

MÁS CASTILLA Y LEÓN

escapadas con sabor

In vino veritas

¿Tiene sentido hablar de vinos modernos y vinos clásicos?

Historia

La Quema de Medina calienta motores para el quinto centenario de los Comuneros

HORIZONTE DELIBES

SECIME 33

2020

6 / 14 MARZO

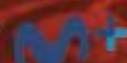
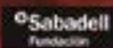
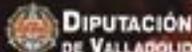
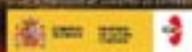


Semana de Cine
Medina del Campo

www.medinafilmfestival.com



CASTILLA Y LEÓN



En busca de los protagonistas



Directora
Chelo Miñana

Estrenamos un año que promete, con un invierno cargado de ideas y proyectos que poco a poco dejarán atrás los nervios de principiante para ir buscando la floración propia de la primavera y de las grandes ideas.

Es curioso cómo el recuerdo de quien ha marcado con nombre y apellidos su paso por una tierra deja huella imborrable y nos permite, a pesar del paso del tiempo o gracias a él, ir desgranando una vida, con la inquietud del que sabe que detrás de cada detalle hay miles de curiosidades y merecen narración y relato.

Porque la historia y el patrimonio son siempre novedad en Castilla y León, y tanto valor merece ser salvado. En un momento en el que lo efímero brilla, con un destello fugaz que se apaga al instante, se vuelve más

importante que nunca la recuperación de esas historias que acabaron siendo más que edificios de piedra noble.

El desarrollo rural está en boca de casi todos, el turismo llega al rescate de paisajes, gastronomía, fiestas y tradiciones para pintar un gran collage que permita atrapar la curiosidad y la atención de los que llenaran de vida nuestros pueblos de horizontes infinitos.

Más Castilla y León se adentra en los proyectos para descubrir las personas, protagonistas indiscutibles en busca de una historia de futuro que basa toda su fuerza en las raíces y la tradición.

Esperando sorprender con vivencias que, aunque cercanas, no siempre son conocidas, ponemos este número en vuestras manos. Feliz lectura. Feliz descubrimiento.

“La historia y el patrimonio son siempre novedad en Castilla y León, y tanto valor merece ser salvado”

MAS 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
Pilar Badás

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

nº07. Marzo 2020

Fotografía de portada: Alfredo Allende

www.mascastillayleon.com     redaccion@mascastillayleon.com



**“Amo la naturaleza
porque soy
un cazador.
Soy un cazador
porque amo
la naturaleza.
Son las dos cosas”**

Las seis rutas por la provincia, que han diseñado la Diputación de Valladolid y la Fundación Miguel Delibes a partir de la obra del escritor, transitan por 33 localidades. El turista puede conocer con ellas mejor la obra literaria y paisajes que están fuera de los recorridos habituales para la mayoría de los visitantes que se acercan a este territorio

La figura de Miguel Delibes, además de ser de los grandes novelistas de la literatura española del siglo XX, está asociada a su conocimiento y vinculación a la fauna y la flora de los páramos castellanos. El mundo rural y la caza fueron dos de sus grandes pasiones, como quedó constancia en muchos de sus libros, que rezuman el paisaje y las formas de vida de aquellas épocas en cada página. La Diputación de Valladolid y la Fundación Miguel Delibes habilitaron seis rutas por la provincia, con otras tantas obras del escritor como guía para recorrer 33 localidades vallisoletanas que no están incluidas en las agendas turísticas habituales. Los monolitos con forma de 'D' son la marca distintiva sobre el territorio de esta singular iniciativa cultural.

Este año se celebra el centenario del nacimiento, un 17 de octubre, del autor

de obras emblemáticas para la literatura española como 'La sombra del ciprés es alargada', 'Los santos inocentes', 'El Camino', 'Diario de un cazador', 'El disputado voto del señor Cayo', 'La hoja roja', 'Las ratas' 'El hereje' y

otras muchas más. Es un momento óptimo para repasar, tanto línea a línea como sobre el terreno, aquello a lo que este maestro de las letras prestaba atención para llevar al papel, de manera magistral, lo que percibía bajo una mirada tan personal.

En este caso, en el de las seis rutas por Valladolid, se trata de publicaciones que tienen dos aspectos como hilo conductor: la caza y los característicos campos de la meseta. En muchas cosas ha cambiado, a buen seguro, el paisaje. Pero la esencia, la filosofía vital que impregna a las gentes que lo habitan continúan vigentes. Basta con recorrer los pueblos, detenerse a tomar un café en la taberna o conversar

**ESTE AÑO SE
CONMEMORA EL
CENTENARIO DEL
NACIMIENTO DEL
ESCRITOR**

En lugares como este de Villafuente de Esqueva puede verse el hito distintivo que señala las rutas



RUTAS DE DELIBES



'AVENTURAS,
VENTURAS Y
DESVENTURAS DE UN
CAZADOR A RABO'



'CON LA ESCOPETA
AL HOMBRO'



'MI VIDA AL
AIRE LIBRE'



'LAS PERDICES
DEL DOMINGO'



'DIARIO DE UN
CAZADOR'



'EL ÚLTIMO COTO'

EL VALLADOLID RURAL, CEREALISTA Y DE PINARES, QUEDA RETRATADO EN RUTAS Y LIBROS

con quienes pasan el rato en las plazas para recuperar gran parte de lo que exprimía Delibes para, después, convertirlo en alguna de sus novelas y relatos.

'AVENTURAS, VENTURAS Y DESVENTURAS DE UN CAZADOR A RABO'

Esta ruta que se propone a partir de 'Aventuras, venturas y desventuras de un cazador a rabo' transcurre desde Ol-

medo hasta Peñafiel y, bordeando el Esgueva y el Duero, finaliza en Castromonte, ya cerca de la localidad de Medina de Rioseco.

Este libro lo publicó Delibes con la editorial Destino en 1977. Es el de caza que precedió a 'Las perdices del domingo'. Se trata de un diario cinegético en el que el escritor cuenta sus salidas al campo tras las perdices de Quintanilla y Boecillo, los faisanes de Peñafiel y los raposos de Olmedo entre los años 1971 y 1974. A partir de sus pequeños cuadernos de caza en los que anotaba con meticulosidad qué, dónde y con quién había cazado cada domingo, surge este libro en el que el escritor también describe las distintas elevaciones del terreno de la provincia de Valladolid.

'CON LA ESCOPETA AL HOMBRO'

Se recorre esta ruta casi en línea recta, siempre a escasos kilómetros del río Duero. Quizá se trate del libro más puramente vallisoletano, en donde solo se nombran pueblos de la provincia.

El escritor vallisoletano posa en una singular escena de caza



Y es que 'Con la escopeta al hombro' (Destino, 1970) es un librito de caza que se lee con facilidad. La patirroja, siempre presente en las publicaciones cinegéticas del escritor, comparte protagonismo con gangas, agachadizas, gazapos, codornices y otros animales del Valladolid cerealista y de pinares que se muestra en estas páginas.

Quiso Miguel Delibes esperar a este libro para contar en él dónde, cómo y cuándo cazó la primera perdiz de su vida. Se guardan en estas pocas páginas mil y una aventuras cinegéticas por las que pasó el escritor cazador durante tantos años.

'MI VIDA AL AIRE LIBRE'

El viajero va a conocer la provincia con este recorrido de punta a cabo a través de las dos zonas que más influyeron en Delibes: la que va desde Valladolid hasta Medina de Rioseco y la que agrupa los valles del Duero, Jaramiel y Esgueva, desde la capital hasta Peñafiel. Aunque se hable mucho de caza, esta es la más variada de las seis Rutas de Delibes.

'Mi vida al aire libre' (Destino, 1989) es un repaso general a las aficiones deportivas de Miguel Delibes. En él se remonta el escritor a sus primeros años, de la mano de su padre. Se extiende en el tiempo y nos habla de caza, de sus paseos en bicicleta, del tren burra, de la moto que tuvo, de sus baños en el río, de la pesca de cangrejos...

La Diputación vallisoletana ha impulsado seis rutas por la provincia



EL VIAJERO PUEDE CONOCER LA PROVINCIA SIGUIENDO LAS ANDANZAS DEL ESCRITOR

'LAS PERDICES DEL DOMINGO'

Las perdices del domingo (Destino, 1981) es un diario autobiográfico. En él, Miguel Delibes describe sus salidas como cazador a lo largo de tres años y medio, desde agosto de 1974 a febrero de 1978. El escritor partía de Valladolid: un madrugón, unos churros con café. Después, a la carretera en busca de sus queridas perdices y otros ani-



Oteros y vallejos como los de Peñafior de Hornija están siempre presentes en la obra del escritor



Delibes ya mostraba su preocupación por el declive de la perdiz roja en los años 90 del siglo pasado

males de pelo y pluma.

Delibes reflexiona ya aquí sobre la situación de la perdiz en aquellos años y su disminución constante por toda la provincia, que afectaba también a toda la región.

De estas excursiones de caza dominicales, en las rutas habilitadas han seleccionado las etapas más entrañables y significativas para Miguel Delibes, que configuran un hermoso recorrido a través de la provincia de Valladolid. Siguiendo los pasos del escritor y su cuadrilla, recorre paisajes y pueblos con historia, riqueza natural y, sobre todo, con lo que más apreció el autor en sus paseos por esta tierra: una charla con las gentes que aún viven en estos rincones de la provincia.

'DIARIO DE UN CAZADOR'

En este libro se mezclan pueblos reales como los de la ruta con otros más o menos inventados. En los años 50 el joven Delibes conocía bien la provincia y así se refleja en el libro. Aún no le

había llegado la hora de cazar mucho más allá de los límites provinciales. Siguiendo a Lorenzo, da a conocer los primeros pueblos vallisoletanos de la vida de Miguel Delibes.

'Diario de un cazador' (Destino, 1955) es su primer diario. Después le seguirán 'Diario de un emigrante' y 'Diario de un jubilado', con el mismo protagonista los tres: Lorenzo, que es su yo rebajado. Este joven bedel de instituto, lleva una vida corriente en Valladolid entre semana y sale de caza por la provincia los domingos.

'EL ÚLTIMO COTO'

Realmente existió un último coto para Delibes: El Bibre, que comprendía entonces los términos municipales de Bercero, San Salvador de Hornija, Vega de Valdetronco, Marzales y Gallegos de Hornija, todos de Valladolid. Los páramos y laderas que se nombran en este libro son los últimos que pisó el escritor en busca de animales de pelo y pluma.

Cazó allí con Genuino Reglero en los años 40 y 50. Después, volverá al coto con el hijo de Genuino, Jesús María. En este libro va recoger sus cacerías en El Bibre entre 1986 y 1991. La cuadrilla habitual de cazadores la formaban el escritor, su hermano Manolo, sus hijos Germán, Adolfo y Juan y Jesús María Reglero. ■



Cuatro décadas con Mario

Hay pocos casos de identificación entre personaje y actriz como el de Lola Herrera y Carmen Sotillo. Juntas han caminado para comprender el papel de la mujer en la España tradicional y para hacer justicia a la Menchu de la gran obra de Miguel Delibes

Ricardo Ortega

Lola Herrera vuelve a ser Menchu. Siempre lo fue, en realidad, como descubrió Miguel Delibes cuando la vio subida a un escenario para interpretar a la protagonista -o quizá debamos decir coprotagonista- de 'Cinco horas con Mario'. La novela se publicó en 1966 y fue trece años después cuando se convirtió en obra de teatro. La actriz vallisoletana (del barrio de Las Delicias) encarnaba a la viuda de Mario, uno de los grandes papeles de su vida, a los 44 años de edad.

Interpretó a este personaje, con las normales interrupciones, durante una década. Tiempo después, en 2001, volvió a encarnar a Menchu cuando

tenía 66 años, con el mismo o mayor éxito que en el periodo anterior. Y lo ha vuelto a hacer con 80 años, subiendo a un tren del que no ha bajado hasta sus actuales 84.

Este mes de marzo, con numerosas actuaciones, algunas de ellas en Castilla y León: en el Teatro Principal de Zamora, en la casa de las Artes de Laguna de Duero, el Reina Sofía de Benavente o el Auditorio de Medina del Campo. Es una buena ocasión para



Lola Herrera encarna a Menchu, la viuda de Mario, desde hace 40 años.

regresar sobre una de las grandes obras de Miguel Delibes cuando se celebran cien años de su nacimiento. En 'Cinco horas con Mario' el escritor cuenta la historia de un matrimonio que bien podría resumir a las



dos Españas de Machado. Menchu como devota católica, ama de casa, con aspiraciones de haber llegado a más, pero también incrédula ante el empeño de tantas jóvenes por formarse y tener su propia carrera profesional.

Mario es el intelectual crítico, cristiano progresista, de gustos sencillos y que no tiene problema en desplazarse en bicicleta en vez de comprar un coche.

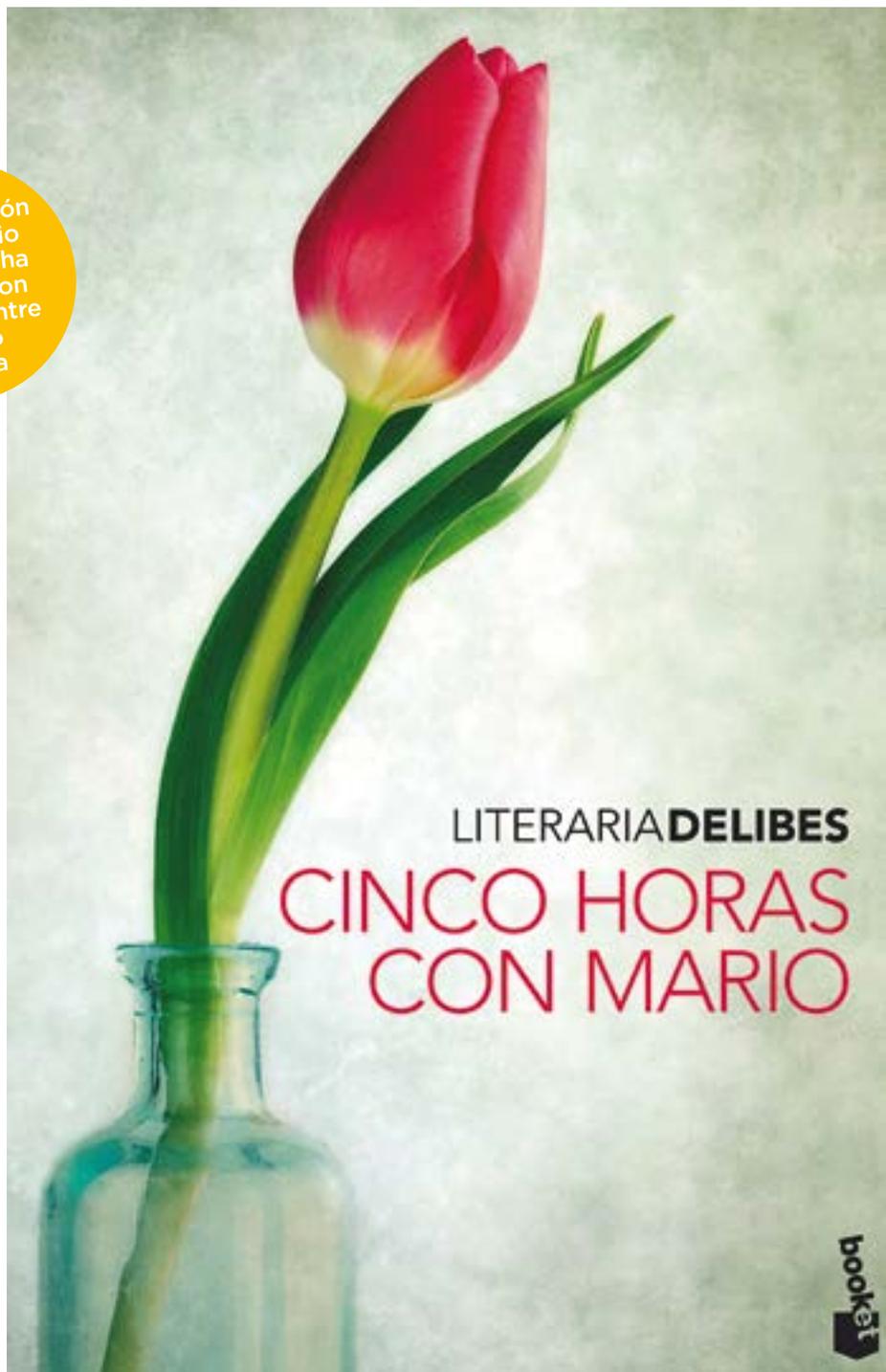
La percepción sobre Mario y Menchu ha variado con los años entre público y crítica

Una novela viva

De todos los análisis realizados sobre la novela y su versión teatral, llama la atención el carácter vivo de sus personajes y del conflicto que encarna. En un mundo que acostumbramos a ver dividido entre buenos y malos Carmen Sotillos fue considerada durante mucho tiempo el personaje negativo, mientras que su difunto marido era sin duda el personaje bueno. Pero pasaron los años y muchos observadores, incluido el propio escritor, percibieron que si Carmen era de un modo de terminado, con tanto sufrimiento autoinfligido, era en buena medida por culpa del hombre que la relegaba a la casa, el marido que nunca se esforzó en colmar los deseos más profundos de ella. Mario pasaba, así, a ser considerado el malo. Incluso contaba Miguel Delibes a su biógrafo, Ramón García Domínguez, que de ver tantas veces a Lola Herrera subida al escenario terminó por sentirse culpable de haberse ensañado de aquel modo con ella.

El personaje de Carmen sigue ganando en complejidad con los años. Ha ido creciendo con la propia Lola. Como ella misma recuerda, tuvo serias dificultades para entrar en el personaje. “Después de dar vueltas y vueltas al texto, de estudiar sin descanso, empecé a vislumbrar lo que

guardaba Carmen detrás de sus palabras. Encontré una mujer llena de carencias, vacíos, frustración, soledad, deseos no satisfechos, sueños no cumplidos... Fue una especie de parto, largo y lento, en el que Carmen y Lola empujaban a la vez. El resultado fue un enorme espejo donde encontré fragmentos que reconocí como parte de mí misma”. ■



SIMANCAS atardeceres EN EL archivo



Un momento de la presentación del ciclo, con el alcalde, Alberto Plaza, en el centro.

Ara Malikian, Hombres G y Bertín Osborne son algunas de las referencias del ciclo 'Atardeceres en el Archivo', que pone a la localidad vallisoletana de Simancas en la vanguardia cultural de Castilla y León cuando llega el final de la primavera. También habrá flamenco y una gala de magia

Simancas se postula, con todos los boletos del sorteo, como capital regional de la cultura con la ambiciosa programación que compone este año, de finales de mayo a junio, el ciclo 'Atardeceres en el Archivo'. Una propuesta que en palabras del alcalde de la localidad, Alberto Plaza, sobresale por la "gran calidad y magnitud". La programación que contará en este 2020 con las actuaciones de la famosa orquesta Panorama, Hombres G junto a La

Guardia, Ara Malikian y Bertín Osborne como grandes reclamos del evento, incluido ya en el calendario nacional de grandes festivales, y cuyo escenario principal serán las instalaciones deportivas Los Pinos, que también se convertirán en un auditorio al aire libre, en función de cada espectáculo.

Ara Malikian.
Foto: R. G. Leralta



Hombres G.
Foto: AlexramonYT



Bertín Osborne.
Foto: nvivo.es



Son conciertos que completarán su programación con las cuatro actuaciones que tendrán lugar en la puerta principal del Archivo los días 25, 26, 27 y 28 de junio, con una gala de magia, un cuadro flamenco protagonizado por Raúl Olivar, la recreación de la jura del municipio y la actuación del coro local de góspel Good News.

29 mayo	Panorama	Instalaciones deportivas "Los Pinos"
30 mayo	Hombres G+ La Guardia	Instalaciones deportivas "Los Pinos"
13 junio	Bertín Osborne	Instalaciones deportivas "Los Pinos"
14 junio	Ara Malikian	Instalaciones deportivas "Los Pinos"
25 junio	Gala de magia	Archivo general de Simancas
26 junio	Flamenco	Archivo general de Simancas
27 junio	La Jura	Archivo general de Simancas
28 junio	Good News	Archivo general de Simancas

Se trata de una edición cuyo principal objetivo es lograr una afluencia masiva, tanto por la calidad de los intérpretes como por lo accesible del precio de las localidades, cuyo coste estará entre siete y treinta euros, en el caso de los espectáculos que se celebrarán en Los Pinos, puesto que los que tengan lugar en el Archivo serán de acceso gratuito.

El consistorio de Simancas pretende, con iniciativas de referencia como esta, abrir las puertas "a quienes quieran disfrutar de nuestro patrimonio, nuestro medio ambiente y de nuestras gentes", con el fin de ser un reclamo para conseguir que el municipio sea destino, además de musical, turístico, y así mostrar sus tesoros culturales y riqueza gastronómica.

La venta de entradas ya se inició con las del espectáculo del violinista libanés, Ara Malikian.

El resto de tiques para 'Atardeceres en el Archivo' también están ya disponibles a la venta. ■



IZIAR
MARTÍNEZ

¡Siempre hacia arriba!

La vallisoletana Iziar Martínez ha sido la segunda española, con solo 14 años de edad, en superar una vía de escalada en roca con un nivel de dificultad de 8b. La proeza fue en la cueva del Arenal, en Cantalpino

Acompañaba, desde muy pequeña, a sus padres cuando iban a escalar a la montaña. Allí pasó gran parte de su infancia disfrutando de los árboles, el paisaje y, sobre todo,

viéndoles ascender por paredes casi imposibles. Solo la cuerda les salvaba en caso de caer. “Y cuando tenía once o doce años empecé a ir al rocódromo y me gustó”, se explica Iziar Martínez, breve y

rotunda, para justificar su pasión.

La joven escaladora vallisoletana -cumplió quince años el pasado 1 de marzo- ha sido la segunda española en superar un 8b con solo catorce años de edad. Iziar



La escalada en roca es la pasión de la joven deportista, que entrena regularmente en rocódromo



Iziar Martínez se propone superar vías más difíciles, aunque es consciente de que cada vez es más complicado.

logró la proeza hace poco más de dos meses con la ascensión del Excusómetro, una vía desplomada de 22 metros en la cueva del Arenal (Cantalejo, Segovia). Solo la catalana María Benach ha logrado en España alcanzar este nivel con la misma edad.

“Un 9c es el máximo que se ha conseguido”, comenta para añadir que al escalador le cuesta ya mucho superarse cuanto más alto está en los niveles de dificultad. Iziar es una escaladora muy completa, que ya tiene títulos en competiciones bajo techo de ‘búlder’ y dificultad, además de excelentes resultados en roca. Además de otros muchos, tiene en su haber el subcampeonato de España Sub 16 en ‘boulder’, en Dificultad y Overall (formato olímpico: ‘boulder’,

dificultad y velocidad).

El ‘boulder’ es un tipo de escalada que consiste en superar bloques de roca o pequeñas paredes que extreman la dificultad en tramos muy cortos. En vez de cuerda y arnés, como elemento de seguri-

“Es un sueño muy difícil de conseguir, que cuesta mucho trabajo...”, comenta la escaladora con la mirada y la ilusión en los Juegos Olímpicos

dad se emplea una colchoneta al pie del bloque y los compañeros están atentos a una posible caída para evitar malas consecuencias sujetando al escalador lo que sea posible. En cuanto a la modalidad con cuerda, la vallisoletana tiene en su currículo tres vías en roca 8a+ y una veintena 8a.

El Arenal es un sitio al que suele ir a menudo. Esa vía en concreto ya la había intentado varias veces sin lograr culminarla con éxito. El 14 de diciembre “sabía que iba a salir bien”, cuenta con una satisfacción que todavía lleva consigo. A pesar del excelente palmarés del que puede presumir, sigue adelante sin marcarse un techo. Ha sido convocada por la selección española para próximas concentraciones y, si todo va bien, podrá ir a competiciones internacionales. Esa es la ilusión ahora de Izar. “Y seguir progresando en la roca”, remacha.

En las próximos Juegos Olímpicos

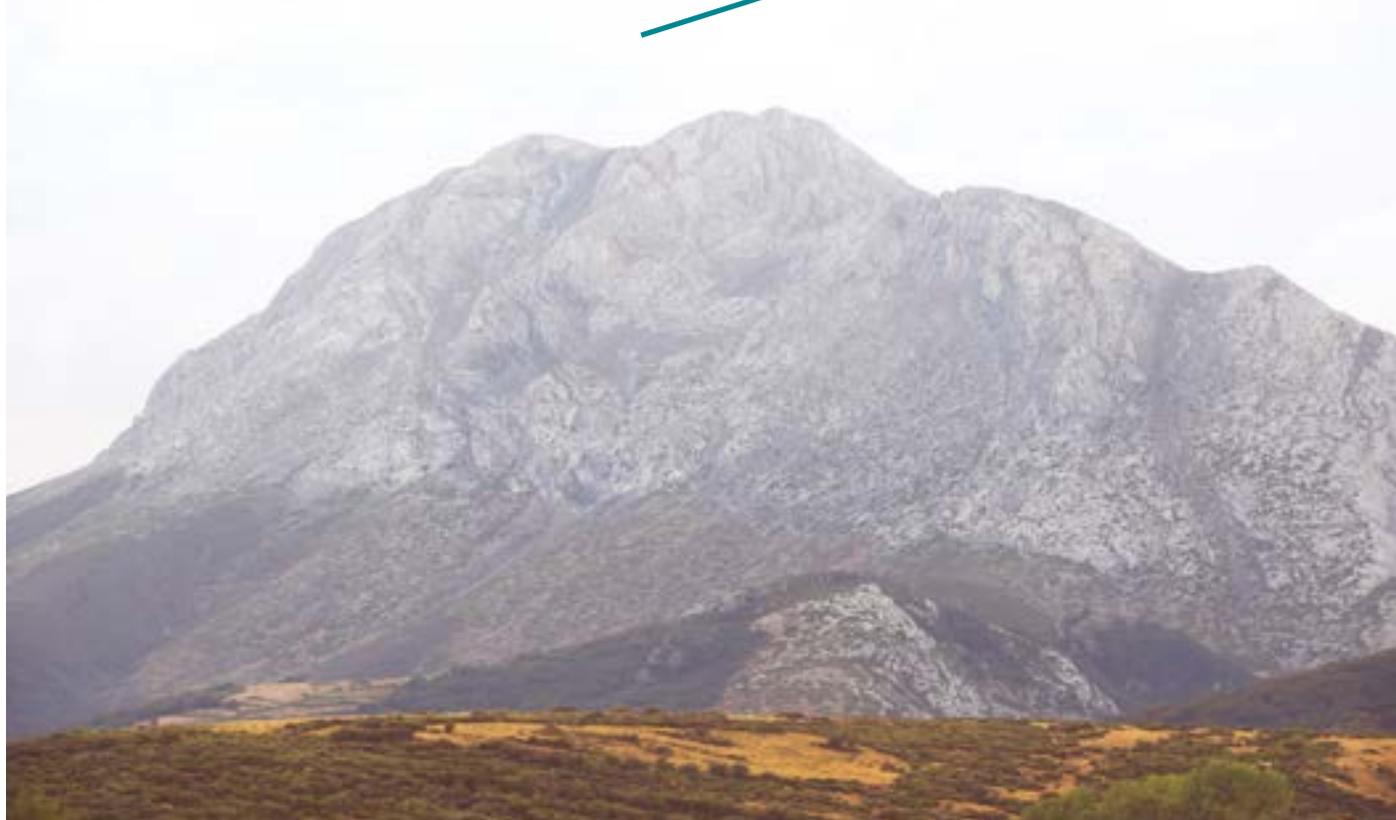
2020 de Tokio la escalada deportiva competirá por primera vez. Están previstas tres categorías -escalada ‘boulder’ o en bloque, velocidad y dificultad o ‘lead climbing’. Esto le abre un nuevo y apasionante panorama a la escaladora vallisoletana, que ahora tiene la ilusión de ser olímpica. “Es un sueño muy difícil de conseguir, que implica mucho trabajo...”, comenta poniendo los pies en el suelo.

“Soy muy deportista y por eso estoy activa. No soy de ir de fiesta... Tengo teléfono, y me gusta, pero prefiero salir a la roca”

Su entrenamiento semanal es de nueve horas en el rocódromo vallisoletano Gekoaventura. Y sábados y domingos va siempre a escalar a la montaña. Cuenca, Pamplona, Valdegovía... son algunos de sus lugares favoritos. Cantalejo, en Segovia, es de lo que más cerca le pilla de casa. “Me gusta más la roca, pero las competiciones también me llaman mucho”, confiesa.

Lamenta que en Castilla y León no haya gran nivel en escalada, quizá porque es una práctica menos conocida que otros deportes. Falta, además, que las chicas practiquen esta actividad, aunque, poco a poco, se van incorporando más.

Izlar Martínez lo tiene clarísimo. “Soy muy deportista y por eso estoy activa. No soy de ir de fiesta... Tengo teléfono, y me gusta, pero prefiero salir a la roca”, apunta sobre lo que le diferencia respecto a sus amigas. ■





Miguel Ángel García

Dueñas contemplada desde uno de los cotarros en que se concentran las bodegas.



La historia sabe a vino en Dueñas

La Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas nació en 2014 con el objetivo de conservar y proteger las bodegas y cuevas de Dueñas y su entorno como bien cultural, así como promocionarlas como elementos enoturísticos de primer orden.

La localidad posee un rico patrimonio enológico con casi doscientas bodegas y cien cuevas entre los cuatro barrios de bodegas existentes (La Tejera, San Antón y Zacatín, Santa Marina y San Pedro). La asociación programa anualmente diversas ac-

tividades culturales para difundir este patrimonio como concursos de fotografía o jornadas de limpieza en los cotarros tras las fiestas patronales. Es fácil seguir el desarrollo de su trabajo a través de las redes sociales.

Dueñas cuenta con un patrimonio vinculado al vino muy importante. La primera fecha referida a las bodegas de Dueñas data del año 1211, cuando un 'Privilegio Rodado' de



ASOCIACIÓN DE BODEGAS Y CUEVAS DE DUEÑAS

C/ San Juan, 24.
Tlf. 666 76 18 41
asociacionbcd@gmail.com

Alfonso VIII hace mención a la donación de bodega regia al Monasterio de las Huelgas de Burgos.

En el año 1850 pasa a ser el principal centro vinícola de la comarca del Cerrato. A finales del siglo XIX y principios del XX, Dueñas

llegó a tener en torno a 300 bodegas, cuando -debido a la filoxera que asolaba Francia- Dueñas suministraba vino a la región de Burdeos gracias a su conexión por ferrocarril.

La asociación trabaja de forma activa en la recogida de información en archivos, recopilando documentos y escrituras, hablando con las personas mayores del municipio... Realiza actividades para incentivar

La asociación hace visitable el Centro de Interpretación Familia Cabeza y una casa cueva, única en Castilla y León

el uso de las bodegas con actividades en torno a ellas. Por ejemplo organizando talleres de uso de técnicas constructivas tradicionales para ponerlas en práctica y demostrar que pueden ser igual de duraderas, y con mejor resultado, que las actuales. Asimismo, ha realizado talleres de forrado de puerta de chapa con madera.

La Asociación de Bodegas y Cuevas trabaja en la conservación de elementos tradicionales, como son las luceras (en otros

lugares llamadas zarceras o cerceras), echaderos de uva, puertas, dinteles, respiraderos en fachadas... haciendo de este conjunto un lugar de pequeños detalles artísticos en los que se usan materiales como la piedra, el barro, la madera o la forja. Elementos indisolubles a las bodegas tradicionales.

Destaca sobremanera el trabajo que realizan para proteger y promocionar las casas cueva (o cuevas habitadas). Era el humilde hogar de los jornaleros, trabajadores de la vid y la bodega, edificaciones bajo tierra con materiales tradicionales, hornos

para hacer pan, trébedes y cuadras, con pequeñas ventanas al exterior... Un conjunto de elementos que nos transportan a una época dura de trabajo. En estos pueblos del Valle del Pisuerga hay constancia de su existencia en Cabezón de Pisuerga, Cigales, Cubillas de Santa Marta, Mucientes o Trigueros del Valle.

La divulgación del trabajo realizado y el conocimiento de la labor que se realiza en otros territorios ha provocado que la Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas haya explicado su proyecto en congresos y jornadas técnicas en San Asensio (La Rioja), Moradillo de Roa (Burgos) o en la Biental AR&PA, compartiendo experiencias con otras entidades.

Pasear por el Carril de Vinateros o por el Paseo del Mirador permite recordar la importancia que ha tenido el vino en la historia de Dueñas, con su paisaje, historia y patrimonio. En la actualidad, este recorrido coincide con el sendero GR-296 'Senderos del Clarete' y constituye un recurso de interés para los amantes del senderismo.

Contemplar la ciudad de Dueñas desde el cotarro de La Tejera nos dejará un grato recuerdo, con los diversos edificios religiosos, el caserío, los páramos recortando el horizonte, las laderas del Monte La Villa o incluso el vuelo de un milano en un paisaje cuyo atardecer en colores rojizos deleita la vista del visitante.

La difusión turística es una premisa clara

en la asociación, con diversas actividades durante todo el año para difundir el rico patrimonio vinculado al vino. En abril organiza el Concurso de Vinos Caseros en coordinación con el Club de Cata de Cigales (ACACI) para elegir los mejores vinos no comerciales -elaborados de forma artesanal- de Castilla y León.

Conservar este legado, así como mantener el uso de las bodegas tradicionales, es uno de los objetivos



Los programas destacan el valor patrimonial y etnográfico de los elementos vinícolas



marcados con esta iniciativa. En julio se organiza la Ruta guiada por las Bodegas y Cuevas de Dueñas, en la que se hace un paseo acompañado por diversas bodegas subterráneas y casas cueva particulares, visitando la única bodega de la Denominación de Origen Cigales que aún elabora sus vinos en bodega tradicional: Herederas de Remigio de Salas.

En diciembre, organizan 'Por San Andrés, el vino mosto es' con diversas actividades, entre las que destaca la exposición de aperos tradicionales y la cata de vinos de las

Pasear por el Carril de Vinateros recuerda la importancia del vino en la historia local

diversas bodegas. Junto a ello, la asociación está haciendo visitable una casa cueva en el Barrio La Tejera para mostrar cómo vivían las familias en estos edificios bajo tierra, y en diciembre se inauguró la primera fase del Centro de Interpretación de los Barrios de Bodegas de Dueñas Familia Cabeza, donde se centralizan las actividades propias de la bodega, con una sala para realizar conferencias y exposiciones en el antiguo lagar.

Sin duda, este de Dueñas es un ejemplo de asociación dinámica, colaborativa y activa, que pone en valor desde la sociedad civil el rico patrimonio existente en la ciudad. Todo un ejemplo y un referente de la Ruta del Vino Cigales y una de las asociaciones más dinámicas dentro del Club de Producto Rutas del Vino de España. ■



Estancia principal de la casa cueva y acceso a la cocina.



EL LÍMITE DEL NORTE

La inaccesibilidad que proporcionan las dos plataformas calcáreas fue aprovechada por los primeros pobladores, en la Edad del Bronce, hasta la alta Edad Media. A finales del siglo I a. C. Amaya, en el noroeste de Burgos, fue escenario de las guerras entre los cántabros y las legiones romanas

El acceso desde Sotresgudo corre por la carretera en paralelo al río Fresno durante siete kilómetros, entre los campos cerealistas. A poca distancia de Amaya hay que atravesar el corredor que dejan las peñas roca caliza a ambos lados del camino. Es el geoparque de Las Loras, reconocido por la Unesco.

Al salir del cañón, cuesta arriba, Peña Amaya muestra su esplendor altiva, como si fuera una barrera inexpugnable entre el Cantábrico y los campos castellanos. El paisaje está pletórico de luz y engalanado por el amarillo oto-

ñal de los chopos. La mole hace muga entre dos ambientes que no parecen tener mucho en común. Al norte son valles profundos y verdes. Al sur se extiende la planicie ocre. Destaca su elevada altitud respecto al entorno, ya que son casi cuatrocientos metros de desnivel entre la cumbre, a 1.370 metros, y la base.

El pueblo, a los pies de la peña, es más grande de lo que parece de lejos. No está apenas cuidado en lo urbanístico. Hay pequeños detalles de 'quiero y no puedo' que recuerdan a la España Vaciada. Casas en ruinas, otras que recuerdan a un pasado más esplendoroso y algunas bien cuidadas. Los, seguramente, necesarios pabellones en

las afueras de la localidad interfieren en la imagen bucólica que se respira allí. Una docena de carteles indican a través del casco urbano por dónde hay que serpentear para tomar la ruta que lleva hasta el aparcamiento ubicado dos kilómetros hacia arriba, cerca del castro prerromano. La iglesia de San Juan Bautista llama la atención. Es renacentista de bella estampa, con torre robusta y ábside rectangular. Un pórtico clasicista con dos arcos y ventanal gótico protege la portada gótica.

Sobre el origen etimológico del nombre Amaya hay

PEÑA AMAYA

Distancia: **12 kilómetros**

Tiempo estimado: **3 horas**

Punto de salida: **Amaya**

Desnivel acumulado: **400 metros**

Dificultad: **Media**



Desde el aparcamiento hay carteles con explicaciones.

muchas teorías, sin que ninguna de ellas haya conseguido hasta ahora acreditar su verdad sobre el resto. Hay quienes defienden su procedencia del euskera con diversas interpretaciones -fin, el término, madre, mesa-. También hay atribuciones a que es un topónimo cántabro. Y que su significado es 'ciudad madre', 'capital'. Nada claro, pero que contribuye a que la leyenda en torno a este lugar crezca aún más.

La importancia estratégica y militar fue tal que el emperador romano César Augusto tuvo instalado un campamento allí

entonces la ciudad de Amaya Patricia. De su importancia estratégica y militar habla que el mismísimo César Augusto tuvo instalado un campamento en las proximidades. Resurgió para ser una ciudad fuerte con el esplendor visigodo hasta su conquista por los musulmanes. Los restos del castro que puede verse a diez minutos de camino respecto al aparcamiento pertenecen al siglo IX, de cuando volvió a ser reconstruida por el conde Rodrigo.

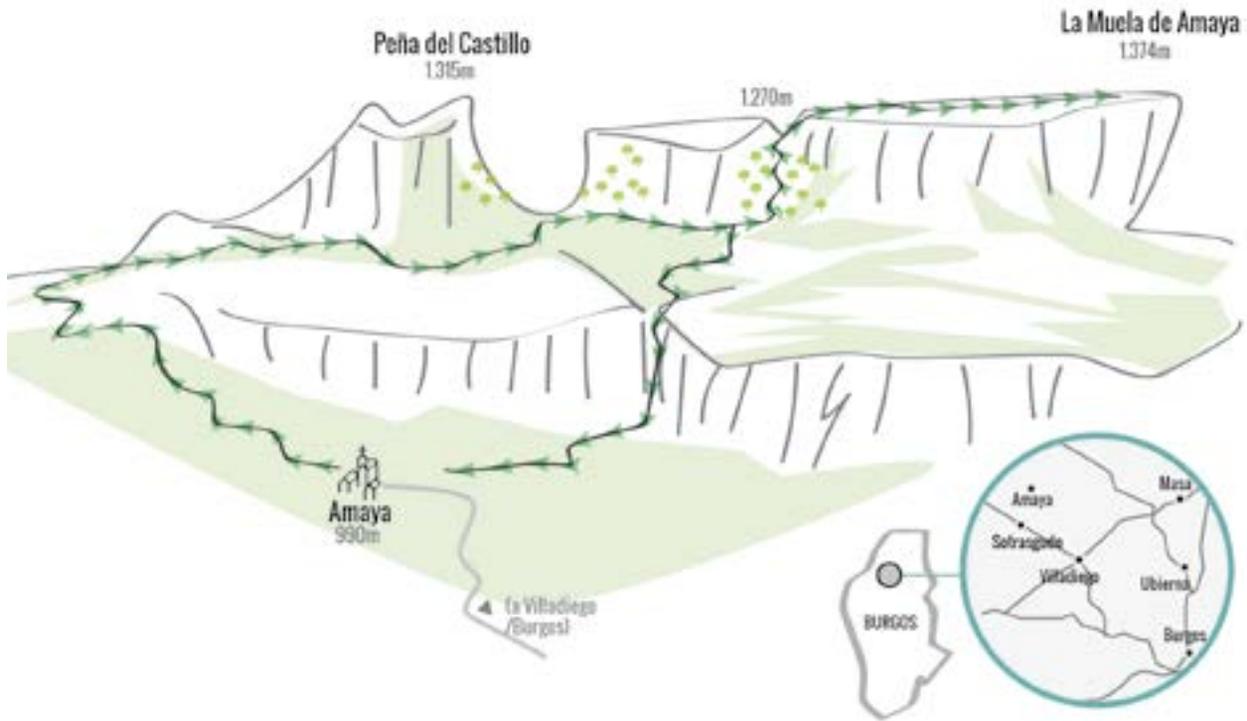
Ascenso a las alturas

Arriba, al coronar las poco accesibles paredes verticales hay por dos plataformas calcáreas superpuestas. Una inaccesibilidad que fue aprovechada desde los primeros pobladores, en la Edad del Bronce, hasta la alta Edad Media. A finales del siglo I a. C. Amaya fue escenario de las guerras entre cántabros y romanos. Amaya es baluarte de la antigua Cantabria; uno de los principales castros cántabros en la Edad del Hierro. Fue conquistada por las legiones en el transcurso de las guerras cántabras (29-19 a.C.) quienes fundaron



Desde los pastizales de montaña hay excelentes vistas.





Los doce kilómetros que hay de ida y vuelta desde el pueblo hasta el alto de Peña Amaya, tras visitar el castro y subir a El Castillo, pueden recorrerse de manera tranquila a pie en cuatro horas. No hay grandes prisas. El paseo tiene todos los ingredientes para que resulte gratificante siempre que se haga sin agobios. Conocer un lugar con tanta relevancia histórica, arqueo-

lógica, geológica y con esos valores paisajísticos merece la pena. Sí es conveniente echar un vistazo a las previsiones meteorológicas antes, para evitar que la jornada se transforme en una experiencia desagradable. La gastronomía y los valores patrimoniales de poblaciones no muy lejanas como Villadiego, Sasamón, Melgar de Fernamental y Castrojeriz -las cuatro villas de Amaya- suponen el complemento perfecto para cualquier visitante de esta hermosa comarca burgalesa. ■

Callejear por la localidad de Amaya tiene el premio de ver la arquitectura local





El retablo de Valdescapa, en mitad de la ruta propuesta. A la derecha, conjunto de San Benito, en Sahagún.

Tras las huellas del plateresco

Diez localidades del sudeste leonés buscan un lugar en el mapa del turismo cultural. La ruta de los retablos platerescos destaca el valor de obras legadas por seguidores como Juan de Flandes o Alonso Berruguete

Son diez las localidades leonesas que participan en la puesta en marcha de una ruta por los retablos platerescos del sureste de León. Casi cien kilómetros de paisaje cambiante, atravesando los valles del Esla, el Cea y el Valderaduey para deleitarse con los caprichos creativos de grandes artistas de la Edad Moderna.

La ruta desciende desde la Montaña Oriental hasta Tierra de Campos para hacernos testigos de la transi-

ción del Gótico al Renacimiento, pues solo así se puede definir a un estilo que sumaba componentes mudéjares, del gótico flamígero y lombardos, así como los primeros titubeos renacentistas con origen en la Toscana.

Son los pueblos de Gordaliza del Pino, Vallecillo, Sahagún, Joara, Celada de Cea, Valdescapa, Valdavida, Vi-



La ruta atraviesa de norte a sur un territorio salpicado de elementos patrimoniales

llaselán, Yugueros y Cistierna, cuyas iglesias albergan los retablos legados por seguidores de maestros como Juan de Flandes o Berruguete. Estas ricas y complejas obras de arte, encargadas de enmarcar el altar mayor, plasman de forma visual la vida y pasión de Cristo, así como diferentes escenas de los apóstoles y de los llamados doctores de la Iglesia, como apunta Jesús Revilla, de la Asociación Cultural Valle de Scapa.

Este colectivo forma parte de la ‘masa crítica’ que ha sido necesaria para impulsar el proyecto, en el que también participan estudiosos como el historiador Siro Sanz o como Ramón de Poza, de la localidad de Valdavia.

Una iniciativa que ha surgido de la sociedad civil, pero que ya cuenta con el apoyo de importantes entidades. Se han mantenido diferentes reuniones con la Fundación Santa María la Real y la Diputación de León ha comprometido el apoyo económico para la difusión de la ruta.

El objetivo es destacar el valor de estos retablos, darlos a conocer y, de forma paralela, llamar la atención sobre los elementos patrimoniales de las diez localidades implicadas. Así lo subraya Silvia López, alcaldesa de Villazanzo de Valderaduey, municipio del que forma parte Valdescapa. “Confiamos en que

“La iniciativa ha surgido de la sociedad civil, pero cuenta con el apoyo de importantes entidades”

esta iniciativa dé un poco de vida al municipio y al conjunto de la comarca; que sitúe a estos núcleos en el mapa turístico”, señala.

De hecho, solo en los extremos de la ruta hay polos de atracción de visitantes de envergadura. En el norte Cistierna, con su amplia oferta histórica y de patrimonio natural. En el otro extremo Sahagún,

referente de la reforma cluniacense y centro geográfico del Camino de Santiago en España.

Argumentos no le faltan a esta propuesta turística que suma puentes, casas, iglesias y restos prerromanos. Tampoco ilusión e ideas, como la de convertir el castillo de Cea en punto de recepción de visitantes y centro de interpretación del plateresco. Una buena fórmula para atraer visitantes y generar actividad en una comarca que desde hace tiempo demandaba este tipo de iniciativas. ■

Raúl Gutiérrez Leralta



Una escapada por el Tormes abulense



En el extremo suroccidental de la provincia de Ávila, en la abrupta cara norte de la Sierra de Gredos, se encuentra uno de esos rincones con encanto de los que tantas veces hallamos en la geografía regional. El territorio se define por su patrimonio cultural, por su gastronomía y sobre todo por su calidad paisajística, en la que destacan los restos de glaciación de las altas cumbres de Gredos. También por el valle del río Tormes, sobre el que se asientan núcleos de belleza desconcertante, custodios de joyas que desde nuestra visión forman

recursos turísticos de primer orden, de los que sin duda justifican abandonarlo todo, aunque sea para una escapada.

El nacimiento del Tormes y la Constitución

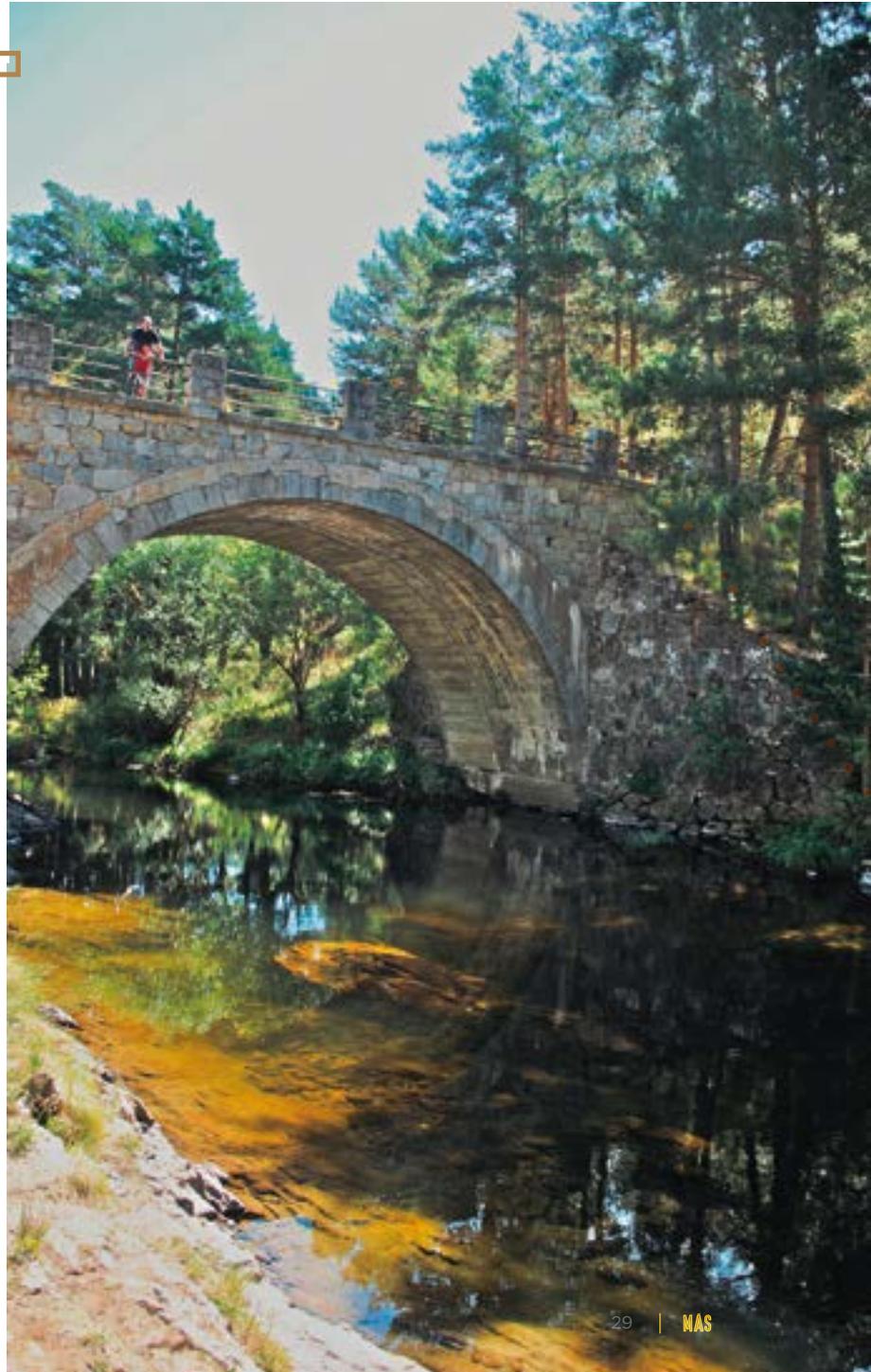
El Tormes nace en el Prado Tormejón, en el término municipal de Navarredonda de Gredos, municipio donde Alfonso XIII inauguró, en 1928, el primer

Acceso a la Plataforma de Gredos

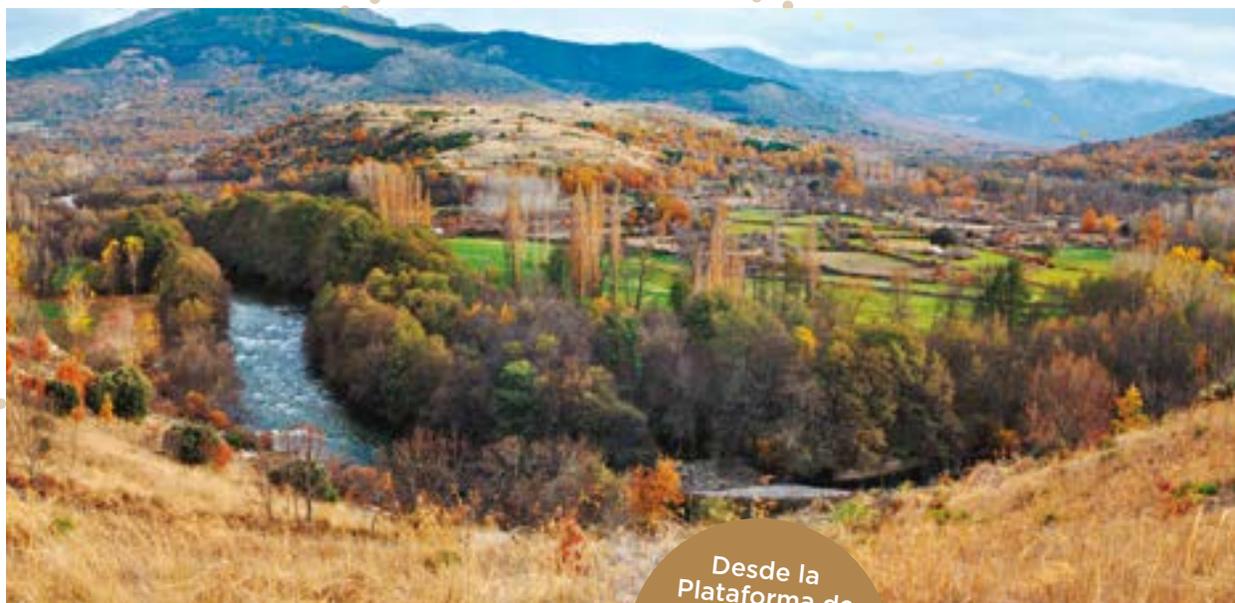
Existe una ruta de baja dificultad que une el nacimiento del Tormes, desde Fuente Tormella, con el Puente del Duque en Hoyos del Espino. El sendero discurre por el margen derecho del río y encuentra a medio camino el paraje de lanchares conocido como las Chorreras, una excelente zona de baño con aguas cristalinas.

En el Puente del Duque existe una zona recreativa ubicada entre ejemplares majestuosos de pino silvestre, especie autóctona de la zona. El verde de las acículas y el rojo anaranjado de su corteza aportan un original co-

Existe una ruta de baja dificultad que une el nacimiento del Tormes con el Puente del Duque en Hoyos del Espino.



Parador de la Red Nacional. Justo medio siglo después sus paredes albergaron las últimas negociaciones, los últimos retoques de la Constitución Española. Lugar de descanso de nobles, políticos y personajes del mundo de la cultura, la sobria decoración de este Parador fue obra de Zenovia Camprubi, esposa del Nobel de Literatura Juan Ramón Jiménez.



Desde la
Plataforma de
Gredos parte
la ruta hasta la
Laguna Grande
y el Circo de
Gredos

El charco de las paredes

Desde el Puente de las Juntas, antes de llegar a la plataforma de Gredos tenemos la posibilidad de retomar el camino y volver al Valle del Tormes bajando por una carretera de montaña que discurre paralela a la Garganta de Barbellido. Nos acercará a Navacepeda de Tormes.

Parada obligatoria antes de llegar al Puente de Navacepeda es el Charco de

lorido a ambos lados del cauce del Tormes. Si continuamos por la carretera que une Hoyos del Espino con el Puente del Duque llegaremos a la Plataforma de Gredos, desde donde parte la ruta perfectamente señalizada que nos lleva a la Laguna Grande y al Circo de Gredos, donde se ubica el Almanzor, punto más alto de las dos Castillas.

Previamente habremos pasado por el Centro de Interpretación de la Naturaleza Pinos Cimeros y por la Finca Mesegosillo, donde se celebra anualmente el Festival Músicos en la Naturaleza. Aquí han actuado artistas internacionales de la talla de Mark Knopfler, Sting, Bob Dylan o Manolo García.

Hemingway plasmó en varias de sus obras las experiencias vividas en la comarca del Tormes

las Paredes, donde deberemos atravesar el precioso puente romano de un solo ojo que comunica dos paredones graníticos entre los que discurre la garganta. Desde lo alto podremos visualizar otro tesoro natural: las preciosas truchas autóctonas de genética pura Duero Sur Barbellido.

Siguiendo la Huella de Hemingway

Durante los meses de mayo y junio de 1931, el escritor Ernest Hemingway disfrutó de dos meses de estancia en El Barco de Ávila. Estas tierras destacadas por su fauna, su flora, sus paisajes y su folclore calaron hondo en los particulares gustos del genio de la literatura, gran vividor y observador que disfrutó en El Barco de Ávila, entre otras, de dos de sus pasiones, la pesca y los toros, posteriormente plasmadas en muchas de sus obras. Las localidades serranas

fueron fuente de inspiración para escribir 'Muerte en la tarde' y 'Por quién doblan las campanas'. Anselmo es uno de los personajes principales de esta última novela. Cuando Hemingway escribe sobre este militar republicano, no solo comenta que es oriundo de El Barco de Ávila, sino que deja constancia de sus dotes venatorias cazando animales que claramente pertenecen a la fauna local.

En el mismo pasaje nos menciona otro elemento clave que identifica estas tierras serranas: la pata de oso. En su novela, el Nobel la ubica clavada en la puerta de la iglesia del pueblo de Anselmo. Sin duda, la inspiración se le dio contemplar la garra que, con más de cuatro siglos de antigüedad, aún puede observarse protegida por una pantalla de metacrilato en las puertas de madera de la iglesia de San Juan Bautista de Navacepeda de Tormes.

Las cinco lagunas

Continuamos descendiendo por el valle, y a poco más de seis kilómetros nos encontramos con Navalperal de Tormes. Antes de llegar vislumbraremos la torre campanario, y dentro del pueblo calles empedradas y un ejemplo bien conservado de pilón castellano.

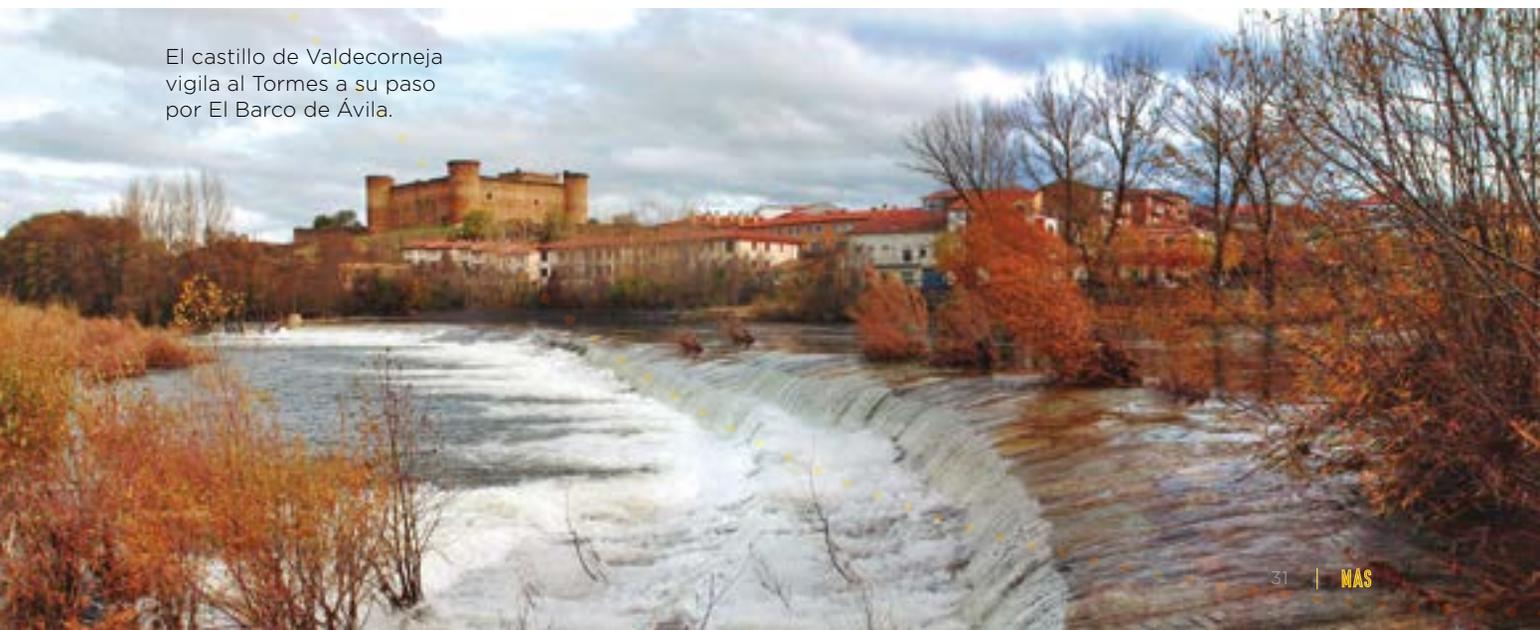
Destaca este municipio por ser la entrada ideal para acceder tanto a la Garganta del Pinar como a la que da acceso a uno de los rincones más espectaculares del Macizo Central, y que lleva su nombre: las Cinco Lagunas.

Casi cinco horas de caminata pasando por el Chozo de la Barranca o la Laguna de Majalaescoba para dar vistas a un paisaje granítico esculpido por el glaciario, donde poder disfrutar de sus cinco masas de agua comunicadas: la Cimera, la Galana, la Mediana, Brincalobitos y la Bajera.

El paraíso de la trucha

Sin duda, uno de los atractivos turísticos del río Tormes

El castillo de Valdecorneja vigila al Tormes a su paso por El Barco de Ávila.





Encontramos escenarios de pesca muy valorados por aficionados de todo el país

es la pesca de la trucha. En este curso central encontramos los mejores tramos en calidad y cantidad de peces, y cotos y escenarios de pesca muy valorados y demandados por pescadores de todo el país.

Si a la bien gestionada población de trucha común unimos unos tramos técnicos de pesca donde se alternan cabeceros, chorreras, remanos y tablas, y un marco paisajístico con abundante vegetación autóctona de ribera, podemos entender la riqueza piscícola del entorno.

La Aliseda de Tormes aloja un centro ictiogénico de trucha autóctona gestionado por la Junta, y actualmente se está trabajando en un aula del río, centro de interpre-

tación de la naturaleza y fomento de la pesca sin muerte.

Gargantas de aguas cristalinas

Bohoyo es un pueblo con encanto. Los alrededores a su plaza mayor y de la iglesia, sus casas serranas, su pilón castellano y, sobre todo, su ubicación lo han convertido en un municipio con tirón turístico.

Otro de los atractivos es el entorno del río en el puente que debemos cruzar cuando nos desviamos de la carretera que nos trae de La Aliseda, y por supuesto los dos afluentes por el margen izquierdo que vierten desde las altas cumbres de Gredos en ambos valles, modelados por lenguas glaciares. Se trata de la Garganta de Bohoyo y la de su pedanía, la Garganta de Navamediana.

Pasear por estas gargantas supone disfrutar de masas de roble melojo,



Merece la pena conocer esta comarca, que sorprende por su completa oferta turística

sotobosques, prados, y según ascendemos: brezales, piornales, pastizal de montaña y masas graníticas.

Dominios de la caza mayor

Desde Bohoyo a Hermosillo la distancia no llega a cinco kilómetros y en el trayecto, una vez cruzamos el Tormes y bajamos dejando el río al sur, sorprende la cerrada vegetación de encina arbustiva que vamos a observar durante todo el camino a nuestra derecha.

Esta mancha, conocida como el Carrascal, es uno de los mejores cotos de caza mayor del entorno, siendo muy abundante el jabalí, y destacando en los últimos años una población estable, y sorprendentemente estructurada, de ciervo. Merece la pena visitar la zona en época de berrea y escuchar y observar gran cantidad de buenos ejemplares, potenciales trofeos medallables de venados.

La Puerta de Gredos

Cabecera comarcal, El Barco de Ávila es el municipio con mayor dotación de servicios del entorno y presenta una consistente oferta de alojamiento y restauración, además de una serie de recursos turísticos, principalmente de patrimonio cultural edificado, que merece la pena visitar.

El río Tormes nos ha traído a El Barco de Ávila, y desde la otra orilla del río vamos a comenzar un paseo por este precioso municipio. Comenzamos por la ermita de Cristo del Caño, cruzamos el río por el Puente Viejo, espectacular puente románico del siglo XIV. Subimos por la calle Gallareta hasta la iglesia gótica de la Asunción y la plaza de las acacias con su pilón, continuamos por la calle mayor, entramos en la plaza Mayor soportada y en la casa del reloj, y volvemos calle Mayor arriba pasando por la reacondicionada cárcel y el teatro Lagasca, hasta el castillo de Valdecorneja, del siglo XII, con vistas al río, a la sierra y al puente nuevo. Para acabar seguimos los restos de la muralla medieval para llegar a la Puerta del Ahorcado, único acceso histórico que permanece en pie.

Es recomendable conocer esta bonita comarca caracterizada por la dureza del clima y lo abrupto del paisaje, que alberga una población de carácter serrano y extrovertido, y que sorprende por su oferta turística, por su riqueza natural, cultural y paisajística, además de por su tradición gastronómica ligada a productos locales amparados por figuras de calidad, como las Judías de El Barco o la Ternera de Ávila. ■

Chelo Mirana



LA CASA DEL FILANDÓN



Cuando buscas sin saber qué buscas, en realidad estás buscando tranquilidad. Este juego de palabras se traduce mentalmente en uno o varios colores, que para cada uno tienen un significado de conexión con el freno que hace a nuestra men-

te ir bajando de revoluciones. Así acabamos pensando en qué lugar elegiremos para emprender nuestro camino lejos de la rutina.

Si el color es el verde, se abren ante nosotros multitud de posibilidades en cada una de las provincias, ante la disyuntiva de ele-

gir norte o sur. Esta vez elegimos norte para encaminarnos a la provincia de León.

Quintanilla de Somoza es considerada una de las localidades más bonitas de su zona con permiso de Priaranza de la Valduerna, Tabuyo del Monte, Villalibre de

Somoza y Villar de Golfer porque todos juntos componen el municipio de Luyeno.

Un enclave natural, ubicado al norte del Monte Teleno, en el que las construcciones propias de la arquitectura maragata se combinan con el discurrir del río Duerna entre su nacimiento en el paraje de Cabezas del Río y su desembocadura en el río Tuerto.

Precisamente en una de esas construcciones maragatas encontramos nuestro lugar de reposo y descanso. La Casa del Filandón ocupa un edificio del siglo XVIII. Más de 200 años de historia reinventados para ofrecer al visitante vivencias para el recuerdo, porque quien ha visitado este rincón de la provincia de León se impregna del espíritu de la Maragatería para siempre.

Entre las muchas opciones para conocer a fondo la zona, la cer-

caña de Astorga nos tienta para conocer sus ruinas romanas y el palacio episcopal diseñado por Gaudí y utilizado en tiempos de la Guerra Civil como cuartel.

De entre todas las opciones para disfrutar de nuestra estancia hay que reconocer que la gastronomía brilla con luz propia cuando vemos la cantidad de restaurantes que ofrecen el famoso Cocido Maragato.

Lo que antaño fue una comida de campo, para reponer fuerzas tras un duro día de trabajo, se ha convertido en un plato de fiesta para los visitantes, que descubren el placer de sentarse a la mesa frente a la sopa, la berza, los garbanzos y los siete tipos de carne viendo pasar en sentido inverso los elementos, empezando por las carnes y culminando la comida con la sopa. Sin duda vale la pena desgastar la suela durante la mañana para ver recompensado

el esfuerzo con la elección de una de las tradicionales propuestas de los restaurantes de la zona.

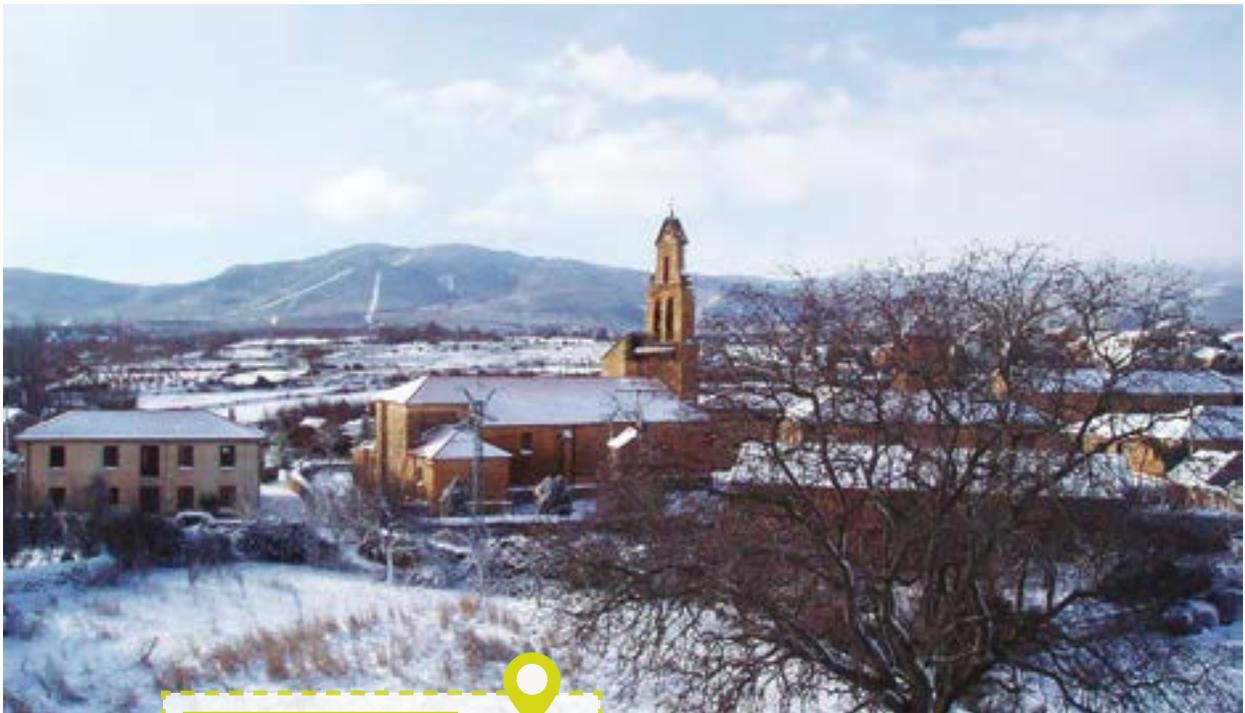
Paseando por las calles adoquinadas de Quintanilla de Somoza nos damos cuenta al instante de que la ganadería ha estado muy presente como actividad; las fuentes que ahora adornan el agradable paseo eran utilizadas antaño como abrevaderos para el ganado.

Al llegar al hotel nos comentan que en este lugar de León el tiempo tiene otra medida, y la vista exterior de La Casa del Reloj nos hace entender al instante el sentido de ese acertijo; sin llegar a detenerse, las agujas marcan el paso a un ritmo diferente.

El restaurante del hotel nos sirve de refugio al final del día para hacer resumen de lo vivido y plantear nuestra próxima jornada, que de nuevo promete ser sorprendente.

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

Una comida de campo, el cocido maragato, se ha convertido en un plato de fiesta para los visitantes



LA CASA DEL FILANDÓN

C/ Sol, 7. Quintanilla de Somoza. León
987 601 732 · 649 811 277
www.casafilandon.com



Enoturismo de alta calidad en la Ribera

Dehesa de los Canónigos es una bodega en la que, además de hacer excelentes vinos, quienes la gestionan se apasionan por compartir y mostrar lo que hacen. La belleza del entorno de vides y de la edificación que perteneció al Cabildo de Valladolid siglos atrás enamoran a quien visita este oasis, en Pesquera de Duero. Es vino y, también, mucho más

Es el lugar perfecto para el amante del buen vino y de todo lo que implica su elaboración. Y también para quien ansía nada más unas horas de calma en un entorno que transmite sosiego constantemente. Tanto las visitas que se organizan de manera habitual a Dehesa de los Canónigos, en la localidad vallisoletana de Pesquera de Duero, como las actividades especiales, tienen como objetivo dar a conocer al visitante la historia de la familia, su vi-

ticultura y vinos en conexión con la cultura (música, arte, teatro, gastronomía...) y con la naturaleza.

La Casa de las Tablas, uno de los espacios de la propia bodega donde en la actualidad se celebran muestras de arte y está ubicada la tienda, dispondrá antes de Semana Santa de un espacio enogastronómico en el que



Dentro de poco
habrá un espacio
gastronómico con
vinos propios y
tapas gourmet
para visitas

los visitantes tendrán la ocasión de adquirir y probar los vinos de Dehesa de los Canónigos por copas con tapas gourmet.

Este servicio estará disponible los sábados y domingos por las mañanas para aquellos que simplemente deseen conocer los vinos de la bodega y no tengan tiempo suficiente para realizar una visita completa.

Dehesa de los Canónigos está haciendo una fuerte apuesta por la sostenibilidad ambiental a través del enoturismo. De esta forma, el visitante que acude a este lugar tendrá la oportunidad de recorrer la senda G-14 entre el Monasterio de Valbuena (San Bernardo) y la propia bodega en bici eléctrica, para terminar con una visita a la Dehesa.

Como actividad especial para po-



tenciar el valor medioambiental de la finca, en torno al Día Mundial del Medio Ambiente -5 de junio- está previsto también organizar una visita al imponente pinar que forma parte de la propiedad -más de 200 hectáreas y árboles de 20 metros de altura y casi un metro de diámetro- en colaboración con la Asociación Forestal de Valladolid.



La bodega, además, está trabajando para ser cien por cien accesible y obtener la certificación de Predif (turismo accesible) en las próximas semanas. Junto a las visitas habituales a la bodega -Camino a Solideo, Sensaciones en bodega y La Selección de Luis Sanz Busto-, Dehesa de los Canónigos tiene previsto un calendario de actividades que estarán próximamente disponibles en la web.

Estos eventos incluyen conciertos de jazz, cine clásico al aire libre, visitas teatralizadas, descuentos por el Día del Abuelo, actividad de vendimia y un 'showcooking' armonizado con visita a la bodega.

Dehesa de los Canónigos ha sido

CATA

Dehesa De Los Canónigos. Gran Reserva 2010 Luis Sanz Busto



VIÑEDO PROPIO
Más de 90 años. Tipo de suelo: cascajo. Poda en vaso



VENDIMIA MANUAL
11 de septiembre 2010
97% tempranillo
3% albillo



CRIANZA
30 meses roble americano
10 meses roble francés



EMBOTELLADO
Febrero 2018

Cosecha excelente, de evolución lenta y longeva por su alta dosis de tanino noble debido al retraso del inicio del ciclo tras un invierno frío seguido de vientos y fuertes lluvias en primavera, lo que desencadenó una buena y rápida maduración, tras una iluminación perfecta del cálido verano.

Añada de muy pequeña producción causada por una helada próxima al comienzo de la vendimia, que paró el ciclo y que llevó a sacrificar el 80% de la producción. Se elaboró solamente el fruto de los viñedos más antiguos que no fueron dañados y resultaron de excelente calidad, sanidad y maduración.

La vendimia transcurre con gran tranquilidad, en ausencia de lluvias, aportando uvas bien maduras con altas dosis de taninos nobles. Todo ello deriva en un vino aromático y elegante, muy mineral en nariz con frutos negros maduros.

Fresco, sabroso y carnoso en boca. Sensaciones de buena crianza que te envuelven junto a recuerdos de regaliz por vía retronasal. Final largo y complejo. Un vino que te incita a beber.

PRODUCCIÓN LIMITADA
2.100 botellas





nominada en la categoría Mejor Bodega de 2019 en los Premios Verema, la comunidad más importante de habla hispana en el mundo del vino. Forma parte de una lista que incluye otros once proyectos vitivinícolas de toda España. La selección de los doce candidatos en cada una de las doce categorías de las que constan los Premios Verema ha sido llevada a cabo por el equipo de redacción y catas, teniendo en cuenta los comentarios y notas de cata publicadas por los usuarios en el portal durante 2019, así como la trayectoria histórica y presencia que han tenido en Verema todos los nominados. ■

Dehesa de los Canónigos ha sido nominada como Mejor Bodega de 2019 en los premios Verema





El enoturismo tiene sed de negocio

Celebrada en febrero, FINE es una feria que rompe moldes en cuanto a contenidos y formatos. Un encuentro para profesionales de un sector económico que aún no ha descubierto su techo

La feria del enoturismo FINE, celebrada en febrero, ha demostrado que su modelo de funcionamiento, pionero en Europa, es el adecuado para poner en contacto a los agentes implicados en un sector que tiene en el vino a su principal excusa, pero no a su único argumento. Se trata de una feria que rompe moldes en cuanto a contenidos, especializada en una actividad en cuyo desarrollo intervienen agentes públicos y privados.

Con el fin de contribuir a su divulgación, la Feria de Valladolid ha suscrito acuerdos de colaboración

con colectivos profesionales como la Organización Mundial del Turismo (OMT), la Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin), la Confederación Española de Agencias de Viajes, SpainDMCs, la Federación Española del Vino, la Escuela Superior de Enoturismo de Castilla y León, la Federación Empresarial de Agencias de Viajes, el Foro de Marcas Renombradas.

La agenda previa incluía 1.400 entre-



Han participado profesionales del enoturismo procedentes de quince países

vistas de trabajo entre los expositores (de España, pero también de países como México o Portugal) y compradores nacionales e internacionales, procedentes de quince países, pero esa cifra se ha multiplicado varias veces gracias a los contactos realizados en las zonas comunes o en torno a las diferentes conferencias, muy aplaudidas.

Durante dos días se han sucedido los encuentros entre el centenar de bodegas, territorios y empresas que participan en la primera edición de FINE y touroperadores procedentes de Canadá, Estados Unidos, Francia, Israel, Noruega, Portugal, Reino Unido, Rusia, Suecia, Suiza, Holanda, Ucrania y agencias de viajes que operan también en mercados como Alemania,



Bélgica, México, Brasil, Argentina, Austria, China, Australia, Dinamarca o Finlandia.

FINE es un proyecto de la Institución Ferial de Castilla y León, que lo organiza con el objetivo de ser “un espacio de negocio en el que comercializar productos enoturísticos en los canales profesionales del sector”, como señalaba su director general, Alberto Alonso. ■



Vinos modernos vs vinos clásicos



El vino es la bebida alcohólica más antigua que existe.

Donde hay vino hay amor". En cambio, de pequeño me decían "donde está Dios hay amor". Estas frases, que si bien podrían ser perfectamente compatibles, reflejan la evolución de los tiempos. Estaba de viaje, precisamente para dar una cata maridada en un lugar de Andalucía, cuando en la estación madrileña de Atocha tomándome un café en uno de esos puestos de comida preparada, había un díptico donde en la parte de atrás del menú y de for-

ma destacada rezaba "donde hay vino hay amor" y debajo solo había cuatro marcas de vinos: un tinto de Rioja, un tinto de Ribera del Duero y dos blancos de Rueda; los cuatro se vendían por botellas y por copas. Me pregunté: ¿son modernos o clásicos estos vinos? Y, la verdad, no pude hallar respuesta.

Me pregunto si una marca de vino clásica, refiriéndome con ello a más de treinta o cuarenta años de existencia, puede ser un vino moderno o está condenado a ser siempre un vino clásico. ¿Qué parámetros o quién decide qué es un vino moderno? El vino es la bebida alco-

"El vino siempre tendrá relación con el suelo que alimenta sus cepas, con el clima que mece sus hojas"

hólica más vieja de la humanidad y, sin embargo, considero que siempre ha sido una bebida moderna. Moderna porque se ha elaborado con uvas nacidas cada año y siempre con la tecnología disponible en cada época, a pesar de que en la actualidad sigamos utilizando conservantes y antisépticos que ya se utilizaban 3.000 años antes de Cristo.

El vino es vino, proviene de la transformación biológica del azúcar de la uva en alcohol etílico (10-15%), aproximadamente un 85% de agua y el resto se lo reparten de forma muy minoritaria otra serie de compuestos, bien procedentes de la uva, bien sintetizados durante la fermentación o bien añadidos por el enólogo, como son otros alcoholes, ácidos, sales, polifenoles y sustancias volátiles y aromáticas. Por tanto, creo que la cosa va más de gustos personales y de modas.

El vino siempre tendrá relación con el suelo que alimenta sus cepas, el clima que mece sus hojas y la mano que le ayuda a no perderse en la dureza de su existencia.

Siendo muy simplista, si el clima es cálido y con pocos contrastes de temperatura los vinos saldrán más alcohólicos, menos aromáticos, menos ácidos y posiblemente más



desequilibrados; por el contrario, si el clima es más fresco y con mayores contrastes de temperatura los vinos serán más aromáticos, la acidez será más adecuada y en definitiva estarán más equilibrados.

Si los suelos son más ligeros y por ello más pobres, obtendremos vinos más ligeros y con menos cuerpo y color; por el contrario, en suelos más

fuerter obtendremos vinos con más estructura y color, pudiendo incluso resultar vinos toscos. Si a estos factores de clima y suelo les añadimos la mano del ingeniero y del viticultor, modificaremos en alguna medida el resultado, pero yendo más lejos, si a posteriori en el mosto y vino el enólogo y el bodeguero introducen nuevas variables en la fermentación, en la crianza y en el embotellado de los vinos, aún podremos variar más la tipología del vino que finalmente llegará a nuestro paladar.

“Un clima con mayores contrastes de temperatura dará vinos más aromáticos y equilibrados”

Por todo ello sigo preguntándome cómo distinguir si un vino es moderno o clásico. El variar intencionadamente mediante técnicas y productos enológicos el vino que daría la tierra y el clima de forma natural, ¿es moderno? Y si dejamos que la uva se exprese en toda su plenitud sin añadir nada ni realizar ninguna técnica moderna, ¿sería un vino clásico?

El vino ha ido evolucionando con los tiempos, des-



de ser muy clarito y beberse con frutas, miel o agua, a beberse solo, frío, caliente, 'del tiempo' o con refrescos de cola, incluso llegando en la actualidad a ver un vino 'azul', y también en cuanto a espumosos se refiere con perlas de oro (eso sí, oro alimentario).

Recuerdo cuando en España casi no existían Denominaciones de Origen (DO), salvo Rioja y Jerez (la más antigua de España, por cierto). En aquellos años primaba el origen y dentro de cada DO se hablaba del vino de tal o cual pueblo; incluso los lugareños concretaban aún más hablando de algún pago en concreto.

Se fueron creando más y más DO y el sector se fue estandarizando con normas que regulaban todo, desde el cultivo de la vid y sus técnicas hasta la elaboración y crianza en bodega y botella. Los bebedores de vino, que no catadores, cuando tienen claras las zonas y el origen de los vinos, así como sus categorías de joven, crianza, reserva y gran reserva, llega un momento en el que el consumo desciende de manera importante; el vino deja de ganar adeptos, de ser un alimento y bebida diaria pasa a ser una bebida de la que todos hablan pero casi nadie consume como algo cotidiano. Nos encontramos con la gran paradoja: "Cualquiera habla de vino, pero nadie conoce sus entresijos".

Llegamos entonces a la modernidad, donde las categorías de, por ejemplo, crianza (que todo el mundo sabía que era 12 meses de bodega) se dice que son normas encorsetadas y difíciles de recordar por el consumidor, pasando a hablar de vinos con 3, 6, 9 meses de bodega, como si ello fuera más fácil de recordar o incluso de diferenciar con nuestros adiestrados

"No nos bastan las categorías clásicas y aparecen los vinos de pueblo, de finca, de paraje, de autor, de garaje, de viñas singulares..."



sentidos de la vista, olfato y gusto. Antiguamente, si el vino no daba la talla simplemente no se destinaba para crianza y si se introducía en barricas simplemente se vendía como vino joven. Como parece que las DO se han quedado obsoletas (y eso que la gran mayoría no llegan a los 30 años) aparecen

los vinos de la tierra, vinos con indicación geográfica, vinos de pago, vinos de mesa, etc. Como ya no nos basta con las categorías clásicas de envejecimiento, ni siquiera ya con 3, 6, 9 meses de bodega pasamos a hablar de vinos de pueblo, de fin-

ca, de paraje, de autor, de garaje, de gran vino, de viñedos singulares, de viñedos prefiloxéricos, sostenibles, ecológicos, naturales, de vinos radicales, de viñas viejas, de menos viejas, de viñas centenarias, etc.

En definitiva, nos quejábamos de que las DO eran encorsetadas y difíciles de entender para el consumidor, y ahora nos encontramos con un montón más de variantes sobre las que no quiero entrar a comentar ahora.

Sigo preguntándome qué es un vino moderno y qué es un vino clásico. Ahora parece que si volvemos a lo que hacían nuestros abuelos elaboramos un vino moderno.

Queridos lectores, prefiero quedarme con el vino que más me gusta, y con el eslogan que vi en Atocha: "Donde hay vino hay amor". ■

LA IGP QUESO CASTELLANO LOGRA EL ESPALDARAZO DE LA UNIÓN EUROPEA

Treinta industrias de queso están autorizadas para elaborar queso amparado por la nueva figura de calidad. El sello es una magnífica herramienta comercial, pero también un acto de justicia para unos elaboradores que han peleado mucho por su producto



La marca Queso Castellano acaba de lograr el reconocimiento de Indicación Geográfica Protegida (IGP) tras cumplir todos los requisitos exigidos por la Comisión Europea. La tramitación comenzó en julio de 2015 y el resultado es la tercera IGP con un ámbito que abarca la totalidad de Castilla y León. Las otras dos son la IGP Lechazo de Castilla y León y el Vino de la Tierra de Castilla y León.

El queso amparado por la IGP se debe elaborar en queserías situadas en Castilla y León

PRENSADO INTENSO

El Queso Castellano es un queso graso o extragrasso de coagulación enzimática y de prensado intenso con una larga vida útil. Está elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja procedente de explotaciones ubicadas en Castilla y León y cuenta con una maduración mínima de treinta días para quesos con peso igual o inferior a 1,5 kilos y de 60 días para el resto de formatos.

Al término de la curación, el Queso Castellano presenta unas características singulares, como una corteza bien definida, sin mohos, con posibles marcas (de cincho, molde o paño) y de color variable, desde

el amarillo pálido hasta el marrón. La corteza puede ser natural o tener recubrimientos de productos autorizados. Su pasta es firme y compacta, de color blanquecino-amarillo claro a beige y muy luminosa.

El olor es moderadamente intenso, pero con un rango de variación bastante amplio, con recuerdos de mantequilla, frutas y vegetal, y muy débil a frutos secos. La sensación olfato-gustativa es de elevada intensidad de sabor, tanto ácido como salado. Son quesos ligeramente picantes, de persistencia moderadamente alta y con bajo regusto final. Intensificándose todas estas sensaciones con la maduración. La textura es de quesos firmes y moderadamente solubles, elásticos, friables y granuloso.

ELABORACIÓN INDEPENDIENTE

El queso se debe elaborar en queserías ubicadas en el territorio de Castilla y León. Esos centros de producción deben disponer de sistemas que garanticen la elaboración independiente del queso a proteger (desde la recepción de la materia prima hasta la fase de expedición). Solo se expiden al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado identificativo de la denominación, los quesos que hayan superado



todos los controles del proceso. En 2019 se han elaborado 2.340 toneladas que han supuesto un valor económico de 23,4 millones de euros.

Como señalan desde la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural con motivo de esta noticia, Castilla y León posee una materia prima de gran calidad y en abundancia, ya que es la primera Comunidad en cuanto a cabezas de ganado ovino de leche, y la comunidad de España con mayor producción de quesos de oveja. El tipo de alimentación que reciben los animales se caracteriza por un menor contenido en grasa.

RETOS COMERCIALES

La evolución de la marca colectiva Queso Castellano, transformándose en una Indicación Geográfica Protegida, supone una importante palanca comercial para las industrias productoras de la Comunidad.



El consejero Jesús Julio Carnero celebró el nacimiento del nuevo sello junto a los productores.

Y lo será tanto en el mercado local (donde siete de cada diez consumidores españoles, según un estudio de la consultora Nielsen, prefieren que los productos frescos sean de origen nacional), como en el mercado exterior, gracias a la reputación que este sello de calidad ha adquirido tanto en la Unión Europea, como en Estados Unidos.

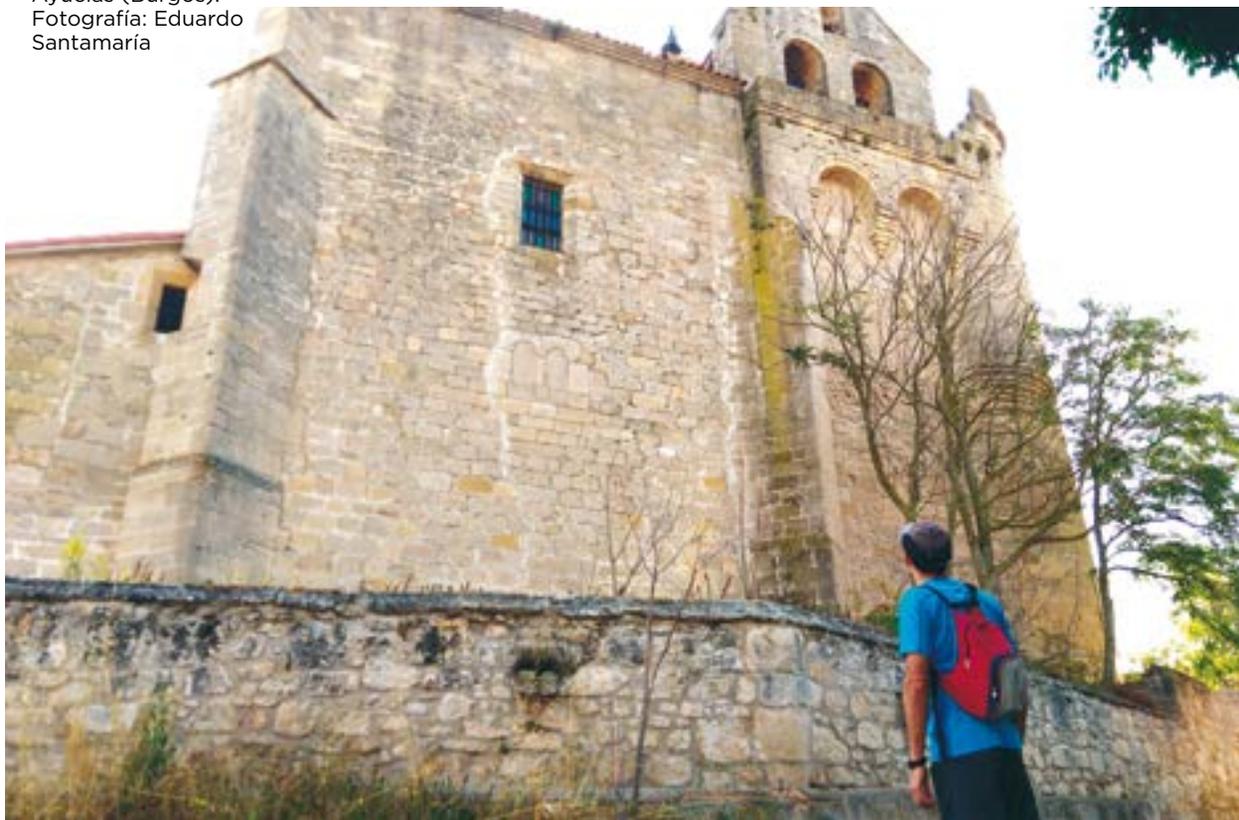
Asimismo, el reconocimiento como IGP le aporta una mayor protección internacional en materia de negociación de acuerdos comerciales bilaterales que afecten a derechos de propiedad intelectual DOP e IGP.

Actualmente son 30 las industrias que pueden portar este sello: Pico Melero, Quesos el Pastor-Hijos de Salvador, Queserías de Zamora, Quesos Cerrato, El Gran Cardenal, Páramo de Guzmán, Hermanos Sardonil Castrillo, Industrias Lácteas Manzano, Baltasar Moralejo e Hijos, Industrias Lácteas San Vicente, Quesos Eusebio Manzano, Industrias Lácteas Benaventanas-Ilbesa, Quesería de Castilla, Herederos de Félix Sanz, Campoveja, Quesos Marsan, La Antigua-Gestión Agroganadera, Quesos Quevedo, Lácteas Zamoro, SAT Hermanos Paramio, Jesús María Andrés Hidalgo, García Filloy, Armando Sanz, Grupo Frías, Quesos Abadengo, Queserías Entrepinares, Agropecuaria Saldañesa Tecnipeç S.A., Ilujor Orcajo García, Quesos Revilla, Cañarejal, Quesos de Villalón. ■





Iglesia-fortaleza de San Andrés en Ayuelas (Burgos).
Fotografía: Eduardo Santamaría



Nuestras propias Notre Dame

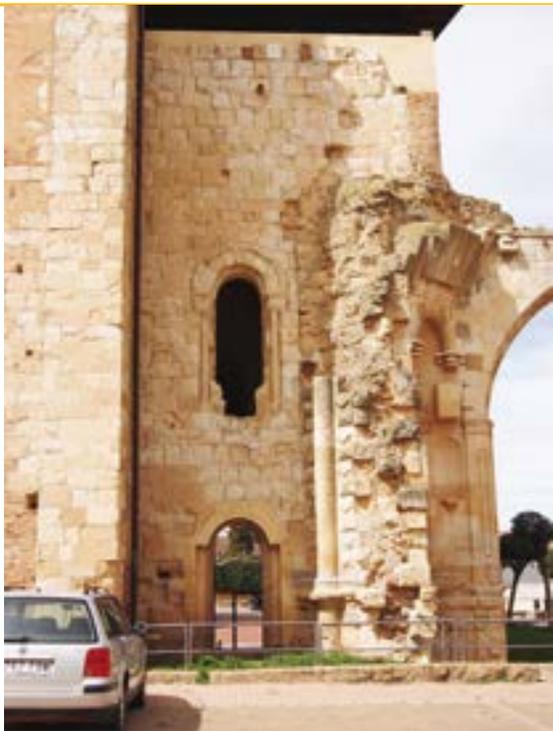
Me van a permitir -a perdonar quizá no- que pontifique, exagere y sea un necio con las siguientes líneas. Demagogo incluso.

Miraba la tele con estupor. Sin poder quitar la vista. Entre incrédulo y fascinado: estaba ardiendo Notre Dame de París, con una furia y una rabia que parecía imposible de contener por los esforzados equipos de apagafuegos parisinos

y ante un desolado público que asistía a esa tragedia. Provocada por un descuido. Años de cultura perdidos por un despiste. Se sucedieron las noticias en aquellas horas. Se contuvo el fuego. Y entonces se avecinaba una avalancha de recursos económicos que descubren la generosidad de las y los mecenas franceses para solucionar una situación excepcional.

A este lado de los Pirineos, y en

esta orilla del Ebro, esa situación es más bien habitual. Quizá era más fácil apartar la mirada, pero las redes sociales han permitido que se alcen algunas camisas ensangrentadas. Ahora podemos ver situaciones que antes eran solo percibidas por las personas muy cercanas. Las damas de nuestra comunidad, da igual que de León o de Castilla, da igual que una antigua iglesia parroquial, una ermita, torre, cas-



costa, y con no poco esfuerzo- la primera gotera que apareció en el ábside de aquella iglesia románica allá por el siglo XII, reforzase el cubo del molino comunal en el siglo XVII o saliese de vereda para arreglar cualquier otra cosa hasta hace bien poco. Eso se ha integrado en el ADN, en el código genético de las personas que no se han rendido ante el fuego, las lluvias, las nevadas, las heladas, los expolios y la desidia amén de

tillo, molino, crucero... han ardidido y llevan ardiendo un montón de décadas. A veces las llamas brotan en nuestro televisor, o en nuestro teléfono móvil. A falta de sofisticados equipos de bomberos vemos la asistencia que les procuran, paciente e impacientemente, las personas que viven en sus entornos, y que lo llevan haciendo desde hace generaciones. Es posible que alguien de su familia reparase -a su

El micromecenazgo contiene el fuego de Notre Dame en Sáseta, en Cogeces o en Valcabado

un largo etcétera de chispazos casuales que, de vez en cuando, culminan con un tejado hundido, una espadaña caída, una talla desaparecida y un hueco entre nuestros cromosomas que se rellena con olvido. No soy ajeno a apreciar que nuestras administraciones y nuestros próceres acuden a reparar y dignificar nuestro patrimonio. Sé que estaré siendo demagogo -seguro- pero hay que

reconocer que cuando hay fondos y voluntad nuestra Junta, Diputaciones, Ayuntamientos, Ministerios y Obispos se ponen a la tarea y cumplen, a lo grande, con su/nuestro legado. Siendo todavía más justos, también se aplican en lo pequeño: solucionar una gotera o un retejado nos puede parecer una acción de poco lucimiento quizá, pero evita males mucho mayores.

El mecenazgo es más complejo. A falta de la tantas veces prometida ley que lo facilite, las grandes fortunas se reservan, o para lo que es muy vistoso, o para lo que les es muy querido, como aquellas donaciones que hacían los indios a sus pueblos de origen.

Vemos que el compromiso llega de los pequeños, de aquellas personas que recibieron de sus mayores un patrimonio que conviene trasladar, mejorado, a nuestros menores. Observo con sorpresa y agradecimiento los pequeños montantes económicos que llegan a través del micromecenazgo. Esos 'pocos' euros -cada cual sabrá qué es lo que es poco en su bolsillo- que vuelcan ustedes a través de las plataformas en línea -qué moderneces- sirven para contener el fuego de Notre Dame, bien sea en Sáseta, Quintanilla de Riofresno, Cogeces del Monte o Valcabado. ■

Restos del castillo de Mucientes. Fotografía: Silvia del Río.





Arquitectura que inspira

Construidos con los materiales más sencillos, los palomares nos recuerdan que somos herederos de Roma. Son cerca de 7.000 en Castilla y León y, con base cuadrada o redonda, en pleno siglo XXI su silueta destaca como estandarte cultural del territorio

La geografía de Castilla y León está salpicada de humildes joyas patrimoniales, de ejemplos casi anónimos de arquitectura vernácula, que nacieron con una finalidad económica y acabaron siendo inspiración de pintores y poetas.

Son los palomares, esas construcciones de materiales sencillos que nos recuerdan que no somos sino hijos de los romanos, por mucho que hayamos adoptado su silueta como un estandarte cultural del territorio.

Servían para alimentar a las familias y como complemento a su economía. La primera página del Quijote da cuenta de que Alonso Quijano incorporaba a su dieta “algún palomino de añadidura los domingos”, mientras el Lazarillo de Tormes aseguraba poseer “un palomar que a no estar derribado como está, daría más de doscientos palominos”.

Como tantas familias, la de Santa Teresa poseía un palomar en Gotarrendura, en la comarca abulen-

Su silueta es tan característica de Tierra de Campos como los molinos lo son para La Mancha

se de la Moraña, que aún recibe numerosas visitas.

Un emblema de Tierra de Campos

Con una tipología muy diversa, el palomar se hace presente en todo el territorio de Castilla y León, de forma especial en la comarca de Tierra de Campos. En este territorio repartido entre las provincias de Zamora, León, Palencia y Valladolid perviven 3.000 de estos edificios, cuya silueta es tan emblemática para la zona como los molinos de viento para La Mancha. Sin embargo, no existe un censo oficial de palomares en el conjunto de la comunidad.

Llama la atención su enorme versatilidad y su extraordinaria mutación en diversas formas, desde circulares, cuadradas o rectangulares hasta hexagonales. En todos los casos, con variaciones en cuanto al tipo de tejado empleado o respecto a la existencia de un patio interior. Por eso se ha dicho que no hay dos palomares iguales.

Unos materiales condicionados por el suelo

Piedra, madera y adobe son los principales elementos empleados en su construcción. De ellos, el tercero es el más habitual, ya que su uso responde a las características de buena parte de Castilla y León: la escasez de piedra de calidad y lo limitado de la producción de madera -combustible esencial



Palomar de Recuerda y fortaleza de Gormaz, Soria (Cappa Segis)



para la cocción del barro- condiciona la implantación del adobe, que se seca al sol, al contrario que el ladrillo tradicional. Esta mezcla de agua y tierra se emplea bajo dos modelos: mediante ladrillos de adobe secados al sol y por medio del tapial, elemento definido por el empleo de tablas a modo de encofrado.

Con el material más disponible

“Los palomares están contruidos con los materiales que había más a mano. En el caso de Tierra de Campos ese ingrediente era el barro, de ahí que todos los pueblos contaran con grandes expertos en su manipulación, tanto para la fabricación de ladrillos de adobe como para levantar muros de tapial. En otras zonas de Castilla y León se empleaba también el ladrillo y la piedra”. Así se señala en el estudio ‘Palomares y palomas: manual básico’, publicado con el cambio de siglo por el grupo de acción local zamorano ADRI Palomares.

El libro, escrito por José Orduña, Pedro Olea y

“Todos los pueblos contaban con expertos en la fabricación de adobe y muros de tapial”

Fernando Freire, recoge tanto la importancia socioeconómica del palomar como su significado histórico, las técnicas de construcción y las posibles vías para su aprovechamiento económico.

Destaca la publicación la importancia del barro, que se emplea como mortero, para unir los cantos rodados y la mampostería en los lizares o zócalos de los palomares de barro, o bien en los muros de las construcciones

en piedra.

El revoque se denomina embarrado, enlodado o enfoscado. Se trata de una labor fundamental para proteger los muros frente a las inclemencias del tiempo, fundamentalmente del durísimo invierno del interior de la meseta, donde el agua y el hielo pueden llegar a quebrar



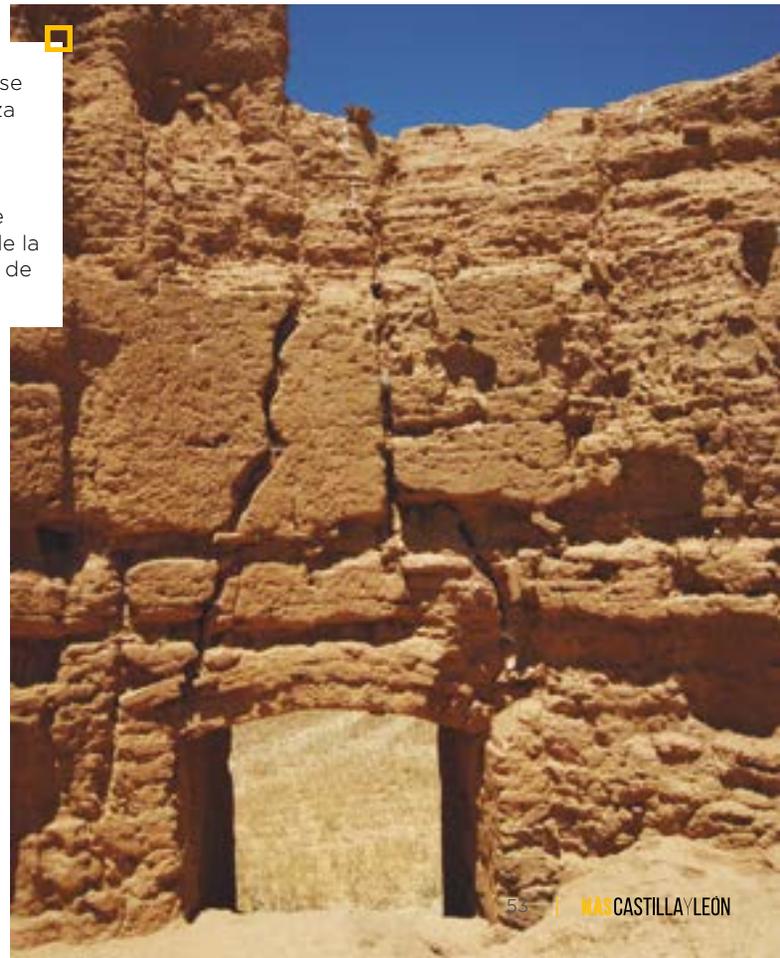


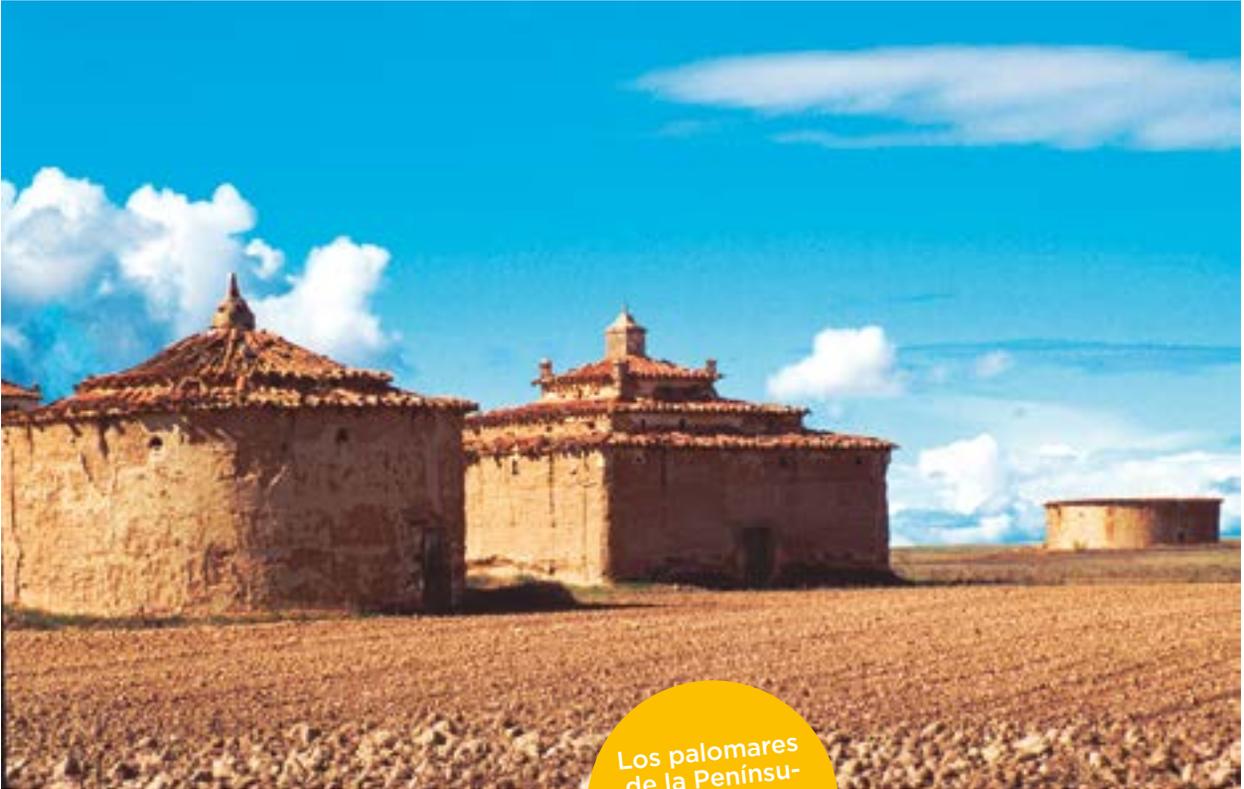
los muros. La lluvia y las fortísimas temperaturas del verano son otros enemigos contra los que el embarrado forma un manto protector.

El manual también dedica un capítulo a la elaboración del adobe. Se aconseja que la tierra empleada no sea muy arenosa ni muy pedregosa, aunque debe contener una proporción de arena similar a la de arcilla. “Las arcillas y las margas son los tipos de tierra que van a aportar la textura necesaria para elaborar el adobe”, señala el texto.

Víctor Manuel de la Iglesia, gerente del grupo, habla de un patrimonio popular heredado y mantenido a través de los siglos, en los que ha desempeñado una importancia relevante en la economía y la sociedad de la comarca.

El molino se desmenuza y regresa a la tierra de la que salió; hace impensable la existencia de residuos.





Los palomares de la Península Ibérica son herederos de la civilización romana

Entre otras cuestiones importantes, el libro hace énfasis en la ubicación más habitual del palomar, siempre orientado al sur para que el sol diera de lleno y las crías tuvieran más posibilidades de salir adelante. Estas construcciones suelen situarse en lugares rasos, carentes de árboles, para evitar la cercanía de gavilanes y otras rapaces.

Un alimento con raíces en la historia más remota

Aunque el empleo de las palomas y pichones hunde sus raíces en la historia más remota, los palomares de la Península Ibérica son herederos de la civilización romana. Llegaron a todos los rincones de Europa gracias al impulso del Imperio, y mucho se ha especulado sobre el parecido entre la vivienda latina y estas humildes casas que albergan palomas y pichones.

Ese parecido es más evidente en los palomares cuadrados y rectangulares, aunque los más numerosos son los de planta circular. En unos casos u otros, la construcción puede contar con un patio interior o no hacerlo. Ese espacio es el dedicado

a que los animales puedan beber y alimentarse. Siempre son cerrados, casi herméticos para impedir la entrada de roedores y depredadores, con una pequeña puerta de acceso y las troneras por las que entran y salen las palomas.

Mensajera de los dioses

La historia de la paloma y los palomares es tan antigua como la del propio hombre. Hace más de 5.000 años, en Egipto este animal era un alimento muy apreciado, además de considerarse un mensajero de los dioses. Por eso solo las podían poseer en la corte de los faraones.

También la Grecia clásica fue amante de las palomas, y con la expansión de Roma se potenció su cultura por toda Europa, como ya ha quedado dicho. Mil años después, en la Corona de Castilla ya se tomaban

medidas para la protección de estos elementos. El rey Enrique IV, hermano de Isabel la Católica, a quien precedió en el trono, hizo aprobar en 1465 una Ley de Protección de los Palomares, que preveía, entre otras cosas, severas penas para quienes mataran palomas ajenas. En la época feudal el palomar era un privilegio, pero al perder poder la nobleza pasó de símbolo de señorío a constituir una actividad ganadera. Se incrementó la compraventa del palomo como alimento y el empleo de la palomina como fertilizante.

En Castilla y León

Desde la época clásica y hasta la segunda mitad del siglo XX, lo que hoy llamamos Castilla y León tuvo en estas explotaciones uno de sus

**Enrique IV,
hermano de
Isabel la Católica,
impulsó una ley
para su protec-
ción en 1465**

principales recursos para la subsistencia de las familias, hasta el punto de contar con 10.000 de estos monumentos de la arquitectura popular en los momentos de mayor implantación. Desde mediados de los años 60, la industrialización de las ciudades y el abandono del campo llevaron al descuido de los palomares, al ser explotaciones que no se adecuaban a la rampante economía de mercado.

Con la intención de recuperar estos elementos patrimoniales, el grupo de acción local ADRI Palomares realizó un catálogo de los existentes en su área de actuación y registró 727 elementos, de ellos 201 en ruinas y 278 con posibilidades de ser recuperados. A partir de estas cifras hay quien ha dicho que en Castilla y León hay identificados unos 7.000.

El palomar nace de la tierra, puesto que se construye con los materiales más próximos: piedra y adobe. Al desaparecer regresa al suelo y cierra un ciclo que convierte en impensable el incómodo concepto de residuo. ■





DE JEROMÍN A JUAN DE AUSTRIA

El hijo de Carlos I de España, fruto de una relación entonces no oficializada, se crio y educó en Villagarcía de Campos. Fue su hermanastro Felipe II quien, tras conocerse ambos en La Santa Espina, reconoce oficialmente e incorpora a la familia real a esta figura relevante en la diplomacia y las guerras en el siglo XVI

Torozos dejó su impronta en don Juan de Austria, el vencedor de Lepanto y prototipo del caballero del Renacimiento. Hijo de Carlos I de España y V del Sacro Imperio Romano Germánico, y hermanastro de Felipe II, este militar y diplomático pasó su niñez, durante cinco años, en el castillo que el mayordomo del monarca, Luis de Quijada, tenía en la localidad vallisoletana de Villagarcía de Campos. El joven, al llegar a la paramera castellana, tenía en torno a siete años

de edad. Su madre, Bárbara Blomberg -una alemana con reputación en entredicho-, se casó al poco tiempo con Jerónimo Píramo Kegel (Jerôme Pyramus Kegel), por lo cabe la posibilidad de que el nombre con el que se le llamó de niño -'Jerónimo' o 'Jeromín'- tuviera que ver con el de su padrastró.

Carlos I fue quien tomó la determi-

nación de que su hijo ilegítimo debía criarse en España, así que el mayordomo acordó con Francisco Massy, violista de la corte imperial y casado con la española Ana de Medina que a cambio de cincuenta ducados anuales se comprometían. Antes que en tierras vallisoletanas estuvieron en Leganés, donde Ana de Medina tenía tierras.

Magdalena de Ulloa, la esposa de Luis de Quijada fue quien finalmente se hizo cargo de su educación, auxiliada por el maestro de latín Guillén Prieto, el capellán García de Morales y el escudero Juan Galarza.

Cuando Felipe II 'el Prudente', llega a España desea reconocer públicamente a su hermano, así que con ese firme propósito se acercó hasta los montes Torozos. El 28 de septiembre de 1559,

en un claro del monte próximo al Monasterio de la Santa Espina, y ante la presencia del duque de Alba y Luis Quijada, tiene lugar el encuentro entre Felipe II y Jeromín. "... Buen ánimo, niño mío, que sois hijo de un nobilísimo varón, el emperador Carlos V, que en cielo vive, es mi padre y el vuestro". Estas palabras han quedado para la Historia como las que entonces pronunció el que ya era rey de España. Unos días después, fue Jeromín reconocido oficialmente en Valladolid. Felipe II lo incorporó a la familia real, llamándose a partir de entonces Juan de Austria. La princesa Juana, regente en ausencia de Felipe II, ya había pedido conocer al niño, lo que hizo en Valladolid en mayo de 1559, cuatro meses antes de

"...BUEN ÁNIMO, NIÑO MÍO, QUE SOIS HIJO DE UN NOBILÍSIMO VARÓN"

Castillo de Villagarcía de Campos, fortaleza en la que Juan de Austria vivió durante cinco años de su infancia.





Felipe II supo que tenía un hermano cuando abrió la cláusula sellada del testamento paterno, el de Carlos V

que ambos hermanos se vieran por primera vez.

El monarca había sabido que tenía un hermano cuando abrió la cláusula sellada del testamento paterno. Al conocerse, reveló al adolescente su origen, lo nombró caballero de la orden del Toisón de Oro y mandó que se integrara en la familia real con casa y título de Infante. Don Juan de Austria completó su educación en la Universidad de Alcalá de Henares, donde acudió con dos jóvenes

poco mayores que él: sus sobrinos, el príncipe Carlos y Alejandro Farnesio.

LAS ALPUJARRAS Y PAÍSES BAJOS

El talante belicoso de Juan de Austria se dejó ver enseguida. Desde muy joven hasta el final de sus días. En 1565, los turcos atacaron la isla de Malta y para acudir en su defensa se formó una flota en Barcelona. Don Juan de Austria solicitó al rey permiso para unirse a la armada. A pesar de habérselo negado escapó de la Corte, aunque no llegó a tiempo de embarcar. Nada más una carta de su hermano le hizo desistir de cruzar por el sur de Francia tierras italianas, donde pretendía alcanzar la flota de García de Toledo.

El rey Felipe II lo nombró entonces Capitán General de la Mar, ya convencido de que las pretensiones del padre de ambos de que siguiera la carrera eclesiástica.

En 1567 al marqués de Mondéjar fue destituido y se nombró a don Juan de Austria Capitán General para que pusiera fin a la rebelión de los moriscos de obligaba a los moriscos que vivían en el Reino de Granada, en particular en la zona de las Alpujarras, que se negaban a abandonar totalmente sus costumbres, lengua, vestido y prácticas religiosas, en contra de lo que se les ordenaba en un decreto fechado el 1 de enero. En mayo

FUE NOMBRADO CAPITÁN DE LA MAR DESPUÉS DE INTENTAR LUCHAR EN MALTA CONTRA LOS TURCOS

de 1570, después de varios años de cruentas batallas y asedios, don Juan de Austria negoció la paz con El Habaquí. En el verano y el otoño de 1570 se efectuaron las últimas campañas para doblegar a los rebeldes. En febrero del año 1571, Felipe II firmó el decreto de expulsión de todos los moriscos del reino de Granada. Las cartas de don Juan describen estos exilios forzosos de familias enteras, mujeres y niños, como la mayor «miseria humana» que pueda retratarse.

La actuación de don Juan de Austria fue decisiva para la victoria de la Liga en la que Felipe II aceptó unirse a Venecia y el Papado contra los turcos-, por su resuelta búsqueda de la victoria y su valentía personal en la batalla. Se mezclaba lo naval y lo terrestre, pues una vez abordadas las naves se luchaba

cuerpo a cuerpo. Juan de Austria liberó a los cristianos que remaban en las galeras turcas (se calcula que eran unos 15.000) en Lepanto, que significó la pérdida de la armada turca, y, además, a los galeotes de las galeras españolas que actuaron lealmente en el combate.

Falleció Juan de Austria el 1 de octubre de 1578 en Países Bajos, donde también batalló al mando de los Tercios de Flandes. Le sucedió como gobernador Alejandro Farnesio. Sus restos fueron llevados a España y reposan en el monasterio de San Lorenzo de El Escorial.

UN PATRIMONIO PARA DISFRUTARLO

No es necesaria ninguna excusa para recorrer la comarca de los Torozos, porque está sobrada ahora de valores de todos los ámbitos, pero la presencia en la comarca de una figura emblemática en la historia española como lo es Juan de Austria le añade un atractivo aliciente más.

A la gastronomía y los buenos vinos que se pueden degustar en la zona para recuperar fuerzas, y la observación de un paisaje característico según cada época del año -verdes en primavera, amarillos en verano,



Uruña, la Villa del Libro, siempre es un valor seguro.



La iglesia de Santa María, en Wamba, contiene un gran osario.

ocres para el otoño y los grises del invierno- hay que sumar el rico patrimonio que dejó una época jalonada por los muchos acontecimientos que se han hecho un lugar destacado en la historia de Castilla. No hay que olvidar tampoco el paisanaje. Este es otro de los grandes patrimonios inmateriales de Torozos.

Villagarcía de Campos puede ser el punto de partida de una ruta vinculada a la figura de Juan de Austria. O a Jeromín. La Colegiata de San Luis, que tiene un interesante Museo de Arte Sacro, está realizada en estilo renacentista y el diseño de su planta sigue el modelo jesuítico.

En ella trabajaron, entre otros, Rodrigo Gil de Hontañón y Juan de Nantes. El retablo principal está realizado en alabastro y tuvo como autor a Juan de Herrera. Aquí pasó su infancia, bajo la tutela y educación de Luis Quijada y Magdalena de Ulloa, el hijo natural de Carlos V. En las ruinas del palaciego castillo de los Quijada todavía es posible apreciar varios lienzos de la torre del homenaje y alguna de sus dependencias. Es el lugar perfecto

EN LAS RUINAS DEL CASTILLO ES POSIBLE APRECIAR LIENZOS DE LA TORRE DEL HOMENAJE Y DE ALGUNA DEPENDENCIA

para ir sin prisas y que cada uno eche la vista atrás y reflexione.

En la localidad también se ubica uno de los más prestigiosos noviciados de la Compañía de Jesús. En este conjunto clasicista conocido como ‘el Escorial de Tierra de Campos’, destaca la colegiata de San Luis, edificada a partir de los planos de Rodrigo Gil de Hontañón y reorganizada por Pedro de Tolosa en 1572 a semejanza de la basílica de El Escorial.

A apenas diez minutos de Villagarcía

Falleció en 1578, en Países Bajos, tras haber batallado al mando de los Tercios de Flandes

de Campos está la localidad de Tordehumos, que también conserva restos de su antiguo castillo y la iglesia parroquial dedicada a Santa María la Sagrada. Se trata de un edificio renacentista en el que destaca el retablo mayor. Los orígenes de Tordehumos hay que buscarlos en la época vaccea.

De estos pobladores se han hallado diversos restos arqueológicos alrededor del castillo. En el interior se han encontrado tégulas romanas y en la ladera cerámicas celtibéricas. A los pies de la muralla, algunas monedas romanas.

Cerca también, a nueve kilómetros de Medina de Rioseco y con el río Sequillo atravesando el casco urbano, está Villabragima, con la remodelada iglesia de San Ginés. Conserva del antiguo edificio su retablo mayor. Al lado tuvo lugar batalla de Lobregal, en marzo de 1160, para dirimir las disputas nobiliarias sucedidas durante la minoría de edad de Alfonso VIII de Castilla.

En Villafrechós, conocida por sus almendras garrapiñadas, es posible visitar la iglesia de San Cristóbal, construido en piedra entre los siglos XV y XVI y que ha recibido piezas de las desaparecidas parroquias de San Pelayo y San Lorenzo.

Destaca su retablo mayor rococó. El convento de Santa Clara es de estilo gótico y la ermita de Nuestra Señora de Cabo, del siglo XVII, fue edificada en ladrillo. A comienzos del siglo XX la localidad y la comarca fueron testigo de una serie de re-



vueltas y huelgas campesinas, motivadas por la subida del precio del trigo y la miseria de la población.

En la entrada a Aguilar de Campos el rollo jurisdiccional, obra gótica de finales del siglo XV, toma la mayor parte del protagonismo. La iglesia de San Andrés, con fachada de piedra y ladrillo, posee un retablo mayor neoclásico.

La iglesia mozárabe y el osario de Wamba, el castillo de Torrelobatón y su Centro de Interpretación del Movimiento Comunero, la iglesia mozárabe de San Cebrían de Mazote, el monasterio cisterciense de La Santa

Espina, así como las murallas y la ermita de la Anunciada de Uruña -localidad que irradia cultura vinculada al libro-, añaden argumentos a un más que interesante periplo por la comarca vallisoletana. Volver a visitar lugares por los que también, en su día, anduvo una figura histórica como Juan de Austria no pueden dejar indiferente a nadie que conozca la figura de Jeromín. ■

**RECORRER LOS MISMOS
PARAJES QUE CONOCIÓ
JEROMÍN NO DEJA
INDIFERENTE A NADIE**

LA QUEMA DE MEDINA, PRIMER HITO COMUNERO

Se cumplen 500 años de la Quema de Medina, la represalia que el emperador Carlos V tomó contra la villa por negarle los cañones que necesitaba para arrasar Segovia. Las dos ciudades hermanan su música, su cultura y su gastronomía en un completo programa a lo largo de nueve meses



ilustración: José Ramón Almeida



Reproducción teatralizada de los hechos acontecidos en 1520.

El 21 de agosto de 1520 la localidad vallisoletana de Medina del Campo fue incendiada por las tropas de Carlos I por negarse a entregarle las piezas de artillería que custodiaban y que el monarca necesitaba para atacar la ciudad comunera de Segovia. Los actos acaecidos en esta trágica fecha supusieron la pérdida de buena parte de uno de los centros urbanos más antiguos del reino de Castilla y el inicio de la decadencia de la villa medinense y sus históricas Ferias Generales.

“Ayer jueves que se contaron 23 del presente mes de agosto, supimos lo que no quisiéramos saber, y oímos lo que no quisiéramos oír. Conviene a saber, que Antonio de Fonseca ha quemado toda esa muy leal villa de Medina. Y también sabemos, que no fue otra la ocasión de la quema, sino porque no quiso dar la artillería para

destruir Segovia. Dios Nuestro Señor nos sea testigo que, si quemaron de esa villa las casas, a nosotros abrasaron las entrañas, y que quisiéramos más perder las vidas, que no que se perdieran tantas haciendas. Pero tened, señores, por cierto que, pues Medina se perdió por Segovia, o de Segovia no quedará memoria, o Segovia vengará la su injuria a Medina”.

Este fragmento de la carta que días después envió el Concejo de Segovia al de Medina del Campo, la cual se reproduce en la plaza de Medina del Campo de Segovia junto a la estatua de Juan Bravo, es uno de los pocos recuerdos que todavía se conservan de tan lamentable acto.

IMPERIALES Y COMUNEROS

Pero la Villa de las Ferias, en su empeño por no olvidar su historia lleva varios años recordando este triste episodio con una recreación histórica que se celebra dentro de la Semana Renacentista y Feria de Imperiales y Comuneros.

La villa medinense se prepara para un año especial en el que se celebra el quinto centenario de este



acontecimiento histórico, y lo hace con una extensa programación que fue presentada en la pasada edición de FITUR, en Madrid.

UNA COMPLETA PROGRAMACIÓN

Desde el mes de febrero y hasta noviembre la organización ha diseñado un atractivo programa de actividades en el que se pueden encontrar presentaciones, jornadas internacionales, la Feria de Enoturismo, jornadas históricas, asambleas internacionales, exposiciones, concursos, recreaciones históricas o eventos profesionales. Sin olvidarnos de los actos habituales dentro de la Semana Renacentista y la Feria de Imperiales y Comuneros, que este año alcanzan su punto álgido con la celebración, el 21 de agosto, del V Centenario de la Quema de Medina.

El primero de los actos tuvo lugar el pasado 4 de fe-

brero, y fue la presentación de un poster que a través de ilustraciones nos cuenta como se desarrolló este acontecimiento histórico. El resto de los actos que se llevarán a cabo a lo largo del año incluye el Hermanamiento de la Semana Santa de Segovia y Medina del Campo, programada para el mes de marzo.

En abril se ha previsto celebrar el 'Abril Comunero', jornadas didácticas y exposiciones en colegios y presentación del cómic infantil del V Centenario de la Quema de Medina.

En mayo se celebran las III Jornadas Internacionales Rutas y Rehabilitación del Patrimonio. La ciudad



también acoge la Asamblea de la Red de Entidades para el Desarrollo Local de España (del 13 al 15) y la VI Feria de Enoturismo de Castilla y León: 'El vino que todo lo cura', con visitas históricas a bodegas subterráneas. 'Comuneros y la Quema de Medina', un taller expositivo de barricas, se celebra los días 16 y 17 de mayo.

Avanza el calendario y en el mes de junio se celebran unas nuevas jornadas históricas, en este caso un ciclo de conferencias sobre la época de la guerra de las Comunidades de Castilla, con las conferencias 'Economía y finanzas en Castilla en la época de las Comunidades', por la investigadora

Elena García Guerra, y 'Los conflictos políticos urbanos y el papel de los bandos en la génesis de las Comunidades de Castilla', por el investigador Francisco Fernández, ambos del Centro de Ciencias Humanas y Sociales del CSIC (día 8 de junio).

En julio tendrá lugar la presentación de la postal, sello y matasellos conmemorativos del V Centenario de la Quema de Medina (día 9), además de la jornada Monarquía y rebelión comunera, una visión institucional y jurídica (día 9). El día 23 tiene lugar la Jornada sobre la creación de un producto turístico 'Rutas Comuneros V Centenario en la provincia de Valladolid. Itinerarios turísticos sostenibles'.

MEDINA EN TIEMPOS DE CARLOS I

El programa cultural del mes de agosto se abre con la IX Semana Renacentista (del 14 al 23), cuyo colofón es la XIII Feria de Imperiales y Comuneros (del 19 al 23).

De forma simultánea tendrá lugar el V Festival de Nuevas Tecnologías aplicadas a las Artes Escénicas 'Mapping Me!', del 14 al 21.

También la Asamblea Internacional del Itinerario Cultural Europeo de las Rutas del Emperador Carlos V (del 19 al 22) y el II Encuentro Internacional de Recreadores del siglo XVI: Medina del Campo en tiempos de Carlos V (del 20 al 23).

EXPOSICIONES

En el mismo periodo, Medina acogerá diferentes exposiciones, como la dedicada a barricas 'Comuneros y la Quema de Medina', de Luis Miguel Domínguez;

Diorama de playmobil de 1500 clics sobre la Quema de Medina; Ilustraciones 'La Baraja Comunera' y fotográfica; Temática en el Museo de las Ferias, 'Las enastadas al servicio de un Emperador. Carlos V (1516-1556)' y 'Renacimiento en la Numismática: las monedas en la época de la Guerra de las Comunidades'.

Otras actividades son el Corretapas y Correcopas (hasta el 23 de agosto), el Día del Mayor de la Orden de Caballería de la Jarra y el Grifo (día 15) y las Veladas en el Palacio: X Certamen de Dulzainas, homenaje al Señor Arturo, el día 17.

EL 21 DE AGOSTO LLEGA EL CÉNIT DE TODAS LAS CELEBRACIONES

También en agosto se presenta el libro ‘Una semana muy... la Quema de Medina’, de Miguel Asensio (día 18), se celebra la XI Muestra de Jotas Castellanas (día 18) y se presenta el Cupón de la ONCE conmemorativo del V Centenario de la Quema (día 19).

Asimismo, la apertura del mercado de época (del 19 al 23), la presentación y nombramiento de Aposentador Mayor de la Feria (día 19), el desfile inaugural Feria de Imperiales y Comuneros ‘La Corte de los Reyes Católicos’ (día 19) y la Recreación Histórica de la Coronación de Carlos V como Emperador del Sacro Imperio Romano Germánico en Aquisgrán en su V Centenario (día 20).

Especial significado tienen el Rally Fotográfico Digital de Medina del Campo, especial V Centenario de la Quema de Medina (día 21), el acto institucional e inauguración del monumento conmemorativo (día 21), el encuentro de Ciudades Comuneras (día 21), el Desfile General V Centenario de La Quema de Medina (día 21) y la Recreación Histórica de La Quema de Medina (día 21).

CONCIERTO DEL NUEVO MESTER

No podía faltar la música de los segovianos más incombustibles, el Nuevo Mester de Juglaría, con un concierto conmemorativo del V Centenario de La Quema de Medina, el 21 de agosto.

Las recreaciones históricas incluyen el desfile de la Milicia Concejil (día 22), el Gran Desfile Infantil y Lanzamiento de Flechas (día 22), la Recreación Histórica Infantil de la Quema de Medina (día 22), la Recreación Histórica del Torneo de la Mota (día 22), la Recreación principal del Encuentro Internacional de Recreadores (día 22), la Recreación Histórica de una algarada entre las tropas Imperiales y los Comuneros (día 22), la Recreación Histórica de la Llegada de Isabel y Alfonso a las Ferias de Medina (día 23), la Recreación Histórica del Último encuentro de Ysabel y Juana (día 23) y el desfile final: la Recreación Histórica de la Llegada de los Capitanes Comuneros (día 23).

El programa incluye el XIV Festival de Música Castellana con el grupo medinense de folk Tierra Seca (día 22) y el saludo del Alcaide de la Mota y fiesta popular en el palenque del Castillo de la Mota (día 23).

Más allá del verano la actividad no se detiene y en noviembre tiene lugar el XV Concurso de Tapas Llamativos, el VII Concurso de Gin Tonic y Combinados Llamatonic 2020 y la Recreación Histórica de la Lle-



Juan Bravo preside la Plaza de Medina del Campo en Segovia. Es el homenaje que la ciudad del Eresma rinde a la valentía de los medinenses. Fotografía: José Miguel Martín

gada de Carlos V a Medina del Campo (día 1).

Más cerca del final se celebran las V Jornadas profesionales de Fiestas y Recreaciones Históricas Comer a lo largo de la historia (días 28 y 29), la conmemoración del Nacimiento del infante don Fernando (días 28 y 29) y la recreación histórica del Fallecimiento y Cortejo Fúnebre de Isabel la Católica (días 28 y 29). ■



UNOS ROELES DE HONOR MUY DISPUTADOS

‘La vida invisible’, de Eurídice Gusmao, Espiga de Plata en la Seminci, inaugura la 33 edición de la Semana de Cine de Medina del Campo, Secime. Hay 44 cortos a concurso



La 33 Semana de Cine de Medina ha realizado ya la selección de títulos que aspirarán a los diferentes roeles entre el total de 2.803 recibidos. El 28 Certamen Nacional cuenta con 32 cortos a concurso, de los que 27 son estrenos absolutos. Representan la nueva cosecha del cortometraje español, que comienza en el festival medinense su recorrido por el circuito nacional e internacional y muestra la diversidad de géneros, con dos documentales y tres de animación, y una mayor presencia femenina.

Doce trabajos están dirigidos por mujeres, entre ellos dos estrenos firmados por realizadoras de Castilla y León: María Guerra y la medinense residente en Los Ángeles Gemma Cubero.

La lista de aspirantes a los premios del 23º Certamen Internacional estará integrada por 12 cortome-

trajes, procedentes de Canadá, Túnez, Qatar, Suecia, Francia, EEUU, China, Portugal, Argentina, Macedonia, Brasil y Japón. En la selección figuran tres de los nominados a los premios Oscar entregados la semana pasada; entre ellos el ganador, *The Neighbors' Window*, de Marshall Curry.

Especialmente significativa es la presencia de trabajos de Castilla y León, con 14 cortometrajes seleccionados, que en esta edición serán proyectados en dos sesiones, y una destacada presencia femenina: 8 directoras, que por primera vez en el festival superan el número de directores, entre

las que figura la medinense Sara Rivero. Para formar parte de la sección paralela La Otra Mirada se han elegido 15 cortos, tres de ellos estrenos absolutos y algunos participantes en certámenes internacionales.

FANTASMEDINA

La sección Fantasmédina alcanza su quinta edición y se consolida con presencia de 9 títulos en competición, con la participación de 3 estrenos absolutos y el reciente ganador del festival de Sitges: Polter, de Álvaro Vicario. Por último, en el 16º Certamen Nacional de Videoclips entrarán a concurso 15 trabajos, entre los que figura uno realizado para Ara Malikian, dirigido por Nata Moreno, reciente ganadora del Goya al Mejor Documental por su película sobre el conocido violinista, que también se proyectará en la Semana medinense.

LARGOMETRAJES

El recorrido por la realidad del cortometraje en el ámbito nacional e internacional estará acompañado en la 33ª Semana de Cine de Medina del Campo con un resumen de lo mejor de la cosecha reciente en el campo del largometraje. Ya en la inauguración de la trigésima tercera edición, que se celebrará entre los días 6 y 14 de marzo, podrá verse el primero de los títulos destacados: La vida invisible de Eurídice Gusmao, de Karim Aïnouz, filme brasileño sobre dos hermanas que se enfrentan a una sociedad patriarcal, que se impuso en el apartado Un Certain Regard de Cannes y recibió la Espiga de Plata y premio Fipresci en la pasada Seminci.

El ciclo Cosecha Dorada reúne algunas de las películas más celebradas del último año, con la gran triunfadora de los premios de la Academia de Hollywood, Parásitos, al frente. Tras revolucionar la cartelera internacional y llevarse la Palma de Oro en Cannes,

un Globo de Oro y dos BAFTA, el coreano Bong Joon-ho ha logrado un hito histórico con su sorprendente historia familiar, primer filme de habla no inglesa en lograr el Oscar a la Mejor Película, además de las estatuillas al Mejor Director, Película Internacional y Guion Original.

La temática femenina, ya presente en la película inaugural, ocupa un lugar destacado también en la

selección de Cosecha Dorada, en la que se proyectarán Papicha, sueños de libertad, con la que Mounia Meddour obtuvo el Premio del Público y el Pilar Miró al Mejor Nuevo Realizador de la Seminci, y Retrato de una mujer en llamas, de Céline Sciamma, Mejor Guion en los Premios del Cine Europeo y en Cannes. Ambas, además, con mujeres tras la cámara.

LA MUJER, PROTAGONISTA

El protagonismo femenino se extiende a otros ciclos. En el apartado documental La Imagen de la Historia estará Honeyland, de Ljubo Stefanov y Tamara Kotevska, que cuenta la vida de una apicultora que ve amenazada su forma de vida (Premio del Jurado del apartado documental de Sundance, Espiga Verde en la Seminci y nominada a los Oscar). ■

DOCE TRABAJOS ESTÁN DIRIGIDOS POR MUJERES, DOS DE ELLAS DE LA REGIÓN



Semana de Cine Medina del Campo



Los actores Santiago Segura (izquierda) y Luis Callejo, abajo.



Eslabones DE LA TRADICIÓN SALMANTINA



Preservar la esencia antes de que se pierda. La Diputación Provincial de Salamanca ha puesto en marcha un proyecto que bajo el lema 'Eslabones de la tradición salmantina' procura potenciar, conservar y poner el valor el patrimonio inmaterial y etnográfico de la cultura tradicional salmantina. La iniciativa está abierta a la colaboración de todas las personas par-

El proyecto pretende potenciar y conservar el patrimonio material y etnográfico

ticulares, asociaciones y entidades que deseen implicarse en esta tarea colectiva, importantísimo para salvaguardar la identidad de los pueblos.

El proyecto ha arrancado como culminación del décimo aniversario del Instituto de las Identidades, creado en



Complementa otras vías de investigación y recuperación, como las que viene desarrollando el IDES

marzo de 2009, y como consecuencia de la urgente necesidad de recuperar, antes de su pérdida irreparable, las últimas manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial y etnográfico de la provincia. El término ‘eslabón’, elegido con el fin de darle nombre es representativo para referirse a la transmisión de la tradición oral y el papel que en ella desempeñan los individuos, como eslabones de una cadena.

‘Eslabones de la tradición salmantina’ viene a complementar otras vías de investigación y recuperación, como son las que se viene desarrollando el Instituto de las Identidades (IDES) de la Diputación charra a través del Plan de Recuperación de Archivos Audiovisuales Familiares de la convocatoria anual de las Becas de Investigación Etnográ-



fica Ángel Carril, del taller Intersecciones de la memoria, que se inscribe en el programa ‘Provincia creativa’ de la Diputación de Salamanca y la Universidad de Salamanca y también de las diferentes donaciones de particulares.

La creación de una cadena de estos eslabones por

toda la provincia de Salamanca y allí donde el latido provincial alcance, es el objetivo último de este proyecto de largo recorrido, que quiere sensibilizar e implicar en la tarea de salvaguarda de la tradición a todas las personas de cualquier localidad, y también a los que mantienen viva su raíz fuera de los límites de la provincia.

Los materiales que quieran aportar al proyecto serán entregados directamente o remitidos al IDES por vías telemáticas u otras formas de envío. La entidad realizará un balance y memoria anual de los resultados del proyecto.

TODO EL QUE QUIERA

Todas aquellas personas físicas, mayores de edad, personas jurídicas y colectivos de la provincia o relacionados con ella, que deseen contribuir de manera

Puede colaborar aquel que desee contribuir de manera altruista a recuperar la tradición de la provincia charra

altruista, a la recuperación de la tradición y el patrimonio cultural inmaterial y etnográfico de Salamanca pueden participar en el proyecto comunicándolo al IDES, mediante el envío del formulario de adhesión que está en la web.

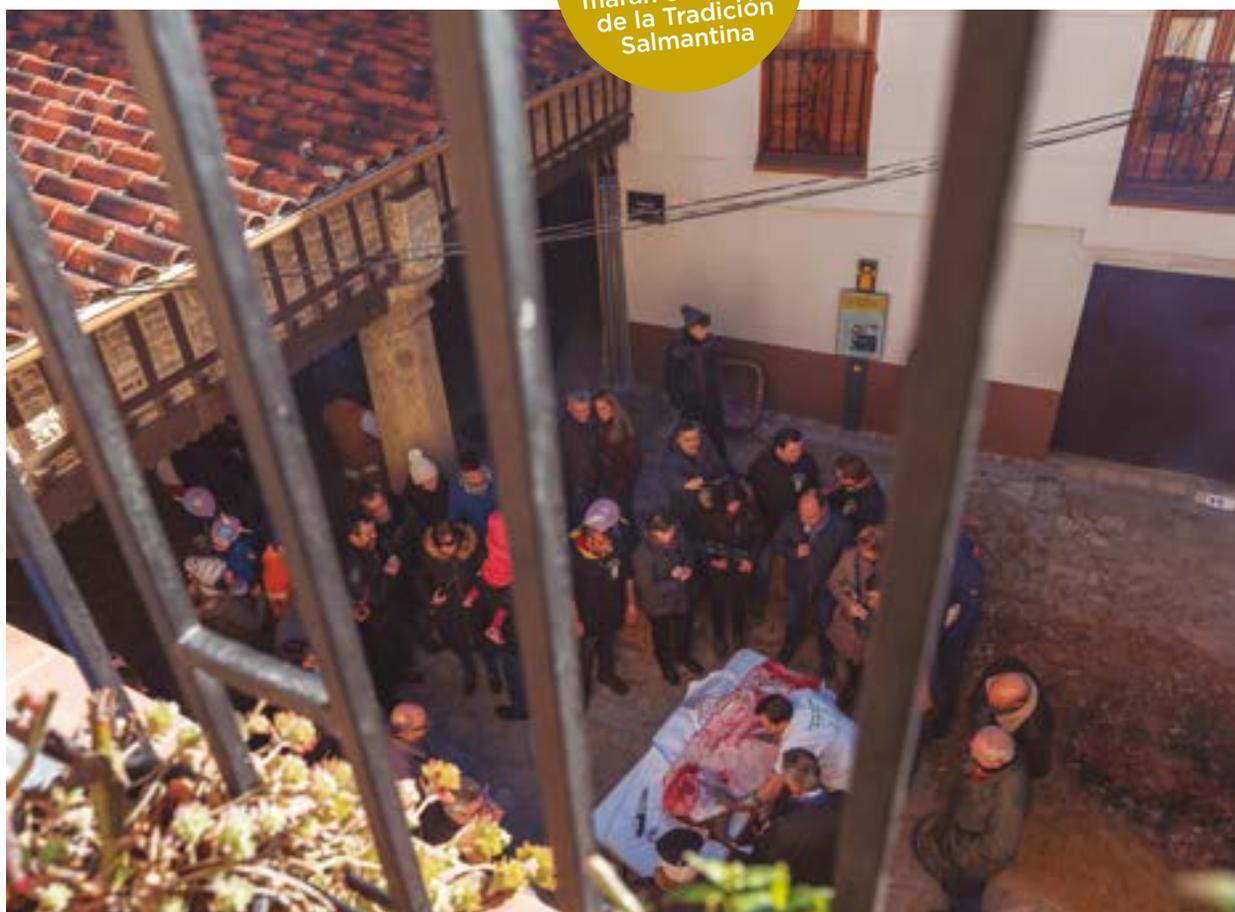
Todo tipo de documentos de interés etnográfico -grabaciones en audio y vídeo de cantos y romances tradicionales, relatos (cuentos, leyendas, historias de todo tipo), descripción de fiestas, costumbres y tradiciones, léxico local, documentos manuscritos (crónicas antiguas, hijuelas, testamentos



La provincia posee un patrimonio etnográfico que hay que preservar.



La Diputación tutela la iniciativa, cuyos materiales conformarán el Archivo de la Tradición Salmantina



y cartas dotales), fotografías antiguas y objetos de todo tipo relacionados con la vida popular- es el materia que se puede aportar a este fondo. El IDES evaluará el interés de los documentos para su aceptación e incorporación.

La Diputación salmantina se compromete a tutelar el proyecto, contribuyendo a informar y formar (si fuese el caso) a los 'eslabones', así como custodiar y conservar los materiales recuperados, que conformarán el Archivo de la Tradición Salmantina, integrado en el Centro de Documentación del IDES. ■

Naturaleza e historia en la Senda del Oso



El otoño nos ofrece una completa gama de colores a lo largo de la senda del oso.

Algo más de doce kilómetros de caminata entre robles, hayas, mostajos y acebos nos ofrece la Senda del Oso, una ruta sencilla, accesible, alejada de las aventuras a las que nos enfrentamos cuando decidimos adentrarnos en las grandes cadenas montañosas.

De cuatro horas de duración, esta propuesta nos hará atravesar diferentes localidades, sotobosque, un embalse que engulló diferentes poblaciones y hasta los restos ocultos de un castillo medieval. La senda puede suponer cuatro horas de marcha y apenas deberemos salvar un desnivel de 270 me-

tros, pero el hecho de que el requerimiento físico no sea muy grande no nos impedirá disfrutar de cada una de nuestras pisadas. De cada uno, también, de nuestros descansos.

La ruta es circular y nos permite acceder a ella en tres puntos diferentes: el parque de la Bárcena, en Cervera de Pisuerga, Arbejal y el mirador de las Matas. Nosotros hemos dejado nuestro vehículo junto al camping de Cervera, donde un pa-



El recorrido se encuentra bien señalizado, pero al senderista no le conviene distraerse

SENDA DEL OSO

Recorrido: **circular**
Longitud: **12,2 km**
Duración: **4 horas**
Desnivel: **270 metros**
Dificultad: **media**



nel informativo, junto al puente de San Roque, nos señala el inicio: un camino que pronto se transforma en sendero. Este bordea el curso del río entre árboles y arbustos de ribera. Fresnos, sauces, chopos y algún roble que desde el cercano bosque se asoma a la orilla del río.

Tras franquear una valla, continuamos caminando, ahora entre campos de cultivos, por una pista de tierra que nos conducirá hasta Arbejal. Pronto llegamos a un cruce de caminos. La pista de la izquierda conduce hasta el Parador de Turismo de Cervera, pero el senderista debe girar a la derecha.

Penetramos en Arbejal, un conjunto de casas con abundantes muestras de arquitectura rural bien conserva-

da. El pueblo fue señorío de la Orden de Malta, y si prestamos atención veremos su cruz reproducida en varias ocasiones. Como en la iglesia de San Andrés o en la ermita románica del cementerio.

El camino continúa ladera arriba hasta el vallejo de Congosto. Nuestra ruta continúa a la derecha por un sendero que pronto desciende hasta la orilla del pantano de Requejada. A la derecha contemplaremos los restos de una antigua cantera, que resulta un lugar excelente para reponer fuerzas. La cantera perteneció a Villanueva, uno de los pueblos que duermen bajo las aguas. De aquí precisamente se extrajo la piedra caliza utilizada en la construcción del embalse, que también sepultó el pueblo de

Santa María de Vañes, hoy reconstruido en la orilla opuesta. Desde este mirador también se divisa, al frente, el pueblo de Polentinos.

Continuamos la marcha remontando el vallejo en el que se sitúa la cantera, dejando el pantano a nuestras espaldas y a la izquierda la Peña del Oso. Al llegar a lo alto del collado, una señal nos invita a continuar hacia el este, introduciéndonos en un bosquecillo. Cuidado con los despistes.

Ahora el sendero serpentea entre los robles, hasta que salimos del arbolado y nos enfrentamos con las oscuras crestas de Peñas Negras. Tras cruzar una valla ganadera el camino comienza el descenso, pero antes podremos contemplar el valle del Pisuega y las terrazas que lo escoltan. Están presentes ante nosotros casi todas las cumbres de la Montaña Palentina: el Macizo de Curavacas, la Sierra de Peña Labra y la Peña. En este paraje se ubicaba una fortaleza medieval, hoy desaparecida, que en el siglo XI aparecía como cabeza jurisdiccional del condado.

De nuevo el sendero desciende entre robles hasta llegar a una pradera en la que se ubica el chozo del Prado Concejo. Con un poco de suerte, es posible que la puerta esté mal cerrada y podamos visitar

“Se alzan ante nosotros, imponentes, los principales picos de la Montaña Palentina”

su interior.

Abandonamos esta pista unos 500 metros más abajo, donde enlazaremos a la derecha con una vía pecuaria de la mesta. Se trata del cordel cerverano, un ramal de la Cañada Oriental Leonesa, que desde las cercanías de Saldaña se dirige a los pastos de la Pernía y que nos habla del pasado pastoril de la comarca. El cordel nos llevará de vuelta hasta la carretera de Arbejal, muy cerca del punto donde iniciamos nuestro periplo. ■



x
x
x



El embalse de Requejada alberga restos de diferentes poblaciones.

Senda del Oso





**NARCISO
FERNÁNDEZ**

Presidente del grupo
de acción local
Montañas del Teleno

“¡Yo seguiré viviendo en el pueblo!”

Además de un apasionado del medio rural, Fernández es una referencia en el ámbito de la producción ovina. Después de formarse en diferentes ciudades y países regresó a su pueblo del suroeste leonés, donde trabaja también para impulsar el desarrollo de su comarca natal. Está comprometido con la tierra

Vinculado al territorio desde que nació, y con más ímpetu desde que terminó sus estudios. Narciso Fernández (Filiel, 1956) creció en las faldas del mítico Teleno. Reside ahora a trece

kilómetros de donde vio las primeras luces, en Tabladillo. Son solo diez personas las que viven allí de manera habitual. Con once años de edad le mandaron a León a estudiar en Salesianos. “Había unos salesia-

nos que tenían familia en el pueblo, hablaron con el maestro, salió la oportunidad y allá me mandaron...”, justifica Fernández, que además de ser alcalde pedáneo preside el grupo de acción local Montañas del

Telero. Después, para seguir con su formación, estuvo en la localidad orensana de Allariz para ir más tarde a Cambados, León, Salamanca... En Barcelona ha vivido nueve años, para ir acercándose más tarde a su tierra poco a poco. Astorga y vuelta al pueblo.

Su actividad laboral ha estado siempre relacionada con el sector del ovino. "Comencé en 1985 montando una explotación en Tabladillo, en el pueblo donde vivo, después de hacer un periplo por medio mundo para empaparme de los métodos de producción de distintos lugares", rememora. El primer rebaño estaba compuesto por 152 ovejas de raza churra. Eran solo para carne. Pasó una temporada en un kibutz israelí para ver cómo producían corderos, qué edificaciones usaban... Con ese aprendizaje fue pionero en España en la producción ovina.

Un año después promovió la formación de la cooperativa Agropecuaria de Maragatería. En 1997 puso en marcha la primera marca de garantía de lechazo en España (Lechazo Montañas del Teleno), que también incluía el vacuno. La ganadería es la mitad de su vida. En 2006 participó en la creación de la marca de garantía Lechazo de la Meseta Castellanoleonesa, en la que fue presidente, gerente y director técnico. Tenían reglamento de uso y control del pliego de etiquetado, para garantizar el cumplimiento de los requisitos que exigía la marca en el etiquetado de los lechazos. A finales de 2011 pasó a dirigir la IGP Lechazo de Castilla y León, que dejó tres años después para gestionar la agrupación de cooperativas Agrupación de Productores de Castilla y León. Ahora, desde 2018, es el máximo responsable la Organización de Productores de Leche de Oveja de Castilla y León.



La otra parte la ocupa el desarrollo rural de su comarca. "Es un hobby", matiza Narciso Fernández, que ha sido secretario del grupo de acción local desde su constitución en el año 1994. Ahora lo preside. Ya formó parte de la primera junta directiva como representante de la cooperativa ganadera. "El medio rural es un lugar de oportunidades. Además es el sitio ideal para vivir", afirma tajante en defensa de su ideario vital. "Es mi opinión personal. Por mi trabajo, el sitio para vivir sería Valladolid porque agrupamos cooperativas de toda Castilla y León, y tengo que ir a esa ciudad todas las semanas. Ahí tengo la Junta y todos los servicios... ¡Pero yo quiero vivir en el pueblo!", justifica. La actividad fundamental en la comarca es la ganadera, aunque el relevo generacional y las trabas burocráticas ponen en duda la continuación de este modo de vida.

"Siempre he tenido en la cabeza que la mejor manera de desarrollar mis iniciativas es el pueblo. Que

"Siempre he tenido en la cabeza que la mejor manera de desarrollar mis iniciativas es el pueblo. No sé por qué..."

nadie me pregunte por qué... Tampoco me he centrado en otra cosa que no sea... El sector en el que yo he trabajado es el del ovino, y para eso el primer sitio es el pueblo", reflexiona Fernández.

El cometido de los grupos de acción local es importante para impulsar el desarrollo rural, pero siempre que acometan más iniciativas que la mera gestión de fondos. Y que no atiendan a intereses partidistas. "Es bueno, siempre y cuando ese grupo de acción local desarrolle las funciones para las que ha sido creado. Que no se dedique solo a gestionar fondos Leader, porque para eso da igual que haya un grupo de acción local u otro organismo. La clave está en

protagonista

que ese grupo cumpla los objetivos para la promoción de ese territorio. Así estará haciendo mucho trabajo”, añade. A partir de junio entra en vigor la tercera fase del programa 2014-20 -dotada con 1,2 millones- en Montañas del Teleno.

Son doscientas localidades, pertenecientes a 25 municipios, en el ámbito de competencia de este grupo del suroeste leonés. Narciso Fernández ve el futuro “difícil”. “En el momento que toma las decisiones sobre los pueblos gente que no vive en ellos tenemos un problema gordo”, argumenta sin ambages. “Ese es el mayor problema, que las

decisiones las están tomando desde las grandes ciudades”, insiste. “El pueblo y la ciudad no evolucionan a la misma velocidad. Al pueblo llega poca comunicación y cada vez hay un abismo mayor, que creo que no se va a poder corregir”, lamenta.

Como ejemplo reseña que en la zona donde vive llevan un mes sin internet. “¿Tú crees que esto es normal?”, es la pregunta retórica de Narciso Fernández, presidente del grupo de acción local Montañas del Teleno. El teléfono fijo apenas funciona tampoco desde

Nochebuena. Así es imposible que nadie se establezca allí para trabajar. La solución de estos problemas sería “un incentivo bestial”, dice. “Yo voy a seguir viviendo en el pueblo”, asegura a pesar de todas las dificultades. ■

“El mayor problema es que las decisiones las están tomando desde las grandes ciudades. Tenemos un problema gordo con todo eso”



El medio rural es terreno de oportunidad



Los mejores de la cocina regional



En la imagen de la izquierda, el cocinero Miguel Cobo agradece el premio al presidente de la academia, Julio Valles. A la derecha, Guillermo Cruz, director de Ambivium, y Pedro Ruiz, CEO de Alma Carraovejas, reciben el galardón. Fotos: Cara a cara

La Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Agroalimentación vivió el 2 de marzo la gala de la sexta edición de sus premios, en la que se reconocían peso específico, proyección, innovación y repercusión de productos y empresas. El premio al Mejor Restaurante ha sido este año para el restaurante Ambivium, alter ego gastronómico de la bodega de Peñafiel pago de Carraovejas. Para el jurado, Ambivium ha levantado “polvaredas de admiración mediática, olas de deseo entre los amantes del buen comer y el buen beber”.

Como Mejor Cocinero se ha destacado al burgalés Miguel Cobo, del que se destaca “su arrasadora personalidad y trayectoria potente”. Como Mejor Sala se premia a Marcelino Calvo y Nino Martínez, de El Ermitaño (Benavente), “un binomio que ha hecho de la sala

La sexta edición de los Premios de la Academia de Gastronomía valoraba innovación y repercusión

un oasis de placer, educación y buen gusto”, además de “un ejemplo para los jóvenes profesionales”.

Como Mejor Bodega, Javier Sanz Viticultor representa “cinco generaciones dedicadas a cuidar la viña, a mimarla, respetarla y elaborar vinos de calidad”.

MEJOR RESTAURANTE TRADICIONAL

El Mejor Producto es la IGP Morcilla de Burgos, tras muchos los años “persiguiendo la protección de su nombre y apellido”. La Mejor Industria Agroalimentaria es BEHER Bernardo Hernández, “por ser una empresa familiar modélica” y por su apuesta “por la producción de raza 100% ibérica. Como Mejor Local de Vinos o Copas se premia a la abulense Bodeguita de San Segundo, “con incontables referencias bien acompañadas por tapas de calidad”.

En el capítulo de Mejor Restaurante Tradicional se destaca el Mesón del Cerrato, de Tariego de Cerrato, donde “la cocina hace honor a la tierra y a los productos que vienen de ella”. El fallo del jurado también rinde homenaje, como Revelación, a la DOP Cebreros, “porque las cepas casi olvidadas se han vuelto protagonistas”, y rinde homenaje a la DO Queso Zamorano en su 25 aniversario. ■

Díselo a tu cuñado: el tinto no se toma 'a temperatura ambiente'



El consumo de vino es una de las actividades gastronómico-culturales más placenteras que existen, pero también un buen campo de batalla cuando hay cuñados de por medio. Por eso hay que acudir a determinadas citas bien pertrechados de argumentos, en espera de que el rival haga un movimiento y ofrezca un flanco desprotegido. Así se suele producir en relación con la temperatura a la que 'debe' consumirse el vino, que tan memorables batallas nos ha brindado y nos brindará.

Podemos recordar las veces en que hemos escuchado el lugar común de que el tinto se debe consumir **"caliente", o como mínimo "a temperatura ambiente"**. Para el enólogo y colaborador de esta revista Tomás Jurío se trata de un tópico "del todo absurdo en nuestro tiempo y en nuestras latitudes". Todo parece indicar que viene de la palabra francesa **'chambrier'**, según Mauricio Wiesenthal en su 'Gran diccionario del vino', donde define a este vocablo como "acción de atemperar un vino tinto antes de degustarlo".

Originariamente 'chambrier' significaba retirar el vino de la bodega y llevarlo a la 'chambre' (habitación) donde iba a ser degustado para que no estuviese tan frío como en la cava y se igualara a la temperatura de la habitación (16 grados en aquellos años). De ahí viene la palabra que, desgraciadamente, lleva a la confusión en zonas cálidas y en los países que utilizan calefacción, según Jurío, para quien "cuando se advierte de que hay que 'chambrier' la temperatura de un tinto, hay que establecer la corrección oportuna". Se trata, sencillamente, de **servir el vino a 16 o 17 grados**.

¿Cómo se calculan las fechas de la Semana Santa?

Es una práctica habitual comenzar cada nuevo año y destacar en color los días festivos en agendas y calendarios. La mayor parte de esas golosas fechas se encuentran de forma rápida, pero hay unas que cuestan un poco más: las de la Semana Santa, un periodo en el que **la sociedad española se divide casi en partes iguales**: quienes realizan una escapada, como un anticipo del verano, y quienes se mantienen fieles a la tradición de las procesiones.

En caso de que se nos resista la localización de esta fiesta religiosa podemos echar mano de la norma impuesta por la Iglesia en el concilio de Nicea, allá por el

año 325. Fue entonces cuando se estableció el **'Computus'**, la norma según la cual el Domingo de Resurrección es el domingo inmediatamente posterior a la primera luna llena que se produzca tras el equinoccio de primavera.

De este modo, puede ocurrir en el paréntesis de 35 días que se abre entre el 22 de marzo y el 25 de abril, aunque dicen quienes se ocupan de estas cosas que la fecha más frecuente es el 19 de abril.

Menos mal que se ha abandonado otro de los datos que había que tener en cuenta para fijar el Domingo de Resurrección: que no coincidiera con la celebración de la Pascua judía.



La fuerza de la comunicación para el sector agroalimentario

AGRO21
COMUNICACIÓN 

diseño y creatividad

marketing y publicidad

estrategia digital

relaciones públicas

SIMANCAS atardeceres EN EL archivo



29 mayo

22:00h

Panorama*

Instalaciones deportivas "Los Pinos"

30 mayo

22:00h

Hombres G+ La Guardia*

Instalaciones deportivas "Los Pinos"

13 junio

22:00h

Bertín Osborne*

Instalaciones deportivas "Los Pinos"

14 junio

22:00h

Ara Malikian*

Instalaciones deportivas "Los Pinos"

23 junio

23:45h

Hogueras de San Juan

25 junio

21:00h

Magia. Christian Miró

Archivo de Simancas

26 junio

21:00h

Al Aire. Raúl Olivar &

Miguel Ángel Recio

Archivo de Simancas

27 junio

21:00h

La Jura

28 junio

21:00h

Good News

Archivo de Simancas

* Consigue tus Entradas en
Biblioteca Municipal de Simancas
www.pandoraentradas.com