

MÁS CASTILLA Y LEÓN

Nº14

escapadas con sabor

Propuestas refrescantes

Vino

Blancos, rosados y tintos para acompañar mejor las altas temperaturas

Cultura

Las Edades del Hombre se extienden por cinco sedes de tres provincias

La fuerza de la comunicación para el sector agroalimentario

AGRO21
COMUNICACIÓN

diseño y creatividad

marketing y publicidad

estrategia digital

relaciones públicas

Un verano diferente



Directora
Chelo Miñana

Diferente... Un adjetivo que ha pasado de significar turbulencia a colarse en nuestras vidas como la rutina del que sabe que mañana pueden cambiar las cosas y que lo que cuenta es el hoy, y los planes a corto plazo.

"Buscamos aire libre, alejarnos sin estar demasiado lejos"

Todo va a ser diferente este verano, igual que lo fue en el anterior. Ahora ya podemos decir también que lo fueron las antiguas rutinas antes de, en los tiempos 'pre',

"El turismo es la varita que convierte los recursos de un territorio en algo precioso"

porque de tanto oír que no van a volver, se han convertido en destacados recuerdos, hábitos que han dejado de ser costumbres.

Buscamos aire libre, buscamos tranquilidad, alejarnos sin estar demasiado lejos para detectar esas Rutas que nos sigue descubriendo nuestro entorno más cercano, y que al menos este año, se han convertido en el plan de moda sea cual sea la naturaleza de nuestras escapadas.

El turismo es la varita mágica que convierte los recursos de un territorio en algo precioso. Maravillas en forma de arte, cultura, patrimonio, religión, naturaleza, gastronomía, disfrutar en pareja, en familia y con amigos de los diversos relatos que conforman la identidad de nuestros destinos vacacionales. Una gran variedad a la que vamos dando forma para moldear nuestras vivencias y planes hasta hacerlos únicos, para que en lugar de simplemente diferentes sean excepcionales.

Hemos querido ser atrevidos, hablar de construcción mirando hacia delante, dar valor a toda la riqueza que Castilla y León atesora y que siendo líder en turismo rural puede ofrecer a todo visitante que quiera vivir la aventura de descubrirla.

MASCASTILLA Y LEÓN

Director general
Máximo Gómez

Directora
Chelo Miñana

Redactor jefe
Ricardo Ortega

Arte y Fotografía
Enrique González, Rocío Martín

Redacción
María Sánchez Bragado, Lucía López,
Adara Gómez

Edición digital y redes sociales
Emilio González
Lidia Veiga

Publicidad
Paola Jiménez Bezos
Carmen Prieto

Administración y suscripciones
Raquel Roldán

Distribución
BTP

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

Depósito Legal VA-327-2019

nº14. Agosto 2021

Imagen de portada:
Bañistas en el embalse de Aguilar de Campoo

www.mascastillayleon.com
redaccion@mascastillayleon.com





Castilla y León cuenta con 35 zonas de baño controladas

Nadie dijo que el verano de Castilla y León estuviera reñido con el baño y los deportes acuáticos. Ríos y embalses de la comunidad pueden ser un buen recurso para refrescarse en los meses estivales, siempre que se respeten las zonas habilitadas para ello

Con los calores, muchos vecinos de Castilla y León se apresuran a disfrutar de la tradicional escapada a los concurridos 'baños de olas' del Cantábrico, desconociendo que más cerca de nuestra casa -también de forma gratuita y segura- hay auténticas playas fluviales repartidas por ríos y embalses de nuestra geografía.

Hasta no hace mucho tiempo, pocos se planteaban el baño en riberas, ríos o piscinas fluviales naturales del medio rural. La causa era la contaminación de las aguas, pero hoy es una actividad perfectamente regulada y controlada.



Más cerca de nuestra casa hay auténticas playas fluviales repartidas por ríos y embalses

De hecho, cada año se da a conocer el listado de zonas de baño de Castilla y León, que este año cuenta con 35 zonas habilitadas, convirtiéndose en una de las comunidades de interior con más demarcaciones de baño.

La temporada de baño ha arrancado con 35 playas naturales situadas junto a embalses, ríos y arroyos autorizadas por la Consejería de Sanidad y en los que existen controles exhaustivos que garantizan la seguridad del baño.

La mayor parte de esos espacios se localiza en León, con doce playas, y Zamora, con nueve.

Por supuesto, existen más rincones que los que figuran en el listado para darnos un chapuzón veraniego, y casi cada pueblo con río tiene su lugar, su poza o su balsa.

En el caso de las playas fluviales, se trata de espacios acondicionados que garantizan la salubridad del agua y que, en muchos casos, disponen de servicios, merenderos o chiringuitos, emulando las playas del mar, aunque aquí con agua dulce.

Algunas sorprenden por su extensión y poco tienen que envidiar a algunas playas marinas. Es el caso de los embalses y lagos, entre los que se encuentran las llamadas 'Playas de Castilla', en el burgalés Arija y donde el pantano del Ebro forma playas de finísima arena.

“La mayor parte de los espacios fluviales se localiza en León, con doce playas, y Zamora, con nueve”



A este espacio se unen los palentinos embalse de Aguilar (en Aguilar de Campoo) y el de Ruesga (en Cervera de Pisuerga). También el embalse de

Riaño (en León), los zamoranos de Valparaíso (junto a Villardeciervos) y el embalse de Ricobayo (en Muelas del Pan).

También el segoviano embalse de Linares (en el medieval Maderuelo) y, por último, en Soria el gigantesco embalse de la Cuerda del Pozo, con sus accesos desde Cidones o Vinuesa.

Más sorprendentes son las playas de los ríos y, sobre todo, las de los dos lagos del listado:





El leonés lago de Carucedo, a cuatro pasos de Las Médulas, y el lago interior más grande de España, el zamorano lago de Sanabria, donde en el acceso desde Galende tiene acondicionadas varias zonas de baño.

Muchos ríos permiten su disfrute, pero no estamos exentos de peligros o del impacto que nuestra presencia puede hacer en el entorno, en la pesca o en la misma agua. Por eso, se proponen algunos espacios en los ríos de la comunidad, como la Garganta de los Caballeros (en Navalenguilla), el río Arenal (en Arenas de San Pedro) y el río Cantos (también en El Hornillo), y los ríos Tiétar y Tormes (en los municipios de Gavilanes y la Horcajada respectivamente). Todos ellos están en Ávila.

El río leonés del Passo Honroso, el Órbigo, también dispone de zonas de baño reguladas en los municipios de Llamas de la Ribera y Cimanos del Tejar y, a su paso por el soriano San Esteban de Gormaz, el padre Duero también cede su orilla para un refrescante baño, al igual que el Tera zamorano, en Camarzana de Tera.

Al mismo tiempo, algunas capitales han recuperado sus playas fluviales para disfrute de todos: la animada playa del Pisuerga en Valladolid, la del río Arlanzón en Burgos y la del río Tormes a su paso por el Puente Congosto, en Salamanca.

“El río leonés del Passo Honroso, el Órbigo, también dispone de zonas de baño reguladas en Llamas de la Ribera y Cimanos del Tejar”

Casi todos estos lugares permiten realizar actividades acuáticas de tipo activo, como piraguas y barcas. En otros casos, hay canchas deportivas o juegos para complementar el solarium y el baño.

El uso y disfrute de las playas fluviales, además de generar una oferta de ocio dentro del turismo de naturaleza, ayuda a la sostenibilidad de los enclaves y recupera una experiencia que todos deberían probar alguna vez en la vida. ■



Zonas de baño de Castilla y León 2021

PROVINCIA	MUNICIPIO	ZONA DE BAÑO
ÁVILA	Navalenguilla	Garganta de los Caballeros
	La Horcajada	Río Tormes la Horcajada
	Navalacruz	Arroyo Cimorro
BURGOS	Arija	Embalse del Ebro
LEÓN	Cimanos del Tejar	Río Órbigo
	Llamas de la Ribera	Río Órbigo
	Carucedo	Lago Carucedo
	Igüeña	Río Boeza
	Vega de Espinareda	Río Cúa
	Vega de Espinareda	Río Ancares
	Cacabelos	Río Cúa
	Molinaseca	Río Meruelo
PALENCIA	Toral de los Vados	Río Burbia
	Villaobispo de Otero	Río Tuerto
SEGOVIA	Aguilar de Campoo	Embalse
	Cervera de Pisuerga	Embalse de Ruesga
SORIA	Maderuelo	Embalse Linares del Arroyo
	Soria	Embalse Cuerda del Pozo
	Cidones	Embalse Cuerda del Pozo
	Vinuesa	Embalse Cuerda del Pozo
VALLADOLID	San Esteban de Gormaz	Río Duero
	Valladolid	Río Pisuerga
	Quintanilla de Arriba	Río Duero
	Quintanilla de Onésimo	Río Duero
ZAMORA	Galende	Lago de Sanabria
	Santa Cristina de la Polvorosa	Río Órbigo
	Milles de la Polvorosa	Río Tera
	Villanazar	Río Tera
	Villardecervos	Embalse Valparaíso
	Muelas del Pan	Embalse de Ricobayo
	Burganes de Valverde	Río Tera
	Camarzana de Tera	Río Tera
	Zamora	Río Duero



Y tú, ¿qué vino eliges para disfrutar en verano?

Conocemos la importancia de un buen acompañamiento, una temperatura adecuada y las distintas opciones para disfrutar de esta bebida milenaria

María Sánchez

Se dice del vino que era la bebida de los dioses y para muchos sigue teniendo un lugar especial, no solo en celebraciones y eventos, sino en el placer de una buena copa en la compañía que cada uno guste.

Ya sea blanco, rosado o tinto, todos tienen su público y siempre podemos disfrutarlos por igual y en verano, con múltiples combinaciones. Para conocer todas y cada una de ellas, nos hemos acercado hasta 'El Buen Gusto Vinos', donde Fructuoso Prieto, el gerente de la tienda, nos ha abierto un sinfín de posibilidades para disfrutar como nunca de esta milenaria bebida.

La época estival nos invita a preparar platos más frescos y menos elaborados que sacien nuestro apetito pero que no reporten un exceso calórico a nuestro organismo y, para ello, nada mejor que combinar verduras, salmorejo, las ensaladas de pasta, patata o el arroz en sus mil variedades con un buen blanco joven o un clarete rosado fresquito, es

sin duda sinónimo de triunfo culinario. La sencillez hecha magia con no demasiados elementos, pero con todo el sabor de un buen vino de la tierra.

No podemos olvidarnos de lo especial de los blancos gastronómicos, esos "blancos con alma de tinto" que, según nos comenta nuestro experto, se elaboran con las mismas características que el tinto. La madera o la fermentación como cualquier crianza que se precie, y el sabor único del blanco más complejo. Único para los paladares más inquietos e ideal con un buen guiso de pescado o un marisco.

En el caso de los rosados, que pronto despuntarán renovados por el enriquecimiento que se está aportan-

Ya sea blanco, rosado o tinto, todos tienen su público y siempre podemos disfrutarlos, también en verano



do a su proceso de elaboración, son tan versátiles y cuentan con unas texturas tan especiales que pueden combinarse tanto con platos frescos como con un arroz más elaborado, algo de embutido o incluso un rico pescado a la brasa. Solo imaginarlo se nos hace la boca agua.

Y si del afamado tinto de la zona hablamos, según nos asegura Prieto, es cierto que en verano se reduce algo más su consumo, tanto en venta directa como en distribución a grandes establecimientos de restauración, y aun así muestra todo su esplendor también en estas fechas acompañado de una sabrosa carne. Para cualquier ocasión, Prieto nos propone la opción del cava, relegado desde hace años al efímero momento del brindis, cuando su gran virtud es la versatilidad y el gran sabor que aporta, siendo fiel compañero desde el 'brunch' hasta la cena.

Fructuoso Prieto, de 'El Buen Gusto Vinos', recomienda enfriar el crianza hasta los 15 grados en verano

¿A QUÉ TEMPERATURA SERVIR EL VINO?

Blanco	10-12 °C
Rosado	6-8 °C
Tinto joven	12-14 °C
Tinto crianza	15 °C

Muchas son las formas de disfrutar de un exquisito vino en cualquiera de sus variantes, pero si algo hay que tener en cuenta en estas fechas es la temperatura de estos según sean sus características. Eso sí, nunca de manera brusca, puesto que "perderíamos parte de su esencia".

Por ello, desde 'El Buen Gusto Vinos' nos aconsejan enfriar los blancos, también los gastronómicos, hasta los 10-12 grados. En el caso de los rosados, la temperatura óptima para saborearlos se encuentra entre los 6 y 8 grados, aunque en Francia, durante los meses de calor, también apuestan por el hielo en vaso como recurso, y según parece con muy buenos resultados.

Para el tinto, si hablamos de crianza, parece que lo más adecuado es enfriar únicamente hasta alcanzar los 15 grados. Ni más ni menos, aunque como también nos han dejado claro en 'El Buen Gusto Vinos' durante nuestra visita, la mejor temperatura es la que nos agrade como consumidores, por lo que, en resumen, siempre a gusto del consumidor, pero de la mano de cualquiera de los buenos vinos de nuestra tierra. Muchos y con la mejor de las calidades. ■





Paisajes de la piel de toro

Quién no tiene algún recuerdo del verano de cuando era niño. El mero hecho de no tener que ir a la escuela y tener todo el día libre para jugar, eso sí, con alguna que otra obligación familiar, era más que suficiente para recordar verano tras verano.

Algunos se quedaban en el pueblo o en la ciudad y otros viajan en coche o en tren hacia la costa o al pueblo de los abuelos. En cualquier caso, estoy seguro de que a nadie se le escapaba ese paisaje veraniego. Esos campos dora-

“Agricultura sobre terrenos llanos, en bancales, en pequeños promontorios, en laderas...”

dos, los cuales eran mecidos por la suave brisa cual mares, o bien esos rastros interminables que provocaban una sensación de sequedad y de un calor ardiente; ese

verdor grisáceo de los olivares que te transmitían tranquilidad, o ese otro verdor brillante de naranjos y limoneros que causaban alegría y anunciaban la mar, pasando por otros verdes y marrones de esos otros frutales donde apetecía alargar la mano y coger sus frutos; cultivos otros de huerta en surcos y caballones, así como mares de plástico.

Agricultura sobre terrenos llanos e inmensos, en bancales, en pequeños promontorios, en laderas de valles que miran a su río, incluso muchas veces la

silueta de un imponente toro bravo sobre una loma, dando fe del territorio que pisabas.

Y cómo no, ese otro verdor variopinto que cual soldados parecían estar en formación, con estructuras altas, bajas o muy bajas, desde la Albariño a la Palomino pasando por la Godello, la Caiño, la Juan García, la Rufete y la Cayetana; desde la Mencía a la Doradilla pasando por la Prieto Picudo, la Tinta del País, la Verdejo, la Airén; desde la Hondarrabi Zuri a la Xarello, pasando por la Garnacha, la Tempranillo, la Graciano, la Parellada; desde la

Picapoll a la Corinto pasando por la Bobal y la Moscatel. Y tantas y tantas otras castas que seríamos incapaces de recordar.

Todos estos paisajes forman parte de nuestro recuerdo estival y

“Estos paisajes forman parte de nuestro recuerdo estival, de nuestras tradiciones”

por supuesto de nuestras tradiciones agrícolas y rurales.

Pero si hay algún paisaje que se repite, ese es el viñedo. Ese cultivo, tradicionalmente de secano, que se plantaba donde ningún otro podía crecer. Ese cultivo, que durante décadas ha fijado población rural y también ha evitado que el suelo haya sido erosionado. Ese cultivo, que daba verdor en zonas áridas y permitía dotar de oxígeno y generar vapor de agua donde se hallara. Ese cultivo milenario, que aun hoy continúa estando entre nosotros.





Uvas tintas, blancas y rosadas repartidas por toda la geografía española que eran transformadas en vinos tintos, blancos, rosados, dulces, secos, soleados, burbujeantes; en definitiva, vinos distintos que caracterizaban las zonas de donde provenían.

Eran tiempos donde, con una copa de vino en la mano, podías adivinar el lugar de procedencia. Galicia, Castilla y León, Rioja, Navarra, Cataluña, Valencia, Castilla-La Mancha, Cádiz...

Estos son mis recuerdos, quizá también lo sean tuyos. En apenas cincuenta años el paisaje vitícola se ha visto modificado, unas veces por abandono forzoso y otras por cambios en nuestra vida cada vez más ajetreada. Esas viñas en formaciones bajas de vaso han dado paso a formaciones altas

en espaldera, llenando nuestros campos de madera y metal.

Viñas centenarias fueron arrancadas y en el mejor de los casos sustituidas por otras cepas más productivas, de otras variedades o de otros clones. Los tractores han sustituido a la tracción animal. Las

viñas han bajado al fondo de los valles buscando el agua para abandonar los cerros, que, aunque poco productivos daban uvas de calidad, conservaban el suelo y eran parte de

un cierto ecosistema local.

Nuestros paisajes, no cabe duda, van cambiando y no solo de forma visual. Quizá nuestros sentimientos no cambien sobre aquel paisaje bucólico que permanece en nuestra retina, sin embargo, la generación más joven tendrá otro sentimiento distinto de ese mismo paisaje por

“Las viñas han bajado al fondo de los valles y abandonado los cerros buscando el agua”



“Con una copa en la mano poder adivinar el paisaje de ese viñedo, de ese terreno, de ese cerro o de ese río”

“No quisiera perder mis recuerdos, mis aromas, mis gustos, mis sentimientos...”

el mero hecho de ese cambio. Los aromas ya no son los mismos, la copa de vino ya no huele igual y se hace más difícil trasladarse al paisaje del que proviene.

El abanico de variedades de uva, de técnicas de cultivo de la vid, de técnicas de elaboración, de la química y biotecnología del vino, etc., se han estandarizado y emigrado de unas zonas a otras. Incluso variedades foráneas sobre todo francesas y alemanas se han

instalado entre nosotros. Ni mejor ni peor, pero sí diferente, provocando vinos más estandarizados que nos hace más difícil identificar su origen.

El paisaje que quizá menos haya sufrido con el paso del tiempo haya sido el de Jerez, esas tierras albarizas que con sus castas y con unas técnicas de elaboración tan especiales dan esos vinos diferentes y únicos en el mundo.

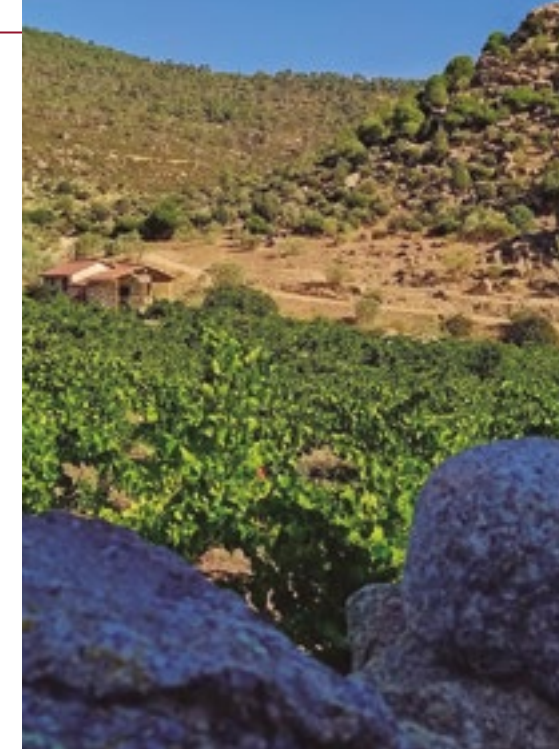
Sin embargo, todavía quedan reductos de viñedos muy viejos que por iniciativa privada se intentan recuperar, manteniendo así cosas importantes como son: el suelo, la tradición, variedades minoritarias, aromas olvidados, gustos perdidos, y por supuesto ese paisaje verde de verano que nos da frescor.

El viñedo es mucho más que un cultivo del que procede el vino, el viñedo es cultura, es tradición, sostiene el suelo, nos ayuda a respirar, nos alegra la vista, mantiene población rural y crea riqueza en la zona; en definitiva, el viñedo es vida.

Tenemos un viñedo increíble que pasa por los emparrados de Galicia, los bancales romanos de la Ribeira Sacra, las tierras calizas de Valladolid, los suelos pardos de La Rioja, Las pizarras en bancales del Priorato, los suelos rojizos de Valencia, la aridez de La Mancha, o las tierras blancas de Jerez.

No quisiera perder mis recuerdos, mis aromas, mis gustos, mis sentimientos. Me gustaría con una copa de vino en la mano poder adivinar el paisaje de ese viñedo, de ese terreno, de ese cerro, o de ese río.

Simplemente, porque el viñedo es paisaje. ■





Las Edades 2021 Burgos - Carrión - Sahagún

Se acumulan los acotamientos en el Camino de Santiago francés. Uno de sus hitos fundamentales, la catedral de Burgos, celebra su VIII centenario mientras la ruta de peregrinación se alimenta del año jacobeo. Las Edades extiende su XXV edición desde la ciudad del Arlanzón hasta la Tierra de Campos leonesa

Bajo el vocablo latino 'LUX', Burgos, Carrión de los Condes y Sahagún albergan la XXV edición de la exposición de Las Edades del Hombre, enmarcada en la celebración del año jacobeo 2021 y el VIII Centenario de la Catedral de Burgos.

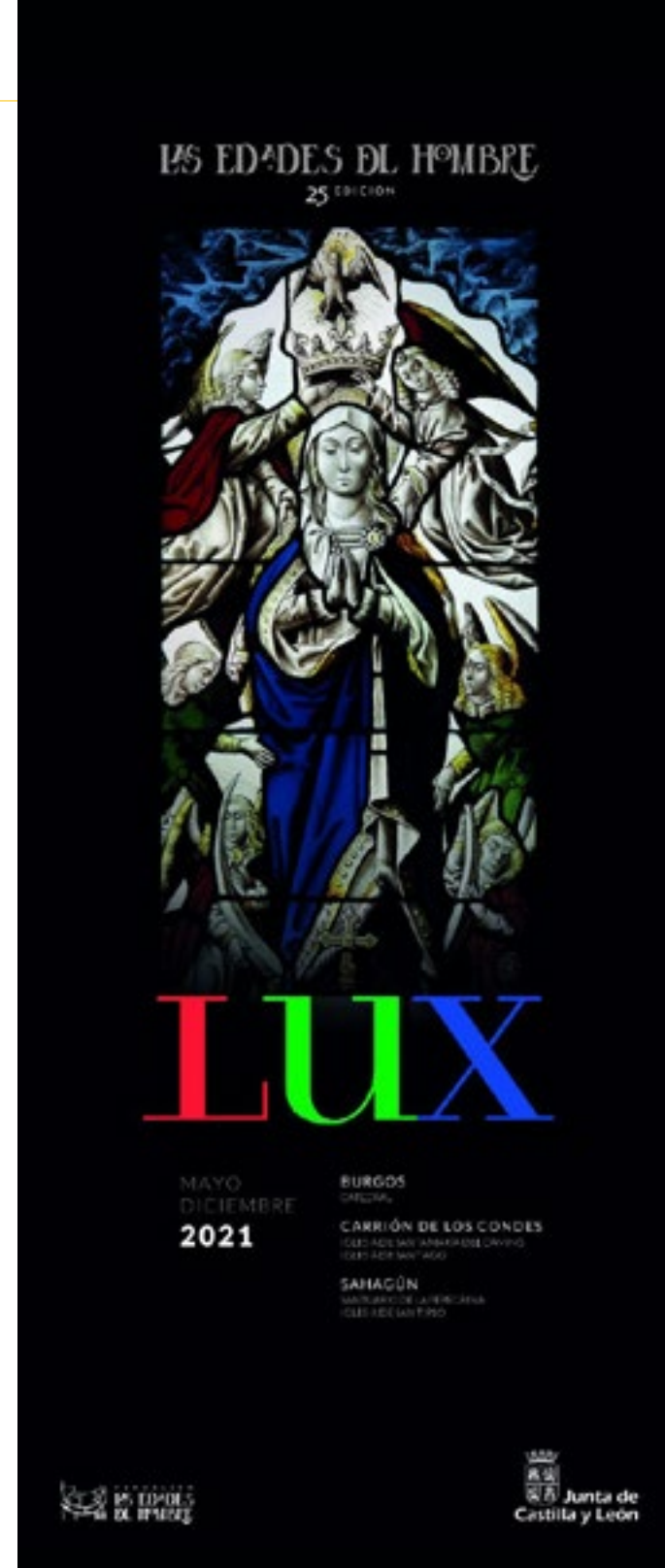
Esta vigesimoquinta edición se desarrolla en tres provincias y cinco sedes expositivas, ejemplos de la arquitectura románica, mudéjar y gótica: la Catedral de

Burgos, las iglesias de Santiago y Santa María del Camino, en Carrión de los Condes, y el santuario de la Peregrina y la iglesia de San Tirso, en Sahagún.

La muestra, que se celebra hasta diciembre, pone de relieve la importancia de dos bienes Patrimonio Mundial, como son la catedral de Burgos y el



Mañueco visita el interior de La Peregrina, en Sahagún, conocida por sus yeserías.



Camino de Santiago francés, que discurre por tres provincias de la comunidad, y se convierte en un gran ejemplo de vertebración territorial y en uno de sus productos turísticos, culturales y patrimoniales.

La exposición parte de Burgos, donde se abordar el origen y sentido de las catedrales; el relato tiene como hilo conductor la figura de la

“La imagen elegida para el cartel es una vidriera del convento salmantino de las Úrsulas”

Virgen María, presencia constante por las advocaciones marianas de muchas de las catedrales, como la de Santa María en Burgos, y de multitud de iglesias, ermitas y monasterios que jalonan la ruta jacobea. Como las que recorre esta XXV edición de Las Edades: la iglesia de Santa María del Camino, en Carrión de los Condes, y el santuario de la Peregrina en Sahagún.

La imagen elegida para el cartel de la exposición es una vidriera del convento salmantino de Las Úrsulas que, mostrando la coronación de la Virgen, ahonda en ese protagonismo de María, pero hace referencia también a la luz inherente a las catedrales góticas.

Las Edades se confirman como uno de los principales productos turísticos, culturales y patrimoniales de Castilla y León

La obra, de autor desconocido, data de los primeros años del siglo XVI y procede de alguno de los importantes talleres burgaleses de la época, cuyo máximo exponente fue Arnao de Flandes. La vidriera, además de la imagen, ha prestado sus tonos para el grafismo de LUX, en rojo, azul y verde.



Presentación de la muestra en Sahagún (León)

La Catedral de Burgos, que celebra el VIII centenario de la colocación de la primera piedra, acoge siete capítulos de la exposición 'LUX', reuniendo alrededor de 120 obras llegadas esencialmente de catedrales de todo el país. El conjunto conforma una muestra única para la cultura y el arte español. En la catedral burgalesa se desarrolla esta edición bajo el subtítulo 'Fe y arte en la época de las catedrales (1050-1550)', con un preámbulo titulado 'Nuevos tiempos, nuevos cambios', al que le siguen los siete capítulos repartidos por el templo.

El primero de ellos es 'Episcopalis Sedes. Obispos y Cabildo testigos de la luz', al que siguen 'Opus Fadrique. La casa de la luz eterna', 'Servi Dei. Los grandes protectores' y 'Ecclesia Militans. En búsqueda de la luz'.

Tras ellos, el visitante se encuentra con los capítulos 'Dolens Ecclesia. A la espera de la luz definitiva', 'Triumphans Ecclesia. En

el gozo de la luz' y 'Maestas Domini. Maestas Marie'.

Las iglesias de Santa María del Camino y Santiago son las dos sedes que albergan 'LUX' en Carrión de los Condes y acogen tres capítulos de la muestra: 'Ave, Maria', 'Tota Pulchra' y 'Virgo et Mater', con medio centenar de obras maestras del arte de Pedro Berruguete y su hijo Alonso Berruguete, Alejo de Vahía, Fernando Gallego, Diego de Siloé, Felipe Vigarny, Juan de Valmaseda, Ortiz El Viejo o Gregorio Fernández, además de otras medievales de gran importancia artística.

En Sahagún, la exposición se lleva a cabo en dos templos iconos del arte mudéjar en la comunidad, como son el Santuario de La Virgen Peregrina y la iglesia de San Tirso, donde se muestran alrededor de 50 obras de arte. Se agrupan en dos capítulos, que llevan por nombre 'Mater Misericordiae' y 'Salve, Regina'. ■

Santa María del Camino y Santiago son las dos sedes que albergan LUX en Carrión de los Condes

Expuesto en... BURGOS



San Bernardino y el Ángel Custodio

Jaume Huguet
1467-1468
Temple sobre tabla
230 x 170 x 4 cm
S.I. Catedral Basílica. Barcelona

Rey David de la fachada del Pórtico de la Gloria

Maestro Mateo y su taller
Ca. 1200
Granito
160 x 51 x 48 cm
Museo Catedral de Santiago
Procedencia: fachada exterior del Pórtico de la Gloria



Tríptico-Relicario de las Tablas Alfonsíes

Anónimo
11252-1284
Madera recubierta con chapas de plata repujada y sobredorada, con incrustaciones de esmeraldas, amatistas, esmaltes y camafeos
57 x 53 x 6,6 cm (tríptico abierto)
Peso: 79 marcos y 4 onzas (18,265 g)
Sacristía Mayor. S.I. Catedral. Sevilla



Corona de Sancho IV

Siglo XIII; siglos I-II d.C. (camafeos)
Latón fundido y sobredorado.
Pedrería engastada
8,3 x 18,5 (diám.) cm
Antiguo Colegio Infantes. Museo de tapices y textiles. S.I. Catedral. Toledo

Expuesto en... CARRIÓN DE LOS CONDES

Presentación de la Virgen en el templo

Pedro Berruguete (1445?-1503)

11252-1284. Hacia 1490. Óleo sobre tabla
110 x 77 cm. Museo Diocesano. Palencia
Procedencia: Iglesia de Santa Eugenia.
Becerril de Campos (Palencia)



Virgen del Rosario

Juan de Juni (1507-1577)

1541-1549
Madera policromada
123 x 83 x 75 cm
Iglesia parroquial de Santa Marina
la Real. León
Procedencia: Iglesia conventual de
Santo Domingo. León



Asunción de la Virgen

**Atribuido a José de
Ribera y taller**

Hacia 1640
Óleo sobre lienzo
336,5 x 206 cm
Santuario de Nuestra
Señora de la Fuencisla.
Segovia

Calvario

**Juan de Valmeseda
(ca. 1487/1488 - Palencia, antes de 1576)**

1524 / Madera policromada
313 x 200 x 54 cm (crucifijo); 179 x 65 x 51 cm (Virgen); 174
x 68 x 55 cm (San Juan Evangelista)
Capilla del Santo Cristo. S.I. Catedral. León



Expuesto en... SAHAGÚN

Las Edades 2021 Burgos - Carrión - Sahagún

Recorrido expositivo

- 📍 Catedral de Burgos **BURGOS**
- 📍 Iglesia de Santa María del Camino en Carrión de los Condes **PALENCIA**
- 📍 Iglesia de Santiago en Carrión de los Condes **PALENCIA**
- 📍 Santuario de La Peregrina en Sahagún **LEÓN**
- 📍 Iglesia de San Tirso en Sahagún **LEÓN**

Horarios

1. Catedral de Burgos

**2. Iglesia de Santa María del
Camino en Carrión de los Condes**

**3. Santuario de La Peregrina en
Sahagún**

**4. Iglesia de Santiago, en
Carrión de los Condes**

**5. Iglesia de San Tirso, en
Sahagún**

Martes a Viernes:

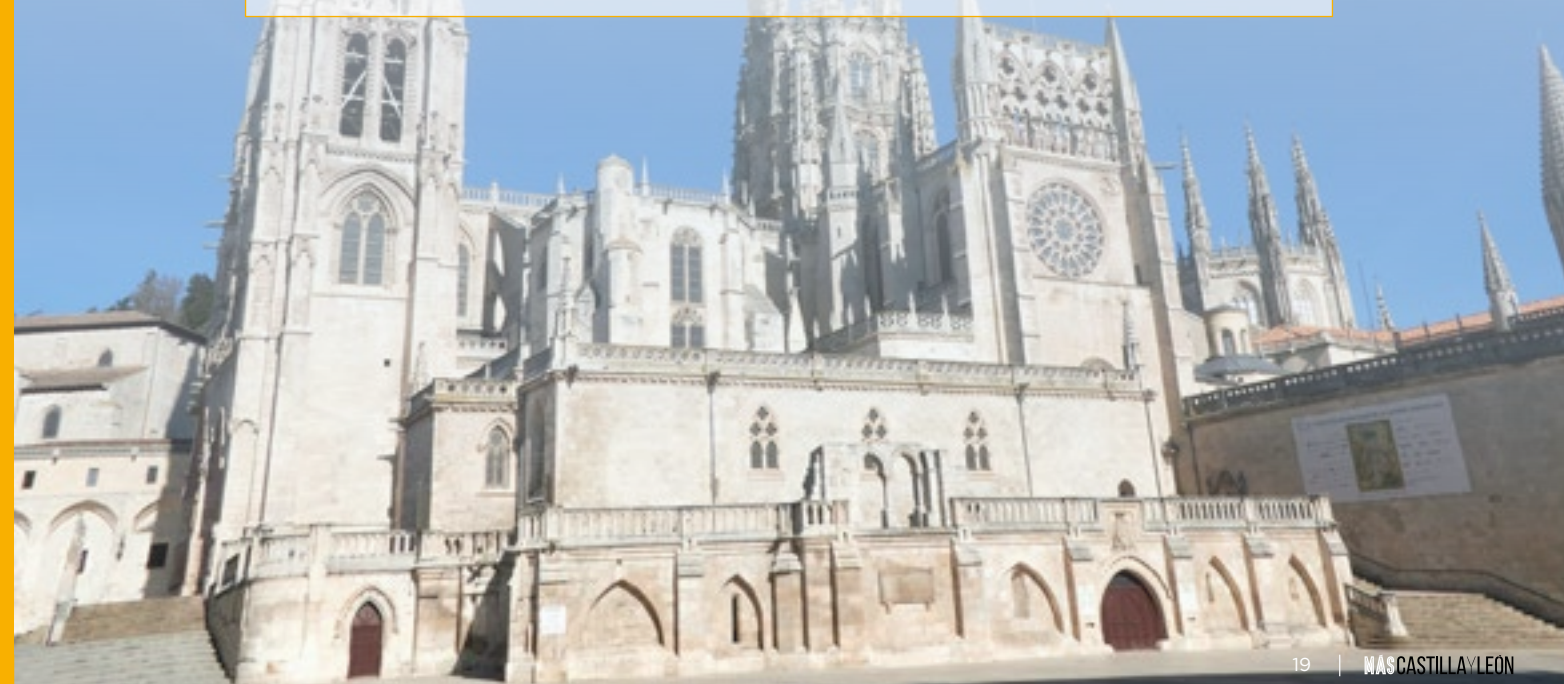
De 10 a 14 horas y de 16 a 20 horas.

Sábados, Domingos y Festivos:
de 10 a 20 horas.

Martes a Viernes:

De 10.30 a 14.30 horas y de 16.15 a
20.15 horas.

Sábados, Domingos y Festivos:
de 10.30 a 20.30 horas.



Retablos Platerescos

A LA SOMBRA DE 'LAS EDADES' EN LEÓN

La Ruta de los Retablos Platerescos del Este de León recorre diez pueblos de la Tierra de Campos y la Montaña Oriental Leonesa. La ruta surge de una iniciativa de varias personas del mundo rural, a través de la Asociación Cultural de Balle de Scapa. Se enmarca dentro de la lucha contra la despoblación de las entidades implicadas, señala Jesús Revilla, de la asociación.

1. Valdescapa

San Andrés Apóstol. El retablo mayor de la iglesia de san Andrés de Valdescapa, realizado hacia mediados del siglo XVI, es un magnífico ejemplo de la huella que el maestro Juan de Juni dejó en tierras leonesas, especialmente a partir de algunos de sus colaboradores, como el también maestro francés Guillén Doncel, a quien tradicionalmente se vienen atribuyendo las labores escultóricas de este conjunto. Está estructurado en tres cuerpos de tamaño creciente y cinco calles. La central, más amplia, que albergaba en el piso inferior el sagrario –hoy desaparecido–, contiene las imágenes de san Andrés y de la Asunción de la Virgen.

3. Gordaliza del Pino

Nuestra Señora de Arbás. Retablo colateral de la epístola perteneciente al tercer cuarto del siglo XVI y dedicado a los ciclos de la Pasión y Gloria de Cristo. Su mazonería está realizada en madera de pino y conformada por una predela, dos cuerpos de tres calles articuladas mediante columnas estilizadas de fuste retallado y polseras laterales. El retablo fue policromado en 1563 por el pintor Martín Alonso.

2. Vallecillo

San Pedro Apóstol. Retablo renacentista segundo tercio del XVI formado por una estructura de tres cuerpos y cinco calles elevada sobre predela. Así mismo, está rematado por un pequeño ático con la imagen de Dios Padre y protegido por guardapolvos laterales. Mientras que en la predela se representa la totalidad del apostolado, los diferentes cuerpos repiten el mismo esquema compositivo, dedicándose el primero al titular de la iglesia, san Pedro, el segundo a la Virgen y el tercero y último a la Pasión de Cristo.

4. Valdaviada

San Julián y santa Basilisa. Retablo mayor de estilo renacentista y planta lineal realizado en el último tercio del siglo XVI. El retablo mayor de Valdaviada está estructurado con una predela, tres cuerpos de cinco calles y un ático. La primera contiene relieves con pasajes de los libros del Génesis y Números. Las esculturas de bulto redondo de los santos titulares, san Julián y santa Basilisa presiden las hornacinas de la calle central situadas sobre el sagrario.

5. Yugueros

San Salvador. Retablo mayor de estilo renacentista finalizado en el año 1553, tal y como indica la cartela situada en el tímpano del frontón triangular de remate del conjunto. Está formado por dos primeros cuerpos de cinco calles y uno superior de tres calles que conecta con los anteriores mediante aletones finalizados en figuras de híbridos. Dentro de la mazonería destaca la variedad de motivos del grutesco incorporados a las pilastras y frisos de los entablamentos, mientras que la calle central de los primeros cuerpos contiene un tabernáculo y una escultura de la Trinidad.

7. Celada de Cea

Iglesia de los santos Justo y Pastor. Retablo renacentista de mediados del siglo XVI compuesto por tres cuerpos y cinco calles sobre sotabanco de fábrica y predela. Aunque la calle central de los primeros cuerpos ha sufrido algunas pérdidas, estas han quedado parcialmente restituidas con la inclusión de un sagrario en el primero y las esculturas exentas de factura moderna de los santos titulares del templo, los niños Justo y Pastor con la palma del martirio, en el segundo.

9. Sahagún

Cofradía de Jesús Nazareno y Patrocinio de san José. De mazonería barroca de hacia 1730, el retablo situado en la cabecera de la capilla incorpora ocho bajorrelieves renacentistas procedentes del que doña Isabel de Quiñones había encargado en 1545 al imaginero Juan de Angés y al entallador Guillén Doncel para la capilla familiar que tenía en el convento de Santa María de Trianos. El mayor protagonismo lo acaparan los relieves del Santo Entierro, La oración en el Huerto, Jesús con la cruz a cuestas y el Descendimiento del ático.

6. Joara

San Andrés. Retablo del segundo cuarto del siglo XVI compuesto por tres cuerpos y siete calles, siendo las exteriores, en las que se alojan imágenes de bulto de los evangelistas con su correspondiente símbolo del Tetramorfo, de menor tamaño. El primero de los cuerpos, elevado sobre un zócalo decorado con bustos y paneles de grutescos, contiene en su calle central un tabernáculo cuya puerta se adorna con un relieve de la Resurrección, mientras que la calle central de los cuerpos segundo y tercero alberga las imágenes de bulto redondo de san Andrés y La Coronación de la Virgen.

8. Villaselán

Santos Facundo y Primitivo. Retablo mayor situado sobre sotabanco de fábrica y con estructura de estilo gótico de finales del siglo XV. Mediante estilizados pilares fasciculados que rematan en pináculos, el retablo se estructura en tres cuerpos de cinco calles con un guardapolvo superior ligeramente curvado que imita una bóveda de crucería. A la estructura se añadió un tabernáculo o sagrario renacentista que recuerda a los elaborados por los seguidores de Gaspar Becerra durante el último cuarto del siglo XVI.

10. Cistierna

Cristo Rey. Este retablo renacentista, procedente de la iglesia de la Vera Cruz de Valderas y elaborado durante el segundo tercio del siglo XVI, está compuesto por una mazonería dorada, policromada y ricamente decorada con grutescos y motivos 'a candelieri'. El conjunto se organiza en cuatro cuerpos de tres calles. Solo la calle central del segundo cuerpo acoge una imagen de bulto redondo de la Virgen con el Niño, mientras que el resto vienen ocupadas por tablas pictóricas en las que se narran episodios de la infancia de Jesús y de la Virgen María.

La Vía de la Plata y sus joyas más escondidas

A su paso por la provincia de León descubrimos las comarcas que rodean el Monte Teleno

María Sánchez

Nos remontamos al año 196 a.C. y vemos con claridad los límites y extensión de las provincias Citerior y Ulterior, el germen de lo que hoy es España. Hacía veinte años que los romanos habían desembarcado en la península y no solo habían conseguido doblegar y expulsar a los cartagineses, sino que se proponían ordenar un rompecabezas de más de medio millón de kilómetros cuadrados formado por tribus de astures, cántabros, celtíberos, galaicos, lusitanos, turdetanos, vacceos, vascones, vetones y un largo etcétera de pueblos aferrados a su tierra. En definitiva, un puzzle con miles de piezas diseminadas, que el ejército romano consiguió unir en el año 19 a.C. tras más de siglo y medio de sangrientas guerras. En ese largo periodo de cambios los términos Citerior y Ulterior desaparecieron e Hispania pasó a estar dividida en las provincias Tarraconense, Bética y Lusitania. La península ibérica estaba, por fin, sometida al poder de Roma y los tiempos de la república habían terminado a manos de Octavio Augusto (63 a.C.-14 d.C.), que se había proclamado emperador.

Los ingenieros y operarios romanos de la época utilizaban para sus calzadas los materiales que tenían más a mano y las construían según la aglomeración de cuatro capas. Sobre una base de arena

se asentaba el statumen, una primera capa compuesta por pequeñas piedras que se unían con cal o arcilla. Sobre ésta se echaba el rudus, una masa potente de piedras y guijarros sellados con mortero de cal. La tercera capa era el nucleus, puro hormigón de arena gruesa, y la última de todas era la capa de rodadura visible o summa cresta, formada por el típico enlosado de piedra. Junto a las calzadas había unos indicadores de distancia llamados miliarios que se colocaban cada 1.480 metros.

"Los miliarios se colocaban en la calzada cada 1.480 metros"

En la Vía de la Plata todavía persisten gran cantidad de ellos y, en concreto, los números XXVIII y CXXXIV se conocen como miliario del Correo y miliario del Corral.



Iglesia de San Salvador.
La Bañeza.

La Vía de la Plata era una de estas calzadas romanas. En concreto, la que atravesaba de sur a norte parte del oeste de Hispania, desde Augusta Emérita hasta Asturica Augusta. Dos milenios después, su trazado ha servido de base para proyectar el Sendero de Gran Recorrido Ruta de la Vía de la Plata, la Carretera de Gijón al Puerto de Sevilla, y la autovía Ruta de la Plata, vías de comunicación que vertebran el occidente español.

Quienes recorran la Ruta de la Vía de la Plata, y más en concreto en su discurrir por tierras leonesas, se van a encontrar con nobles municipios en los que merece la pena detenerse. La Vía de la Plata entra en la provincia de León a través de la Comarca del Páramo y tiene la villa de Alija del Infantado como primera parada obligatoria.

El monumento más destacado que podemos encontrar en esta población es su castillo, el Palacio del Infantado, recientemente reformado y que data de finales del siglo XIV y principios del siglo XV, aunque posiblemente se alzara sobre unos terrenos en los que pudo haber una torre romana.





En Astorga encontramos una de las escasas obras de Gaudí fuera de Cataluña



Se trata de un castillo de planta cuadrangular, en cuyos cuatro vértices se elevan sendos torreones cúbicos, que le dan un aspecto imponente.

Siguiendo con esta ruta por las poblaciones leonesas más importantes de sur a norte, llegamos a La Bañeza, que con sus poco más de 10.000 habitantes es uno de los principales núcleos de población de la provincia.

El origen de La Bañeza se remonta también a la época donde el imperio romano dominaba la Península Ibérica, aunque seguramente antes poblaciones astures ya vivían en la zona.

El esplendor de La Bañeza nos llevaría a la época medieval, cuando mercaderes, comerciantes y artesanos llegaban a la ciudad provenientes de cualquier parte de España y de otros lugares de Europa para acercarse a su mercado, de tal importancia en el Reino de León que

"Llegaban a La Bañeza comerciantes de toda Europa"

hizo de La Bañeza una ciudad próspera y motor de la economía de la época.

Desde el punto de vista monumental, hay que destacar dos iglesias: la iglesia de San Salvador y la iglesia de Santa María.

La iglesia de San Salvador tiene su origen en el siglo IX, aunque tuvo que ser totalmente reconstruida en el siglo XI tras ser destruida por Almanzor. Posteriormente también sufriría otras remodelaciones en los siglos XVI y XVII.

Por su parte, la iglesia de Santa María, heredera de la antigua San Pedro de Périx, fue construida en el siglo XVI en es-

tilo gótico estrellado y cuenta con planta basilical de tres naves separadas por pilares de estilos gótico y renacentista.

Seguimos nuestro camino por esta vía para finalizar en Astorga, ciudad monumental, capital de la comarca de la Maragatería y de obligada visita en la provincia de León por su destacado patrimonio artístico e histórico, además de por su destacada cultura gastronómica.

Desde el punto de vista monumental, debemos destacar en primer lugar la catedral de Astorga, un conglomerado de diversas corrientes artísticas tan dispares como el gótico, el románico, renacentista, barroco o neoclásico y que tiene en los arquitectos Juan y Simón de Colonia (padre e hijo) sus autores principales (siglo XVIII).

Imprescindible también es el Palacio Episcopal de Astorga, una de las tres únicas obras del genial arquitecto modernista Antoni Gaudí fuera de Cataluña, junto a la Casa Botines en León y El Capricho en Comillas.

Junto al Teleno confluyen Vía de la Plata y Camino francés

Está claro que estas son algunas de las localidades más reconocidas de León, pero no pasa inadvertida la comarca del Monte Teleno, por la que discurre tanto la Vía de la Plata como parte del Camino francés con destino a Santiago de Compostela. Un trayecto que avanza férreo entre pueblos cargados de historia y la naturaleza más pura de la zona. La comarca del Teleno engloba además la diversidad de las comarcas de la Cabrera y la Maragatería y el verdor de las Vegas Tilenenses con los ríos Duerna, Tuerto, Eria y Jamuz como protagonistas de cada recorrido.

Y así, pueblo a pueblo, desgranamos un territorio de sorprendentes contrastes en el que el viajero encontrará un interesante y variado patrimonio cultural.

Tantos son los variopintos y curiosos pueblos de estas comarcas leonesas que ya por segundo año consecutivo, el Grupo de Acción Local Montañas del Teleno ha organizado el concurso 'Los 10 pueblos tilenenses más bonitos'.

Fotógrafos aficionados de toda la provincia e incluso del panorama nacional captan la belleza de cada rincón de este territorio para deleite de los amantes del patrimonio natural, cultural e histórico, buscando el pueblo más bello a través de instantáneas con mucha alma.

Si aún no tienes destino para esa escapada veraniega, adentrarse en la Vía de la Plata y recorrer cada municipio de la mano de la historia es, sin duda, una gran opción. ■



VICENTE DE ZARAGOZA

Patrono de bodegueros
y enólogos

“Un santo honrado
en las comunidades
católicas, anglicanas
y ortodoxas. Vicente
es quizá el santo más
conocido y venerado
por los productores
de vino español.
Los enólogos se
identifican con él por
su lucha contra las
plagas que afectan a
sus viñedos”

EL ALBERGUE DEL SANTO SANTIAGO RELATOS PEREGRINOS



José González Torices

El grifo de la vida

*“Una persona sabia tiene sus propias opiniones y
toma sus propias decisiones, mientras que un
ignorante sigue a la opinión pública”*

(Proverbio chino)

Ya montado sobre el Camino de San Santiago, le entraron a Roque Seisón Barajas unos deseos enloquecidos de ir a abreviar su cuerpo en el bar de Hortensio Jenijas, conocido por el de San Vicente, santo patrono de bodegueros y enólogos. Porque Seisón Barajas había oído hablar –y allí se presentaron sus pasos– de que muchos seres despendolados iban a desahogar sus cansancios, las carnes sin en-

jaular, las almas polvorientas y las palabras de cardos borriqueros; entre ellos, políticos espantapájaros de poca hornada; amén de don Ramón, un sacerdote vaticano de buen gaznate y profundo lagar de mostos sacros.

Roque Seisón Barajas quería conocer, de pies a cigüeña, a aquel clérigo un tanto peculiar. Porque al presbítero le besuqueaba aquel lugar con olor a personas, tanto nuevas como antiguas; pues, junto



Retrato de
san Vicente.

a las copas y otros sustentos, siempre hallaba almas para lavar, dísculos espíritus para enderezar, pasiones para frenar y palabras para charlar airadamente sobre libertad, democracia y justicia, gobernada por lobos protegidos.

¡Ay, madrica! Peregrinos en el bar San Vicente que acarreaban pandemias sin contar, los cuales llevaban cerca de los latidos del corazón la estampa de los 14 Santos Auxiliadores contra la peste y las astutas malicias de los demonios. A todos ellos, el eclesiástico les entregaba la postal de san Vicente, patrono de los majuelos, con el ruego de que rezasen aquella plegaria que venía a decir:

*“San Vicente el del consuelo,
dame a beber de tu vino
que me sabe a Dios divino
y ando mejor por el suelo.
Amén”*

Y, siempre, terminaban los presentes brindando con brío. Y el que más, Roque Seisón, que, por los alcoholes, se le escapaba el

alma piadosa y campesina:

*“Vino, vinillo, sano alimento.
¿Qué haces ahí fuera?, vente
pa'dentro”*

Y allí, en la taberna de San Vicente, ya digo, el sacerdote don Ramón tenía su confesonario. De vez en cuando, Domitila Vinita, la mujer de Hortensio Jenijas, sacaba

**“Reza por los
peregrinos, que
sabrás el Santo
Jesucristo de
dónde vienen con
la luz apagada y la
sombra ardiendo”**

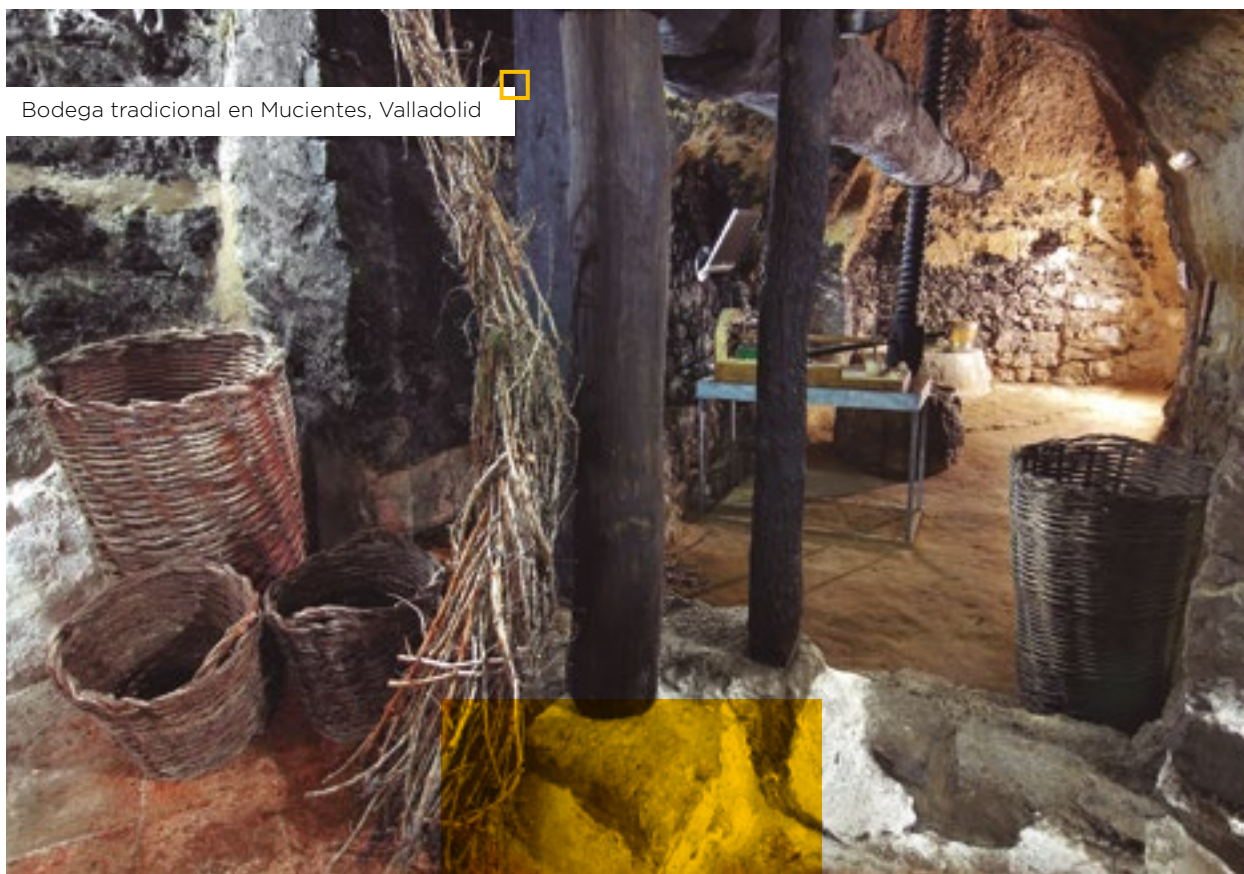
la lengua de la cocina, de aquel fogón donde se cocinaba el mejor botillo del Bierzo, y se dirigía al cura en estos términos:

–¿Sigo rezando, don Ramón?

–Sigue con la plegaria. Reza por los peregrinos del Camino de Santiago, que sabrás el Santo Jesucristo de dónde vienen con la luz apagada y la sombra ardiendo. San Jacobo, que significa “Dios recompensará”, les regalará la sonrisa de su redención e invitará a las bodas de Caná. Y no diluvies el vino con chubascos –le advertía a la vinatera–, que este alpiste es de barrica antigua y sabe a estornudo de Noé, con perdón. Si lo haces, te van a cantar aquello de “Asunción, Asunción...”.



Los borrachos o el triunfo de Baco,
pintado por Velázquez en 1629.



Bodega tradicional en Mucientes, Valladolid

Ella respondía fervorosa:

-¡Por Dios, señor sacerdote! Cuando me traen los bodegueros el vino de sus bodegas, yo, postrada en tierra, rezo ante los garrafonas las tres avemarías que usted me recetó para bendecir el mosto. Porque, cree mi fe, que el mismo Cristo está dentro del racimo de uva. Él mismo vendimió su zumo para convertirlo en su aplaudida sangre. ¿No es eso?

-Eso es, hija mía, ferviente cristiana.

Y proseguía la mujer:

-Y, si es su propia sangre, ¿cómo puedo malherir el vino? Es salud. Salud divina. Hasta al que llamamos borrachillo no lo es tal, por aquello de que goza de la esencia más esencia del cielo. Además, piensa mi pensar que el peregrino con pan y vino mejor anda el camino. ¿A que sí, don Ramón?

-Pues sí, claro.

“¿Cómo puedo malherir el vino? Es salud. Salud divina...”

La palabra de Roque quiso intervenir en la conversación, pero le cortaron el flujo y le dijeron:

-Usted a callar, que no es de este barrio. Tome en la barra lo que la sed le pida, pero cierre el labio.

-Yo solo quería entregarles una estampita de los 14 Santos Auxiliares. En tiempos de pandemia...

-Ya tenemos a san Vicente, el de los mostos; él sana nuestras enfermedades con la mejor botica, el vino.

Así hervían las voces cuando entró en la taberna Rosendo Pitacas, el actor. Hortensio, nada más verlo, pensó: “Ya viene con

las lágrimas llagadas, dentro del gemido y el lamento. Y es que su vida no vive. Desde que se murió su mujer, doña Dolores la Copalisa que llamábamos, ve fantasmas enclenques y escurridizos por todos los aires de la casa: oye voces de mujer, de su mujer, y son las de las vecinas.

Para sanar esta enfermedad del seso, una taiwanesa, dueña del Todo a Cien, le ha ofrecido un sobre rojo con un algodón en su interior, humedecido con aguardiente de arroz. Según ella, debe recorrer el Camino de Santiago repitiendo cada zanca: “Dentro del sobre dormitan los malos espíritus. ¡Al diablo salivazos! A medio camino – bien lo sabe el teatrero– debe arrojar el sobre a las aguas de los lagos de Covadonga para que se ahogue en el fondo. De este modo, todo el malestar desaparecerá de su fantasía.”

-¡Ay, Virgen del Camino!– exclamaba el cómico con llanto acongojado.

Pero nada de nada: el actor Rosendo Pitacas seguía igual o peor. Siempre con la lágrima convertida en moquillo y la voz en lamento. No, no puede con la pena el trovador. Y es tanto el pesar que, cuando actúa en el teatro, se dispara a lloriquear sin rumbo, aunque la obra sea de desgañito. ¡Una lástima!

Aquella tarde le preguntó don Ramón a Rosendo delante de toda la clientela del bar:

-¿Por qué rezumba tu palabra como un alma en descomposición? ¿Te ha picado en diablo en alguna parte secreta de tu cuerpo? ¿Más abajo o más arriba?

Rosendo respondió cimbreado en las manos un vaso de vino:

-Oigo voces de mi mujer, ya ve. Piensa mi pensar que, al morir, Dios le habrá contado, y ella lo sabe, que fui un golfo y un atrevido con sor Maguncia, una monja del convento de Santa Filomena, descarriada de carnes y deseos, ya me entiende. Y eso me hace tabletear los dientes por las noches ya muy entradas. Y me llama impuro y grosero.

-¿No será la vecina que siempre está discutiendo con su marido? –le preguntó Domitila Vinita.

Él respondió:

-¡No! A esa señora la conozco muy bien, sobre todo cuando su marido está de viaje.

“A esa señora la conozco muy bien, sobre todo cuando su marido está de viaje...”

-¡Ah!– exclamaron todas las curiosidades con mirada picaresca. Entonces, don Ramón tomó la palabra y dijo a Domitila Vinita:

-Agarra unas botellas del mejor Ribera del Duero.

-Sí.

-Ponemos la andada al piso de Rosendo Pitacas.

-¡Sí!

-Santifico el vino como hago con los olivos del Domingo de Ramos y...

-¡Sí!

-Roció las paredes de la vivienda de Rosendo con el hisopo y un par de latinajos y... ¡fantasmas al Valle de Josafat! –Luego concluyó su espíritu consejero-. Daos por confesados y absueltos por la cruz cristiana. Vivid con alegría en la vida de la paz de Dios y de los seres humanos, que no es nada fácil.

-Amén –respondieron como en misa las voces sin arrepentir.

De este modo se hizo. A lo lejos, se escuchaban súplicas y más ecos de risa que repetían con pasión:

-Don Ramón, siga usted perdonándonos igual que el dios Baco nos disculpa por ser nuestro patrón y nosotros somos sus discípulos aventajados.

Y Domitila Vinita no cesaba de repetir con una botella bramando brindis.

-¡Sí! ¡Vivan el dios Baco y san Vicente y el Dios mismo!

-Que vivan, pero que vivan lejos.

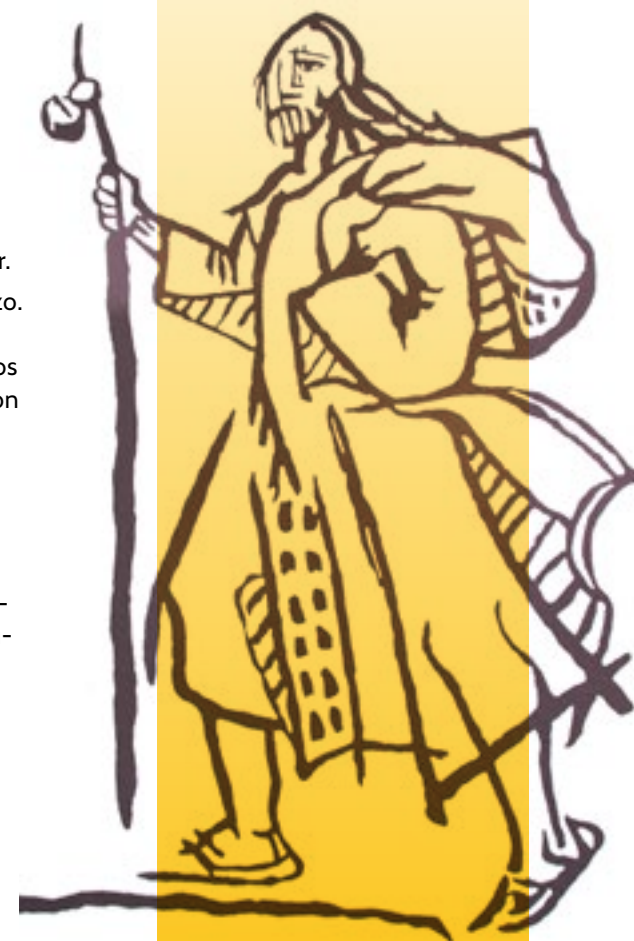
Roque Seisón Barajas, impresionado ante lo que contemplaban sus absortos ojuelos, reflexionaba campo adentro desde el pensamiento de Lucio Anneo Séneca:

“El vino lava nuestras inquietudes, enjuaga el alma hasta el fondo y asegura la curación de la tristeza”.

Luego exclamó su garganta: ¡Que san Vicente viva por siempre en nuestras cubas!

-¡Que viva, coño! –aplaudían las carnes ahogadas en uvas bien prensadas.

Y san Vicente, el patrono de bodegueros y enólogos, bendecía el barullo descarriado de los fogosos sumilleros. Amén. ■



Paredes de Nava más que un pueblo literario



La localidad terracampina es uno de los escenarios del programa Pueblos Literarios de Castilla y León. Incluye propuestas de animación a la lectura, cine al aire libre, talleres de escritura creativa y exposiciones



El Instituto Castellano y Leonés de la Lengua (ILCYL) y la Diputación de Palencia, en colaboración con el Ayuntamiento de Paredes de Nava, organizan en este municipio el nuevo programa cultural 'Pueblos Literarios de Castilla y León', un conjunto de iniciativas que el Instituto Castellano y Leonés de la Lengua pone por primera vez en marcha simultáneamente en siete provincias de Castilla y León con el respaldo de las Diputaciones provinciales, entidades integradas en el Patronato de la Fundación.

Paredes de Nava ha sido seleccionada por la Diputación de Palencia como municipio literario de la provincia en la primera convocatoria de este programa por su condición de cuna del poeta Jorge Manrique, autor de las célebres 'Coplas a la muerte de su padre', considerada una de las máximas creaciones de la lírica cortesana del siglo XV y una de las mejores elegías de la literatura española.

La programación cultural de 'Pueblos Literarios de Cas-

tilla y León' se concentra en los meses de julio y agosto y contempla distintas propuestas de ámbito literario como charlas, talleres, exposiciones, cine al aire libre, rutas literarias y otros contenidos de animación a la lectura. Se trata de una iniciativa que pretende dar a conocer a figuras literarias representativas de la comunidad, fomentar la escritura creativa y el interés por los autores desde un enfoque diferente, contribuyendo a dotar de vida cultural a los pueblos de Castilla y León en los meses de verano.

La elaboración del programa 'Pueblos Literarios de Castilla y León' diseñado específicamente para Paredes de Nava ha contado en todo momento con la colaboración de su Ayuntamiento.

El objetivo es dotar de vida cultural a los pueblos durante el verano



PROGRAMACIÓN



DEL 4 AL 17 DE AGOSTO

EXPOSICIÓN 'LA PRENSA ESCRITA EN PAPEL EN CASTILLA Y LEÓN EN TIEMPOS DE LA COVID -19'

Lugar: Claustro del Ayuntamiento

La exposición 'Prensa escrita en papel de Castilla y León en tiempos de la COVID 19', promovida por el Instituto Castellano y Leonés de la Lengua y el Colegio Profesional de Periodistas de Castilla y León, pone de relieve el valor del periodismo como pilar esencial de cualquier sociedad democrática, por su objetivo de ofrecer un servicio público a la ciudadanía.

La pandemia provocada por la COVID- 19 y sus

consecuencias han hecho especialmente visible la importancia de disponer de un periodismo riguroso, ético y deontológico. Cabeceras de prensa de todas las provincias de Castilla y León se han implicado en esta propuesta en la que el visitante tiene la oportunidad de conocer una selección de las mejores portadas, los reportajes y las fotografías más representativas publicadas en prensa escrita sobre el tratamiento informativo dado a la pandemia por los medios escritos en Castilla y León.

VIERNES, 5 DE AGOSTO

RUTA LITERARIA, POR EL CALABACÍN ERRANTE / Sesiones 13.00 horas y 20.30 horas - Plaza Mayor

Ruth es una viajera literaria en busca de lugares y espacios llenos de palabras. Con sus gafas de visión lectora ve, observa y descubre textos poéticos y prosas mágicas en un paisaje, en una calle, en una ventana, en una piedra o en cualquier rincón susceptible de ser narrado y escuchado.

Los atardeceres de este verano Ruth va a viajar con todos ustedes por los caminos castellano y leoneses para compartir literatura y amor por la palabra. A través

de narraciones que nos cuentan nuestros patrimonios. Seguro que querrán acompañarla y pasar un rato divertido mientras juegan con las palabras y las estrellas se asoman. Den un paso adelante porque ¡comienza el camino!

'El calabacín errante' es un colectivo especializado desde hace más de dos décadas en el desarrollo de actividades vinculadas a la animación a la lectura, las artes plásticas y escénicas y a la conservación del patrimonio cultural y escénico.

MIÉRCOLES 18 Y JUEVES 19 DE AGOSTO

TALLER DE ESCRITURA CREATIVA, CON ALEJANDRO CUEVAS

Horario: 11.30 a 13.30 horas (cada día) - Biblioteca pública

La escritura tiene sus normas. Conocer qué y cómo se quiere contar, ordenar las ideas, darlas una estructura adecuada, buscar un enfoque y determinar el público al que va dirigido, mantener el interés, dominar el lenguaje, utilizar los recursos literarios y mantener el pulso narrativo son cuestiones que cualquier aspirante a escritor debe tener en cuenta a la hora de enfrentarse con el folio en blanco.

Los talleres de escritura creativa y de animación a la lectura pretenden dar respuestas a todos aquellos lectores que sienten también interés por las técnicas de escritura y por la literatura en general. El taller consta de sesiones

teórico y prácticas en las que los participantes se iniciarán en la práctica de la escritura creativa a partir de distintas dinámicas y conociendo también fragmentos de obras de narrativa contemporánea. Tres escritores de Castilla y León han asumido la dirección de estos talleres.

Alejandro Cuevas dirige este taller. Es el pseudónimo de Alberto Escudero, autor vallisoletano que fue finalista en la decimotercera convocatoria del 'Premio de la Crítica de Castilla y León' por su novela Mi corazón visto desde el espacio. Ganó el premio Ojo Crítico de Radio Nacional de España con su novela La vida no es un auto sacramental.



Iglesia de Santa Eulalia.

del Premio de la Crítica de Castilla y León por su novela 'Días de euforia'; la autora leonesa Noemí Sabugal, finalista de esta XIX convocatoria con su libro 'Hijos del carbón' (Alfaguara) y el vallisoletano Alejandro Cuevas, finalista en la convocatoria anterior por la novela 'Mi corazón visto desde el espacio'.

Esta programación contempla también la proyección de cine al aire libre con la emisión de películas que han sido galardonadas con el 'Goya al Mejor Guion' que concede anualmente la Aca-

Se proyectan películas galardonadas con un Goya al mejor guion

demia de las Artes y las Ciencias Cinematográficas de España.

Además, se programarán rutas literarias adaptadas a cada núcleo rural implicado, diseñadas expresamente por el Gremio de Libreros de Castilla y León. Esta batería de propuestas incluye la instalación de distintas propuestas pertenecientes al catálogo expositivo del Instituto Castellano y Leonés de la Lengua, junto a propuestas de animación a la lectura diseñadas para atender a todo tipo de públicos.

'Pueblos Literarios de Castilla y León' dispone de una imagen de marca específica, que permite identificar aquellas propuestas que el Instituto Castellano y Leonés de la Lengua y las diputaciones vayan perfilando en colaboración con los ayuntamientos. El desarrollo de un logotipo propio identificando el proyecto, sus objetivos y el público al que va dirigido se encuentra en la base de esta propuesta.

La imagen del programa nace de la combinación de tres elementos que se superponen (mundo rural, libros y proyecto de Comunidad). El mundo rural se identifica en los vivos colores utilizados en esta imagen. El verde, que se asocia al concepto de campo; el rosa, que permite apreciar, con unos sencillos trazos, una vivienda de carácter rural; y por último, el amarillo, que juega con el concepto de luminosidad. Los nueve 'rayos' de sol que forman las páginas de este peculiar libro abierto aluden a las nueve provincias de Castilla y León. ■

Paredes de Nava recuerda a Jorge Manrique junto a la entrada a la iglesia de Santa Eulalia



Detalles del retablo, obra de Pedro Berruguete

QUÉ SON LOS 'PUEBLOS LITERARIOS'

El Instituto Castellano y Leonés de la Lengua y las Diputaciones provinciales de Ávila, Burgos, León, Palencia, Segovia, Soria y Salamanca desarrollan en julio y agosto en Castilla y León el programa cultural 'Pueblos Literarios de Castilla y León'.

Los municipios de Langa, en Ávila; Caleruega, en Burgos; Lois y Riaño, en León; Paredes de Nava, en Palencia; Alba de Tormes en Salamanca; Brieva, en Segovia y Salduero, en Soria serán receptores de este conjunto de iniciativas con las que los organizadores quieren contribuir a la dinamización cultural de los núcleos rurales de la Comunidad.

'Pueblos Literarios de Castilla y León' incorpora talleres de escritura, impartidos por la escritora salmantina Pilar Fraile, última ganadora



Chelo Miñana



CONGOSTO DISFRUTAR DE LA PLAYA EN LEÓN

¿Quién nos iba a decir que buscar playas en el interior iba a ser una de las actividades estrellas en un verano cualquiera? Alejarnos de muchedumbres, dejar aparcados nuestros sueños de volar a paraísos lejanos para darnos cuenta de que el edén estaba tan solo a unos kilómetros.

Hacer turismo rural se ha convertido en un sueño que se hace realidad. En el momento de plantear el viaje cada uno hace su carta de deseos y peticiones para que no falte de nada; que tenga piscina, que tenga un buen restaurante, que tenga jacuzzi, por favor que tenga conexión (aunque luego se nos olvide una vez hemos llegado) y con toda la lista de necesidades, incluidas las ganas de hacer un viaje más o menos largo, abrimos el ordenador o el móvil para hacer una búsqueda de imágenes y precios que poco a poco irá dando forma nuestro esperado viaje.

En esta ocasión cerramos el círculo sobre la provincia de León, en la comarca del Bierzo. Muy cerca de Ponferrada encontramos la localidad de Congosto, destacando en azul intenso en el mapa se sitúa el Embalse de Bárcena localizado en el curso del río Sil, sin lugar a duda, hemos encontrado nuestro destino.

Tienen los alojamientos en el entorno rural la capacidad de sorprenderte por su detalle, por su personalidad, porque además de tener todas las comodidades, a las que nos han ido acostumbrando

“Los alojamientos rurales materializan la vida soñada por sus propietarios”

los tiempos y la evolución, son o suelen ser la materialización de una vida soñada por sus propietarios.

Al llegar echamos un vistazo desde el exterior al The Rock Suites & Spa, hay que soltar maletas para poner toda la atención y quedarte boquiabierto con la ubicación del hotel, a partir de ese momento te van a brumando los detalles por su buen gusto y la excelente combinación de espacios, entorno y decoración.

Cada habitación tiene su toque de personalidad y te acaricia desde el mismo momento en el que cruzas la puerta y deshaces la maleta sabiendo que nada puede salir mal.

Un personal atento a todos los detalles, que nos guía para aprovechar al máximo todas las instalaciones y servicios del hotel, y que además se convierte en fiel consejero porque Congosto y su entorno tienen mucho que ofrecer.



Un día de playa, aventurarnos con Kayak en el embalse, disfrutar de Las Médulas en un romántico paseo a caballo, practicar el senderismo o dejarte seducir por una visita a bodega y la degustación de los tan reputados vinos de El Bierzo, muchas posibilidades que iremos repartiendo y combinando con los agradables ratos de descanso que nos regala el maravilloso alojamiento que hemos elegido.

Congosto es un pequeño municipio que se convierte en la llave para descubrir los grandes tesoros que pone a tu alcance su ubicación estratégica y su historia. Nada es lo que parece, dice la sabiduría popular, y si bien son las grandes ciudades las que parecen que bullen de actividad con sus

“Pequeños pueblos como Congosto ofrecen un sinfín de actividades para todos los públicos”

carteleros y brillos de grandes espectáculos, son pequeños pueblos como este, al que nos ha traído nuestra búsqueda de descanso, los que ofrecen grandes pantallas y un sinfín de actividades para todos los públicos.

Redescubrir nuestro entorno, huir del bullicio se ha convertido en una necesidad que en nuestra

pequeña escapada a este maravilloso destino nos ha permitido disfrutar de la naturaleza respirándola a grandes bocanadas para después encontrarnos a nosotros mismos en el magnífico spa y el agradable restaurante que completa nuestra experiencia.

Cuando un sitio lo tiene todo no se puede por menos que volver y ese es nuestro deseo cuando grabamos en contactos favoritos el teléfono de The Rock Suites y marcamos con una gran cruz roja a Congosto en nuestra guía de viajes.

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



LAS AGUAS MÁS PURAS DEL ALTO BIERZO

Entre bosques y cascadas, una ruta de dificultad media serpentea por la Sierra de Gistreo. Una cita con el senderismo, la naturaleza y la salud

El Alto Bierzo es rico en localidades que nos trasladan con facilidad a otros tiempos, menos tecnológicos y con una mayor relación entre el territorio y las personas que lo habitaban.

El viajero llega a Noceda y reconoce el espíritu berciano en sus calles, en sus tejados de pizarra, en su callejero, en el tono amable que emplean los vecinos para indicar al turista, ese intruso, la ubicación del horno tradicional, del lugar, de la ruta de los molinos.



En esta ocasión nuestra pregunta se dirige a la ruta de las fuentes. Hace calor en esta época del año y es de agradecer la presencia de agua en la ruta. Tanto por la compañía del susurro que genera en su discurrir como por el alivio de las altas temperaturas.

No vamos a mentir: hemos venido a Noceda atraídos por la fama de sus aguas, como el protagonista de la película ‘Casablanca’, solo que esta vez hablamos de un líquido que ha demostrado, o casi, sus propiedades oligominerales.

De alguna de las fuentes mana agua bicarbonatada sódica, y dice internet que fortalece los huesos, permite combatir el reuma, previene la caries y da mucha vida. Sin restar mérito a estas surgencias, a nosotros nos basta con que nos ayuden a combatir la sed.

Estamos en la cara sur de la sierra de Gistreo, cadena montañosa que se puede considerar prolongación



meridional de la cordillera cantábrica en dirección a los Montes de León. Es tierra de astures, también de romanos, y la toponimia

Es tierra de astures, también de romanos, y la toponimia señala abundancia de nueces

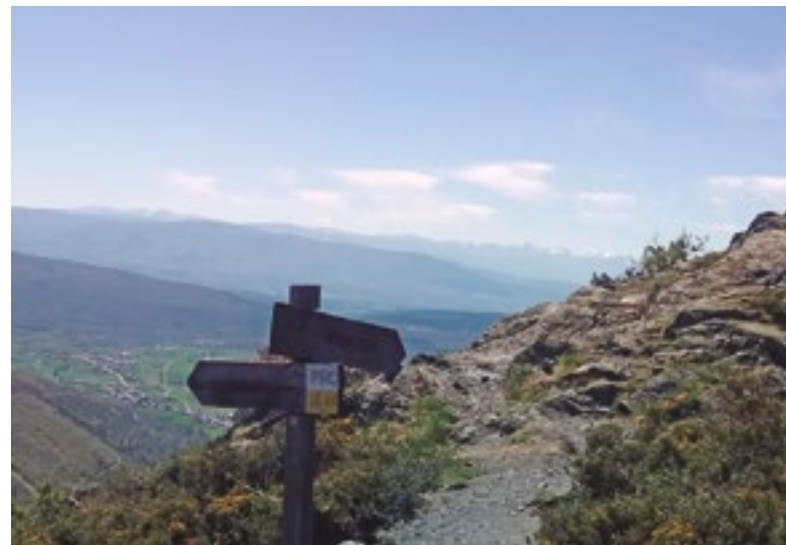
nos habla de abundancia de nueces. Noceda (de ‘nux’, nuez) no es solo el nombre de la localidad. También se llama así el curso que lleva las aguas hacia el Boeza.

Hemos buscado una sombra que cobije nuestro coche en los alrededores del albergue y nos hemos adentrado en nuestra ruta, guiados por postes de señalización. Ya respiramos la exuberancia del bosque, de los primeros castaños. De aquí sale la castaña de la variedad parede, la más utilizada para los magostos de León.

Noceda ya ha quedado a nuestras espaldas cuando llegamos a la primera fuente del recorrido, la de Juan Álvarez. Continuamos la marcha y los castaños van dejando paso a robles, abedules, avellanos y otros árboles atlánticos.



“De aquí sale la castaña parede, la más utilizada en los magostos”



Quizá haya sido el espíritu protector de los antiguos astures el que haya permitido que el ecosistema se haya mantenido dentro de una suave evolución a lo largo de los siglos. En zonas cercanas el fuego y la actividad humana han devastado la flora autóctona, sustituida en multitud de ocasiones por amplísimos pinares.

A medida que ascendemos comprendemos mejor el topónimo de Gistreo, que deriva de la palabra 'gistra', planta que crece en los pastizales y que se recolecta para la elaboración de aguardiente.

Abandonamos la pista principal y tomamos un sendero que trepa entre los robles. Cruzamos otro cauce, casi un río, a través de un puente de madera y, al poco, al caminante se le da la opción de visitar otras dos fuentes: la de la Salud y la del Azufre.

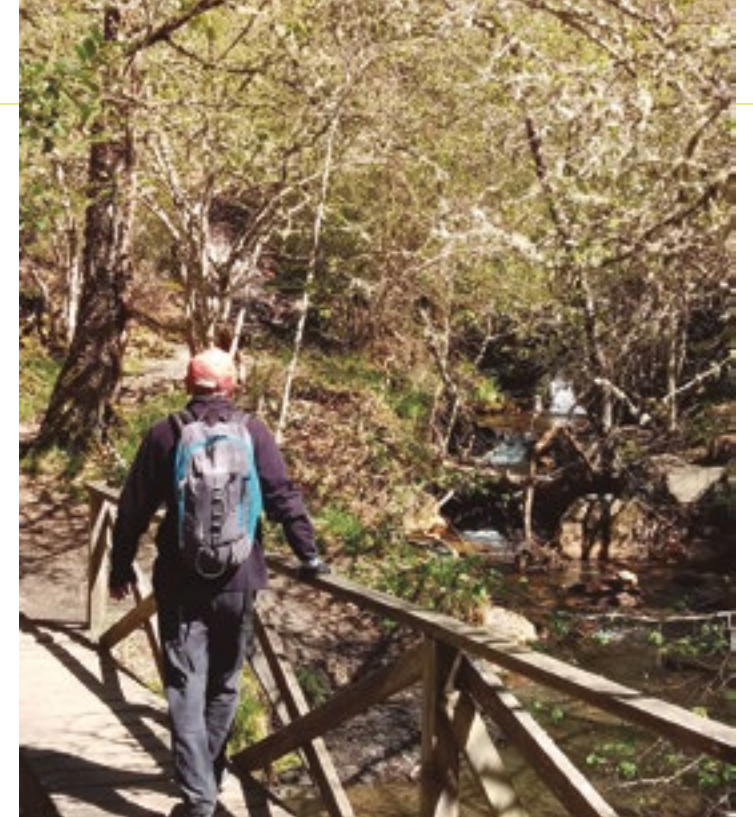
El sendero sube entre urces y llega a un robledal, que atravesamos para volver a cruzar el reguero y llegar a una pista que supone la subida más dura. A nuestra izquierda, el valle de la Silva, que alberga pinos, robles y abedules, junto con unas peñas que bien podrían albergar fauna tan importante de conservar como el lobo, el oso o el urogallo.

Llegamos al mirador de la Gualta, desde el cual tenemos una buena vista de todo el valle. Contemplamos las vaguadas boscosas que descienden de Gistreo y a través de las cuales descenderemos.

Lo hacemos a través de unas escaleras con cuerda que facilitan el descenso, aunque no podemos perder de vista el suelo a cada paso que damos. Es fácil tener un accidente en este tramo, sobre todo en las épocas del año en que el suelo es resbaladizo.

Volvemos a penetrar en una masa de robles de gran talla, que no logran esconder una doble cascada que se precipita desde el mirador hacia el valle. Son las cataratas de la Gualta, que proporcionan una excelente sensación al caminante que se aventura a conocerlas.

Como en otros lugares de esta comarca singular, fronteriza, la toponimia hace que salga a la superficie el sustrato asturleonés que siempre está presente. El nombre de Gualta puede derivar de 'agua alta', es decir, de agua que cae desde las alturas. Por eso en vez de 'la Gualta' deberíamos escribir 'L'Agualta', si deseamos comprender mejor el suelo que pisamos.



Seguimos descendiendo hasta un nuevo puente de madera, sobre el que volvemos a cruzar el reguero. Otro tramo de vegetación exuberante, acompañada de la fuerza del agua y de la penúltima fuente del recorrido, la del Canaliño.

Ya llegamos al valle, al prado y al bosque de ribera, para enfilarse la última parte del recorrido, la más cómoda. ¿Hemos dicho que aún quedaba otra fuente? Es la del Rubio, para la que deberemos caminar otro kilómetro. ■



PROVINCIA DE LEÓN



Reportaje fotográfico:
BEATRIZ ORTEGA
JESÚS ALONSO

Cocina y naturaleza se citan en Villalba de los Alcores

Los campamentos organizados por la Diputación de Valladolid en el Centro de Interpretación de la Naturaleza de Matallana permiten a los más pequeños familiarizarse con tesoros cotidianos que tienen al alcance de la mano

La Diputación de Valladolid organiza para este verano una serie de campamentos que basan su programa en el aprendizaje del inglés, el respeto al medio ambiente y hacer unos primeros 'pinitos' ante los fogones. El escenario escogido es el Centro de Interpretación de la Naturaleza

(CIN) de Matallana, en Villalba de los Alcores, allí donde se encuentran los montes Torozos y la comarca de Tierra de Campos.

Entre encinas y quejigos, los niños y niñas juegan y aprenden en un rico entorno que enlaza historia, arqueología, fauna y naturaleza. Los tutores acompañan a los

pequeños a medida que se adentran en la cocina tradicional, la pastelería, las actividades medioambientales y todas las posibilidades que brindan los restos de este monasterio cisterciense levantado en el siglo XIV.

La iniciativa de la Diputación tiene un valor eminentemente social, por lo que solo pagan el 50% de la tarifa general los niños y niñas integrantes de unidades familiares que se encuentren en alguno de estos supuestos: ser perceptoras de renta garantizada de ciudadanía (RGC), haber sido perceptoras de alguna Ayuda de Emergencia Social (AES) o estar recibiendo intervención activa del programa de apoyo a familias (PAF) de la Diputación de Valladolid y existir un informe favorable de las responsables del programa.

El monasterio fue abandonado en el

siglo XIX como consecuencia de las leyes desamortizadoras del momento. Fue utilizado inicialmente como hospital para los empleados del Canal de Castilla, y más tarde como cantera para la construcción del ramal de Campos, que enlaza la localidad de Ribas de Campos con Medina de Rioseco.

Convertido en finca agropecuaria, los restos se declararon Monumento Nacional en 1931 y pasaron a ser propiedad de la Diputación de Valladolid. A partir de 1995 se recuperó la antigua hospedería, la bodega, se restauró el palomar de planta circular y se construyó un palomar de planta cuadrada. Posteriormente se hizo un jardín botánico con plantas aromáticas autóctonas.

El complejo cuenta con una sala donde se puede observar una exposición sobre la fauna y la flora del entorno; el palomar; un parque temático de las distintas razas ovinas; el jardín botánico con flora autóctona; las ruinas del monasterio cisterciense; una pequeña laguna; un invernadero y vivero; una senda medioambiental y un parque temático para los más pequeños.

El campamento incluye naturaleza, cocina tradicional, pastelería, inglés...

El escenario es un monasterio cisterciense levantado en el siglo XIV

En el mes de mayo la Diputación reabrió el parque infantil de Matallana después de más de un año cerrado.

La institución ha aprovechado para llevar a cabo obras de reforma y mantenimiento de las instalaciones, consciente de la importancia que tiene este espacio para los cientos de familias de toda la comunidad que cada fin de semana disfrutan de él.

El CIN Matallana marca la frontera entre los Torozos y la Tierra de Campos



Para que el público general pueda acceder a las instalaciones es obligatorio adquirir las invitaciones con antelación en la web www.valladolidesvino.es, ya que el aforo del parque estará limitado a 250 personas.

El parque infantil cuenta con juegos para todos los miembros de la familia, tirolinas, juegos de agua, toboganes gigantes, columpios de diferentes tipologías y una zona de mesas para poder pasar un día en familia.

Además de los juegos del parque infantil, los visitantes pueden adquirir entradas para las visitas guiadas al centro, en las que conocerán los restos del monasterio, el jardín botánico, el taller de la lana, el centro del ovino y el centro de interpretación de los palomares. Esta visita termina con la degustación de productos de la zona. ■

**Las visitas
guiadas incluyen
jardín botánico,
monasterio, taller
de la lana, centro
del ovino...**



Ayuntamiento de
Medina del Campo



Asómate



Medina del Campo



Enoturismo • Fiestas • Historia • Cultura • Patrimonio

www.medinadelcampo.es

Medina refuerza sus lazos con el sector agro

El Ayuntamiento cede a la Interprofesional de la Patata un espacio de trabajo en el antiguo Hospital Simón Ruiz, una acción que para el alcalde “demuestra que la despoblación no es un concepto vacío”, sino una realidad “que debe combatirse por todos los medios”

Medina del Campo ha reforzado su vínculo con el sector agrario, de forma especial con la actividad que se desarrolla en la comarca. El alcalde de la localidad, Guzmán Gómez, ha presentado recientemente la cesión de un espacio municipal para la Interprofesional de la Patata, la entidad constituida para velar por un cultivo emblemático de la Tierra de Medina y del conjunto de Castilla y León, pero con una cadena de valor que cuenta con varios eslabones necesitados de protección, como el de los agricultores.

“Vivimos en la comarca con más hectáreas de patata de España”

El antiguo Hospital Simón Ruiz contará entre sus inquilinos con la interprofesional, en una cesión que el alcalde de la localidad, Guzmán Gómez, justifica por la “histórica” relación de Medina con el cultivo y por su condición de cabecera de una tierra eminentemente agrícola. “Vivimos en la comarca con más hectáreas de patata de España, además de contar con grandes empresas transformadoras de este producto”, subrayaba



© Jacinto Navas

flanqueado por el consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Jesús Julio Carnero, y por la presidenta de la interprofesional, Yolanda Medina.

La sede de la entidad será un local amplio, con todos los servicios que necesita para el desarrollo de sus funciones. Incluso con espacio para la celebración de reuniones técnicas y congresos.

El antiguo Hospital Simón Ruiz es un edificio emblemático de la ciudad, que en los próximos años recibirá inversiones por valor de cuatro millones de euros, con el objetivo de que acoja iniciativas de diferentes sectores que generen sinergias entre ellas.

Pata Guzmán Gómez, la iniciativa es un claro ejemplo de que la despoblación “no es un concepto vacío del que hablar ante los medios de comunicación, sino una realidad que queremos combatir por todos los medios, pero de forma especial mediante la generación de riqueza y empleo”. ■



Un verano muy cultural en la Villa de las Ferias

La programación cultural no se detiene en Medina del Campo, que se convertirá en capital provincial del ocio y el arte durante la tercera semana de agosto.

La **X Semana Renacentista** se celebra del 14 al 22 de esa semana con importantes hitos, sobre todo relacionados con el V Centenario del Movimiento Comunero y la Quema de Medina. El programa se abre con el concierto de El Naan, de música étnica ibérica, en la Plaza Mayor de la Hispanidad. El evento comienza a las 20,00 horas.

Dentro de Medinarte se podrá disfrutar de cursos, actuaciones, ilustraciones...

El 17 de agosto, a las 20,30 horas, tendrá lugar el concierto **Enredabailes Folk: 500 años comuneros 1521-2021**, también en la Plaza Mayor de la Hispanidad.

A las 12,00 horas se celebra el acto institucional conmemorativo del V Centenario del Movimiento Comunero y la Quema de Medina, en el patio Palacio Real Testamentario, mientras que a las 20,30 se clausura la conmemoración con el concierto del Nuevo Mester de Juglaría, en la Plaza Mayor de la Hispanidad.

El mes de agosto también contará con importantes **eventos taurinos**. El 27 de agosto se celebra el espectáculo Con Aire Ecuéstre, a las 22,00 horas, mientras que para el día 28 está previsto el concurso de cortes. El 29 de agosto una corrida de toros se celebra a las 18,30 horas.

MAPPING ME 2021

El sexto Festival de nuevas tecnologías aplicadas a las artes escénicas - Mapping me 2021 se desarrollará en varios pases a lo largo de toda la semana. La inauguración tendrá lugar el 14

de agosto a las 22,30 con el vídeo mapping inaugural proyectado sobre la fachada del Ayuntamiento y de la Colegiata.

Dentro del festival, del 15 al 21 de agosto tiene lugar el festival de arte urbano **Medinarte**, con el que nuevas ilustraciones darán color a las calles de la localidad. Este año se han elegido dos ilustraciones y dos espacios, y el proyecto pretende extenderse con el tiempo: no quedarse aislado, sino dar lugar a una ruta de ilustración, luz y color por las calles de Medina.

Dentro de la programación de Medinarte se podrá disfrutar de cursos, actuaciones, ilustraciones y mapping, entre otras sorpresas. Medinarte se caracteriza por la originalidad de la ilustración (buscando lugares poco comunes) y algo completamente novedoso, como es aplicar las nuevas tecnologías a la ilustración. En este caso, el público se sorprenderá con el mapping aplicado a un lienzo de la ilustradora **Iris Serrano**, que este año es la madrina del Festival Mapping Me y de Medinarte. ■





TRASPINEDO

UN PASEO POR LA GASTRONOMÍA Y LA TRADICIÓN

Solo 25 kilómetros separan la capital vallisoletana de Traspinedo, un municipio de Tierra de Pinares de 1.200 habitantes. Conocido por su gastronomía y sus fiestas, atrae turistas que disfrutan de cada rincón y se marchan con buen sabor de boca



Preparación del pincho de lechazo asado a la brasa de sarmiento.



Pan lechuguino y pastas son típicos productos traspindejos

Lucía López

Traspinedo no es solo gastronomía. Posee patrimonio cultural y espacios naturales que hacen que sea crucial marcar su nombre en el mapa para próximas visitas. Los ocho yacimientos arqueológicos que rodean la localidad, dos de ellos declarados BIC, sitúan su origen milenios atrás. Ya en la Edad Media, perteneció al Infantazgo de Valladolid.

Entrar en Traspinedo supone sumergirse en la historia y las tradiciones, desde calles empedradas hasta típicas casas de adobe con grandes puertas nutren al pueblo de identidad y vida.

Traspinedo aún conserva los soportales de madera del siglo XVIII

La calle Mayor aún conserva los soportales de tapial de madera y base de piedra de finales del siglo XVIII, de los más antiguos de la provincia, donde hace años se celebraban los mercados.

Al final de esta calle se encuentra la plaza Mayor, donde reside el Ayuntamiento, que sirvió de escuela y calabozo antes de convertirse en la casa consistorial. Construido en piedra



y madera, conserva las vigas originales, incluida la de hierro fundido, marcada con el sello de la Fundición de Medina de Rioseco.

Traspinedo es sinónimo de gastronomía, concretamente del pincho de lechazo, una joya culinaria del pasado que hoy se conserva. Hay que remontarse al siglo XIX para datar el origen de tan delicada forma de cocinar, ligada a la agricultura y a la necesidad de llevarse a la boca un bocado caliente. La carne más consumida era la oveja churra, por lo que se patentó el introducirla en un

palo verde de vid para asarla en brasas de sarmiento.

Las barras ahora son de metal y las brasas se han trasladado a los mesones, pero la esencia es la misma. Una sencilla elaboración que mezcla una materia prima de calidad, un troceado homogéneo, las brasas de sarmiento, la justa sazón y el toque de maestro asador para que esta receta ancestral deleite los paladares de vecinos y turistas. Un menú completado con pan lechuguino y pastas, típicos productos traspindejos.

Fachada del Centro de Interpretación de la Resina (CIR).



Por su gran importancia para el municipio, el último fin de semana de septiembre se celebra la Feria de Artesanía y Gastronomía “El Sabor de la Tierra” en torno a este plato.

Otro gran atractivo de Traspinedo son las fiestas de Santa Isabel y San Martín de Tours, los patronos del pueblo. Santa Isabel se celebra el 2 de julio, cuando el municipio se congrega ante la Iglesia de San Martín de Tours para sacarle en procesión y bailarle jotas. En esos días, los festejos taurinos, celebrados en la plaza de toros típica de palos, las orquestas y la hospitalidad de las peñas conforman un programa que seduce a pueblos vecinos. La misma fórmula se repite el 11 de noviembre en torno a San Martín de Tours, festividad recuperada hace dieciséis años que congrega a gentes de toda la comunidad.

Las fiestas patronales atraen a personas de toda Castilla y León

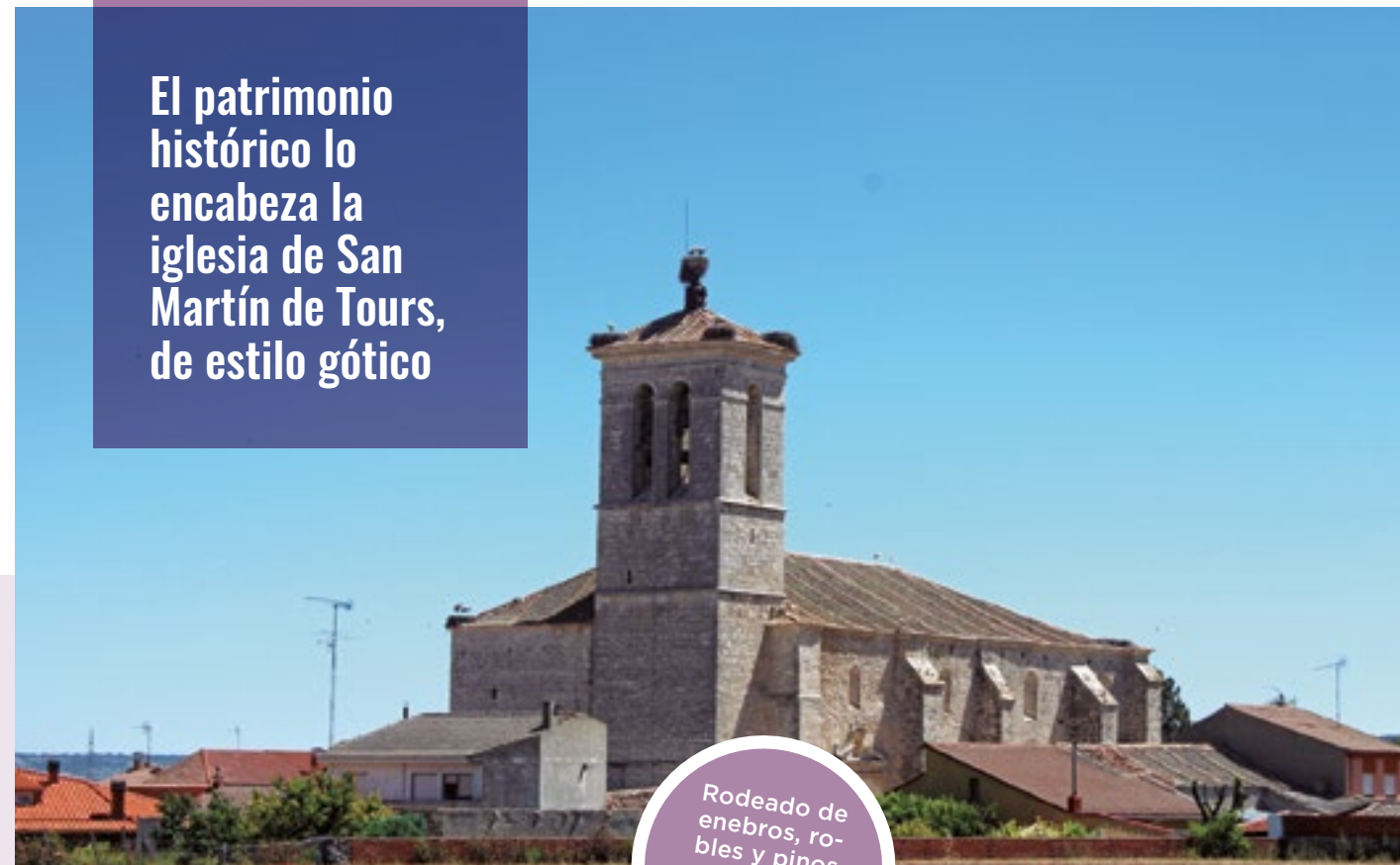
El patrimonio histórico que posee la localidad lo encabeza la Iglesia de San Martín de Tours, de estilo gótico de los siglos XV y XVI, que no tiene retablo propio, y que debido al tiempo que tardó en construirse, posee partes góticas y renacentistas. Consta de dos naves, una con bóveda de arista y otra con crucería estrellada. Otro elemento reseñable es la Ermita del Humilladero, un edificio de planta cuadrada de piedra y arco de medio punto sin tejado que se encuentra a las afueras del municipio, en una encrucijada de caminos. Destaca a su lado el crucero de piedra datado en 1596 y tallado con el símbolo de la calavera.

Traspinedo es un municipio agrícola y ganadero, pero también poseyó hachicoreras, fábricas y bodegas. Un oficio recuperado recientemente es el de resinero. Al estar rodeado de pinos resineros, el pueblo tiene el emplazamiento idóneo para su desarrollo. La labor se

Procesión en honor a la patrona de Traspinedo, santa Isabel, el 2 de julio.



El patrimonio histórico lo encabeza la iglesia de San Martín de Tours, de estilo gótico



Rodeado de enebros, robles y pinos, se emplaza en plena Tierra de Pinares

recuperó con la construcción del Centro de Interpretación de la Resina (CIR) en el antiguo matadero, un espacio dedicado a la resina y su entorno que le sirvió al arquitecto Oscar Ares para ganar el Primer Premio en la categoría de Diseño de Interiores en los IX Premios Arquitectura CyL 2016.

La localidad se encuentra rodeada de montes de enebro y roble, pinares y la dehesa, espacios que, junto con el Pico de la Atalaya y el Puente Hinojo completan su oferta natural. Las dos rutas de senderismo homologadas son el Sendero Negro y la Ruta de la Atalaya. Esta segunda discurre por el Pico de la Atalaya, un roble bicentenario testigo de la vida en los valles del Duero y del Valcorba. El Puente Hinojo se encuentra en la N-122 camino a Sardón de Duero, un puente con siglos de antigüedad que nos dirige al GR14 Senda del Duero, que acompaña al río desde Soria hasta Portugal, y fue hogar del Tío Musilas, bandolero del siglo XVIII que asaltaba a los ricos para dárselo a los pobres.

Traspinedo presenta una oferta cultural y gastronómica que no pasa desapercibida y que año tras año es reclamo para cientos de personas que no dudan en acercarse y disfrutar de un paseo por la naturaleza, la gastronomía y la tradición. Y tú, ¿podrás resistirte? ■





REQUERIMIENTO DE LAS DONCELLAS

Por librarse de paganos, las siete doncellas mancadas se cortaron sendas manos y las tienen los cristianos por sus armas en Simancas. Con esta estrofa concluye el Romance de las Siete Doncellas que creó hace años un vecino de Simancas, en reconocimiento al valor que demostraron, según la leyenda, siete jóvenes de la localidad que, un 6 de agosto del año 939, después de haber sido requeridas como pago por el rey musulmán Abderramán III en el conocido como Tributo de las Cien Doncellas que este había exigido al Reino de León.

Cada 6 de agosto, las siete doncellas son requeridas en su casa por el cortejo

Las jóvenes simanquinas, que habían sido escogidas por sorteo, para ser moneda de cambio, se cortaron sus manos izquierdas para que el rey moro las repudiara y pudieran quedarse en su localidad sin servir como pagaré.

“Si mancadas me las dais, mancadas no las quiero”, cuenta la leyenda que contestó Abderramán III cuando vio a las siete mozas del municipio, al

que los moros denominaban y conocían como Bureva, y que desde ese día pasaría a llamarse, según cuenta la tradición popular, como Simancas.

Once siglos más tarde y en el día de la Transfiguración del Señor, El Salvador, patrón de la villa simanquina, el pueblo sigue rememorando esta fiesta celebrando cada año el nuevo requerimiento de siete jóvenes doncellas, que serán las embajadoras del municipio ribereño del Pisoraca, como así también llamaban los musulmanes al río Pisuerga, durante todo un año.

“Siete jóvenes que no quisieron ser sometidas y que lucharon por su libertad”



El 6 de agosto de cada año, una a una, las siete doncellas son requeridas en su domicilio por el Cortejo en pleno con el alcalde de la localidad a la cabeza y el Mantenedor de la Tradición.

Tres golpes del bastón de mando del edil de la localidad en la puerta del domicilio de la primera doncella requerida, la más próxima al lugar de partida del Cortejo, y la consabida pregunta por parte del alcalde al padre o madre de la joven. “Vive aquí (cita su nombre)... es requerida por este Cortejo para ser doncella de la Villa de Simancas”, llevándose a la joven con el consentimiento de su progenitor. Así con la misma pregunta para todos los padres de todas las muchachas requeridas. Durante el recorrido los danzantes de la villa escenifican un cuidado repertorio de bailes castellanos que reciben el nombre de ‘paloteo’. Los jóvenes danzantes se esfuerzan por mantener viva una tradición que aporta la nota de música y folclore en el evento.

En todos los padres y familiares más directos, la misma emoción y el mismo sentimiento, el de estar contribuyendo al mantenimiento de una bella tradición, que es historia viva de la Villa, y que cada año, de forma más palpable, resalta el valor y la decisión de siete jóvenes que no quisieron ser sometidas y que lucharon por su libertad ganando la batalla. ■





Miguel Ángel García

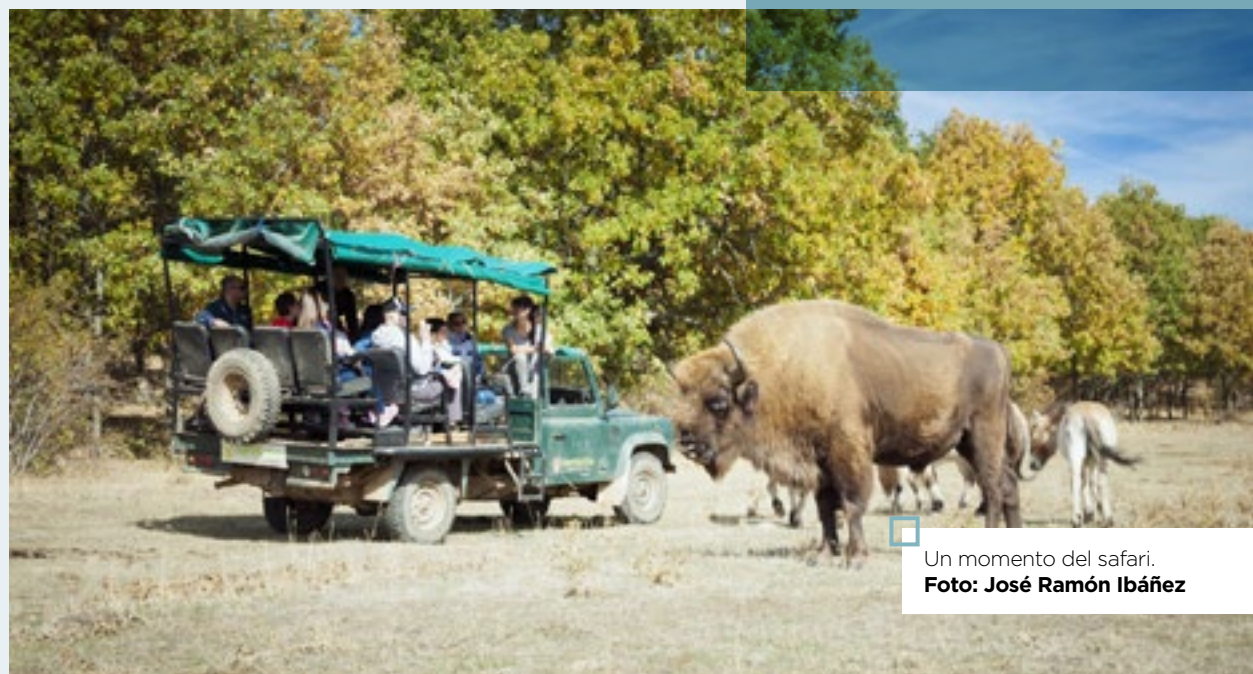
Historiador y gestor cultural

De Jurassic Park a Paleolítico Vivo PASIÓN POR LA PREHISTORIA

Si cerramos los ojos y escuchamos las palabras prehistoria y aventura, inmediatamente recordamos la exitosa película Jurassic Park de Steven Spielberg, estrenada en 1993. Dos décadas después, nace el proyecto denominado Paleolítico Vivo, puesto en marcha por un grupo de apasionados liderado por Eduardo Cerdá. Era el primer parque pleistoceno con animales vivos de Europa.

Se ubica en el término municipal burgalés de Salguero de Juarros, en las estribaciones de la Sierra de la Demanda, apenas a 8 kilómetros de los afamados yacimientos declarados Patrimonio de la Humanidad. Paleolítico Vivo refuerza el fenómeno Atapuerca con un proyecto innovador en España y Europa.

“Paleolítico Vivo refuerza el fenómeno Atapuerca con un proyecto innovador en España y Europa”



Un momento del safari.
Foto: José Ramón Ibáñez



Los más pequeños aprenden cómo se realizaban las pinturas rupestres.
Foto: José Ramón Ibáñez

El origen data de 2012, cuando se crea la Asociación Paleolítico Vivo para comenzar a hablar con los propietarios de terrenos buscando una ubicación. Un año después llegan los primeros animales, que cuidan en la localidad cercana de Quintanapalla. En 2015 empiezan las visitas guiadas en Salgueros con la infraestructura básica montada. Tres años de rodaje para arrancar este fantástico proyecto que vincula arqueología, patrimonio y medio ambiente, constituyendo una empresa

“Un fantástico proyecto que vincula arqueología, patrimonio y medio ambiente”

que complementa el objetivo principal de la asociación. En un primer momento comenzó con escepticismo pero actualmente es un referente visitable como demuestran los 15.000 visitantes durante el año prepanidémico. Familias y grupos que se acercan para conocer cómo vivían la fauna y nuestros antepasados en la Prehistoria.

Paleolítico Vivo forma parte de un ambicioso proyecto centrado en la innovación trabajando aspectos como la sostenibilidad, el desarrollo rural, la naturaleza, las nuevas tecnologías, la cultura, la arqueología experimental, el turismo o la gastronomía.



Poblado visitable.
Foto: Eduardo Cerdá

La sombra de Félix Rodríguez de la Fuente puede notarse en las actividades, explicaciones y equipo técnico que colabora en este ambicioso proyecto.

La restitución de la fauna es una prioridad para Paleolítico Vivo. Se investigan las especies que compartían el espacio con sus ancestros en el registro fósil de Atapuerca, para incorporarlos. Su incorporación produce una gestión del medio, obtención de carne y actividades turísticas. Una aproximación a los animales antiguos en peligro de extinción como ocurre con los caballos de Przewalski, actualmente asilvestrados y que ya aparecían pintados en la prehistoria. Una especie en peligro de

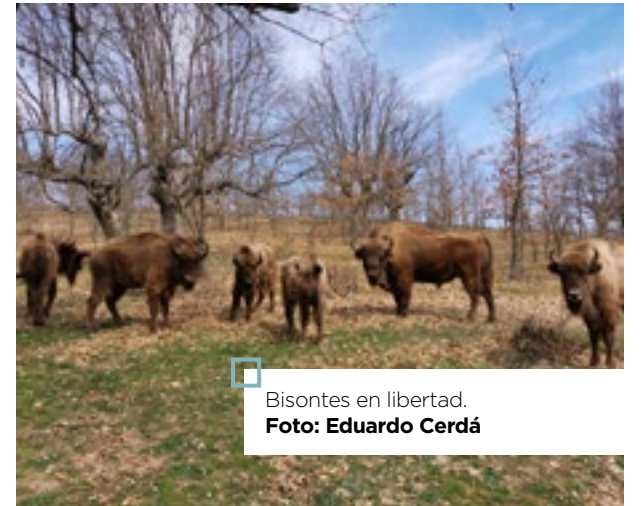
“La sombra de Félix Rodríguez de la Fuente se proyecta sobre actividades, explicaciones y equipo técnico”

extinción que trajeron 10-12 de Francia y actualmente ha crecido el número a 15.

Lo mismo ocurre con el Bisonte europeo, el herbívoro más grande de Europa y que se encuentra igualmente en Salgueiros de Juarros. Es un elemento destacado poder volver a ver bisontes 10.000 años después en el mismo espacio. Paleolítico Vivo se ha convertido en un referente internacional sobre la divulgación científica y conservación de especies animales y vegetales.



Ejemplares de przewalski.
Foto: José Ramón Ibáñez



Bisontes en libertad.
Foto: Eduardo Cerdá

Paralelo a la restitución de fauna, se ha creado un poblado para reproducir el modo de vida de los habitantes que cazaban y vivían, reproduciendo el uso del fuego y la talla lítica para la caza. Es emocionante palpar que los visitantes sienten la prehistoria, especialmente los escolares que aprenden a conocer el ecosistema y la fauna autóctona. En las visitas infantiles se pretende especialmente que se manchen, que pinten e interactúen en los talleres priorizando la educación del patrimonio y su dinamización.

Una de las patas de este proyecto es la sostenibilidad tanto económica, como social y cultural. El turismo es fundamental como fuente de ingresos para poder financiar la adquisición de vehículos, contratación de personal, arrendamiento de los pastos, mantenimiento del espacio... En la actualidad hay creados diez puestos de trabajo que se encargan del mantenimiento de las instalaciones, ejecución del proyecto y su divulgación especialmente dirigidos para grupos reducidos y escolares.

Es importante el contacto físico con los animales, que nunca antes se habían visto de forma tan natural, pudiendo realizarse a pie o en jeep, recordando los safaris africanos. Las actividades al aire libre en la naturaleza han sido muy agradeci-

das especialmente en la pandemia, donde no ha parado la recepción de visitantes, excepto en el cierre obligatorio.

‘Susurros por la conservación’ es un interesante espacio donde existe una selección de artículos y vídeos de divulgación científica publicados por diversos profesionales de prestigio. Paleolítico Vivo realiza actividades de dinamización complementarias como son: el Campeonato europeo de tiro prehistórico, campamento de Félix Rodríguez de la Fuente o expediciones para conocer otros territorios vinculados con el origen de la humanidad como Uganda, Tanzania o Mongolia.

El futuro se presenta prometedor con la firma del convenio de renovación de aprovechamiento de pastos por 25 años, lo que servirá para trabajar activamente en el proyecto denominado ‘La Célula’. Espacio de más de 2.000 metros cuadrados, que tendrá un centro de talleres, sala de exposiciones dedicadas a la prehistoria y el medio ambiente, centros para animales, grada para eventos, zona de plantas aromáticas y árboles... en un proyecto ambicioso, funcional y diverso.

Paleolítico Vivo ha cogido el testigo de la atracción y pasión por la prehistoria que comenzó con Jurassic Park, trabajando activamente en la recuperación de especies y su difusión. Toda una suerte tenerla en Castilla y León reforzando el fenómeno Atapuerca. ■

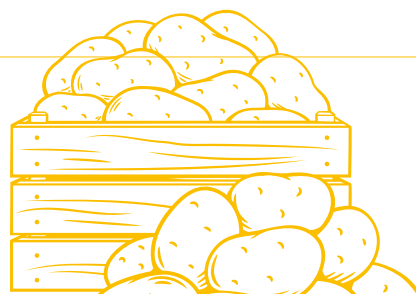
“Los pequeños pintan, se manchan, interactúan, dando prioridad a la educación en patrimonio”

PALEOLÍTICO VIVO

www.paleoliticovivo.com
info@paleoliticovivo.com
Tlf. 947 42 17 14



PATATAS ÚNICAS CON SABOR A FAMILIA Y TRADICIÓN



Por la década de los años 30, los siete hermanos Catalán Izquierdo ayudaban en la tienda familiar, y a su vez los más mayores acompañaban a su padre Cosme en sus viajes en tren desde Medinaceli (Soria) con destino a Aragón para comprar fruta y transportarla para después venderla por los pueblos cercanos.

Tras los años difíciles de la guerra y la posguerra, y ya en tierras de Guadalajara el pequeño negocio familiar comienza su expansión con la apertura de una segunda tienda en la localidad de Alcolea del Pinar a lo que siguió la adquisición de una camioneta con la que dar soporte a las bicicletas con un pequeño remolque atrás que, hasta ese momento repartían fruta por las localidades de la zona, y la posterior adquisición de varios camiones para la distribución comarca.

Avance tras avance, se dieron cuenta del potencial de la huerta de Valencia y empezaron a comprar en origen más productos, tomates, verduras,

Cinco generaciones después, se dedican de manera profesional a la obtención de patatas de calidad

etc. Y de este modo, comerciar con ellos en su habitual zona de actuación hasta que en 1976 se trasladan a Madrid en el Mercado Central de Patatas y posteriormente llegan a Mercamadrid para crecer hasta asentarse en 1.988 en una parcela del polígono industrial de Getafe, donde construyen las instalaciones que ya se han convertido en su sede principal, el centro neurálgico de Patatas Catalán.

Muchas han sido las idas y venidas de esta familia hasta consolidarse, formando actualmente un grupo de empresas y cinco generaciones después, se dedican de manera profesional a la producción y suministro, entre otros productos, de patatas de primera

calidad tanto para el consumo nacional como la exportación.

Un crecimiento progresivo que les ha posicionado como uno de los mayores operadores de patata de nuestro país. Todo ello con un centro de manipulación, logística y envasado en Getafe (Madrid), junto con los dos puestos de venta en Mercamadrid, además de cuatro almacenes más de aprovisionamiento con cámaras frigoríficas de conservación en Aranda de Duero (Burgos), El Carpio (Valladolid), Burgos y Orihuela (Alicante).

Un producto que se ha convertido en la estrella de la compañía, gracias a que seleccionan la mejor variedad de patatas para freír, con una producción 100% nacional. Todo, bajo una cuidada clasificación y conservación del producto, lo que les permite ser los únicos que garantizan un suministro de patata nueva y de calidad que se mantiene a lo largo de todo el año, y que garantizan en cada proceso sus más de 80 trabajadores.

Seleccionan la mejor variedad de patatas para freír, con una producción 100% nacional

La importancia en la selección en cuanto a variedad, zonas de cultivo, recogida, almacenamiento y logística convierten a Patatas Catalán en una empresa de confianza que además ha sabido adaptarse a los tiempos y por ello, a diario recibe decenas de pedidos online que llegan directamente, y sin gastos de envío, a cualquier hogar o establecimiento de nuestro país. Muchos son los profesionales culinarios que ya han confiado en esta patata especial para freír por su gusto y singularidad.

Esta patata con sabor a familia, de origen soriano, y que ha logrado expandirse más allá de nuestras fronteras es, sin duda, una oda al sabor de lo nuestro. Un gusto inconfundible que no hace sino ganar con el paso de los siglos. ■



Julio Valles

PRESIDENTE DE LA ACADEMIA CASTELLANA Y LEONESA DE GASTRONOMÍA

A la búsqueda de la buena patata frita

La patata es un alimento saludable y adecuado para una dieta sana y equilibrada en opinión de muchos expertos en nutrición que lo incluyen dentro la base de la Pirámide de Alimentación junto a los cereales y sus derivados. No obstante, las distintas maneras de cocinarlas modifican su valor nutricional y calórico; como ejemplo la patata hervida supone un porte de 85 kcal. por cada 100 gramos de media, inferior a la pasta o el arroz.

La patata no contiene grasa excepto si se fríe, aunque la cantidad de grasa depende de la variedad de la patata, tamaño de los trozos, temperatura del medio y tipo de aceite utilizado. A mayor tempera-

tura y trozos mayores, menor es la grasa absorbida. En general, al freír la patata puede aportar entre un 5 y un 20 % de grasa, por ello se recomienda cocinar las patatas con métodos que aporten un mínimo de grasa a nuestra dieta.

“La patata solo tiene grasa si se fríe; a mayor temperatura, absorbe menos aceite”

Precisamente esta es una de las causas que hacen que la patata sea el producto peor tratado en cocina

española por muchos cocineros, pues la mayoría emplea una técnica que consiste en pelar las patatas, cortarlas y ponerlas en agua fría para freírlas posteriormente varias horas después. Durante el tiempo que permanecen en el agua las patatas pierden una parte muy importante del almidón que contienen, que es casi el 24% del tubérculo, juntamente con la vitamina C y las del grupo B y minerales como potasio, calcio y magnesio; esto es más acusado cuando las patatas se cortan en tozos pequeños en forma de palos o rodajas finas.

De esta forma la patata ha perdido parte de su masa, lo que posibilita que se llene de aceite al freírla y por tanto obtengamos un producto



aceitado en exceso, sobre todo si, como es costumbre, se fríen en dos fases: una primera fritura suave y otra posterior a fuego fuerte. La consecuencia es un producto que ha perdido masa, que no tiene apenas almidón pues, aunque este se disuelve con dificultad, pasa al agua y se elimina la propiedad de tersura e hinchazón que posee. De este modo la patata frita va a tener menos tersura va a ser más blanda y menos rígida, con lo que el resultado de la fritura es gomoso y, si el aceite empleado no es muy bueno o se ha utilizado varias veces, como es habitual, tendremos sabores rancios no deseados.

Todo esto no pasa si las patatas se pelan y fríen convenientemente en el momento de servirlos, dándoles el punto adecuado de dorado y con un buen aceite no muy usado, en el que no se han frito otros productos y eligiendo los de oliva virgen o girasol, dependiendo del sabor que se quiera dar a la fritura.

Afortunadamente algunos restaurantes lo hacen así con unos resultados espectaculares y gran aceptación de los comensales; el hacerlo de esta forma es una decisión que no defrauda y enriquece los platos con los que se sirven.

En muchos sitios del mundo se

“Si las matemos en agua, las patatas pierden una parte muy importante del almidón y tendrán una peor fritura”

elaboran patatas fritas en platos que son internacionalmente conocidos.

Tal es el caso de las ‘french fries’, como las denominaron los soldados americanos que las descubrieron durante la Primera Guerra Mundial, cuando en su ofensiva en Europa estaban en la región francófona de Bélgica, en Valonia, y las bautizaron erróneamente con el nombre francés, que es como se conocen hoy en día.

Con anterioridad en 1913 el industrial inglés Carter, comienza a fabricar las patatas fritas en Londres: las llamadas patatas ‘crisps’ o chips, caracterizadas por ser cortadas en finas rodajas, que hoy día son uno de los snacks preferidos en Inglaterra, especialmente entre la gente joven. Representan un gran porcentaje de los snacks salados.

Para hacer unas buenas patatas chips es muy importante freírlas en

aceite muy caliente para evitar que se aceiten en exceso.

Otro famoso plato con patatas fritas es el Fish and chips, nombre inglés que se le da a una fritura de pescado con patatas típica del Reino Unido, especialmente en Inglaterra, Escocia e Irlanda. Aunque existen varias hipótesis sobre el origen de este, aunque se sabe que el pescado frito fue introducido en las islas británicas por emigrantes judíos procedentes de España y Portugal.

De la importancia de las patatas ‘chips’ en la gastronomía lo demuestra el hecho de la famosa tortilla de patatas chip de Ferran Adrià, todo un grande de la cocina cocinando patatas de fabricación industrial.

Con todo, la mejor noticia para una correcta cocción o fritura de las patatas es la venta de tipos seleccionados para diversos usos que nos ofrecen excelentes marcas comerciales de almacenamiento y distribución y la gran cantidad de patatas elaboradas de gran calidad que tenemos en el mercado.

La buena patata frita es una gran pasión para muchos. De hacerlas bien depende su futuro, el presente es muy bueno si están bien cocinadas. ■

LAS BRAVAS QUE CAUTIVAN INCLUSO A LOS MÁS ESCÉPTICOS

En el gastrobar 'La Quinta', en pleno paseo de Zorrilla de Valladolid, elaboran las patatas fritas, o 'chips', más auténticas con tan solo tres ingredientes y el mimo de sus dos creadoras



María Sánchez

Rosana y Celina preparan con acierto y mucha dedicación unas cincuenta raciones diarias de unas patatas bravas muy especiales. 'Chips' naturales con lo mejor del crujiente y un corazón de lo más apetecible.

Un corte fino y meticuloso, reposo en el agua y directas al aceite caliente durante unos diez o quince minutos para salir directas a escurrir y, por supuesto, a disfrutar.

Un gastrobar donde han convertido la patata en parte esencial de su carta

El último toque tras el emplatado es la salsa brava, también casera, que no hace sino potenciar el sabor de este manjar de muchos, puesto que es uno de los platos estrella de este establecimiento situado en una de las avenidas más populares de la capital vallisoletana. Y antes de hincarles el diente, espolvorean una pizca de pimentón para aportarle ese gusto picante que ya las hace irresistibles.

Lo más importante es, según cuentan Rosana y Celina, la limpieza frecuente del aceite que utilizan, el tiempo de fritura y la calidad de las patatas que, junto con la salsa especialmente elaborada, las convierte en un plato prácticamente gourmet y al

alcance de todos, por tan solo 4,5 euros por una generosa ración. Tal es su textura y acabado que en varias ocasiones han invitado a los clientes más escépticos a comprobar por sí mismos en la cocina que no se trataba de patatas 'chips' de bolsa.

A pesar de que estas chips naturales o patatas bravas, como se las conoce en este establecimiento, son uno de los reclamos para la clientela, si nos acercamos hasta La Quinta podremos disfrutar también de sus ricas rabas, su especial ensaladilla o sus mollejas de lechazo, entre otros entrantes. Un gastrobar donde miman las patatas hasta convertirlas en parte esencial de su carta, y por supuesto de su personalidad. ■





¡Todo lo que los lácteos pueden hacer por ti!

En los últimos meses el consumo en los hogares ha crecido, al igual que las exportaciones de leche de ovino a otros países de la Unión Europea

La realidad impuesta por la pandemia mundial del coronavirus, junto con los confinamientos y restricciones que ha traído consigo, ha influido directamente sobre los destinos a los que ha ido a parar la producción de leche de ovino durante esos meses.

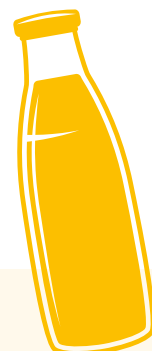
Tradicionalmente los receptores que han acogido la leche de ovino a gran escala han sido el mercado de las exportaciones, el canal Horeca, la industria de eventos y los consumidores directamente en sus hogares, pero con la irrupción de la covid-19 y la consiguiente crisis de la hostelería las ventas para la hostelería se han visto seriamente reducidas, del mismo modo que aquellas que iban directas a la industria de eventos, catering, etc.

Por el contrario, las exportaciones de leche de ovino, principalmente a países de la Unión Europea, y el consumo particular en los hogares se han incrementado durante todos estos meses. La adaptación del sector a esta pandemia ha sido relativa y por ello, ya buscan

soluciones a largo plazo para afrontar el futuro con optimismo.

De ahí que desde la Organización de Productores de Leche de Oveja de Castilla y León se trabaje ya en la promoción

tanto de este nutritivo producto como de otros lácteos de igual calidad y cuyo consumo diario nos aporta un extra de salud. La leche y los productos lácteos como el queso, el yogur o la cuajada, entre otros, son ricos en nutrientes esenciales. Cualquiera de los productos derivados de la leche es reconocido por apoyar la buena salud ósea, pero no solo eso, sino que además proporciona un



“El consumo particular en los hogares se ha incrementado durante todos estos meses”



“La leche es una excelente fuente de proteína de alta calidad”

mejor funcionamiento de los músculos y nos ayuda a incrementar los niveles de energía mientras fomentan que desarrollemos una mente mucho más activa.

Junto con el calcio, la leche es una fuente de fósforo, potasio, riboflavina, vitamina B12, y contiene otras tantas vitaminas y minerales en cantidades más pequeñas. También la leche es una excelente fuente de proteína de alta calidad que contiene todos los aminoácidos esenciales. Además de todo esto, la leche tiene un índice glucémico bajo así que aporta una fuente de liberación lenta de energía. Además, los lácteos aportan varias vitaminas que ayudan a reducir el cansancio y la fatiga, lo que hace que mantengamos nuestros niveles de energía en valores óptimos. Del mismo modo es una fuente de calcio y fósforo que apoya el metabolismo energético.

Si medimos la respuesta a estos beneficios por edades, durante la época infantil, nos otorga una correcta densidad ósea, peso corporal, perfil lipídico y mantenimiento de niveles energéticos. En el caso de los adultos, es clave para una disminución de la presión arterial, perfil lipídico, prevención de litiasis renal, o cáncer y mantenimiento del peso corporal, también durante el embarazo y la lactancia como método para suplir las necesidades de calcio en el organismo. También es una buena opción para la práctica deportiva, contribuye a aumentar y conservar la masa muscular y rehidratación, así como un mayor transporte de oxígeno en los glóbulos rojos.

Si hablamos de la salud de las personas mayores mejora la densidad ósea para la disminución de las fracturas osteoporóticas y el mantenimiento de la masa esquelética, además de las conocidas propiedades beneficiosas para el sistema cardiovascular como la disminución de la presión arterial o la regulación de los niveles de colesterol. ■





El pimiento revoluciona la huerta de Zamora

La superficie destinada a esta hortícola en el Tera ha crecido un 77% en siete años, gracias al acuerdo alcanzado con Mercadona

La vega del Tera, en la provincia de Zamora, ha visto multiplicada su producción de pimiento gracias al acuerdo alcanzado con Mercadona, que lleva esta producción hortícola a sus tiendas de la mitad norte peninsular.

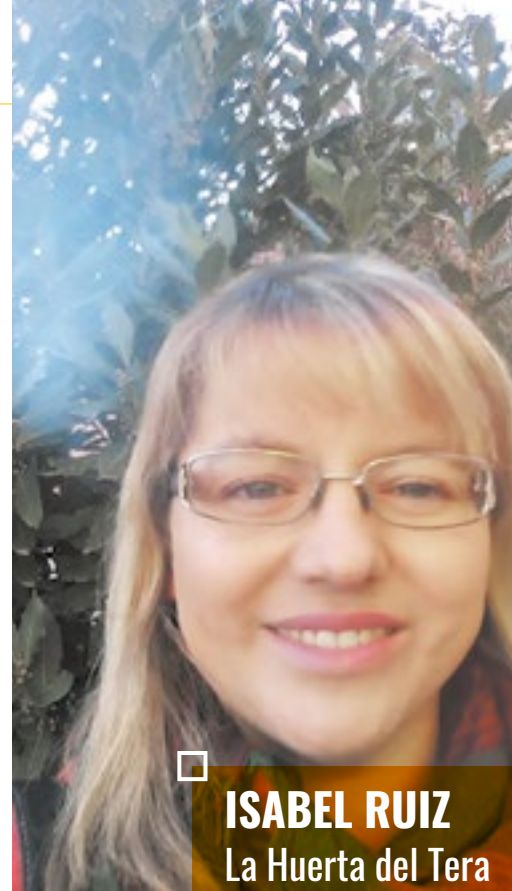
La actividad generada ha llevado a numerosos jóvenes a regresar a la agricultura, en una provincia en la que el relevo generacional en el campo sigue siendo una asignatura pendiente.

Hace siete años, Mercadona necesitaba ampliar el número de proveedores y se fijó en la comarca por un cultivo tradicional como

el del pimiento morrón, hoy amparado por la IGP Pimiento de Fresno-Benavente.

Es entonces cuando se crean las condiciones para el nacimiento de la compañía La Huerta del Tera, cuya administradora, Isabel Ruiz, recorre toda España para conocer las novedades y encontrar fórmulas que mejoren el cultivo. “En esta comarca hace diez años nadie sabía lo que es una plantadora de pimiento y ya

“Mercadona compró en 2020 264.000 kilos de pimiento de Castilla y León”



ISABEL RUIZ
La Huerta del Tera

tenemos seis, gracias al trabajo con Mercadona”, recalca.

La Huerta del Tera cuenta en la actualidad con un equipo de 18 personas “y ha servido para que jóvenes que trabajaban en otros sectores volvieran al pueblo y se dedicaran al pimiento. Han visto que se pueden dedicar a

esto gracias a que ven una rentabilidad y a que saben que Mercadona comprará su producción”, señala Ruiz.

Algunos incluso diversifican los cultivos e instalan invernaderos, en una comarca que ha crecido y se ha profesionalizado. Es parada obligada para todo tipo de proveedores, desde el riego por goteo hasta los fertilizantes, un ejemplo de la actividad que genera la agricultura. A la sombra de esta creciente actividad surgen pequeñas pero significativas iniciativas, como abrir una casa rural o reabrir el bar del pueblo.

TIPOS DE SUELO

La Huerta del Tera abarca 18 hectáreas de cultivo y 480.000 plantas repartidas entre cinco municipios zamoranos, en las comarcas del Tera, el Esla y la Tierra del Pan. La compañía trabaja por sumar agricultores (son quince en la actualidad) a su esquema de trabajo, para lo que adapta las variedades a los tipos de suelo existentes en cada lugar.





Muchos jóvenes han vuelto al campo porque ven rentabilidad en el pimiento



Ambas compañías han realizado una decidida apuesta por la comercialización de un pimiento de la máxima calidad, buscando la satisfacción del consumidor, apostando por comercializar las variedades como Alcudia y Mendoza (en pimiento rojo) y la variedad Alicum (en pimiento de freír, llamado ‘italiano’). “En función del color que buscamos vamos jugando con los tipos de suelo y las variedades”, apunta Isabel Ruiz. ■

“El relevo generacional está costando mucho en el campo zamorano y cada vez que un agricultor nos propone trabajar le decimos que sí”, subraya la administradora, convencida de que este tipo de agricultura es “motor” de desarrollo rural.

El clima de la meseta abre una ventana muy estrecha para el cultivo del pimiento al aire libre. Se siembra en mayo y se empieza a recoger a finales de agosto. Es una cosecha de dos meses y medio de gran intensidad, que permitirá atender la demanda de media España. El pimiento es carnoso y sabroso, y se obtiene después

“La Huerta del Tera busca nuevos agricultores para incorporarlos a su proyecto”

de un trabajo muy riguroso, incluida la norma Global GAP.

El año pasado fue muy malo por culpa del pedrisco, pero el trabajar coordinados por Mercadona hizo que la producción se repartiera con otras zonas de España, con las que no existe competencia y sí un sentido muy arraigado de cooperación. Es una de las ventajas que Isabel Ruiz destaca de trabajar con la compañía.

Este notable desarrollo de La Huerta del Tera en los últimos años se

ha visto beneficiado por la utilización de nuevos métodos de cultivo, el uso de novedosos tratamientos fitosanitarios, la introducción de mejoras en la selección de semillas y una continua modernización de las explotaciones, en las que se han realizado importantes inversiones para mejorar la eficiencia energética.





El monte, a toda máquina

La importancia que tiene el medio rural en una comunidad como Castilla y León es abrumadora. De hecho, es uno de los pilares de su economía. De sus montes dependen sectores como el agroalimentario o el turístico, y el bosque es uno de los mejores destinos recreativos.

Según Alfredo Rodríguez, decano del Colegio Oficial de Ingenieros de Montes de Castilla y León, por cada 111 hectáreas de monte se mantiene un empleo rural directo. “Está por debajo de la unidad de trabajo agrario para cultivos de secano”, añade. Estos ingenieros trabajan para mantener el monte y sus inmediaciones en óptimas condiciones.

Miguel García Romero, técnico en la Asociación Fo-

restal de León, señala que el marco de trabajo de su profesión abarca un gran número de responsabilidades, como asesorar a los propietarios de terrenos forestales, tareas de sostenibilidad, limpieza, prevención de incendios, plantación de árboles o producción de madera.

Alfredo Rodríguez los define como “aquellos que desarrollan soluciones de ingeniería en entornos rurales no ocupados por cultivos agrícolas”, lo que implica hacer diagnósticos de la situación del suelo, marcar objetivos sostenibles y elaborar el plan para

alcanzarlos. En el desarrollo de estos trabajos se utiliza maquinaria pesada, algo que se ha puesto en jaque recientemente por sus posibles consecuencias negativas.

Sus críticos creen que evitar su uso sería beneficioso para el medioambiente y para otras especies, animales y vegetales. García Romero discrepa: “En la mayoría de los casos es un elemento imprescindible. Hoy por hoy sería inconcebible ejecutar tareas de extinción, repoblación o desbroces sin ellas”.

“111 hectáreas de monte mantienen un empleo rural directo, más del que genera la agricultura”

“El uso de estos mecanismos en los montes viene a ser como el de los tractores en las labores agrícolas”, apunta Alfredo Rodríguez. Además, bajo su punto de vista “muchas de la maquinaria pesada” que se ve “se consideraría ligera en otros sectores”.

El impacto es muy diferente y depende en gran medida de los objetivos planteados. “En cualquier caso, la premisa de la profesión es la mejora del bosque y su gestión sostenible”, asegura el técnico de la Asociación Forestal de León.

Por su parte, Alfredo Rodríguez insiste: “Permite acometer labores que sería imposible realizar de otra forma por inviabilidad económica”.

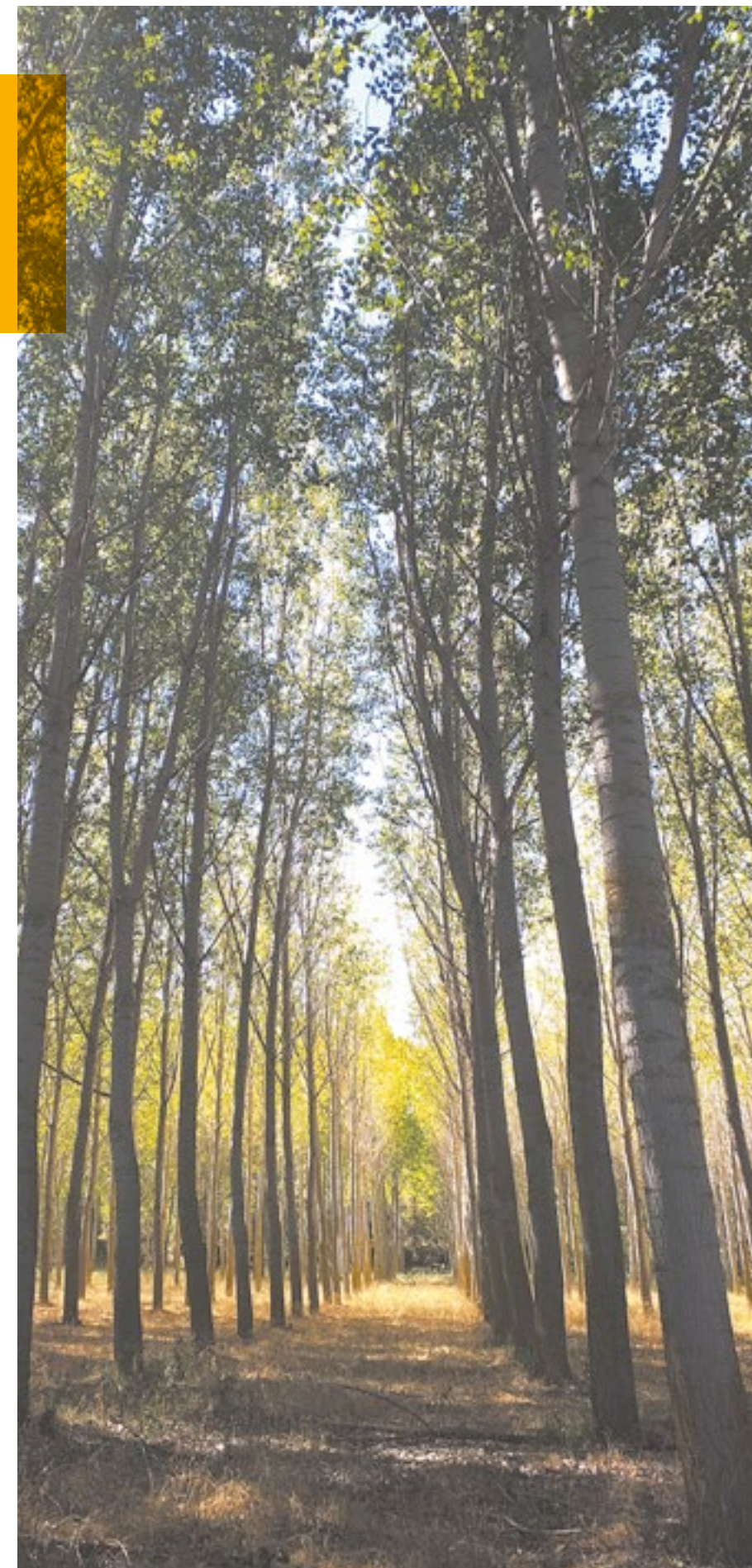
Los restos vegetales de la corta se trituran después de la poda.



Trabajos de entresaca de madera en un pinar de Valladolid.



“Es imprescindible poner el foco en el potencial que tienen nuestros bosques”



Las máquinas proporcionan a los ingenieros forestales seguridad, rendimiento y calidad en la ejecución. García Romero añade que “los conocimientos teóricos” en las actividades que desarrollan “garantizan que no existan o se minimicen los impactos negativos en los ecosistemas”.

Algunas de las gestiones que requieren su uso son las plantaciones en zona de pendiente, para la que se utiliza retroaraña. La única alternativa, explica Alfredo Rodríguez, es hacer hoyos a mano, que suponen mayor porcentaje de

“La alternativa a la maquinaria supone más gastos y deterioro del medio rural”

tierra removida para las plantas. También en plantaciones en llano— para lo que se utiliza un buldócer— y durante la saca de madera, la fase más susceptible de causar daños en el suelo. “En especial si se trabaja con el terreno húmedo”, apunta.

Sea como fuere, los expertos concuerdan en que la maquinaria para estos trabajos es imprescindible y su impacto, casi nulo. En palabras

del técnico leonés, ahora es más importante “poner el foco en el potencial que tienen nuestros montes y la importancia que tienen en una comunidad como la nuestra”. ■



Escombros que encarnan el espíritu del Arlanza

Ricardo Ortega

La comarca del Arlanza es conocida desde hace años por el triángulo que forman Lerma, Covarrubias y Santo Domingo de Silos. En los últimos tiempos, además, cuenta con un recurso turístico nuevo, absolutamente singular, tan sorprendente como la historia que tiene detrás.

Territorio Artlanza es un espacio cultural verdaderamente único, que reproduce una localidad burgalesa tal como se estructuraba desde la Edad Media hasta entrado el siglo XX. Todo se ha construido en pocos años (más o menos los que median entre la crisis de 2008 y la generada por la Covid-19), y absolutamente todo el proyecto descansa sobre los hombros de una sola persona.

Territorio Artlanza, la mayor escultura erigida por una persona en el mundo, rinde homenaje a un valle y una comarca

Félix Yáñez nació en la localidad que acoge el proyecto, Quintanilla del Agua, y nunca ha dejado de ser un orgulloso vecino del pueblo y del valle del Arlanza. “Somos unos privilegiados por vivir en este valle, con este paisaje y un microclima más benigno que el de Burgos capital”, nos dice. Reivindica la historia del alfoz de Lara, los cerezos de Covarrubias, el vino de la comarca, amparado desde 2007 por la DO Arlanza pero tan arraigado en la cultura local como en cualquiera de las zonas más conocidas. Da testimonio de ello una arquitectura



Félix Yáñez, artista todo terreno que ha revolucionado este rincón de la ribera del Arlanza

tradicional muy vinculada al viñedo y a la fermentación del mosto.

Félix estudió Bachiller en Burgos y a los 20 años aprendió el oficio de escultor de la mano de un vecino, Fidel Izquierdo. En su taller descubrió una vocación y un modo de vida. Empezó reproduciendo personajes del pueblo, viejos oficios. Después amplió su catálogo hacia conceptos y personajes más universales, desde el Quijote hasta el Lazarillo de Tormes.

Pasó 35 años fabricando esas imágenes y vendiéndolas por las ferias



de Castilla y León, padeciendo las inclemencias de un clima de carácter continental. Frío intenso en invierno y calor abrasador en verano que le animaban a vender su producción anual en el menor número posible de ferias. En su caso, al encontrar mucha demanda, cerraba el ciclo en solo seis mercados, mientras otros compañeros de profesión debían acudir al doble de encuentros.

Así pasó décadas como los míticos 80, un tiempo “que a lo mejor añoramos porque éramos más jóvenes, pero las pasábamos putas”, recuerda entre risas. Pasaron los años, hasta que cerró el ciclo con la crisis de 2008, cuando desapareció la demanda.

Parón en el trabajo y Félix, hijo de albañil, decidió adecentar los alrededores del taller. Se le ocurrió reproducir una plaza castellana para disfrute de la familia, pero sucedió que los coches empezaron a parar para visitarlo y hacer fotos. Sin haberlo previsto, ya se había convertido en un recurso turístico que abría una nueva puerta a la carrera profesional de Félix.

Hoy este pueblo en miniatura ocupa más de 20.000 metros cuadrados y el artista se va quedando sin sitio para seguir desarrollándolo. Planea construir nuevos espacios para los más pequeños o reproducir edificios conocidos, identificables, como la catedral de Burgos. Pero sin que el proyecto ocupe mucho más.

Por cierto, en la polémica sobre las puertas de la catedral Félix toma partido y su reproducción incluirá las puertas encargadas a Antonio López.

A los 20 años aprendió el oficio de escultor de la mano de un vecino, Fidel Izquierdo



“El complejo ocupa más de 15.000 metros cuadrados y ha sido construido con materiales de construcción típicos de la zona”



Algunos de los espacios concebidos por Félix Yáñez hacen las delicias del público más joven.

Lo tiene claro: “La catedral es un ser vivo, que se renueva, y no tocar las cosas nunca es la solución; así es como se han cargado tantos pueblos, no dejando que se los tocara”.

UNA HISTORIA QUE NO TERMINA AQUÍ

El complejo ocupa más de 15.000 metros cuadrados y ha sido construido con materiales de construcción típicos de la zona, que Félix Yáñez ha ido recogiendo de escombreras y reutilizando.

Cuenta con un museo etnográfico, taberna, bodega, ermita, botica, escuela... y dos corrales de comedias, donde tienen lugar las actividades de los veranos culturales; un certamen de teatro de cámara, noches de flamenco, cine... Y, por último, una sala de exposiciones y taller artesano, que alberga las esculturas de cerámica que caracterizan al autor.

La primera plaza fue la de San Pedro, construida en 2008 con los materiales sobrantes de levantar el pórtico del taller. Con la idea de tapar unas leñeras y como zona recreativa familiar, se convirtió en la primera parte de lo que vendría más tarde.

La plaza de los juegos populares se construye en 2013 como lugar para el ocio y disfrute de escolares y mayores en época estival. Se realizan juegos tradicionales como el del cachavo, la herradura... y otros más populares como los bolos, la tuta, la sogá... En esta plaza se encuentra también la fragua y la salida de la bodega.

En 2014 ve la luz la plaza de la Barbería, en homenaje a Crescencio Esteban, su tío, el barbero en los años de su infancia. Encontramos un escaparate con ropas originales que pertenecieron a los vecinos de principios del siglo pasado, donados por sus herederos. Por cierto, el gentilicio para esta localidad es el de ‘bauto’, sin que se sepa muy bien por qué.

“En 2014 ve la luz la plaza de la Barbería en homenaje a Crescencio Esteban, su tío, el barbero en sus años de infancia”

El horno de pan, otro espacio que nos evoca ese olor a pan recién hecho que invadía todo el barrio, cuando en los pueblos había tanta vida y se cocía el pan nuestro de cada día.

Por el horno se accede a la botica, donde hierbas y plantas, morteros y alambiques, calderos y otros recipientes se ponen de acuerdo para conseguir esos brebajes que dan remedio a las dolencias de la época.

La plaza del Templete nace en el 2015 y se termina en 2017 con la construcción del quiosco, donde aún resuenan los ecos de aquellas orquestinas que amenizaban las tardes del domingo y fiestas patronales.

La Puerta del Arlanza, por su parte, es una de las puertas de la muralla medieval que da paso al ‘túnel del tiempo’, flanqueado por varios expositores que nos hablan de otras vidas, de sus tradiciones, de sus juegos, de sus oficios, de su cultura... Este túnel desemboca en un laberinto de callejuelas que unen plazas y rincones de este gran ensamblaje de construcciones que dan forma a Territorio Arlanza.

Son solo algunos de los rincones de esta escultura de 15.000 metros cuadrados, la más grande erigida por una sola persona en todo el mundo. ■





El oso pardo da el salto a Burgos y Zamora



Un estudio de campo ha recorrido 4.500 kilómetros de 26 comarcas forestales de cuatro provincias, con resultados sorprendentes



Las comunidades autónomas de Galicia, Asturias, Cantabria y Castilla y León han finalizado los trabajos de campo del primer censo genético de oso pardo cantábrico, que ahora continuará con los trabajos de individualización genética por la Universidad Autónoma de Barcelona y los estudios de conectividad y parentesco por el Instituto de Biología Evolutiva-CSIC, todo ello bajo el asesoramiento metodológico, tratamiento de datos y análisis de la estima poblacional por el Instituto de Recursos Cinegéticos IREC-CSIC.

En Castilla y León el trabajo de campo ha supuesto la implicación durante cuatro meses de más de 150 personas, entre ingenieros forestales, ingenieros de montes, biólogos, agentes medioambientales, celadores de medio ambiente y patrullas oso de la Junta, con la colaboración de la Fundación Oso Pardo, que han recorrido más de 4.500 kilómetros de 26 comarcas forestales de las provincias de Zamora, León, Palencia y Burgos.

En Castilla y León el trabajo se ha desarrollado sobre

las cuatro provincias que comparten el territorio del oso pardo, con 3 comarcas muestreadas en Zamora, 2 en Burgos, 16 en León y 5 en Palencia, y habiéndose obtenido indicios de presencia de oso pardo en todas ellas, incluidas las provincias de Zamora y Burgos, lo que resulta de gran interés.

Respecto del número de cuadrículas muestreadas, de las 292 cuadrículas prospectadas, en 136 cuadrículas se han recogido indicios de presencia de oso pardo, con 69 cuadrículas con presencia en la subpoblación occidental y 67 cuadrículas en la subpoblación oriental.

Con todo ello, la superficie final muestreada ha sido de 730.000 hectáreas, con más de 4.500 kilómetros realizados a pie en su práctica totalidad, para un resultado final, en Castilla y

Recogida de restos en la zona de Riaño (León)

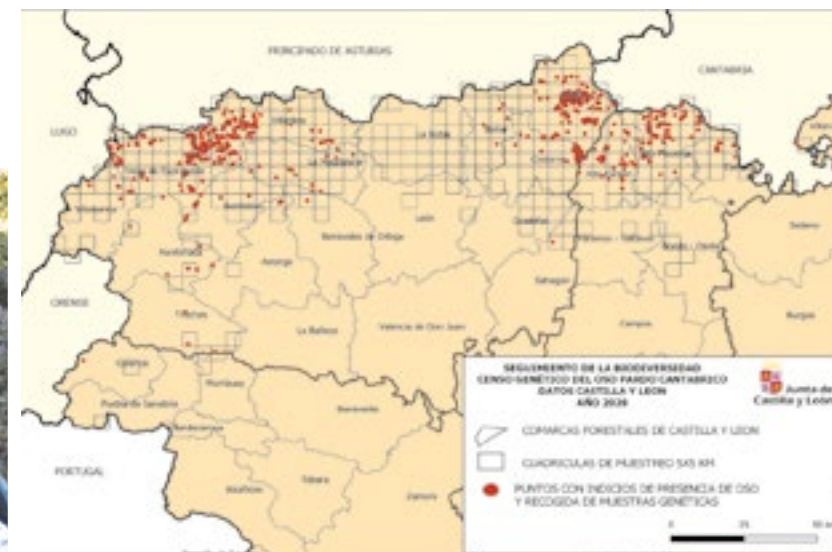


León, de 914 muestras recogidas (620 excrementos y 294 muestras de pelo).

El trabajo de campo en Castilla y León ha sido ejecutado por los agentes medioambientales y celadores de medio ambiente de la Junta, así como por los miembros de las patrullas oso de la Fundación del Patrimonio Natural de la Comunidad. Igualmente se ha contado con la colaboración para los trabajos de campo del personal de la Fundación Oso Pardo.

Todas las muestras recogidas en Castilla y León se han remitido a la Universidad Autónoma de Barcelona, que procederá a la individualización genética mediante técnicas genómicas basadas en SNP. Del mismo modo, la información cartográfica asociada a los trabajos de campo ha sido remitida al Instituto de Recursos Cinegéticos IREC-CSIC para el tratamiento de datos y el análisis de la estima poblacional.

En una segunda fase, y como una de las importantes novedades de la técnica utilizada, gracias a la individualización genética mediante SNP, se avanzará por parte del IBE-CSIC en un estudio de conectividad y parentesco aprovechando los SNP obtenidos para el análisis previo de la individualización genética.



De forma complementaria a la estima poblacional mediante técnicas genómicas, desde la Junta de Castilla y León se considera especialmente relevante conocer las relaciones de parentesco y conectividad, así como el nivel de endogamia de los distintos especímenes de la población cantábrica, máxime teniendo en cuenta el reciente intercambio de ejemplares entre las subpoblaciones oriental y occidental de la Cordillera Cantábrica.

Una primera fase de los trabajos de parentesco se desarrollará asociado a las muestras no invasivas recogidas durante el trabajo de campo del censo genético, pero tendrán continuidad en 2021 mediante un contrato recientemente adjudicado al Instituto de Biología Evolutiva IBE-CSIC que, a través de técnicas de secuenciación de última generación (Next-Generation Sequencing o NGS), permitirá profundizar en los análisis de heterocigosidad genómica (medida de diversidad genética de cada individuo), así como en la determinación de la endogamia individual (grado de relación entre progenitores) y de las relaciones de parentesco entre los especímenes, lo que ayudará a conocer el grado de conectividad entre distintas subpoblaciones. ■



Saldaña

se abre al verano!



La capital de la Vega-Valdavia celebra los 25 años de la declaración de la Plaza Vieja y su entorno como Bien de Interés Cultural, los mismos que celebra la Villa Romana La Olmeda como BIC. Este año, más que nunca, merece la pena buscar la tranquilidad en la amplitud que nos ofrecen sus calles y espacios naturales



Es muy posible que el carácter abierto de Saldaña y sus gentes obedezca al espíritu comercial de esta villa emplazada en la vega del Carrión, durante siglos punto estratégico para el tránsito entre la meseta y los puertos del norte.

Las ferias y mercados han definido el carácter y hasta el urbanismo de esta localidad histórica desde al menos los tiempos de los Reyes Católicos. Su mercado semanal se celebra desde 1502, con la única interrupción del confinamiento vivido el año pasado, y esta cita de cada martes ha servido desde siempre para articular la comarca de Vega-Valdavia, al ser punto de encuentro

Las ferias han definido el carácter y el urbanismo de Saldaña

esencial entre agricultores, artesanos y comerciantes.

El espíritu mercantil de Saldaña también se pone de manifiesto cada febrero en la Feria de las Candelas, nacida en el siglo XIX como encuentro ganadero y que hoy sigue congregando una amplia oferta de maquinaria agrícola, además de diferentes productos para el campo.

O en la Feria de San José, fundada en el mismo siglo y que hoy gira en torno a la caza, la pesca



Hasta el 3 de septiembre, todos los viernes se celebran actuaciones de teatro, magia, música y danza

y el medio ambiente, sectores con gran dinamismo en la comarca. El encuentro se celebra en marzo, en torno a la festividad de San José, en ese espacio privilegiado que es la Plaza Vieja de Saldaña.

La cita que aúna ese espíritu comercial y las raíces históricas de la localidad llega con el Mercado Romano, que este año se ha celebrado los días 17 y 18 de julio. La Plaza Vieja y su entorno son el escenario de este encuentro que es también un viaje en el tiempo hasta la época clásica. Es una ocasión para adquirir todo tipo de productos, pero también para participar en diferentes talleres, desde los dedicados a la elaboración de mosaicos hasta los de alfarería u otros oficios antiguos.

Y qué decir de la Feria de la Alubia, la gran convocatoria que todos los años, en el mes de octubre, recuerda los lazos imborrables de Saldaña con los productores de la comarca. Este mercado es también una cita gastronómica y un homenaje a la Alubia de Saldaña, que goza de fama en toda España y que sirve de escaparate a los alimentos de este territorio único.

Aquí se citan el lechazo y las carnes de Palencia con los productos de la huerta, la artesanía alimentaria, el queso, el pan, el embutido, las cervezas y

los dulces, con especial protagonismo para las Ciegas de Saldaña, características rosquillas sin agujero; una auténtica delicia que se funde en el paladar, delicada y ligeramente crujiente.

HIJOS DE LA VILLA Y FORASTEROS

Saldaña está lista para acoger a hijos de la villa y a otros visitantes durante el verano. No solo cuenta con un magnífico patrimonio histórico y natural, sino que el Ayuntamiento ha programado diversas actividades culturales y de ocio para dar vida al municipio durante los meses más cálidos del verano.

Hasta el 3 de septiembre, todos los viernes a las 20,30 horas se celebran actuaciones de teatro, magia, música y danza. Es en el Convento de los Mínimos y en todas ellas se respeta el protocolo covid.

Sin lugar a dudas, escoger Saldaña para una escapada permitirá celebrar los 25 años de la declaración de la Plaza Vieja y su entorno como BIC con categoría de Conjunto Histórico. Casualmente, son los mismos años que celebra la Villa Romana La Olmeda como Bien de Interés Cultural. Este año, más que nunca, merece la pena buscar la tranquilidad y el descanso en la amplitud que nos ofrecen las calles y los espacios naturales de Saldaña. ■



Saldaña regresa al periodo clásico durante el Mercado Romano.



Rafael Varón

ArkeoClio



El Ebro deja atrás la vieja papelera y se adentra en La Rioja. Un vial lo sobrevuela después de salvar el yacimiento de Deobriga.

Geometría sentimental

La lógica matemática, inapelable, del triángulo nos permite interpretar la evolución de la Deobriga autrigona hasta desembocar en la ciudad moderna. Con alguna parada en episodios terribles de la historia de España

No soy yo de muchas geometrías. La materia me dio tantos problemas en mi lejana infancia que nunca le he tenido el aprecio que, sin duda, se merecen sus formas. Yo qué sé, los triángulos con sus vértices, con esa perfección equilátera, la estilización de los isósceles, o esa rebeldía escalena.

Y, sin embargo, hoy voy a leer uno de mis paisajes de referencia -aquella ciudad equidistante de Castilla, La Rioja y Vasconia- desde lo geométrico, con triángulos,

secantes, cuadrados y algún semicírculo excéntrico.

“La perfección equilátera, la estilización de los isósceles, la rebeldía escalena...”

Tomemos un triángulo en que su primer vértice es el más antiguo y que, geoméricamente

hablando, fue el centro local de un atractivo pueblo prerromano, el de los autrigones. Su pequeño castro, una interesante tachuela elevada junto a los ríos Ebro y Zadorra, hubo de crecer hasta convertirse en una ciudad amurallada que en la literatura llamamos oppidum, en un tránsito entre los siglos IV antes de Cristo y el I d.C.

Este vértice no es un objeto fijo en el territorio. Aunque no se mueve, cambia. El imperio romano lo transforma, derriba sus murallas, cambia su plano ur-

bano por uno nuevo, gestiona el espacio de otra manera... pero no cambia su nombre. Y así, en vez de llamar al lugar geométrico 'A', en una serie 'A-B-C', lo seguiremos llamando Deobriga casi algo más de dos milenios después de su primera instalación.

Viajamos por el lado del triángulo, hacia el lugar que pudiéramos llamar 'B' y que hoy llamamos castillo, pero que fue, más que posiblemente, la sede de una pequeña aldea que hoy conocemos como Miranda, que creció y contuvo, en ese punto, una iglesia románica que nos va dando pistas

“El castillo actual fue sede de una aldea que hoy conocemos como Miranda”

de su agitada existencia.

La logística, que también tiene algo de geométrico, modificó el lugar. En este caso, la logística de la sal se ocupó de que los intereses de una familia señorial se apropiasen del viejo templo

y lo transformase, en el final de la Edad Media, en una casa torre con la que controlar el paso sobre esa secante a nuestro triángulo que es el río Ebro.

El paso del tiempo y otras lógicas militares convirtieron la torre en fortaleza, ora asiento de invasores, ora de tropas que ganaban la libertad para los ciudadanos del siglo XIX. Cumplido su ciclo militar, se enterró en el olvido durante más de 100 años. Quizá como justo castigo a una historia marcada por las molestias, algunas mortales, causadas a la vecindad.



Visita turística a los restos del castillo.



Lavadero del campo de concentración.



El vial de Ircio arranca desde las entrañas mismas de Deobriga.

Hoy, este vértice anima las visitas al interior del triángulo, cuyo espacio es perfectamente visible desde las murallas recuperadas del último bastión militar que tuvimos en la Picota, que es el otro nombre -el más tradicional- que tiene este lugar.

El último vértice es el más moderno. Pero también es el más

terrible, el que transmite enseñanzas que hay que aprender y que conviene no olvidar. Los restos del Campo de Concentración de Miranda de Ebro y su cercano centro de interpretación son una visita necesaria. Y, sin embargo, a mí me hiel la sonrisa y me anuda el estómago porque enseña la cara más cruel de la humanidad,

nuestra capacidad de hacer el mal por el mal.

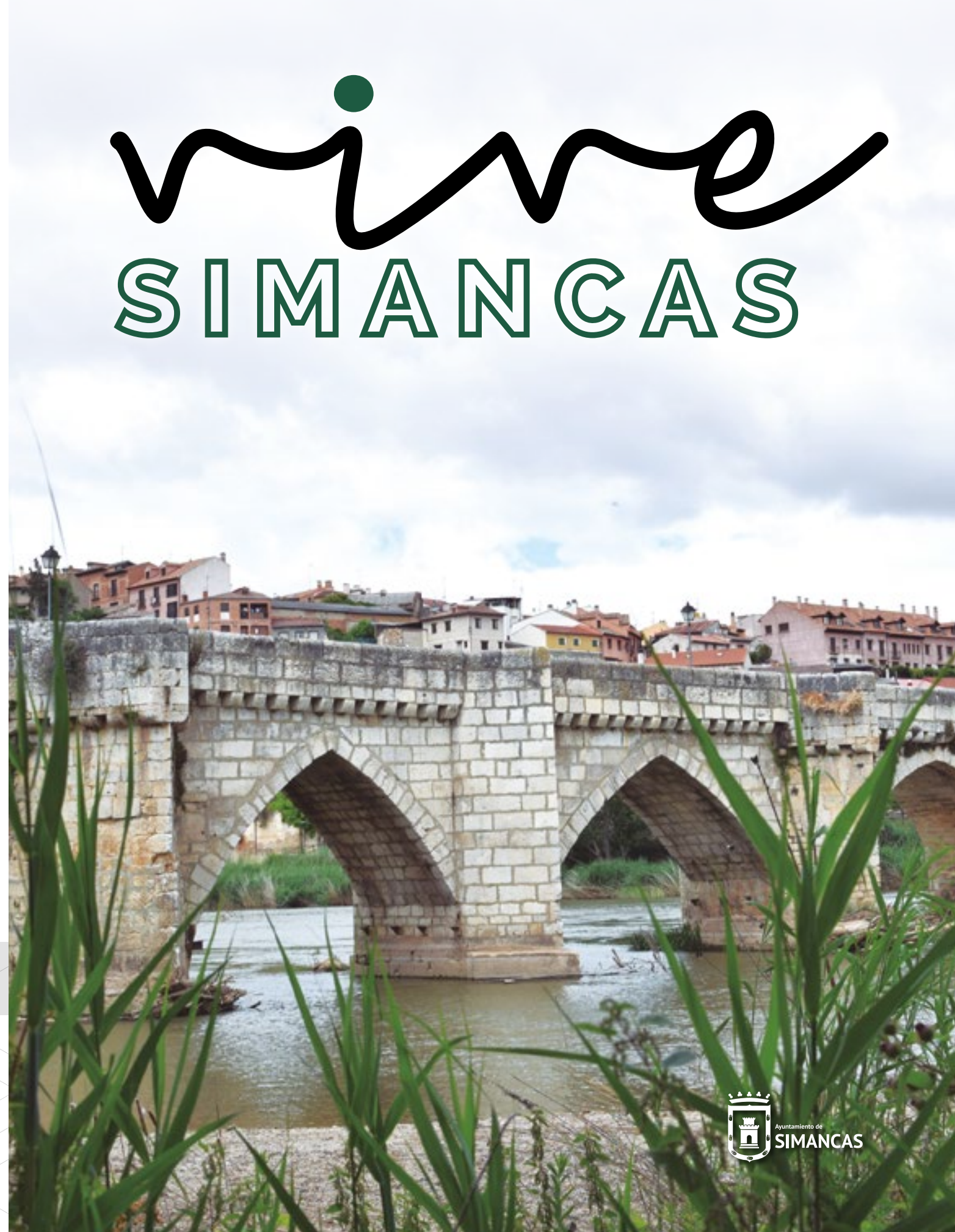
Y es por esta razón, para evitar que lo que sufrieron nuestros mayores -no hace tanto tiempo-, sea tan importante la recuperación de sus restos y de nuestra Memoria.

No atender a las clases de geometría me ha llevado al final de este rectángulo de papel virtual sin prestar atención a lo prometido: quedan pendientes secantes, cuadrados y el semicírculo excéntrico. Esperemos que haya tiempo para seguir con esta materia, y me cito con ella para un hipotético septiembre... ■



Reportaje fotográfico:
RICARDO ORTEGA

vive SIMANCAS





PLANEA *tu viaje*



MÁS
CASTILLA
Y LEÓN