



AGALSA

Sierra de la

De manda

Revista de Desarrollo Rural / Primavera 2010 / Ejemplar gratuito / nº33

**Pineda de la Sierra,
declarada B.I.C.**

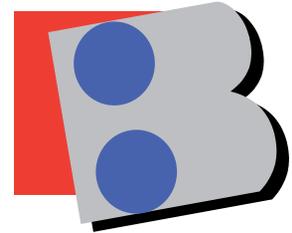
**Presentación en Pradoluengo
del programa Leadercal**

**Múltiples posibilidades
en el sector agroalimentario**

IMPRESIONANTE

Sagrada Familia, 37 al 41
Ctra. Polígono - Apdo. 46
C.P.: 09260 - Pradoluengo (Burgos)
Tels.: 947 586 144 - 947 586 078
Fax: 947 586 163

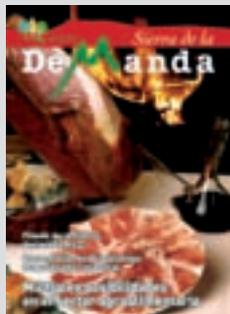
e-mail: info@bacigalupe.com
www.bacigalupe.com



bacigalupe hnos. s.l.



- . ETIQUETAS ADHESIVAS EN SISTEMA OFFSET
- . SISTEMAS DE SEGURIDAD EN ETIQUETAS
- . ESPECIALISTAS EN ETIQUETAS DE ENOLOGÍA
- . EMBALAJE - ESTUCHERÍA FINA
- . BARNICES
- . STAMPING
- . TIPOGRAFÍA
- . SERIGRAFÍA
- . HOLOGRAFÍAS
- . PLASTIFICADOS



Jamones 'El Pelayo'

Sierra de la
DeManda

Revista Trimestral de
Desarrollo Rural
Número 33
Primavera 2010
DL: BU-463-2010
Ejemplar gratuito
4.500 ejemplares

Edita



Calle Ondevilla, 24
09199, Pineda de la Sierra, Burgos
Tlf. 947 424 028 · Fax: 947 424 029
agalসা@sierradelademanda.com
www.sierradelademanda.com

Coordina
FRANCISCO AZÚA

Colaboran en este número
ALBERTO G. BARAHONA
ALBERTO GALLEGO
FRANCISCO AZÚA
FCO. DE BORJA ROSALES
JOSÉ MANUEL PÉREZ RODRÍGUEZ
JUAN JOSÉ MARTÍN GARCÍA
MONTSE MARTÍNEZ
RAÚL FERNÁNDEZ GONZÁLEZ

Diseño, maquetación y publicidad
art&co

Fotografía
Azúa Fotógrafos, Diario de Burgos



FONDO EUROPEO AGRÍCOLA
DE DESARROLLO RURAL.
EUROPA INVIERTA EN LAS
ZONAS RURALES



MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL MARINO



Diputación Provincial
de Burgos

Junta de
Castilla y León

Editorial



Alberto G. Barahona

Después del apetitoso aperitivo serrano de nuestra portada y al calor de las brasas de fondo que la iluminan nuestra periódica reflexión sobre el ser y devenir de estas tierras de montaña se hace más íntima e introspectiva.

Si en el anterior número analizábamos los efectos que la crisis económica tiene sobre estas tierras y su efecto multiplicador al proyectarse sobre una zona rural de montaña, el presente número deja constancia de las esencias que atesoran estas tierras y de las oportunidades y potencialidades que representan.

Y es que la Sierra de la Demanda es cultura en estado puro como se demuestra en el reconocimiento del municipio de Pineda de la Sierra como Bien de Interés Cultural, en los kilómetros del Camino de Santiago que discurren por su falda, en la milenaria historia que guarda las ruinas, que claman restauración, del Monasterio de Arlanza o en las ofertas culturales permanentes de la villa de Silos.

La Sierra en este número se muestra igualmente, tal y como es, llena de salud y vida, como Benito con sus 109

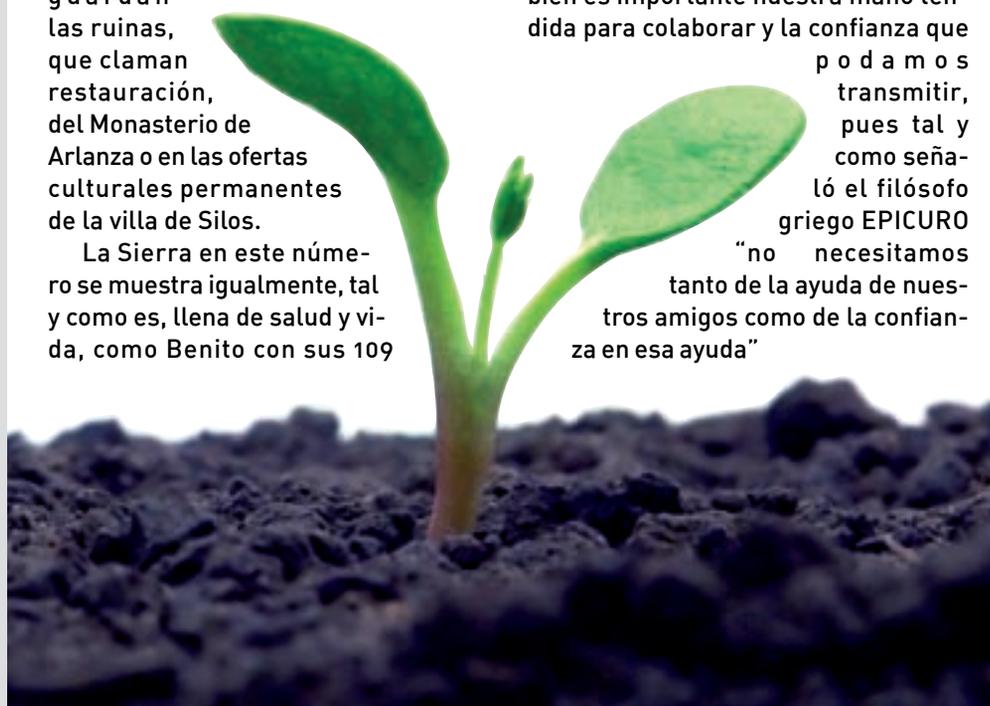
años; sin aditivos, conservantes, ni colorantes como los productos de su industria agroalimentaria que representan uno de los sectores con mayor potencial de crecimiento; con orgullo de “ser”, “vivir” y “trabajar” en la Sierra como nos muestra el único ganadero de Fresneda de la Sierra.

Pero además de productos, valores y esencias la Sierra también debe de ser futuro, trabajo, esfuerzo y colaboración para tratar de ayudar a los mejores de entre los nuestros: “los emprendedores”, y tratar de hacer realidad sus proyectos, que son los nuestros, por cuanto contribuyen al desarrollo social y económico de la Sierra.

Por ello desde Agalsa no estamos escatimando esfuerzos para difundir el programa Leadercal entre nuestros vecinos; para impulsar iniciativas y proyectos; para acompañar en su camino a los emprendedores, pues entendemos que además de las ayudas económicas y financieras que podamos aportar también es importante nuestra manotendida para colaborar y la confianza que

podamos transmitir, pues tal y como señaló el filósofo griego EPICURO

“no necesitamos tanto de la ayuda de nuestros amigos como de la confianza en esa ayuda”



UNA **COMARCA** CON MÚLTIPLES POSIBILIDADES

Los municipios del área de influencia de AGALSA mejoran sus productos naturales para afrontar con seguridad un período preocupante

La naturaleza, dicen los antiguos que es muy sabia, ha proporcionado a nuestra comarca un potencial turístico, en lo que a paisaje se refiere, capaz de competir sin desventajas con cualquier otra zona. Así mismo la capacidad de nuestros campos y el trabajo de nuestra gente, dispuesta en todo momento a mejorar e incorporar nuevas tecnologías, hacen pensar que en momentos de crisis, como el actual, las posibilidades de futuro son cuando menos esperanzadoras.

José Antonio Nieto, presidente de la Cooperativa "Páramo de Urtaza", es un magnífico exponente en esta apuesta de futuro.

Con un rebaño de 1600 cabezas de oveja churra reconoce que en la actualidad el principal problema al que deben hacer frente es el valor de los animales, prácticamente invariable en los últimos años. El incremento en el precio de piensos junto a la lógica subida de los sueldos de los operarios y por supuesto la entrada de animales de otros países esta suponiendo un grave deterioro para la continuidad de la cabaña.

Pero Nieto es especialmente crítico con la importación mal planificada "el lobo, y no me refiero al de cuatro patas, lo tenemos en nuestra propia casa". Cada vez son menos los ganaderos dedicados a la producción del lechazo autóctono, de oveja churra exclusivamente, lo que ha favorecido la introducción de corderos franceses de la mano de mayoristas españoles. Una competencia que para José Antonio es totalmente desleal no solo con los productores burgaleses sino también con los consumidores.

Mientras que el lechazo de la cabaña Burgalesa sigue mamando de la madre, el cordero francés, al igual que en muchos otros lugares de España, es amamantado mediante lo que se conoce como nodriza, manteniendo los niveles de humedad y temperatura constantes lo



QUESOS DE ARLANZÓN
ALUBIA DE IBEAS
VINO DE COVARRUBIAS
MIEL DE BARBADILLO
JAMONES 'EL PELAYO'
QUESOS DE SALAS
JAMONES 'EL GEMELO'

que favorece su rápido desarrollo pero perdiendo la calidad y el sabor de la carne.

Las crías nacen una vez al año, y aunque se planifiquen los nacimientos y se ayude a las madres mediante sistemas de inseminación y controles por ecografía la naturaleza impone su ley, es por tanto lógico el descenso de producto en ciertas épocas. La entrada de ganado de otra procedencia abastece el mercado pero el consumidor debe conocer que es lo que compra.

Precisamente en su lucha por el mantenimiento de la calidad ANCHE, Asociación Nacional de Criadores de Oveja Churra, lleva trabajando desde hace varios años por implantar un sistema de seguimiento del producto desde su inicio hasta que llega al consumidor.

Desde la Junta de Castilla y León se han diseñado diversas medidas para el apoyo a la ganadería y entre ellas el plan de trazabilidad permite, en el caso del ganado mediante la implantación de un novedoso chip, que incluso ya en la mesa el consumidor pueda conocer todo lo referente al producto, pudiendo exigir de esta manera que lo que se está consu-

miendo responda a las características con las que se oferta.

Sin olvidar que el ganadero castellano es por naturaleza solitario, José Antonio Nieto reconoce que en la actualidad o se trabaja unido o las posibilidades de subsistencia son muy escasas. Por eso no le duele reconocer que sin las ayudas procedentes de las PAC posiblemente se perderá la prácticamente totalidad de la cabaña autóctona.

La marca de calidad beneficia, pero la repercusión económica para su mantenimiento puede no ser asequible para muchos ganaderos de ahí que las ayudas resulten casi imprescindibles.

La oveja churra Burgalesa se cría prácticamente todo el año en campo abierto por lo que en el caso de la cabaña de la zona el cuidado, mantenimiento y control de los montes en los que pastan es de suma importancia.

No se trata, reconoce Nieto, de competir con otras zonas dado que cada una tiene sus propias características pero si de cuidar y organizar el monte para favorecer el mantenimiento de una cabaña que nos ha dado fama y que por supuesto no debe perderse.



El ganadero y empresario José Antonio Nieto con sus ovejas en las inmediaciones de Arlanzón

LAS EXPLOTACIONES GANADERAS **DEPENDEN** DEL RELEVO GENERACIONAL

José Antonio Nieto, como cualquier ganadero, sabe perfectamente que la continuidad de sus explotaciones depende en gran medida de las nuevas tecnologías y sobre todo de el relevo generacional. En ese sentido, en particular, él es afortunado.

La continuidad de su cabaña esta asegurada pues de ella obtiene además de la carne para el suministro de los mercados, el producto base con el que se elaboran quesos artesanales, fabricación que depende enteramente de dos jóvenes mujeres.

Rebeca y Leticia, hija y sobrina de José Antonio, comenzaron hace ya nueve años un proyecto donde el producto base es precisamente la leche recogida de las ovejas churras que su familia cría. Quesos elaborados de manera artesanal, como siempre lo vieron hacer en casa, a los que la calidad del la leche, el tiempo y el cuidado que estas dos jóvenes ponen a lo largo de todo el proceso han permitido ganarse poco a poco pero de manera continua



Rebeca y Leticia nos muestran el queso que fabrican en Arlanzón

un espacio en el mercado burgalés, al que abastecen principalmente, a través del cual ya llegan a otras comunidades.

Rebeca y Leticia comienzan su jornada laboral con el ordeño de las oveja, la cantidad de litros obtenida puede variar entre los 100 y los 400 litros

según las temporadas, a lo largo del día la leche pasa por diferentes procesos hasta que los quesos son introducidos en sal muera, donde permanecerán 24 horas. Se necesitarán aún un mínimo de 60 días de curación antes de su salida al mercado.

Dos meses para que el producto pueda rentabilizarse, en una época en la que prima la rapidez, pero Leticia y Rebeca aseguran que merece la pena, la demanda aumenta y prácticamente la crisis no se ha dejado notar. Reconocen incluso que en algunas ocasiones han tenido problemas para completar todos los pedidos. La media mensual de quesos que salen al mercado ronda las 700-800 unidades

Ambas jóvenes aseguran que los productos artesanales son cada vez más demandados y que mientras la materia prima se conserve en la calidad exigida es posible vivir y seguir desarrollando nuevos productos, tanto es así que su próximo reto será la fabricación de cuajadas.

UN CULTIVO FAMILIAR QUE **COTIZA** EN LOS MEJORES RESTAURANTES

Cuando alguien habla de "Alubias de Ibeas", generalmente lo hace de un plato contundente, capaz de dejar satisfechos los paladares más exigentes. Junto con sus sacramentos y un buen vino la "Alubia de Ibeas" necesita poco más para hacer que cualquier comida se convierta en una celebración.

Sus principales señas de identidad: pequeña, redonda, de un color granate y suave en el paladar.

Un producto familiar que ha cruzado las fronteras de la Demanda para convertirse en uno de los platos más demandados en muchos de los restaurantes de nuestra provincia.

Dicen que el agua del Arlanzon y la tierra de cascajo, no muy compacta, de la zona donde se cultiva son los dos secretos que la hacen única. Dicen que muchos han intentado cultivarla en otros terrenos y no lo han conseguido.

Pero la "Alubia de Ibeas" es antes que nada un producto familiar, pequeñas producciones cuidadas con mimo, tanto la siembra en mayo como la cosecha entre septiembre y noviembre según van madurando las vainas, siguen realizándose a mano. Después deben dejarse secar al sol y ya están listas para ser cocinadas.

Fácil en apariencia. En medio preparar los surcos, esponjar el terreno, regar, cuidar el ataque de enfermedades, eliminar malas hierbas, en definitiva un cultivo concienzudo cuya tradición van heredando las nuevas generaciones pero que por desgracia en muchos casos se va perdiendo pese a que cada vez exista mayor demanda.

Conchi Fernández, presidenta de la "Asociación para la promoción de la Alubia Roja de Ibeas", se refiere a estas dos razones para explicar como y para que nació la Asociación hace dos años.

"El cultivo de la alubia no debe perderse. Las personas que la cultivan son preferentemente gente mayor y al tratarse de un trabajo laborioso cada vez lo hacen en menor cantidad. Y pensamos que era el momento de hacer algo, de impulsar el cultivo".

La Asociación pretende fomentar a



Una de las zonas de cultivo, en donde, una vez recogidas las alubias deben dejarse secar al sol.

través de campos de ensayo la producción con la mirada siempre puesta en que en ningún momento la alubia pierda las características que la hacen única. Se pretende agilizar, entre otros aspectos, su recogida mediante cultivos de porte bajo lo que permitiría la mecanización que hoy no es posible con el palo alto.

La Asociación pretende conseguir una marca de calidad, una justificación de garantía que controle la cantidad de alubias que se cosechan

y por tanto sea imposible ofertar como "Alubias de Ibeas" aquellas que no lo son.

Conchi Fernández reconoce que en los últimos tiempos ha subido algo la producción y que la Asociación no solo se circunscribe a Ibeas de Juarros sino que también se extienden a municipios cercanos, siempre, por supuesto, dentro del área de influencia de Ibeas y los requisitos exigidos para la legumbre

que lleva su nombre.

En cuanto a los datos sobre la producción y otros factores del cultivo de la Alubia Roja de Ibeas, no existen hasta el momento datos estadísticos demasiado fiables.

Las estimaciones están en torno a las 10 Ha. cultivadas en toda la zona, lo que supondría alrededor de 20.000 kgs. producidos. Para que el proyecto de la marca de calidad sea viable se debería triplicar esta cifra a medio plazo.

La mayor parte se comercializa directamente del productor al comprador en la zona y el destino principal son los restaurantes de la zona y de la capital burgalesa.





José María de la Vega posa junto a las barricas de Bodegas Hijos de Máximo Ortiz.

CALDOS CON *DENOMINACIÓN* DE ORIGEN

Como en la mayoría de las pequeñas y medianas empresas a las que nos hemos referido a lo largo de este artículo, también en la elaboración de caldos, la herencia familiar es el punto de partida de una actividad conocida, que exige sin embargo de una continua actualización.

María Ortiz y José María de la Vega, su esposo, sienten el orgullo de regentar una bodega con una amplia tradición. En sus instalaciones puede verse una antigua prensa con más de 100 años, una excelente muestra de que en Covarrubias la elaboración de caldos no es algo nuevo.

Esta bodega comenzó a vender sus vinos a principios de los 90 con un tinto de mesa; en el 98 fueron reconocidos como 'Vinos de la Tierra', hace dos años consiguieron la Denominación de Origen.

Una Denominación por la que se ha trabajado durante diez años y que José María de la Vega reconoce que si bien es un carnet de presentación posiblemente han tomado casi el vagón de cola en lo que a denominaciones de vinos se refiere.

Los caldos de la zona se caracterizan por ser vinos de mucha capa (color), apro-

piados para hacer crianzas, reservas y grandes reservas ya que no amarillean, no se oxidan, conservando el afrutado y el aroma a melocotón y cereza propio de la zona.

Sabedores de que un buen vino inicia su andadura desde la propia vid, Bodegas Hijos de Máximo Ortiz, elaboran sus caldos a partir de su propia cosecha. Una cosecha, de uva Tempranillo, que este año puede clasificarse de buena y que han supuesto unos 40.000 kilos de los que el 70-75% se convertirán en caldo.

25.000-30.000 litros que, conservados en barricas de roble francés o americano, el tiempo convertirá en vinos jóvenes, crianzas, reservas o grandes reservas. Por supuesto todos los vinos deben pasar un periodo de botella. Así, por ejemplo a los 36 meses que un gran reserva necesita en bodega deben añadirse otros 36 en botella: Todos los caldos están supervisados por el Consejo Regulador.

Por supuesto también las bodegas, reconoce de la Vega, esta sufriendo la crisis actual a la que se une el miedo del consumidor a

la hora de acompañar una comida con vino si luego deben coger el coche. Aunque en el caso de Covarrubias la incidencia parece ser menor, dado que la Villa defiende el consumo de vinos propios, si la zona consumiera el vino del Arlanza, no haría falta salir en busca de otro mercado y las bodegas tendrían asegurada su continuidad afirma de la Vega.

José María es consciente, también, que las ferias no son en este momento la solución ya que deberían reinventarse y que en el caso de los importadores o exportadores el precio que se busca es cada vez más bajo en detrimento de la calidad o la categoría.

Bodegas Hijos de Máximo Ortiz comercializa sus vinos principalmente en Castilla y León así como en el resto del territorio nacional, siendo un verdadero reto tratar de exportar a otros países.

En la bodega a una temperatura constante de 12 grados reposan a la espera caldos que salen al mercado bajo el nombre de "Viña Valdeable", Viña Leticia" y Abadía de Covarrubias" en el caso del gran reserva.





Julian Hernando catando las colmenas en los Montes de la Sierra de la Demanda.

EL CONSUMIDOR DE MIEL *ES FIEL A ESTE BENEFICIOSO PRODUCTO* ALIMENTICIO



La familia Hernando Hurtado (su padre D.Geminiano Hernando natural de Doña Santos) inculcó a sus hijos la pasión por la apicultura y así desde hace más de 35 años

Concretamente D.Julián Hernando es uno de los productores de miel en la Sierra de la Demanda.

Según manifiesta Julian el mercado de la miel se está encontrando con grandes problemas en competencia con las importaciones de miel de baja calidad que están entrando en el mercado español desde China haciendo bajar los precios a la miel de calidad, como es el caso en la Sierra de la Demanda, la mayor parte de la producción

De mieles de calidad que producen tienen salida en un 90% al mercado exterior, concretamente a Francia, Alemania y Austria.

La actual crisis económica no está afectando excesivamente a este sector ya que el consumidor de miel es fiel a este producto alimenticio que además es muy beneficioso para la salud sobre todo en épocas invernales, la mayor cuota de consumo se produce desde octubre a mayo.

Parece que una de las dificultades con las que cuenta el sector apícola es el asentamiento de colmenas ya que hay ayuntamientos que están dando prioridad a los apicultores de otras provincias como Castellón y Valencia consiguiendo que el producto posteriormente salga de la Sierra de la Demanda sin poder llegar al consumidor de esta zona en cuanto a mercado y calidad.

Los distintos tipos de miel más comunes que se producen en la Sierra de la Demanda son Viercol (Calluna Vulgaris)

Brezo (Ericas) miel de mielatos y milflores. Esta tierra del sureste burgales es buena para la producción debido a la flora existentes y la climatología.

Julián Hernando dice que se puede vivir de la Apicultura siempre que los Agentes Sociales faciliten los asentamientos de colmenas en sus montes, para lo cual una familia debe tener unas 500 colmenas para obtener cerca de 8000 kg. de miel, consiguiendo unos ingresos año más/menos de 25.000.-euros añadiendo alguna de las subvenciones que tiene la Junta de Castilla y León.

La inversión necesaria para iniciarse en este apasionante negocio estaría sobre 40.000.-euros y comenzar a producir miel, por supuesto quien no conozca este sector debe acudir a cursos de formación o a la Asociación de Apicultores de Burgos.

UNA EMPRESA QUE AÚNA TRADICIÓN E INNOVACIÓN



Mas de 40 años, avalan a una de las empresas más conocidas en la Sierra de la Demanda cuando se habla de productos curados del cerdo.

Pelayo Barbero Ontañón, actual gerente de esta empresa familiar, reconoce que el trabajo que realizan es el resultado entre la unión de la experiencia y el aprovechamiento técnico de cada momento.

Consciente de la actualidad por la que atraviesan muchas empresas de alimentación, Pelayo reconoce que es un momento para el cambio, para trabajar con la vista puesta en el futuro.

Razón por la que la empresa ha iniciado los trámites necesarios para conseguir la denominación de Producto Artesano de Castilla y León, lo que les permitirá competir en calidad, hacerlo en cantidad y precio en estos momentos no es posible, acercando sus productos a un sector más especializado.

Ser producto artesano implica una forma de trabajar muy concretas, los aditivos muy limitados, chorizos atados a mano, lomos embuchados en la tripa también a mano etc., un trabajo que ellos conocen perfectamente y que ha sido la forma de trabajar no solo de su familia sino de todas las casas donde se realizaba la matanza.

Por supuesto siempre contando con una materia prima de calidad. En la actualidad "Jamones El Pelayo" se suministra principalmente del matadero de Calamocha (Teruel) dado que en la zona no existe suficiente producto para cumplir sus pedidos. En carne de vaca, para cecinas, sus proveedores son carniceros burgaleses.

Las condiciones de la Sierra de la Demanda, la altitud de sus municipios con casi mil metros de media, una climatología excelente y la total ausencia de contaminación ambiental han marcado, desde siempre, las pautas a seguir en el proceso de secado de la matanza, otorgando al producto final un sabor característico de matanza tradicional que esta empresa, desde sus comienzos, se empeño en conservar.



Varios de los productos que salen de la fábrica de Jamones el Pelayo y una vista general de la misma.



Pelayo reconoce que en estos momentos el mercado, sobre todo el local, ha descendido, debido quizás a la saturación de marcas y una falta de valoración de los productos propios a lo que se une el importante descenso de población en la zona. Razones por las que se hace necesario abrir nuevos mercados y hacerlo con total garantía. De ahí la importancia de conseguir la denominación de Producto Artesano y en su día entra a formar parte de "Tierra de sabor", denominación potenciada por la Junta de Castilla y León.

Con una producción cercana a los 11.000 jamones anuales a los que se unen

chorizos, lomos, pancetas, costillas, lengua, cecina de vaca, etc., Pelayo Barbero es consciente de que en la actualidad, aunque existe un cierto miedo a producir, el futuro depende, y mucho, de saber mantenerse ofreciendo la calidad que les ha caracterizado y sabiendo transmitir esa garantía al consumidor sin olvidarse, por supuesto, de nuevos mercados.

Considera fundamental el apoyo de las Administraciones, por lo que las iniciativas como "Tierra de sabor", "Artesano de Castilla y León" o "Burgos Alimenta", que potencia la Diputación de Burgos, le parecen muy importantes.



Marga Casanueva, gerente, de Quesos Sierra de Lara explica la situación del mercado.

“EL CONSUMIDOR SABE QUE TIPO DE QUESO QUIERE Y *NO CAMBIA POR PRECIO*”

Al igual que en el caso de “Lácteos Arlanzón”, “Quesos Sierra de Lara” fabrica sus quesos con leche de oveja, aunque en este caso de forma más industrial sin renunciar a la tradición.

La base, leche cruda procedente de su propio rebaño, unas 1100 ovejas en la actualidad, y de la compra a ganaderos de la zona.

“Sierra de Lara” consume aproximadamente unos 416.000 litros de leche para conseguir las cerca de 70 toneladas que elabora anualmente, lo que la convierte, sin lugar a dudas, en una de las principales fábricas de nuestra zona en lo que a producción de quesos de oveja se refiere.

Marga Casanueva, gerente de la empresa, reconoce que lo ideal sería poder producir la totalidad de los litros que necesitan, no descartan aumentar el número de cabezas, para de esta forma controlar desde la primera fase la materia prima.

La leche es un producto muy delicado que puede resultar afectado por cambios de temperatura o por el tiempo que transcurre desde el ordeño hasta la elabora-



ción y de manera muy importante por el tipo de alimento del ganado. Los ganaderos con los que trabajan lo saben, pero aun así los controles son muy minuciosos pues exigen a sus quesos la textura y el sabor tradicional.

Su producto se distribuye principalmente en el País Vasco y Navarra y aunque no parece que la crisis este afectando demasiado a este tipo de mercado, si es cierto que se ha notado una cierta disminución en el volumen de pedidos y una contención en la subida de precios.

Marga asegura que el consumidor pide productos de calidad y en el caso del que-

so “Sierra de Lara” el consumidor es gente tradicional que sabe que tipo de queso quiere y no cambia por precio.

“Sierra de Lara” es una empresa con una trayectoria familiar que inició, en Alava, Ruperto Casanueva, padre de Marga, con quesos tan conocidos como la denominación Idiazabal. El potenció entre los ganaderos alaveses la cría de oveja, una idea que a la par que aumentaba la producción de leche abarataba costes al no tener que importar.

Pero esa idea resulta difícil de implantar en nuestra zona, quizás debido a que la producción de carne, con una calidad reconocida, resulta más rentable a lo que debe sumarse el trabajo que conlleva el ordeño y el cuidado diario y la inversión que debe realizarse.

Pese a todo la fabricación de quesos parece ser un negocio rentable, capaz de generar empleo, pero al mismo tiempo no deja de ser un trabajo muy minucioso y requiere de la máxima atención, lo que al parecer no es fácil de conseguir a la hora de contratar operarios.



Tomás Arceredillo entre alguna de sus joyas, Los Jamones "El Gemelo".

“LOS CHINOS NUNCA OBTENDRÁN UN *JAMÓN DE CALIDAD* COMO EL NUESTRO”

Tomás Arceredillo Oca asegura que él es profeta en su tierra. No en vano, todo aquél que compra un jamón en Pradoluengo, sabe donde acudir para no confundirse. La experiencia es un grado, máxime en el caso de este empresario de 64 años quien, desde los 18, se ha dedicado a cuidar y conocer los secretos de la curación de este apreciado producto porcino.

En el año 2000, Jamones "El Gemelo" se trasladó desde el centro de Pradoluengo hasta el polígono industrial Los Llanos. En tiempos del padre de Tomás, se curaban en su casa unos 30 jamones, cuya fama traspasó fronteras. En la actualidad, esta cifra se ha multiplicado por 500 aproximadamente. En los 1.000 metros cuadrados que ocupa su nave, se curan de continuo alrededor de 15.000 jamones serranos.

Otro aspecto que ha cambiado enormemente es el de la comercialización. Antiguamente, los jamones se vendían

en Pradoluengo y su comarca. Ahora, el proceso despoblador de la zona, ha provocado que las ventas se trasladen a las ciudades, especialmente las del norte de España. Tomás es optimista ante el futuro. Si bien la crisis parece que ha afectado a todos los sectores, las ventas de sus jamones de gran calidad invitan a seguir apostando por este sector tradicional, cuyo proceso de transformación es prácticamente idéntico al de "nuestros abuelos", aunque con mayores controles sanitarios y de calidad. Por ello, a Tomás no le preocupa la noticia de que los chinos,

además de fabricar calcetines, también hayan aprendido a curar jamones: "a los chinos todavía les queda mucho por aprender, nunca obtendrán un producto parecido", comenta con la sonrisa en la boca. Y es que Tomás, sabe que en China no existe el aire puro del norte de la Sierra de la Demanda, ni la pericia sazoadora, ni la sabiduría de nuestros antepasados, por no hablar del acompañamiento de unas lonchas bien cortadas de jamón curado con un buen pan casero de Pradoluengo y un buen vino tinto que acompañen tan sabroso manjar.





LA DESPOBLACIÓN IMPARABLE DEL MEDIO RURAL

Tinieblas, en el corazón de
 la Sierra de La Demanda



La Villa de Tinieblas de la Sierra se encuentra situada al Sur-Este de la Provincia de Burgos, en las estribaciones del Mencia y pertenece al Partido Judicial de Salas de los Infantes. Su Alcalde, Ildefonso Marcos nos cuenta que el nombre de Tinieblas y según la leyenda recogida en el Monasterio de Bujedo proviene del siglo X cuando por estas tierras tenían recluidos a presos que no podían escapar debido a la cantidad de lobos y osos que había por estos pagos y se co-



mentaba por entonces "estar en tinieblas" al no poder escapar.

TINIEBLAS. Tiene una altitud de casi 1.000 m, posee 3.118 hectáreas de monte y pastizal, su nombre esta registrado como uno de los mas característicos de la Provincia Burgalesa. En otro tiempo sus cosechas eran principalmente cereal y lino, había grandes rebaños de ovejas hasta 2.000 y en la actualidad ya no existe ganado ovino.

Los Montes de la villa disfrutaron de cacerías Reales pues figu-



Una de las vistas generales del pueblo. A la derecha diferentes tomas de Tinieblas.



ran en el Libro de la Montería mandado realizar por el Rey Alfonso XI. En el año 1945 había una escuela mixta con una maestra fija en el pueblo que atendía a unos 30 alumnos, en la actualidad ya no existe escuela debido a que no hay población escolar.

En los años sesenta había censados unos 40 vecinos (200 habitantes) en la actualidad sólo vive una señora de unos 68 años que mantiene una cabaña de ganado vacuno, durante el mes de Agosto se pueden contabilizar en Tinieblas

unas 100 personas que provienen de diferentes puntos de la geografía nacional

Ildefonso nos cuenta que han realizado varios escritos a Junta y Diputación en unión de otros pueblos para ver la posibilidad de unir por carretera a estos pueblos un tanto abandonados con la Zona más próxima como es Valle del Sol y Pineda.

La situación real de este querido pueblo de la Sierra es ésta que describimos y cuando la única vecina que vive en el pueblo (con el

EN LA ACTUALIDAD SÓLO VIVE UNA SEÑORA DE UNOS 68 AÑOS QUE MANTIENE UNA CABAÑA DE GANADO VACUNO

paso del tiempo) no resida aquí, Tinieblas será uno más de los pueblos de nuestra geografía que quedará abandonado por mucho que se empeñen los políticos de turno con esa frase tan manipulada de "FIJAR POBLACIÓN EN EL MEDIO RURAL" y todos sabemos que aparte de tener que aportar recursos económicos importantes para desarrollar una buena cabaña ganadera nadie quiere fijar su residencia en el medio rural como es el caso, una vez que se conocen las mieles de la gran ciudad.



El Alcalde de Hacinas, D. Alberto Gallego Olalla, en un momento de su discurso.

LA REINA SOFIA ENTREGA A HACINAS EL PREMIO 'REINA SOFÍA' DE ACCESIBILIDAD

Se valora de forma especial la infoaccesibilidad del CENTRO DEL ÁRBOL FÓSIL

El ayuntamiento de HACINAS recibió el Premio Reina Sofía de accesibilidad a municipios de menos de 10.000 habitantes, según publicaba el Boletín Oficial del Estado del día 29 de Enero de 2.010.

El Real Patronato sobre Discapacidad, que es un organismo autónomo adscrito al Ministerio de Sanidad y Política Social convoca anualmente los Premios Reina Sofía de accesibilidad a municipios. Hay tres premios a nivel nacional para ayuntamientos de hasta 10.000 habitantes, otro para ayuntamientos de 10.001 hasta 100.000 habitantes y un tercero para ayuntamientos de más de 100.000 habitantes. Los premiados en estas categorías han sido HACINAS (BURGOS), Arona (Santa Cruz de Tenerife) y SANTANDER. También hay dos premios para ayuntamientos latinoamericanos.

La justificación del premio conseguido a HACINAS valora especialmente la

infoaccesibilidad del CENTRO DE VISITANTES DEL ÁRBOL FÓSIL: "Mención particular merece la puesta en marcha de programas de infoaccesibilidad, abriendo la sociedad de la información y el conocimiento a las personas con discapacidad."

Con tal motivo el día 18 de Marzo los responsables del ayuntamiento de Hacinas se desplazaron hasta el Hospital de Paraplégicos de Toledo para recibir tan prestigioso galardón. El Premio lo recogió de manos de la Reina Sofía el alcalde del municipio D. Alberto Gallego Olalla, que en un breve discurso protocolario destacó el trabajo incansable que los pequeños ayuntamientos realizan para poder subsistir y poder mantener una cultura milenaria. También solicito ayuda, sobre todo económica, para que en el mundo rural se puedan realizar proyectos que permitan su desarrollo.

En el acto la Reina Sofía entregó, además de los de accesibilidad a municipios

, los premios de Rehabilitación e Integración que han correspondido al Hospital de Paraplégicos de Toledo y a la Fundación DISCAR. Acompañaron a la Reina en la Mesa de Presidencia la Ministra de Sanidad y Política Social Trinidad Jiménez y el Presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha Sr José María Barreda.

El Premio, el más importante a nivel nacional en cuanto a accesibilidad, tiene una asignación económica de 15.000 euros que el ayuntamiento de Hacinas piensa destinar a consolidar el Centro del árbol fósil y a continuar con la labor de accesibilidad tanto para personas con discapacidades físicas como auditivas y visuales.

Este es el 2º premio que Hacinas recibe en los últimos meses por accesibilidad ya que en Diciembre recibieron otro premio de la Gerencia de Asuntos Sociales y la asociación burgalesa de discapacidad.



PARQUES INFANTILES

Toro mecánico – Tobogán
Parchis humano – Toro loco
Ludoteca – Karts – Quads...



ILUMINACIÓN

Focos – Proyectors
Truss – Puentes y torres
Proyectors – Efectos



EQUIPOS DE SONIDO

Microfonía – Ecuiladores
Procesadores de audio
Mesas de sonido – Monitorajes



ESCENARIOS, PASARELAS

Tribunas modulares
Vallas de seguridad – Gradas
Plataformas



ASEOS PORTÁTILES

Cabina confort – Cabina standar
Cabina miusválidos



GRUPOS ELECTRÓGENOS

Generadores desde 7 kvas
hasta 200 kvas – Servicio
rápido, 24 h. al día

POL. IND. SAN ISIDRO, PARCELA B - 21
TEL. 947 38 00 38 - FAX 947 38 02 51
09600 SALAS DE LOS INFANTES
(BURGOS)
www.produccionessalas.com
E-mail: info@produccionessalas.com



PRODUCCIONES SALAS
Infraestructuras para ocio
cultura y espectáculo



CARPAS Y JAIMAS

Carpas modulares que se adaptan a todas las dimensiones, en alquiler o venta.

Servicios auxiliares:
iluminación, baños
químicos, moqueta,
mobiliario, calefacción,
refrigeración



ESCENARIOS



EQUIPOS DE SONIDO



El ganadero vacuno y natural de Fresneda, José Gregorio Alarcía Monja, posa ante sus reses.

“LA VIDA EN EL PUEBLO ME HACE FELIZ, DONDE FUNCIONO A PLENO RENDIMIENTO”

JOSÉ GREGORIO ALARCIA MONJA

Este fresnedino de 39 años, hijo y nieto de ganaderos, se ha convertido a inicios del siglo XXI en el único representante de una actividad económica secular en su localidad natal: la ganadería vacuna.

¿Por qué decide un joven con poco más de veinte años retornar de la ciudad a la vida del pueblo?

La principal razón por la que volví a Fresneda fue por mi amor al pueblo, a una forma de vida genuina, propia, personal. Cuando estaba en la fábrica de Villalonquéjar, “apretando tornillos” y moviendo piezas, mi cabeza estaba en Fresneda, en lo único que pensaba era en las vacas, en el monte, en los pastos, en si llovía o nevaba. Incluso iba y venía todos los días desde el pueblo hasta Burgos.

Aunque conocía perfectamente la dureza de este trabajo, la vida en el pueblo me hace feliz, es mi sitio, donde funciono a pleno rendimiento.

En la actualidad eres el único ganadero vacuno de un sistema económico secular.

Efectivamente. Fresneda fue durante cientos de años una villa dedicada a la economía silvopastoril, ya que la agricultura se veía muy reducida debido a nuestra difícil orografía y dureza climática. Las ovejas y las vacas fueron durante siglos y hasta hace pocos años la mayor riqueza del pueblo. Hasta los años 70 la ganadería vacuna era el sustento principal o un importante complemento de al menos 30 familias y hoy, tan sólo quedo yo. Yo no soy ningún héroe, pero es cier-

to que hay que apostar fuerte si te quieres dedicar a esto.

¿De cuántas reses se compone tu explotación?

En este momento dispongo de unas 400 vacas aproximadamente. Antiguamente, todos los ganaderos de Fresneda juntos tendrían un número similar de cabezas, ahora, una granja si quiere ser viable, debe tener al menos una cifra como esta.

¿Cuáles son las características más importantes de tu granja?

La explotación presenta un sistema semiextensivo y las vacas se crían para comercializar su carne. Antes en Fresneda primaban las razas lecheras y las típicas vacas negras serranas pero, en la actualidad, tenemos que apostar por

razas cárnicas como las francesas (limousinas, charolesas, etc.). Yo tengo limousinas. Los sementales se traen desde explotaciones genéticamente excelentes para carne, intentando mejorar la calidad de las terneras.

¿Desde cuando están en marcha las nuevas instalaciones de tu explotación?

La nave de Villanueva la monté en 1999, gracias a la ayuda que por primera incorporación y por mejora de estructura, me facilitó la Junta de Castilla y León. En total llevo en este mundo once años.

Las ayudas públicas fueron importantes para dar el primer paso, ¿tendría que haber más medidas en este sentido para continuar?

No hay que engañarse, si bien es cierto que sin las ayudas públicas no podríamos mantener nuestra actividad, no es menos cierto que quizás serían más efectivas si estuviesen mejor dirigidas. Es decir, yo creo que debiera haber más ayudas a la producción y a la juventud, y quizás no tanto a los derechos ya adquiridos, porque estas ayudas no tienen mucho recorrido. En este sentido, hoy en día, quien quisiera empezar de cero, como lo hice yo en su día, lo tendría enormemente difícil.

Tras la experiencia de estos años ¿te has arrepentido en algún momento de dejar la ciudad?

No, nunca me he arrepentido. Vine porque sabía perfectamente lo que me iba a encontrar, me gustaba la ganadería, la labor que siempre vi en casa y, en una palabra, quería volver a mis raíces. Es un trabajo esclavo y en los pueblos faltan alicientes, pero esta es mi auténtica vocación. Para emprender cualquier actividad hace falta ilusión y decisión y yo tenía ambas cosas. A ello se unió el respaldo total de mi familia. La estructura socioeconómica tradicional de Fresneda, sustentada en explotaciones ganaderas familiares, en las que se complementaban los esfuerzos de todos los miembros, aunque parezca cosa de otros tiempos, me sirvió para poder afrontar el reto de esta auténtica aventura.

¿Cómo ves el desarrollo económico fresnedino en la actualidad?

Nuestro potencial por lo que respecta a monte y zonas boscosas, hace que las únicas salidas posibles sean la ganadería, la explotación forestal y la caza. A ello se podría unir el turismo rural. Aún no sé porqué en Fresneda no existe una

casa rural, disponiendo del paisaje y del entorno natural del que disfrutamos. Espero que en breve haya alguna iniciativa en este sentido que daría un plus de vitalidad al pueblo.

Aunque tu trabajo te ocupa mucho tiempo, aún así dispones de un rato para dedicarlo a la vida municipal.

Sí, soy concejal del ayuntamiento, aunque quien verdaderamente lleva todo el trabajo es el alcalde. Eso sí, hay que echar una mano, y si queremos que haya actividades culturales y festivas, mejoras en infraestructuras y solución a los pequeños problemas, debemos colaborar en la medida de nuestras posibilidades.

¿Han variado mucho las labores de una granja con respecto a las del pasado?

Sí, ahora todo está mucho más mecanizado. Los tractores, el pabellón, la maquinaria, hacen que el trabajo que antes era manual ahora sea más cómodo. Eso sí, en el fondo se sigue desarrollando una labor muy antigua. En la granja de Villanueva tengo el ganado desde noviembre o diciembre hasta mayo. El 15 de este mes, festividad de San Isidro, las vacas suben a Pradilla, como lo han hecho siempre, pasando por el pueblo. Es una tradición bonita que mientras yo siga teniendo vacas intentaré conservar.

El índice de masculinidad de nuestra comarca es uno de los más grandes de la región, ¿afecta este dato a los chicos jóvenes como tú?

Sí, y mucho. A mí me gustaría que este negocio, esta cultura, esta forma de ganarse la vida no se perdiese, que al-

guien llevase mi apellido el día de mañana. En el pueblo te sientes a gusto y no sales por ahí, y claro, aquí no van venir a buscarme, pero bueno, espero no quedarme soltero.

¿Cuáles son tus miras para mejorar tu empresa?

Mi gran ilusión sería completar todo el ciclo económico, aunque sé que es muy complicado. Ahora produzco y engordo, me falta el último paso, un punto de venta de carne. Mis esfuerzos están dirigidos a conseguirlo, es una idea que tengo ahí y que desarrollaré tarde o temprano. En su día fue un inconveniente muy grande el que se cerrasen los mataderos de Pradoluengo y Belorado, por los constantes requisitos sanitarios que se exigieron. Antes, los carniceros conocían el ganado que mataban, ahora, las grandes restricciones burocráticas hacen que sea más barato encargar una ternera en Burgos, que realizar el proceso in situ, pero nos adaptaremos, e intentaremos cerrar el círculo productivo. Es mi sueño.

¿Hacia dónde se dirige el futuro de la ganadería vacuna?

El futuro pasa por la mejora de la calidad. Es una característica que intentamos introducir todos los días en nuestro trabajo. La mejora en la calidad nos hará más competitivos, y posibilitará que nuestros productos tengan mayor valor añadido. El agua y los pastos que ofrece la Sierra de la Demanda, hacen que nuestras carnes sean exquisitas y así vamos a seguir, mejorando día a día nuestras vacas y nuestra carne.





Planta superior de la Sede de Agalsa donde se encuentra el Centro de documentación.

AGALSA IMPULSA LA CREACIÓN DEL CENTRO DE DOCUMENTACIÓN COMARCAL DE LA SIERRA DE LA DEMANDA

Situado en Pineda de la Sierra, este Centro pretende ser un referente de información para los investigadores y la población local

El grupo de acción local Agalsa, en su afán por vincular los servicios de información que ofrece a la población comarcal, con los últimos avances documentales, ha apostado por la creación del Centro de Documentación Comarcal de la Sierra de la Demanda, como uno de sus ejes estratégicos de desarrollo. Este Centro, ubicado en el primer piso de la sede de Agalsa, alberga en la actualidad una cifra cercana a los 1.000 soportes, tanto de material bibliográfico como audiovisual y electrónico, relativo a su ámbito de actuación y al desarrollo rural en todas sus vertientes. La gerencia de Agalsa ha enviado una circular a los 55 representantes de los municipios que conforman su territorio, con el fin de obtener las distintas publica-

ciones que sobre historia, geografía, arte, etnografía, antropología, desarrollo económico y social, se hayan editado, para de esta forma engrosar el fondo documental del Centro. La intención que se persigue es la de ofrecer a los habitantes de la Sierra de la Demanda, investigadores especializados y público en general, la información relativa a las 114 entidades de población que conforman la comarca, junto a los distintos estudios, informes, literatura y legislación específica, relativos al desarrollo rural, tanto por lo que se refiere a la documentación europea como a la nacional, regional y provincial. En el Centro también se depositan las distintas publicaciones periódicas comarcales y de desarrollo rural, junto a un archivo fotográfico de la zona. Mediante la difusión

AGALSA, ALBERGA EN LA ACTUALIDAD UNA CIFRA CERCANA A LOS 1.000 SOPORTES, TANTO DE MATERIAL BIBLIOGRÁFICO COMO AUDIOVISUAL Y ELECTRÓNICO

y conocimiento de esta información, se pretende contar con una nueva herramienta que posibilite la puesta en valor de los recursos patrimoniales, artísticos, culturales, económicos y de servicios de la Sierra de la Demanda, constituyendo a su vez un lugar de encuentro de los investigadores, interesados tanto en el pasado como en el presente y el futuro de la comarca y en el desarrollo rural en general. A su vez, el Centro quiere ser junto a la página web de Agalsa y la revista Sierra de la Demanda, un instrumento que ponga en contacto a los habitantes del ámbito de actuación de Agalsa. Desde estas líneas se vuelve a animar a los distintos ayuntamientos, asociaciones y particulares, a que nos envíen sus publicaciones para que este proyecto continúe creciendo.

“MIL SITIOS QUE VER EN ESPAÑA AL MENOS UNA VEZ EN LA VIDA”

Este es el título del libro que el escritor JUAN ESLAVA GALAN (Arjona 1948) presentó en Octubre de 2009

Juan Eslava Galan se licencio en Filología Inglesa por la Universidad de Granada y se doctoro en Letras con una tesis sobre historia medieval. Es autor de varias novelas y ensayos de tema histórico. Ha ganado los premios Planeta 1987 (EN BUSCA DEL UNICORNIO) EL COMEDIDO HIDALGO Premio Ate-neo de Sevilla 1994, SEÑORITA Premio Fernando Lara 1998 y

Premio de la crítica Andaluza 1998. LA MULA Ambientada en un episodio real de la Guerra Civil Española.. También es autor de varios ensayos.

“En España no hay menos de cincuenta o cien mil lugares interesantes. Si encuestáramos a su población probablemente saldrían muchos más. Hace medio siglo que recorro los caminos de esta piel de buey (con los pingaji-



llos sueltos de sus islas, es que sus tierras encierran un mundo increíblemente variado y variable en todas sus manifestaciones visibles y tangibles y hasta en lo que no se ve, en el carácter individualista de sus gentes”

Estos son algunos de los lugares (por supuesto que se han quedado muchos fuera de este libro) visitados por su autor Juan Eslava Galan.



1 TORRE DE DOÑA URRACA - COVARRUBIAS. Covarrubias es un excelente observatorio para estudiar el típico urbanismo castellano de calles empedradas, casas porticadas, ancladas y entramadas con vigas, nobles portaladas de cantería. **2 QUINTANILLA DE LAS VIÑAS.** Es uno de los escasos ejemplos de arquitectura visigoda que quedan en España. Lo más hermoso de la iglesia son los frisos que decoran los muros con una sugerente simbología. **3 ATAPUERCA.** El Homo antecesor (un millón de años de antigüedad) un verdadero gigante comparado con el hombre actual, es por ahora el fósil más antiguo de Europa. **4 SANTO DOMINGO DE SILOS.** El viajero pasó más de una hora en el claustro de Silos, uno de los más bellos conjuntos románicos de Europa, un arte que alcanza sus más altas cotas en los ocho relieves con escenas de la vida de Jesús que vemos en las esquinas de su claustro y el onírico mundo de sirenas y grifos, de dragones y centauros, de leones y aves fabulosas que pululan por los capiteles de sus dobles columnas. **5 PICÓN DE LARA.** El interés monumental de estos exiguos restos es muy escaso si lo comparamos con los otros atractivos de la pequeñas localidad burgalesa a la que pertenece, Lara de los Infantes. **6 GALERÍA DE SAN ESTEBAN.** La GALERÍA de la Iglesia de San Esteban Protomártir, en Pineda de la Sierra (siglo XII) consta de once arcadas apoyadas en otros tantos capiteles dobles decorados. **7 SAN PEDRO DE ARLANZA.** Aunque despojado de sus obras más meritorias, San Pedro de Arlanza bien merece una visita para ver su Iglesia, su torre, parte del claustro y su sala capitular.

HISTORIA, COMPROMISO Y DESCANSO EN EL CAMINO

La familia Martín Martín apuesta fuerte, desde Villafranca Montes de Oca, por el camino de Santiago

Desde primeras horas de la mañana los peregrinos comienzan a pasar por delante del que en su día fuera un antiguo hospital de peregrinos, en su portada puede verse el escudo, tallado en piedra, de los Reyes Católicos.

No es un edificio cualquiera, su historia se remonta al 1.283, cuando Doña Juana Manuel, esposa del rey Enrique II, hereda el señorío de Villafranca y manda construir un Hospital en Villafranca para servicio de los pobres y de las personas que pasaran por la localidad.

A lo largo de los años en el hospital, conocido como "Hospital de la Reina", se realizan obras de ampliación y remodelación llegando a disponer de 21 camas para peregrinos, y 24 para enfermos además de contar con 12 plazas para el personal de servicio.

En 1594 contabiliza el paso por sus instalaciones de 16.000 peregrinos y en 1618 las Constituciones del Hospital establecen que a cada peregrino se le han de dar un tercio de un cuartal de pan, un cuartillo de vino puro, una escudilla de caldo y media libra de vaca fresca.

A mediados del siglo XX cesó la actividad del Hospital y el progresivo abandono hizo que el in-

mueble fuera poco a poco cayendo en la ruina hasta que en 1990 se inician las obras de restauración. Diferentes administraciones invierten más de 1,3 millones de euros para la restauración de la cubierta y la consolidación de los muros. Pasa de ser propiedad del Ayuntamiento de Villafranca a pertenecer al ministerio de Trabajo y más tarde a La Junta de Castilla y León sin que se logre volver a dar uso al edificio.

Hasta aquí la historia de un edificio que en el 2005 enamoró a la familia del médico burgalés Pedro Martín Iglesias que decide comprarlo para tras varios años de trabajo abrir de nuevo las puertas del viejo hospital reconvertido en un señorial hotel de tres estrellas y zona destinada a albergue de peregrinos.

Desde el portón de entrada cada una de las estancias del hotel permiten rememorar parte de la historia de este emblemático lugar.

Ana Suarez Cejudo, responsable de recepción, recibe al visitante en una luminosa estancia, a modo de claustro acristalado, abierta al corredor que da acceso a las habitaciones, destacando de manera especial por su cuidada decoración "La escalera de la Reina".



Son muchos los peregrinos que pasan habitualmente por el Hotel San Antón Abad.



Diferentes estancias del Hotel San Antón Abad y dormitorio del Albergue de peregrinos.

El hotel se abrió al público en julio del año pasado, casi sin tiempo para darse a conocer Ana reconoce que han tenido un importante número de clientes tanto en lo referente a peregrinos de hotel que disponen de 14 habitaciones, como de albergue para los que existen instalaciones con capacidad para 18 personas y 2 habitaciones independientes.

Destaca especialmente el alto número de extranjeros, sobre todo coreanos y canadienses, que

han pasado por el lugar. Algo que llama poderosamente la atención sobre el conocimiento que del Camino se tiene en el extranjero y sobre todo del valor que se le da. Un valor que por desgracia no le damos nosotros mismos, reconoce Ana.

Para Pedro Martín Iglesias, el Hotel San Antón Abad, es la consecución de un sueño que nació precisamente haciendo el Camino de Santiago, un sueño en el que ha embarcado a toda la fami-

lia y del que se siente especialmente orgulloso.

El cuidado detalle de cada una de las habitaciones así como de las estancias comunes, brocados, muebles antiguos restaurados, colores cálidos..., son las señas de identidad de un edificio que sigue hablando de historia y compromiso para con sus visitantes y de manera especial con los peregrinos que buscan un descanso en la décima etapa de su camino hacia Santiago.



Una de las salas de exposiciones del Monasterio Benedictino, ubicado en Santo Domingo de Silos.

ABADIA DEL MONASTERIO DE SANTO DOMINGO DE SILOS

Fruito del Convenio de colaboración entre el Ministerio de Cultura (*Museo Nacional Centro de Arte REINA SOFIA*) la Abadía de Santo Domingo de Silos y la Cámara de Comercio e Industria de Burgos, arranco en 1998 un proyecto con el objetivo fundamental de acercar el arte contemporáneo a los ancestrales muros de la Abadía.

Con la llegada de la nueva dirección al Museo en 2008 se pone especial interés en que los trabajos que a partir de este momento se muestren en el monasterio estén ligados al mismo, así ha quedado de manifiesto en 2009 a través de las tres muestras que se organizaron, más de 60.000 personas han pasado por su salas en el último año.

PRÓXIMAS EXPOSICIONES

En 2010 la obra de tres artistas de renombre internacional ocupará diferentes espacios de la Abadía. El Museo Reina Sofía organizará, con el apoyo del monasterio de Santo Domingo de Silos y de la Cámara de Comercio e Industria de Burgos, las exposiciones dedicadas a **TACITA DEAN**, **IBON ARANBERRI** Y **MIROSLAW BALK**.

La dedicada a **SUSAN PHILIPS** (Irlanda 1965) *Hazte ver (Appear to Me)* se pudo ver en la Abadía a partir de marzo del pasado año y tuvo como punto de partida las audiciones que la artista realizó de los cantos gregorianos de los monjes.

Silo de **PEDRO G.ROMERO** (Araucena 1964) se pudo ver en el monasterio entre mayo y finales de septiembre del pasado año y supuso una nueva presentación del Archivo F.X. constituido por imágenes



de la iconoclastia política antisacramental en España. Entre 1845 y 1945.

A través de la muestra dedicada a **FRANCIS ALYS** (Amberes 1959) el monasterio Burgalés abrió sus puertas a Fabiola, santa retratada a lo largo de la historia con el perfil de una joven de pelo castaño cubierto por un sencillo manto rojo. Ella es la protagonista de las más de 300 obras que componen la colección de ALYS.

SUBASTA DE PERMISOS DE CAZA PARA LA TEMPORADA 2010-11

En el palacio municipal de la ciudad de Salas de los Infantes ha tenido lugar la subasta de permisos de caza para la temporada 2010-2011 en la reserva regional de caza de la Sierra de la Demanda.

El sistema de subasta ha sido mixta, en sobre cerrado y mano alzada para permisos de caza, rechechos de corzo y ciervo, becadas, batidas de jabali-ciervo y jabali-cierva.

A dicha subasta han asistido numerosos cazadores de los distintos puntos de la geografía española, para 83 permisos que tenían un importe de salida de 107.400 euros y de los cuales se han cubierto en un 75%.



El Palacio Municipal de Cultura de Salas de los Infantes fue el elegido para la subasta de permisos de caza.



Creamos tu video de empresa para que te resulte más fácil mostrar lo que haces.

video para web, dvd, móvil, mp4, i.pod...



infórmate en el Tel. 947 510 160 - 606 240 876 - info@elitstudio.es

producciones elit studio s.l. Avda. Castilla, 10 Aranda de Duero 09400 Burgos - www.elitstudio.es

LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN DECLARA A *PINEDA DE LA SIERRA* *(BIC)* BIEN DE INTERES CULTURAL

El Consejo de Gobierno de la Junta de Castilla y León ha declarado a la villa de Pineda de la Sierra Bien de Interés Cultural con categoría de Conjunto Histórico. De esta manera la administración regional delimita un entorno de protección para preservar el valor Histórico del conjunto urbano, en cuya valoración se ha tenido también en cuenta el paisaje natural de la Sierra de la Demanda donde se encuentra enclavada la villa.

Todas las construcciones están realizadas en piedra y tienen una cubierta inclinada con teja curva. Las alturas de los edificios son análogas en la mayoría de los casos, con alguna excepción de los edificios más residenciales, los canes de los tejados labrados en maderas nobles presentan una bella armonía que dan a los edificios un toque señorial y la composición de las fachadas es bastante regular y simétrica.

Pineda de la Sierra está enclavada en un precioso valle rodeado de cuatro montes: La Peguera, Ahedola Pared, Barrancomalo y la Dehesa Boyal. Está bañada por las briosas aguas del Río Arlanzón que divide al pueblo en dos zonas o barrios separados por un puente.

Desde sus orígenes la villa permaneció bajo la tutela regia de los fueros realizados por el Rey Alfonso VII en el año 1136. En la división de los dos barrios y en su parte derecha se encuentran las casas nobles de piedra arenisca rojiza, verdaderos palacios en algunos casos que fueron levantados en los siglos XVII y XVIII por los ricos ganaderos de la villa.

A mediados del siglo XIX Pine-



Vista general de la villa de Pineda de la Sierra, declarada Bien de Interés Cultural.

TODAS LAS OBRAS ESTAN REALIZADAS EN PIEDRA Y TIENEN UNA CUBIERTA INCLINADA CON TEJA CURVA

da contaba con 422 habitantes y una cabaña ganadera sobre todo de ovino de unas 15.000 cabezas. Es una de las Zonas más altas de la provincia de Burgos a 1.214 m. y en sus inmediaciones se encuentra el pico San Millán y el Mencillo. La Vía Verde del Ferrocarril Minero atraviesa el término municipal. Visitar esta Zona es una buena manera de adentrarse en uno de los lugares más bellos de la Sierra de la Demanda.

Santiago Rojo, Alcalde de Pineda, espera que esta declaración sea beneficiosa para el pueblo, aunque no oculta que en algunos casos puede suponer más un problema que una ventaja sobre todo debido a las restricciones urbanísticas y constructivas que conlleva.

Santiago recuerda que el pueblo mantiene esa belleza armóni-

ca y constructiva debido a que los vecinos y los distintos ayuntamientos desde hace muchos años han sabido valorar y mantener la riqueza patrimonial y arquitectónica de Pineda.

Actualmente el Ayuntamiento quiere iniciar la revisión de las normas de planeamiento Urbano y mantener una reunión con el Servicio Territorial de Cultura y Patrimonio para ver las pautas a seguir en cuanto a lo que la declaración BIC en Pineda supone. Los servicios de Hostelería están cubiertos ya que hay tres restaurantes además del Albergue del Valle del Sol. Si que es sumamente necesario que por parte de la Administración se mejoren los accesos a la villa y más concretamente la carretera 820 desde el cruce a Pradoluengo hasta Aguas Juntas en Barbadillo de Herreros.

LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN DECLARA A *PINEDA DE LA SIERRA* *(BIC)* BIEN DE INTERES CULTURAL

El Consejo de Gobierno de la Junta de Castilla y León ha declarado a la villa de Pineda de la Sierra Bien de Interés Cultural con categoría de Conjunto Histórico. De esta manera la administración regional delimita un entorno de protección para preservar el valor Histórico del conjunto urbano, en cuya valoración se ha tenido también en cuenta el paisaje natural de la Sierra de la Demanda donde se encuentra enclavada la villa.

Todas las construcciones están realizadas en piedra y tienen una cubierta inclinada con teja curva. Las alturas de los edificios son análogas en la mayoría de los casos, con alguna excepción de los edificios más residenciales, los canes de los tejados labrados en maderas nobles presentan una bella armonía que dan a los edificios un toque señorial y la composición de las fachadas es bastante regular y simétrica.

Pineda de la Sierra está enclavada en un precioso valle rodeado de cuatro montes: La Peguera, Ahedola Pared, Barrancomalo y la Dehesa Boyal. Está bañada por las briosas aguas del Río Arlanzón que divide al pueblo en dos zonas o barrios separados por un puente.

Desde sus orígenes la villa permaneció bajo la tutela regia de los fueros realizados por el Rey Alfonso VII en el año 1136. En la división de los dos barrios y en su parte derecha se encuentran las casas nobles de piedra arenisca rojiza, verdaderos palacios en algunos casos que fueron levantados en los siglos XVII y XVIII por los ricos ganaderos de la villa.

A mediados del siglo XIX Pine-



Vista general de la villa de Pineda de la Sierra, declarada Bien de Interés Cultural.

TODAS LAS OBRAS ESTAN REALIZADAS EN PIEDRA Y TIENEN UNA CUBIERTA INCLINADA CON TEJA CURVA

da contaba con 422 habitantes y una cabaña ganadera sobre todo de ovino de unas 15.000 cabezas. Es una de las Zonas más altas de la provincia de Burgos a 1.214 m. y en sus inmediaciones se encuentra el pico San Millán y el Mencillo. La Vía Verde del Ferrocarril Minero atraviesa el término municipal. Visitar esta Zona es una buena manera de adentrarse en uno de los lugares más bellos de la Sierra de la Demanda.

Santiago Rojo, Alcalde de Pineda, espera que esta declaración sea beneficiosa para el pueblo, aunque no oculta que en algunos casos puede suponer más un problema que una ventaja sobre todo debido a las restricciones urbanísticas y constructivas que conlleva.

Santiago recuerda que el pueblo mantiene esa belleza armóni-

ca y constructiva debido a que los vecinos y los distintos ayuntamientos desde hace muchos años han sabido valorar y mantener la riqueza patrimonial y arquitectónica de Pineda.

Actualmente el Ayuntamiento quiere iniciar la revisión de las normas de planeamiento Urbano y mantener una reunión con el Servicio Territorial de Cultura y Patrimonio para ver las pautas a seguir en cuanto a lo que la declaración BIC en Pineda supone. Los servicios de Hostelería están cubiertos ya que hay tres restaurantes además del Albergue del Valle del Sol. Si que es sumamente necesario que por parte de la Administración se mejoren los accesos a la villa y más concretamente la carretera 820 desde el cruce a Pradoluengo hasta Aguas Juntas en Barbadillo de Herreros.



Empresarios de pradoluengo asistieron a la presentación del programa Leadercal.

AGALSA PRESENTA SU NUEVO PROGRAMA LEADERCAL 2007-2013

El pasado jueves 11 de marzo, se presentó en el ayuntamiento de Pradoluengo el programa de desarrollo rural Leadercal

Este programa pretende fomentar hasta octubre del 2013, a través del acceso a ayudas y subvenciones a los promotores de la comarca, la innovación y el desarrollo socioeconómico de la Sierra de la Demanda. En la jornada intervinieron en representación de la Junta Directiva de Agalsa, su presidente, Francisco Azúa García, que dio las gracias a los promotores presentes por su asistencia, y la vicepresidente, María del Carmen San Martín, quien presentó el ac-

to. La labor de información, difusión y explicación de los pormenores del programa corrió a cargo del director gerente, Alberto Gómez Barahona y del vicepresidente, Fernando Castaño Camarero.

En palabras de Gómez Barahona, Agalsa ha elegido Pradoluengo como primer lugar de presentación del programa, por la preocupación suscitada en el grupo de acción local ante la crítica situación que atraviesa la localidad, afectada tanto por la

crisis general como por la particular de su industria textil. Para Agalsa es preocupante la carencia absoluta de proyectos presentados desde Pradoluengo al Leadercal, tanto productivos como no productivos, cuando fue precisamente la Villa Textil el origen de la mayoría de iniciativas de los anteriores programas Leader II y Leader +.

La intervención dejó clara la estructura jurídica del grupo de acción local, que no es una administración pública, sino una aso-



ciación que apoya a emprendedores gracias a la gestión de fondos europeos. En este sentido se informó sobre la dotación financiera del programa que asciende a 5.198.800 euros, para un ámbito de actuación con 10.000 habitantes censados. Entre los asistentes se repartió la documentación informativa en la que se detallan los requisitos que deben cumplir los promotores y los proyectos, así como los criterios de valoración de los mismos, que in-

ciden en el grado de innovación y diversificación, y los pasos de tramitación que se tienen que dar para conseguir las ayudas y subvenciones. En sus palabras, Gómez Barahona desplegó las enormes potencialidades que se abren con el nuevo programa y las posibilidades que los promotores de Pradoluengo pueden desarrollar en los próximos años, principalmente las dirigidas a nuevos sectores económicos, la innovación y las nuevas tecnolo-

PARA AGALSA ES PREOCUPANTE LA CARENCIA ABSOLUTA DE PROYECTOS PRESENTADOS DESDE PRADOLUENGO AL LEADERCAL

gías, junto a otras iniciativas que podrían ser interesantes, como las cooperativistas, las que están creciendo en torno a las energías renovables, bioconstrucción, expectativas de desarrollo ante la ley de dependencia, etc.

DEBATE POSTERIOR. Gómez Barahona y Castaño Camarero aclararon las dudas y cuestiones de la veintena de promotores asistentes, planteadas para la modernización y mejora de sus negocios o para la implantación de nuevas empresas. En este sentido, se señaló que todas las iniciativas que sean viables económicamente serán apoyadas con especial interés desde Agalsa, con el fin de que esta cabecera comarcal retome el pulso de su actividad y sea nuevamente un referente de espíritu emprendedor y de trabajo.

La clausura de la presentación del programa Leadercal corrió a cargo de Francisco Azúa, quien animó a todos los presentes a difundir las posibilidades del programa y emprender nuevos proyectos, poniendo a disposición de Pradoluengo la ayuda y asesoramiento necesarios para lograr los objetivos apetecidos.



PRESENTACIÓN PROGRAMA LEADERCAL, AGENTES DE DESARROLLO LOCAL

En la sede de Agalsa tuvo lugar la presentación del programa Leadercal a los distintos agentes de desarrollo local que ejercen su trabajo dentro del ámbito de actuación de la Sierra de la Demanda. En la interesante reunión se expusieron las problemáticas y expectativas de promoción de iniciativas existentes en las distintas localidades y zonas en las que actúan estos agentes: Tierra de Lara, zona de Pinares, Salas de los Infantes, Atapuerca, Vía Verde, Pineda de la Sierra y Pradoluengo.

Por parte del director gerente de Agalsa, Alberto Gómez Barahona, se explicaron las potencialidades que presenta este programa hasta octubre de 2013, y se animó a los agentes a que dirijan a los promotores interesados a contactar con Agalsa. Posteriormente, cada uno

de los siete asistentes detallaron las iniciativas que surgen en las localidades en las que trabajan y preguntaron sobre los pasos de tramitación, criterios de baremación y requisitos que deben cumplir los proyectos. Turismo, transporte a la demanda, colaboración con la Cámara de Comercio, distintas problemáticas de los autónomos y de los empresarios para sortear la crisis, cursos de formación, creación de bolsas de empleo o proyectos tractores ante la falta de iniciativas individuales, fueron algunos de los campos analizados, junto a la exposición de ideas y nuevas iniciativas culturales y de innovación, como el establecimiento de una Red de Museos o la posible creación de viveros de empresas y mejora del suelo industrial.

LAS IMPONENTES RUINAS DE UN *SUEÑO CONDAL*

Mellado por la lima del tiempo y los expolios, el monasterio de San Pedro de Arlanza, considerado uno de los monumentos más antiguos en el inicio del románico pleno en España, se acomoda entre paredones calzados y sabinas, a la sombra hoy de plantaciones de chopos híbridos junto al río que lo identifica, confirmando el valor estratégico de un emplazamiento privilegiado.

Varios miembros de la casa condal castellana fundan el cenobio arlantino el 12 de enero de 912. La épica consigna en verso el origen legendario de la construcción. Persiguiendo Fernán González a un enorme jabalí se adentró en una cueva donde vivía un santo eremita. Pelayo, que

LA BAJA EDAD MEDIA SUPUSO PARA EL MONASTERIO DE ARLANZA UNA LENTA AUNQUE PROGRESIVA DECADENCIA

así se llamaba, le profetizó un próspero futuro para Castilla como bastión de la fe cristiana. El Buen Conde edificó en lo alto de un roquedo, sobre el lugar que ocupaba la cueva, la ermita de

San Pelayo, erigida en sucesivas etapas dejando una profunda huella en su fábrica. Poco después, se magnificó a san Pedro levantando un monasterio donde el Arlanza atraviesa una vega recoleta y fértil. El propio Fernán González y su esposa Sancha fueron enterrados, en sendos sepulcros romanos, en su iglesia, y ahí permanecerían hasta que en 1841 se procedió a su traslado a la colegiata de Covarrubias. El mismo Fernando I, promotor también e inquilino asiduo del cenobio, pensó en algún momento enterrarse entre tan venerables muros. El abad García (1050-1073) abrazó la Regla de San Benito desde la que emprendió la acomodación del recinto monasterial. Las obras dan comienzo en la iglesia (1080). De este templo de tres naves y planta basilical al que más tarde los Colonia rematarían con las galas del último gótico, sólo quedan en pie la cabecera triabsidal,



Vista general de San Pedro de Arlanza tomada desde la ermita de San Pelayo.

restos del crucero y los plintos circulares que servían de arranque a los pilares compuestos, cercenados sin contemplaciones. La torre, tardorrománica, es un ejemplo de supervivencia de siglos sin apenas alteraciones. Presenta un primer cuerpo, espigado y macizo, de arcadas ciegas apuntadas, y a través de la escalera de husillo se accede a un cuerpo superior, desde donde se otea un panorama inigualable.

Los privilegios y exenciones de Alfonso VII y Alfonso VIII junto a las aportaciones de otros preciados valedores posibilitaron la edificación de estancias tan excepcionales como la sala capitular, abierta al ala oriental del claustro, cuyas paredes se adornaron con pinturas románicas de temática animalística. En 1923 el Gobernador Civil de Burgos suspende su venta por parte de la propieta-

ria, que pasa a ofrecerlas al Estado. Como no hubo acuerdo entre la vendedora y el Estado sobre a quién correspondía el coste del desprendimiento y traslado de las pinturas, hizo que el expediente de su adquisición se quedara sin efecto. A pesar de la batería de cautelas remitidas al Ministerio por las más encumbradas comisiones artísticas nacionales, las pinturas parecen haber sido vendidas unilateralmente por los propietarios en torno a 1930. Definitivamente, en 1938 el grueso de la colección fue adquirido por el Metropolitan Museum de Nueva York (el museo The Cloisters); otros fragmentos del mismo conjunto viajaron al Fogg Art Museum de la Universidad de Harvard, al Museo de Arte de Cataluña y a una colección particular. Distinta suerte ha corrido la famosa Virgen de las Batallas, pieza de algún anónimo lemosín del XIII. Fue com-



Nave Central de la antigua iglesia deteriorada por el tiempo y el olvido.

prada en una subasta en 1998 _propiedad hasta entonces de la colección de Ernst y Martha Kofler-Truningen_ por el Museo del Prado (en depósito en el Museo de Burgos).

La Baja Edad Media supuso para el monasterio de Arlanza una lenta aunque progresiva decadencia. Pese a todo, Simón y Francisco de Colonia techan el refectorio y el templo, engalanando con las clásicas cresterías su ábside central. El abad Arredondo tuvo el acierto, en 1518, de unir la abadía a la observante Congregación de San Benito de Valladolid, acometiendo reformas en la estructura monasterial. El claustro procesional o de los intelectuales, de doble piso, aún conserva su porte herreriano. La fuente colonial de mármol, emplazada en su centro, fue trasladada en 1933 al Paseo de la Isla de Burgos. También de fábrica herreriana

es el claustro menor o de los legos, llamado así por estar reservado para los trabajadores manuales del cenobio, y al que nadie puede sustraerse de su encanto. Preserva con celo un pinsapo centenario que realza su estatura sobre una terraza panorámica. Muy próxima, la fachada principal, erigida en 1643 por Pedro Díaz de Palacios, queda presidida por la escultura barroca de Fernán González venciendo al sarraceno infiel. Frente a ella, un depósito con fuente _que antaño recibía el agua de un manantial conducido a través de una canalización romana_ aún permanece en pie, junto al arco de entrada al complejo abacial.

El siglo XIX fue inclemente con el monasterio de Arlanza. Las dependencias benedictinas fueron desvalijadas con la francesada, refugiándose su comunidad en las cercanías de Silos, y sobre todo con

la Desamortización de Mendizábal. Las primeras propiedades de la abadía salen a la venta en 1843, y al año siguiente se subasta la construcción monástica tasada en 140.742 reales, quedando excluida de la venta la iglesia, coro, antecoro y claustro procesional, a petición de la Comisión Central de Monumentos.

Cuando a principios de los ochenta se lleven a cabo las obras de la carretera entre Hortigüela y Covarrubias, la humedad y los efectos producidos por las voladuras contribuyeron al desplome de las cubiertas. Peor aún, un voraz incendio desatado en la primavera de 1894 azotó con virulencia despiadada el claustro procesional y la iglesia, de la que desaparecerán sus pilares interiores y las arquerías de separación de naves. Muchos de sus sillares fueron reutilizados para el firme de la nueva carretera y para encauzar el río Arlanzón a su paso por Burgos. En 1895 se decide el traslado de la portada occidental de la iglesia al Museo Arqueológico Nacional, y un año después el sepulcro llamado de Mudarra al principal templo burgalés. Ni siquiera la declaración de Monumento Nacional (3 de junio de 1931) pudo salvar de la ruina a la que estaba abocado el cenobio arlantino: la linterna tardogótica se desploma y sus escombros anticipan el arruinamiento de la bóveda estrellada de la capilla mayor, que desaparecerá para siempre en los sesenta.

En 1952 otro nubarrón se cernía sobre el histórico monumento. Desde el ámbito institucional se retomaba con orgullo un proyecto diseñado veinticinco años antes para la construcción del pantano de Retuerta, decidiendo que se trasladase únicamente la iglesia y el claustro de los intelectuales. Felizmente, el proyecto se paraliza en 1971. Todavía siete años después la cartografía institucional querrá dar recorrido al plan y planteará la restauración del inmueble con vistas al traslado, delimitando las zonas arqueológicas. Ante la inviabilidad del embalse se aprueba en los años ochenta una serie de obras de restauración con vistas a su conservación permanente. En la actualidad, el Plan Director de San Pedro de Arlanza (2002-2010), aprobado por la Comisión territorial de Patrimonio, cuenta con un presupuesto de 7.237.780 euros, y está dirigido a la restauración y consolidación del inmueble, investigación, estudios arqueológicos, mantenimiento y actuaciones en el entorno.



Benito Benito Vilda recibe el homenaje de sus vecinos de Moncalvillo de la Sierra.

LOS 109 AÑOS DE BENITO BENITO VILDA

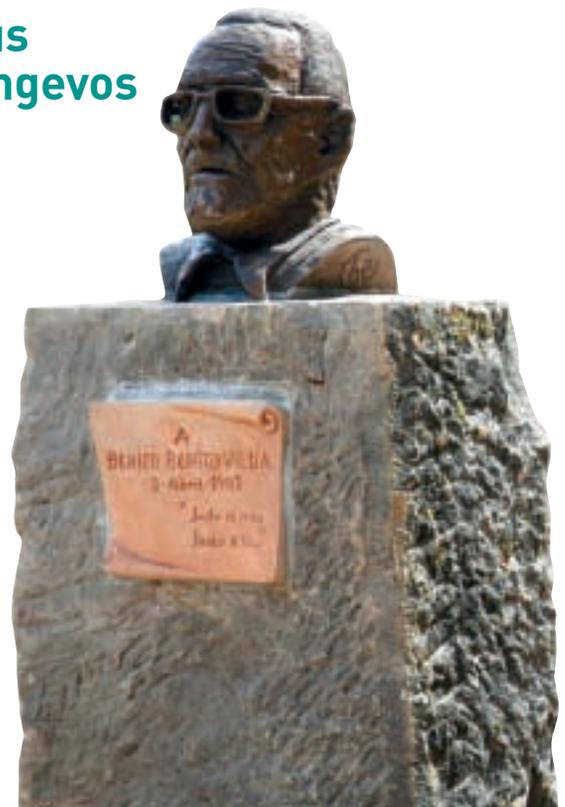
Moncalvillo de la Sierra cuenta entre sus vecinos con uno de los hombres más longevos

En su Moncalvillo natal este hombre posiblemente el más longevo de nuestra Comunidad, quien sabe si de España, sigue sonriendo cuando se acercan periodistas para interesarse por él. Reconoce sin ninguno rubor, los 109 años que cumplirá el día 3 de abril se lo permiten, que le gusta salir en los periódicos.

Siempre ha dicho que el secreto para vivir tanto es "Trabajar mucho, comer poco y dormir en el suelo", a lo que se añade el inmenso cariño que por él sienten sus cuatro hijos (tuvo 8), 19 nietos y 17

biznietos. La ilusión con la que espera la boda de una de sus biznietas o el nacimiento de dos más, serán gemelas, basta para comprender lo que para este hombre, al que siempre encuentras con una sonrisa, significa la familia.

Al hablar de su vida Benito asegura haber hecho de todo, fue vaquero, trabajó en San Sebastián y en Francia con apenas 20 años. De regreso al pueblo siguió con el ganado y por supuesto aun recuerda cuando trabajó en la central de "los Vados", un sueldo de 5 pesetas y todo el tiempo llenos de agua.



**“TRABAJAR
MUCHO, COMER
POCO Y DORMIR
EN EL SUELO”**



Benito también ayudó a construir el Santander-Mediterráneo y siempre ha reconocido que no le gusto su desmantelamiento. El hubiera apostado por su recuperación o de no ser posible por que las estaciones se hubieran vendido a los diferentes municipios para ser

reutilizadas.

Siempre le ha gustado ver la televisión, especialmente si salen chicas guapas, jugar a las cartas con su familia y amigos y sobre todo pasear y hablar con sus vecinos, tanto es así que pese a que hace unos meses sufrió una caída que

obligó a que le operaran de la cadera, su fuerza de voluntad le ha permitido volver a pasear, si el tiempo lo permite. Lo de rendirse no cuenta para este hombre.

Sabe que cumplir 109 años es importante pero el ya mira mas lejos, quiere ver la cachaba que un amigo le regalará el día que cumpla los 110, al igual que lo hizo cuando cumplió los 100 y los 105 años. Además Benito confesó en una ocasión que al jubilarse quería que le pagasen durante mucho tiempo. Desde luego lo ha conseguido aunque reconoce que estar sin hacer nada acaba resultando aburrido.

Benito Benito Vilda es sin lugar a dudas un ejemplo a seguir, su apuesta por la vida y su forma de sentir la familia, los amigos y al pueblo de Moncalvillo merecen no solo la felicitación de quienes lo conocen sino, a través de unas simples líneas, de toda una comarca para la que él es un ejemplo de fortaleza y voluntad.

Auto JOANGAR, S.L.

MECÁNICA - CHAPA - PINTURA

Tel./Fax 947 38 21 43 · Móvil 610 28 48 62
e-mail: autojoangar@telefonica.net
Pol. Ind. San Isidro, Parcela B-29
09600 SALAS DE LOS INFANTES, Burgos

- **SERVICIO GRUA Y ASISTENCIA 24 HORAS**
- **MECÁNICA EN GENERAL Y ELECTRICIDAD DEL AUTOMÓVIL**
- **TALLER DE CHAPA Y PINTURA**
- **CENTRO DE DIAGNOSIS PRE I.T.V.**
- **EXPOSICIÓN Y VENTA DE VEHÍCULOS DE OCASIÓN**
- **BAR-CAFETERÍA (SERVICIO ÚNICO EN EL POLIGONO IND. SAN ISIDRO)**





Una de las maravillosas vistas que se pueden contemplar en la zona de Lara.

www.tierradelara.es

Página web oficial de la Asociación para el Desarrollo Tierra de Lara

La Asociación para el Desarrollo de Tierra de Lara inauguró el pasado día 12 de febrero su página web oficial, www.tierradelara.es, en el Salón de Actos de la Obra Social de Caja Burgos. La necesidad de comunicar las actividades desarrolladas por Tierra Lara a los habitantes de las localidades que conforman la Asociación motivó la puesta en marcha de este portal de información. La página quiere ser el altavoz de las distintas noticias e iniciativas que se proyecten desde la asociación así como todas aquellas que desde las asociaciones culturales y juveniles que componen la asociación quieran darlas a conocer.

La web se desglosa en varios

apartados, que partiendo desde su página de inicio se puede acceder a las distintas opciones: asociación, pueblos, rutas, actividades, agenda, noticias, servicio y foro.

La Asociación para el Desarrollo de Tierra de Lara, fomenta e impulsa el trabajo de la gente de la zona, por lo que la creación y diseño de esta página es el fruto del esfuerzo de varios jóvenes de la comarca que han conseguido hacer una web de gran calidad.

Este portal quiere convertirse en la referencia comarcal, que transmita las inquietudes, iniciativas y voluntades de todos los habitantes de Tierra Lara.

El funcionamiento de la página web se organiza a través del correo

tierradelara@tierradelara.es, mediante el cual, cada localidad vuelca la información que se genera en su pueblo para que pueda ser subida a la red. La actualización de la página va a depender del grado de compromiso que exista entre los colaboradores locales para mantener al día la información.

Tras dos meses de funcionamiento se han recibido 4000 visitas, un éxito que se plasma en el conocimiento que existe de la página web a nivel provincial.



EL CAMINO DE SANTIAGO EN LA SIERRA DE LA DEMANDA

En la Sierra de la Demanda son muchas las rutas que nos permiten conocer nuestra comarca. Hay una que discurre por nuestro territorio y que cuenta con un gran valor histórico, cultural y medioambiental. Durante 18 kilómetros, el Camino de Santiago, en su trazado conocido como Camino Francés, permite anualmente a miles de Peregrinos conocer parte de la Sierra de la Demanda.

En el camino se encuentra unos de los hitos principales como es San Juan de Ortega. Una vez que abandonamos el pueblo de Villafranca iniciamos el ascenso por los Montes de Oca dirección a San Juan de Ortega. Dejamos atrás la fuente de Moja Pan y el monumento a los Caídos cuando comenzados el descenso hacia uno de los lugares con más historia y considerado como un Hito en el Camino de Santiago.

El pequeño pueblo de San Juan de Ortega cuenta con un Monasterio del siglo XII declarado Bien de Interés Cultural. El complejo monacal se compone de cuatro elementos arquitectónicos. El Albergue de Peregrinos con su claustriillo realizado en piedra rojiza, la Capilla de San Nicolás de Bari donde inicialmente descansaban los restos del Santo, el Monasterio de los Jerónimos con su claustro herreriano y la Iglesia de San Juan de Ortega. En la iglesia románica encontramos un amplio número de elementos que hacen que esta sea una joya arquitectónica por su planta, ábsides y capiteles. Dentro de los capiteles destaca el capitel románico que narra el Ciclo de la Natividad. Este capitel es iluminados por un rayo de sol el 21 de marzo y el 22 de septiembre a las 5 de la tarde, hora solar. Con la Desamortización de Mendizábal en el año 1432 se cesa la vida monacal que ocupaba hasta entonces la orden de los Jerónimos. San Juan de Ortega no cuenta únicamente con el valor patrimonial del Monasterio, también encontramos un lugar de encuentro entre culturas acompañado de un entorno rodeado de monte y tranquilidad. Los Peregrinos cada primavera y hasta el otoño llenan de vida un pueblo que cuenta con 18 personas durmiendo diariamente.

La Sierra de la Demanda cuenta con



San Juan de Ortega es una de las paradas obligadas para los peregrinos que recorren el Camino de Santiago.

más rutas y pueblos vinculados históricamente con el Camino de Santiago. Rutas que antes de la redacción del Códice Calixtino discurrían por la vega del Río Arlanzón hoy son parte de lo que se conoce como "Los Caminos de Santiago". Una red histórica de lugares por donde pasaban los Peregrinos y en sus pueblos encontraba hospitales para su atención. También encontramos rutas alternativas que durante

las últimas décadas han facilitado la llegada de Peregrinos a Burgos. Ruta como la que parte desde San Juan de Ortega hacia Santovenia de Oca llegando a Burgos con una senda paralela a la nacional N120, o la que sale de Atapuerca dirección Olmos de Atapuerca. En esta segunda llegamos a la capital burgalesa ascendiendo la Sierra de Atapuerca por su cara norte o continuando por la nacional N1.

FIRMA DE UN CONVENIO ENTRE AGALSA Y CAJA RURAL BURGOS

Agalsa y Caja Rural Burgos firmaron el pasado 3 de febrero un convenio para el desarrollo de los proyectos del nuevo programa Leadercal

El Grupo de Acción Local y Caja Rural firmaron un convenio para el desarrollo de los proyectos del nuevo programa Leadercal. La Entidad abre una cuenta de crédito de un millón de euros para anticipar fondos a emprendedores.

Dicho convenio de colaboración pretende seguir como hasta ahora favoreciendo el desarrollo económico empresarial y cultural de la Sierra de la Demanda. Caja Rural aporta 36.000 euros a fondo perdido para los proyectos tanto de ayuntamientos, asociaciones o particulares. La cuenta de Crédito a favor de Agalsa pretende anticipar los fondos necesarios a los particulares hasta que lleguen los fondos públicos. Alberto Gómez Barahona explicó que serán de diversa índole los proyectos para el actual programa destacando iniciativas como las piscinas climatizadas que plantea el Ayuntamiento de Salas de los Infantes aprovechando energías renovables.

Tanto Alberto Gómez como el Presidente de Agalsa Francisco Azúa agradecieron la ayuda de Caja Rural para llevar adelante los programas de desarrollo rural.

En la firma del Convenio estuvieron D. Pedro García Romera Presidente de Caja Rural, el Director de la entidad D. Ramón Sobremonde, el Presidente de Agalsa D. Francisco Azúa y el Gerente D. Alberto Gómez Barahona.

A.G.A.L.S.A. (Asociación Grupo de Acción Local Sierra de la Demanda, es una Asociación sin ánimo de lucro declara de Utilidad Pública en el año 2002, cuya finalidad esencial es contribuir al desarrollo económico, social y cultural de la comarca de la Sierra de la Demanda, impulsando todo tipo de iniciativas y proyectos de desarrollo. Esta Asociación tiene con arreglo a las leyes, personalidad jurídica propia, goza de plena capacidad de obrar y dispone de total autonomía para el cumplimiento de sus fines.



De izq. a dcha.: D. Ramón Sobremonde, D. Pedro García Romera, D. Francisco Azúa y D. Alberto Gómez Barahona.

Está compuesta por dos centenares de socios, divididos entre ayuntamientos, agentes culturales, agentes sociales y agentes económicos

En sus más de doce años de historia la Asociación se ha convertido en el principal punto de referencia de la comarca en todo lo referente al desarrollo económico de la zona tanto para los agentes económicos privados como para las entidades locales y asociaciones.

Desde 1995 la Asociación ha gestionando dos Iniciativas Comunitarias de Desarrollo Rural que se han aplicado en el territorio, el Programa LEADER II y el Programa LEADER+.

Los recursos públicos movilizados dentro de estos dos programas han alcanzado la cifra de 11.235.190 (5.547.588 y 5.687.602 respectivamente).

En este marco la Asociación ha intervenido en la gestión directa de 595 proyectos de desarrollo (235 y 360 respectivamente), que han generado una inversión inducida en la Sierra de la Demanda cercana a los 30 millones de euros (16.081.373 y 13.810.515). Asimismo y dentro del impacto socioeconómico que la aplicación de estos programas ha supuesto en la zona cabe destacar la creación de más de 200

empleos (130 y 82) entre directos e indirectos a los que hay que añadir la consolidación de otros 400 (116 y 280)

Igualmente ha desarrollado numerosos cursos dentro de un ambicioso plan de formación dirigido especialmente a la juventud y a la mujer rural, plan que pretende mejorar la competitividad de las empresas locales y favorecer tanto el acceso al empleo en actividades rurales como el fomento del autoempleo.

Asimismo la Asociación ha desarrollado múltiples actividades de interés comarcal como son la edición de la revista Sierra de la Demanda; la promoción de infraestructuras socio-culturales como teatros y centro cívicos; y la recuperación de numerosos elementos integrantes del patrimonio histórico-cultural y natural de la Sierra de la Demanda.

Para fortalecer su estructura organizativa, financiera y abordar un mayor número de proyectos la asociación cuenta con una nueva sede comarcal, promoverá la constitución de nuevas estructuras organizativas territoriales y se plantea ampliar su equipo de gestión interdisciplinar para poder desarrollar nuevos proyectos que contribuyan al desarrollo socio-económico de la Sierra de la Demanda.

TOMA 500 DECISIONES POR SEGUNDO TÚ SÓLO TIENES QUE TOMAR UNA



Una vez más el **Nuevo Range Rover Sport** se vuelve a superar a sí mismo. Dos eficientes motores diesel, 3.0 TDV6 secuencial de 245 CV y 3.6 litros V8 de 272 CV, además del motor gasolina V8 con compresor volumétrico de 510 CV. Y por supuesto la más innovadora tecnología:

- **Adaptive Dynamics:** Primer todoterreno con suspensión predictiva inteligente que analiza la carretera 500 veces por segundo para una conducción más segura.
- **Sistema de Visión Surround de 5 cámaras:** 2 en el paragolpes delantero para visión en cruce, 2 bajo los retrovisores exteriores y 1 trasera con ayuda el aparcamiento.
- **Sistema de Navegación Premium** con disco duro, más rapidez, más preciso y más definición.

FAUSTO MOTOR 4x4

Ctra. Logroño, Km. 109,5 - 09007 Burgos - Tel.: 947 224 531 - Fax: 947 223 540
earce@talleresfausto.com - www.talleresfausto.com

NUEVO RANGE ROVER SPORT POWERED BY INTELLIGENCE



Gama Range Rover Sport. Consumo combinado (l/100 km) desde 9,2 hasta 14,9. Emisiones de CO₂ (g/km) desde 243 hasta 348.



¡DISFRUTE DE SUS AHORROS!

CONSIGA ESTE FABULOSO JUEGO DE 3 SARTENES DE ALUMINIO FUNDIDO CON MANGOS DESMONTABLES POR TAN SOLO

TIPO DE CLIENTE	DURACIÓN	NOMINAL I.P.F.	T.A.E.*
SOCIO	12 MESES	6.000 euros	1,13%
CLIENTE	12 MESES	6.100 euros	1,11%
SOCIO	18 MESES	4.000 euros	1,14%
CLIENTE	18 MESES	4.100 euros	1,11%

*T.A.E. RESULTANTE A RENOVACIÓN EN ESPECIES Y EN RENOVACIÓN EN EFECTIVO, CONSTITUYENDO UN RENDIMIENTO A EFECTOS DE I.R.P.F., SUJETO A LA LEGISLACIÓN FISCAL VIGENTE.

Además llévese también este maravilloso estuche de cuchillos **SANTOKU**



¡GRATIS!

