Amigos de Villasante

Número 75 • Año XXIX • Diciembre de 2011

En la imagen, las Escuelas rehabilitadas durante este año 2011, rehabilitación que llega con 30 años de retraso

nº 75

Sumario

Desde Secretaría ..... Pág. 3

Actividades Semana Santa ..... Pág. 3

Pequeños aliados de la huerta frutal y naturaleza ..... Pág. 4

La reflexión del día ..... Pág. 8

Verano en la asociación Actividades de Verano ..... Pág. 10

Excusrión a Karranza..... Pág. 12

Cursillo de Iniciación a la Cocina ..... Pág. 15

Noticias ..... Pág. 16

Asamblea General de 2011 ..... Pág. 20

El enfermo de Alzheimer y su familia Pág. 21

Nuestros Colaboradores: Entrevista: Decomadera, S.L. (Iñaki y Luis) ..... Pág. 23

Abejas, Miel, Montes y Huertos ..... Pág. 25

Mesa y mantel ..... Pág. 28

La Guerra de la Independencia en el Valle de Mena y Las Merindades.... Pág. 30

SUGERENCIA

Agradecemos a todos nuestros colaboradores, que nos envíen los artículos para la siguiente revista lo antes posible.

MUCHAS GRACIAS
POR VUESTRA COLABORACIÓN

NOTA IMPORTANTE

La Asociación "Amigos de Villasante" no se identifica necesariamente con el contenido de los diferentes artículos que figuran firmados. Cada autor es responsable del artículo que publica esta revista.

Portada: En la imagen, las Escuelas rehabilitadas durante este año 2011, rehabilitación que llega con 30 años de retraso.

Edita: Asociación Amigos de Villasante

Depósito Legal: BU-137-1987

Colabora: Departamento de Cultura de la Excma. Diputación Provincial de Burgos y el proyecto Tú Eliges, Tú Decides, de Banca Cívica 2011.

Desde la Secretaría

Celebramos el número 75 de la revista de la Asociación Amigos de Villasante que durante estos 28 años, con más o menos periodicidad, viene asomándose a vuestros hogares para seguir siendo el nexo de unión entre los socios.

Desde esta tribuna, queremos expresar el agradecimiento a todas las personas que formáis parte de la Revista desde hace años: socios y colaboradores que nos remitís artículos, las diferentes entidades públicas y privadas, así como los particulares que incluyen su publicidad y que cada uno, con su apoyo, hace que sigamos realizando el esfuerzo en su confección, deseando que la próxima entrega sea aun mejor.

Cuando el futuro va dirigido hacia las nuevas tecnologías, no podemos dejar de apostar por la Revista, el disfrute de la foto de portada, hojear las páginas, esperar expectante qué contiene la siguiente y ver cómo acaba. Después, siempre quedará en nuestro archivo para recordatorio de lo que se realizaba en cada momento y en qué condiciones.

Ahora además, con el aliciente de que podéis disponer de los últimos números en nuestra página web www.villasante.org, en la pestaña Asociación.

Actividades Semana Santa

El domingo 24 de abril por la mañana volvimos a reunirnos alrededor de la mesa de ping-pong para pasar un rato divertido, pero no por eso exento de rivalidad y entrega en cada partido.

Como en años anteriores, se dispuso el torneo en tres categorías: masculina, femenina y menores de 14 años, resaltando el hecho de que ninguno de los campeones del pasado año repitieron triunfo, siendo los nuevos poseedores del título Asier Zamora en absolutos tras un triple empate a victorias con Asier Egaña y José Ángel; sus mejores tanteos le hicieron merecedor del primer puesto. Marta en categoría femenina fue la vencedora tras una final reñida frente a Nekane, y Mikel ha sido el mejor entre los chavales menores de 14 años.

Se repartieron los trofeos donados por Caja de Burgos y finalizada la entrega, dimos cuenta de zumos y dulces para recuperarnos del esfuerzo. La participación volvió a ser importante y os animamos a seguir entrenando y participar en el próximo campeonato.

Pequeños aliados de la huerta frutal y naturaleza

Avanzan las últimas cosechas de las fértiles vegas del Norte de Burgos, regadas por aguas de ríos y afluentes que bajan de los Montes de la Cordillera a verter por un lado al Mar Cantábrico y por otro hacia el Ebro. Poseen buenas condiciones naturales de suelo y clima, propicias al cultivo hortícola como las lechugas de Medina de Pomar o Villacomparada y pueblos aledaños, en el bello entorno de Las Merindades, de variadas especies y riqueza biológica, eco-ambiental, muy interesante donde se producen exquisitas verduras que se disputan las amas de casa a primera hora en los mercados que visitan a la búsqueda de lo mejor, si el tiempo acompaña.

Se dieron a conocer, seguramente, cuando las degustó el Emperador Carlos V, tras desembarcar en Laredo al regreso de Flandes, cuando pernoctó en el Castillo de Medina de Pomar y pidieron verduras, que destacaban por sus sabrosas cualidades: fruto de las condiciones del lugar y el buen hacer de los horticultores, llamados entonces *"hortelanos"*, según las Viejas Crónicas.

En el siglo XII, el botánico Plinio El Viejo, las llamó joyas culinarias, que con la carne, caza y pesca han alimentado desde siempre al hombre. Para El Quijote: *"Vivir del huerto, comiendo de lo que se siembra, planta o cría aves en el corral, no se notará si llegan a la mesa de improviso dos comensales inesperados"*.

Entre las hortalizas destacan las solanáceas y leguminosas, que fueron traídas del Nuevo Mundo por los Descubridores, como las patatas y alubias, que se dan bien en el Norte de Burgos, e incluso se producen para semilla certificada de siembra, por las Entidades que lo controlan por Garantía Varietal acreditada por la gran demanda, por los buenos profesionales del sector y conocidos almacenes donde las clasifican para su salida al mercado.

Es un mercado muy tecnificado, con todos los requisitos fitosanitarios que exige la Unión Europea y los profesionales deben conocer los tratamientos de plagas.

Otras hortalizas también de origen americano son los tomates, frutos que los Incas y Aztecas de las altiplanicies Andinas o Mesetas mejicanas, llamaron *"hijos del sol"* y cuyas semillas se han aclimatado perfectamente en la Península, concretamente en estas comarcas de Burgos donde ocupan un lugar privilegiado en las huertas familiares y que no pueden faltar en las mesas.

Tienen magníficas propiedades a consumir, desde que los hermosos frutos de profundos lóbulos entreverados madu-

ran a rojo por el sol, plenos de licopeno y vitaminas cardio-saludables tanto crudos, como hechos en salsa acompañando a platos caseros, junto a pimientos choriceros y patatas, dando un toque de distinción en todos los ágapes.

Duran en la mata, plantados en lugar soleado del huerto, protegidos del viento por un muro hasta bien entrado el otoño, bien cuidados de enemigos endémicos como el mildiu, conocido por roña, y orugas verdes o grises, etcetera, que los devoran.

También las alubias, por su importante protagonismo agrícola, durante su ciclo de cultivo, pasando por tres colores: vainas verdes, a consumir cocidas al vapor, maduros los granos amarillean las caldosas pochas con codorniz y acabando el ciclo, se arrancan a colgar y secar con las alubias maduras: rojas, blancas o pintas, para guardar libres de gorgojos, si hay peligro envasadas en bolsas transparentes en la nevera o arcón, pues se congelan perfectamente para los cocidos, con o sin sacramentos, para el largo invierno degustándolas igual de sabrosas.

Se siembran en tierra, sin necesidad de abono orgánico nitrogenado desde el final de la primavera, por ser leguminosas y estar dotadas de nódulos bacterianos en las raíces que asimilan el nitrógeno del aire, con economías importantes en inputs caros. Se colocan en líneas paralelas y distancia adecuadas, orientadas a recibir los mejores rayos del sol, recubiertas ligeramente con tierra fina.

El viejo refrán, dice: *"la alubia, debe verirse al hortelano, tan pronto aparecen"*.

Si se cumplen las condiciones climáticas necesarias, en diez días aparecen las primeras hojitas, con el grano ya agotado arriba del cotiledón y crecer en vegetación ascendente. Existen dos variedades: mata baja, apenas 30-40 cm, y las trepadoras, de enrame, que necesitan tutores firmes para subir enroscando sus tallos volubles alrededor del soporte y crecer en el sentido de las agujas del reloj.

En general, son de cultivo fácil y productivo y además mejorante del suelo, siendo el clima reinante en la huerta o páramo loa que condicionan el momento de la siembra, entrada la primavera, cuando la tierra está en buen tempero y la temperatura media no baja de los 10º C. y no caen mucho por las noches, para que los granos germinen bien a principios de verano sin problemas al aire libre.

La técnica del invernadero permite obtenerlas fuera de época, adelantando su salida al mercado como primicia primaveral adquiriendo gran valor al no haber otras. Por su origen son plantas que aman el sol e incluso una pequeña sombra durante el día, por lo que hay que pensar donde ponerlas. Una vez nacidas, en función del tamaño conviene un ligero aporcado del caballón, desde la siembra de cada pie para que enraícen firmes de una vez y no las descalce una tormenta inoportuna.

Sirve, además de ligera escarda de malas hierbas y evitar su competencia en verano y conservar el frescor de la humedad, cuando más la necesitan desde la floración. En caso de fuerte sequía o calor estival el riego siempre al pie, con cuidado de no arrastrar la tierra que lo recubre.

Al arrancar las matas, conviene conservarlas por sus nutrientes biológicos y no quemarlas, sacándolas enteras, para incorporarlos de nuevo al suelo enriqueciéndolo para el siguiente cultivo, que las alterne en el sitio. En el País Vasco es típico sem-

brarlas en el hoyo, junto con granos de maíz, que además de beneficiarse mutuamente, les sirven para trepar, sin necesidad de poner tutores, varas de avellano o cañas, con el ahorro consiguiente.

En cuanto al aspecto alimenticio, las judías y las alubias también son ricas en fibras de dos clases: solubles e insolubles que junto a sus proteínas son fácilmente asimilables para la prevención de enfermedades cardiovasculares, favoreciendo el tránsito intestinal, disminuir los ácidos biliares y excelentes en sustitución de la carne y sus aportes energéticos pero sin grasa y ricas con sanas proteínas, minerales, vitaminas y oligoelementos naturales, que son buenos aliados para la salud y la economía.

En el huerto frutal, contamos con otros colaboradores de distinto tamaño, desde los pájaros insectívoros, aves y murciélagos aéreos, hasta los terrestres depredadores: erizos, musarañas, etcétera y los insectívoros de menor tamaño como mariquitas rojas adultas, de 7 puntitos negros en los élitros, cuyas larvas de aspecto completamente diferente de forma y color, consumen pulgones a miles cada día defendiendo los cultivos contra parásitos.

Pasamos a enumerar los diversos aliados: Syrphus mosquitas verdes, que los tragan y regurgitan, con la melaza al devorarlos con fruición.

La Mantis religiosa que acecha las plagas, quieta con las patas anteriores juntas las caza al salto sin que se den cuenta, o el insecto palo que les pasa desapercibido confundiéndose con el entorno vegetal.

Stafilinidos, también controladores junto con los ácaros de frutales y huertos, Hemerobios como la Chrysopa extraña, pero bella con sus finas alas verdes como encaje, cuyas larvas hambrientas consumen plagas tanto adultas como en cualquier estado de desarrollo.

Chinches rojos, con alas en escudo, los Antocóridos, aunque malolientes, excelentes depredadores. Los Míridos y Nábidos cazan Trips, Psilas, Ácaros y Pulgones fitófagos.

A ras de tierra otra diversa fauna también muy útil, Pirrócodos que controlan limacos y babosas grises. Capítulo aparte los Miriápodos, como ciempiés y milpiés, grandes carniceros necrófagos de útil función de limpieza medioambiental, que también devoran plagas sin piedad.

Los Cárabos: insectos coleópteros terrícolas de brillantes colores irisados, que controlan gusanos de alambre o alfilerillos y blancos, a las melolontas, al grueso "kotxorro" de adulto con alas marrones, que revolotean en verano alrededor de las luces encendidas y el Alacrán cebollero de fuertes patas excavadoras.

Lepidópteros, mariposa pieris de la col, de alas blancas con punto negro en cada una y molesto pelos urticantes al contacto con la piel, causando alergias. Los gusanos grises y rosquilla negra procedentes de puestas de mariposas nocturnas, o la polilla del puerro que ataca en veranos cálidos, cuyas larvitas minúsculas perforan galerías descendentes en las hojas verdes hacia el bulbo blanco, dejándolos incomibles.

Las orugas verdes, como la Tórtrix del guisante, también atacan a tomates, pimientos y berenjenas que dejan los frutos para tirar al montón del compost.

Los escarabajos de la patata, coleópteros

Carpintería Metálica

EDU

Puertas, verjas, barandillas, etc...

Todo tipo de trabajos en hierro

Tels.: 615 92 10 52
947 140 136
BERCEDO - Burgos

aéreos de cuerpo con élitros amarillos y rayas negras ponen los huevecillos a cientos, de color naranja en el envés foliar y en pocos días aparecen voraces larvas rojizas de aspecto totalmente distinto de los adultos, que darán cuenta del follaje dejando solamente los nervios quedando improductivas las plantas.

También otros coleópteros negros de movimientos rápidos, viven bajo tierra y sus larvas amarillas de cuerpo duro brillante, perforan raíces y tubérculos, terminando la faena comiéndolos por dentro y que se pudren al almacenarlos. Los dípteros como la Mosca minadora, que excavan galerías en raíces de zanahoria, nabos blancos o remolacha roja de mesa, agrietándolas, se llenan de tierra y excrementos y también atacan al apio, inutilizándolas para la cocina.

En los equilibrios naturales, tenemos los insectos útiles, polinizadores como las abejas melíferas, abejorros y otros muchos que sirven para cuajar el polen que llevan de unas flores a otras en la floración y dar toda clase de frutos de pepita, secos o de hueso en plantaciones frutales cultivadas, arbustos de arándanos, frambuesas, grosellas o frutillas del bosque, sin cuyo concurso también en los tomates, vainas, pimientos, etc., no podríamos disfrutarlos ahora en sazón para su consumo.

Otros interesantes aliados, vertebrados aéreos voladores, aves y pájaros insectívoros o mamíferos murciélagos, que cazan con el pico y boca abiertos de par en par, en vuelos rasantes muy veloces atrapando las plagas al vuelo, saneando el aire. Simpáticos Erizos recubiertos de púas defensivas para defenderse de intrusos, que sanean las parcelas de limacos y babosas indeseables. Todos buscan las presas con ahínco, excavando la tierra con las afiladas uñas de sus patas delanteras y todos activos, noche y día.

A ras de suelo, batracios como ágiles Ranas verdes de San Antonio, cazando junto a las charcas los insectos que pasan sobre ellas, también el Sapo, de simpático nombre latino *"bufo"*, con apariencia de animal prehistórico antediluviano, útil depredador, al que hay que habituarse a su presencia, oyendo el rítmico croar en las noches estivales, respetarlos y ser sus amigos.

Las Arañas, que raramente nos pican, tejen sutiles telarañas de perfecta geometría radial, de pegajosos hilos donde indeseables moscas, mosquitos y mariposas de plagas fitófagas que al no distinguirlas caen presas en ellas.

Las útiles Lombrices rojas de tierra, descomponedoras, Anélidos que transforman las materias orgánicas de los detritus y restos de toda clase, bien de origen vegetal como animal, en sustancias útiles asimilables por los cultivos o la naturaleza, mejorando su calidad nutritiva y la clave de la fertilidad hortofrutícola, forestal y ornamental.

Por fin, Lagartos, Lagartijas y Luciones, conocidos por enánagos y forma de culebras, pero absolutamente inofensivos, depredadores deslizantes, también muy interesantes.

Habrá que cambiar nuestros puntos de vista respecto a este pequeño mundo, tan útil como bello que nos rodea, para que los lugares donde habitan, les resulte verdaderamente acogedor y agroecológico. El Tema seguirá.

Prudencio Ortiz del Portillo
Ingeniero Técnico Agrícola

La reflexión del día

Una sentencia del Tribunal Supremo falla que una mujer cobrará 108.000 euros de su ex marido, por su trabajo como ama de casa durante los quince años que estuvo casada. Se entiende que le corresponden 600 euros al mes por cada año de matrimonio. Todo un hito. Según parece, el magistrado, o magistrada, entiende que la ex esposa, licenciada en Derecho, renunció a su trabajo para cuidar de la casa y de su familia. La indemnización es compatible con la pensión compensatoria y alimenticia.

El mismo Tribunal Supremo, falla en otra sentencia que se le extinga la pensión compensatoria a otra mujer porque durante los 8 años que lleva divorciada no buscó trabajo con empeño y ahínco suficiente. Esta otra ex esposa es diplomada en turismo, y el magistrado, o magistrada, da por sentado que resulta más cómodo cobrar la pensión de 900 euros que le pasa su ex marido que ponerse a trabajar. Como hechos probados en contra de la dama está que durante los ocho años que permaneció inscrita en el desempleo solo asistió a dos cursos de formación sin mostrar demasiado interés por adquirir oficio alguno

Oficio sin beneficio y beneficio sin oficio. Es como si ambas sentencias quisieran paliar semejante quiasmo.

A mí los dos fallos me dan qué pensar por igual. Que conste que lo de fallos lo digo sin segundas. Lo primero que me hace recapacitar es que ambas salen del mismo Tribunal Supremo. Si ambas las ha dictado el mismo juez es que tiene trastorno bipolar. No entiendo mucho de sentencias, por eso, en un alarde de manifiesta ignorancia, dejo que mi imaginación crea que la primera, con un cariz más feminista podría haber sido dictada por un juez mujer, y la segunda, con un toque ligeramente machista, podría haber sido así dictada por un juez hombre, con su fallo mucho más fálico (porque jode más, no por otra cosa).

En todo caso, la primera sentencia da pie a platearse qué sucede con todas las ex esposas habidas hasta la fecha que no han sido indemnizadas de ningún modo y con aquellas que además de trabajar fuera de casa, han hecho compatible su ocupación laboral con las tareas domésticas mientras un elevado porcentaje de maridos se limitaba a cantar los goles de su equipo cerveza en ristre. Seguramente muchas, de haber sabido que podían indemnizarlas, habrían dejado casa y familia hace mucho tiempo… Como decía aquel viejo chiste: *"Por cien gramos de chorizo una vez a la semana no merece la pena aguantar al cerdo todos los días."*

La segunda conduce a pensar que, por Jurisprudencia, el siguiente paso lo dará el Ministro de Trabajo, D. Valeriano Gómez, para llevar a cabo una criba de todos aquellos desempleados, echando de sus listas a aquellos que lleven determinado tiempo inscritos como demandantes de empleo sin haber logrado oficio alguno que justifique el cobro de prestaciones o subsidios. Evidentemente el número de parados descendería drásticamente y aumentaría el de asalariados: las amas de casa divorciadas que perciben una indemnización por año trabajado, perdón, por año casado. Sin duda eso nos haría más dignos de confianza ante los mercados y la demoniaca Angela Merkel.

A mí me da la sensación de que la primera

sentencia fija unos salarios de tramitación y la segunda considera que el despido ha sido justificado y no da lugar a indemnización ni genera derecho a paro.

Al primer Juez o Jueza, -sigo ignorando su sexo, pero me niego a pensar que ha sido una misma persona quien ha dictado ambas sentencias- yo le preguntaría si considera que el despido matrimonial ha sido improcedente, según mi rocambolesca teoría creo que considera que la causa del cese en la convivencia no fue voluntaria… En un alarde de ir más allá se podía estimar la compensación teniendo en cuenta el número de hijos, del mismo modo que se calculan los topes del desempleo, y habría que atender también a las rentas, no vaya a ser que el patrimonio o matrimonio (con p de padre y m de madre) supere el 75% del salario mínimo interprofesional. En las dos sentencias, vistas por un ojo profano, hay una extraña mezcla de Derecho Civil y Laboral.

Creo que el matrimonio más que como una sociedad de gananciales o de bienes privativos ya empieza a verse como una sociedad anónima o limitada o como una comunidad de bienes, una empresa en toda regla cuyo contrato de trabajo se suscribe por medio del libro de familia o la inscripción en el registro de parejas de hecho (algunas de desecho, incluso). Habrá que determinar asimismo los casos de pluriempleo y de pluriactividad (poligamia, bigamia e infidelidades de todo tipo) El salario ya está fijado por Sentencia, ahora solo nos queda establecer el horario… Mañana, tarde y noche… para pagar casa y coche.

Hombres, mujeres, jueces y viceversa… Ciertamente la Justicia es ciega, pero también terca, y quizá debería estar representada por una mula dando coces, con una venda en los ojos…

Mar Braña

Manolo y Pili

BAR JOSE

Especialidad en:
Pulpo
y Cecina de León

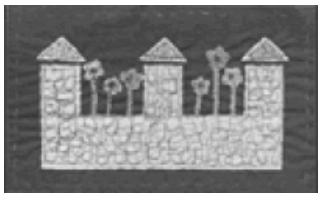
CENAS Y COMIDAS POR ENCARGO

Camino de la Estación, 3 • 48002 BILBAO
Tels.: **94 439 37 94 - 656 70 42 80**

LOAR
CALEFACCIÓN

Eladio Bustamante, 2
Telf.: 947 14 11 13

09580 VILLASANA DE MENA
(Burgos)



Casas Rurales Zalama

Tfnos. 947 56 59 61 - 653 71 43 36

www.casazalama.com ***info@casazalama.com***

SAN PELAYO (MERINDAD DE MONTIJA) (BURGOS)

Verano en la Asociación
Actividades de verano

La junta directiva de la Asociación de Amigos de Villasante, animada por la gran participación de socios obtenida el pasado año, preparó unas actividades de fin de verano en la última semana de agosto. De los días 19 al 28 se efectuaron las siguientes:

1- El 1**9/08/2011** jugamos al **Bingo** popular, al que como siempre asistieron numerosos socios. Estamos seguros que las patatas fritas, frutos secos, coca-cola, fanta, agua y vino claro y tinto que se sirven habitualmente como "tentempié", no tienen nada que ver en la gran asistencia de socios. Ya sé que soy repetitivo, pero sigue habiendo algún socio con una suerte bárbara con la diosa fortuna ¿cómo puede ser que le toque varias veces a la misma persona?, ¿cogerá un cartón en blanco y pintará los números que van saliendo?

2- El **20/08/2011** se efectuó la **excursión anual de socios**, en torno al Valle de Karrantza con visita al Karpin, Cuevas de Pozalagua y comida en la sidrería El Cartero. Todo un éxito.

3- El 2**1/08/2011** se proyectó la **película** de dibujos animados *"El río"*, que fue acompañada de las chuches y refrescos, ya obligados, y que tienen una gran aceptación entre la tropa menuda. Como siempre esta actividad fue de entrada libre.

4- Del **22 al 24/08/2011** se realizó un **Cursillo de iniciación a la cocina para jóvenes**, impartido por nuestro socio Alex, ducho en el arte de la dicción y al que le une un gran amor por la enseñanza. En el cursillo de 3 días aprendieron a preparar numerosos y sofisticados platos. Culminaron el cursillo ofreciendo el **25/08/2011** una c**omida para los padres** preparada magníficamente por ellos.

Animados por Álex, presentaron una tortilla en el concurso de tortillas.

5- El **26/08/2011** se celebró el **tercer concurso de tortilla de patatas**. La participación rebasó con mucho las previsiones de la junta. Se presentaron 13 tortillas, más

una tortilla fuera de concurso por expreso deseo de la concursante que llevó dos (al final ganó la que presentó a concurso), y otra que llevó Teófila una vez terminada la deliberación del jurado y que no pudo concursar, aunque nos la comimos con la misma confianza que las de concurso y estaba realmente sabrosa.

Como en años anteriores, las había solo de patata y huevo, otras con chorizo, otras con jamón, otras con trocitos de pimiento y alguna con pimientos en la parte superior. Eso sí, todas deliciosas.

Esta vez el jurado estaba formado por Alex, que impartió el curso de cocina, Javi y Adrian, un joven de los que hizo el cursillo de iniciación a la cocina.

Tras la cata de todas las tortillas se pasó a puntuar según los parámetros de presentación, sabor, textura, etcétera.

De la deliberación salió como vencedora Dori que presentó una tortilla clásica, sin adornos exteriores, solo patatas, huevos, sal y cebolla. Debía estar *"rica-rica"* porque no quedó ni rastro en el plato, decir que de las otras tampoco.

El segundo premio fue para Aitor y el tercero para el grupo de jóvenes que hicieron el curso de iniciación a la cocina. Estos jóvenes fueron animados por Alex a presentar una tortilla y demostrar lo aprendido. ¡Bravo por los chavales!

Las tortillas estaban riquísimas.

Los asistentes a la posterior degustación fueron más de 30, ayudándose en la digestión de tan rico manjar con vino, refrescos y agua. La juventud se apuntó al pincho de tortilla con entusiasmo.

El postre, que prepararon Bego y Dori consistió en unas deliciosas torrijas y exquisitas tejas. No sobró nada ¿serían pocas?

6- El **27/08/2011** celebramos la **cena-baile de socios**, de la que disfrutamos de lo lindo ya que se avecinaba el fin del verano.

7- El **28/09/2011** se celebró la **Asamblea General** de socios.

Los socios, siguen utilizando las instalaciones de la Asociación para engañar el hambre en cada vez más habituales las comidas y cenas. También en grandes efemérides, como partidos europeos y confrontaciones de los dos colosos del fútbol **"Madrid y Barça"**.

Y los chicos y no tan chicos, acuden regularmente para usar la conexión a internet y la mesa de ping-pong.

Seguimos insistiendo en que debéis trasladarnos cada una de vuestras ideas y proyectos por carta, de palabra, como queráis, para nuevos actividades, mejoras de la organización, etcétera.

Vosotros sois los que dais vida a nuestro proyecto.

Jesús Ángel

Excursión a Karrantza

La excursión de este año se celebró el sábado 20 de agosto; más tarde que en años anteriores para tratar de asegurar un pleno en el aforo del autobús contratado.

Este año y a petición de varios socios que nos habían solicitado visitar la **Cueva de Pozalagua**, preparamos una jornada completándola con la visita al parque temático y centro de acogida de fauna **Karpin Abentura**. Ambos situados en el valle de Karrantza, en el extremo más occidental de Las Encartaciones. Allí pudimos contemplar las llamadas Casas de Indianos, que son residencias caracterizadas por la opulencia de su estilo arquitectónico y materiales utilizados junto a la arquitectura popular de los caseríos, híbridos del caserío vasco y la casa montañesa.

Nos habíamos emplazado en la plaza Mayor a las 9,30 h. y tras pasar revista a los presentes, salimos sobre las 10 horas un alegre grupo de 32 socios llenando el autobús de Abilio que, como siempre, nos amenizó el viaje con sus canciones y verborrea incontinente y desenfadada. El día se nos presentaba prometedor y soleado.

No paramos hasta llegar al Karpin, sobre las 10,40horas donde hicimos tiempo charlando y sacando fotos bajo un sol de justicia que nos acompañó el resto de la jornada.

Abrieron el acceso al público a las 11 h. y tras adquirir las entradas y solicitar una sugerencia del recorrido comenzamos la visita diseminados en pequeños grupos, ayudados de la hoja informativa que nos proporcionaron, en la que además del plano del recorrido y las indicaciones obligatorias de *"respetar las normas de convivencia, prohibición de salirse de los caminos marcados, no molestar ni dar de comer a los animales",* había un breve resumen y listado de los diferentes animales vivos que podíamos visitar y que al ser Karpin Abentura un centro de acogida para animales silvestres se podían agrupar en cinco orígenes diferentes, según su procedencia:

- **Caza ilegal**: Son principalmente las aves rapaces, patos y gansos, cigüeña, gato montés y corzos. Tras ser heridos en el campo por prácticas prohibidas de caza como disparar a especies protegidas, el uso de lazos y cepos, etcétera. estos animales son atendidos en Centros de Recuperación de Fauna Silvestre.

- **Mascotas abandonadas**: Generalmente puma, mapaches, hurones, tortugas e iguanas. El abandono de mascotas es un gran problema a nivel mundial que cuesta la vida a miles de animales todos los años.

- **Tráfico ilegal**: Los macacos, titis, pumas, puercoespines... son animales decomisados por tráfico o tenencia ilegal. Es un problema íntimamente relacionado con el anterior ya que este tráfico de animales exóticos tiene muchas veces como destino un domicilio particular.

- **Cierre de granjas de cría**: Las grandes aves como emú y avestruz se han criado en granjas para consumo humano. En los últimos años muchas de estas granjas han tenido que ser cerradas por diversos problemas.

- **Nacidos en cautividad**: Son principalmente panteras, linces, osos, lobos, ciervos, gamos, muflones, arruís, canguros, guanacos y puercoespines, que han nacido en algún parque zoológico. Algunos de ellos como los osos o los lobos son descendientes de animales decomisados por caza ilegal o entregados en Centros de Recuperación.

También pudimos visitar el **Valle de los Dinosaurios** y el **Jardín de las Bestias**. La información recibida nos indicaba que tras la desaparición de los dinosaurios, dos modernos grupos de animales sobrevivieron heredando la Tierra: las aves y los mamíferos, dando lugar a las grandes formas de carnívoros y herbívoros que ocuparon el planeta hasta hace 10.000 años.

Algunas de las especies de dinosaurios más llamativas que se pueden encontrar: Mamenchisaurus, Protoceratops, Oviraptor, Carnosaurio, Quetzalcoatlus, Albertosaurus, Triceratops, Tyrannosaurus Rex, Estegosaurio, Parasaurolophus, Velociraptor, Gigantophitecus, Lobo prehistórico, Doedicurus, Crocodylus, Sarcosuchus, Oseznos cavernarios, Mamut, Diprotodon, Smilodon, Tigre dientes de sable, Rinoceronte lanudo y varios paleontólogos que al detectar presencia, narran parte de la historia de los dinosaurios desaparecidos.

Eran las 13,45 h. cuando terminada la visita montamos en el autobús para dirigirnos a la **Sidrería El Cartero**, donde tomamos un refrigerio hasta las 14,30 h., hora de entrada en el comedor. El calor fuera era asfixiante.

Habíamos contratado un menú para todos, tratando de que fuera abundante para los más comilones, variado y económico, teniendo en cuenta que era fin de semana.

Nos sacaron, como primer plato paella, alubias rojas con sacramentos, ensaladilla rusa, pimientos rellenos rojos y verdes y ensalada de pasta. De segundo tuvimos estofado de corzo y redondo de potro. El que quiso pudo probar todos los platos sin límite de cantidad. Vamos, como en un buffet libre pero servidos en la mesa. Y de postre, helado con flan casero, un manjar.

Para apagar la sed lo de siempre: rioja

tinto de año, clarete fresquito, agua y gaseosa. Finalizamos con café, infusiones y un digestivo de hierbas (sin alcohol, de verdad).

Este año algunos hemos descubierto que existe el chupito de hierbas sin alcohol, para los que tenemos que cuidarnos sin renunciar a disfrutar del chupito. No es lo mismo pero merece la pena probarlo con hielo, francamente delicioso. Mención especial al servicio, rápido y servicial.

A las 16,45 h. partimos rumbo a la Cueva de Pozalagua, donde teníamos previsto culminar el día visitando una de las maravillas de la creación por su belleza y aspecto majestuoso, en las que destaca la bóveda de la sala central denominada Versalles, sostenida por estalactitas gigantes y totalmente cubierta por estalactitas excéntricas.

Formamos un gran grupo, junto con otro hasta completar más de 50 personas tras una experta guía que al iniciar el recorrido tuvo que recordarnos la prohibición de sacar fotos y/o grabar en la Cueva. Algún despistado no la había respetado.

Nos informó que esta hermosa gruta fue descubierta fortuitamente en 1957 al hacer explosión un barreno de la cantera de dolomita contigua, poniendo al descubierto una cueva que había estado oculta durante miles de años. Desde entonces Karrantza se convirtió en una cita ineludible para los aficionados a la espeleología. La Cueva de Pozalagua está formada por una sala única de 125 metros de largo, una anchura de 70 metros y una altura de 12 metros. La sala Versalles acoge la máxima concentración de estalactitas excéntricas.

Es tal la concentración de estalactitas excéntricas que son las segundas a nivel mundial (las mayores son unas cuevas australianas). Y por toda Europa apenas podemos encontrar este tipo de estalactitas.

Se deben a un curioso proceso que ha afectado a la roca sedimentaria denominada dolomía, lo que las ha convertido en una maravilla que hemos podido contemplar y disfrutar durante la visita

Y por fin llegamos a Villasante, sobre las 19,30 h. La despedida la hicimos en el bar de la Asociación, donde recuperamos parte de los líquidos perdidos en una gran jornada estival. De ahí a cenar y prepararse para asistir a alguna de las fiestas que se celebraban en los alrededores. Nosotros fuimos a Gayangos y esa noche llovió. Bienvenida lluvia.

Hasta el año que viene.

jesuscalonge@villasante.org

DECO-MADERA

Luis e Iñaki

EXPOSICION Y TALLER:
Polígono Lezama Leguizamón
C/ Lapurdi, nave 14 • 48450-ETXEBARRI
Tel./Fax: 94 640 40 41 • Móvil: 609 48 70 52

Cursillo de Iniciación a la Cocina

Como muchos de vosotros sabéis, recientemente se ha celebrado en la Asociación el primer cursillo de iniciación a la cocina.

El primer día asistieron nueve *"chavales"*, uno de ellos entendió que aquello no era lo suyo y lo dejó; gracias por intentarlo.

Los otros ocho me aguantaron hasta el final, con un fin de fiesta digno de recordar: obsequiaron a sus familiares con una cena, donde se degustaron los platos que aprendieron a cocinar durante el cursillo

El menú degustación estaba compuesto por: huevos rellenos de atún, pimientos rellenos de morcilla con salsa de piquillos, albóndigas en salsa española, tortilla de patatas, chipirones a lo Pelayo y de postre arroz con leche.

Fue una noche muy especial para todos: los *"chavales"* henchidos de orgullo, los padres incrédulos de que sus *"niños"* hubiesen sido capaces de hacer todo aquello y el que suscribe destilando satisfacción por todos los poros.

Al final ¡cómo no! entrega de diplomas de capacitación/asistencia al cursillo. Para el *"profe"* también hubo felicitación, siendo acompañada de un *"magnum"* de bodegas Alcorta que dicho sea de paso estaba coj…

Os animo desde aquí a que sigáis practicando, que la cocina tiene tres secretos: cariño, tiempo e imaginación.

A vosotros padres animaros a confiar en la *"madurez"* culinaria de vuestros hijos animándoles a practicar. Les quedó bastante claro que el cuchillo corta y el fuego quema. Saben que la higiene en la cocina es fundamental y que no se tira casi nada porque casi todo es aprovechable.

Quiero felicitar a la asociación por la iniciativa y que se repita. También soy consciente de que el peso de la asociación lo llevan entre dos personas y sus santas y resignadas esposas, un abrazo para vosotros.

Quizás sea el momento de que nos impliquemos un poco más para aliviar la carga a los presis y poder acometer otras iniciativas.

Un saludo a Villasante, mi segundo pueblo.

Álex

NOTICIAS

Mayo-2011: Con cierto retraso, debido a las fechas de publicación de la revista del primer semestre os informamos del resultado electoral del pasado domingo 22 de Mayo, donde fue elegido Alcalde de la Merindad de Montija D. Florencio Martínez López y Alcalde-Pedáneo de la Entidad Local Menor de Villasante D. Francisco Juan Ortega Gómez.

Eleciones 2011

Total votantes	556	75,96%
Abstención	176	24,04%
Votos nulos	9	1,62%
Votos en blanco	13	2,38%

Distribución de los 7 concejales electos

Candidaturas	Votos	Porcentaje	Concejales
P.P	266	48,63%	4
P.S.O.E.	153	27,97%	2
PSCAL	115	21,02%	1

Agosto: Las fiestas de San Roque de este año fueron adelantas al día 13, aprovechando así el fin de semana y el lunes día 15 festividad de la Asunción de Nuestra Señora. Además de los juegos para niños, competiciones de tuta, rana, futbolín, cartas, este año se celebró un concurso de paellas con una gran participación. Estuvimos acompañados por el Grupo Imán en las verbenas de las noches y el grupo de danzas.

• El Instituto Nacional de Toxicología ha certificado que los restos de una de las personas encontradas en 2009 en la cueva de Humarraña (Montija) por la Asociación Foro por la Memoria son de Rufino Balbás, secretario del Ayuntamiento de Manzanedo y militante de Izquierda Republicana. El hombre desapareció en agosto de 1936 tras el triunfo del golpe militar franquista en Burgos.

El 23 de mayo de 2009, esta asociación inició los trabajos arqueológicos de acometida de una fosa común en el término municipal de La Merindad de Montija (Burgos) identificada dentro de la cueva de Humarraña, cerca del lugar conocido como El Crucero. Entre otras personas, se buscaban los restos de Rufino Balbás Alonso, desaparecido en el entorno al 20 de agosto de 1936 y, presumiblemente, muerto y enterrado ilegalmente en el citado lugar, según testimonio de Rufina Balbás Ayuso, hija del desaparecido y que en aquellas fechas contaba con 16 años de edad.

Previamente, en el mes de octubre anterior, los abogados de la asociación interpusieron denuncia por desaparición en el cuartel de la Guardia Civil y en los juzgados de Villarcayo, que decidió precintar la zona para que pudieran terminar así con los trabajos de recuperación por parte de los arqueólogos y antropólogos forenses una vez comunicado la aparición de los primeros restos en la galería norte de la cueva.

Fue precisamente el juez de primera instancia juzgado nº 2 de Villarcayo quien se encargó de retirar los restos de la fosa común el 2 de junio de 2010 y remitirlos al Instituto de Medicina Legal de Burgos que, a su vez, los remite al departamento de Madrid del Instituto Nacional de Toxicología, donde se realizaron las diversas pruebas y al que acude Rufina Balbás el 28 de junio pasado para someterse a las pruebas

de paternidad y que el informe final certifica como su padre.

En esta ocasión, se ha conseguido, en cierta medida, mantener el proceso de judicialización de la apertura de fosas comunes y de los enterramientos ilegales que existen en España a consecuencia de la Guerra Civil, que la Asociación Foro de la Memoria defiende, y tal y como requieren los acuerdos internacionales sobre la investigación de desapariciones forzosas. En opinión de la asociación, debe continuar la lucha contra «la impunidad de estos crímenes».

• Septiembre: En el boletín oficial de la provincia del día 22 de se publica la licitación de la segunda fase de la ejecución de la urbanización del polígono industrial de Villasante, por un importe total de 280.170 euros. El plazo para dicha ejecución finaliza el próximo 31 de Diciembre de 2011.

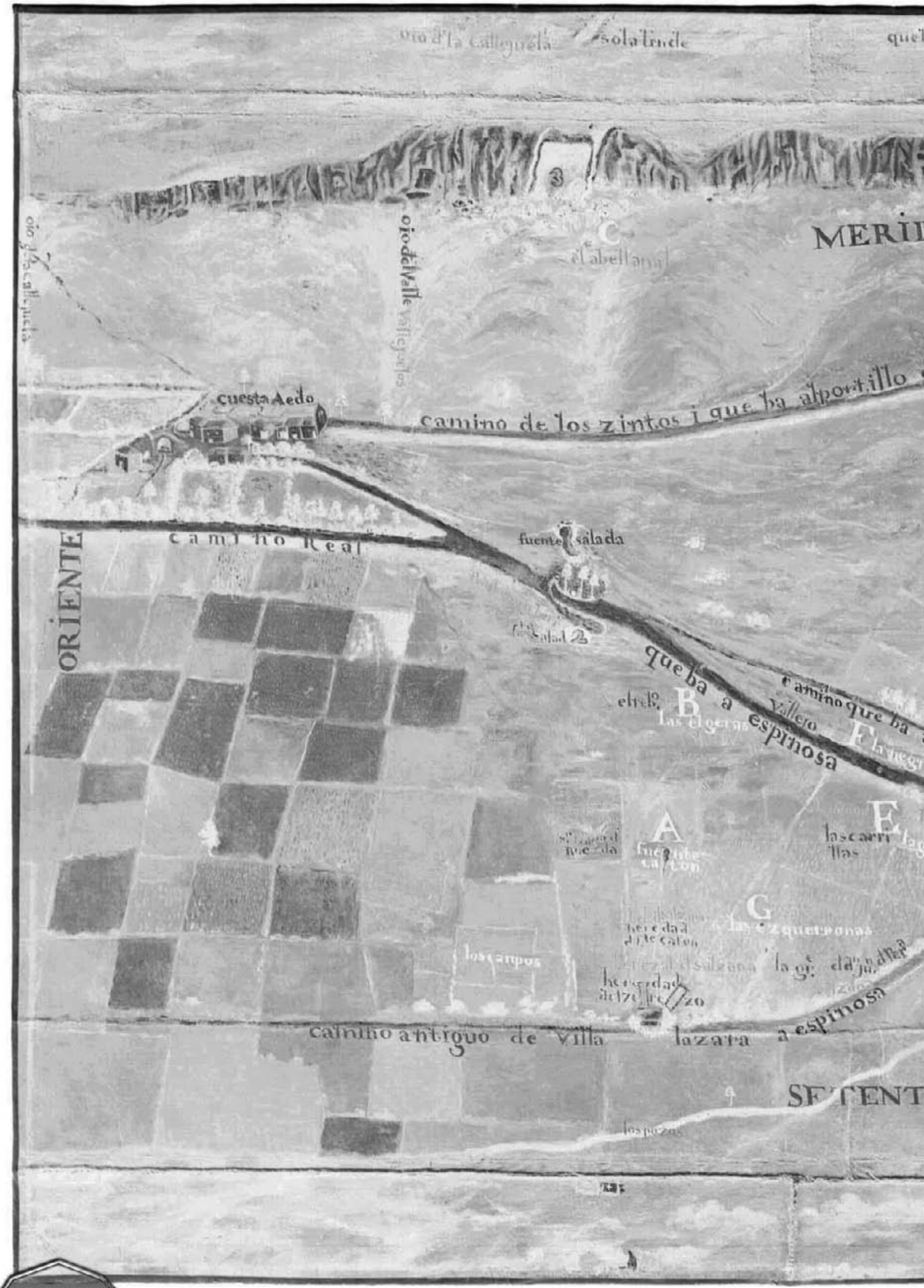
• Un vecino de Bilbao navegando por Internet, en una web ha encontrado el documento que aparece en las páginas centrales. Es una carta topográfica de un sector litigioso entre los ayuntamientos de Espinosa y Merindad de Montija (Cuestaedo) del 1757 guardado en la Chancillería de Valladolid. Las leyendas que vienen en dicha carta son "Ojo del valle Vallejuelas", "Camino Real que iba a Espinosa", "Camino de los Zintos por el interior del páramo" y "Fuente Salada". Ha remitido este correo a la web del Ayuntamiento de Montija, pero no le han contestado, nos lo remite a la Asociación. Nuestro deber es dar a conocer estos datos y lo hemos reenviado a Angel Villasante, colaborador habitual de esta Revista por si nos pueden arrojar luz sobre el tema.

Cafetería - Bar- Restaurante
"Los Robles"
Telf.: 947 11 70 22
947 11 70 23
MERINDAD DE MONTIJA
(Burgos)

Excavaciones
Mikel
Construcciones
Excavaciones y movimientos de tierras
Alquiler de maquinaria
Venta de hormigón y áridos
Loreto, 6 - 1º Dcha.
09560 Espinosa de los Monteros (Burgos)
Tfno. 947 120 350
Fax 947 143 640

PAN CASERO
PANADERIA
BERCEDO
ESTACION DE BERCEDO (BURGOS)
TEL.(947)140170

PINTURA Y DECORACIÓN
JONFE
Pintura en general
Estucos, Lacados y Barnizados
San Pelayo (Merindad de Montija) (Burgos)
Tel. 636 84 40 83



© MCU. Archivos Estatales

d'las grajas
la capilla
las balsas
de olmo
Portillo del
Pald
Portillo an
gosto
Peña ca
ballera
DIANO
D
camino de dicho Portillo que ba a espinosa
dela Rad que llaman de el Pan
canto blanco
cuestezas
POMIENTE
los Olmos
espinosa
martin hera
la estrila
Espinosa De los Monteros
RION

Asamblea General de 2011

El domingo 28 de agosto, a la una de la tarde y en 2ª convocatoria, se celebró la Asamblea anual de socios de la Asociación Amigos de Villasante. Con una presencia de 21 socios se comienza con la lectura del Orden del día, iniciado con un resumen del Acta del pasado año y el informe económico del ejercicio Agosto2010-Agosto2011, que aprobamos por mayoría.

En el desglose de las partidas, realizado por el Vicepresidente, en ausencia del Tesorero, José Ángel, fue detallando los gastos realizados y los saldos obrantes en las cuentas de ahorro y en Caja, haciendo hincapié en la reforma de la cocina que incluye una nevera y un calentador nuevos, además de una encimera y un armario bajo, que suplen las carencias que se apreciaban en el uso por parte de los socios de esa zona.

Señaló una diferencia económica que se aprecia con el año anterior, debida en parte a la reducción por parte de la Diputación de Burgos, así como de las Entidades Financieras de las subvenciones recibidas, además el menor ingreso de publicidad en la revista y el retraso en el pago del alquiler del bar.

Siguiendo el orden del día, se realizó la presentación del programa Tú Eliges, Tú Decides del Grupo Banca Cívica, de la que forma parte Caja Burgos, y se faculta a la Junta Directiva a que presente la actividad Revista semestral, como proyecto de esta Asociación para el año 2012, siguiendo así el realizado en este año 2011.

Posteriormente, el presidente Jesús Ángel, expuso las actividades realizadas durante el ejercicio pasado como fueron la conferencia coloquio con el anterior alcalde de la Merindad de Montija, la exposición de pintura durante el pasado puente del Pilar de Mª Carmen Gutiérrez-Crespo y la Conferencia de Don Salvador Domingo Mena, Jefe de la Unidad de Cultura de la Diputación de Burgos.

Reflejó la publicación del número 74 de la Revista en Marzo de 2011 y las actividades durante la Semana Santa: jornadas de puertas abiertas con cesión de libros y acceso a wifi, torneo de ping pong, curso de manualidades, día del torto el Domingo de Ramos, la renovación por un año del alquiler del bar con la actual inquilina y las actividades de verano, como han sido la excursión de socios a Karrantza, película para chavales, bingo para mayores, curso de iniciación a la cocina, concurso de tortillas y la cena de socios.

Pasó a relatar las previsiones para Septiembre con la charla-coloquio sobre "El Alzheimer y Otras Demencias" y la conferencia de Octubre sobre "La Guerra de la Independencia en el Valle de Mena y Merindades", la mejora de la página web con inclusión de una zona exclusiva de socios y la previsión de la Junta Directiva de realizar una modernización de mobiliario, persianas, renovación de los extintores y teléfono.

Se informó de la disponibilidad de los talonarios de la lotería de Navidad, siendo este año el número 44216, el que ha sido asignado a la Asociación y que no se podrá conseguir en otro lugar del Estado. Agradeció la colaboración y participación de los socios en todos los actos, en especial con la organización de la cena y posterior baile.

Finalmente se pasó al turno de ruegos y preguntas, acabando la Asamblea a las dos y cinco de la tarde, sin más datos relevantes a detallar.

joseangel@villasante.org

El enfermo de Alzheimer y su familia

¿Qué es la enfermedad del Alzheimer?

La enfermedad de Alzheimer es la degeneración progresiva del cerebro que provoca deterioro de la memoria, de pensamiento y de conducta.

La persona que la padece puede experimentar: confusión, desorientación en el tiempo y en el espacio, cambios en la personalidad y de conducta, alteraciones en el juicio, dificultad para encontrar la palabra adecuada, finalizar ideas o pensamientos y para seguir instrucciones.

Finalmente incapacita a quien la padece a cuidar de sí mismo, perdiendo poco a poco su autonomía personal.

¿Cuáles son los síntomas de alarma de aparición de la enfermedad de Alzheimer?

* Pérdida de memoria de sucesos recientes. Nombres propios, números de teléfono…

* Repetir las mismas cosas una y otra vez: ¿Qué hora es?

* Dificultad en la realización de tareas de la vida diaria: Conducir, cocinar, afeitarse…

* Pérdida de confianza: Esconder cosas, acusaciones sin sentido…

* Cambios inexplicables de humor, irritabilidad, estado de ánimo depresivo y/o ansioso.

* Dificultades en el lenguaje.

* Desorientación para perderse en lugares conocidos.

¿Cómo se diagnostica la enfermedad de Alzheimer?

El médico de cabecera a partir del estudio de la historia clínica del paciente, una exploración general del mismo, y una entrevista con el familiar podrá establecer si existe algún tipo de deterioro cognitivo o no.

¿Qué tipo de tratamiento existe?

La demencia no tiene cura pero sí tratamiento que pueden ayudar a que el deterioro sea más lento y con ello conseguir una mayor calidad de vida para el enfermo y su familia: fármacos, estimulación cognitiva, una dieta rica, actividad física…

¿Qué podemos hacer para ayudar a las personas enfermas?

• Tener presente que su comportamiento es debido a la enfermedad, no es intencionado.

• Animarles a hacer cosas que les mantengan activos: paseo, jugar cartas…

• Dejarle hacer aquello que todavía sea capaz, que se sienta útil.

• Prestar atención a las reacciones extrañas y a sus causas, averiguar si está producida por alguna molestia física ya que no será capaz de explicar si le duele algo.

• Simplificar su entorno físico, adaptar lo

más posible su vivienda para proporcionarles confort.

• Hablarle de forma sencilla y clara, ayudarnos del contacto físico. No atosigarle con preguntas que les cuesta recordar. Suele gustarles hablar de cosas del pasado que recuerdan muy bien.

• No hablar delante de él como si no estuviera.

¿Qué significa para una familia tener a un miembro de su familia con esta enfermedad?

Afecta a todo el sistema familiar modificando la rutina de todos, la familia va a ver alterado su normal ritmo de vida familiar, laboral y social. Tienen que aceptar la enfermedad degenerativa de un ser querido, que cada vez va a depender más de ellos (24 horas al día 365 días al año) con una enfermedad de larga duración (más de 10 años).

Sobre el cuidador principal recae el mayor peso y estrés del cuidad, lo que supone mucha carga física y psíquica con el riesgo de que pueda llegar a enfermar también, precisan ayuda en el cuidado pero a veces no se dejan ayudar.

Síntomas de alarma ante el Síndrome del cuidador:

• Se olvidan de sí mismos, volcados en el enfermo.

• Cambios emocionales: tristeza, depresión, irritabilidad.

• Soledad, abandonan relaciones sociales.

• Disminución apetito, problemas para dormir, problemas de salud.

¿Qué podemos hacer para ayudar AL FAMILIAR?

• Es muy importante que descanse y se cuide, que no pierda sus relaciones sociales, animarle a salir de paseo o a tomar un café.

• Visitarle para hablar de cosas que no sean la enfermedad, distrayéndole lo más posible de su rutina diaria.

• Escucharle y comprenderle, muchas veces necesitan alguien con quien desahogarse.

• Respetar sus decisiones, no juzgarle porque no sabemos que haríamos nosotros en su situación.

• Aconsejarle de buenas maneras, sin interferir en su vida, si le conviene acudir a un profesional que le ayude (médico, psicólogo, la Asociación...) si le vemos muy agobiado a punto de la depresión.

• Ofrecernos para ayudarle, muchas veces no son capaces de pedir ayuda, pero estando ahí en algún momento pueden necesitarnos para algo.

• Animarle a acudir a la asociación como recurso cercano para comunicar sus necesidades, informarse y poder beneficiarse de los servicios de ayuda.

AFAMER es la Asociación de Familiares de Enfermos de Alzheimer de Las Merindades. Llevamos trabajando con todo tipo de personas afectadas de Alzheimer y otras demencias desde el año 2000.

Ofrecemos servicios de atención y estimulación para la persona afectada, y de apoyo y ayuda para su familia. Pueden ponerse en contacto con nosotros en el teléfono 947131476.

Si quieren colaborar como socios y/o voluntarios en la Asociación, también pueden ponerse en contacto con nosotros en el mismo número de teléfono.

Isabel López Pérez. Psicóloga de AFAMER

Nuestros colaboradores
ENTREVISTA: DECOMADERA, S.L. (IÑAKI Y LUIS)

En esta ocasión nos recibe Iñaki Bejarano, socio y administrador solidario, junto a Luis Gil, de la empresa DECOMADERA S.L., a quienes encontramos muy ocupados con el traslado a su nuevo domicilio social en Etxebarri (Bizkaia).

ASOCIACIÓN AMIGOS DE VILLASANTE: Vinculado desde la infancia a Villasante, cuáles son tus inicios laborales.

IÑAKI BEJARANO: Desde los 14 a los 17 años, trabajando con mi padre y a partir de esa edad comienzo en una tienda de puertas a la que un año después se incorpora Luis Gil. Ahí permanecemos hasta que cierra la empresa y nos ponemos por nuestra cuenta.

En ese momento nace nuestra andadura conjunta. Primero como autónomos individuales en Durango, y después formando una Comunidad de Bienes, regresamos a Bilbao, teniendo la actividad en un almacén en Bolueta, y ahora hemos creado una Sociedad Limitada.

AAV: Además de los trabajos de carpintería en toda su gama, colocación de suelos, puertas, etcétera qué otras actividades realizáis?

I.B.: La coordinación de gremios, también elaboramos proyectos de rehabilitación y reformas, decoración de locales y trabajamos para diversas aseguradoras.

AAV: Para realizar estos trabajos, con qué equipos, locales, transporte y maquinaria contáis.

I.B.: Tenemos 6 trabajadores por cuenta ajena en plantilla, incluído personal de oficina, y 8 autónomos habituales que están especializados en tareas concretas (barnizadores, colocadores de suelos, etcétera). Maquinaria, las habituales en una carpintería, además de una carretilla elevadora, que facilita la carga/descarga de material en el almacén habilitado en el nuevo pabellón, situado en el Polígono Lezama Leguizamón en Etxebarri y disponemos de 3 furgonetas para el transporte.

AAV: El área de trabajo, ¿incluye Montija y Las Merindades?

I.B.: En Villasante, Valle de Mena y Espinosa de los Monteros realizamos trabajos con asiduidad, además de contar con personas de la zona, aunque principalmente nos concentramos en Bizkaia, la parte

oriental de Cantabria y Gipuzkoa.

AAV: Fuera aparte de la consabida crisis, ¿cómo afrontáis el futuro cercano?

I.B.: Con optimismo, sobre todo al inaugurar nueva sede social, donde nos encontraremos con más espacio para el taller, una zona más amplia de exposición, la oficina más luminosa y como particularidad importante, aparcamiento propio para hacer más cómodas las visitas. Ahora estamos insertando publicidad en radio, para informar a clientes y proveedores de la nueva dirección de la empresa.

AAV: ¿Cómo veis la construcción de un Polígono Industrial en Villasante, la Comarca y desde vuestra experiencia, a los posibles emprendedores qué les podéis decir?

I.B.: La noticia del Polígono Industrial es muy buena para el pueblo y para la Merindad de Montija. La dificultad estriba en que son momentos de crisis económica y cierta parálisis de créditos por parte de las entidades bancarias. Por eso tendrán que apoyar las diversas Administraciones para que los proyectos de las personas interesadas en instalarse en Villasante no queden sin concretarse, aunque sean de un pequeño taller, que todos hemos empezado así. Interesante podría ser también la instalación de algún centro comercial o de alimentación.

AAV: ¿De qué forma iniciáis la colaboración con la Asociación?

I.B.: Como indicabas al comienzo de la entrevista, de siempre he tenido casa en Villasante y conocía desde los inicios la Asociación y las diversas actividades que realiza. Así que cuando nos solicitasteis la preparación de material para el Taller de Manualidades de este año, nos pusimos inmediatamente a vuestra disposición y esperamos que la experiencia no acabe aquí y sigamos manteniendo esta buena relación.

AAV: Siendo empresarios, autónomos, contables, transportistas, ¿qué hacéis para que no os echen en falta en casa?

I.B.: La verdad que después de 30 años en el sector y alguno menos compaginando familia y trabajo, nos hemos acostumbrado. Hay que tener los materiales preparados para el día siguiente, los trabajos repartidos, listos los pedidos y presupuestos y no tienes un minuto para fijarte en el reloj, no tienes un horario al estar centrado en el día y día, así que los fines de semana y verano hay que hacer un esfuerzo por la relación con los de casa y disfrutar del escaso tiempo libre, haciéndolo más intenso, eso sí.

AAV: Para terminar esta amena entrevista, ¿de qué forma se puede acceder a los servicios que prestáis?

I.B.: La dirección es calle Lapurdi nave 14, en el Polígono Lezama Leguizamón de Etxebarri y nuestro teléfono que cuenta con varias líneas (tras la pelea habitual con los operadores de telefonía), es el 946404041, también podéis contactar a través del correo electrónico deco-madera@deco-madera.es, donde con dedicación y diligencia atenderemos a los requerimientos que nos indiquéis.

ÁNGEL SANTISTEBAN NEGRETE, S.L.

CONSERVAS SANTISTEBAN

Perogil, 7

Teléfonos: 947 12 01 63 - Telf. y Fax: 947 12 00 30

09560 ESPINOSA DE LOS MONTEROS (Burgos) - ESPAÑA

Abejas, Miel, Montes y Huertos

Los montes del Cordal hacia el Este, que van desde el Pico Valnera, La Sía nacimiento del Trueba, el Nela, el alto de los Tornos y el Pico del Zalama que domina el Valle de Mena desde lo alto en el vértice del triángulo de las tres comunidades: Castilla y León, Cantabria y Euskadi, encierran laderas soleadas y valles cubiertos por variada vegetación.

De matorral xerófilo de mata baja, que resiste la erosión de vientos y clima húmedo cantábrico, de gran interés botánico y eco-ambiental, de especies herbáceas y de otro tipo y también de enjambres relictos, de antiguos abejares que dan nombre a topónimos de los parajes.

Recorriéndolos, se ven viejos troncos de frondosas: robles, encinas y castaños, partidos por el rayo, hoy secos, y en los pueblos paredes de separación de fincas o muros de piedra orientados al sur, albergando antiguos dujos, como llaman los lugareños a los enjambres de abejas, insecto amigo del agricultor para la producción vegetal y elaboradores de miel.

Aún recuerdo a un cura, cerca del Pantano de Ordunte, que criaba con esmero unas colmenas, cosa habitual, resguardadas por una pared de los vientos fríos del noroeste y de fácil acceso para las abejas.

Las múltiples propiedades de estos insectos eran conocidas por griegos, egipcios y romanos, cuando Virgilio, en sus Églogas, las denominó *"el don celeste del rocío" y "el regalo más apreciado que hace la naturaleza al hombre y a la mujer"*, que los emplean desde el inicio de los tiempos, como tónico de belleza y como la manera más natural y dulce de sentirse bien.

En los carasoles, entre rendijas de tapias erigidas antiguamente con grandes piedras, aún se pueden ver, escondidos, nidos de abejas silvestres, difíciles de catar que pueden conservar especies desaparecidas.

Sufren amenazas por las formas de vida moderna y por los comportamientos humanos hacia ellas, por lo que también podemos colaborar conociendo sus costumbres, cuidarlas y respetarlas para apreciar, en todo su valor, lo mucho que nos aportan.

La mayoría de las especies de plantas fanerógamas necesitan ser polinizadas por agentes externos, en nuestro caso entomógama e indispensable para la producción de la biomasa vegetal, lo que explica la importancia de la Apicultura, que es indisociable de ellas, conocerlas, respetarlas y valorarlas.

El diccionario define a la abeja común *"Apis mellífica"*, familia de los ápidos, insectos sociales que viven en colmenas y producen diversas sustancias, que el hombre conoció tras el Paleolítico y aprovecha hasta hoy.

De forma de vida solitaria, y a la vez en comunidad y curiosamente con un depredador, el abejaruco (pájaro de vistoso plumaje del sur de Europa) que hace de las abejas su alimento preferido, que anida en galerías excavadas en taludes de tierra desde donde las vigila y ataca.

De forma elemental, ya se las buscaba en la Prehistoria para criarlas y recolectar la miel silvestre. En la Cueva La Araña, de Bicorp en Valencia figuran representadas por dibujos del Paleolítico: un hombre trepando a un alto enjambre, con un manojo de hierbas secas quemadas, ahumándolas con el fin de que no le molesten y catar el panal.

En Museos Etnográficos se puede conocer su historia, desde los inicios en los alcornocales extremeños, lugares abrigados por el corcho, difíciles de acceso por la anfractuosidad de las cortezas para sus depredadores, a la búsqueda de la dulce promesa escondida. También curiosas construcciones de barro cocido para albergar la colonia o enjambre recién cogido.

En cada colonia hay tres clases: La Reina, cuya única misión es reproducirse para perpetuar la colonia, ya que es la única hembra fértil. El Zángano, macho único que la fecunda eventualmente y las Obreras, estériles que constituyen el grueso, en número de 50.000 por colmena, que elaboran la miel y la mantienen.

Los zánganos salen de cada colmena una vez al año, acompañando a una o más reinas y a algunas obreras en *"el Vuelo Nupcial"*, curiosa ceremonia de cortejo, en el que las feromonas sexuales emitidas desempeñan un importante papel para la cópula, danzando con zumbidos en el aire.

Tras la fecundación, los machos son abandonados y perecen, pues no consiguen volver a su colmena. La Reina una vez fecundada, empieza a poner huevos en las celdillas hexagonales de cría, en los panales de cera impresa con los alvéolos donde en cada uno pone un huevo, que si han sido fecundados originarán hembras y si la Reina no utilizó el esperma no hay fecundación.

Al nacer del huevo, la minúscula larva blanquecina no es cuidada por su madre, sino por las obreras, que al principio la nutren con Jalea Real, alimento muy completo y energético y rico en nutrientes y luego con Polen y Néctares pecoreados. Las larvas son alimentadas exclusivamente así durante su primer desarrollo.

Por el instinto genético, la nueva Reina completamente desarrollada sale de la celdilla, y su primera labor es matar a las otras larvas que iban ser Reinas, pero si no lo consigue al principio, tendrá que combatir por ello más tarde, tanto con sus hermanas como con la vieja madre, que vencida huye, llevándose consigo un enjambre de numerosas obreras para establecer la nueva colonia en otro sitio.

El apicultor atento, que lo observa rodea con un saco y lleva, en grupo, a otra nueva colmena ya preparada, dotándola con algo de miel, y así formar otra independiente, en funcionamiento en otro lugar, quizás distante de la ubicación anterior.

Las obreras cuya vida es muy corta, de 1 a 4 meses, permanecerán en la colmena durante toda su vida en labores de alimentación de la Reina, limpieza, sacando fuera cualquier detritus o abeja muerta, higiene pues escrupulosa, y en verano ventilar el ambiente agitando las alas para refrescarlo, al contrario en el frio invierno, juntarse unas con otras para no perder calor.

El trabajo más penoso es el pecoreo de recogida de polen, néctar y bálsamos de la flora circundante a la colmena. Tras ello, lo transportan, en cestillas de las patitas o los tarsos pilosos posteriores, al panal entrando por una pequeña abertura de acceso llamada piquera, por donde no caben intrusos ajenos a ella.

En los vuelos de localización floral, se comunican unas con otras mediante un lenguaje indescifrable para los humanos, con ultrasonidos o el estímulo de las feromonas sexuales identificativas para sus contactos.

Gracias a la Apicultura y al avance en los conocimientos científicos y técnicos, se ha mejorado el manejo práctico de explotación y la sanidad de la colmena. Importante es la lucha contra la varroa, ácaro microscópico que las ataca chupándoles la linfa, nombre que recibe su sangre que es de color blanco, tomándose así las precauciones y medidas terapéuticas para el consumo de la miel.

Para descubrir sabores y virtudes, es preferible consumirla sin calentar, añadirla con yogurt, compotas, arroz con leche, flanes, natillas o crépes y tartas. También su utiliza para caramelizar cebollas pochándolas, aderezar carnes de caza, acompañar asados y con mermeladas de frutos del bosque, con quesos de cabra al estilo de los postres alpinos suizos.

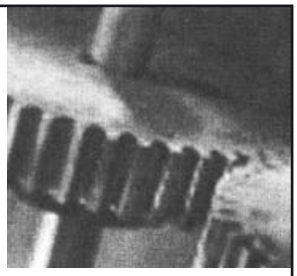
Gracias a sus componentes se conserva perfecta en su tarro, con tapa metálica enroscando tras cada uso, disponiendo de ella así bastante tiempo en frigorífico bien cerrada.

Es mucho más nutritiva, pero menos calórica que el azúcar blanco, posee numerosas virtudes medicinales antisépticas, defensa inmunitaria, regulación del organismo, recomendada por médicos y nutricionistas y para deportistas.

Consumirla tiene su faceta ecológica y no olvidar que las abejas desempeñan un rol esencial en la polinización de especies vegetales, y para nosotros, por las esencias que contiene una auténtica panacea todo el año.

Prudencio Ortiz del Portillo
Ingeniero Técnico Agrícola

Rafael Llarena



FERRETERÍA EN GENERAL
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

Teléfono: 947 120 343 - 947 120 262
09560 ESPINOSA DE LOS MONTEROS
(Burgos)

Bar - Restaurante

"El Niño"

Telf.: 947 14 00 71

Estación de Bercedo
BURGOS

Mesa y mantel

En este número de la revista estamos de estreno, MESA Y MANTEL es un espacio de cocinillas y para cocinillas, hablaremos de recetas, trucos, sugerencias y de todo aquello que, de cocina, queráis comentar, preguntar o saber. Para hacerlo podéis enviar una carta a la redacción o mandar un correo electrónico a **mesa_y_mantel@hotmail.com**, también podéis mandar vuestras recetas, trucos lo que queráis.

En esta ocasión y con vistas a las próximas fiestas navideñas os proponemos:

Carrilleras de cerdo al vino tinto, receta de Las Merindades

Ingredientes para cuatro personas:

8 carrilleras de cerdo que pesen en total unos 600 grs.
2 cebollas
2 dientes de ajo
1 pimiento rojo
2 zanahorias
2 puerros
1 botella de vino tinto
1 vaso de vino oloroso
Sal, pimienta, harina y aceite

Limpiamos bien de telillas y tendones, las carrilleras las enharinamos (se sacuden bien para que caiga el exceso de harina) y las pasamos por aceite bien caliente para sellar los poros y que las piezas conserven sus jugos.

En la olla express, rehogamos las verduras, vertemos el vino -para esto es ideal el Borsao que ya todos conocéis- para que evapore el alcohol, metemos las carrilleras y dejamos cocer a presión durante un cuarto de hora.

Esta primera fase, equivale a la primera hora de cocción en atmósfera libre y sirve para que el guiso se haga sin perder los aromas.

Una vez fría la olla, se abre y se vuelve a llevar al fuego pero abierta, como si fuese una cazuela normal.

Conviene mirar porque hay muchas variables, pero con una hora, debe quedar más o menos blandita (hay que contar que durante el reposo, sigue ablandando).

Sacamos con cuidado las piezas de carne, pasamos la salsa por el chino (o minipimer) y lo volvemos a juntar todo para que repose de un día para otro (al oxidarse es cuando los sabores se vuelven más profundos y densos).

Como guarnición os propongo arroz blanco, puré de patatas o puré de castañas

Ferretería EFRAIN

FERRETERÍA EN GENERAL
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN
REVESTIMIENTOS CERÁMICOS
SANEAMIENTO Y CALEFACCIÓN

Avda. Bilbao, 26
Telf.: 947 190 708

MEDINA DE POMAR
(Burgos)

Amedeo Rilova, 4
Telf.: 947 147 095

Carpintería Metálica
rasan, s.l.

Ctra. Zorroza-Castrejana, 42
Planta Baja - Módulos 33 al 35
48013 BILBAO - Bizkaia

Telf.: 94 410 28 82
Fax: 94 410 59 58
www.rasan1.com

Acompañarlo de vino tinto Ribera del Duero o Rioja (crianza).

LANGOSTINOS AL GÜISQUI

Ingredientes para cuatro personas:

20 ó 24 langostinos, (20/25 piezas kg)

Un vaso de güisqui (DICK es una buena opción)

Dos dientes de ajo

Aceite de oliva suave

Mientras precalentamos el horno a 180º vamos abriendo los langostino por la mitad, en sentido longitudinal, los colocamos en una bandeja de horno con el corte hacia arriba, sazonamos con sal y un chorrito de aceite, cuando el horno haya cogido temperatura los introducimos, a los siete minutos sacamos la bandeja y los rociamos con el güisqui y volvemos a introducir la bandeja otros tres o cuatro minutos más, adornamos con un poco de perejil muy picado.

Podemos acompañarlo con Verdejo, Manzanilla, Riesling o Cava brut.

MAZAPÁN

INGREDIENTES:

200 grs. de almendra molida cruda

200 grs. de azúcar glass

1 huevo

Elaboración:

Se hace un volcán con la almendra, se añade el azúcar y la clara de huevo, se amasa bien hasta que se forme una bola parecida a la plastilina, cuando esté manejable, se le da la forma que se quiera (cocodrilo, culebra etc.).

Se pone la figura sobre un trozo de papel de aluminio, se pinta con la yema del huevo y se mete en el horno ya precalentado a 180º con el grill, se vigila, y cuando se tueste la yema de huevo, se saca del horno y se vuelve a pintar con una mezcla de azúcar y agua, previamente preparada (en un vaso ponemos azúcar hasta la mitad, vamos añadiendo agua poco a poco y revolviendo, hasta que la mezcla adquiera una textura similar a la pasta de dientes, un poco más blanda), se vuelve a meter en el horno, cuando el azúcar se convierta en una escarcha de azúcar, se saca del horno, y mazapán hecho.

No quitar el papel de aluminio hasta que este frio, porque está blando y se rompe.

MI SECCIÓN:

TRUCOS

Las legumbre se deben poner a cocer en agua fria, excepto los garbanzos que se deben poner en ebullición.

Si lavamos la legumbre antes de ponerla a remojo la podremos cocinar con el agua del remojo.

Sí, es mejor poner las lentejas a remojo, queda el pellejo más fino y se hacen antes

SUGERENCIAS

Si sobra algo de legumbre o verdura no lo tiréis, añadiendo arroz o patata cocida puede servir para mañana.

Las legumbres y las salsas mejoran consumiéndolas al día siguiente de su preparación

La sal, a última hora y escasa, es mejor añadir un poco que haber puesto demasiada

Hasta aquí la página de hoy... mañana más y mejor...

¡Que aproveche!

Álex

La Guerra de la Independencia en el Valle de Mena y Las Merindades

Oigo Patria tu aflicción

Y escucho el triste concierto

Que forman tocando a muerto

La campana y el cañón

(Oda al 2 de Mayo de Bernardo López García -1840/1877).

Durante el lustro que transcurrirá entre los años 2008, ya pasado, y el venidero 2013, se conmemora en España el Segundo Centenario de los diversos episodios acaecidos en la terrible, feroz y cruenta Guerra de la Independencia.

El Valle de Mena y las Merindades y sus habitantes, los Meneses, no escaparon a las calamidades y consecuencias de todo género que acarreó aquel conflicto bélico, imposible de imaginar en los actuales tiempos de la Unión Europea, ya que desde hace siete decenios no se ha suscitado contienda armada alguna entre sus estados miembros. Pero la guerra con su cortejo de muertes, odios y destrucciones acaeció.

Lo que seguidamente se narra, es algo de lo que afligió a nuestros antecesores; en aquel momento, los franceses eran nuestros enemigos. Enemigos a muerte, aunque no de todos los españoles. Quiera Dios que nunca vuelva a ocurrir aquella tragedia.

Los Meneses, merinos, montijanos, salvo contadas excepciones (espías, soplones, confidentes, renegados), fueron patriotas que lucharon por su Patria, España y por su Rey, aunque este fuera el felón Fernando VII; algunos como militares regulares; incluso jefes de alto rango, como el XIV Abad de Vivanco y Arceo, Don Juan Manuel de Vibanco Angulo Villagómez Ortiz, Coronel del Regimiento de Laredo; o el Intendente del Ejército mandado por Blake en Espinosa de los Monteros, Don Manuel de Michelena, natural de Nava en el Valle de Mena, hospedado por amistad en los día anteriores a la batalla en casa del Abad de Pechón, autor de un manuscrito al que se aludirá a lo largo de estas páginas.

Otros como simples guerrilleros, por ejemplo, Don Bernabé Antonio de Salcedo, Abad lego de Siones, gran botánico y hombre de confianza máxima del guerrillero más importante de la comarca de Mena y Merindades, Don Francisco de Longa, quien concluiría la guerra como General Jefe de la División Iberia .

Don Juan Manuel de Vibanco, el Abad lego y su hermano, Don José Manuel, que alcanzó los entorchados de Teniente General de Artillería, habían acreditado su valor; uno u otro, o acaso ambos, participando en la Guerra de la Convención concluída en 1795 con la Paz de Basilea, guerra en la que 228 mozos Meneses pelearon en Irurzun, Lecumberri y Tolos contra los revolucionarios franceses, que después de la brillante campaña y muerte del General Ricardos, habían invadido el País vasco-navarro.

Don Juan Manuel, el Abad de Vivanco, perdería la vida en Espinosa de los Monteros, luchando contra las tropas de los mariscales napoleónicos Lefebvre, duque de Dantzik y Victor, Duque de Belluno, el viernes 11 de Noviembre de 1808, festividad de San Martín de Tours, a las 11 de la mañana de un día luminoso de otoño, cuando herido en combate le habían trasladado al Mesón de la Villa pasiega .

Era la Batalla de los Caballos Blancos, como la han llamado numerosos autores, entre ellos un nativo, Pedro Fernández Díaz-Sarabia. Los españoles hospitalizados, fueron cosidos a bayonetazos por os soldados franceses que ocupaban la Villa en esa mala hora, ucando el ejército español que había mandado hasta entonces Don Joaquín Blake se retiraba hacia Reinosa.

La misma suerte corrieron el asturiano Cayetano Valdés, al que trasladaban en un carro, gravemente herido también; Quirós y Riquelme (este último herido la víspera) y que también fueron rematados, acuchillándolos los franceses vulnerando las leyes de guerra. Todos ellos eran altos mandos del Ejército patrio.

La guerra fue despiadada para todos. Para la población civil española, a la que si el invasor imponía exacciones contínuas y arbitrarias, la guerrilla no era menos; exigen constantes aportaciones de cereales, carne, dinero, leña y combustibles, paja, legumbres, traslado de bagajes y otras contribuciones ordinarias y extraordinarias. Como consecuencia de estas contribuciones, los precios se disparan: la fanega de trigo llega a pagarse a 200 reales; 5 reales la libra de carne vacuno; un buey alcanzaba los 8-000 reales y más; entre 40 y 50 reales la cántara de vino y entre 50 y 60 la de vino blanco.

Además cuando llega un militar francés de alta graduación, se exige que el vecindario contribuya con elevadas sumas para surtir su mesa y para el "gasto" en el que se incluyen cantidades decrecientes, pero importantes, para los oficiales de rango inferior que forman parte del séquito.

Con tales agobios y apremios, no puede sorprender que cuando el vecindario olfatea el acercamiento de algún destacamento francés o alguna partida guerrillera, abandone el pueblo llevándose sus pertenencias: así los vecinos de Siones huyen, Peña de Lérdano arriba entre los espesos hayedos a la emita de Santa Petronila, que se halla en la vaguada a más de mil metros de altitud entre el Peñalba y Peña San Mamés; o los de Cadagua, a la llamada, todavía hoy Cueva de los Franceses, donde personas y cosas se esconden. Pero no todos pueden esquivar estas acometidas de destacamentos franceses y partidas bélicas guerrilleras.

Merodean por los lugares meneses, losinos, merinos y montijanos destacamentos franceses; el de Andreosi, por ejemplo, del Batallón 120 o el Batallón 119, llamado "Volante", del Capitán Adnet. Alguna vez sorprenden a guerrilleros, los detienen y les obligan a cavar su propia fosa y a continuación les matan con sus bayonetas y los entierran. A otros los ahorcan en la plaza pública de tal o cual lugar, como a "Mateíllo", del que sospechan, apenas le detienen en Villarcayo, que es un "brigante", es decir un bandido, que es como el francés califica a todo guerrillero. No hay compasión ni indulgencia para el guerrillero; tampoco la guerrilla tiene compasión con el francés que apresa.

Pululan por el Término Municipal del Va-

lle de Mena y por el de Montija, muchos de estos "brigantes" que traen en jaque a los franceses. Vale la pena recordar al guarda Juan Campillo. Dicen de él que es "galán y de buen cuerpo". Fusila a todo francés que captura para aprovecharse de sus ropas y armas. Los "Cuevillas", padre e hijo, alzan una partida. Cuatro o cinco de sus componentes, insulta y roban a los medineses. Estos los denuncian a Andreosi que consigue capturarlos.

Don Pablo Barquín, cura beneficiado de Espinosa, enterado que les van a "ultimar", obtiene permiso para confesarlos. A la madrugada siguiente, muy temprano, los llevan ya confesados a Rucabado; saben lo que les espera; les obligan también a cavar su sepultura, luego a tres de ellos los hieren gravemente con las bayonetas y al final los rematan descargando sobre los tres desgraciados varios tiros. A los otros dos los liquidan en otro pueblo próximo.

Otros guerrilleros como los Hierros, Zorrilla, Permanes, el joven Abecia, que a la sazón era estudiante, Eustaquio Salcedo "El Pinto", o Bernabé Antonio de Salcedo, también actuaron provechosamente por tierras menesas y aledañas con sus partidas a caballo. Todos eran excelentes jinetes, de modo que se deslazan de un sitio a otro rápidamente.

El guerrillero por excelencia del Valle de Mena, las Merindades y Montija, es Francisco de Longa, en rigor Francisco Tomás Anchía y Urquiza, que toma apellido del Caserío vizcaíno donde nació.

Cuando se echa al monte, ya casado con Mª Ángela Tros de Ilarduya, hija del dueño de la ferrería donde Longa trabaja, en La Puebla de Arganzón, tiene apenas 26 años, joven, de buena estatura y también "buen galán", como su colega Campillo.

Su fama viene aureolada por el hecho de que en Tobalina se han adherido a su partida, desertando de los franceses, una compañía de suizos, alemanes e italianos. Muchos prisioneros que consiguen evadirse cuando los llevan a Francia, van a parar a la Partida de Longa que en 1813 constituye una fuerza de unos cuatro mil hombres dotados de caballos. Ha conseguido este valiente y eficaz guerrillero, un servicio de remonta en las proximidades de Espinosas, con una gran yeguada y potros al cuidado de un oficial llamado Serrano.

Por el mes de Junio de 1813, tiene relación militar con Wellington, que instala su Cuartel General en Medina de Pomar. Longa confía el "destacamento familiar", que es como llama a sus hijos y esposa, en estado de buena esperanza del que será su tercer hijo, a Bernabé Antonio de Salcedo,

La guerra contra los franceses de Napoléon, está a punto de acabar; los invasores franceses no solo han sido expulsados del suelo patrio, sino que las divisiones españolas junto a sus aliados, invaden Francia, después de triunfar en Vitoria y San Marcial.

Muerto el XIV Abad de Vibanco y Arceo, Don Juan Manuel de Vibanco en la batalla de Espinosa de los Monteros, le va a suceder su hijo José Higinio de Vibanco Angulo y Barco , quien podrá decir el proverbio "dichoso el mal que viene solo": porque sobre el nuevo Abad se abaten las desdichas.

Si la muerte de su padre, es la más grave, no son menos graves las que sobre él se ciernen. La primera: El ejército imperial lleva a José Higinio prisionero de guerra a Francia, donde va a permanecer varios años privado de libertad. Además las contribuciones extraordinarias, recaen también sobre la Casa Abacial que representa y administra en ausencia del cautivo, su hermano Nicolás. El Abad ha heredado de su madre Doña María Josefa del Barco y Landecho, varias casas e Bilbao, una en la calle Somera nº 40 (en otros documentos figura el número 57) y otra en la calle Ribera nº 15 (lonja extrema, reza el

documento).

Ramón Gorostizaga, comunica a Don Nicolás de Vibanco, Administrador de la Renta de Tabacos del Estado y apoderado del Abad, que como consecuencia de las imposiciones arbitrarias e injustas que han establecido a la Villa de Bilbao, el General francés Merlín el 16 de Agosto de 1.808 y al Señorío de Vizcaya en 1.811 el General francés Thourmenot, que se elevan a 7.963 celemines y a 6.500 fanegas de trigo respectivamente (aparte de alguna otra contribución que ha impuesto el General Jefe del IV Ejército, Freixe), corresponde pagar por dichas cargas a las propiedades del Abad, elevadas cantidades de dinero, según reparto que ha efectuado la Diputación Foral de Vizcaya.

La misma cantinela se opera en el Valle de Mena y los repartimientos que efectúan sus regidores al Abad, motivan sendos escritos del administrador y apoderado, alegando el carácter de noble del Abad, exento de pagar impuestos, además de tener que mantener una larga familia y criados. De nada sirven estas alegaciones y protestas: todos, incluso el Abad tienen que contribuir a levantar estas cargas.

Por añadidura –"dichoso el mal que viene solo" repetimos-, las püingues rentas que percibe el Abad procedentes de Guatemala no llegan. En el apéndice documental de este trabajo se insertan las angustiosas cartas con que Don Nicolás de Vibanco apremia al guatemalteco, el americano marqués de Ayzinena, para que urgentemente le envíen los fondos del Abad de Vibanco, bloqueados en Guatemala desde hace tres años, a la península, sea a Bilbao o a La Coruña.

Con tanta contribución y tan menguado ingreso, las cajas del Abad se hallan vacías. "Los duelos con pan son menos", dice el proverbio; si llegaran las rentas de Guatemala, se aliviaría y no poco la situación del Abad de Vibanco y se podría hacer frente a tantas obligaciones como pesan sobre su Casa.

La Guerra de la Independencia, toda guerra, fue y es cruel. Quiera Dios que el progreso del mundo venga por su pacificación y su justicia.

Don José Bustamante Bricio.

Nació en Villasana de Mena, graduado como abogado-economista en la Universidad de Deusto y también licenciado en Derecho por la Universidad de Valladolid. Abogado en ejercicio desde hace más de medio siglo, ostenta la Medalla al Mérito en la Abogacía. Miembro del Instituto Jurídico Internacional "Francisco Suárez", e individuo de número de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País y correspondiente de la Institución "Fernán González" Academia Burguense. Es presidente de la Asociación de Amigos del Monasterio de Taranco-Valle de Mena.

Mecanizados
Moldeo
Piezas caucho-Metal
Perfiles, Planchas, Mangueras,
Codos, Manguitos,...

TALLERES HERBOSO S. COOP.
Siempre al servicio del mundo del Caucho.
Especialistas en series cortas bajo muestra o plano.

Pol. Ind. Torrelarragoiti, 8A Pab. 1-2-3
48170 Zamudio - Vizcaya
Tel. 94 452 26 86 | Fax. 94 452 24 61
adminitracion@herbosocm.com | comercial@herbosocm.com
www.herbosocm.com

Las reglas ortográficas con que se escribe el apellido, no son demasiado fijas: Unas veces "Vivanco", otras "Vibanco" y en alguna ocasión "Bibanco". Se utilizará indistintamente las dos primeras.

Sobre los personajes mencionados existe abundante bibliografía: "Historia de una guerrilla. Francisco de Longa de guerrillero a General en la Guerra de la Independencia" por el coronel José Pardo de Santayana. Editorial Leynefer. Sobre el botánico y guerrillero Bernabé Antonio de Salcedo, pueden verse trabajos de Manuel Lainz S.J. y –en preparación- José Bustamente Bricio "Abadías y Abades Seculares en el Valle de Mena y en Castilla Vieja".

Un trabajo excepcional sobre la batalla de Espinosa, es el de pedro Fernández Díaz-Sarabia, "Dos Testimonios Directos de la Batalla de Espinosa de los Monteros. La Batalla de los Caballos Blancos" en "Burgos, Tierra Invadida".

En "Extracto de las memorias de Don Nicolás Barquín Arana, Abad de Pechón. Memorias que sirvan a la posteridad", publicadas por el Excmo. Ayuntamiento de Espinosa de los Monteros – FEVE, Editorial Evergráficas, S.L. 2008, pag. 130 se dice:"… entraron (los franceses) en las casas que se hallan en el camino y en esta primera y fogosa entrada, mataron al Abad de Vivanco, oriundo de esta Villa, que tomado un poco de la bebida no pudo salir a tiempo…."; luego se relata el incendio del mesón que estuvo ardiendo varios días, pereciendo abrasados los que estaban en él, otros heridos que se citan en las mismas Memorias.

Por el Abad de Pechón sabemos que Don José Higinio, en junio de 1808, se había incorporado como oficial al Regimiento que mandaba su padre el Abad de Vivanco. En las memorias citadas, pág.97, dice D. Nicolás Barquín, Abad de Pechón: "En el mes de Junio (de 1808), intentó la Provincia de Santander cubrir con tropa del Regimiento de Laredo y sorteados los desfiladeros del Camino de los Tornos, que dirige a Laredo y del Escudo que dirige a Santander, porque de Burgos se preparan algunos franceses para ir sobre dicho Santander. Parte de las tropas de los Tornos, pasó por Espinosa (entre ellos el Oficial Don José de Vibanco, inmediato sucesor a la Abadía de Vivanco, originario de Espinosa) para reforzar el punto del Escudo en el camino de Toranzo. José Higinio de Vibanco debió caer prisionero de los franceses alrededor de los días de la Batalla de Espinosa.

ALQUILER DE MAQUINARIA

- MINIEXCAVADORAS
- DUMPERS
- CARGADORAS ARTICULADAS
- CARRETILLAS ELEVADORAS
- MANIPULADORAS TELESCOPICAS
- COMPACTACIÓN
- GRUPOS ELECTRÓGENOS
- COMPRESORES
- HORMIGONERAS
- VIBRADORES DE HORMIGÓN
- AMASADOR
- CUBA DE HORMIGONAR
- MESA DE CORTE
- CORTADORAS DE ASFALTO
- SIERRA DE MANO
- TRONZADORA
- MOTOSIERRA
- PASAMUROS
- MARTILLO Y TALADRO ELÉCTRICO
- DESBROZADORA
- BOMBAS DE AGUA
- ROTAFLEX
- MÁQUINA LAVADO A PRESIÓN
- DESHUMIDIFICADORES
- ASPIRADOR INDUSTRIAL
- VIBRADOR DE BALDOSA
- TRASPALETAS
- SOLDADURA
- CHAPAS CUBREZANJAS
- SEMÁFORO Y SEÑALES TRÁFICO
- VALLAS

Camino del puerto 3
ASUA-ERANDIO (VIZCAYA)
Tfno: 94.453.83.00
Fax: 94.471.06.29

ASUAL
ALQUILER DE MAQUINARIA

e-mail: asual@asual.biz
www.asual.biz

Polígono de Las Merindades
VILLARCAYO (BURGOS)
Tfno: 947.13.60.70
Fax: 947.13.05.60

Si has crecido
con nosotros

nosotros
crecemos contigo

gracias a ti,
a tu confianza,
a tu exigencia...

seguimos
adelante

100 años
avanzando para ti

1909 2009

cajacírculo

burgos2016
capital europea de la cultura

Todo el centenario en
www.cajacirculo.es

yo, de vivir aventuras

de mi dinero se ocupa
Caja de Burgos

+ seguridad
+ compromiso
+ rentabilidad
+ cercanía

depósitos
Caja de Burgos

en confianza, ¿quién puede ofrecerte tanto?

www.cajadeburgos.es