GACETILLA LOCAL

MONTAÑA DE RIAÑO

Nº 26 - MARZO 2008

CARTAS AL DIRECTOR

LOS CROMLECH DE ACEBEDO

Fue este pasado mes de agosto cuando mi amigo Miguel me invitó a que le acompañara en una excursión por los montes de Acebedo, quería enseñarme unas estructuras, unos corros de piedra muy curiosos; y la verdad que el paseo mereció la pena y no solo por el bello paisaje, aquellos círculos hechos de piedras, perfectamente definidos y muy bien conservados (especialmente uno de ellos) resultaban cuando menos intrigantes, y que decir de la estela que flanqueaba la entrada a uno de ellos con unos raros signos grabados en una de sus caras.

Aquellos corros de piedra eran ciertamente extraños, resultaba evidente que eran "algo", ¿pero qué? y ¿de cuando? Fueron las incógnitas de aquella mañana; Miguel que llevaba varios meses visitando y dando vueltas a la zona aun no estaba seguro de su significado, aunque ya andaba tras la pista. Un par de semanas mas tarde recibí una nueva llamada suya, ahora si, estaba seguro y no había duda alguna, se trataba de "crómlech" y se podían encuadrar a finales de la Edad de Bronce y principios de la del Hierro, aproximadamente entre el 800 y el 400 a. de C.

Estos "cementerios prehistóricos" son relativamente abundantes en la zona pirenaica de Navarra, Huesca y Lérida estando bien estudiados, mientras en la cordillera cantábrica apenas se conocen un par de ellos en la zona del norte de Burgos y Cantabria y no muy bien conservados, pero no ya en nuestra comarca, en la provincia de León son inéditos o al menos hasta ahora.

Su valor, la verdadera importancia de este hallazgo proviene de su condición, son muy escasos los restos que nos unen con nuestra prehistoria y estos crómlechs de Acebedo suponen la constatación de un nuevo ritual de enterramiento, de una nueva cultura funeraria. Todos los historiadores están de acuerdo en buscar las raíces del pueblo cantabro precisamente en estos momentos de la historia, estamos ante una cultura pre-cántabra, la génesis de un pueblo que en siglos posteriores pasará a la historia.

Con respecto a la losa o estela, por su tipología recuerda enormemente a las que siglos más tarde erigirían los vadinienses en honor a sus difuntos, una semejanza tanto en su forma como en su función que induce a pensar si esas estelas vadinienses no son sino la evolución latinizada de un modelo anterior, más antiguo, como podría ser éste ejemplar de Acebedo. Y que decir de los extraños símbolos o signos grabados en la piedra, posiblemente nos encontremos ante la primera muestra de escritura de la Montaña, basada en unos caracteres o grafías cuyo fin evidente era el de ser "leídos", interpretados por aquellas gentes y por su localización en el crómlech, un cementerio al fin y al cabo, su significado tendría probablemente un carácter religioso o funerario. Una de las más antiguas evidencias de escritura de todo el norte peninsular.

Y todo esto gracias a la labor perseverante de una persona, Miguel "Indiana" Valladares; ahora y gracias a la obstinación de "Indi" podemos conocer un poco más de nuestra historia, de nuestro remoto pasado y quiero aprovechar éstas lineas para apoyarle en su empeño de crear un Parque Temático de la Historia que de a conocer los importantes restos arqueológicos que la comarca atesora.

José Ramón Pérez Suárez.

CENTENARIO DE MÁXIMO

Máximo Prado Martínez, vecino de Prioro, cumplió cien años.

Nacido el 24 de enero de 1908 y casado con Margarita Fernández, fue padre de once hijos, ocho de los cuales viven en la actualidad. Tiene 17 nietos, por lo que parece que ha cumplido sobradamente el precepto divino del "creced y multiplicaos". Hace treinta y un años que quedó viudo.Ha estado dotado de una salud de hierro y nunca ha padecido enfermedades importantes ni tomó medicinas hasta los 96 años. Sus principales ocupaciones han sido la agricultura y ganadería, pero ejerció también otras muchas profesiones a tiempo parcial: madreñero, tratante, pastor trashumante, aserrador, carretero, etc.

Gran aficionado a los bolos y a la lucha leonesa, de la que fue practicante durante bastantes años, habiendo participado con el equipo de Prioro en las competiciones de "Pando acá, Pando allá", "Valle del Cea contra Valle del Esla", etc.

Su vicio es el vaso de vino diario: "el vino es la sangre de los viejos", dice con frecuencia.

Con motivo de su centenario, se celebraron varios actos en los que estuvo acompañado por su numerosa familia, amigos, vecinos de Prioro, etc., recibiendo el homenaje del Ayuntamiento de Prioro, Ayuntamiento de León y Cofradía de Nuestra Señora de Prioro.

R.

Un momento de lelebraión del centeneario.

CRÓNICAS DE NUESTRA MONTAÑA

Miguel A. Valladares Álvarez

¡CHAPO! PARA LA JUNTA VECINAL DE BARNIEDO

Foto: Salvador González.

A la chita callando, sin grandes inauguraciones, y huyendo de personalismos la Junta Vecinal de Barniedo va poco a poco cambiando la cara al pueblo. Por ello desde esta revista queremos felicitar y reconocer el enorme esfuerzo y la dedicación con la que esta Junta lleva trabajando estos últimos años, y que está dando como resultado la recuperación del patrimonio de la localidad.

Son muchas e importantes las obras puestas en marcha por esta corporación, entre las muchas obras emprendidas destacamos la ampliación del cementerio, renovación de la red de abastecimiento de agua, reparación del edificio de la casa del pueblo, mejora de plazas y calles, la salvación de sus molinos, autenticas joyas del pasado, y quizá el proyecto más innovador y ambicioso, la puesta en marcha de la antigua central eléctrica, de la que la primera fase, la rehabilitación del edificio, ya está concluida. Destacar el carácter comunal de todas estas actuaciones que sin duda ayudaran a elevar la calidad del bienestar de todos sus vecinos.

Foto: Miguel Valladares.

REINATUR, UNA FERIA ARRAIGADA

Todo está preparado para la próxima apertura de la Feria Reinatur que se celebrará los próximos días 15 y 16 de marzo en este municipio. La VI feria de Caza y Pesca organizada por el Ayuntamiento de Boca de Huérgano contará con una carpa que cubrirá más de 800 m^2 destinados a los diversos stands consignados a la exposición y venta de productos relacionados con los sectores de caza, pesca y naturaleza, además de otros con productos artesanales elaborados en la zona.

Como en anteriores ediciones la Feria coincidirá con la subasta de Caza de la Reserva Regional. Paralelamente tendrán lugar las XII Jornadas Gastronómicas de Caza, pudiéndose degustar una gran variación de platos relacionados con la caza en los distintos restaurantes del Valle de la Reina.

Foto: José Mª D. del Hoyo.

EL AYUNTAMIENTO DE RIAÑO AMPLIA SUS SERVICIOS

Todo está a punto para que desde las oficinas municipales los ciudadanos de esta Montaña contemos con un nuevo servicio. En efecto, en próximas fechas y una vez solventados los pequeños problemas informáticos el Ayuntamiento de Riaño contará con acceso directo a datos del servicio catastral, lo que posibilitará que desde las oficinas municipales sea posible obtener todo tipo de certificados y realizar cualquier tipo de gestión sin moverse de la Montaña. Para el edil riañes José Alonso este servicio supone un paso importantísimo en la mejora de las prestaciones a los ciudadanos, que evitaran que por sólo un papel haga falta perder un día entero, con el consiguiente gasto que los desplazamientos a la capital suponen. Este nuevo servicio estará a disposición de quien lo precise de lunes a viernes en horario de mañana en las dependencias municipales.

APROBADAS LAS INVERSIONES PARA EL EJERCICIO 2008

Foto: Miguel Valladares.

El Consistorio riañes aprobó en pleno extraordinario una inversión de 438.000 euros, dineros que serán empleados en varios proyectos que alcanzan a las tres entidades que componen este Ayuntamiento. Como ya se acordó en el pasado las partidas presupuestarias provenientes de la reserva de caza se destinarán a financiar proyectos en Horcadas y Carande, mientras que las llegadas vía Parque, unos 100.000 euros se invertirán en Riaño. Así Horcadas contará con algo más de 82.000 euros para la rehabilitación del edificio destinado a la Casa del Pueblo. Carande por su parte deberá elaborar la memoria para la reparación de los antiguos toriles que será el edificio destinado igualmente a Casa del Pueblo, y que en principio será financiada con la próxima llegada de fondos de la Reserva de Caza.

Riaño por su parte aprovechara los fondos aportados por el Parque para mejorar el paseo y reparar los taludes próximos al embalse y dentro del casco urbano, el coste de estos trabajos cuenta con un presupuesto superior a los 100.000 euros.

En el mismo pleno se acordó el destino de los presupuestos de la propia Corporación que incluyen varias actuaciones. Riaño invertirá cerca de 80.000 euros en la realización de la segunda fase de la traída de agua, y 57.000 euros en la rehabilitación de la calle Valcayo, además se acometerán obras de acondicionamiento en las calles Sedeñal y Solasierra. Horcadas con cerca de 60.000 euros llevará a cabo una mejora en el asfaltado de sus calles, mientras que Carande dispondrá de otro tanto para urbanizar la entrada a su casco urbano, incluyendo en este apartado el ensanche del puente.

Otras medidas tomadas en dicho pleno incluyen la creación de un registro de parejas de hecho, aprobando las directrices que regularan este registro, entre las que destacan la obligatoriedad de que al menos uno de los miembros de la pareja esté censado en este ayuntamiento.

INVERSIONES EN EL VALLE DE LA REINA

Desde la alcaldía de Boca de Huérgano nos informan de las inversiones que se están llevando a cabo en los pueblos del municipio. Además de los recursos propios, el Ayuntamiento recibe fondos estructurales de la Diputación de León, otros ingresos, estos con carácter bianual, provienen por una parte del Parque, 223.000 euros, como de la Consejería de Medio Ambiente a través de la Reserva de Caza, 160.000 euros. En estos momentos están en marcha los siguientes proyectos: construcción de 4 apartamentos en Siero de la Reina; ejecución del albergue en Besande; puesta en marcha del Centro de Turismo Rural en Valverde de la Sierra y el Pabellón Deportivo en Boca.

Foto: Salvador González.

HORCADAS

Va camino de solucionarse el tema de la representatividad de la Junta Vecinal. El problema surgió tras los últimos comicios al no haber presentado candidatura ningún partido político a este organismo. La propuesta presentada y aprobada en sesión plenaria en el Ayuntamiento de Riaño propone una comisión gestora en la que se nombra a José Luis Moreno como presidente, Víctor Álvarez y Jesús Alejandro Fernández vocales y a Diego Fernández secretario. Una vez aprobada la propuesta esta se traslada a la Diputación que será quien en última instancia ratifique el acuerdo, salvando de esta manera el vacío de poder creado en la Junta de Horcadas.

Foto: Miguel Valladares. (De archivo).

LA SEXTA

Puestos al habla con el Ayuntamiento se nos informa que este ya ha dado las oportunas indicaciones a fin de que esta cadena que tan solo emite en formato TDT se pueda ver en Riaño. Ya a finales de enero el tema había sido objeto de atención, siendo el concejal de PSOE Miguel Ángel Gutiérrez quien exigía se dieran los pasos necesarios para que el canal pudiera ser sintonizado en nuestros pueblos, indicando que debía ser la Mancomunidad de Riaño quien llevara a cabo las gestiones pertinentes, haciendo notar que en el 2010 dejará de existir la señal analógica. El Presidente de la Mancomunidad Porfirio Díez manifestó al respecto que ya están en marcha reuniones con distintos organismos, Diputación, Junta de Castilla-León, con el fin de buscar la financiación para llevar a cabo la infraestructura necesaria, no exenta de dificultades dada la especial geografía del entorno.

Claro que si contentos están en Riaño con esta próxima llegada, como estarán en Carande donde el mismo Alcalde nos anuncia que podrán ver por fin la 3 y la 5, ¿se lo creerán? Respecto a Horcadas, la señal no la reciben del mismo repetidor que Riaño y Carande, sino del de Crémenes, del que desconocemos los pasos que se están dando en este sentido.

EL IBI QUE VIENE

Foto: Miguel Valadares.

El Ayuntamiento de Riaño, representado por su Teniente Alcalde Luis Ignacio González Matorra, fue el único de la provincia que se personó en Madrid el pasado mes de diciembre a la reunión que la Federación Nacional de Municipios afectados por embalses mantuvo con el Ministerio. Las recientes reformas tanto en la Ley de Haciendas Locales como en la del Catastro Inmobiliario va a permitir a los más de 700 Ayuntamientos implicados una subida sustancial en los ingresos en el capítulo del Impuesto de Bienes Inmuebles.

Pese a no poder concretar la cuantía a percibir, pendiente de una nueva valoración, se prevé que en algunos casos se pueda llegar a doblar lo que actualmente se percibe, el pago de esta cuota tributaria será con carácter retroactivo desde el mes de enero y se efectuara a través del Ministerio de Medio Ambiente.

Fuente: El Mundo-La Crónica de León.

Foto: Salvador González. (Archivo).

EN MARCHA LA ESCUELA DE LUCHA LEONESA

A principios del mes de marzo se espera se ponga en marcha la escuela de lucha leonesa. La iniciativa parte del Ayuntamiento de Riaño y será patrocinada por la Junta Vecinal de Riaño, cuenta con el apoyo de todos los grupos de la Corporación así como de la Federación Leonesa de lucha leonesa. Las clases tendrán lugar 2 días a la semana y se impartirán en las instalaciones del colegio público de Riaño. En el momento de escribir esta nota son 17 los alumnos apuntados a esta Escuela pionera en esta Montaña.

A VUELTAS CON LA PARCELA

El pasado 21 de enero tuvo lugar la celebración de un pleno extraordinario en el Ayuntamiento de Riaño con motivo de la adjudicación de nuevas parcelas entre las que se incluida la parcela recurrida judicialmente el año pasado. Según noticias recogidas del Diario de León, el pleno fue movido en tanto en cuanto la oposición representada por los concejales independientes Berto García y Guillermo Hernández defendían la postura de que la subasta de la parcela en cuestión se repitiese dada las irregularidades ya denunciadas. Ambos concejales coincidieron en señalar que la Corporación no ha obrado como se acordó en su día en la mesa de contratación. Tanto Berto García como Guillermo Hernández apuntan hacía que ha sido la pasividad municipal la que ha hecho que el juez archivara la causa. El Alcalde por su parte, con el apoyo del PSOE y de UPL, consideraba que ya se había hecho la adjudicación provisional de la mencionada parcela en el 2007 y se estaba a la espera del consentimiento de la Diputación para hacer que la adjudicación fuera definitiva, aprobación con la que ya se contaba desde hacía días.

En el mismo pleno se adjudicaron cuatro parcelas más sumando las 5 un total de 2405 m2 por un importe total de 755.076,32 euros. Fuente: Diario de León.

UN GOYA PARA RIAÑO

La XXII edición de los premios Goya concedidos el pasado 3 de febrero, galardones que concede la Academia Española de Cine, ha supuesto una nueva alegría para Riaño.

Hija del pueblo, María José Díez Álvarez ha sido premiada con tan preciada estatuilla por su labor como productora ejecutiva y directora de producción en la película La Soledad, con algunas escenas rodadas en el Valle de Sabero, la gran triunfadora de los premios de la edición del 2008.

Mª José es graduada en Ciencias de la Información por la Universidad Complutense de Madrid, cursó estudios de Producción en la Escuela Internacional de Cine y Televisión de San Antonio de los Baños (EICTV), Cuba, de 1996 a 1998. Allí conoce a Jaime Rosales y trabajan juntos en su tesis final de graduación, Episodio. De vuelta a España, comienza a trabajar en Tornasol Films, una de las productoras cinematográficas españolas más activas y relevantes, como Coordinadora de Producción en el departamento de Coproducciones Internacionales, participando en más de diez títulos internacionales como Sin noticias de Dios, El hijo de la novia, El beso del oso, Plata Quemada o Lista de espera. En 2001, crea junto a Jaime Rosales y José Mª de Orbe la productora de cine independiente Fresdeval Films, con base en Madrid y Barcelona, estando a cargo de las labores de producción ejecutiva y dirección de producción. Así mismo, colabora como Asesora de Producción en el Taller de Desarrollo de Proyectos Latinoamericanos organizado anualmente por Casa de América y Fundación Carolina y ha dado clases de Producción en el curso regular de la EICTV. (Información recogida de internet)

Desde la Revista Comarcal nuestra más sincera felicitación por el premio y quedamos a la espera de poder ver más de cerca tan preciado galardón y por supuesto a la galardonada.

CASA DEL PARQUE

Con motivo de Reinatur tendrá lugar la inauguración de la nueva casa del Parque ubicada en el polígono Industrial de Boca de Huérgano. El edificio forma parte de la primera fase de Casas de la Reserva, denominada fase administrativa, y estará destinado a oficinas, almacén, además de contar con una cámara frigorífica. El coste de la construcción ha corrido a cargo de la Reserva de Caza, dependiente de la Consejería de Medio Ambiente.

Foto: Miguel Valladares.

SOLIDARIDAD DE LAS MUJERES DE RIAÑO

Si ya empezábamos esta sección con un ¡chapo!, volvemos a utilizar esta expresión esta vez para referirnos a la Asociación de Mujeres de Santa Águeda y su detalle de destinar la recaudación de las XI Jornadas de la Matanza del 2007 a la familia de Toñin, el niño de Fabero afectado por una grave dolencia y necesitada de dinero para llevar a cabo el costoso tratamiento, lamentablemente no pudo ser y la enfermedad pudo con las voluntades. Repito ¡chapo!

Las citadas XI Jornadas de la Matanza que se celebraron durante los días 6 y 9 del pasado diciembre volvieron a cosechar un rotundo éxito. Este año el animal sacrificado fue donado por la Carnicería Burón.

Foto: José Mª D. del Hoyo. (Archivo)

GRUPO DE TEATRO DE RIAÑO

Con motivo de la festividad de la patrona de Riaño, Santa Águeda, el pasado 5 de febrero el grupo de teatro de la localidad puso en escena en el salón de actos múltiples del Ayuntamiento la obra La Venganza de la Patro. Un año más se completo el aforo y el grupo de actores recibió una calurosa ovación. La función, dado el éxito cosechado, se repitió el día 9. El próximo día 13 de marzo y a petición de la Diputación de León el grupo se trasladará a León para dar una representación en la Residencia Santa Luisa de la capital. Quien sabe al final hasta igual reciben una subvención.

Foto: Miguel Valladares.

CRECE LA LISTA DE RIAÑESES INSIGNES

Va en aumento la lista de Riañeses que van alcanzando la celebridad más allá de nuestras montañas, el 12 de febrero el padre agustino Blas Sierra de la Calle recibió de manos del embajador de Japón en España la condecoración más alta que se otorga a los no nacidos en el país nipón, la Orden del Sol Naciente con Rayos de Oro y Plata. Esta distinción la otorga el Emperador de Japón y viene a premiar la labor de Blas Sierra al frente del Museo Oriental de Valladolid del que lleva como director desde 1980, nuestro paisano pasa por ser uno de los mayores expertos mundiales en arte oriental, tema sobre el que lleva escritos varios libros. Enhorabuena.

VUELTA CICLISTA CASTILLA-LEÓN

Tras "pelear" con otras localidades de mayor entidad, entre las que se encontraba la misma capital, el Ayuntamiento de Riaño ha conseguido que Riaño sea el próximo 28 de marzo final de etapa y de Vuelta en la próxima edición de la Vuelta Ciclista a Castilla-León. Buena oportunidad e inmejorable ocasión para exportar y vender la imagen de esta Montaña. A dar la talla.

LAS SALAS, SALAMÓN Y CORNIERO TIENEN EL AGUA DOMESTICA CONTAMINADA

Larry

Desde hace ya cierto tiempo se vienen dando poblaciones de la Provincia donde el agua está contaminada por presencia de diferentes elementos tóxicos. Si bien es una desgracia, no es una novedad, ya que bien por causas naturales o por contaminación antrópica, muchos acuíferos en España se están declarando inservibles para el uso doméstico del agua.

Lo que parece más sorprendente es que este tipo de situación se produzca en zonas de montaña, donde desde siempre parece que el agua es más pura y cristalina. Casi se puede decir que la Montaña es el sitio donde nace el agua.

En ese punto estamos con las poblaciones de Las Salas, Salamón y Corniero donde se han detectado concentraciones de 30 microgramos de arsénico por litro de agua, cuando el máximo tolerable está establecido en 10.

La Diputación comenzó el abastecimiento de agua potable con cisternas a mediados de febrero.

Situación que se ha repetido en otros pueblos del Bierzo, pero que llama poderosamente la atención que el pueblo de León que más agua tiene a sus espaldas, Las Salas, tenga que recibir el agua para beber en camiones. ¡Qué nos quedará por ver!

Las Pintas desde el Yordas. Foto: Jesús González Neira.

CALENDARIO 2008

Cualquier iniciativa para promocionar turísticamente nuestro valle será bienvenida. Otras comarcas hacen lo propio para atraer visitantes con publicidad de sus paisajes, de sus servicios, de la amabilidad de sus gentes y de la gastronomía de la zona.

El Ayuntamiento de Boca de Huérgano ha premiado el embellecimiento de fachadas de sus pueblos. A tal afecto han sido visitados los pueblos, fotografiado las fachadas de las casas que más se distinguían por su ornamentación y, con las mejores láminas ha editado un calendario. No importa quién ha ganado los primeros premios. El principal premio ha sido el reconocimiento de la labor desinteresada que muchos vecinos hacen por el bien de su pueblo y comarca, embelleciendo el entorno de su casa. El autor de las fotos ha sido Salvador González, principal colaborador fotográfico de nuestra Revista y la colección de láminas de seguro que animará a muchos más vecinos a adornar sus fachadas con lo que en mucho ganaría el aspecto de nuestros pueblos que muchas veces presentan un aspecto poco atractivo para el visitante.

Pero como no siempre llueve a gusto de todos, aunque sean años de sequía, también la iniciativa ha tenido críticas, no por la idea en sí, sino porque "mi casa no sale" o "nos quieren mal", "de unos dos fotos, de otros ninguna" y así.¡ Vaya sea por Dios! **R.C**.

NUEVAS FUNCIONES DEL GRUPO DE TEATRO DE VALDEÓN

Larry

El Grupo de Teatro de Valdeón realizará la representación de tres pequeñas funciones el próximo sábado 1 de marzo en el salón municipal de usos múltiples de Los Llanos, bajo la dirección de Miguel Robles Montero, con lo que los participantes de la raquetada tendrán la oportunidad de conocer el arte dramático que se gastan en Valdeón.
Las obras y los actores son los siguientes.

Una ceremonia Eficaz
Reparto:
Don Faustino (César Gutiérrez); Rufina (Albina Gonzalo); Cipriano (Azucena Sadia); Luciano (Ceferina Sadia); Torcuato (Mar Matute)

Las Aceitunas de Lope de Rueda
Reparto:
Toribio (Isabel García); Mendigüela (Leticia Alonso); Águeda (Conchi Sánchez) Aloxa (Encarna Puerta).

Los habladores atribuido a Miguel de Cevantes
Reparto:
Beatriz (Pilar De Diego); Sarmiento (Loreley Gonzalo); Inés (Aína Soto); Roldán (Mónica de la Cuesta); Alguacil (Mónica Ferreras); Tabernero (Amador Campo).

LA CARRETERA DE CAÍN EN OBRAS TRAS LA SEMANA SANTA

Larry

Posada de Valdeón afronta este año 2008 con un calendario de obras importantes entre las que se encuentran la continuación de la mejora en la carretera de Caín, la nueva carretera de Santa Marina y la elaboración del proyecto del centro de recepción de visitantes del Parque Nacional en la zona leonesa.

La continuación del arreglo de la carretera de Caín, el tramo entre el puente Cancelis y Posada, ya ha comenzado en sus labores preliminares, si bien las máquinas no entrarán en acción hasta pasada la Semana Santa y es probable que, al igual que en el caso del tramo nuevo ya en servicio, las obras supongan cortes del acceso rodado al pueblo durante algunos días.

La calzada alcanzará el mínimo de cuatro metros y medio en todo el trazado, salvo la zona más complicada en el Monte Corona, donde se habilitarán apartaderos en número suficiente como para que los vehículos se divisen entre ellos y el tráfico pueda fluir.

El presupuesto de la obra es de casi cuatro millones de euros y se podría prolongar hasta el 2009.

La carretera de Santa Marina debe empezar a realizarse pronto, pues los plazos de ejecución se van agotando y lo único que ha trascendido desde el Ayuntamiento de Posada es que el trazado seguirá parcialmente el inicialmente dispuesto por la Diputación hace ya casi veinte años, discurriendo por la ladera Norte del pueblo.

Pese a que la ejecución debe ser inminente, no son pocos los vecinos que hasta que no lo vean no se lo van a creer.

El centro de visitantes del Parque en Posada continúa los trámites burocráticos en el Registro de la Propiedad, en lo relativo a la cesión de los terrenos por parte del Ayuntamiento al Organismo Parques Nacionales, desconociéndose de momento fecha alguna del comienzo de las obras, dada la cantidad de pasos intermedios que quedan por dar. Tampoco se conocen detalles de la redacción del proyecto, si bien el Alcalde de Posada, Mariano Rojo, manifestó su seguridad en que esta infraestructura estará lista en el plazo de unos tres años.

Foto: Larry. (Archivo).

ENTRE FOGONES EN VALDEÓN

Larry

El Grupo de Acción Local de Riaño financia un curso de Ayudante de Cocina que se está llevando a cabo en Soto de Valdeón, concretamente en La Casa Vieja, nuevo establecimiento hostelero abierto a principios de año en Soto y que hasta el momento goza de un buen nivel de consideración entre la clientela gracias al buen hacer de Pedro y Mari.

A este curso asisten 16 alumnos y está impartido por Lucas Fuentes González, cocinero con más de treinta años de experiencia en el sector y que ya ha impartido otros cursos en la zona. Tiene una duración de 350 horas y comenzó a mediados de Diciembre, finalizando el ciclo formativo a mediados de abril, a razón de cinco horas diarias entre teoría y práctica, realizándose por las tardes, finalizando cada jornada con la degustación colectiva de los manjares elaborados por parte de los participantes, hecho que sirve a su vez de evaluación de la actividad diaria a través de sus propios paladares, manteniendo un pequeño debate sobre el resultado obtenido y, de paso, regresando a casa con la cena solventada.

A lo largo de curso, los alumnos elaborarán cerca de 300 platos entre entrantes, primeros platos, segundos y postres, deteniéndose en los detalles como la elaboración, texturas o presentación.

Lucas Fuentes nos explicó que intenta que los alumnos vean toda la variedad de platos de la cocina tradicional, pero atendiendo también a las nuevas tendencias y productos y aplicando las nuevas técnicas de elaboración y presentación, lo que suena bastante bien.

Caza, mariscos, pescados, carnes, verduras, legumbres, postres… Todos los palos son tocados en este curso del que cabe esperar una mejora en el nivel de restauración del valle más turístico de nuestra Comarca.

Foto: Larry

OPINIÓN

Larry

Este curso de cocina en Soto tuvo y está teniendo buena aceptación entre los vecinos de Valdeón, especialmente entre las mujeres, si bien curiosamente costó bastante encontrar un lugar donde realizarlo ante los inconvenientes manifestados por una parte de los establecimientos que disponían de la infraestructura adecuada. Falta de interés que se confirmó posteriormente al comprobarse que los responsables de cocina de dichos establecimientos hosteleros no participaban en el curso. Sus razones tendrán y son libres de hacer lo que les parezca mejor, pero en un principio las fechas (temporada baja del todo) parecen las adecuadas, el ciclo formativo interesante y la necesidad de actualizarse en restauración, manifiesta. Porque el valle más internacionalmente visitado de nuestra comarca no tiene turismo gastronómico, sino que atiende una necesidad básica (la de comer) que tienen aquellos que lo visitan, les pilla la hora de comer o de cenar y no han traído el correspondiente bocata.

Foto: José Mª D. del Hoyo.

En cualquier caso, nos consta que cubren esta necesidad con cierta solvencia y eso está bien, pero cada día la gastronomía mueve a más gente, incluyendo a los que vivimos entre estas montañas, y ejemplos, recientes y no tanto, tenemos en la Comarca, donde algunos establecimientos han tomado prestigio y hecho negocio del buen hacer culinario y el mejor trato profesional. Ah! y durante todo el año.

Animamos a los responsables de aquellos establecimientos que han optado por dar un paso adelante en su cocina para aprovechar ese mercado gastronómico que está abierto, porque si no se ponen los medios que uno puede, no parece acertado echarle luego la culpa a las instituciones.

EXCELENTE RECREACIÓN SOBRE EL MUNDO VADINIENSE

"TRIDIO ALONGE.- EL ÚLTIMO RELINCHO VADINIENSE"

Saturnino Alonso Requejo. Remolina, 1941. Licenciado en Filosofía.

Gráficas Alfe. León, 1907

La obra y su autor.

Las fuentes históricas sobre la conquista romana (Floro, Orosio...) son abundantes, pero sólo cuentan lo fundamental y no entran en detalles, a veces necesarios. Este vacío lo cubre la obra que hoy presentamos, original de un autor de nuestra tierra, Saturnino Alonso.

No es nuevo Saturnino en el oficio de escribir: Hemos leído con deleite los años pasados tres de sus obras: "Bajo las patas de los bueyes" y "El viajero", ambas de tema poético, y "Qohelet el buscador", un relato encantador. Aparte de lo citado, tiene numerosas colaboraciones en otros libros, e igualmente artículos en prensa diaria y revistas, entre ellas, la nuestra.

Una lápida vadiniense aparecida en Villayandre, la de Tridio Alonge, del siglo II o III d. C. le da pie al autor para escribir una historia novelada que nos ofrece una buena oportunidad para entrar en el mundo de los cántabros y vadinienses. El ámbito temporal es el de la conquista romana de esta comarca. Para ello se apoya en tres guerreros vadinienses: Corocotta, Bodero Alonge y especialmente en Tidio Alonge. Nos describe las pequeñas victorias guerrilleras de los vadinienses y su final y decisiva derrota en las campañas de Bérgida, Monte Vindio, Aracillum y Monte Medulio.

Pero también se recrea y recupera tradiciones y costumbres de los vadinienses: los castros y chozas, las bodas, los nacimientos, las pompas fúnebres, la vestimenta, comida, las hilas, las cacerías y la pesca, y otras costumbres.

Pero para el autor de esta presentación, en esta obra, tan interesante como el fondo y el argumento, lo son los medios de los que el autor se vale para contárnoslo. Su dominio del lenguaje es total: no en vano domina las técnicas poéticas y son ellos, los poetas, los verdaderos artífices del lenguaje. Sus figuras (comparaciones, metáforas, etc.) se apoyan en la vida diaria de nuestra montaña: "*... es una carga más costosa que techar una choza con tapines", "el progreso es lento como la rueda de un carro de bueyes sajambriegos", "la desgracia caminaba... como una zampega tras la oreja de un novillo", "la misericordia de la lumbre".*

Su vocabulario es un canto al habla de esta tierra; lo utiliza con naturalidad y sin afectación, rescatando, en una obra culta como esta, multitud de vocablos que forman parte del patrimonio lingüístico de esta comarca, mucho de ellos restos del antiguo dialecto leonés. Para ello se ha desprendido del complejo que a muchos les hace ver como anacrónica, atrasada y propia de gente ignorante su utilización. Creo que todos debemos colaborar en esta misma tarea. Ofrece al final un índice de nombres propios y palabras regionales: de esta forma, rigor y claridad están presentes en las páginas.

Para terminar, podemos decir que el esfuerzo investigador de Saturnino Alonso se ve felizmente coronado en el éxito de sus resultados.

Los interesados en su adquisición lo pueden hacer en la librería Artemis y librería del Corte Inglés de León y en los puntos de venta de la Revista Comarcal en Riaño y Boca de Huérgano.

Ramón Gutiérrez Álvarez

LAS PALABRAS DE LA SOLEDAD

Autores:Enrique Valdeón
Carlos Martínez Mancebo
José Manuel Regalado
Edita: I.E.S. Lucía de Medrano. Salamanca

El libro, trata sobre la realidad del pastoreo en la zona palentino-leonesa y está dividido en cuatro apartados, en el primero dedicado al hecho literario, José M. Regalado nos acerca al tema y símbolo del pastor en la Literatura. Un segundo apartado, de José Carlos Martínez, nos muestra la vida del pastor, sus vivencias, su historia, recogiendo testimonios que entrelazan la vida en el puerto, en la dehesa y las vicisitudes de los viajes por cañadas, cordeles, y veredas. En el tercer apartado, Enrique Valdeón, hace una recopilación de romances a través de los cuales nos acercamos de otra forma, a la vida del pastor. Y por último, se presenta un vocabulario de palabras relacionadas con el tema.

RECUERDO DE INFANCIA

Constancio Rodríguez

En esta fecha- 10 de diciembre de 2007-, cuando cumplo 18 lustros y casi medio, quiero contar, amigo lector, un recuerdo temprano de mi dilatada existencia. Contaba yo 9 años, en 1924. Eran por entonces los inviernos borrascosos, de grandes nevadas y de temperaturas muy bajas. Por ello, el deporte que nos apasionaba, consistía, domingos y ratos libres, en deslizarse en madreñas con tarugos de madera, por las tendidas superficies de hielo,- resbaleros- , que se formaban en las praderas, sobre todo en Piedras del Agua.

Aquella tarde, 17 colegas disfrutábamos. Yo me distinguía por la velocidad que imprimía a mi carrera. Atropellé a Quintín, menor que yo; le hice un fuerte chichón en la morra y conseguí en un escorzo evitar la caída. Los más arriesgados perdían fuerza y no conseguían con el primer impulso llegar al final del resbalero. Recuedo que yo, logré imprimir mayor impulso en el arranque , rebasé la superficie helada y salí rodando a la campera. Al incorporarme, advertí cerca, un zorro muerto, sin duda envenenado por el alimañero número uno de Pedrosa.

La piel valía dinero. Se lo trasmití a Vicente, buen amigo, consintiendo yo con desgana que lo anunciara a su primo Anselmo.

Se hacía tarde y por indicación nuestra comenzaron todos a escampar, haciéndonos nosotros los ronceros para ocultar el bicho, y luego, con el zorro suspendido y por camino extraño, marchamos a casa de Vicente. Era domingo. Solos en la cocina lo desollamos, arrojando las garras a la hornilla. Después, por consejo de su hermano Eduardo, las recuperamos milagrosamente. Sin las garras, la piel perdía valor.

Alegres marchamos al baile en los soportales del Ayuntamiento.

A los tres días, ilusionados, vendimos al tío Rufino el de Paredes de Nava, pellejero, la piel, después de que la observara meticulosamente, y

Juego de bolos en Pedrosa. Foto: Aurelio Rodríguez.

cobramos 30 pesetas; el jornal de dos meses de un obrero. Repartimos el capital entre los tres equitativamente. No me enteré cómo emplearon ellos su dinero. Yo entregué mis 10 pesetas a mi queridísima madre –yo soy tocayo suyo- que compró la tela necesaria de dril para un pantalón corto de entonces y un retal de buen paño para una chaqueta. Ella lo confeccionó pues sabía hacerlo. Le sobraron 2´50. Así termina esta verdadera historia ocurrida el siglo pasado, relatada con habla popular e inhábiles líneas. Quién hubiera dicho que años después cazaría de manera limpia tantos zorros con aquel "Ney", foxterrier de cola roma y peculiar instinto.

Mi buen amigo Vicente, quinto mío, murió en Madrid a los 18 años, de pulmonía, antes de que Fleming descubriera la penicilina. Anselmo, casado con Lola, dos años menor, murió añoso. ●

Constancio, a la derecha, en una foto de Aurelio Rodríguez.

Pedimos tu colaboración

¿Quiénes somos?
Unos amigos de Riaño.

Eduardo Alonso
Goyo Carracedo
Ismael Alonso
Marisa Alcalde

¿Qué queremos?

Que colabores con nosotros prestándonos tus fotografías antiguas (a ser posible, anteriores a 1965) de paisajes, personajes, escuelas, equipos de fútbol, costumbres, ferias, fiestas, momentos históricos y cualquier otro evento que consideres interesante.

Nuestro proyecto consiste en digitalizar las fotos originales, devolviéndotelas después, para exponerlas al público en general y preservar su mantenimiento en el tiempo.

Si estás interesado en participar o pertenecer al grupo, no lo pienses más, contacta con nosotros a través de estos correos:

En León, Eduardo Alonso
caloh@unileon.es
En Madrid, Goyo Carracedo
carragoyo@gmail.com
En Valladolid, Ismael Alonso
ismalonso@gmail.com
En Riaño, Marisa Alcalde
miscrin@gmail.com

También puedes llamar a los teléfonos:
987 740 643 - 699 598 153

30ª EDICIÓN DEL TORNEO DE FUTBOL-SALA DE LARIO

J.G.R.

El día 13 de agosto se disputaron los últimos partidos de la trigésima edición del Torneo Villa de Lario.

Esta competición es el legado de los jóvenes que en el verano de 1978 decidieron ponerse manos a la obra para organizar un campeonato que hiciera más animadas las tardes del mes de agosto.

La idea prosperó y se ha ido consolidando gracias al trabajo de esa juventud en la que, año tras año, se renovaban las caras pero permanecía el espíritu de cooperación y diversión.

Así se logró involucrar a las instituciones, con la Junta Vecinal de Lario a la cabeza, y que aumentara el número de participantes (que pasaron de los 8 equipos senior de la primera edición a los 48 actuales repartidos en 5 categorías) y de seguidores, que durante los días del campeonato se acercaban al pueblo para disfrutar de la emoción del fútbol sala en el "Maracaná de las seis esquinas" apodo cariñoso que algunos le daban al polideportivo viejo de Lario por su peculiar forma y el gran ambiente que se lograba en sus gradas.

Final senior de 2007.

Equipos venidos de fuera como Pub Trenes o Mesón El Puente eran habituales en las finales, que solían disputar con los pueblos vecinos o el propio conjunto local que venció en 1986 y 1987.

Más tarde, con la mudanza a la nueva pista se aumento la comodidad aunque se perdió la presión que se lograba en la vieja, pero que poco a poco las aficiones de los distintos equipos han conseguido trasladar el ambiente del Poli Viejo al Nuevo, caldeando las gradas y haciéndonos disfrutar de más de una tarde memorable. En esta época podemos recordar equipos como Retuerto o Cofiñal que se hicieron habituales en las finales.

Inauguración del "Poli" viejo.

Final de 1992. Foto: Inés Fernández Álvarez.

En la última época, tras la reforma de la pista, los jugadores de Zapatería Beropasos están poniendo muy alto el listón, ya que su dominio solo se ha visto seriamente desafiado por Pub Distrito 3 aunque de momento sin fortuna.

También hace dos años se ha dado el salto a internet a través de www.torneolario.com que permite seguir todas las novedades de la competición en la distancia.

Respecto a la edición de este año, tras los diez días de competición, resultaron campeones los ale-

►

V edición del Torneo. Foto: Borja Fernández.

vines de Riaño, que vencieron a Argovejo.

Las chicas de Lario revalidaron su título al vencer a Polvoredo entre las féminas.

También el equipo local de infantil se hizo con la copa de vencedor tras derrotar a Riaño.

Los veteranos de Burón cayeron derrotados ante La Uña en animado encuentro.

En la categoría reina, en el encuentro por el tercer puesto, Valle de Valdeón se impuso por la mínima a Liegos, logrando así el bronce.

La tarde de este día tan especial culminó con la presentación de la Reina y las Damas, que realizaron el saque de honor de la Gran Final, en la que Zapatería Beropasos volvio a imponerse revalidando su título de campeón ante Pub Distrito 3.

Siguiendo con la tradición, por la noche se realizó la ceremonia de entrega de trofeos, en la que se premió a los equipos y jugadores más destacados al igual que a los ganadores del campeonato de bolos que se celebró en las mismas fechas.

Esta noche, mágica para muchos, congrega a un gran número de visitantes aunque pocos saben que no fue hasta 1984 cuando se celebró la primera fiesta con el mítico El Belerda amenizándola. Siendo muy distinto el formato, se ha continuado con la tónica de los años anteriores: muy buen ambiente, mucha concurrencia y resistencia de un grupo de valientes a que el sol les echara para la cama.

Se cerraba de este modo la celebración de unas fechas muy señaladas para toda la gente que sigue el Torneo que es una de las citas que a lo largo de los años se ha colocado como una referencia dentro de las actividades veraniegas en nuestra comarca.

Desde la Organización queremos aprovechar estas líneas para agradecer la herencia que nos han dejado nuestros predecesores y la inestimable colaboración de patrocinadores, equipos, así como a toda la gente que ha hecho y hace posible el haber llegado a las 30 ediciones y que ya estemos esperando con ilusión la próxima. ●

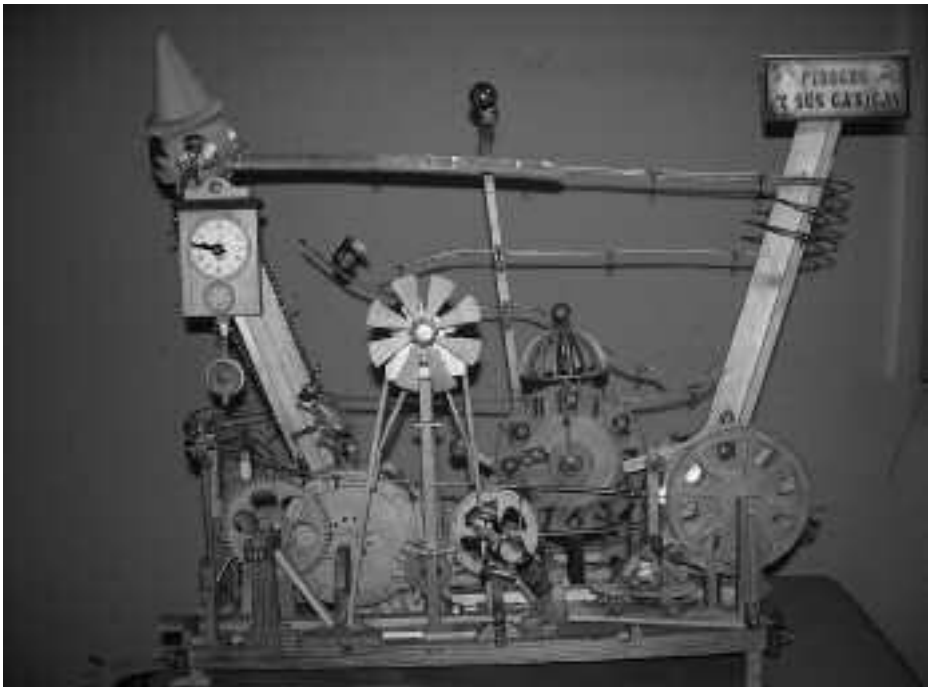
Final alevín de 2007.

ISIDRO FERNÁNDEZ PARIS

Miguel A. Valladares Álvarez

Presentado de esta manera a más de uno le será un personaje desconocido, sin embargo, si a esta presentación le añadimos que de quien estamos hablando es de Sidri, el hijo de Primo el relojero de Riaño pues todo el mundo en el ámbito de esta montaña, sabrá de quien estamos hablando.

Pues bien, una vez hecha esta matización, Sidri, Isidro viene a nuestras páginas con motivo de la exposición que realizó en octubre del 2007 en la Sala Torreblanca, del Nuevo Recreo Industrial, de León. La muestra, que fue visitada por más de 3000 personas, fue todo un éxito, en ella se mostraron 36 piezas entre las que se incluían diversos trabajos de artesanía y marquetería.

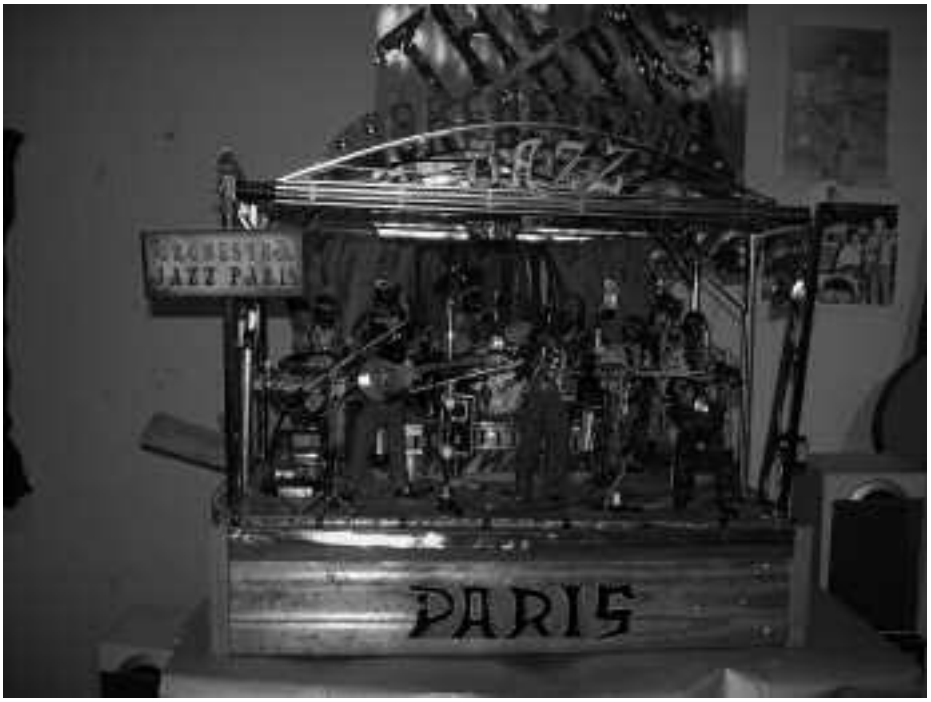


Sorprendió a extraños el artista con sus piezas, no así a sus paisanos perfectamente conocedores de sus habilidades, quien más y quien menos rotó por su casa antes de entrar a la escuela a ver que había hecho el bueno de Sidri.

Isidro, desde pequeño, siempre fue conocido por sus "inventos". Que se lo digan si no a los de La Puerta, aquella mañana en la que algo caía del cielo, la sorpresa fue monumental, un ratón en paracaídas, algo cercano a las profecías, el sorprendido ratón, suponemos, había sido lanzado en cohete desde el patio de las escuelas, junto a su casa, en Riaño.

No menos curioso resulto ser aquel Barco Vikingo, de grandes dimensiones, con toda la tripulación remando, mientras el vigía movía la cabeza (todos eran autómatas). Y lo ponía a navegar en la presa delante de su casa. O la guitarra que fabricó para el grupo musical "The Sherpas", que tantas murgas dieran en el local de "La Ponderosa" (La Lechería).

Las obras que se pudieron ver en la exposición son fruto de los conocimientos y las experiencias adquiridas en su vida profesional y personal. Isi-



dro nació en Riaño el 15 de mayo de 1948 y aquí fue donde cursó sus estudios primarios. En 1968 obtuvo el título de Instalador Industrial donde adquirió conocimientos en materia de conductores, de instalación de motores e instalaciones industriales, entre otras.

Posteriormente cursó estudios de Electrónica Base, que incluía nociones de electricidad, electrónica y materia de semiconductores con su correspondiente teoría y desarrollo. Ya en los años 90 dirige una Academia de Relojería en donde imparte las clases a los alumnos. Formó a personas como Oficiales de Relojería. El curso incluía las materias necesarias para el desarrollo de la profesión y estaba orientado a desempleados e incluían a personas con alguna discapacidad, e incluso de otras Comunidades Autónomas. Estos cursos tuvieron gran aceptación, ya que era una de las pocas Academias de Relojería que existían en el país.

Desde 1982 regenta su propio negocio de relojería y joyería en León, lo que no le impide seguir con su dedicación creativa, fruto de este trabajo en 1995 registra en el Organismo de Patentes y Marcas una de sus piezas, un "Dispositivo Indicador de Apertura o Cierre aplicado en Llaves". Es una pieza útil que consiste en una llave que indica si has dejado abierta o cerrada una cerradura. Además, ha fabricado máquinas de utilidad en relojería y joyería. El torno de relojería, que tiene mucha precisión; las máquinas de grabar alianzas y chapas, etc.

Más recientemente, en agosto de 2007 entra a formar parte del Registro de Artesanos de Castilla y León. Los oficios artesanos que incluyen, priman la innovación, el diseño y la calidad; por todo ello y por su trayectoria profesional fue incluido en la sección de "Maquetas y Miniaturismo".

Llama la atención en todos sus trabajos la falta de planos o esquemas previos, siendo su capacidad para virtualizar la idea original su principal arma de trabajo.

Todas las piezas expuestas han tenido gran expectación por el público en general, que disfrutan y gozan esos momentos en los que todos los mecanismos se ponen en movimiento. Las ideas las consigue al reciclar piezas que surgen cada día. Si encuentra un motor inservible ya piensa en qué pieza lo podría incluir para darle uso.

La artesanía de sus piezas es muy variopinta, muchas tienen autómatas que hacen la pieza especial en su movimiento. Esta artesanía está plasmada en la relojería, ya que fabrica relojes originales y que son piezas únicas, por ejemplo "Reloj de pared con un Pueblecito", "El Reloj dentro de la Bombilla", "El reloj de Antesala en miniatura", etc.

Por lo que comenta Isidro a nuestra revista, la muestra fue una experiencia muy gratificante, unos momentos en los que se pudieron recordar tan buenos tiempos en aquel Riaño antiguo y donde se respiraba la magia que se tiene de niño y que a veces está en el olvido. "Agradezco a todos los visitantes de la montaña, las muestras de cariño y reconocimiento que tuvieron, ya que me hicieron sentirme muy orgulloso de pertenecer a Riaño, mi pueblo natal".

SENDERISMO
EXCURSIÓN DE ASCENSIÓN AL PICO YORDAS (o Burín)

Texto y fotos: Jesús Rodriguez Neila

Punto de partida: Liegos (A), por la pista Liegos-Lois.

Itinerario y tiempos:

Tramo AB (4,8 km) (en coche poco tiempo, andando, 1 hora):

Seguir la pista (1), de recorrido con pocas pendientes, hasta 4,8 km, por el valle S. Pelayo (arroyo Valberga), llegando al punto B, que como referencia, está antes de que la pista mencionada culmine un collado, en una zona donde se cruzan varias piestas (Demedios) que daría paso, cayendo, a la zona de Lois.

Pasaremos un primer collado (km-1,1-La Collada) dando vista al valle S. Pelayo, una pista que sale a izqda (km-2,7), con una portilla (va a Majada Burín y Pozo Grajero), un paso canadiense (km-3,5), una pista que sale a dcha (km-4), una cuadra a izqda a pie de pista (km-4,6), y enseguida (km-4,8) dejamos la pista traída y tomamos una a izqda que baja al río y entra en el bosque a través de una portilla cerrada con paso peatonal. Es el punto B (cota=1200m), donde dejaremos el coche, tomando esta pista que se dirige al Cdo Tendeña.

El autor en la cima del Yordas.

Tramo BC (en sombra) (de 45 min. a 1 hora):

Ascendemos por la pista, pasaremos por una fuente preparada (único punto de abastecimiento de la ruta), a pie de pista, a la dcha (Fte de la Tejada) (3), y muy poco más arriba, en una curva que gira bruscamente a dcha (cerca de la base de una gran peña) debemos abandonar la pista. Es el punto-C.

Burón visto desde el Yordas.

Tramo CD (en sombra) (30 minutos):

Tomaremos una senda que sale a izqda atravesando el arroyo y ascendiendo en oblicuo izqda, pasando por la base de unos paredones rocosos que quedan a nuestra dcha. Seguimos por el bosque (hayedo) girando hacia la dcha, saliendo de éste en la zona alta, presentándose una gran vista del Valle de S. Pelayo, Liegos, Burón y parte de Picos de Europa, entre otras cumbres. Un poco más adelante, llegamos al Collado Baulloso (Punto D), a partir del cual, dejamos de ver el Valle de S. Pelayo.

Tramo DE (30 minutos):

Nos adentramos ahora en una canal ancha formada entre los espolones rocosos que bajan del Yordas (a izqda) y una crestería caliza (a dcha). En esta especie de canal casi horizontal, debemos seguir una senda que arranca del collado hacia la izqda subiendo (no se va por el fondo de la canal) pero transcurriendo luego elevada poco sobre la canal pero casi horizontal o con suave ascenso. Al aproximarnos hacia el límite de la canal que daría vista hacia el pantano, hacia Riaño, la senda asciende por la

►

En el Collado de Tendeña.

izqda hacia un colladín (suele tener hitos a ambos lados de la senda) avistado en la línea de cumbre u horizonte que tenemos al frente. Es el colladín más elevado de esta línea. Arriba quedaría la parte alta del espolón rocoso del Yordas. Si se hubiera cogido por el fondo de la canal, debe abandonarse ésta unos 100m antes de encontrar un pequeño corón o elevación que tiene la canal en medio, casi al final (suele haber hitos en el suelo para desviarnos hacia la izqda en busca de la senda anterior).

Tramo E-Yordas (35 minutos):

El colladín es el punto E, desde el cual ya avistamos la cumbre del Yordas, al que debemos dirigirnos directamente, y el pantano. Ascenderemos suavemente procurando seguir los numerosos hitos existentes. Yordas (1966m)

Regreso: Por el mismo itinerario de ida, en sentido inverso.

Tiempos totales (B-Yordas) (2): Ida 2,5-3h / Regreso 2h

Dificultad

Escasa, sólo el desnivel, de 766 m, pues el recorrido tiene buen firme, excepto en el tramo final, E-Yordas, que es sobre piedra diversa, no problemática.

Vistas

Pueblos: Burón, Lario, Liegos, Polvoredo, La Uña, Riaño (y pantano)

Cumbres: Muchas, destacando, Mampodres, Peña Ten, Macizos Occidental y Central de Picos de Europa, Peñas de Beza, Picos del entorno de Riaño (Pico La Collada, Gilbo, Las Pintas...), de la Montaña palentina (Espigüete, Pª Prieta...), de la zona de Tarna, de Pontón, Monteviejo...

Fauna

Rebeco, cabra hispánica, corzo, ciervo, jabalí, buitres, águila real (ocasional), perdiz roja, perdiz pardilla, halcón, cernícalos, ratoneros, azores...

Flora

Hayedo durante el ascenso. En la zona alta, brecina, enebro, brezo...

Comentarios

El hayedo de la primera parte es atractivo, por pista pendiente, pero cómoda, a la sombra, y las vistas que ya no nos abandonan, a partir del punto D, son amplias, prácticamente circulares (sobre todo desde el Yordas), identificables con conocimientos básicos de la zona y de los mapas, tanto en cumbres como en pueblos. Si vamos casi en silencio, como debiéramos, pueden verse diversos animales. Es aconsejable hacer uso de prismáticos pues suelen avistarse animales en las partes altas de las peñas. Buena opción es comer en la cumbre disfrutando del panorama, y por supuesto, ha de llevarse a cabo la excursión un día despejado para disfrutar del espectáculo de vistas completo.

Notas

(1) Apta para todoterrenos pero aceptable para turismos

(2) Estimados para un senderista medio con descansos intermedios. Pueden reducirse considerablemente, sobre 2h el ascenso y 1h 40 min el regreso a B.

(3) Se aconseja no confiar abastecerse en ella por si no manara. ●

Pista a traves del hayedo de Tendeña, Liegos.

LA MATANZA DEL CERDO

Texto y fotos: Mauro González

El Boletín Oficial del Estado acaba de publicar una resolución de la Dirección General de Sanidad, en la que se dispone que los cerdos para consumo familiar, habrán de ser sacrificados entre el 1 de noviembre y el 30 de abril del año siguiente.

En aquellas localidades donde haya mataderos, los cerdos deben ser sacrificados en él; donde no los haya, se autorizará el sacrificio en los domicilios particulares, pero, en toda caso, los veterinarios realizarán el reconocimiento en vivo, para comprobar la existencia de epizootías. Este tipo de matanzas se autoriza exclusivamente para el caso en que los cerdos sean para el consumo familiar.

La cría y, en su día, la matanza del cerdo, es uno de los más eficaces apoyos de la economía familiar en la vida campesina. Es, como suele decirse, tener el arreglo para todo el año. De no hacerlo así, en muchos hogares no comerían nunca jamón, chorizos y aún tocino, con estar éste últimamente tan depreciado. Criar un cerdo, mantener unas gallinas, cuidar unas vacas, es la ayuda esencial en los hogares modestos y aun en los de clase media campesina.

No hay pueblo en España donde la matanza del cerdo no constituya una destacada fiesta.

Los chavales esperan ese día con ansiedad. Es una auténtica fiesta. Como decía don Emiliano Argüello, (mi último maestro en el pueblo) la mayor fiesta del año es el día "San Gocho". Ese día, los chavales no irán a la escuela, y si me apuráis un poco, diré que eso ya ocurre el día anterior a la matanza. Es día de grandes preparativos. Hay que agenciarse la mesa, la escalera pequeña, preparar el gancho y la manea; hay que preparar los cuchillos, picar leña abundante y seca, hay que buscar cuelmos, no sea que los hayan roído los ratones y haya que pedírselos al vecino. Hay que preparar las calderas de cobre para calentar el agua; hay que buscar la camella que servirá para hacer el mondongo y estará seguramente en casa de algún pariente que el año anterior fue el último en hacer la matanza.

Hay que avisar a los familiares más allegados para que sepan que, al día siguiente, tienen que madrugar para ir a matar el gocho. También hay que recordarles que por la noche, tienen que ir a picar la cebolla que ha de acompañar a la sangre y a las sopas de pan para hacer las sabrosas morcillas.

El día de la matanza habrá bulla en casa, pues los parientes y amigos se quedarán a comer y habrá un ambiente de auténtica fiesta. Es algo realmente armonioso y que siempre ha contribuido a la unión de las familias.

A pesar del frío y el mal tiempo que en estas fechas suele reinar, hay que empezar muy de mañana con los preparativos. Los chavales no sienten madrugar ese día y a todo obedecen sin refunfuñar. Al llegar a la casa donde se va a sacrificar el cerdo, ya estará el chocolate con tostas de pan sobre la mesa de la cocina para que sin pérdida de tiempo se pueda desayunar. Antes suelen tomarse unas copas de aguardiente para los mayores a lo que se le llama "echar la parva".

El desayuno será rápido y enseguida el jefe de la casa dará la voz de manos a la obra.

Salen todos con dirección al cubil donde está el cerdo que, al ver tanta gente, sin duda le picará alguna mosca detrás de la oreja.

Siempre hay en las familias uno que está algo especializado en el oficio de matachín; éste, cogerá su cuchillo predilecto para llevar a cabo el sacrificio. Otro de los más fuertes cogerá el gancho, una varilla de acero en forma de gancho afilado, con el que ha de coger al cerdo por la parte de las quijadas, y sujetarle hasta que los otros le agarren por las orejas, las patas, el rabo y por donde puedan. Entre todos le ponen encima de la mesa, cosa que no siempre es fácil pues el cerdo prepara un pataleo que hay que emplear todas las fuerzas para sujetarle.

Una vez puesto el cerdo encima de la mesa, hay que ponerle la manea, un trozo de cordel, que por la grasa que tiene, habrá maneado a más de doscientos cerdos, pero que es la principal sujeción para que el cerdo no se escape.

En esto, ya habrá llegado una de las mujeres con un caldero para coger la sangre y el palo de la rueca para re-

volverlo, evitando así que se cuaje, y pueda servir para hacer las morcillas. Por fin el matarife busca el sitio bueno para clavar el cuchillo y…allá va. Los buenos matarifes saben bien por dónde han de introducir el cuchillo para que el cerdo de bien toda la sangre, cosa importante, aunque tarde más en morir.

Gruñe el cerdo con gruñidos desgarradores que se irán apagando paulatinamente hasta que, como dirán los chavales, ya da las bocaradas.

Ahora hay que chamuscarle. Esto se suele hacer con paja de centeno. En el verano, el día de la maja, ya se habrá hecho un apartado de cuelmos destinados para este fin. Actualmente, comienza a ser problema encontrar paja para chamuscar el cerdo pues en los pueblos no se siembra centeno. Algunos, siguiendo otras técnicas, han pasado a chamuscarlos con un soplete de gas butano o gasolina; pero hay quien dice que puede adquirir la carne cierto sabor a estos combustibles.

Durante todo este tiempo del sacrificio del cerdo, los chavales han estado calentando agua caliente en un bidón o caldera y, con el agua muy caliente, se rociará al cerdo ya chamuscado para que termine de pelar bien y quede completamente limpio.

Ahora hay que ponerle tripa arriba, sobre una escalera pequeña, con cuñas de madera por los lados para que permanezca tripa arriba. Hay que proceder a sacarle las tripas. El matachín suele ser el más técnico en esto. Le da primero unos cortes de adelante hacia atrás y así saca lo que se llamaba "la barbada"; después le saca el unto o no se rompa ninguna. Una de las mujeres ya está esperando con un barreño o caldero grande donde se echarán las tripas y a continuación, las mujeres se encargarán de limpiarlas y prepararlas para lo que se han de destinar.

Una vez que se le han sacado al cerdo todas sus entrañas, hay que pesarlo. Antes lo exigían los de consumos, ahora se hace sólo por curiosidad.

Antes de comer nada del cerdo hay que llevarle la prueba al veterinario para que lo analice, no vaya a ser que el cerdo tenga la triquina. En la mayoría de los casos el cerdo está sano y al veterinario le sabe muy bien la carne que le han llevado.

Una de las más atrayentes diversiones para los chavales es la de inflar la zambomba o vejiga del cerdo. Primero hay que sobarla bien para que se ponga suave y después, con una paja, hay que intentar inflarla con toda la fuerza de los pulmones. A veces, tanto sobarla y tanto inflarla, termina explotando, con la consiguiente desilusión.

Después de todo esto hay que pasar al comedor, pues la comida estará puesta. Será una comida distinta a la de todos los días pues es día de reunión familiar y merece la pena distinguir la comida. Durante el tiempo que dura, habrá un ambiente muy familiar y no faltarán bromas y chistes por parte de todos los reunidos. Después, los mayores echarán una partida al tute o a la brisca y los chavales jugarán al topo, al escondite, a los columpios y otros juegos propios del día de "San Gocho".

Después de la comida, las mujeres se dedicarán a la faena de hacer morcillas. Unas a cortar las tripas, otras a coserlas, otras ya habrán preparado el mondongo y se disponen a llenarlas. A continuación tienen que cocerlas y para eso se prestan las calderas de cobre. Todo esto es tarea delicada que lleva su tiempo por lo que en muchos casos se prolonga hasta el día siguiente al de la matanza.

Dos o tres días después de la matanza hay que proceder a estazar el cerdo, para picar la carne destinada a hacer chorizos y, lo demás, ponerlo en sal.

Es muy importante la forma de curar la matanza para que nada se pierda y todo sea sabroso. Las mujeres de los pueblos son buenas especialistas en la preparación de los derivados del cerdo. Saben muy bien distribuir los ingredientes para cada clase de embutidos. Finalmente, todo irá a parar a la hornera, para ser curado. Allí habrá unos colgaderos y unos varales donde se colocarán los chorizos, las morcillas, los brazuelos y todo lo que se desee curar. Todos los días se hará un poco de lumbre, durante un tiempo, que variará según la humedad del ambiente, con el fin de que todo coja el humo que saldrá del fogón y que completará el rico sabor de los embutidos y salazones de los pueblos.

La matanza del cerdo en la familia rural tiene algo de rito. El día anterior a la matanza no se le da de comer al cerdo para que las tripas estén vacías y resulte más fácil limpiarlas. Pero no falta quien diga que se trata de un rito para que se puriufiquen las entrañas del pobre animal.

Así finaliza la misión de aquel cerdo que compramos cuando sólo tenía seis semanas, que lo vimos crecer y engordar, para, en su día, ser sacrificado y servir de apoyo a la alimentación familiar de todo el año.

De lo aquí escrito doy fe porque me tocó vivirlo de niño, de chaval y de mayor.

Nota de humor.-Un chaval llega a la escuela y le dice el maestro: ¿Qué te pasó ayer que no viniste a la escuela? –Es que ayer celebramos la matanza de mi abuela.

Dicho: Siete cosas hubo en la boda de Antón: puerco, marrano, cochino, guarro, cerdo tostón y lechón.

●