpreta el territorio, quien saca todo el partido al producto

trado en una fase de crisis que para algunos no tiene precedentes en los últimos 50 años. En cualquier caso, la experiencia ha demostrado que cualquier fórmula para mantener la actividad económica y el empleo pasa por la comercialización.

Es ahí donde cobra especial sentido la marca Tierra de Sabor, cuya apuesta por la calidad y la comercialización se replica en las acciones para hacerse un hueco en el mercado exterior. En otros países el corazón amarillo de Tierra de Sabor se alía con la leyenda Heart of Spain, creada por la Consejería de Agricultura, Ganadería y desarrollo Rural para aquellos productos acogidos a la marca que se comercialicen en mercados internacionales.

Las exportaciones de las empresas de agroalimentación de Castilla y León superan los 2.000 millones de euros. Por orden, los principales destinos de la producción regional son Portugal, Francia, Italia, Reino Unido y Alemania.

UNA TIENDA 'ON LINE' PARA LOS PRODUCTOS TIERRA DE SABOR

Las pautas de consumo han cambiado por razones obvias en los días de confinamiento y las ventas 'on line' se han disparado en el conjunto de España. También en el portal de venta de los productos Tierra de Sabor, que ofrece más de 200 referencias que el consumidor puede adquirir directamente del productor.

Gracias a la página web market.tierradesabor.es los hogares de Castilla y León y de toda la España peninsular, además de Baleares, pueden

recibir sin gastos de envío productos frescos, de calidad y con todas las garantías. Los alimentos llegan directamente desde el productor, a un precio competitivo, y de este modo el cliente contribuye a que se mantengan explotaciones agrícolas y ganaderas, además de empresas transformadoras, de la comunidad.

Las ventas 'on line' de la distribución crecieron un 73,7% en la última semana de marzo, en una tendencia que se ha mantenido desde entonces. En ese periodo el vino aumentó sus ventas el 62,27% y la cerveza se disparó el 77,65%, y es en ese contexto donde esta tienda 'on line' contribuye a cumplir los ya mencionados objetivos de Tierra de Sabor: garantizar la calidad de la producción alimentaria de Castilla y León y contribuir a su comercialización.



EL RESTAURANTE COMO NEXO CON EL CONSUMIDOR

La restauración ha sufrido un fuerte parón a raíz del estado de alarma decretado el 15 de marzo, pero está llamada a recuperar su papel en la cultura y la sociedad españolas. Bares y restaurantes siempre han sido un destacado punto de conexión entre productores y consumidores, lo que llevó a la consejería a poner en marcha la figura de los Restaurantes de la Tierra.

Esta categoría destaca a los establecimientos que nutren su despensa con alimentos de Castilla y León. La enumeración de los locales con este sello se puede consular en la página web tierradesabor.es, donde el lector curioso puede comprobar que se trata de rincones que siempre han destacado por una fuerte vinculación al territorio.



Abadía Retuerta, Heredad de Urueña y Vizar, en la parrilla de salida del Vino de Pago



El mapa de las **figuras de calidad** de Castilla y León ha venido a completarse con otra figura desconocida por estos lares, pero que ya cuenta con una trayectoria importante en otras comunidades autónomas.

Se trata de los Vinos de Pago, figura que garantiza la procedencia de las uvas y el vino de un pago o paraje concreto, definido por un suelo de características específicas y con un microclima particular.

Estas características diferencian su producción de la que se realiza en el entorno, además de tratarse de un pago conocido, con un nombre vinculado de forma tradicional al cultivo del viñedo y cuya extensión no puede superar a ninguno de los términos municipales en los que se encuentra.

Los vinos de pago deben ser **elaborados y embotellados por la misma compañía** titular de los viñedos, en bodegas situadas dentro o junto al viñedo.

Toda la uva que se destine al vino de pago debe proceder de viñedos ubicados en el pago y el vino debe elaborarse, almacenarse y criarse de forma separada de otros.

En la elaboración se debe implantar un sistema de **calidad integral**, que se aplicará desde la producción de la uva hasta la puesta en el mercado. Por el momento son tres las bodegas que han solicitado su registro como Vino de Pago. Todas ellas han recibido el visto bueno por parte de Itacyl y ahora están pendientes de la decisión que se adopte en las instituciones comunitarias.

Se trata de Abadía Retuerta, Bodegas Vizar y Heredad de Urueña. Las dos primeras se encuentran dentro del llamado -de forma oficiosa- Duero Medio, a medio camino entre la DO Ribera y la ciudad de Valladolid. Abadía Retuerta se ubica en el término municipal de Sardón de Duero y Vizar se encuentra en Villabáñez. Por su parte, Heredad de Urueña se encuentra dentro del término municipal de **Urueña, conocida por ser una de las villas del libro** de España. Bodega y viñedo se encuentran a los pies del páramo de los Torozos, en plena Tierra de Campos.

El Decreto 50/2018 aprobó el Reglamento de las Denominaciones Geográficas de Calidad Alimentaria de Castilla y León, que entró en vigor para "promover y proteger el patrimonio que suponen los productos agroalimentarios de calidad de la Comunidad", según fuentes de la Junta de Castilla y León.

Además, la norma permite que los elaboradores puedan utilizar los términos Vino de Pueblo y Vino de Finca dentro de la denominación de origen vínica a la que pertenecen. Vino de Pueblo, siempre que las uvas procedan de un único término municipal, y Vino de Finca cuando el fruto pertenezca a una misma explotación vitícola.

El lechazo churro de Palencia, EL MEJOR DEL MUNDO

Los rebaños de oveja churra son uno de los pilares de la economía doméstica para centenares de familias del medio rural. Y el lechazo supone una referencia por sus enormes valores. A pesar del cierre obligado de la hostelería por la pandemia, su consumo sigue siendo posible en el hogar, como se ha hecho siempre



"La oveja churra es una forma de vida ligada a nuestra tierra y tradiciones"



Los rebaños de oveja churra están presentes en toda la geografía de Palencia, desde el Cerrato y Tierra de Campos hasta la Montaña Palentina, y ha contribuido a que los páramos y valles de la provincia posean la configuración actual. También es uno de los pilares de la economía doméstica para centenares de familias de este privilegiado medio rural. Y, por supuesto, el lechazo supone una referencia por sus enormes valores gastronómicos y nutritivos. Son fortalezas que no debemos dejar de lado ahora que el sector ganadero atraviesa por dificultades debido al cierre obligado de la hostelería. El consumo de lechazo sigue siendo posible en el hogar, como se ha hecho siempre.

"Nuestra comunidad cuenta con una amplia despensa gastronómica: vinos, quesos, legumbres, embutidos.... Pero, sin duda, hay que producto que destaca: el lechazo. Se le puede considerar el protagonista de nuestra gastronomía.

Su reconocimiento va más allá de Castilla y León

Su reconocimiento y exclusividad va más allá de Castilla y León", enfatiza Mariano Paramio, presidente de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Selecto de Raza Churra (Anche). Esta asociación fue creada en 1973 con el fin de identificar, controlar y mejorar las ovejas de raza churra de Castilla y León, para la producción de leche y lechazos. En la actualidad la integran 141 ganaderos de la región, y entre sus objetivos destacan el control genealógico y de producción de la raza churra y su mejora genética.

Para José Luis Fraile, presidente de la IGP Lechazo de Castilla y León, el lechazo es "emblema gastronómico de Castilla y León". Pero el dirigente de la IGP también argumenta que "es una forma de vida ligada a nuestra tierra y a nuestras tradiciones, de la que muchos





70 ganaderías palentinas están amparadas por la IGP Lechazo de Castilla y León

ganaderos, viven y contribuyen a frenar la despoblación de nuestras zonas rurales. Y con su actividad ganadera, contribuyen al mantenimiento del medio ambiente limpiando las zonas de monte con sus rebaños, haciendo que su trabajo sea una actividad sostenible y en sintonía con el medio ambiente".

La Diputación de Palencia, siempre con el lechazo

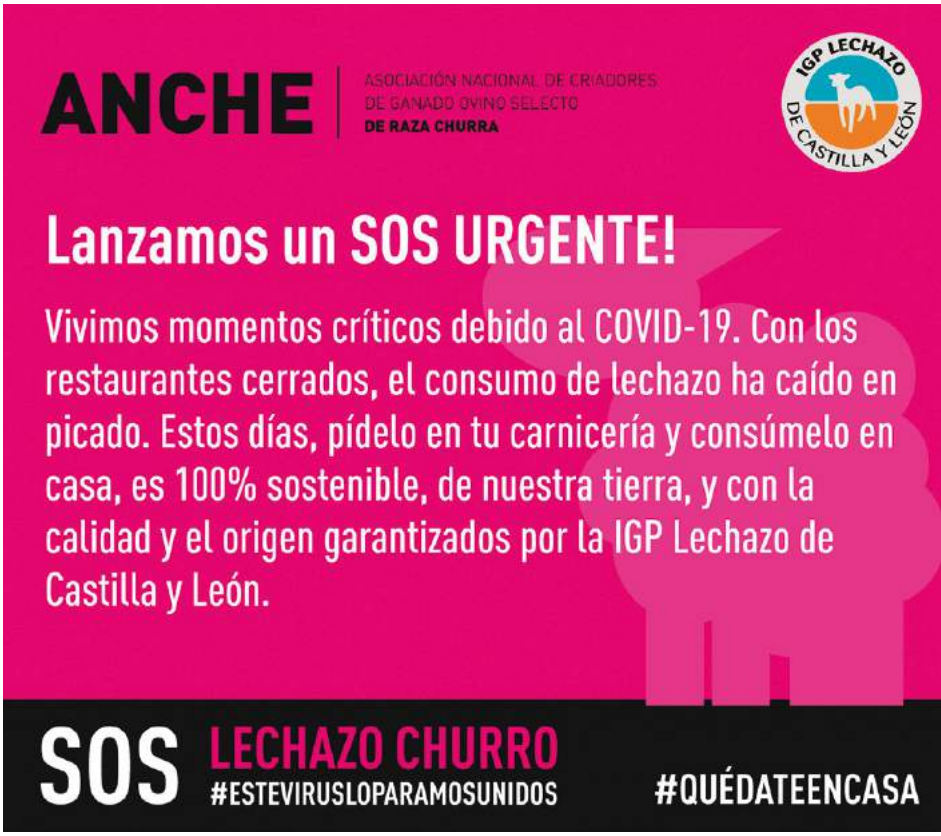
La provincia palentina cuenta con cerca de 70 ganaderías amparadas por la IGP Lechazo de Castilla y León, además de con tres mataderos que trabajan de conformidad con su reglamento. Al mismo tiempo, una quincena de operadores trabaja desde suelo palentino, lo que permite ver la importancia del sector para la economía y el medio rural de la provincia. Actualmente, esta indicación geográfica protegida tiene 819 ganaderías inscritas, 58 operadores comerciales y 27 mataderos. Las funciones del Consejo Regulador de la IG.P del Lechazo de Castilla y León son velar por el cumplimiento de la normativa y la promoción y publicidad. Sus técnicos realizan controles a operadores, en mataderos y en ganaderías e incluso en puntos de venta, para verificar el cumplimiento de la normativa. En cuanto a la promoción y publicidad, asiste a ferias, realiza actividades en los colegios y colabora en eventos relacionados con el sector, publicidad en prensa escrita, radio y televisión.

Por su parte, la Diputación de Palencia, entidad que gestiona e impulsa la marca Alimentos de Palencia, se ha sumado a las diferentes campañas para fomentar el consumo de este producto cárnico en los hogares. La institución provincial realiza diferentes acciones dirigidas al consumidor, y también al sector agrario y al tejido asociativo de la provincia



para que respalde la iniciativa a favor del consumo del lechazo palentino de oveja churra.

La campaña de la Diputación nace bajo el nombre, #PalenciaEsLechazo, ¡Consúmelo!, haciendo una clara referencia a que, sin duda, es una de las grandes señas de la identidad gastronómica de la provincia. Un reclamo para este tipo de turismo y un orgullo para todos los palentinos. Una propuesta de comunicación que se encuentra arropada por la solidaridad de todo el sector, de todos los municipios y de algunos de sus representantes políticos, como es el caso del diputado provincial y alcalde Saldaña, Adolfo Palacios, el ganadero y concejal de Aguilar de Campoo, Jesús Sevilla y la alcaldesa de Quintanilla de Onsoña. Han querido colaborar en la campaña veterinarios como Fernando Tejerina, además ganaderos de Ovino TG, empresas cárnicas como Odriozola (Saldaña), Hermanos Alonso Hoyos (Paredes de Nava), Carnicería Damma y otros.



Propiedades

La carne de lechazo es rica en colágeno -imprescindible para las articulaciones y muy recomendado para deportistas, niños y personas mayores- tiene un alto contenido en vitaminas del grupo B -importantes para el sistema nervioso-, también tiene alto contenido en hierro y al contener una escasa infiltración de grasa la hace muy digestible. "Es muy recomendable para todo tipo de dietas y todo tipo de personas", recalca Fraile. "Al ser animales con pocos días de vida y alimentados exclusivamente con leche materna, es la carne más ecológica que se puede consumir", añade el presidente de la IGP Lechazo de Castilla y León.



La Diputación ha puesto en marcha una campaña para incentivar el consumo

Desde Anche han puesto en marcha otra campaña para incentivar el consumo de lechazo en el hogar #HoyComproLechazo, que está reforzada por propios ganaderos, grandes chefs de ámbito nacional como Víctor Martín (Restaurante Trigo) y Miguel Cobo (Cobos Estratos), nutricionistas deportivos, expertos gastronómicos y otros. Todos están respaldando el consumo de carne de lechazo, poniendo en valor sus extensas cualidades nutricionales.

“Detrás de la calidad del lechazo churro están Palencia y su gente”



Ángeles Armisén, presidenta de la Diputación, defiende el consumo de esta joya gastronómica para mantener el ecosistema agrario de la provincia

La crisis que le está suponiendo al sector del ovino la alerta sanitaria, con el cierre del canal Horeca, está afectando especialmente al sector del lechazo en el territorio palentino. La Diputación Provincial, una institución muy sensibilizada con este problema, se ha puesto manos a la obra para minimizar todo lo que sea posible las consecuencias de todo esto. “El sector del ovino es muy importante para el medio rural. Asegura el asentamiento de la población: no solo el de los propietarios de las ovejas, también de todos los implicados en lo que se genera a su alrededor. La raza churra, por su calidad y carácter autóctono, es la que promociona especialmente la Diputación de Palencia para garantizar su conservación. En tercer lugar, el ovino en toda su explotación forma parte del ecosistema agrario”, justifica la presidenta, Ángeles Armisén.

La Diputación y Anche tienen suscrito un convenio para mantener el libro genético del ganado churro. La institución también ha firmado otros acuerdos con integrantes del sector de elaborados del ovino: queserías, productores de lechazo, carnicerías, elaboradores de producto de cuarta gama, envasado y otros. En el club de calidad Alimentos de Palencia, el lechazo ocupa el papel de “tractor de calidad”.

La campaña que ha puesto en marcha recientemente la institución palentina incide en que, “por su calidad, merece la pena consumir el lechazo churro en casa aunque sea algo más caro que otras razas de ovino, ya que ahora no vamos a poder hacerlo en los restaurantes por el confinamiento. Los consumidores estamos dispuestos a pagar algo más por este producto en la mesa”, indica Armisén. “Además de la calidad del producto, significa el desarrollo de la provincia, de nuestro sector y de la población”, añade.

“Animaría a que la gente se acerque a la página ‘online’ de Alimentos de Palencia. Allí puede hacer su cesta de la compra con producto cercano y local. Podemos comprar algo que está lejos, pero que a la vez lo tenemos muy cerca. Debemos asimilar la compra de esos alimentos de Palencia, y a nuestros establecimientos más cercanos”, lanza como mensaje a la ciudadanía la presidenta de la Diputación.

Una campaña que implica a la sociedad palentina

Las redes sociales de los palentinos, dentro y fuera de la provincia, han ardido con la campaña #PalenciaEsLechazo, ¡Consúmelo!, promovida por Alimentos de Palencia para impulsar el consumo doméstico del lechazo de la provincia



La iniciativa #PalenciaEsLechazo, ¡Consúmelo! ha sido un éxito gracias a la participación de numerosas personas anónimas, además de profesionales de distintos ámbitos vinculados al lechazo, quienes han multiplicado el eco de la campaña. #PalenciaEsLechazo, ¡Consúmelo! se basa en los medios digitales y, de forma singular, en las redes sociales, con diferentes mensajes que apelan a los sentimientos de los palentinos, pero también con información útil sobre las cualidades del lechazo y sobre dónde adquirirlo o cómo cocinarlo.

Las redes sociales han sido protagonistas

La parte más divertida ha consistido en los vídeos que han grabado muchos de los participantes, en los que –con diferentes fórmulas- han expresado sus motivos para tomar parte en la campaña y animar al consumo de lechazo. Se han repetido los mensajes que apelaban a orgullo palentino y al carácter de este plato tradicional como poderoso imán

del llamado turismo gastronómico. También ha habido quienes destacaban que el lechazo se ha infravalorado durante mucho tiempo.

Dar la vuelta a esa situación es ahora labor de todos los palentinos, lo que ha animado a participar en la campaña a veterinarios como Fernando Tejerina, además de ganadero de la explotación Ovino TG, empresas cárnicas como Odriozola (Saldaña), Hermanos Alonso Hoyos (Paredes de Nava), Carnicería Damma, etcétera.

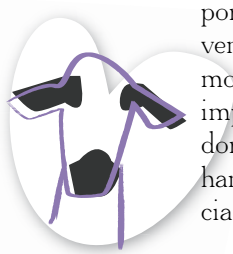
Una propuesta de comunicación que se encuentra arropada por la solidaridad de todo el sector, de todos los municipios y de algunos de sus representantes políticos, como es el caso del diputado provincial y alcalde Saldaña, Adolfo Palacios, el ganadero y concejal de Aguilar de Campoo, Jesús Sevilla, o María Teresa Carmona, alcaldesa de Quintanilla de Onsoña, en la comarca de Vega-Valdavia.

Para contribuir al éxito de esta iniciativa, la presidenta de la Diputación de Palencia, Ángeles Armisén, se ha dirigido por escrito a los municipios y al tejido asociativo de la provincia para que sumen fuerzas con la institución provincial en la campaña de apoyo al lechazo. "La institución provincial no puede permanecer impasible ante la realidad que viven los titulares de estas explotaciones, nuestros vecinos, sobre todo si tenemos en cuenta la importancia que tienen para nuestra economía", señalaba en su misiva.

Además de los vídeos, en la página web de Alimentos de Palencia se han ido publicando entrevistas a diferentes personas vinculadas a la ganadería. Facebook, Twitter y Youtube han servido de caja de resonancia para todos esos vídeos y reportajes, además de la propia plataforma web www.alimentosdepalencia.com, en la que se ha añadido una nueva sección con el fin de canalizar las visitas que está recibiendo.

La campaña ha cosechado notables resultados

Ha sido un impulso más que necesario y del que se están obteniendo notables resultados, en primer lugar por el incremento registrado en las ventas en pequeños comercios y en modalidad 'on line'. También por la implicación de ganaderos, distribuidores, mataderos y carnicerías, que han vuelto a demostrar que #PalenciaEsLechazo.









A la izquierda, entrevistas para mostrar apoyo a la campaña en la web de Alimentos de Palencia. A la derecha, asado compartido en redes por Anabel Rodríguez, alcaldesa de Villota del Páramo

#EstoNO tieneque PARAR

porque #EstoPasará

Cerca de 3.000 empresas grandes y pequeñas, así como personalidades del mundo de la economía, el deporte o la cultura, participan en esta iniciativa abierta a toda la sociedad

Unas 3.000 empresas españolas impulsan #EstoNOtienequePARAR, una iniciativa que quiere hacer visible el esfuerzo de todas las empresas, trabajadores y empresarios que, priorizando la seguridad y la salud de las personas, siguen trabajando, transformándose y reinventándose para ser más productivas e innovadoras que nunca.

La plataforma tiene a Mercadona entre sus impulsores y su objetivo es reconocer públicamente y dar apoyo a todas las empresas, trabajadores y autónomos que impulsan la recuperación económica del país.

Desde la web www.EstoNOtienequePARAR.com y sus redes sociales (@NOtienequePARAR), la iniciativa visibiliza el esfuerzo de seguir adelante, readaptarse o reinventarse desde de grandes empresas, pymes, emprendedores, 'startups', e incluso deportistas profesionales.

Todos ellos, pertenecientes a sectores tan relevantes como el económico, deportivo o cultural entre otros, se han implicado al máximo, en un tiempo récord, para garantizar los suministros esenciales o se han transformado para ser más productivos e innovadores que nunca, con la visión puesta en la recuperación.

#EstoNOtienequePARAR también cuenta con el apoyo de personalida-



La producción agroalimentaria se realiza siguiendo todas las pautas sanitarias.



#EstoNOtienequePARAR **cuenta con perfiles en todas las redes sociales para poder seguir el movimiento:**
www.estonotienequeparar.com
@notienequeparar
/EstoNOtienequePARAR



Sobre estas líneas, Beatriz Escudero, CEO de Pharmadus. A la derecha, José Luis Gómez, de Patatas Hijolusa

des públicas e influyentes de la sociedad española, líderes en sus respectivos campos. Estos comparten sus impresiones y consejos para ayudar a que muchos puedan seguir con su tarea en estos momentos o incluso reorientarse profesionalmente.

En las últimas semanas el número de empresarios y personalidades que se suman a la iniciativa ha sido de unos 200 diarios. Los implicados respaldan la plataforma a través de videomensajes en sus canales sociales, que han sido reproducidos centenares de miles de veces.

"Nunca antes tantas empresas de todo el país se habían unido a una iniciativa similar", señalan los organizadores, para quienes "esto es solo el comienzo de un movimiento que permanecerá tras la crisis sanitaria y que dejará huella". "La unión de estas compañías y sectores será clave para ser proactivos ante futuras dificultades en la economía empresarial nacional", recalcan.

El compromiso de la cadena alimentaria

Para Beatriz Escudero, CEO de Pharmadus Botanicals, #EstoNOtienequePARAR despertó desde el primer momento un gran interés en su equipo, "por ser una buena forma de visibilizar el enorme esfuerzo, el compromiso y la responsabilidad con la que trabajamos los integrantes de la cadena alimentaria".

"Como siempre ocurre cuando se construyen proyectos en colaboración y basados en valores como la generosidad, la autenticidad y el compromiso, hemos ido viendo cómo crecía este proyecto. Cada día somos más los que estamos dispuestos a trabajar





La prioridad ha sido siempre la seguridad y la salud de las personas

para salir de esta situación juntos. Y esto nos refuerza como empresa y como personas", apunta.

El mismo espíritu de colaboración que ha despertado la iniciativa se puede aplicar de puertas adentro, en cada empresa. Para Escudero, la recuperación requerirá algo fundamental: transformar los proyectos. "Esto supone involucrar al equipo en la identificación de los principales retos del futuro, fomentar la innovación colaborativa, reforzar la comunicación interna con transparencia y todo ello con un mismo hilo conductor: la confianza".

Beatriz Escudero es también presidenta de Vitartis, la asociación de la Industria Alimentaria de Castilla y León. Desde el inicio, uno de los pilares de la entidad ha sido la creación y el fortalecimiento de un ecosistema de innovación abierta y colaborativa. "Esto nos ha permitido aprender a relacionarnos de otra forma tanto con nuestras universidades y centros tecnológicos, como con otras empresas del sector y auxiliares, así como con los diferentes eslabones de la cadena. Un modelo de colaboración, más allá de la mera relación de proveedor-cliente", recalca.

Por eso se muestra muy agradecida "a las personas que trabajan en las asociaciones a las que pertenecemos y con las que colaboramos, porque en estos momentos están siendo una

gran fuente de información y de apoyo inestimable: al equipo de Vitartis, de AETI, de Iberaval, de APD, de EXECyL, de FIAB, de ASUCyL, de ANGED y del resto de las que componen la sociedad civil".

Impulsar la recuperación

Para José Luis Gómez, de la leonesa Patatas Hijolusa, la función que cumple el sector primario no siempre es visible y reconocida, pero en situaciones excepcionales como las actuales es cuando se pone en valor el gran trabajo que realiza.

"Tenemos un sector muy competente que está poniendo todo de su parte para conseguir salir adelante. Nuestros agricultores siguen haciendo las cosas bien, y con afán de mejora, que es fundamental para conseguir ser competitivos", destaca.

En días de confinamiento y con un panorama incierto "consideramos necesario mostrar nuestro agradecimiento a toda la sociedad por la extraordinaria respuesta que ha tenido y lanzar un mensaje de motivación y fuerza. Si algo hemos aprendido de estos momentos difíciles es que todos estamos conectados, que cada uno puede aportar desde su pequeño ámbito de actuación, y que todo el mundo suma", subraya.

"Por eso nos hemos unido a las más de 3.000 compañías que forman el movimiento #EstoNoTieneQueParar. Porque con responsabilidad, coraje y calma ayudaremos, entre todos, a impulsar la recuperación económica del país. Trabajo, esfuerzo, compromiso y motivación serán, a nuestro juicio, elementos necesarios para impulsarnos de nuevo y, con el aprendizaje obtenido, y sin olvidarse de la creatividad y la innovación, podremos salir adelante", reitera.

"Hay muchas alternativas a quedarse de brazos cruzados, y creemos que la campaña #EstoNoTieneQueParar es una forma de evidenciar que somos muchas empresas y personas las que tenemos esta visión. Ojalá logremos animar a unirse al movimiento a muchas otras", remacha José Luis Gómez.

"Mercadona es una de las impulsoras de la campaña, que hace visible el esfuerzo de seguir y reinventarse"



Instalaciones de Pharmadus en el Bierzo.

El Mejor Torrezno del Mundo nos espera en los bares

Como todos los años, la Marca de Garantía Torrezno de Soria ha buscado el Mejor Torrezno del Mundo, un producto que año tras año crece en fama, prestigio y demanda por toda España. Se trata del único torrezno con etiqueta de calidad, lo que justifica más que de sobra que se indague para descubrir la mejor 'barrita energética' de corteza dorada y crujiente y de magro tierno, rosado y sabroso.

Y el Mejor Torrezno del Mundo, en la categoría profesional, se realiza en Soria. El ganador ha sido **Fernando Arranz, del Bar Restaurante Piscis** en la capital de Soria. El jurado, reunido antes de que se decretara el confinamiento, ha destacado el equilibrio de las piezas cocinadas en directo. Unos torreznos de corteza dorada con su proporción perfecta de burbujas y crujiente al corte, un magro tierno y rosado y, por supuesto, con un sabor espectacular en boca.

Los Mejores Torreznos del Mundo han sido presentados con la proporción óptima de magro, tocino y corteza crujiente, atractivos a la vista y exquisitos al paladar. El jurado ha destacado la perfecta sinfonía de estos torreznos, ese sonido que produce el torrezno cuando se corta en la tabla, es decir un crujido seco y elegante.

Fernando Arranz es la segunda vez que se presentaba a este concurso. Lleva más de 45 años haciendo To-







Destaca una materia prima espectacular, pochada con mimo

rreznos y su truco, es "seleccionar bien la panceta para que tenga la proporción perfecta de magro y tocino y que esté bien oreadas"

En relación al Mejor Torrezno del Mundo elaborado por un aficionado o aficionada, la ganadora ha sido **Arancha Berzosa**. Esta Técnica de Laboratorio, y cocinera en su casa y con amigos, es del pueblo soriano de Fuentecantos. Lo que ha decantado la balanza del jurado hacia sus torreznos ha sido el uso de una materia prima "espectacular", pochada con mimo y que ha sido frita en sartén de forma lenta y pausada, "dando unos torreznos de elegante presencia, de brillante y dorada corteza, que crepita al ser partido con el cuchillo y con un magro de carne de rosado perfecto".

Un Torrezno muy tierno que se deshacía en la boca. Arancha Berzosa ha llegado con la receta de su madre y de su abuela, a las que ya veía hacer torreznos en casa desde que era niña, y que es "mucha paciencia y una buena materia prima". A la ganadora del Mejor Torrezno del Mundo de aficionados la animaron sus amigos y familiares a presentarse porque siempre le decían que sus Torreznos de Soria no tenían nada que envidiar a cualquier bar y restaurante. Este año se han presentado 17 finalistas, 11 cocineros profesionales y 6 en la categoría de aficionados, llegados de Castilla y León, Madrid y Aragón, lugares donde el consumo de este producto está muy asentado. Todos ellos, en dos rondas diferentes, compitieron en El Burgo de Osma durante la mañana del pasado 8 de marzo por tan prestigioso título gastronómico de ser los Mejores Cocineros de Torreznos del Mundo.

17 FINALISTAS
11 COCINEROS PROFESIONALES
6 AFICIONADOS

El jurado profesional realizó una cata a ciegas de cada uno de los platos donde se valoró no sólo el sabor y la textura sino también la presentación de tan insigne producto soriano, el crujir de la corteza, la suavidad del magro, el sabor y la persistencia de éste en la boca.

El premio para el ganador y finalista de la categoría profesional ha sido un diploma y un trofeo y lo que más les interesa a todos: el distintivo que la MG Torrezno de Soria asigna al Mejor Torrezno del Mundo, uno de los grandes reclamos hacia el turismo y los amantes de este producto.

Miguel Ángel García



Incluso en ruinas, la Armedilla nos ofrece una estampa imponente.

La Armedilla resucita para convertirse en referente cultural



El monasterio de Santa María de la Armedilla es un cenobio medieval desamortizado cuyas ruinas se localizan en Cogeces del Monte, provincia de Valladolid. Perteneciente a la orden de San Jerónimo, fue fundado en 1402, aunque sus orígenes devocionales se remontan varios siglos atrás, el siglo XII, cuando la leyenda refiere el hallazgo de una imagen de la Virgen en una cueva.

El territorio de la Armedilla formaba parte de la zona septentrional de la Comunidad de Villa y Tierra de Cuéllar, ocupando un espacio físico que configura una sucesión de profundos valles de fondo plano que parten las amplias extensiones de parameras que otorgan al paisaje una singular belleza y determinan un variado ecosistema.

"Una sucesión de valles de fondo plano parten las amplias extensiones de parameras..."

En uno de estos valles, el Valdecascón, sobre su amplia ladera meridional, se despliega el complejo monástico, en un lugar sombrío y húmedo con presencia abundante de afloramientos de agua en el pasado.

El lugar ya era frecuentado en época prehistórica, pero hay que esperar hasta el siglo XII para encontrar la primera referencia documental al lugar de Sancte Marie Amidelle, cuando se fecha un documento de cesión de la ermita por parte del concejo de Cuéllar



a los monjes cistercienses de Santa María y San Juan de Sacramenia.

Entonces solo existía una cueva-ermita que albergaba la talla de la virgen milagrera y algunas estancias para los peregrinos. Parece que los monjes blancos nunca fundaron allí un nuevo centro monacal y la Armedilla siguió en manos del Concejo cuellarano.

El siguiente hito en la historia del monasterio es la llegada de los monjes jerónimos en 1402 quienes iniciarán un ambicioso proyecto arquitectónico que se desarrolla fundamentalmente en los siglos XV y XVI y comenzó con el aterrazamiento de la ladera.

A lo largo del siglo XV se llevó a cabo la remodelación de la ermita primigenia y se edificó sobre ella un nuevo templo, a la par que el claustro y todas las dependencias monásticas en torno a él para proseguir, a inicios del siglo XVI, con la construcción de la gran iglesia gótico-renacentista. Los datos que se poseen del monasterio son todo lo abundantes que pueden ser tras su súbito final con las desamortizaciones de la primera mitad del siglo XIX que supusieron la pérdida de su patrimonio cultural:

A lo largo del siglo XV se llevó a cabo la remodelación de la ermita primigenia



artístico, arquitectónico, histórico, etnográfico, documental, etc.

Gracias a los estudios de los investigadores de este lugar se ha podido recabar interesante información sobre la célebre botica del monasterio, el retablo del siglo XVII que está en Riaza, los órganos en la Iglesia de San Lorenzo de Valladolid, las campanas en la Casa de la Moneda de Segovia, la Puerta de Acceso en el Museo de Cervantes de Valladolid, el tímpano en EEUU o parte de la sillería en Rueda y el Museo del Louvre.

El Ayuntamiento de Cogeces del Monte es propietario de casi todo el monasterio y su perímetro

La Asociación Amigos del Monasterio de la Armedilla, creada en 2016, tiene firmado un protocolo de actuación con el Ayuntamiento de Cogeces del Monte, propietario de casi todo el Monasterio y su perímetro, para poder trabajar en la investigación, conservación, protección y difusión de este BIC, gestionando conjuntamente el voluntariado civil con la administración local.

En este sentido, existe un programa de acondicionamiento, mantenimiento y limpieza de las zonas visitables, una oferta de acompañamiento de visitas y una constante generación de propuestas y proyectos de actuación presentados a las administraciones públicas.

El objetivo de la asociación es convertir el Monasterio de la Armedilla en un referente cultural, social, educativo de primer orden en el medio ru-



Acción divulgativa de la Asociación Amigos del Monasterio de la Armedilla.



ral combinando la conservación y protección del edificio con la realización de actividades culturales anuales que pongan el valor este Bien de Interés Cultural.

Hasta la fecha, se está trabajando en charlas, exposiciones, unidades educativas, guía de la visita, interactivo para dispositivos móviles, interpretación de Patrimonio, la recreación histórica 'Origen' y las Veladas de la Armedilla -conciertos y teatro-, que conforman parte del atractivo programa ofertado. Destacan las visitas ofertadas que pueden realizarse, habitualmente, entre el 1 de mayo y el 1 de octubre, a las 12 en domingos y festivos y, a demanda, para grupos, durante todo el año.

Es un ejemplo de la fuerza del voluntariado para recuperar edificios en ruina y convertirlos en espacios culturales

El monasterio fue protagonista en 2019 de un Proyecto Cultural en el que la educación patrimonial y la creatividad fueron el hilo conductor para visitantes y escolares, bajo la coordinación de esta asociación. Junto a ello, ha realizado diversas presentaciones en la Bienal AR&PA e INTUR para promocionar el Monasterio y sus actividades.

En 2018 y 2019 la Junta de Castilla y León ha realizado obras de consolidación de la cabecera, la excavación arqueológica y cubierta de

cripta en el templo del siglo XVI así como una documentación fotogramétrica y la redacción de un Plan Integral de Intervención, todo ello promovido y solicitado por la Asociación de Amigos del Monasterio de la Armedilla que, en 2020, ha redactado, para el Ayuntamiento de Cogeces del Monte, la memoria y anejos para solicitar un proyecto con cargo al 1,5% cultural. Entre 2017 y 2020 promueve, con el apoyo de la Diputación Provincial de Valladolid, la celebración de un Evento Recreacionista 'Origen', el primer domingo de agosto, y actividades culturales.

El Monasterio de la Armedilla en Valladolid es, junto al Monasterio de Rioseco, en Burgos, el mejor ejemplo de Castilla y León de la fuerza del voluntariado para recuperar edificios en ruina y convertirlos en espacios de gestión cultural.

ASOCIACIÓN AMIGOS DEL MONASTERIO DE LA ARMEDILLA

Tlf. 698 91 64 33
amigosarmedilla@gmail.com
www.amigosarmedilla.com
Cogeces el Monte (Valladolid)



Paso a paso por el robledal de Riaza

El acto mismo de respirar nos pone sobre la pista: la flora no tiene mucho que ver con la de otras latitudes

Algún día será posible volver al monte y visitar sitios como el robledal de Riaza. Las hayas son protagonistas de una singular ruta de senderismo trufada de historia y leyenda, que nos lleva hasta el límite con Guadalajara. Debemos prestar atención porque es tan importante poner bien el pie en el camino como hacer inventario de los elementos etnográficos que saludan nuestro paso

Siempre es bueno regresar a Riaza, esa localidad castellana, profundamente segoviana, que se asoma a los confines de la provincia allí donde se pueden tocar con las yemas de los dedos los territorios de Soria y Guadalajara.

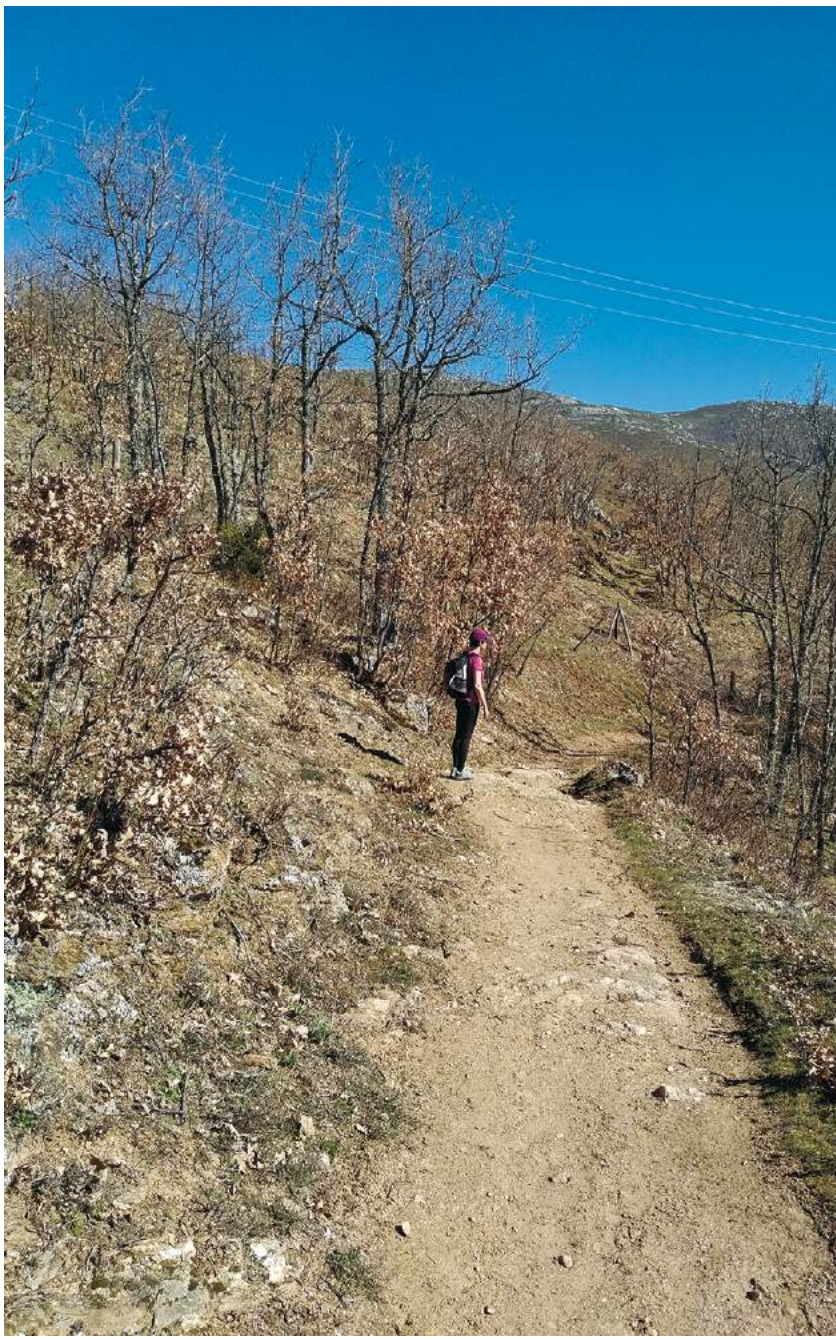
Estamos a los pies de la sierra de Ayllón, en las estribaciones del Sistema Central, y es el acto mismo de respirar el que nos pone sobre la pista: ya estamos a mil metros sobre el nivel del mar y la flora no tiene mucho que ver con la de otras latitudes.

Es pocos minutos nos adentraremos en la naturaleza desbordante regada por el río Riaza. Aprenderemos algo más sobre los habitantes de esta tierra de repoblación, aunque esa colonización ya haya cumplido ocho siglos, y seremos testigos de un lento declinar de las formas de ser y trabajar tradicionales. Ahora la especie dominante es el turista llegado de la capital de España. Bienvenido.

Un apunte de historia

Antes de comenzar la ruta nos aseguramos de que hemos sacado punta al lapicero. Pasaremos la primera hoja de nuestro bloc. Nos limpiamos bien las gafas para no perder un detalle de la jornada, aunque al trasladar esta vivencia al lector nos apoyemos en las herramientas que nos brinda internet, como la magnífica página web de la localidad.

Algunos de los datos reflejados en este reportaje vienen directamente de ella. La memoria es frágil y preferimos maravillarnos con el paisaje antes que descui-



darnos tomando notas o haciendo uso de la grabadora.

Los orígenes de la localidad parecen situarse en el siglo XI, dentro del proceso de repoblación, decíamos, que seguía al avance hacia el sur de los reinos cristianos. Es en este momento cuando surge, cerca del río Aza, una aldea de población escasa aunque permanente, que llegará hasta nuestros días con el nombre de Riaza. Está dedicada al aprovechamiento forestal, ganadero y principalmente minero de los filones de hierro que abundan, especializándose en la forja y trabajo de este mineral.

Algo de ello se refleja en las crónicas de la época. Como recuerda la página web de la localidad, en 1139 el rey Alfonso VII dona al obispo de Segovia "una aldea de herreros situada entre Fresno y Sepúlveda", pasando a ser un lugar de dominio eclesiástico. Como tal, sus habitantes quedan exentos de hacer servicio alguno y no pagan tributo a nadie que no sea el obispo.

Del mismo modo, la aldea se independizaba respecto al municipio de Fresno y el rey autorizaba a los habitantes la explotación de minas y filones de hierro sin tener que pagar tributos a otros pueblos.

Un último apunte histórico mientras nos abrochamos las botas: no es hasta el año 1235 cuando encontramos la denominación de Riaza: en la pesquisa hecha por Gonzalo Abad (alcalde del rey Fernando III) con motivo de las disputas entre Sepúlveda y Fresno por asuntos de montes y pastos.

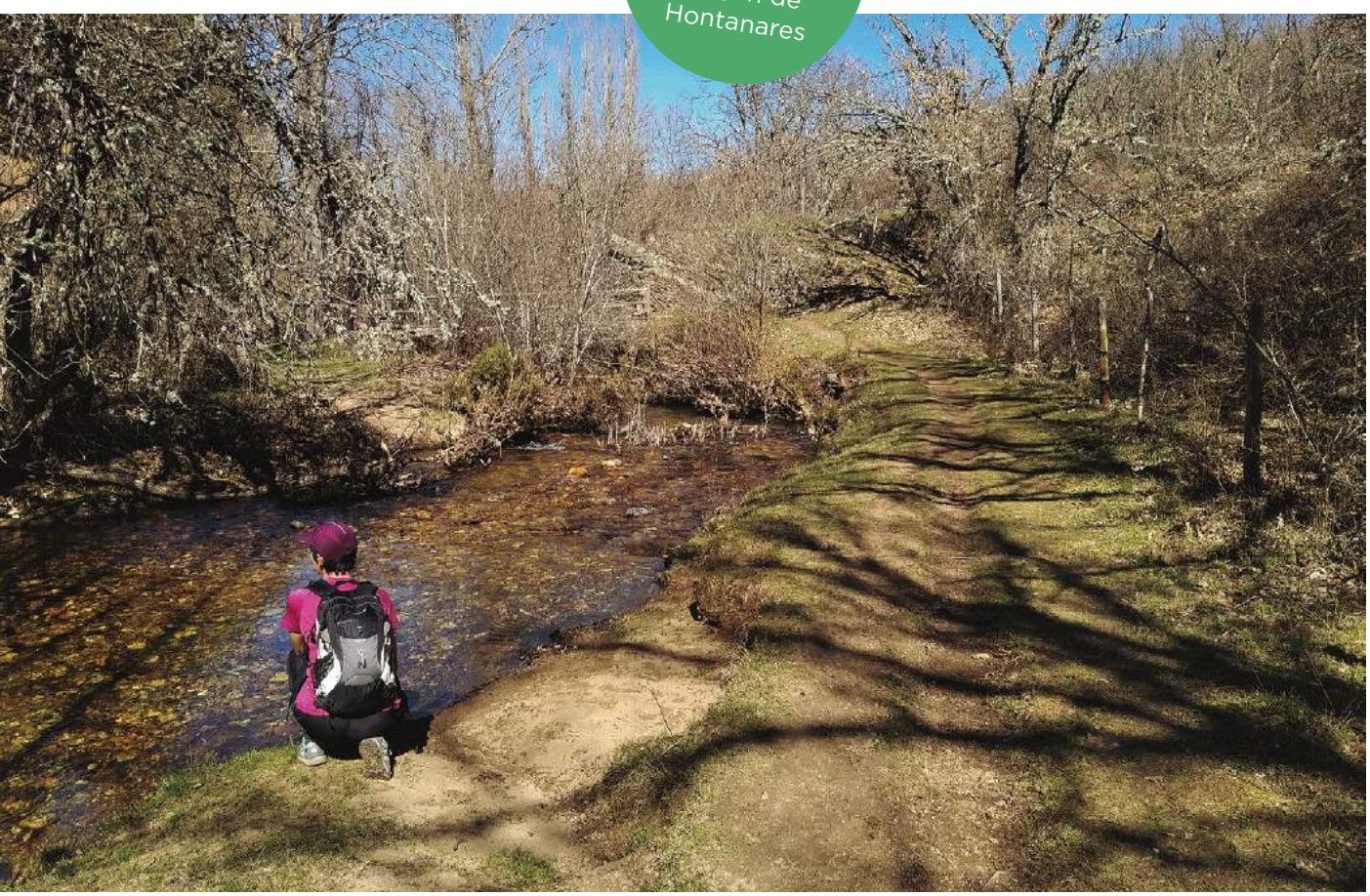
Una ruta paso a paso

En el Pabellón Deportivo Municipal tomamos la carretera vieja de Riofrío de Riaza y nos desviamos en el primer camino que sale a nuestra izquierda. Poco después dejamos una rodera a la izquierda y avanzamos hacia el valle del río Riaza.

Cada vez son más frecuentes los robles que escoltan el camino ente los viejos muros de piedra. Ya en el valle, nos reciben las ruinas del Molino Viejo. Unos tablones de madera nos facilitan el paso del antiguo caz e inmediatamente cruzamos el río por un puente de madera.

Continuamos por el sendero aguas

Son muchas las leyendas en torno a la Virgen de Hontanares





arriba y pasamos por una portera que nos introduce en una finca de la que saldremos enseguida por un segundo paso. La senda se separa ligeramente del río para cruzar el arroyo de Peña Blanca.

Superamos un pequeño repecho, y sin perder la referencia el río a nuestra derecha, llegamos a un alto desde el que se domina gran parte de la Sierra de Ayllón. Al fondo destaca el Pico del Lobo, a 2.273 metros de altitud, y al lado de la Estación Invernal de la Pinilla. La senda continúa por la parte alta, ofreciendo espectaculares vistas del valle que se encaja en las pizarras.

Riofrío de Riaza se levanta sobre la desembocadura del arroyo Fontarrón, formando una de las estampas más bellas del recorrido. Avanzamos paralelos al arroyo a cierta altura sobre el cauce. Pasamos bajo un tendido eléctrico y dejamos un sendero a la izquierda.

Seguimos de frente hasta un portera por la que saldremos a una pista forestal que tomamos a la derecha en dirección a Riofrío de Riaza. Tras una suave bajada cruzamos el arroyo Fontarrón a través de un puente y subimos un fuerte repecho para entrar en Riofrío de Riaza junto a la iglesia parroquial de San Miguel.

Seremos testigos de un lento declinar de las formas de ser y trabajar tradicionales

Este pequeño pueblo es el más alto sobre el nivel del mar de la provincia de Segovia, a 1.312 metros de altitud. Hemos llegado a las faldas de la sierra de Ayllón, a los pies del puerto de la Quesera. El siguiente pueblo ya pertenece a la provincia de Guadalajara. En este término municipal nace el río Riaza.

La principal actividad económica fue aquí la producción de patata de siembra, de la variedades roja de riñón, deside, palogan. En la actualidad solo se siembran pequeñas parcelas.

La presa de Riofrío

Veremos que la población se sitúa en una pequeña meseta limitada por dos profundos valles, por los que corren el río Riaza y su afluente el Venal. El término municipal tiene forma de triángulo, teniendo como vértices Peña las Sillas, Collado Merino y el Lomo de las Eras. El río Riaza, que en su nacimiento se alimenta de los acuíferos de Peña las Sillas, traza la altura del triángulo pasando cerca de la población, donde es embalsado por la presa de Riofrío.

Todo el término, muy accidentado, está jalonado por profundos barrancos y grandes pendientes superiores al 50%. A menos de tres kilómetros existen picos como Collado Merino y Zopegado, y otros como Mesota (La Buitrera) y el Mojón Alto, que superan los 2000 metros.



Riofrío de Riaza. Fotografía: Pablo Sánchez

Desde los Altos de la Cuerda se descuelgan bruscamente cerros y barrancos hasta el cauce del río Riaza donde desembocan multitud de riachuelos, que no se secan en verano.

La Virgen de Hontanares

Aún estamos con fuerzas y hemos decidido regresar a Riaza ampliando un poco nuestro campo de interés. No es mala idea caminar dos kilómetros más e incluir en nuestro periplo la ermita de la Virgen de Hontanares, de tanta importancia sentimental para las poblaciones del entorno.

En un primer momento desandamos nuestros pasos en dirección a Riaza, hasta que cruzamos un paso canadiense y seguimos por la derecha para abandonar la pradera. Nos adentramos en el robledal.

Cruzamos un arroyo y poco después nos encontramos con un cruce de caminos en el que continuamos de frente. Tras pasar por una vieja portera vadeamos el arroyo de Peña Blanca. En este último tramo la subida es más brusca, pero enseguida llegamos a la Pradera del Collado, donde nos desviaremos a la derecha en dirección a la ermita.

En nuestro camino hemos ido atravesando los arroyos de las Manadillas, del Jabalí y de las Guajardas, que contribuyen al verdor de este amplio espacio antes de juntar sus aguas pocos kilómetros más abajo.

Hemos llegado a una nueva etapa volante. Estamos a 1.400 metros de altitud, en el paraje de Mata Serrana, rodeados por un magnífico bosque de robles y un pinar de repoblación.

A nuestros pies se abre una extensa pradera en la que rezuma generosa el agua de varias fuentes. En los

días claros las vistas sobre la campiña se extienden en el horizonte hasta la provincia de Burgos. Y fue aquí donde se erigió la ermita, en 1606, sobre los restos de la iglesia de la aldea de Hontanares, más adelante despoblada y en gran medida absorbida por el Concejo de Riaza.

En el interior del templo cabe destacar el retablo mayor, muy sencillo, con tres lienzos: el de la parte de arriba de la calle central representa la asunción de la Virgen a los cielos, el de la derecha representa la anunciación y el de la izquierda el nacimiento de la Virgen. Está presidido por la imagen de Nuestra Señora de Hontanares, una imagen de ricos ropajes bajo la que se esconde una bellísima talla románica. Muchas leyendas hay en torno a esta virgen. Una de ellas nos dice que su imagen fue protegida de la invasión islámica depositándola en una cueva, alejándola así de los atacantes.

Al cabo de los siglos un pastor acudió a la cueva en busca de refugio ante la adversa climatología, hallando la talla al lado de una fuente de la que, a intervalos, manaban gotas de aceite, que mantenían encendida la luz de una lámpara. Creyendo que el líquido poseía algún tipo de propiedad, empezó a usarlo. El aceite entonces se convirtió en agua. Esta venerada fuente es conocida como de las Tres Gotas.

Otra curiosa leyenda nos habla de tres hermanas, la Virgen de Hornuez (Moral de Hornuez), la del Henar (Cuéllar) y la de Hontanares, a las que su padre, en su lecho de muerte, y debido a lo mal que se llevaban entre ellas, decidió colocar en lugares muy alejados entre sí, desde los que se pudieran ver pero no hablar, evitando así las discusiones que continuamente protagonizaban las tres mujeres.

En las inmediaciones del lugar se colocó, en los años 40 del siglo pasado, una cruz de madera cubierta de espejos, que se ve desde la distancia cuando, en los días claros, el sol la hace relucir. La cruz actual sustituyó a la anterior en los años 90.

Reportaje gráfico:
Beatriz Ortega y Jesús Alonso



Las diferentes rutas se encuentran bien señalizadas.

Hora de regresar

Este repaso al mito y a la historia nos da pie a iniciar el camino de regreso. Emprendemos la marcha por un sendero que parte junto a una cruz de hierro sobre fuste de piedra, próxima al lugar por el que hemos llegado.

Pasamos una alambrada y un abrevadero de hormigón, para a continuación descender dejando a nuestra derecha un pequeño reguero. Poco a poco nos aproximamos a la carretera por la que acceden los vehículos a Hontanares, aunque una curva pronunciada nos vuelve a alejar del asfalto hasta el siguiente cruce.

Continuamos unos metros hasta cruzar una portera. Seguimos de frente para bordear los campos de cultivo y, poco después, enlazamos con un camino rodado en el que giramos a la derecha. Bajamos paralelos al Arroyo de las Manadillas, en el que ya han desembocado los del Jabalí y las Guajardas, y dejamos atrás las ruinas de un antiguo molino. A partir de aquí saldremos a la carretera, para volver a Riaza por la acera. Habremos completado así una de las rutas más sencillas, y más llenas de historia, de la provincia de Segovia.

Chelo Miñana



¿VOLVER A LOS HOTELES? NATURALEZA Y BUEN COCIDO







Conectar con la naturaleza localizar un camino tortuoso para llegar allá donde tradicionalmente se ejercían actividades relacionadas con la agricultura, la ganadería y la decadente minería del carbón. Encontrar un paisaje tocado por las formas de vida de sus habitantes, y sentirte un poco intruso irrumpiendo con maleta y móvil donde la naturaleza ha marcado sus propias reglas de equilibrio.

En un momento en el que los discursos vacíos tienen que convertirse en obligada realidad nos toca vivir más que nunca los modos de vida locales, ejerciendo la tan nombrada sostenibilidad para que la naturaleza y sus particulares leyes no se vean afectadas por nuestro correr sin freno.

Llegamos a la Reserva de la Biosfera de los valles de Omaña

y Luna, y esta vez, casi sin prepararnos, hemos decidido dejarnos sorprender prestando mucha atención a todo lo que nos rodea a nuestra llegada. Un paisaje de alta montaña es el regalo que nos hace el noroeste de la provincia de León, declarado por la Unesco en el año 2005 como una de las doce Reservas de la Biosfera localizada en la Cordillera Cantábrica.

Es en Pandorado donde hemos decidido alojarnos, localidad situada en la ruta principal que atraviesa la comarca de Omaña, separada de las comarcas vecinas por cadenas montañosas, y atravesada por el río Omaña, que discurre como eje natural.

El Gran Hotel Pandorado luce junto al santuario de la localidad del mismo nombre. Construido en piedra, madera y pizarra con unas privilegiadas vistas al robledal, el Gran Hotel Pandorado presume en su interior de la amplitud de espacios, y los grandes ventanales dejan penetrar la luz y los intensos colores de la finca de 20.000 metros cuadrados que rodean la construcción proyectando las estaciones con sus marcados cambios de tonalidad.

El ecoturismo implica la inmersión en el entorno, el contacto con quien mejor conoce el lugar que visitamos, volver a preguntar lo que queremos saber, dejando de lado las respuestas de una pantalla que pierden autenticidad y nos acaban despistando, haciéndonos perder las maravillas que simplemente pueden encontrarse porque están ahí si levantamos la cabeza y les prestamos la debida atención.

El ecoturismo implica el contacto con quien mejor conoce el lugar

Instalados en nuestro maravilloso hotel la urgencia de salir al aire libre nos hace dirigirnos al Centro de Interpretación de la Reserva de la Biosfera Valles de Omaña y Luna para planear una estancia corta pero muy bien aprovechada.

Días que nos llevan a perdernos entre los bosques de abedules y robles melojos, sauces y álamos, llenando la mochila de ricos embutidos, alguna pieza de caza en escabeche y pan de centeno para amenizar los deseables descansos esperando ser testigos del paso de algún urogallo.

Nos vamos a atrever con el cocido omañés en uno de los almuerzos, y sin duda habrá que degustar la tradicional sopa de truchas provenientes de las capturas diarias en los arroyos cercanos.

La calidez del hotel nos acoge para hacer repaso de la multitud de detalles que se han ido sucediendo desde que esa misma mañana nos levantamos para comernos el mundo, porque nuestro mundo esa jornada estaba concentrado en Pandorado y sus alrededores.

Grandísima elección la de la bicicleta y nuestras botas de senderismo para dejar relegado el coche a los mínimos desplazamientos dejando de lado lo que no es imprescindible, porque muchas veces nos imponemos necesidades que están lejos de serlo.

Seguiremos descubriendo Castilla y León porque su territorio es infinito, su gastronomía sorprendente, sus costumbres y tradiciones fundamento esencial de su futuro y su patrimonio un perfecto contador de la historia de sus gentes.

Descubrir el destino, descubrir el hotel... Descubrir un hotel, descubrir un destino... Descubrir Castilla y León.



GRAN HOTEL PANDORADO

Ctra. LE-493 La Magdalena-Rioscuro,
Km. 57.5. Pandorado, León
645 14 01 06



DAR LA VUELTA A LA COCINA TRADICIONAL EN PALENCIA



El recorrido profesional y vital de Alberto Soto le ha permitido desarrollar un estilo propio, definido por la armonía entre cocina, ambiente y servicio de sala. Gastronomía tradicional redibujada con ironía en el paseo del Salón de la capital palentina

Chelo Miñana

Si un cocinero es inquieto, dar la vuelta a lo evidente se convierte en un juego creativo que busca conseguir una propuesta gastronómica divertida que trate con la seriedad que se merecen los sabores y la tradición.

Alberto Soto decidió ser cocinero porque sí, y esa fuerza que solo dan la pasión y el corazón le llevaron lejos de su Palencia natal para volver cargado de experiencias. Experiencias acumuladas a partir de las cuales ha construido una interesante propuesta que sobresale en la capital palentina por su originalidad, su puesta en escena y su sabor.

Ajo de sopas responde bien a lo que deja entrever la construcción de su nombre. Cocina tradicional reinterpretada, tocando las formas, las texturas y las presentaciones, pero con recetas que saben a lo que dicta el producto que siempre es protagonista.

Un equipo joven acompaña a este reconocido cocinero para sorprender en sus dos formatos.

“El Invernadero es un espacio de terraza para todo el año”

La barra, con una propuesta que nos hace recordar la clásica tradición de tapeo acompañando con un buen vino, una caña o un vermut: bocadillo de panceta, croquetas cremosas, sin reservas y dejando a la improvisación decidir si el momento va a ser corto o largo.

El restaurante pone el acento en materia gastronómica; nos adentramos hasta el fondo del local, dejándonos guiar hasta nuestra mesa. Infinidad de detalles nos van introduciendo en un ambiente cálido, preparándonos para una experiencia que intuimos no nos va a dejar indiferentes.

Ajo de sopas transmite lo que quiere ser, un concepto que nunca pierde de vista el fondo de la cocina tradicional que Alberto Soto aprendió de su madre y sus abuelas. El recorrido profesional y vital de este cocinero le ha permitido desarrollar un estilo propio, definido por la armonía entre la cocina, el ambiente y el servicio de sala, elementos que se entrelazan dán-



Una de las creaciones de Alberto, que no dejan a nadie indiferente.

dose importancia entre sí, para definir una propuesta con alma que transmite todo su saber hacer impregnado de sus idas y venidas fuera de su Palencia natal para acabar desarrollando su sueño en el centro de una ciudad que le vio crecer en sus inicios en la hostelería.

Un ambiente distendido invita a ponerse cómodo, preparándonos para disfrutar de la experiencia que promete a simple vista convertirse en un momento para recordar y repetir.

¡Son tan importantes las sonrisas en el momento de presentar las elaboraciones...! Más cuando, además, traen picaresca, porque la presentación de cada plato nos hace pasar de la curiosidad a la sorpresa, cuando la explosión de sabor acaba dando sentido a todo el juego.

Sucesión de escenarios en forma de menú degustación, con platos donde predominan los productos de temporada y de cercanía, dando protagonismo a los productores locales para elaborar una propuesta gastronómica para todos los gustos, porque comer bien y con fundamento nos gusta a todos, poco importa si somos de cocina moderna o tradicional.

"La barra nos recuerda la clásica tradición del tapeo"

Los ojos nos quieren engañar cuando el camarero nos invita a probar con una sonrisa lo que el título del plato no quiere contarnos.

Salados con nombre de dulce, dulces con nombre de salado, trabalenguas gastronómico que da forma a la cocina firmada por Alberto Soto, que junto a su joven equipo busca divertirse cocinando y divertir al comensal con la puesta en escena, para que cada experiencia sea especial y única.

¿Qué más se puede pedir si la terraza es una opción durante todo el año en Palencia? En su empeño por crear un ambiente especial y único ha nacido El Invernadero.

El Invernadero de Ajo de Sopas se transforma para acoger celebraciones de fiestas privadas, eventos familiares









Reportaje gráfico:
CARA A CARA



o presentaciones de empresa. Una terraza acristalada que completa la oferta al aire libre en el Paseo del Salón de la capital, y que permite ampliar la capacidad del restaurante para dar más opciones para disfrutar del menú.

Sin duda, una dirección en Palencia sinónimo de disfrute. Elegir el momento resulta fácil cuando sus múltiples espacios nos invitan a entrar para tomar algo en la barra ¿Podría ser una croqueta? Con el peligro siempre de que sea más de una... Celebrar la vida con nuestro grupo de amigos en un espacio exclusivo como El Invernadero, gozar del buen tiempo en la terraza o dejarnos llevar por la fantasía del menú degustación en el restaurante... Todo eso y más es Ajo de sopas.

AJO DE SOPAS

Paseo del Salón, 25. PALENCIA
34 979 104 712 · reservas@ajodesopas.com
www.ajodesopas.com

20 CLAVES

para regresar al mercado laboral

Nada será igual después del confinamiento. Tampoco, por supuesto, la búsqueda de empleo. Los conocimientos más convencionales seguirán siendo necesarios, pero muchas empresas se inclinarán por los trabajadores más solidarios y empáticos, y por lo tanto más flexibles. La humanidad cotiza al alza

Las previsiones económicas y de empleo hacen prever que muchas personas deban iniciar una nueva carrera profesional. Partir de cero. Para ellas, como para el resto, las semanas de confinamiento obligatorio son una oportunidad para avanzar en el diseño de sus metas personales y profesionales.

Alineada con la máxima **"no dejar a nadie atrás"** de la Agenda 2030, la Fundación Adecco propone a los demandantes de trabajo una actividad de autoconocimiento y entrenamiento personal para mejorar su candidatura y conectar con un mercado laboral que no volverá a ser el mismo tras la crisis de la Covid-19.

Para ello, ha elaborado la **'Guía ilustrada 20 competencias contra la exclusión en el nuevo mercado laboral'**, que recoge de una forma breve y sencilla las cualidades que marcarán el rumbo del éxito profesional durante los próximos años, así como mecanismos para desarrollarlas e incorporarlas a la marca personal de los profesionales.

La clave residirá en ser más humanos que nunca, siendo las **'soft skills' o habilidades blandas** las que cotizarán al alza.

1. **Las personas curiosas son las más deseables para las empresas** porque son más ágiles a la hora de aprender nuevos procedimientos y porque suelen hacerse y hacer más preguntas, lo que favorece la comprensión y la fluidez en las relaciones. La mejor forma de trabajar la curiosidad es cuidar la salud emocional, potenciando las aficiones, las relaciones sociales, etc. Todo ello tiene un impacto positivo en el 'mundo interior' de cada uno y predispone de forma natural a la curiosidad.

2. En un mundo el que todo parece ya inventado, las empresas libran una batalla sin precedentes para **captar a los profesionales más creativos,** aquellos que tienen ideas originales y aportan un toque de ingenio y singularidad a su cartera de productos y servicios. Para desarrollarla, es importante participar en actividades que nutran las ideas; por ejemplo, asistir a foros y conferencias del sector profesional en cuestión.

3. **Espíritu colaborativo.** Una personalidad abierta y colaboradora atrae y fideliza clientes, fortalece la red de colaboradores y contribuye a alcanzar los objetivos empresariales. El voluntariado es la fórmula más social y recomendada para ejercitar este espíritu colaborativo, pues permite conocer realidades diferentes y ponernos en el lugar del otro.

4. En un entorno empresarial en el que cada vez surgen más competidores, las organizaciones buscan diferenciarse de manera constante. El único camino es contar con profesionales que dejen a un lado los miedos y se atrevan a dar pasos hacia adelante, proponiendo ideas innovadoras. Lo más importante para 'entrenar' la **capacidad de iniciativa** es perder el miedo a ser rechazado, a hacer el ridículo o a molestar a los demás. Además, es importante entrenar la observación: observar ayuda a detectar mejor las necesidades de los demás y, por tanto, a proponer con tino nuevos proyectos o actividades.

5. **Capacidad de aprendizaje.** En una sociedad en constante transformación, los profesionales más valorados son los que están siempre dispuestos al aprendizaje y a la mejora continua. Esta habilidad puede potenciarse de muchas formas; empezando por la más evidente (realizar cursos y otras acciones formativas), pasando por otras más autodidactas como seguir a personas de referencia en el sector, leer o intercambiar opiniones con otros profesionales.

6. **Capacidad de adaptación.** Los puestos con funciones estancas y para toda la vida están en vías de extinción. Los trabajadores más demandados son precisamente los que se mueven de forma alineada con la empresa, mostrándose dispuestos a salir de su zona de confort. Para desarrollarla, lo primero es asimilar que el cambio es la norma y no la excepción. Cuando afrontemos una situación nueva, hemos de relativizar y pensar que la vida es pre-

cisamente una sucesión de cambios.

7. En los entornos de trabajo las dificultades surgen constantemente, por lo que las empresas buscan profesionales que no se asusten ante la adversidad y que, además, sepan sortearla con creatividad, saliendo reforzados. Ser consciente de las limitaciones, no perder nunca de vista las metas o practicar la atención selectiva son algunos hábitos que nos permitirán entrenar **la resiliencia, esa palabra de moda.**

8. Tolerancia al estrés. Para determinados sectores, especialmente dentro del área de servicios, ser capaz de trabajar bajo ciertos niveles de estrés y presión es fundamental para llegar a los objetivos marcados, habitualmente muy ambiciosos. La tolerancia al estrés se fomenta entrenando, sobre todo, la concentración y la relajación.

9. Competencias digitales. El mercado laboral del presente y futuro ya no se concibe sin la tecnología y prácticamente cualquier puesto de trabajo exige intuición tecnológica. Además, las TIC están ya integradas en todas las fases de búsqueda de empleo. Para adquirirlas, lo mejor es empezar por realizar cursos que nos introduzcan en este ámbito.

10. Comunicación eficaz. se trata de una de las cualidades más valoradas por las empresas, en la medida en que las personas que se comunican bien tienen una mayor capacidad para provocar o influir en los demás, abriendo la empresa a nuevos horizontes. Escuchar, aceptar la diferencia o cuidar el lenguaje corporal, son básicos para entrenar la comunicación eficaz.

11. Planificación. Las personas planificadas logran de forma más ágil y eficiente sus objetivos, entregando el trabajo a tiempo y con mayor calidad. Hacer una lista de tareas, priorizar y no procrastinar son algunas recomendaciones para mejorar la planificación.

12. Autonomía. Las compañías buscan profesionales en los que poder delegar, de modo que cada cual, en función de su puesto o cargo, sea capaz de asumir sus funciones resolutivamente. Proponerse mejorar y trabajar la autoestima son las claves para ser una persona más autónoma.

13. Lealtad a la organización. Las organizaciones demandan profesionales que tengan predisposición y voluntad para vincularse con el proyecto, en un contexto en el que muchos sectores sufren altos índices de rotación, absentismo o fugas de información hacia la competencia. Una de las técnicas que está cobrando mayor fuerza es el job crafting o convertir el puesto de trabajo que realizamos en el que desearíamos tener.



14. La constancia es uno de los atributos más codiciados por los reclutadores, conscientes de que las personas constantes tendrán la fuerza interior para insistir hasta alcanzar los objetivos que se proponen. Visualizar dicho objetivo o utilizar el deporte como metáfora son algunas técnicas para trabajar este atributo.

15. Orientación a resultados. En tiempos en los que el teletrabajo cobra una importancia hasta ahora desconocida, las empresas buscan personas eficientes, que aprovechen su jornada de trabajo, sin tiempos muertos ni 'presentismo' y que pongan el foco en sus objetivos. Para orientarse a resultados, hay que trabajar la planificación, establecer un método de trabajo y definir los pasos que debemos dar para alcanzar nuestros propósitos.

16. Motivación. Los trabajadores motivados **"ganan el partido en el vestuario"**, es decir, tienen la actitud y la predisposición adecuadas para finalizar con solvencia cualquier tarea. Esforzarse por ser más positivo o convertir las tareas en retos son algunas de las prácticas que pueden llevarse a cabo para entrenar la motivación.

17. Empatía. Las personas empáticas tienen tacto, predicen reacciones y saben cuándo insistir y cuándo es mejor dejar espacio. La escucha y la atención al lenguaje no verbal son imperativos.

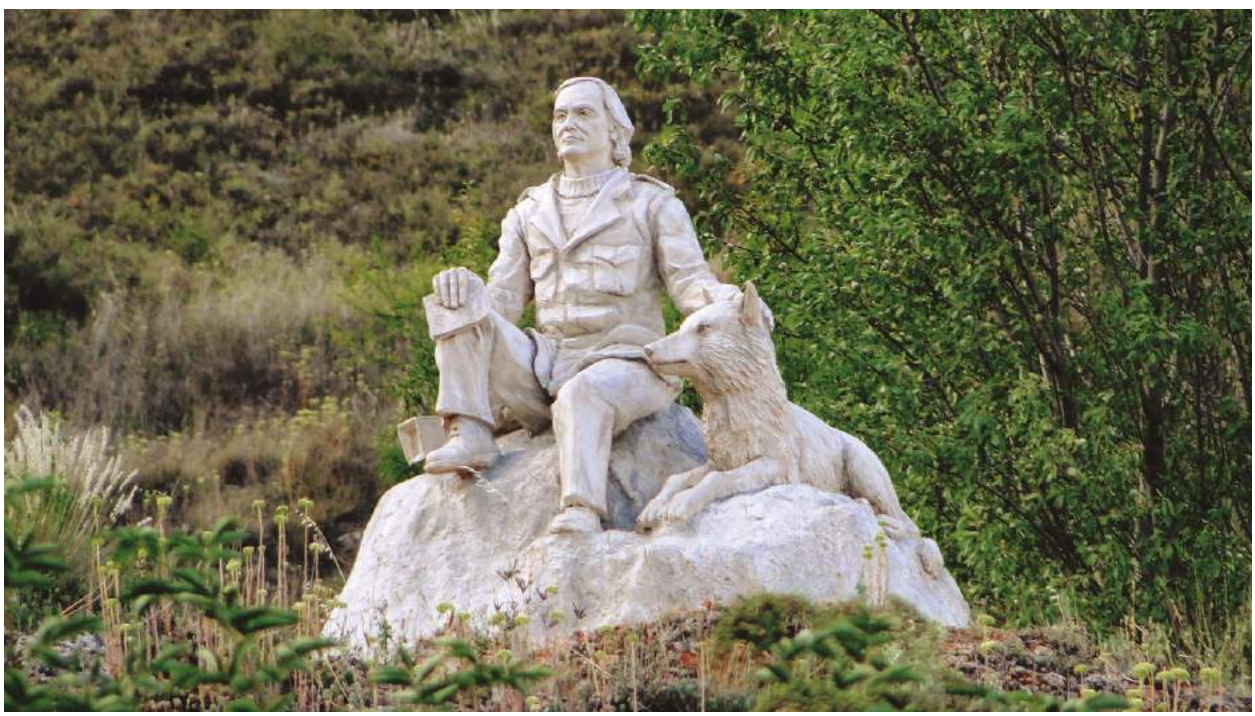
18. Las empresas demandan de forma creciente **líderes que, lejos de infundir miedo o intimidación, transmitan apertura, empatía y confianza.** Estos líderes consiguen que las personas se muevan por emociones positivas, consiguiendo alcanzar los objetivos empresariales de una forma mucho más rápida y efectiva. Delegar, potenciar la comunicación o felicitar a los demás son hábitos de los buenos líderes.

19. Respeto a la diversidad. Las organizaciones buscan incorporar a sus plantillas profesionales que representen la realidad en la que viven, diversa por naturaleza, y **que sepan interrelacionarse con todos los públicos sin actitudes ni sesgos discriminatorios.** Asimismo, la diversidad previene posibles conflictos relacionados con la reputación y el liderazgo de la marca. El mejor modo es, por ejemplo, propiciar conversaciones y encuentros sociales con personas con las que a priori no tenemos nada en común. Asimismo, el voluntariado se convierte en una herramienta clave para conocer de cerca otras realidades como la discapacidad.

20. Humanidad. El afecto, la empatía o la solidaridad aún no han podido ser transferidos a un robot, es decir, son **propiedad exclusiva de los seres humanos y no mecanizables:** es por ello por lo que ya tienen un valor incalculable, que no dejará de incrementarse en los próximos años. Conectar con el entorno y **observar sin juzgar** son algunas técnicas para 'ser más humano'.

UNA HUELLA QUE NO BORRAN CUATRO DÉCADAS

Poza de la Sal recuerda la obra y la talla ética de Félix Rodríguez de la Fuente, una voz libre que despertó la conciencia ambiental en un país donde todo estaba por hacer. El 14 de marzo se cumplían 40 años de su desaparición



La crisis generada por el nuevo coronavirus ha eclipsado un acontecimiento de gran relevancia para Poza de la Sal, para la provincia de Burgos y para todos los defensores de la naturaleza y los animales. El 14 de marzo se celebraban los 40 años del fallecimiento de Félix Rodríguez de la Fuente, el gran naturalista y divulgador que despertó la conciencia ecológica en una España que aún se frotaba las legañas.

La labor científica y la capacidad de comunicación de Félix se pusieron al servicio del medio ambiente de Espa-

ña y el mundo; en el caso de nuestro país, ese trabajo denodado tuvo importantes consecuencias en el plano de la opinión pública, pero también del legislativo.

El pozano fue capaz de condicionar la política del Gobierno respecto a los espacios naturales, dio la vuelta a la tortilla en relación con el lobo, entonces considerado poco menos que un enemigo público, y se declaró contrario a la tauromaquia en un país en el que hacerlo solo podía ocasionarle problemas. Fue el rostro más conocido y respetado, y probablemente más querido, de la televisión en España durante la década de los 70.

Dio la vuelta a la tortilla en relación con el lobo, entonces considerado poco menos que un enemigo público

Poza de la Sal y la convivencia con el paisaje

Félix Samuel Rodríguez de la Fuente nació en el número 18 de la calle Mayor de Poza de la Sal, en la Bureba, el 14 de marzo de 1928. En la casa se respiraba un ambiente intelectual y las incursiones de Félix en la naturaleza fueron continuas hasta los diez años. Él mismo describiría su lugar de nacimiento como una "comunidad humana" en "convivencia armónica con los paisajes".



El castillo de Poza de la Sal, una excursión que no se puede posponer.

En 1946, por consejo de su padre, comienza a estudiar Medicina en la Universidad de Valladolid. Durante dos años ejercería como dentista en Madrid, aunque sin dejar de lado su pasión por la fauna y por determinadas disciplinas, como la cetrería.

Precisamente, su primer contacto con el mundo de la comunicación tiene lugar en 1961 trabaja como asesor de cetrería en la película 'El Cid', con Charlton Heston y Sophia Loren como protagonistas.

Tres años después organiza las Jornadas Internacionales de Cetrería, que por primera vez se celebraban en España. El diario ABC le dedica su foto de portada y a raíz de ello será invitado a un programa de Televisión Española, donde empieza a ser conocido por el público.

Se recibieron miles de cartas solicitando nuevas intervenciones suyas en pantalla, empezando así a colaborar en el programa 'Fin de semana', donde hablaba de caza, pesca y fauna.

Hablaba de Poza como una comunidad humana "en convivencia armónica con los paisajes"

Estaba adornado con una oratoria magistral y con un sentido del tiempo televisivo, ajustándose siempre, en intervenciones improvisadas en directo, a los pocos minutos de que disponía, pero logrando acabar siempre con la frase apropiada para mantener vivo el interés del espectador.

En 1966 consigue la protección en España del halcón peregrino y de las rapaces nocturnas, lo que convierte al país en un referente, pues es el primero en que se aprueba una normativa de este tipo.

También comienza a divulgar lo que considera "la verdad del lobo", en una época en que era un animal perseguido y acosado.

En 1968 los directivos de TVE le en-



cargan la responsabilidad de ponerse al frente de un programa propio, 'Fauna'. En 1973 comienza su colaboración en la radio con el programa 'La aventura de la vida', que se emitiría durante los siguientes siete años, alcanzando más de 350 emisiones.

En ese mismo periodo realiza para televisión su serie más famosa, 'El hombre y la Tierra', dividida en tres partes: las series ibérica, suramericana y norteamericana. El rodaje abarcó 124 capítulos.

El día de su cumpleaños

En 1980 se trasladó junto con un equipo de 'El hombre y la Tierra' a Alaska, dentro del círculo polar ártico, para filmar la Iditarod Trail Sled Dog Race, la carrera de trineo con perros más importante del mundo. La grabación tendría lugar el 14 de marzo, el mismo día en que el naturalista cumplía 52 años.

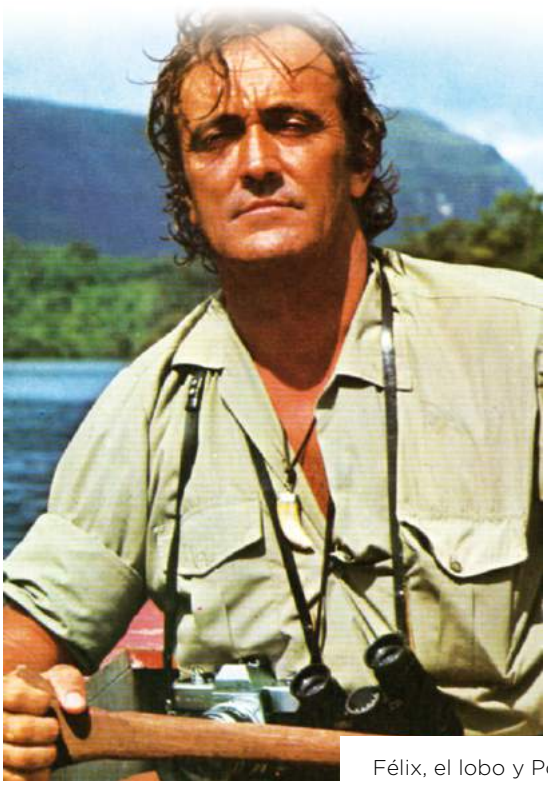
Félix, que tenía miedo a volar, tenía asignada una avioneta pero decide cambiar de aparato. Poco antes de montar, comenta: "Qué lugar más hermoso para morir". La avioneta se estrella en circunstancias extrañas. Con él fallecen, además de Félix y el piloto (Dobson), el camarógrafo Teodoro Roa y el ayudante Alberto Mariano Huéscar.

El lugar de la catástrofe no estaba lejos de Klondike, lugar adorado por Félix desde sus adolescentes lecturas de Jack London.

Las huellas de Félix en Poza

El Ayuntamiento de Poza de la Sal, en colaboración con la Oficina de Turismo local y otras instituciones, pretende que el aniversario del fallecimiento de Félix sea un reclamo que invite a la localidad a lo largo de 2020.

Desde el consistorio se ha trabajado en la organi-







Félix, el lobo y Poza, un puzle de tres piezas que encajan muy bien.



La localidad a vista de pájaro, una imagen que seguramente emocionaría a Félix

zación de diferentes eventos, como cursos y campamentos de verano, aunque el coronavirus lo ha cambiado todo.

En Poza de la Sal es posible profundizar en la figura del naturalista. El Espacio Medioambiental de la Infancia de Félix Rodríguez de la Fuente muestra la perspectiva de sus amigos y allegados en torno a su mensaje pionero. Sus lecturas, sus vivencias durante la infancia y sus primeros encuentros con el lobo estepario son algunos de los baluartes de este espacio, localizado en el escenario que lo vio crecer.

El centro incluye un punto interactivo donde los visitantes pueden acceder a distintas aplicaciones divulgativas para conocer al detalle el entorno del divulgador.

De forma paralela, la Ruta de Félix permite hacer un extenso recorrido por los principales escenarios naturales de su infancia y adolescencia. Con el Espacio Medioambiental como punto de partida, la ruta se



compone de los llamados 'tres cielos', los tres ejes principales del recorrido: el propio pueblo, Poza de la Sal; las Salinas, antigua fuente de riqueza del pueblo, y el páramo, al que el divulgador hacía referencia constantemente como ecosistema del lobo, animal al que dedicó una parte esencial de su trabajo.

Durante la visita se destaca que la localidad está declarada Conjunto Histórico Artístico y cuenta con varios atractivos: su villa medieval, el castillo, varias rutas senderistas y ciclistas y unas salinas históricas, que por sí solas justifican una visita. Poza de la Sal forma parte de la Ruta Raíces de Castilla, junto a otras localidades renombradas: las de Frías y Oña.

Todo homenaje parece poco para este burgalés universal cuya voz es recordada -e imitada- incluso por quienes no habían nacido en 1980, el año en que se apagó su luz. Los actos en su recuerdo se repetirán este año, dentro de una década y mucho más allá.





Bajo estas líneas, las míticas salinas. Reportaje gráfico: Más CyL y Cardinalia Comunicación

¿Te enseño mi pueblo?



El confinamiento ha suspendido temporalmente el proyecto '¿Te enseño mi pueblo?', una iniciativa ilusionante vinculada al grupo de acción local Ribera del Duero Burgalesa que implica a los vecinos en la detección de las joyas patrimoniales de su localidad y en diferentes acciones para compartirlas.

La actividad principal del programa consiste en rutas para todos los públicos, gratuitas y realizadas a pie por los diferentes pueblos de la Ribera burgalesa. La pretensión es aportar visitas a las localidades e incrementar, aunque sea de forma mínima, los ingresos del tejido comercial que conservan; desde la panadería o la carnicería hasta el obrador o el bar.

'¿Te enseño mi pueblo?' se engloba en el programa de voluntariado Ribera Voluntariis. Está destinado a destacar el patrimonio de la comarca y contribuir a su conservación.

Para ello, un equipo de voluntarios o 'riberizadores' se ha encargado de recopilar y rescatar los secretos de la historia, el patrimonio y la cultura de sus respectivos pueblos conformando varias rutas dignas de ser exploradas y que son explicadas por los propios vecinos.

Estas visitas permiten, no solo conocer el arte y la historia de la comarca ribereña, sino también sus tradiciones, leyendas y misterios. Los riberizadores son los que acompañan al visitante para descubrir los tesoros mejor guardados de este territorio.

En 2019 el proyecto recibió el primer puesto en los Premios Regionales Fuentes Claras para la Sostenibilidad en Municipios Pequeños de Castilla y León, en la categoría de entidades sin ánimo de lucro, por su propuesta de defensa del entorno rural "a través de una iniciativa única, original y que contribuye a la mejora de los pueblos de Castilla y León", como señaló el jurado.

Uno de los pueblos participantes es Brazacorta, a orillas del río Pilde y a escasos 300 metros de la provincia de Soria. Con 55 vecinos y una densidad de población que no llega a tres habitantes por kilómetro cuadrado, pertenece a la llamada 'Laponia española', aunque últimamente se emplee más el término de España vaciada. El proyecto 'Te enseño mi pueblo' llega hasta allí de la mano de sus riberizadoras, Domi y Espe, que esperan a todo aquel que quiera conocer de primera mano la realidad del pasado y el presente de Brazacorta. Acogen a los visitantes los segundos fines de semana de cada mes y esperan retomar esta actividad tan pronto como la crisis sanitaria lo haga posible.

Las riberizadoras esperan que haya gente que quiera compartir la magia del paisaje, y el encanto de un pueblo pequeño, sus tradiciones, su arquitectura, su gastronomía. De hecho, el encuentro puede terminar en el centro social entre pinchos, vinos y conversaciones acerca de los problemas que unen a los diferentes pueblos y comarcas: un momento de intercambiar impresiones y experiencias.

Venancio Sánchez. Librero

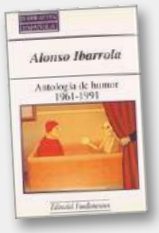
DIEZ LIBROS para tiempos de incertidumbre

Quién se hubiera imaginado hace apenas dos meses lo que ha ocurrido después. Pero la realidad, aunque sea un tópico, a veces supera la ficción. Una realidad que ha hecho sufrir a muchas familias, que genera dolor e incertidumbre por el futuro.

Pero ante esta realidad, inapelable, siempre encontraremos en la lectura un alivio. Seguro que hay libros en casa que llevan tiempo esperando. En caso contrario, aquí van algunos títulos, todos en el mercado actualmente. También en el de segunda mano, a poco que queramos buscar.



Vendrán más años malos y nos harán más ciegos.
Rafael Sánchez Ferlosio
Colección de notas y escritos varios de Rafael Sánchez Ferlosio en los que el escritor se muestra crítico, irónico y lúcido sobre una gran cantidad de temas: la muerte, Dios, las ideologías, la historia, la información, explicación o relectura de determinados dichos populares, comentarios de noticias...



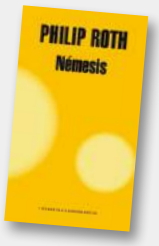
Antología de humor (1961-1991)
José Manuel Alonso Ibarrola
Hay que reivindicar a Alonso Ibarrola, ese autor "casi clandestino" según Eduardo Haro Tecglen. Uno de los escritores humoristas más originales del siglo XX, colaborador de la mítica revista Hermano Lobo.



El robo del sumario
José Luis Olaizola
El autor, premio Planeta de 1983, con La guerra del general Escobar, considerada la mejor novela sobre la guerra civil, nos regala ahora una novela entrañable que nos describe las peripecias de un joven abogado que termina en la cárcel.



Mientras pueda pensarte
Inma Chacón
Un puzzle novelado en el que las piezas van encajando. Se retrae a un pasado que configura el relato con temas como la compra y el robo de niños, la guerra civil, el amor, con fuertes personajes a los que llegas a conocer de cerca.



Némesis. Philip Roth
Una plaga, como en nuestros días, que mata principalmente niños. En ella el personaje principal se siente culpable por creer haber sido portador y responsable de contagios.



Poesía completa (1953-1991)
Claudio Rodríguez
Para, como diría José Ignacio Primo, acurrucarse con la poesía.



Un sendero entre las nubes
Nicholas Crane
El relato de un viaje en el que Crane quiso tener un contacto con el último reducto de la tierra virgen. En el que, sin duda, su lectura produce envidia al imaginar esa gran libertad.



El universo para curiosos
Nancy Hathaway
¿Hay alguien ahí fuera? ¿Cuántas estrellas hay en el cielo? ¿Cómo adquirió la luna sus manchas? ¿Qué son las lágrimas de san Lorenzo? ¿Qué es la materia oscura? ¿Por qué hay constelaciones difuntas? Preguntas que nos responde este libro. Qué mejor momento para indagar en el universo que estando en casa.



K. Roberto Calaos
Una relectura de Kafka. Escritor de mundos que pueden llegar a dejar al protagonista atónito, confundido...



Lupus Morbos Sanabar.
José Antonio González, Javier Alegón, José Ramón Vallejo y Francisco Álvarez
Para quien le interese la etnografía y lo popular. Usos médicos y veterinarios del lobo ibérico desde una perspectiva histórica y etnozoológica.



Silvia del Río

Un modelo efectivo en la lucha contra el despoblamiento

"Si pudiésemos tener el sentido común de recuperar la lógica de un desarrollo armónico, entonces el mundo rural dejaría de constituir el eslabón débil de nuestra sociedad para pasar a ser un actor esencial en el equilibrio de nuestras regiones y de la eficacia de sus políticas económicas y sociales".
JACQUES DELORS

En 1991 nacía Leader, 'Liaison entre Activitées du Développement de l'Économie Rurale'. Lo que empezó como una iniciativa comunitaria, con ideas en origen en la existencia de grupos y organizaciones no gubernamentales, preocupadas por el futuro del mundo rural, pronto se convirtió en una metodología de desarrollo local para hacer partícipes a los actores del territorio en el diseño y la puesta en marcha de estrategias, de toma de decisiones y de asignación de recursos para el desarrollo de sus zonas rurales.

Desde hace más de 30 años nuestro medio rural ha cambiado mucho, y muchos son los que se afanan en su día a día en mantener unas comarcas vivas y activas a través de esta metodología. Un gran desafío, sin duda.

En Castilla y León existen 44 grupos de acción local, 252 en España, asociaciones sin ánimo de lucro donde se integran entidades públicas y entidades privadas representativas del territorio.

Desde sus 'laboratorios' ubicados en el corazón de los territorios rurales aplican las estrategias europeas de desarrollo rural, a través del programa Leader.

Cada grupo gestiona un territorio, con sus elementos, con sus energías, con su historia, con sus personas. Como técnicos al servicio de la colectividad, tienen que promover, organizar, coordinar y elaborar operaciones integradas de desarrollo de las que son protagonistas todos los ciudadanos y ciudadanas, junto a las instituciones locales. Como escribiera mi admirado Jaime Izquierdo Vallina en su 'Manual para Agentes de Desarrollo Rural': "Se trata, en definitiva, de que la gente acuda al agente de desarrollo local (ADL) para solucionar problemas de desarrollo y empleo, como acude al médico ante problemas de salud o llama al veterinario cuando la vaca está enferma".

> **"El modelo otorga a los territorios la posibilidad de diseñar sus estrategias"**

Si hacemos memoria de todos estos años trabajando en los territorios a través de diferentes metodologías, Leader, Leader II, Proder, Leader+, Proder II, Leadercal... rápidamente nuestra mente se llena de cifras: los puestos de trabajo conseguidos, la financiación llegada, las ayudas distribuidas, los promotores y promotoras que se han asesorado... Pero lo más importante ha sido la revolución de Leader en este tiempo, basada en su metodología, en el cambio de mentalidades y en la capacidad de otorgar a los territorios y a las personas que viven en ellos la capacidad de decidir sus propias estrategias de desarrollo, las políticas que se deben seguir e incluso las subvenciones que se gestionan.

Ellos mismos: el alcalde o la alcaldesa, las componentes de la asociación de mujeres, las cooperativas agrarias, los empresarios y empresarias y en definitiva todos los colectivos que dan vida a un territorio, son los encargados de definir el proyecto y las líneas estratégicas de su propio futuro.

Desde hace tiempo venimos viendo día a día, en diferentes medios de comunicación y también 'in situ', cómo las cifras de despoblación en España son contundentes.

Nuestros territorios rurales están sufriendo, no son tratados en igualdad de condiciones con los urbanos;

ROSHE
Estudio de Cocinas

Sheila Pastor (Tordesillas)

Un ejemplo de proyecto donde la tecnología tiene alta presencia, es la realidad virtual aplicada al diseño de cocinas. El deseo de abrir un negocio junto con su marido y el tener más libertad en horarios y autonomía en la toma de decisiones, la llevaron a dar el paso, sin no antes formarse. Durante un tiempo compatibilizaron sus trabajos por cuenta ajena, pero llegó el día de dedicarse íntegramente al negocio. Tras acudir a una feria del sector, esto les hizo cambiar la visión que tenían de su negocio de cocinas y Sheila decidió apostar por la inversión en un programa que permite diseñar composiciones de cocinas que el cliente puede visualizar en tiempo real. Se recrea la realidad a partir de lo virtual, así ofrecen un servicio añadido a sus clientes.







CENTRO DE INTERPRETACIÓN TIEDRA DE LAVANDA

Luz Mª Ruiz Cuadrado (Tiedra)

Esta tiedrana dio el salto y montó su propio negocio. Se trata del primer Centro de Interpretación de la Lavanda de Castilla y León. Formó junto con su marido la sociedad Ecolavanda S.L. y en pleno mes de floración, julio de 2020, abrió sus puertas al público. La exposición cuenta con más de 300 metros cuadros, y a través de paneles explicativos, fotografías, maquetas y audiovisuales se va mostrando los modos de cultivo, usos, etc. de la lavanda. Cuenta además con una tienda física y venta on-line donde se venden productos traídos directamente de la destilaría que posee su marido, también en Tiedra.

nuestras gentes se están yendo y los grupos, como dinamizadores y 'médicos' del desarrollo rural, con sus fondos Leader, aunque generen ilusión y vean que hay posibilidades, necesitan más medidas urgentes ante este fenómeno.

Desde los grupos de acción local se es consciente de lo importante que es poner el acento en el empleo a la hora de fijar población. Un buen proyecto Leader, a día de hoy, viene dado por la creación de puestos de trabajo que generen fijación de población, y si esta creación es de puestos de trabajo de mujeres, aún es más valorado.

-¿Hacia dónde cabalga el señor?
-No lo sé -respondí-. Solo quiero irme de aquí, solamente irme de aquí. Partir siempre, salir de aquí; solo así puedo alcanzar mi meta.
-¿Conoce, pues, su meta?- preguntó él.
-Sí- contesté yo-. Lo he dicho ya. Salir de aquí, esa es mi meta.
FRANZ KAFKA: LA MURALLA CHINA

Sin duda, el futuro del medio rural pasa por la creación de más oportunidades y por mejorar la situación laboral de todos los que viven en él, sobre todo de las mujeres. La singularidad de este colectivo requiere de una atención específica acorde a sus diferentes necesidades y expectativas, requiriendo más presencia y participación en la toma de decisiones, tanto a nivel político como económico y social. Desde los grupos de acción local se han marcado conseguir la plena igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres, conscientes de que es una cuestión de justicia, de derechos fundamentales y de responsabilidad ética, pero también de que es un soporte fundamental para el desarrollo económico, y un elemento esencial en la vertebración y cohesión social de todos y cada uno de los territorios rurales.

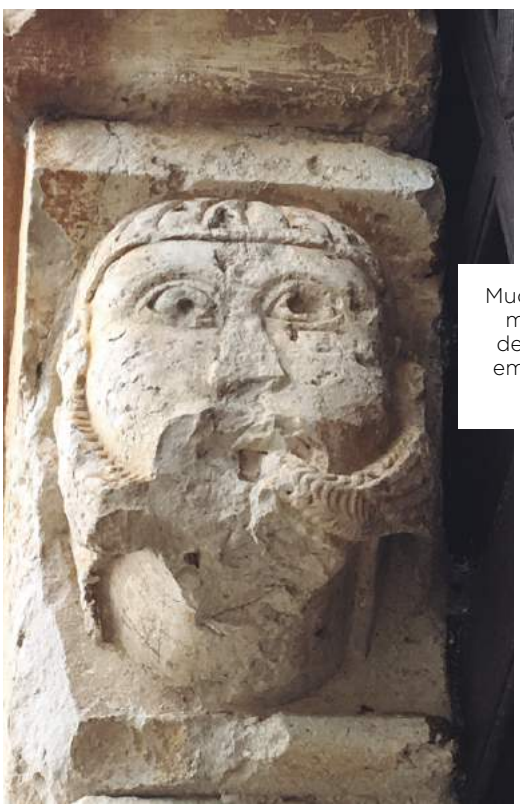
Nuestras comarcas están llenas de personas que apuestan por seguir viviendo, trabajando y conciliando en ellas. Muestra de ello son algunos de

los emprendedores y emprendedoras que un día se acercaron por la oficina del grupo y mostraron sus ideas. Siempre se agradecen los conocimientos que trasmiten, todas sus experiencias, ideas, propuestas y sugerencias.

Siempre se trata de crear un 'feed back' entre los técnicos de desarrollo rural Leader y el promotor o promotora, y que de esta aventura nazca y se desarrolle una oportunidad de futuro que deje huella. Leader funciona. No hay duda de que en muchos casos, en la mayoría, el trabajo de los técnicos al frente de esta iniciativa da sus frutos. Nuestros pueblos no serían lo mismo sin lo mucho que ha aportado este modelo de desarrollo endógeno, local, participativo, comunitario y sostenible. A día de hoy se actúa en 6.200 municipios a nivel nacional y con un presupuesto que supera los 500 millones de euros (periodo 2014-2020).

Hemos de alejar los fantasmas que a muchos hacen pensar que los grupos son una ventanilla más de la administración para "dar subvenciones" y retomar, y en muchos casos recordar, su gran capacidad de iniciativa y dinamización. Leader ha demostrado sobradamente su capacidad de movilizar dinero privado frente a otras líneas de ayuda de la Unión Europea, y al frente se encuentran los técnicos de desarrollo rural, velando por la buena aplicación de este dinero público en bien de conseguir un medio rural vivo y con futuro.









Muchas estampas del medio rural pueden desaparecer si no se emprenden acciones contundentes.

EN BOCA DE



Javier Esteban

DIRECTOR ARTÍSTICO AZAR TEATRO



Escenario de risa y llanto

Azar Teatro realizó su primera 'Ruta del Hereje' en mayo de 2002 y un curioso baile de números nos lleva hasta mayo de 2020, cuando se cumple la mayoría de edad de un evento que es ya toda una tradición en la ciudad.

A diferencia de la ruta que la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid realiza a lo largo de todo el año con guías profesionales y a propuesta suya, la intervención teatralizada se realiza una vez al año (en varios pases) alrededor de cada 13 de mayo, fiesta de San Pedro Regalado en Valladolid, lo que facilita un encuentro festivo entre el teatro, el turismo y la literatura.

La propia ciudad se convierte en la mejor de las escenografías, los cientos de personas que acompañan el recorrido son público y figuración a un tiempo y la monumental novela de Miguel Delibes, el guion perfecto para disfrutar de entorno, compañía y argumento.

Miguel Delibes publica 'El Hereje' en 1998. En la novela, a través de la peripecia vital de su protagonis-

ta, Cipriano Salcedo, el autor dibuja un impecable retrato del Valladolid del siglo XVI, en el que se pueden percibir las costumbres, los sonidos de una próspera urbe en la que comienza a asomar el Renacimiento, los pasos de sus habitantes y los paisajes que enmarcaban sus vidas.

Son páginas transitadas por relaciones humanas que se muestran en toda su complejidad, mujeres y hombres que deben construirse con otros valores porque los antiguos se desmoronan. Y también una necesaria y apasionada llamada a la tolerancia y la libertad de conciencia.

Además, constituye un preciso catálogo de los edificios, calles y oficios de aquella época, el mapa exacto de un Valladolid que aun hoy conserva, evocador, los lugares en los que habita la novela.

Ello es posible porque Miguel Delibes construyó su obra desde el Valladolid de hoy, el que conocía y habitaba, buscando los ecos y recovecos de aquel de ayer. Regaló a los vallisoletanos, tan necesitados de ello, el placer de contemplar la ciudad como fue y no como pudo haber sido.

Nos enseñó que la ciudad ha de mirarse entera, porque nos hemos construido desde lo que fuimos, no solo desde aquello que estamos dispuestos a mostrar. Si cabe el orgullo local solo puede darse desde este reconocimiento. Estos castellanos que somos le deben mucho a don Miguel en lo que a nuestra -aún incierta- construcción identitaria se refiere.

Delibes dibuja un impecable retrato del Valladolid del XVI, en el que se perciben las costumbres, los sonidos de una próspera urbe en la que asoma el Renacimiento

Plenamente conscientes de la importancia de la materia con la que debíamos trabajar, nuestra 'Ruta del Hereje' no pierde de vista en ningún momento al autor, acercándose a su figura a través de don Nicomedes, supuesto cronista de la ciudad y exacerbado admirador de Delibes, a quien imita en lo posible.

A través de este personaje, a veces guiñolesco pero siempre respetuoso, se sugiere la presencia física de don Miguel estableciendo un diálogo constante con los actores, el público y la guía profesional que acompaña el recorrido.

Nuestro Nicomedes se convierte en la voz directa del escritor cuando apostilla o añade algún comentario acudiendo a las propias palabras de este o a alguna referencia literal de la novela. Esta constante llamada a la presencia de Miguel Delibes es un homenaje que se hace más presente que las menciones que a él se puedan dar porque es vivo, es real.

Todo surge de un encuentro en el que confluyen el impresionante entorno de la plaza de San Pablo, una precaria compañía de cómicos de la legua, una guía turística y un irreductible cronista admirador de Delibes.



¿Qué puede salir mal? La respuesta es nada.

La guía nos cuenta dónde estamos, los cómicos irrumpen en la plaza con su carro, con fiesta, con música y con su particularmente torpe, pero eficaz, modo de contar. A todos ellos se les suma la inefable presencia de un cronista que se perdió en las formas heredadas de sus abuelos. Primer contacto, primeras risas y una proposición que se hace al público: recorrer el paisaje de la novela durante dos horas siguiendo las huellas de aquella época y, al mismo tiempo, disfrutar del teatro más popular descubriendo una obra como 'El Hereje'.



Son varios cientos de personas las que suelen acompañar un recorrido para el que se cuenta con el apoyo de la Policía Local y con una mínima, pero imprescindible, infraestructura de pequeños escenarios a lo largo del recorrido.

En 'El hereje' transitan mujeres y hombres que deben construirse con otros valores porque los antiguos se desmoronan

Plaza de San Pablo, Plaza de las Brígidas, Palacio de Fabio Nelli, calle Expósitos, calle Fray Luis de León, iglesia de San Agustín, fachada de la Hospedería de San Benito, plaza de Fuente Dorada, plaza Mayor, calle Santiago y finalmente Campo Grande conforman el recorrido de este periplo monumental y novelesco.

Descubrir y contextualizar la monumentalidad de edificios y calles, recorrer callejuelas casi intactas bajo los ecos de personajes como los que pudieron habitarlas realmente y desgranar poco a poco las vivencias del protagonista de la novela en sus escenarios reales se convierte en una experiencia lle-









Nicomedes, supuesto cronista de la ciudad y exacerbado admirador de Delibes, le imita en lo posible

na de sorpresas y emotividad. Es imposible para un pequeño grupo de actores recrear toda la novela y pretender dar a cada pasaje representado la gravedad que la obra transmite. 'El Hereje' es un drama que se torna tragedia al final. Hablamos de un recorrido durante el que el público debe enfrentarse a una larga travesía urbana y donde las condiciones de expectación son cambiantes y volubles.

El diseño de nuestro trabajo parte ya de la experiencia en el teatro de calle y en el manejo de una gran cantidad de público, teniendo en cuenta además el añadido de tener que realizar una gran itinerancia.

El público debe sentir cada etapa como una experiencia nueva que le impulse a realizar el siguiente traslado, que el cansancio y el aburrimiento no le hagan abandonar antes del final. Así, a base de intervenciones sorpresivas en general de carácter cómico, conseguimos completar un recorrido en el que la fiesta no impide conocer el trasfondo amargo de la peripecia de Cipriano Salcedo, sino que nos permite comprenderlo con la distancia que nos otorga el tiempo y la poética del autor de su historia.

Descubrir aquel Valladolid del XVI bajo la mirada de Miguel Delibes, dotar de contexto y significa-

do calles, plazas y edificios, cambia para siempre la mirada que uno tiene de la ciudad. Recorrerla de nuevo contagiado de la alegría de unos cómicos que, para ganarse el pan, la recorren tirando de un carro cargado de atrezos, vino y panderetas, y llegar al final del recorrido, el Campo Grande, en las afueras de aquella ciudad, donde se situaba el quemadero en el que se daba cruel muerte a los herejes, sin que la emoción, la alegría, la sorpresa, la compasión o incluso la rabia por la injusticia dejen de ser posibles.

> **"El trabajo de los cómicos acaba en el Campo Grande, entre el trompeteo de los pavos reales"**

El trabajo de los cómicos en la Ruta del Hereje acaba en el Campo Grande entre la fronda de los árboles del parque y el trompeteo de los pavos reales. La presencia y la voz de Minervina Capa, nodriza y única 'madre' de Cipriano Salcedo, al que llamaba "su niño" y "que hubiera accedido a morir en su lugar si así se lo hubieran pedido", da cuenta de la entereza con la que Cipriano se enfrenta a su final.

Además, desde la sabiduría de quien ama, recuerda a los presentes "...que el ojo de Nuestro Señor no es de la misma condición que el de los humanos... No repara en las apariencias sino que va directamente al corazón de los hombres, razón por la que nunca se equivoca". Es un final grave y necesario, el final que le dio Miguel Delibes. Después, el fingido cronista es abandonado por su actor y toda la compañía se distribuye por el escenario, porque quiere hacer de todos las palabras con las que concluye esta ruta:

"Allá donde le dicen la puerta del Campo Grande, está el quemadero en el que se ejecuta a todos los condenados por herejía y a otras pobres gentes. Allí fue ajusticiado Cipriano Salcedo, junto a otros infelices, por defender lo que creía. Allí, una vez más, las fuerzas de la oscuridad vencieron a la razón, la tolerancia y la fraternidad. Y así siguieron venciendo y violando los derechos de las personas durante siglos, ahogando la libertad".







Recuperar entre todos la memoria de don Miguel

La crisis sanitaria que ha congelado la actividad durante esta primavera no ha impedido que continúen los homenajes a Miguel Delibes en el año en que se celebran cien años de su nacimiento y diez de su desaparición.

Una de las iniciativas para recordar al autor de 'Cinco horas con Mario' o 'Los santos inocentes' es de carácter popular y ha partido del Centro de Publicaciones del Ayuntamiento de Valladolid, que ha pedido a los ciudadanos que hagan memoria y envíen sus anécdotas y vivencias en relación con Delibes.



Se trata de, entre todos, escribir el último capítulo de la biografía del autor. "Esta iniciativa se pone en marcha en el marco de situación inesperada por la expansión en todo el mundo del coronavirus responsable de la Covid-19 y abrimos esta convocatoria para cualquier persona que quiera compartir sus anécdotas y vivencias relacionadas con Miguel Delibes, en este periodo en el que las autoridades consideran necesario quedarnos en casa y ante la posibilidad de destinar una parte de este tiempo a recordar a la figura de Delibes", señalan desde el Centro de Publicaciones.

Como se subraya desde la entidad, "se trata de una recopilación de recuerdos de la persona de Miguel Delibes, no de evocaciones que pudieran suscitar las lecturas de sus libros". Pueden participar en la iniciativa todas las personas mayores de edad que lo deseen y el plazo de presentación de los trabajos concluye el 30 de junio de 2020.

Los relatos, sea cual sea el medio por el que se entreguen tendrán una extensión máxima de 2.000 caracteres con espacios. Todos los textos serán revisados y validados por la organización. Las bases de la convocatoria establecen que, con el envío de estos textos, sus autores autorizan a la reproducción de los relatos, tanto por vía telemática como en una posible recopilación de ellas en una publicación en papel. También se pueden aportar fotografías, dibujos o cualquier otro soporte gráfico del participante, o de personas relacionadas, con Miguel Delibes, siempre respetando los derechos de autor.

LA IDEA ES COMPARTIR VIVENCIAS CON EL AUTOR DE 'LA HOJA ROJA'

Una persona puede enviar cuantas anécdotas o experiencias tenga con Miguel Delibes, si bien se recomienda que cada una sea independiente y, así, no tener problema con el límite de espacio. La organización será la encargada de seleccionar los relatos que se dan difusión a través de medios telemáticos o físicos.

La organización recabará los testimonios a través de la web info.valladolid/asi-conoci-a-delibes y mediante redes sociales. Los participantes también podrán hacer llegar sus vivencias y anécdotas a través del correo electrónico: casadezorrilla@fmcva.org en el que detallen nombre y apellidos. Dicho correo electrónico servirá para ponerse en contacto con el autor para cualquier notificación relacionada con esta iniciativa.

Toda iniciativa es pequeña para recordar al autor de 'Los santos inocentes', cuya huella es visible en toda Castilla y León.

Una casa museo recordará a Miguel Delibes en Valladolid





A la izquierda, la casa en la que nació. A la derecha, tras el acuerdo.

Por fin hay 'fumata blanca' y Miguel Delibes tendrá un espacio para el estudio y el recuerdo de su figura. La fórmula hallada es una casa museo, similar a las que existen en Valladolid en recuerdo de escritores como Miguel de Cervantes o José Zorrilla.

La Junta de Castilla y León, el Ayuntamiento de Valladolid, la Diputación y la Fundación Miguel Delibes han alcanzado un acuerdo para hacer realidad la Casa Museo dedicada al escritor, que también servirá como sede de la fundación. La Junta se ha comprometido a adquirir un edificio singular en Valladolid y, posteriormente, las tres instituciones asumirán las obras de acondicionamiento y la adecuación museística del inmueble, que albergará el legado del escritor, cedido por la familia y valorado en cerca de cinco millones de euros.

En la reunión mantenida con el alcalde de la capital vallisoletana, Óscar Puente, el presidente de la institución provincial, Conrado Íscar, y la presidenta de la Fundación, Elisa Delibes, se ha acordado que la Administración autonómica adquirirá un inmueble, cuyas obras de rehabilitación y adecuación museística asumirán las tres instituciones. Con este acuerdo, el legado del escritor no se verá sometido a la situación de provisionalidad que supondría un inmueble en régimen de alquiler.

Con la adquisición de un edificio singular, se quiere ofrecer una solución definitiva con la sede permanente para la conservación y difusión de la obra y figura de Miguel Delibes. La propuesta implica la convocatoria de un concurso abierto para la adquisición de un inmueble que reúna las características que la casa museo requiere. La Casa-Museo y sede de la Fundación se enmarca dentro de los proyectos previstos con motivo de la conmemoración del centenario del escritor. Con este motivo, el año pasado, la Consejería de Cultura y Turismo se sumó al convenio firmado con el Gobierno, el Instituto Cervantes y la Fundación Miguel Delibes para crear una Comisión Interadministrativa del acontecimiento 'de excepcional interés público' Centenario Delibes.

Se convoca un concurso para adquirir un inmueble adecuado para este fin



Recreación del enfrentamiento ocurrido en Astorga.

Cicatrices de la 'francesada'



Siete rutas analizan la huella dejada por la Guerra de la Independencia en España y Portugal. Cuatro de ellas impactan de lleno en Castilla y León, una tierra de inviernos terribles que sirvió de escenario a un nuevo tipo de guerra. Un apunte histórico nos permite planear posibles escapadas para cuando tengamos ocasión

El segundo centenario de la muerte de Napoleón bien puede servir de excusa para detectar y destacar las huellas de la llamada Guerra de la Independencia en la península. Mucho, muchísimo más que una guerra de liberación, este conflicto convirtió a España y Portugal en teatro de operaciones de un enfrentamiento europeo precursor -aunque sea de forma remota- de las guerras mundiales. Desde el punto de vista estrictamente español, abrió las puertas a la infinidad de motines, pronunciamientos y guerras que jalonaron la historia nacional durante todo el siglo XIX, cimentando las contradicciones que explotarían en el XX.

La importancia de este conflicto para la península y para el Viejo Continente dio lugar a Napoctep, un proyecto europeo que persigue crear un producto turístico y cultural basado en el rico patrimonio de la época napoleónica a ambos lados de la Raya.

La iniciativa cuenta con la colaboración de varias entidades españolas y portuguesas; entre ellas la Fundación Santa María la Real, que ha realizado un amplio análisis histórico del periodo napoleónico y ha propuesto siete rutas temáticas en torno a ese conflicto. El equipo de la fundación ha profundizado en sus antecedentes, los intereses estratégicos de los franceses, los movimientos de tropas y sus consecuencias, especialmente a nivel político.

El coordinador del proyecto en la entidad, Maximiliano Barrios, ha presentado una propuesta para crear esos siete itinerarios culturales. "La Guerra Peninsular supuso un conflicto que traspasó fronteras y dejó en el territorio vestigios importantes que han llegado hasta nuestros días. El paso de las tropas napoleónicas y las marchas de los ejércitos aliados se pueden rastrear gracias a la ingente documentación que ha llegado hasta nosotros, permitiendo diseñar con precisión los itinerarios seguidos por las tropas, la actividad de los principales personajes y las huellas que esta dejó en ciudades y pueblos", explica Barrios.

El Empecinado

Tres de las rutas recorren tierras portuguesas, tres se desarrollan en España y una es transfronteriza. Las rutas que discurren por España se centran en diferentes fenómenos, como el de las guerrillas, con especial incidencia en figuras como Julián Sánchez 'El Charro' y Juan Martín 'El Empecinado', "que acabaron convirtiéndose en auténticos héroes nacionales por su lucha contra los franceses".

Solo la torre del homenaje sobrevivió a la guerra en el castillo de Alba de Tormes



También en los asedios y grandes batallas, y en la presencia de Napoleón en tierras de Castilla y León.

El séptimo itinerario propuesto es mixto, recorre los territorios a ambos lados de 'A Raia' y centra su protagonismo en los lugares que recorrió Arthur Wellesley, quien posteriormente fue nombrado Duque de Wellington, vencedor de Napoleón en Waterloo. Esta ruta se inicia en la Quinta dos Freixos, en Portugal, y cuatro etapas después termina en la ciudad de Valladolid. Napoctep tiene una duración de dos años y finaliza a mediados de 2021, coincidiendo con el segundo centenario de la muerte de Napoleón.

"El mayor error" de Napoleón

"El mayor error que he cometido es la expedición a España", reconoció Napoleón en 1819, después de la derrota de su ejército en la Guerra de la Independencia y la pérdida de 200.000 soldados.

En cuanto las cosas empezaron a no salir como esperaba decidió acudir en persona al frente de un gran ejército. Cruzó la frontera por Irún en dirección a Madrid, aunque antes debería librar dos batallas para tomar la plaza estratégica de Burgos.

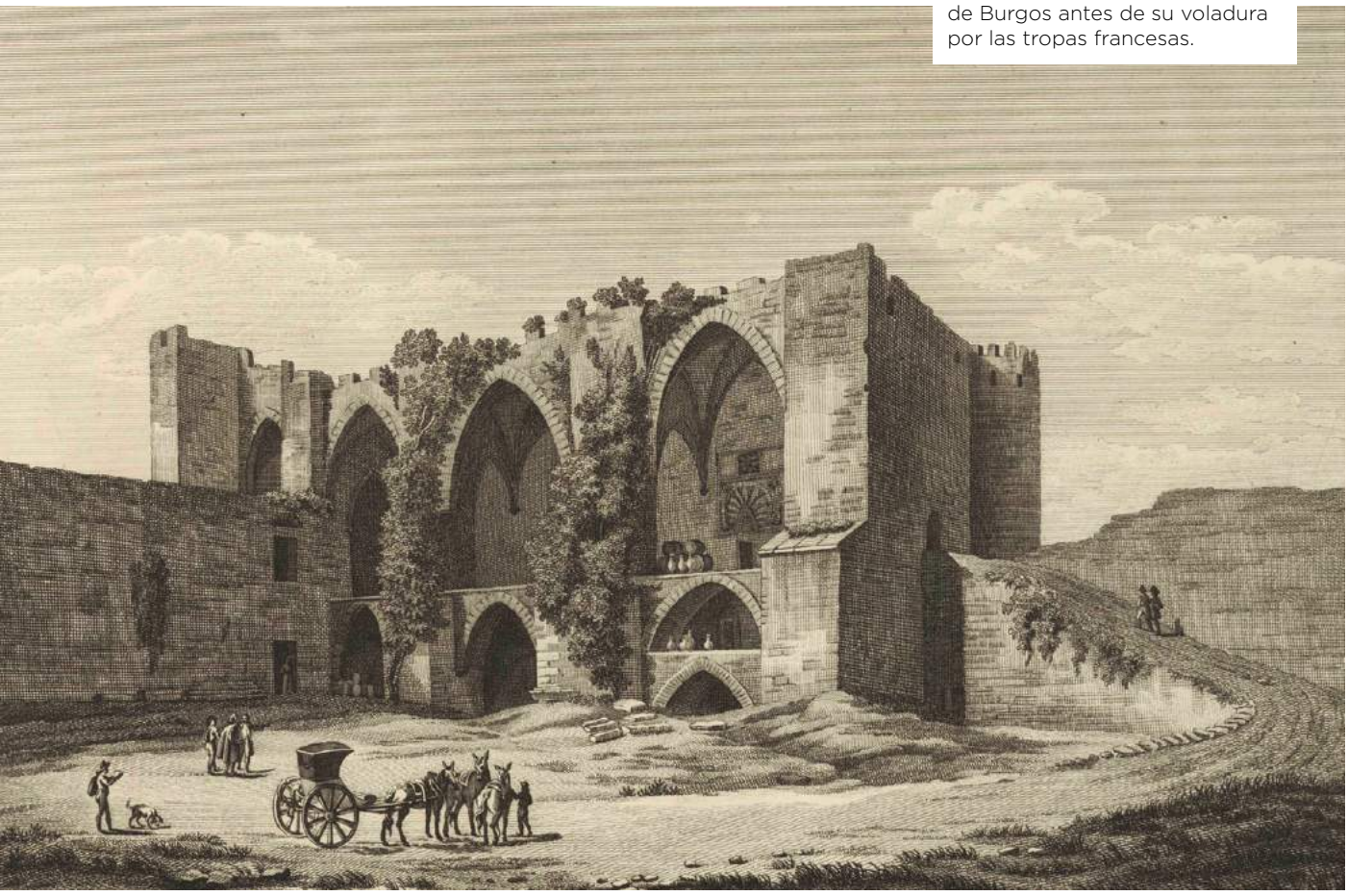
El puente se convirtió en una trampa para los españoles durante la Batalla de Cabezón

El mariscal Soult derrotó al Conde de Belvedere en el pueblo (hoy barrio) de Gamonal y, por otro, el mariscal Victor se enfrentó al inglés Blake en Espinosa de los Monteros.

Tras su estancia en Burgos, el 22 de noviembre Napoleón continúa el camino hacia el sur. La batalla de Somosierra dio la llave al ejército francés para entrar en Madrid y tomar la ciudad.

Estando en Madrid, tiene noticia de que el general Moore le reta desde la actual Castilla y León. Se inicia así la llamada 'carrera de Benavente', que Napoleón arranca en Tordesillas, continúa por Villalpando, Castrogonzalo, Valderas, Benavente,





Un grabado recuerda el Castillo de Burgos antes de su voladura por las tropas francesas.

La Bañeza y termina en Astorga. La ruta de los ejércitos por estas frías y áridas tierras, en pleno invierno, fue extremadamente dura y ocasionó numerosos destrozos patrimoniales, saqueos y robos. Pero no solo por parte de los franceses, sino también de los británicos, que destacaron por sus monumentales borracheras.

El viaje de Napoleón por tierras castellanas y leonesas tiene varios hitos que merecen recordarse. En Tordesillas, por ejemplo, el emperador estuvo alojado en el Monasterio de Santa Clara. Empatizó con la abadesa y protegió el convento de cualquier saqueo, además de perdonar la vida a tres curas a petición de esta.

En Astorga recibió una alarmante carta informando de que Austria estaba formando un ejército, de modo



La Catedral de Santa María conserva las cicatrices del sitio de Ciudad Rodrigo.



Un cañón del siglo XIX, vestigio de tiempos belicosos en la antigua Mirobriga

que dejó al mariscal Soult la caza de los británicos y regresó a Valladolid. Alojado en el actual Palacio de Capitanía -frente a la iglesia de San Pablo- permaneció Napoleón entre el 6 y el 17 de enero de 1809, después de lo cual regresó a Francia.

Mientras tanto, ya sin Napoleón, la persecución a los británicos continuó por la provincia de León, especialmente por El Bierzo, donde se produjeron escenas terribles de saqueo. Al finalizar esta carrera, los ingleses habían saqueado localidades como Valderas, Bembibre y Villafranca del Bierzo.

Las guerrillas

La fórmula más eficaz para oponerse al invasor fue la movilización popular a base de partidas, la llamada guerrilla, que inmortalizó a personajes como héroes nacionales, azote de los franceses y en muchos casos introductores de las ideas liberales en la nación, una vez acabada la guerra. De entre esa multitud de personajes cabe destacar a Juan Sánchez 'el Charro' y a Juan Martín Díez, 'el Empecinado'.

La ruta del Empecinado propuesta por la Fundación Santa María la Real da comienzo en Cabezón de Pisuerga. Aquí se enfrentó en julio de 1808 el autodenominado Ejército de Castilla con una fuerza francesa, que le duplicaba en número y en experiencia. El Empecinado atendió a la llamada del general Gregorio de La Cuesta y se unió a su ejército. La intención era cortar a los franceses las comunicaciones entre Madrid e Irún. El resultado fue un desastre y el puente se convirtió en una trampa para el ejército español.

El punto siguiente fue Medina de Rioseco. La planicie que se extiende entre Medina y el pueblo de Palacios fue el espacio en el que se desarrolló la batalla que buscaba reconquistar Valladolid. Un nuevo desastre de ejecución por parte del ejército español y una pesadilla para los vecinos de Rioseco, que sufrieron la crueldad de los militares franceses. Especialmente las mujeres.

El resultado convenció a Juan Martín de que no era posible combatir a los franceses con sus mismas reglas. Reunió a sus hombres y volvieron a la guerrilla. Pero la vida da muchas vueltas y, tras la guerra, este liberal convencido se enfrentó a Fernando VII por la ruptura de sus compromisos y el retorno a posiciones absolutistas. Fue detenido en Olmos de Peñafiel y ajusticiado en Roa.

En la ruta debemos incluir Castrillo de Duero, donde nació y donde se encuentra el Centro de Interpretación del Empecinado. Unos paneles explican la vida de Juan Martín, junto a réplicas de armas y uniformes. En la plaza Mayor luce una fantástica estatua del guerrillero y todavía se mantiene en pie la casa donde vino al mundo.

Juan Sánchez 'El Charro'

Nació en Muñoz, provincia de Salamanca, en junio de 1774. En 1808 se presentó en Ciudad Rodrigo, donde ingresó voluntario en una unidad de caballería, poniéndose al frente de una pequeña partida de jinetes armados de lanzas para hostilizar a las fuerzas enemigas desplegadas al sur de la actual provincia de Salamanca.

A partir de febrero de 1809, su hoja de servicios recoge una relación

La huella de Napoleón



pormenorizada de las acciones en que intervino, así como el aumento progresivo del número de hombres a sus órdenes. Con muy pocos jinetes ganó incontables batallas entre España y Portugal.

Muy activo en las provincias de Salamanca y Zamora, a medida que la partida se hacía más numerosa crecía también su implicación en el ejército regular. Acabó formando parte del ejército de Wellington en su persecución de los franceses hasta Vitoria y, más adelante, hacia Aragón. Como en el caso del Empecinado, puso su experiencia militar al servicio de la causa democrática, lo que le valió la condena de Fernando VII.

Wellington, mal amigo de España

Segundón de la nobleza irlandesa, Arthur Wellesley, posteriormente Duque de Wellington, derrotó a los franceses en Portugal. Fue llamado a Inglaterra, pero regresó a la península cuando Napoléon en persona se había hecho cargo de la invasión.

Expulsó definitivamente a Francia de Portugal en 1811, luchando en las batallas de Fuentes de Oñoro y La Albuera. Rompió el cerco a la fortaleza de Badajoz, ciudad en la que demostró que no era precisamente un amigo de España. La población de la plaza sufre 72 horas de saqueos y violaciones por parte de la soldadesca ebria. También dejó su huella cuando ordenó bombardear las manufacturas textiles en Béjar por ser competencia de las inglesas y cuando destruyó la Real Fábrica de Porcelana del Buen Retiro de Madrid. A pesar de ese historial, Fernando VII le concedió el Ducado de Ciudad Rodrigo, la Gran Cruz de la Orden Nacional de San Fernando y el Toisón de Oro.

Wellington bombardeó los telares de Béjar porque hacían la competencia a los británicos

En cualquier caso, Wellington vuelve a derrotar a los franceses en la batalla de Arapiles, en Salamanca, y llega a Madrid en 1812. Persigue a los invasores hasta Burgos, donde dirige el asedio a la ciudad desde el pueblo de Villatoro, hoy barrio de la ciudad.

En su retirada, los franceses hacen explotar el castillo de Burgos en un violento episodio que afecta a buena parte de la catedral, borra del mapa la contigua iglesia de San Román y, por cierto, riega la ciudad de cadáveres franceses: la explosión se produjo cuando aún había numerosos soldados en la fortaleza. Sacando ventaja de la retirada de gran parte del ejército francés para ir a la campaña rusa, Wellington tomó la ofensiva en 1813, culminando en la batalla de Vitoria, por la que fue ascendido a mariscal. Por esta hazaña, Ludwig van Beethoven compuso 'La victoria de Wellington'. ■

MUSAC celebra su 15 aniversario en internet



El Museo de Arte Contemporáneo de Castilla y León, MUSAC, cumplió 15 años el 1 de abril con las puertas del museo cerradas al público debido a la alerta sanitaria provocada por la Covid-19. Por ello, la programación especial de aniversario que tenía previsto desarrollarse durante todo el mes de abril y en la que tenían cabida música en directo, artes en vivo, cine y arte sonoro se aplaza hasta una fecha aún por confirmar, y se programan en su lugar propuestas destinadas al ámbito online en el marco de la programación #MUSACcontigoencasa, planteada para acercar los contenidos del museo a la ciudadanía durante las semanas de confinamiento.

Un aniversario, especialmente en las actuales circunstancias, supone una buena oportunidad para hacer una pausa y reflexionar, poniendo en valor tanto la memoria del propio centro como los recuerdos de sus visitantes y usuarios y sus experiencias vinculadas al museo; con el objetivo de ponderar los retos del presente y poder proyectarnos hacia el futuro.

En ese sentido, se propone un concurso en la red social instagram en el que, con el hashtag #miMUSAC15, se invita a los usuarios a compartir imágenes y textos en relación a sus recuerdos de estos 15 primeros años del museo, ya sea en relación al edificio, a las exposiciones, actividades, la colección o a otros visitantes.

El premio del concurso serán dos carnés de amigos del museo con validez de un año a partir de la reapertura del centro, y dos visitas guiadas privadas para los ganadores al edificio y la exposición 'Cinco itinerarios con un punto de vista. Colección MUSAC' una vez se reabra el museo. Las dos imágenes ganadoras serán aquella que obtenga más "me gusta" en su cuenta, y aquella seleccionada por un jurado compuesto por miembros del equipo del museo. Las bases pueden consultarse en www.musac.es.

Además, el Departamento de Educación y Acción Cultural ha programado el curso 'Políticas y poéticas de la lucha en tiempos de resistir', disponible en www.musac.es, en el que se recogen vídeos de cinco conferencias que han tenido lugar en los últimos años en el marco del Curso de Cultura Contemporánea, pero que resuenan con especial fuerza en los momentos que vivimos, dotándonos de herramientas para replantearnos los modos de vida contemporáneos y la fragilidad de nuestra existencia. Se trata de intervenciones de la escritora Belén Gopegui, el sociólogo Nicolás Sguglia, el colectivo Grupo Esquizo, la activista ecofeminista Yayo Herrero y el creador audiovisual Abu Ali/Toni Serra.





diseño y creatividad

estrategia digital

marketing y publicidad

relaciones públicas



Castilla y León
tiene una gran variedad
de alimentos de calidad.
Alimentos de nuestros
agricultores y ganaderos.
Alimentos de nuestras
industrias agroalimentarias.

Somos una gran familia,
nos apoyamos
y nos cuidamos.

Consume productos
de calidad
de nuestra tierra.

tierra de sabor

CASTILLA Y LEÓN

Junta de
Castilla y León