

Villorejo

Nº 24 Año 2024



Editorial



SUMARIO

- Editorial
- Noticias Agosto 2023 a Julio 2024
- Nuestra naturaleza : La abubilla .
- En Ntra Sra. De La Asunción: La casa de la Virgen María en Eñeso.
- Ermita de Villaux de Pedrosa del Páramo.
- Laboratorio de ideas : Casas rurales en Villorejo (?)
- Poesía , relatos y otros. Entrevista : Natalia Alonso escritora. Agricultores : Poetas de la tierra.
- Entrevista Madre Abadesa del Monasterio de Palacios de Benaver.
- Tradiciones : el lino/linares.
- Un año en fotos.
- Villorejo en fotos , la escarcha.
- Fotos para el Recuerdo.
- Jacinto Mata nos cuenta su vida en Villorejo y Barcelona.
- Recetas
- Aficiones : Micología y setas por Martín.
- Por el valle del Hormazuela : Ruyales del Páramo.
- Fotos de grupo destacadas de 2024.
- Humor y algo más .

Viendo todas las actividades programadas para este Agosto y las que se han realizado en el pasado año en nuestro pueblo, muestran que nuestro pueblo está “vivo”. Todo ello, gracias a la ilusión y la dedicación que se pone por parte de muchas personas voluntarias , tanto del Ayto., como de la Asociación, los que viven en el pueblo todo el año y de otras muchas personas que colaboran y participan en las actividades. Merecen mención especial, antes y ahora, la labor que los “jubilados “ realizan para mantener nuestro pueblo en todos los aspectos.

Pero también hay algo esencial en el pueblo para que vivan personas y se mantenga, y es que haya una actividad económica soporte. Hasta ahora ha sido la agricultura, y algunos servicios . Por desgracia en la agricultura puede haber un problema de continuidad y que buena parte de la actividad agrícola se haga por personas de fuera, y seguro que su interés no va a ser el mismo por nuestro pueblo.

Es una pena que la actividad agrícola, esté tan penalizada por regulaciones, limitaciones ambientales y por los propios costes de producción. Como decía este año el Papa Francisco, los agricultores son los “ Poetas de la tierra” : con su trabajo se cuida la naturaleza, se pone color a nuestros campos, se produce el alimento esencial de personas y animales, y ha sido el sustento principal de nuestros pueblos. Ellos, son los verdaderos “ecologistas” del medio rural.

Ánimo a los jóvenes , para quieran seguir cultivando nuestros campos y a ser emprendedores con otras actividades que creen riqueza y bienestar para todos.

Agradecemos a todos vuestras colaboraciones en forma de artículos, fotos, y noticias. Para siguiente número las podéis enviar a : carlos.rodrigomata@gmail.com

Noticias: Agosto 2023– Julio 2024

Cosecha 2024. La cosecha de este año, ha sido muy buena. Con una primavera de lluvias, muy a tiempo, que han hecho que los rendimientos de la cebada haya sido de 7000 Kg/hectárea, y de más de 6000 Kg/hectárea en el trigo. Javi, recordaba un año algo mejor en cebada que este, pero con poca diferencia en rendimiento. En trigo ha habido años mejores.

Respecto al forraje, se ha cosechado en gran parte para grano y luego recogida la paja, ya que en primavera con lluvias frecuentes, no parecía posible olearlo adecuadamente.



Respecto al girasol, se espera un año regular , ya que nació mal, ha habido que sembrar muchas de las tierras. Además está retrasado el crecimiento y la floración.

Las huertas apenas tienen fruta. Las nueces se helaron y las avellanas hay , pero también están retrasadas, al helarse las primeras floraciones. Las hortalizas también presentan algo de retraso.



Foto de Diego : Empacando la paja de los titaros. Izquierda, campo de trigo Agosto 2024.

Actividades 2023-2024

Un año con muchas actividades con agradecimiento a todos los organizadores y participantes . El Bar abierto con normalidad, la fiesta de la Sidra, Las Dianas con una gran participación, Homenaje a los Mayores, baile de las Fiestas, teatro , teatro de jóvenes, taller de baile-gimnasia, comidas de San Isidro, Comida de Argaño, de Viernes Santo, el día de Halloween, la acampada en la ermita de Villaux , la excursión a la playa, participación en las Pendonadas., hinchables , juegos infantiles, Tutas. Y otras más.



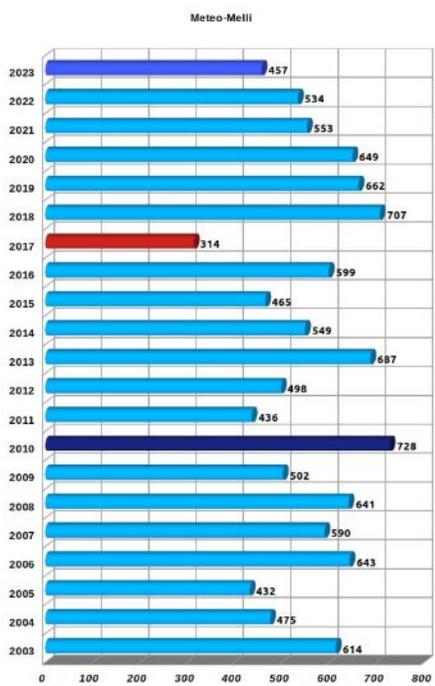
Dep. Legal BU-379-2001

Portada : Homenaje a nuestros Mayores
Contraportada, foto Marceliano

Estadística de lluvias, año 2023, con datos de Jesús López

2023, fue un año escaso en lluvias en Villorejo . El campo se mantuvo bien gracias a las lluvias de primavera, pero las tormentas de Junio con mucho granizo, afectaron a más del 60% de los campos de cereal y a las huertas que las destruyó el 21 de Junio. Año 2024, con lluvias más abundantes hasta le fecha. Datos de Jesús López- Meteo mellí.

LLUVIA Anual m2

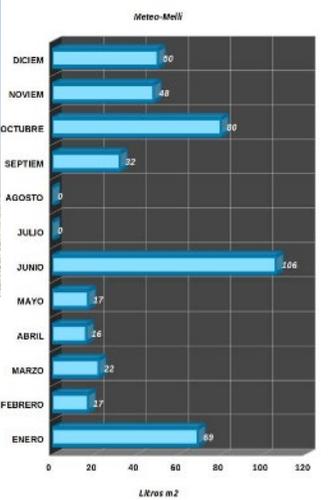


Corzo a la sombra de las alpacas Agosto 2023. En Vallienguas



Río Humayor, Octubre 2023, con abundante agua. Carama en Navidad. Tomates abundantes en las huertas hasta el Pilar.

LLUVIA MENSUAL 2023



Nuestra Web desde el último año



Nuestra Web ha seguido muy activa este año, y gracias a Mariluz y sus hijos seguimos disfrutando de las noticias del pueblo, además de varios artículos y temas de la actualidad de Villorejo.

- Las dianas.
- 20 Aniversario peña Los Cangrejos.
- Entrevista a Natalia : escritora que pasa temporadas en Villorejo con sus padres .
- Participación Villorejo en penonada de Saldaña y en otras más.
- Halloween en Villorejo
- Morcillas en Villorejo, al estilo de Isabel.
- Protesta de los agricultores de Villorejo en Burgos y Madrid.
- Semana Santa : historia del Cordero y Jesús..
- Noticias de personas que nos dejaron y otras noticias de la comunidad de vecinos.



Nuestra Parroquia 2023-2024. Nuestra parroquia sigue muy viva, celebrando la liturgia y las celebraciones con el Padre Eliseo. A veces ya nos falta gente para llevar el pendón y la Cruz. Animamos a los Jóvenes a mantener estas buenas tradiciones. Fotos : Semana Santa , Misa en Argaño, Preparando a San isidro, Misa de Domingo de Ramos, Procesión Nuestra Señora, Pendones en Argaño, Procesión San Isidro, Corpus 1 y 2, Semana Santa , Procesión Corpus.. nuestro coro.



Damos la Bienvenida y nuestra Enhorabuena en este último año .



Ander , Hijo de Natalia y Marcos. Abuelos Mario y Pili.
Laia , Hija de Ínigo y Sara. Abuelos Teodoro y Raquel.



Dafne , Hija de Óscar y Patricia. Abuelos Pedro y Lourdes

CELEBRACIÓN DEL VI CENTENARIO DE VIDA CONTEMPLATIVA CANONICAL

Canónigas Regulares Lateranenses de San Agustín
Real Monasterio de Santa Dorotea
1424-2024



Las MM agustinas : María Luisa, Rosalyn, Agnes, Mercy y Edna mantienen vivo el convento de Sta. Dorotea, donde estuvieron viviendo y orando durante más de 50 años , 4 religiosas de nuestro pueblo, ya fallecidas.



Ayuntamiento de Villorejo durante el último año.



José Luis, junto con Santos y Luis Mari siguen luchando para hacer realidad proyectos que mejoren la vida de las personas de nuestro pueblo.

Comentamos situación de proyectos y otras actuaciones en curso :

- La fibra óptica en Villorejo ya es una realidad y se puede contratar con la compañía que la ha instalado.
- **Red de aguas** : Se ha terminado la última fase de la nueva red . El depósito nuevo se ha puesto en servicio, pero los altos costes de bombeo y las pérdidas de agua, implican unos costes altísimos. Se están intentando localizar las fugas .
- Se ha terminado la **reparación del hormigonado en la plaza de la Puri** y alrededores con un coste de 20.000 euros.
- Como obra de emergencia, debido a las tormentas, **se ha reparado el camino de Fresno** , ya que estaba impracticable.
- Se ha instalado nuevo **repetidor de TV** por la Diputación con un coste de 48.000 euros.
- Por parte de Movistar se va a cambiar completamente la **antena de telefonía** cercana al cementerio.
- Se ha terminado el **litigio sobre la reparación del tejado de la iglesia**, que ha supuesto menos del 50% de lo reclamado por la empresa (17.000 euros).
- **Prosiguen los trámites (retrasados por los permisos administrativos), de los dos proyectos eólicos con reformas en uno de ellos.** Los Alamillos de Repsol que va de Pedrosa, Manciles , Villorejo, hasta Cañizar (parque de 50Mw) prosigue sus trámites. El segundo proyecto se ha refoamdo y se amplía y ahora cubrirá desde Susinos, Avellanosa, Villorejo, Palacios y hasta Rabé de las Calzadas donde evacuará la electricidad. El número de molinos en Villorejo de este segundo proyecto se amplía a 8-9.



'Fotos : Superior, reunión autoridades e invitados el día de la Fiesta 2023. Arreglo calles . Máquina ejecutando ultima fase de red de aguas. Antena telefonía.

Fotos de Grupo de " cangrejos ": Tuta hombres fiestas 2023 , Misa de Navidad , Halloween.



Recordamos a los que nos dejaron este año.

- Ana María Sáez López.
- Eloína Pérez Santamaría
- Anastasia Amo Valín



Nuestro recuerdo para todas las personas que nos han dejado este año.

El rincón de Sindo. Por Gumersindo Gómez

APRENDER A VIVIR

Cuenta David Fischiman que un padre, queriendo mostrar a su hijo la pobreza, lo llevó a la casa de una familia campesina. Al regresar le preguntó al niño: “¿Qué te pareció vivir en la pobreza?”- El niño respondió: “¿De qué pobreza me hablas?”.

“Ellos tienen cuatro perros y yo tengo uno. Nuestra piscina llega solo hasta la mitad del jardín; en cambio, ellos tienen un riachuelo que nunca termina. Nosotros tenemos lámparas importadas; ellos tienen estrellas. Nuestro patio llega hasta la pared del vecino; el de ellos termina en el horizonte. Ellos tienen tiempo para sentarse a conversar juntos; en cambio, tú y mamá tenéis que trabajar todo el tiempo y nunca os veo”. El hijo finalmente añadió: “Gracias, papá, por mostrarme tanta riqueza”.



LO QUE VIVEN

Si un niño vive con las críticas, aprende a condenar. Si un niño vive con la hostilidad, aprende a pelear. Si un niño vive con el ridículo, aprende a ser tímido. Si un niño vive con la vergüenza, aprende a ser culpable. Si un niño vive con la tolerancia, aprende a ser paciente. Si un niño vive con el aplauso, aprende a confiar. Si un niño vive con el elogio, aprende a apreciar. Si un niño vive con la seguridad, aprende a tener fe. Si un niño vive con la aprobación, aprende a gustarse.

Si un niño vive con la aceptación y la amistad, aprende a encontrar amor en el mundo.



En Nuestra Patrona Ntra. Sra. De La Asunción

La casa de la Virgen en Éfeso. Turquía.

La Casa de la Virgen María es un lugar religioso cerca de [Éfeso](#), a siete kilómetros de [Selçuk](#), donde, según la tradición del lugar, el apóstol [San Juan](#), huyendo de la persecución en [Jerusalén](#), llevó a la [Virgen María](#) tras la [crucifixión](#) de [Cristo](#) hasta su bienaventurada [Asunción](#), según los [católicos](#).



Exterior de la casa restaurada que ahora sirve de capilla.



Visita del Papa Benedicto XVI a casa de la Virgen.

Descubrimiento.

En 1891 los sacerdotes lazaristas (Congregación de la Misión) Poulin y Jung del colegio francés de Esmirna creyeron haber encontrado la casa descrita en los libros publicados sobre las visiones de Ana Catalina Emmerick. La religiosa vicentina sor Adele Marie de Mandat-Grancey compró el terreno al Estado turco, y los descubridores comenzaron con la reconstrucción de la ruina y la búsqueda de la tumba de Santa María en sus alrededores. La tumba de María no está debido a que ella fue asunta en cuerpo y alma al cielo. No está enterrada en ningún lugar.

Reconocimiento

En 1896, tras una consulta hecha por el papa Leon XIII a los descubridores, éste decidió que la casa era un monumento que debía investigarse. Para que el sitio se transformara en un ámbito de veneración, la Iglesia católica lo reconoció como lugar oficial de peregrinación en 1951. Concretamente, después de la definición del dogma de la Asunción en 1950, el Papa Pío XII proclamó la casa como «lugar santo» (santuario), privilegio que, más adelante, le conferiría, con carácter permanente, el Papa Juan XXIII. Más adelante ha sido visitada por los papas Pablo VI (26 de julio de 1967), Juan Pablo II (29 de noviembre de 1979) y Benedicto XVI (29 de noviembre de 2006). Sin embargo, la Iglesia católica nunca se ha pronunciado sobre la autenticidad de la casa, y es poco probable que lo haga, debido a la falta de evidencia científica aceptable. Todos los años se conmemora el día 15 de agosto, la fiesta de la Asunción de María.

El edificio en cuestión es realmente una pequeña iglesia bizantina, que data, probablemente, según el plano y la técnica de construcción, del siglo XIII. Aunque se haya construido sobre los vestigios de un edificio más antiguo, no existe ninguna prueba arqueológica que haya podido remontarse al tiempo apostólico.

Los restos de la estructura descubierta se han fechado inicialmente a los siglos VI y VII. Investigaciones más recientes apuntan a la existencia de una villa romana durante los primeros siglos de la era común, posiblemente ya en el primer siglo antes de Cristo. No existen hallazgos de edificación anteriores a la época bizantina, las tumbas encontradas son del siglo VII y VIII. La capilla actual, la que fue construida encima de los restos encontrados, es el resultado de un trabajo de restauración terminado en 1950. La parte restaurada de la capilla se distingue de los restos originales de la estructura por una línea pintada de rojo.

La Casa de la Virgen María fue inusualmente descubierta por La Hermana Anne Catherine Emmerich, una monja alemana en el año 1812. La Hermana Emmerich despertó un día, con visiones y estigmas que de hecho incluían a San Juan y la Virgen María viajando desde Jerusalén hasta la tierra de Éfeso. Fue capaz de describirla con detalles y Brentano fue el escritor capaz de documentar estos detalles. La describió como una casa rectangular hecha de piedras construida por Juan para María. La casa tenía una chimenea así como un ábside y una pared alrededor. La habitación de María estaba ubicada al lado del ábside de forma que tiene un manantial corriendo hacia él. La Hermana Emmerich dijo que a la edad de 64 años, la Virgen María murió. Entonces, fue enterrada en una cueva ubicada cerca de su casa. Poco después, el ataúd de María fue abierto pero tanto el velo de sepelio como el ataúd fueron encontrados vacíos. Fue convertida en una capilla. Años después, Gouyet, un clérigo Francés leyó las escrituras de Brentano y buscó la Casa de la Virgen. Logró encontrar una que encajaba con las descripciones de la Hermana Emmerich. Envío entonces mensajes a los obispos de París y Roma pero no hubo mucha respuesta.



Interior Capilla Casa de la Virgen.

<https://www.youtube.com/watch?v=uQ3zA0oCFO4>

Agosto 2023– Julio 2024

Cosecha 2024. La cosecha de este año, ha sido muy buena. Con una primavera de lluvias, muy a tiempo, que han hecho que los rendimientos de la cebada haya sido de 7000 Kg/hectárea, y de más de 6000 Kg/hectárea en el trigo. Javi, recordaba un año algo mejor en cebada que este, pero con poca diferencia en rendimiento. En trigo ha habido años mejores.

Respecto al forraje, se ha cosechado en gran parte para grano y luego recogida la paja, ya que en primavera con lluvias frecuentes, no parecía posible olearlo adecuadamente.



Respecto al girasol, se espera un año regular, ya que nació mal, ha habido que sembrar muchas de las tierras. Además está retrasado el crecimiento y la floración.

Las huertas apenas tienen fruta. Las nueces se helaron y las avellanas hay, pero también están retrasadas, al helarse las primeras floraciones. Las hortalizas también presentan algo de retraso.



Foto de Diego : Empacando la paja de los titarros. Izquierda, campo de trigo Agosto 2024.

Actividades 2023-2024

Un año con muchas actividades con agradecimiento a todos los organizadores y participantes. El Bar abierto con normalidad, la fiesta de la Sidra, Las Dianas con una gran participación, Homenaje a los Mayores, baile de las Fiestas, teatro, teatro de jóvenes, taller de baile-gimnasia, comidas de San Isidro, Comida de Argaño, de Viernes Santo, el día de Halloween, la acampada en la ermita de Villaux, la excursión a la playa, participación en las Pendonadas, hinchables, juegos infantiles, Tutas. Y otras más.



Laboratorio de ideas: Casas Rurales en Villorejo (?)

Analizamos en este artículo, si sería posible tener algunas casas rurales en nuestro pueblo. La experiencia de pueblos donde las hay (Isar, Citores, Sasamón, Ros), son buenas y atraen familias, generan actividad económica beneficiosa para el propio pueblo y los que viven en él.

En este sentido, ha habido alguna iniciativas por ejemplo : para comprar y arreglar la antigua casa del cura (que no ha sido posible). Hay otros solares donde se podrían construir casas para este fin, casas vacías y también las casas de los maestros actualmente deshabitada y sin alquiler, que podrían servir para esta actividad..

Ejemplos de éxito los tenemos cerca . Isar o Ros con tres casa rurales, casi siempre ocupadas.

Respecto a lo que nuestro pueblo puede ofrecer en el recuadro que adjuntamos, creo queda claro que es mucho y adecuado para este tipo de actividad.

Exponemos también los requisitos para abrir una casa rural, estimación de costes y otros datos de interés y páginas especializadas en efectuar el análisis de negocio más detallado.

<https://mundoretos.com/requisitos-para-abrir-una-casa-rural-en-castilla-leon/>

Requisitos de las casa rurales

Para que una propiedad se considere una casa rural en Castilla y León, debe cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

1. Ubicación: Debe estar ubicada en un entorno rural, fuera de los núcleos urbanos.
 2. Espacio: Debe disponer de un mínimo de 3 habitaciones y debe ser capaz de albergar como mínimo a 4 personas.
 3. Instalaciones: Debe tener las instalaciones necesarias para la estancia de sus huéspedes, incluyendo mobiliario, electrodomésticos y servicios de agua caliente y calefacción.
 4. Licencias y permisos: Debe contar con todos los permisos y licencias requeridos por la normativa local, incluyendo la declaración de casa rural.
 5. Condiciones higiénicas y de seguridad: Debe cumplir con las normas de higiene y seguridad aplicables.
 6. Respeto al entorno: Debe integrarse respetuosamente con el medio ambiente rural, sin causar daños o alteraciones significativas.
- ¿Qué documentación se necesita presentar para abrir una casa rural en Castilla León?
- Para abrir una casa rural en Castilla León necesitas presentar la siguiente documentación:
1. Solicitud de clasificación como alojamiento de turismo rural: Formulario oficial que solicita el reconocimiento de tu propiedad como casa rural.
 2. Proyecto técnico : Elaborado por un arquitecto, que demuestre la adecuación del inmueble a la normativa vigente.
 3. Certificado de compatibilidad urbanística: Expedido normalmente por el Ayuntamiento donde se ubica la casa rural.
 4. Licencia de apertura: Otorgado por el Ayuntamiento tras verificar que se cumple con todas las condiciones y requisitos técnicos.
 5. Inscripción en el Registro de empresas turísticas de Castilla y León: Una vez tengas todos los documentos anteriores, puedes solicitar tu inscripción en este registro.
- Recordar que estos requisitos pueden variar ligeramente según el municipio, por lo que es recomendable acudir a la oficina de turismo local o al Ayuntamiento para confirmarlos.

¿Existe algún requerimiento específico en cuanto a la capacidad y las instalaciones de la casa rural en Castilla León?

Sí, existen varios requerimientos específicos en cuanto a la capacidad y las instalaciones de una casa rural en Castilla y León. De acuerdo con la normativa de turismo de Castilla y León, una casa rural debe tener una capacidad mínima de 2 plazas y un máximo de 16 plazas. En cuanto a las instalaciones, se requiere que cada habitación tenga al menos un baño propio o compartido, dependiendo del tipo de alojamiento (casa rural de alquiler completo o por habitaciones), y disponer de espacios comunes como salón y cocina equipada. Además, deben cumplir con las normativas de accesibilidad si están destinadas para uso de personas con discapacidad.

¿Es necesario obtener alguna licencia o permiso especial para operar una casa rural en Castilla León?

Sí, es necesario obtener una licencia para operar una casa rural en Castilla León. Según la normativa de turismo rural de esta comunidad, los propietarios deben solicitar una autorización previa de inicio de actividad ante la consejería competente, y cumplir con diferentes requisitos técnicos y de calidad. Una vez obtenida la autorización y registrado el establecimiento, se otorga la correspondiente clasificación como alojamiento rural.

<https://www.turismocastillayleon.com/es/espacio-profesionales/normativa-turistica/normativa-turismo-rural>
. Junta de Castilla y León.

En conclusión, abrir una casa rural en Castilla León requiere cumplir con una serie de requisitos esenciales. Entre ellos destacan la obtención de una licencia de apertura, que implica adecuar el inmueble a las normas urbanísticas y de seguridad establecidas. Además, es imprescindible contar con un seguro de responsabilidad civil y un plan de emergencias, para garantizar la protección de los huéspedes y la responsabilidad legal del propietario. Por último, es obligatorio registrarse en el Registro de Empresas Turísticas de la Comunidad de Castilla y León. Este proceso puede parecer abrumador, pero es fundamental para operar de manera legal y segura. Recuerda, cumplir con todos estos requisitos no sólo te permitirá abrir tu casa rural, sino también brindará a tus futuros clientes la tranquilidad de saber que están en un lugar seguro, regulado y reconocido por las autoridades. Así, podrás centrarte en lo más importante: brindar la mejor experiencia posible a tus huéspedes.



Antigua casa del cura, actualmente en ruinas.



Antigua casa de la Sra Brígida, actualmente convertida en un solar

... Casas rurales, en Villorejo ?

Estimación de costes de una casa rural :

- 1.- EL PROYECTO.
Proyecto, licencias, seguimiento obra : Según tipo de obra nueva o no: 2-6% del coste de la obra. Arquitecto. 4%-12% del coste del proyecto.
- 2.-OBRA. depende si es recondicionamiento u obra nueva y del tamaño de la casa rural prevista : recondicionamiento u obra nueva. Entre 100.000 euros (remodelación) , y 250.000 euros para una casa de 150 m2.
- 3.- LICENCIA DE APERTURA.
Es el permiso del Ayuntamiento por el que se permite la implantación, explotación de una actividad clasificada, una instalación o proyecto.Registro en turismo : 186 euros.
- 4.SEGUROS
Es de obligatorio tener un seguro del hogar que te cubra cualquier incidente que pase en la casa cuando tú no estés, que incluya responsabilidad civil (mínimo 150.000 euros) e incluso en caso de okupación.De 250 a 600 euros anuales.
5. IMPUESTOS Y TASAS
- Impuesto de Bienes Inmuebles (IBI).Coste aproximado: De 0,4%-1,3% en función del valor catastral.
- Tasa de basuras y aguas : De 30 a 100 euros anuales.
5. MANTENIMIENTO
- Agua y otros : 120 euros/mes.
- Calefacción/aire acondicionado eléctrica : Interesa poner autoconsumo si es factible. La calefacción por aire es más rápida que la de gas-oil. Normalmente en climas muy fríos, las casas cierran en determinados meses o épocas. Coste estimado 150 euros/mes.
- Lavandería : 60 euros/mes
- La reparación de extintores y sistema eléctrico:100 euros. Cada 5 años.
- Reparaciones varias : Este es un aspecto que se tener en cuenta. Esto se debe a que, conforme el uso y el paso del tiempo del mobiliario, tienden a deteriorarse. en un futuro en la casa.
6. PROMOCIÓN comercial y PÁGINAS WEB
- Creación Página web: 1000 a 1500 euros si se quiere tener reservas directas.
- Portales Online : para tener reservas vía booking u otros . 200-700 euros/año.
- Gastos en Alarmas: aproximado 45 euros/mes.
El alquiler de las casa rurales cercanas a nuestro entorno está entre :
17 y 30 euros/día y por persona. (ver en Tus casas rurales. Com)



Hostal el Menhir- San Pedro Samuel.

Qué ofrece Villorejo y su entorno para posibles casas rurales .

- Un pueblo bonito con un entorno tranquilo.
- Tienda-supermercado con lo necesario - tienda de Flores .
- Bar abierto con horario definido para tomar algo.
- Servicios cercanos : Burgos 20 minutos, Urgencias en Villadiego a 12 minutos , restaurantes en Villanueva , en Olmillos , en Villadiego o en casa rural de San Pedro.
- Lugares de interés : Iglesias de pueblos y Ermitas cercanas (Argaño, Villanueva, Pedrosa, Villegas, Citores, S. Pelayo, otras).
- Pueblos de alrededor y lugares de interés para visitar : Pueblos de alrededor, Villadiego, casa museo de Salaguti, Monasterio románico de Palacios, Colegiata de Sasamón, otros.
- Paseos y actividades : Rutas diversas en bici por carretera, por caminos de concentración parcelaria. Disfrute de la bicicleta en el propio pueblo.
- Rutas a pie : 4-8 Km a Manciles, Ermita de cañizar, Cañizar y su monte, ermita de Villanueva, Pedrosa y su ermita, Palacios, San Pedro, Avellanosa, ermita románica de San Pelayo, Ruta de los molinos , visita a menhir : Piedra alta y Fonteán otras.
- Bicicleta : En el propio pueblo para los niños, sin carretera que lo atarvies.
- Comidas gastronómicas comunitarias : Morcillas, comida de San isidro, Cena de Viernes Santo, Comidas de verano, otras.
- Actividades culturales y Fiestas en el mes de Agosto .
- Patrimonio : Su iglesia y el entorno rural del pueblo.
- Servicios religiosos : Celebraciones parroquiales en Navidad, Semana Santa y verano.
- Participación en las romerías : Argaño, San, Pelayo, Cristo de Palacios, otras.



La consulta de Isar.



Castillo Goyito y Eugenio.
Citores del Páramo.



Casa rural El Pastor, Los pilones y Martínez en Ros.



Casa rural Ermita 1 y 2 en Sasamón

Fotos para el recuerdo



De **Romería** en **Palacios, Años 70**



Domingo de **Cazadores, años 1970**



Saliendo del Rosario, años 50.

Martín López Cueto. Un micólogo, experto en hongos y setas



Martín López, visita Villorejo con su familia en muchas ocasiones. Es un experto en Micología, con libros publicados, conferencias en muchas provincias, artículos en periódicos y otras actividades de divulgación del mundo de las setas y los hongos. Como él explica, uno de sus objetivos es prevenir y evitar las graves intoxicaciones que algunos hongos causan todos los años. Nos explica esta más que afición, sus comienzos, sus maestros, su autoaprendizaje, las setas y hongos más comunes y extraños de nuestros campos, y las setas más proclives a producir intoxicaciones.

De dónde eres Martín? Yo nací en León, pero mi padre en 1968 cambió de trabajo y nos trajo a Burgos a mi Madre, a mi hermana y a mí. Cómo y cuándo te aficionas o te propones estudiar este mundo de las setas y la micología. Pienso, como la mayoría de los aficionados a este universo de los Hongos, yo entro por la cocina, y que cuando te van llegando noticias de que existen algunos que matan procuras ver algún libro, solo por ver como son los venenosos y ahí empieza todo.

Has buscado y recogido setas desde pequeño acompañado por alguien o ha sido más bien de mayor y de forma autodidacta. Gracias por esta pregunta; yo nací en 1953 y a parte de mis padres solo me quedaba mi abuela materna. "y por poco tiempo", por lo que siempre aore la compañía el cariño de esa figura familiar tan necesaria en edades tiernas. Yo comienzo esta aventura, después de que un vecino un día nos regala unos niscalos y nos gustan "mira ves son anaranjados y no se confunden con los venenosos me decía el vecino". Pero puedo decir que soy un autodidacta con suerte o más bien con mucha suerte.

Siempre me ha dado la impresión que la recogida y la distinción, de las setas se enseña más por transmisión oral de unas personas a otras, que por estudio en los libros de micología. No sé cuál ha sido tu caso y lo habitual. Es correcto. La Micología es tan opaca y tan difícil de clarificar que en las Asociaciones suelo ver que a través de los años, salvo casos muy puntuales, poca gente es la que mejora algo más allá de unas pocas especies comestibles, y solo unos pocos osados atrevidos solemos ofrecer la otra mejilla y continuar adelante.

En 1990 durante la Exposición Micológica de Medina de Pomar tuve la gran suerte de conocer personalmente al Autor de las Guías de Iberdrola D. José Manuel Ruiz Fernández (el Ruso) al que posteriormente acompañaría durante los siguientes 15 años en mis paseos por la naturaleza y eso influyó definitivamente en mi devenir actual en este tema del conocimiento de los hongos.

Cuántos años tras esta afición, estudio y consejos para los buscadores de setas y hongo. Yo ando revoloteando por la naturaleza más o menos desde 1972, y felizmente no recolectaba más allá de una docena de especies sin salirme del guión, que a su vez viene a ser lo que practica gran parte de la gente. Es ya a partir de 1990 cuando conozco a José Manuel cuando todo cambia, y empiezo a darme cuenta de todo lo desconocedor que soy del mundo de los Hongos, a percibir algo de las dimensiones que esta pasión puede llegar a tener, y a la vez que algo de su complejidad.



Creo has publicado algún libro y muchos artículos en el Diario de Burgos y otros. Si sobre todo es cuando conozco en el pueblecito de Villamiel, al ya fallecido D. Francisco Javier Ayala Carcedo Ingeniero de minas y tradicionalmente autoridad mundial en el tema de los desastres y catástrofes naturales. El conocía mi inquietud y se dio la circunstancia de poder dar un pequeño paseo de media hora por ese maravilloso entorno de la Demanda, y al acabar el paseo me comentó que estaba confeccionando un libro que iba a titularse -El Petróleo de La Lora- y que yo podría encajar en él, con un pequeño artículo de la micología de la zona, a lo que yo accedí gustosamente. Finalmente me hizo la observación de que cuando lo tendría acabado no se lo daría a él, y me propuso el nombre Miguel Moreno Gallo dándome su teléfono de contacto y entregárselo a él pues era la persona que iba a coordinar la publicación. El señor Miguel Moreno era el Jefe de prensa de Gobierno Civil de Burgos pero, yo desconocía que Javier estaba muy enfermo, ese era el motivo por esa forma de proceder.

Mi cooperación con el Periódico Local también viene desde hace muchos años y generalmente temporada tras temporada solemos incluir diversos temas como circunstancias de la temporada, advertencias, fotos de especies peligrosas etc.

Qué setas podemos encontrar en Burgos y en qué zonas. Micológicamente hablando aquí en Burgos tenemos principalmente clima mediterráneo con dos zonas bien diferenciadas. Por un lado hacia el Sureste nos encontramos la majestuosa Sierra de la Demanda, y hacia el Norte de la provincia encontramos lo que nos corresponde de la fachada Sur de la Cordillera Cantábrica, y yo aquí en este punto siempre hice una reflexión; por un lado esta zona está surecada por ese tren de vía estrecha tan histórico como emblemático tradicionalmente denominado El Bilbao- La Robla y por otro lado también accede hasta esa zona incluso llegando a cruzarse el también tanto mítico como desventurado Santander-Mediterráneo. Este cruce de trenes forma algo como una diana micológica, ya que a su vez es la zona más húmeda, con una mayor presencia y variedad de árboles y plantas, todo esto favorece de tal manera la micología que no es de extrañar que te puedas tropezar con varios miles de especies diferentes. Yo hace tiempo que personalmente conozco algo más de las tres mil.

Más concretamente qué setas podemos encontrar en Villorejo y alrededores. Esta pequeña y humilde localidad, que es, nuestro amado Villorejo, como de sobra conoceréis no está ajena a esos efectos que desde hace muchos años en los campos Castellanos imperaba la roturación del terreno para mayor aprovechamiento del cereal a costa de los bosques y paramos originales que tradicionalmente siempre hubo por toda Castilla y León. Pero claro a ojos de alguien entendido con ganas de estudiar el tema como es mi caso, además de las especies clásicas como la Seta de cardo (Pleurotus eryngii) o la sanderuela (Marasmius oreades) ambas en los pastizales y orillas de los caminos tanto en primavera como en otoño; también en momentos lluviosos entre la hierba alta por citar algunas, pasan desapercibidas las mas que desconocidas Sericeomyces deceptivus y la Seric. subvolvatus, ambas sin un valor gastronómico reconocido; pero cuidado también está presente otra especie, y muy reseñable por su peligrosidad ya que es Mortal, es el Clitocybe candicans, pero, mi gran sorpresa fue cuando, con ocasión de aceptar la invitación de Pedro, Belén, María Jesús y Julián para acompañarles a dar un paseo hasta la ermita de la Virgen de Argaño, entre la hojarasca de los chopos y la hiedra abundante en el entorno, me tropecé con la Verpa bohemica; no puedo ni calcular los Km. que habré hecho buscando esta especie, por infinidad de localidades en Burgos, y fuera de Burgos, pero curiosamente la tenía al lado y es que la micología frecuentemente es así.

Hablemos de las intoxicaciones: Has tenido alguna a lo largo de estos años. Felizmente nunca he tenido ninguna confusión ni padecido contratiempo alguno en este sentido pues sobre todo desde el principio siempre he tratado de ser muy prudente y no fiarme ni de mí mismo y posteriormente jamás he abandonado esa prudencia y si por el contrario intente aprovecharme en cada instante de la sabiduría de mi gran amigo el Ruso.



Verpa bohemica, fotografiada por Martín en la ermita de Argaño

... Martín López Cueto, nos habla de las setas y los hongos.



Martín, recolectando setas en el campo



Una de tus prioridades, comenta es la de prevenir las intoxicaciones: cómo llevas a cabo, qué actuaciones y donde te esfuerzas para llegar a la gente. Después de no sé cuántos cientos de charlas no solo en Burgos y provincia, también por multitud de lugares de la geografía nacional, y no me cansare nunca de hacer la reflexión, de que nadie se intoxica por gusto y que cuando surge un caso, --yo en ocasiones he tenido la oportunidad de hacer un seguimiento lo más riguroso posible de algunos de ellos--, te das cuenta de en qué momento la persona recolecta uno o varios ejemplares equivocados y lo más importante fue --porque los confundió con otros que solía consumir todas las temporadas-- luego cuando les enseñas la diferencia entre lo que pensaban que recolectaban y lo recolectado en realidad, asienten en silencio, y te reconocen el porqué de su error.

Cuántanos cuáles son las intoxicaciones más frecuentes en Burgos y alrededores. Generalmente el hongo protagonista de la mayoría de las intoxicaciones en nuestra tierra es el --Clitocybe rivulosa-- pero con la enorme variedad de especies existentes por estos lugares, también existen bastantes más candidatos capaces de amargarnos las recolectas, las ilusiones y la vida, incluso con bastante mayor gravedad aunque la especie citada.

Alguna prevención sobre las setas que puede haber en Villorjeo. Yo soy bien consciente que los hongos tienen sobre nosotros el poder de exaltarnos ante la posibilidad de una recolecta abundante, pero en toda recolecta nunca debe ser ambiciosa ni temperamental sino carente de egoísmo, muy sensata y basada exclusivamente en los hongos previamente conocidos; un consejo siempre muy adecuado a parte de recolectar únicamente lo conocido, es que, lo normal cuando transportamos los hongos recolectados en nuestra cesta siempre suelen quedar algunos fragmentos rotos de alguna seta de las que llevamos, esos trozos rotos deben ser desechados, máxime cuando hayamos recolectado varias especies diferentes, ya que los trozos siempre son bastante más difíciles de identificar correctamente.

Las cocinas tú también o no te gusta la cocina. Si claro que me gusta la cocina de los hongos, como ya he comentado casi todos accedemos a este universo de los hongos poniendo un plato cocinado en la mesa. Con el paso del tiempo el número de especies conocidas va aumentando, por lo que es muy útil saber, que cada especie dispone de su personalidad muy particular que la diferencia del resto de los hongos en lo referente a olores, sabores, texturas y grados de humedad con el que se nos aparecen etc. y así se descubre todo un sofisticado arte a partir de las diferentes formas de cocinarlas

De las que coges, y hay en nuestras tierras cuál es la que más te gusta a nivel de sabor o combinada con otros alimentos. Yo he llegado a comer algo más de 135 especies diferentes y en su día me di cuenta de que la gran mayoría de las ya probadas carecía de un interés gastronómico interesante y de que más allá de unas 50 especies ya son mucho menos apetitosas, pero claro eso no quiere decir que en el futuro próximo en algunas de ellas se descubran propiedades inusitadas, y en otros muchos campos como por ejemplo en la medicina ya que a pesar de que se a investigado algo del tema, ha sido muy poco en comparación con el enorme y fabuloso campo que ofrece la micología

Alguien que quiere aficionarse a las setas, donde puede recibir formación, asociaciones en las que participar, permisos necesarios, regulaciones, etc. La verdad es que no hay un lugar concreto en el que poder recibir una formación con cierto nivel. Si existe la posibilidad de formar parte de alguna de las asociaciones existentes, aunque con diferentes resultados. En general, hacen una buena labor dando a conocer los hongos peligrosos más frecuentes. En la actualidad se ha intentado regular las recolectas por multitud de lugares, con muy diferentes resultados, pero en concreto donde se puede obtener el permiso para recolectar, si que suelen informar acerca de los hongos comestibles, que frecuentemente suele tratarse de una sola especie, pero de los hongos peligrosos no dicen nada porque los desconocen. Ya he comentado que mi nivel micológico yo lo he adquirido en su día, paseando por la naturaleza muchos años con el Ruso y ese hombre sí que disponía de un verdadero arsenal de conocimientos, sobre el mundo de los hongos.

Much experiencia de cultivos de setas conoces, (no sé si has participado en alguna de ellas), en nuestras tierras: La trufa, el champiñón, seta normal, otras. Todos podemos comprobar cuando hacemos la compra que generalmente se nos ofrecen hongos de algunas especies en bandejas muy bien presentadas, también en épocas concretas tienen fama las más que valoradas trufas, y hay que saber que todos ellos en la actualidad, son hongos en mayor o menor medida domesticados ya en Francia desde hace algo más de 200 años, en lo que se refiere a estos hongos que podemos adquirir de nuestro entorno. Pero la realidad es que en Japón y en China ya se venían cultivando desde tiempos inmemoriales decenas de especies utilizando sustratos de cereales y maderas de diferentes árboles.

No sé si como negocio podría ser interesante para nuestros pueblos o ya está muy explotado. No es sencillo, pues lo que la naturaleza realiza aparentemente sin el menor esfuerzo simplemente esperando el momento adecuado del año, para nosotros iniciar alguna de estas actividades requiere unos conocimientos que han venido acumulándose desde como ya he comentado, hace bastante tiempo. La naturaleza nos ofrece estas joyas de la gastronomía en momentos puntuales de la temporada, pero nosotros las necesitamos durante todo el año para que sea rentable. La realidad de todo esto, es que el potencial gastronómico de los hongos es tan enorme, como desconocido, y aún no hemos cruzado el umbral de su conocimiento-aprovechamiento, pero más aun, la futura alimentación sana del ser humano pasara por la normalización del consumo de multitud de especies de hongos ya que para su cultivo no admiten ningún tipo de manipulación, no admiten abonos, ni tampoco colorantes, conservantes, saborizantes, hormonas, anisakis... etc. simplemente necesitan un sustrato natural adecuado, un grado de humedad conveniente, una temperatura correcta y tiempo para desarrollarse.

En cuanto a asociaciones micológicas. Coméntanos cómo has participado en ellas, qué actividades se hacen, charlas y encuentros en los que has participado. En la actualidad no pertenezco a ninguna asociación y la verdad es que a parte de la compañía del Ruso, siempre he trabajado solo, y a pesar de eso siempre hay gente que de alguna manera te conoce, y puntualmente me suelen solicitar conferencias de micología en las suelo presentar fotos de algunos hongos venenosos, que considero de más riesgo para las gentes, y también algunos comestibles de interés dependiendo de las zonas de que se trate. Por otro lado dichas actuaciones las he ofrecido en multitud de localidades Burgalesas, Palentinas, y también en Orense, Huelva, Valle de Aran y Ezcaray. Si es cierto que durante 15 años publiqué bastantes artículos en la revista de tirada nacional titulada --Setas y Plantas-- pero con la crisis del 2009 de dejarse de publicarse también tuve la ocasión de cooperar en el boletín que publicaba la --Asociación Micológica Regius-- de la capital Palentina. En la actualidad tengo varios proyectos en mente y espero que poco a poco puedan ir viendo la luz.

Muchas gracias Martín, por acercarnos a este mundo de la Micología

... Ermita de Villaux de Pedrosa del Páramo.

No es mucho lo que se sabe del lugar, aunque se asegura que fue fundado por Pedro Para-món, obispo de la sede transitoria de Sasamón, y así lo recoge Enrique Flórez: "Corre allí voz de otro Obispo D. Pedro, que dicen levantó en una venta el lugar llamado por él Pedrosa, a una legua de la Villa [de Sasamón] al Oriente, y que allí estaba enterrado, en cuyo apoyo ocurrió dos años ha, el descubrirse allí una lápida con insignias Episcopales, aunque maltratadas". Como ya hemos comentado, en la ermita de Villaux, hay una moderna lápida, colocada en 1963 en un nicho funerario, que dice que en ese lugar reposan los restos del obispo Pedro Paramón, "natural de Villahús" y "fundador de Pedrosa del Páramo por los años 1100".

DESCRIPCIÓN BREVE DEL RETABLO

Calvario formado por el conjunto de San Juan, la Virgen y el Crucificado. Se encuentra sobre un retablo barroco del siglo XVIII, sin policromar, realizado expofeso para el conjunto. Probablemente en esta época se realizaron los repolicromados como adecuación del conjunto.

Las tallas del conjunto responden a la tipología de imágenes de cuerpo entero. Por adecuación en el momento barroco, han sido cortadas en su mitad inferior. Quedando la de San Juan corta en esta acción, le han añadido como peana la zona de los pies de la primitiva escultura.

DIMENSIONES (cm). Crucificado. 160 Alto x 100 Ancho x 50 de fondo. Virgen y San Juan: 40 Alto x 20 Ancho x 20 de fondo
DATACIÓN CRONOLÓGICA O ESTILÍSTICA. Comienzos siglo XV con repolicromado del siglo XVIII
TÉCNICA DE EJECUCIÓN: Madera de pino tallada y policromada mediante óleo pulimentado. Posee repolicromados y repintes. La corona de espinas está realizada mediante sogas enyesada y puntas de forja.

RESTAURACIÓN:

Desmontaje. Traslado. Fijación de la policromía. Desinsección y consolidación. Limpieza de la policromía. Eliminación de repintes. Carpintería de restauración y reintegración volumétrica. Estucado y reintegración cromática siguiendo criterios de mínima intervención. Capa de protección. Montaje.



Fotos inferiores : Vista lateral de la Ermita y Vista general con el retablo al fondo.



... Martín López Cueto, nos habla de las setas y los hongos.



Martín, recolectando setas en el campo



Una de tus prioridades, comenta es la de prevenir las intoxicaciones: cómo llevas a cabo, qué actuaciones y donde te esfuerzas para llegar a la gente. Después de no sé cuántos cientos de charlas no solo en Burgos y provincia, también por multitud de lugares de la geografía nacional, y no me cansare nunca de hacer la reflexión, de que nadie se intoxica por gusto y que cuando surge un caso, --yo en ocasiones he tenido la oportunidad de hacer un seguimiento lo más riguroso posible de algunos de ellos--, te das cuenta de en qué momento la persona recolecta uno o varios ejemplares equivocados y lo más importante fue --porque los confundió con otros que solía consumir todas las temporadas-- luego cuando les enseñas la diferencia entre lo que pensaban que recolectaban y lo recolectado en realidad, asienten en silencio, y te reconocen el porqué de su error.

Cuántanos cuáles son las intoxicaciones más frecuentes en Burgos y alrededores. Generalmente el hongo protagonista de la mayoría de las intoxicaciones en nuestra tierra es el --Clitocybe rivulosa-- pero con la enorme variedad de especies existentes por estos lugares, también existen bastantes más candidatos capaces de amargarnos las recolectas, las ilusiones y la vida, incluso con bastante mayor gravedad aunque la especie citada.

Alguna prevención sobre las setas que puede haber en Villorjejo. Yo soy bien consciente que los hongos tienen sobre nosotros el poder de exaltarnos ante la posibilidad de una recolecta abundante, pero en toda recolecta nunca debe ser ambiciosa ni temperamental sino carente de egoísmo, muy sensata y basada exclusivamente en los hongos previamente conocidos; un consejo siempre muy adecuado a parte de recolectar únicamente lo conocido, es que, lo normal cuando transportamos los hongos recolectados en nuestra cesta siempre suelen quedar algunos fragmentos rotos de alguna seta de las que llevamos, esos trozos rotos deben ser desechados, máxime cuando hayamos recolectado varias especies diferentes, ya que los trozos siempre son bastante más difíciles de identificar correctamente.

Las cocinas tú también o no te gusta la cocina. Si claro que me gusta la cocina de los hongos, como ya he comentado casi todos accedemos a este universo de los hongos poniendo un plato cocinado en la mesa. Con el paso del tiempo el número de especies conocidas va aumentando, por lo que es muy útil saber, que cada especie dispone de su personalidad muy particular que la diferencia del resto de los hongos en lo referente a olores, sabores, texturas y grados de humedad con el que se nos aparecen etc. y así se descubre todo un sofisticado arte a partir de las diferentes formas de cocinarlas

De las que coges, y hay en nuestras tierras cuál es la que más te gusta a nivel de sabor o combinada con otros alimentos. Yo he llegado a comer algo más de 135 especies diferentes y en su día me di cuenta de que la gran mayoría de las ya probadas carecía de un interés gastronómico interesante y de que más allá de unas 50 especies ya son mucho menos apetitosas, pero claro eso no quiere decir que en el futuro próximo en algunas de ellas se descubran propiedades inusitadas, y en otros muchos campos como por ejemplo en la medicina ya que a pesar de que se a investigado algo del tema, ha sido muy poco en comparación con el enorme y fabuloso campo que ofrece la micología

Alguien que quiere aficionarse a las setas, donde puede recibir formación, asociaciones en las que participar, permisos necesarios, regulaciones, etc. La verdad es que no hay un lugar concreto en el que poder recibir una formación con cierto nivel. Si existe la posibilidad de formar parte de alguna de las asociaciones existentes, aunque con diferentes resultados. En general, hacen una buena labor dando a conocer los hongos peligrosos más frecuentes. En la actualidad se ha intentado regular las recolectas por multitud de lugares, con muy diferentes resultados, pero en concreto donde se puede obtener el permiso para recolectar, si que suelen informar acerca de los hongos comestibles, que frecuentemente suele tratarse de una sola especie, pero de los hongos peligrosos no dicen nada porque los desconocen. Ya he comentado que mi nivel micológico yo lo he adquirido en su día, paseando por la naturaleza muchos años con el Ruso y ese hombre sí que disponía de un verdadero arsenal de conocimientos, sobre el mundo de los hongos.

Much experiencia de cultivos de setas conoces, (no sé si has participado en alguna de ellas), en nuestras tierras: La trufa, el champiñón, seta normal, otras. Todos podemos comprobar cuando hacemos la compra que generalmente se nos ofrecen hongos de algunas especies en bandejas muy bien presentadas, también en épocas concretas tienen fama las más que valoradas trufas, y hay que saber que todos ellos en la actualidad, son hongos en mayor o menor medida domesticados ya en Francia desde hace algo más de 200 años, en lo que se refiere a estos hongos que podemos adquirir de nuestro entorno. Pero la realidad es que en Japón y en China ya se venían cultivando desde tiempos inmemoriales decenas de especies utilizando sustratos de cereales y maderas de diferentes árboles.

No sé si como negocio podría ser interesante para nuestros pueblos o ya está muy explotado. No es sencillo, pues lo que la naturaleza realiza aparentemente sin el menor esfuerzo simplemente esperando el momento adecuado del año, para nosotros iniciar alguna de estas actividades requiere unos conocimientos que han venido acumulándose desde como ya he comentado, hace bastante tiempo. La naturaleza nos ofrece estas joyas de la gastronomía en momentos puntuales de la temporada, pero nosotros las necesitamos durante todo el año para que sea rentable. La realidad de todo esto, es que el potencial gastronómico de los hongos es tan enorme, como desconocido, y aún no hemos cruzado el umbral de su conocimiento-aprovechamiento, pero más aun, la futura alimentación sana del ser humano pasara por la normalización del consumo de multitud de especies de hongos ya que para su cultivo no admiten ningún tipo de manipulación, no admiten abonos, ni tampoco colorantes, conservantes, saborizantes, hormonas, anisakis... etc. simplemente necesitan un sustrato natural adecuado, un grado de humedad conveniente, una temperatura correcta y tiempo para desarrollarse.

En cuanto a asociaciones micológicas. Comentanos cómo has participado en ellas, qué actividades se hacen, charlas y encuentros en los que has participado. En la actualidad no pertenezco a ninguna asociación y la verdad es que a parte de la compañía del Ruso, siempre he trabajado solo, y a pesar de eso siempre hay gente que de alguna manera te conoce, y puntualmente me suelen solicitar conferencias de micología en las suelo presentar fotos de algunos hongos venenosos, que considero de más riesgo para las gentes, y también algunos comestibles de interés dependiendo de las zonas de que se trate. Por otro lado dichas actuaciones las he ofrecido en multitud de localidades Burgalesas, Palentinas, y también en Orense, Huelva, Valle de Aran y Ezcaray. Si es cierto que durante 15 años publiqué bastantes artículos en la revista de tirada nacional titulada --Setas y Plantas-- pero con la crisis del 2009 dejó de publicarse también tuve la ocasión de cooperar en el boletín que publicaba la --Asociación Micológica Regius-- de la capital Palentina. En la actualidad tengo varios proyectos en mente y espero que poco a poco puedan ir viendo la luz..

Muchas gracias Martín, por acercarnos a este mundo de la Micología

Ermita de Villaux, en Pedrosa del Páramo.



Carlos Garosa , cuida de la ermita del Cristo de Villaux, sucediendo a su padre en esta tradición familiar. Nos comenta su historia , la del antiguo despoblado que existió en el lugar y como veneran las gentes de Pedosa esta ermita : **Se celebra la romería el día de San Isidro, donde asiste sólo el pueblo de Pedrosa.** También se celebra una visita de agradecimiento por el verano ya recogido , el primer domingo de Septiembre con paella incluida para todos los paisanos del pueblo.. Fue restaurada no hace muchos años y tanto las figuras del retablo como la propia ermita luce en todo su esplendor actualmente. De estilo de transición entre el románico y el gótico, tanto en su estilo arquitectónico como en sus figuras : la del Sto. Cristo de Villaux , de San Juan y de la Virgen. Una joya, tan cercana a Villorjejo y que pocos conocemos.



Historia de la ermita

LA ERMITA DE VILLAUX, o del Cristo de Villaux, se encuentra a 1,5 km al noroeste de Pedrosa, en la paramera, pero dentro de una suave vaguada junto a las laderas que se abren hacia el extenso valle del río Brullés.

Villaux fue aldea fundada seguramente en época alto-medieval, aunque sus noticias históricas son controvertidas. En el documento suscrito hacia 1121-1124 por doña Apalla, por el que adopta como hijo al presbítero Sancho, entregando ambos a la catedral de Burgos --donde quieren ser enterrados-- distintos bienes en pueblos del entorno de Villadiego, se cita -- "in Villaux una divisa cum suo solare". Según Gonzalo Martínez se trataría de nuestro Villaux, aunque Luciano Serrano y José Manuel Garrido dicen que es Villate, población también del entorno. Independientemente de las similitudes fonéticas, lo cierto es que el sitio aparece citado entre Ulmus (Olmos de la Picaza) y Samanceles (Manciles), que son poblaciones más cercanas a Villaux que a Villate.

La misma confusión existe con el Villa Hux que figura en la Estimación de Préstamos del Obispado de Burgos, redactado hacia 1250, y que pertenece al arcidiacono de Treviño. La similitud con el lugar que nos ocupa resulta evidente, y así lo reconoce Gonzalo Martínez, aunque no deja de ser llamativo el hecho de que no haya otro lugar en esa relación que pueda identificarse con el actual Villate.

En todo caso Villaux debió ser siempre una pequeña población que ya no aparece en el Becerro de las Behetrías. De ella sólo quedaría su antigua iglesia parroquial, convertida en ermita, aunque según la tradición el caserío se encontraba como a 100 m del templo, hacia el noroeste, sobre un pequeño altozano y según dicen se llamó Santa María, quizá por metonimia con la posible advocación original de la iglesia.

El edificio actual es una fábrica de sillería caliza compuesta por una cabecera cuadrada y una nave, con portada sobre la fachada occidental, donde se levanta también una minúscula espadaña. El conjunto de la nave está renovado en época barroca, quedando de época medieval la cabecera, una sencilla estructura con testero recto, presidido por estrecha y simple saetera --al interior enmascarada por el retablo con su Cristo gótico--, y con cubierta a dos aguas. Los aleros, con cornisa de listel y chaflán, están sostenidos por un conjunto de cancelillos, fundamentalmente de nácula, aunque alguno de ellos es de proa de barco.

En el interior la estructura absidal se cubre con bóveda de cañón apuntado que nace de impostas achaflanadas, arco triunfal es apuntado y doblado, con la rosa interior recorrida por una mediacaña en el frente y otra en el intradós, apoyándose en semicolumnas adosadas, de alto podio, con capiteles decorados: el septentrional con una tosca representación de un personaje con dos cuadrúpedos --quizás una escena de pastoreo--, y el meridional con hojas de vid.

Aunque estructuralmente esta cabecera participa de cualidades románicas, el apuntamiento de los arcos y la decoración vegetal de uno de los capiteles no cabe duda de que muestran vinculaciones claramente góticas, por lo que podemos fechar la construcción hacia mediados del siglo XIII, siendo el típico templo que resulta difícil encuadrar dentro de un estilo u otro, aunque a nuestro entender está más cercano del segundo.

En el interior, en el muro norte de la cabecera, se halla un arcosolio apuntado, en el que según reza la lápida arriba mencionada, se hallan los restos del obispo segisamonense don Pedro Paramón, quien --según esa inscripción-- pediría ser enterrado en este lugar, de donde era natural. (Foto de la derecha)



Texto : JNG Bibliografía CORREDERA GUTIÉRREZ, E., 1991, pp. 25, 27; FLÓREZ, H., 1771 (1983), pp. 28, 486; GARRIDO GARRIDO, J. M., 1983a, doc. 102; MARTÍNEZ DÍEZ, G., 1981, t. II, pp. 239-240; MARTÍNEZ DÍEZ, G.1987, pp. 330, 334; ORTEGA VIVANCO, T. y GONZÁLEZ Y GONZÁLEZ, M., 1988, pp. 11, 23, 24, 30, 79; SERRANO PINEDA, L., 1935-1936, t. III, doc. 83.

Fotos : Fachada de la ermita. Foto acampada Villorjejo Agosto 2023.



Ermita de Villaux, en Pedrosa del Páramo.



Carlos Garosa, cuida de la ermita del Cristo de Villaux, sucediendo a su padre en esta tradición familiar. Nos comenta su historia, la del antiguo despoblado que existió en el lugar y como veneran las gentes de Pedosa esta ermita: **Se celebra la romería el día de San Isidro**, donde asiste sólo el pueblo de Pedrosa. También se celebra una visita de agradecimiento por el verano ya recogido, el primer domingo de Septiembre con paella incluida para todos los paisanos del pueblo.. Fue restaurada no hace muchos años y tanto las figuras del retablo como la propia ermita luce en todo su esplendor actualmente. De estilo de transición entre el románico y el gótico, tanto en su estilo arquitectónico como en sus figuras: la del Sto. Cristo de Villaux, de San Juan y de la Virgen. Una joya, tan cercana a Villorejo y que pocos conocemos.



Foto del retablo

Historia de la ermita

LA ERMITA DE VILLAUX, o del Cristo de Villaux, se encuentra a 1,5 km al noroeste de Pedrosa, en la paramera, pero dentro de una suave vaguada junto a las laderas que se abren hacia el extenso valle del río Brullés.

Villaux fue aldea fundada seguramente en época alto-medieval, aunque sus noticias históricas son controvertidas. En el documento suscrito hacia 1121-1124 por doña Apalla, por el que adopta como hijo al presbítero Sancho, entregando ambos a la catedral de Burgos –donde quieren ser enterrados– distintos bienes en pueblos del entorno de Villadiego, se cita “ in Villaux una divisa cum suo solare”. Según Gonzalo Martínez se trataría de nuestro Villaux, aunque Luciano Serrano y José Manuel Garrido dicen que es Villaute, población también del entorno. Independientemente de las similitudes fonéticas, lo cierto es que el sitio aparece citado entre Ulmus (Olmos de la Picaza) y Samanceles (Manciles), que son poblaciones más cercanas a Villaux que a Villaute.

La misma confusión existe con el Villa Hux que figura en la Estimación de Préstamos del Obispado de Burgos, redactado hacia 1250, y que pertenece al arcedianato de Treviño. La similitud con el lugar que nos ocupa resulta evidente, y así lo reconoce Gonzalo Martínez, aunque no deja de ser llamativo el hecho de que no haya otro lugar en esa relación que pueda identificarse con el actual Villaute.

En todo caso Villaux debió ser siempre una pequeña población que ya no aparece en el Becerro de las Behetrías. De ella sólo quedaría su antigua iglesia parroquial, convertida en ermita, aunque según la tradición el caserío se encontraba como a 100 m del templo, hacia el noroeste, sobre un pequeño altozano y según dicen se llamó Santa María, quizá por metonimia con la posible advocación original de la iglesia.

El edificio actual es una fábrica de sillaría caliza compuesta por una cabecera cuadrada y una nave, con portada sobre la fachada occidental, donde se levanta también una minúscula espadana. El conjunto de la nave está renovado en época barroca, quedando de época medieval la cabecera, una sencilla estructura con testero recto, presidido por estrecha y simple saetera –al interior enmascarada por el retablo con su Cristo gótico–, y con cubierta a dos aguas. Los aleros, con cornisa de listel y chafalán, están sostenidos por un conjunto de cancellos, fundamentalmente de nacela, aunque alguno de ellos es de proa de barco.

En el interior la estructura absidal se cubre con bóveda de cañón apuntado que nace de impostas achaflanadas, arco triunfal es apuntado y doblado, con la rosca interior recorrida por una mediacaña en el frente y otra en el intradós, apoyándose en semicolumnas adosadas, de alto podio, con capiteles decorados: el septentrional con una tosca representación de un personaje con dos cuadrúpedos –quizás una escena de pastoreo–, y el meridional con hojas de vid.

Aunque estructuralmente esta cabecera participa de cualidades románicas, el apuntamiento de los arcos y la decoración vegetal de uno de los capiteles no cabe duda de que muestran vinculaciones claramente góticas, por lo que podemos fechar la construcción hacia mediados del siglo XIII, siendo el típico templo que resulta difícil encuadrar dentro de un estilo u otro, aunque a nuestro entender está más cercano del segundo.

En el interior, en el muro norte de la cabecera, se halla un arcosolio apuntado en el que según reza la lápida arriba mencionada, se hallan los restos del obispo segisamonense don Pedro Paramón, quien –según esa inscripción– pediría ser enterrado en este lugar, de donde era natural. (Foto de la derecha)



Texto : JNG Bibliografía CORREDERA GUTIÉRREZ, E., 1991, pp. 25, 27; FLÓREZ, H., 1771 (1983), pp. 28, 486; GARRIDO GARRIDO, J. M., 1983a, doc. 102; MARTÍNEZ DÍEZ, G., 1981, t. II, pp. 239-240; MARTÍNEZ DÍEZ, G. 1987, pp. 330, 334; ORTEGA VIVANCO, T. y GONZÁLEZ Y GONZÁLEZ, M., 1988, pp. 11, 23, 24, 30, 79; SERRANO PINEDA, L., 1935-1936, t. III, doc. 83.

Fotos : Fachada de la ermita. Foto acampada Villorejo Agosto 2023.



Homenaje a nuestros Mayores Agosto 2023.

El año pasado, y quizás con un retraso por no haberlo hecho antes, pudimos celebrar un pequeño homenaje a nuestros mayores de Villorejo. En esta ocasión, pues esperamos haya otras celebraciones en el futuro, los homenajeados fueron los nacidos antes de 1940. Recogemos un documento gráfico de este día de Agosto del año pasado, tan especial en nuestro pueblo.



1	MAXIMO PARDO LOPEZ	13/04/1923
2	PAULINA QUINTANO MATA	31/12/1924
3	VICTORIA GAMERO CALZADA	15/11/1925
4	ENEDINA LOPEZ DELGADO	15/05/1929
5	FILOMENA BLANCO CALZADA	29/11/1930
6	NATIVIDAD LOPEZ SANTAMARIA	07/09/1931
7	MAXIMILIANO TRIANA TRIANA	01/01/1932
8	JULIA SANTAMARIA MINGUEZ	07/10/1932
9	MARCELINA DELGADO MARCOS	30/10/1932
10	AURELIANO SAEZ RUIZ	19/02/1933
11	CELESTINA RODRIGO RUIZ	14/04/1934
12	FELICIANA LOPEZ LOPEZ	18/10/1934
13	MERCEDES LOPEZ PEÑA	15/05/1935
14	JACINTO MATA GOMEZ	17/08/1935
15	SATURNINO LOPEZ CALZADA	05/02/1936
16	PAULA MATA GOMEZ	04/10/1936
17	BRIGIDA LOPEZ DELGADO	16/10/1936
18	PAZ DELGADO LOPEZ	16/11/1936
19	RUFINA GAMERO CALZADA	29/11/1936
20	CRISTINO DELGADO MARCOS	17/07/1937
21	FAUSTINO DELGADO CALZADA	05/01/1938
22	LUCIA DELGADO SIMON	15/02/1938
23	AGUSTIN MATA GOMEZ	06/05/1940
24	FAUSTINO RODRIGO RUIZ	18/05/1940
25	MARIANO RODRIGUEZ	12/12/1940



... Homenaje a nuestros Mayores Agosto 2023.



Como resumen de este día de nuestros Mayores : Celebramos una Eucaristía de acción de gracias, entrega de placa recuerdo de este día, Paella comunitaria, Juegos de mesa y baile muy animado al final de la tarde.

A Nuestros Mayores

Cuánto han cambiado los tiempos y obligaciones aquéllas de ir a lavar al arroyo llevando la ropa a cuestas!

Lavarla y echarla al sol sobre la tupida hierba para que se blanqueara regándola con frecuencia.

Otras veces a los hornos el escriño en la cabeza iban a cocer el pan que amasaban en la artesa.

O camino de la fuente el cántaro a la cadera y en la otra cadera el niño que no dormía la siesta.

Pues no había cochecitos, ni cuartos para niñeras y cada mujer tenía de niños media docena. Digo, por término medio, y no me paso de la cuenta. Qué mujeres las de antaño!

¡Cuánta lucha, cuánta entrega! para sacar la familia, a veces con tal miseria de no tener para el hijo

ni un trozo de pan siquiera; pero siempre confiaron en Dios y su Providencia. Él, que mantiene a las aves que no siembran ni cosechan y que a los lirios les viste con más galas que la ciencia.

Hoy han cambiado los tiempos y las labores aquéllas. ¿Quién no tiene lavadora automática de ésas que lavan y dan blancura y dejan la ropa seca? ¿El frigorífico lleno y colmada la despensa? Y, por supuesto, pan tierno, que lo duro lo desecha.

A pesar de la abundancia no nacen niños apenas; se dice que es sacrificio, en esta vida moderna que no hay que traer el agua, ni amasar pan en la artesa, ni que lavar los pañales, ni dar a los niños teta.

Pañales de pon y tira se ofrecen en cualquier tienda y en la farmacia productos como la leche materna y,

por supuesto, el dinero casi en ningún medio escasea i

Se habla del sacrificio cuando la abundancia atesta! ¡Cuánto hay que agradecer a aquellas madres y abuelas!

Aquella mujer de antaño, tal vez por no ser modernas, ¡Cuántos debemos la vida al sacrificio de ellas! .Una madre es una madre con abundancia o sin ella, pero la de la abundancia no sabe el sufrir de aquella que un niño le pide pan cuando no hay pan en la artesa.

Recopilado y leído por Sindo en este día de los Mayores .



Srna Anastasia , cogiendo agua en la fuente de Los Perales. Años 40-50

Recetas con gusto : Por Mario y Carlos .

En este número con artículo sobre la micología , Mario nos aporta una receta de Crema de Setas (de Colmenillos y Rebozuelos), pero que puede hacerse con otro tipo de setas : con boletus champiñones y otras

INGREDIENTES:

- 800gr Colmenillas (frescas o bien deshidratadas)
- 300gr Rebozuelos (frescos o bien deshidratados)
- 250gr Cebolla Tierna
- 180- 200gr Mantequilla
- 1,500L Nata Liquida 35% M.G.
- 100- 130gr Salsa de Rustido
- Sal Fina Q/S
- Pimienta Blanca Molida Q/S
- Nuez Moscada Molida Q/S (opcional)

Mario, preparando la paella para la Cena de la fiesta , Verano año 2023



ELABORACIÓN:

- 1) En un recipiente amplio como un barreño lo llenamos de agua fría y volcamos en 2 veces las setas, primero los rebozuelos y luego las colmenillas, las sumergimos bien y las dejamos reposar de 10 a 15 minutos. Retiramos sin volcar el agua, si no retirándolas con la mano por la parte superficial, el agua de limpiarla la vamos desechando, este proceso lo realizaremos de 3 a 5 veces según como estén de sucias las setas. Si lo están mucho las podemos reparar quitándoles el pedúnculo con una puntilla o repasándolas con un trapo húmedo.
- 2) En una olla amplia agregamos la mantequilla y dejamos que funda sin dejar que se tueste, después la cebolla tierna cortada a brunoise y un poco de sal, pasados unos 5 minutos a que se transparente la cebolla y dore levemente agregamos las setas, primero las colmenillas (importante cocinar muy bien las colmenillas hasta que pierdan todo el agua y se cocinen bien ya que si no son tóxicas) y al cabo de un poco los rebozuelos, agregamos más sal (cantidad generosa ya que la necesita) y dejamos a fuego fuerte mezclándolas constantemente que rehogue bien y pierda toda el agua, este proceso tardará unos 5- 10 minutos.
- 3) Mientras en una jarra o recipiente alto agregamos la nata con un poco de sal, la pimienta blanca y la nuez moscada, opcional este último, trituramos o mezclamos bien con varillas para que se integre todo
- 4)Una vez bien rehogadas las setas subimos el fuego al máximo y agregamos la mezcla de la nata, dejamos que rompa el hervor, y una vez hierva, bajamos al mínimo y dejamos cocer durante 15- 20 minutos mezclando de vez en cuando hasta que la nata reduzca una cuarta parte y quede con una textura de crema.
- 5) Finalmente agregamos la salsa de rustido (que es una salsa bastante suave de sabor, pero muy concentrada de carne de ave que le va a aportar mucha potencia y un color más marrón tostado) rectificamos de sal y pimienta y dejamos cocer 2 minutos más. Pasamos a un recipiente amplio o túper para que enfrie y cubrimos con film , una vez enfriado guardamos en nevera (recomendable NO congelar, aunque se pueda, tiene una caducidad de 3- 5 días).

Es una crema ideal para acompañar unos canelones para Navidad o una ocasión especial, también va muy bien para acompañar una pasta como unos rigattoni o tallarines, queda muy bien con un foie bien marcado a la plancha o por ejemplo un huevo a baja temperatura con migas de sobrasada.

Emblanco malagueño

Fue un descubrimiento para mí, hace muchos años al llegar a Andalucía. Un plato sencillo, mediterráneo y que sirve para aplacar los males de estómago, sano , nutritivo y típico de una cena de invierno.

- 400 gr de pescadilla limpia.)
- 1 tomate maduro, .
- 1 cebolla mediana.
- 1 zanahoria mediana.
- Dos dientes de ajo.
- 1 pimiento verde, mediano.
- 500 gr de patatas peladas y cortadas en rodajas de 0,5 cm, aprox.
- 50 gr de aceite de oliva.
- 1 cucharadita de sal, .
- 1000 gr de agua.
- Pimentón de la Vera.
- Sal, Pimienta y una hoja de laurel (al gusto).



ELABORACIÓN

En una cacerola con un litro y medio de agua y una pizca de sal ponemos las patatas cortadas , la zanahoria cortada fina , el tomate en trozos pequeños , el pimiento en trozos , la cebolla, los ajos, el laurel y un buen chorreón de aceite de oliva y dejamos cocer tapado, a fuego moderado, durante 25-30 minutos. Cuando estén las patatas y la zanahoria casi tiernas, incorporamos la pescadilla en trozos , rectificamos de sal y pimienta, removemos y dejamos cocer 15 minutos, lo justo para que el pescado quede tierno y cocido.

Para servir y a gusto de cada cual, se añaden unas gotas de zumo de limón en el plato. Carlos Rodrigo

Poesía, relatos y ... otros.

NATALIA ALONSO, UNA ESCRITORA QUE TIENE SU REFUGIO VERANIEGO EN VILLOREJO



Natalia, su marido Marcos y su hijo Ander

¿Qué hace una chica de Portugalete en un pueblo como Villorejo?

Desconectar de la rutina y de la vida cotidiana jejeje. Aterricé en el pueblo siendo muy pequeña. Mis tíos compraron allí una casita. Mis padres quedaron prendados de los encantos de aquel rinconcito de Burgos, de tal manera que decidieron comprar una casa, convirtiendo Villorejo en nuestro lugar de verano.

Bueno, entonces tú eres ya una cangreja más. Por lo menos cangreja de adopción.

Pues todo fue gracias al asma que padecía mi primo. A día de hoy puedo decir que está totalmente curado. Mis tíos buscaron un lugar en el que el clima y la situación le ayudaran a sanar todo lo posible ese problema respiratorio. Y donde va uno... ¡Vamos todos! Como ya te he dicho en el momento que mis padres vieron aquel pueblo tan acogedor, con gente tan cercana y rincones tan mágicos, no se le pensaron dos veces y compraron casa allí. Creo recordar que antiguamente el total de la casa se llamaba “La casa del juez”. Fue dividida en cuatro partes: La más grande es la casa de mis tíos. Y entre ella y la de mis padres se encuentra el Palacio que es donde residen unos vecinos. Mi padre, con ayuda y mucha ilusión, hizo de un pajar una casita preciosa.

En mayo de 2022 publicas Cuando lo sepa y en abril de 2023 Donde se esconde la verdad. En un año dos novelas. Qué fuerte, ¿no? Como se consigue eso teniendo en cuenta que además trabajas para una empresa.

La primera novela me pilló en un momento de mi vida un poco complicado. Hay veces en las que vemos el vaso medio vacío y escribir fue mi vía de escape. Siempre me ha resultado más fácil transmitir escribiendo. Fueron tres meses sumergiéndome en esa novela, poniéndome en la piel de cada uno de los personajes a los que daba vida. Volví a ser la misma de siempre. Conseguí llenar el vaso y, como la protagonista de la novela Cuando lo sepa, quitarme la venda que cubría mis ojos. Con mi primera novela perdí prácticamente la noción de tiempo, pero gané mucho, sobre todo confianza en mí misma.

Yo me he leído las dos novelas y además del tirón. Y te diré, que para ser una escritora novel me ha sorprendido mucho la habilidad que tienes con el lenguaje. Los dos primeros capítulos de “Cuando lo sepa” son extraordinarios. Entiendo que ese “momento complicado” del que hablas, te ha servido de trampolín para crear a Ona, la protagonista. ¿Es así?

Creo que sí, que mis protagonistas tienen siempre una pequeña parte de mí. Muchos lectores me han dicho que al leer sobre Ona no podían evitar ponerle mi cara a la protagonista.

A medida que iba leyendo esos dos capítulos primeros, en los que el lector ya se va haciendo una idea de por dónde van los tiros, me he sentido muy identificada con la protagonista: sus inseguridades, sus miedos, sus carencias afectivas ... Que levante la mano quien no se haya sentido así en alguna etapa de su vida.

La segunda novela, Donde se esconde la verdad, la escribí en un momento completamente opuesto al primero. Tuve que compaginar trabajo, estudios, mudanza... Pero como siempre me han enseñado en casa, quien quiere puede. Así que me organicé de tal manera que siempre pudiera dedicar un ratito a mi pasatiempo favorito: escribir.

Y con Carmen estás pasando lo mismo. Al final las expresiones y la forma de pensar de ambas tienen mucho de mí. Y claro, los miedos, la vitalidad y las ganas de aventuras que tenemos las tres nos unen.

Pues, hablando de aventuras... No te has dejado nada en el tintero, ¿eh? Con razón se lee del tirón. Hay tanta intriga que no se puede dejar, al lector le pica tanto la curiosidad que necesita saber que pasa, como se resuelve.

En las dos novelas destacan también valores como la amistad, el amor y también el sexo. En las escenas de sexo me ha llamado la atención la prudencia que pones tanto en Saul como en Ander a la hora de tener sexo con sus parejas, no dan un paso adelante si no hay consentimiento expreso de ellas. ¿Has querido reivindicar o poner de manifiesto La ley del Sí es Sí?

Más que reforzar la Ley del sí es sí, creo que lo he hecho también de forma inconsciente. No idealizando la relación ni el trato perfecto entre dos personas, sino manifestando como deberían ser las relaciones. Como deberíamos tratar y ser tratados. Como tendría que ser un amor real, una relación sin toxicidad, sin predominio de uno sobre otro y ante todo prevaleciendo el respeto y el cariño.

¿Sabes por qué incidió en este tema? Porque yo recomendaría tus novelas en los institutos como lectura obligada a partir de cuarto de la ESO y en BAT porque creo que en ellas los adolescentes pueden encontrar valores que les ayuden a centrarse y a orientarse en la vida. Las protagonistas de tus novelas tienen dificultades en las relaciones con sus familias, y es el grupo de amigos de verdad quienes cubren esas necesidades afectivas.

Y en cuanto al sexo no hay más que ver las noticias para darnos cuenta de la deformación que tienen los adolescentes en este terreno. Asusta escuchar en las noticias los abusos y violaciones en grupo que se dan en esta franja de edad. Los adolescentes deben aprender que el sexo no es posesión, es un juego de dos.

Le pregunto a Natalia, qué novedades tiene, tras la entrevista realizada por Mariluz, para la Web de Villorejo en el verano pasado.

Después de la entrevista he continuado con un tercer proyecto como escritora que ahora mismo tengo aparcado ya que mi peque Ander, nacido en Enero, se ha convertido en mi nueva historia sin letras jejeje He seguido recogiendo un sinfín de ideas para incorporar a este nuevo libro tan pronto como me sea posible. Incluso estoy barajando la posibilidad de una cuarta novela.

También me he atrevido a lanzarme al vacío con mi nueva marca A*Marte, en la que realizó complementos con los diseños más locos que te puedan venir a la cabeza. Ya que no tengo tiempo de expresarme mediante palabras lo hago con dibujos.”

... Poesía, relatos y otros



Natalia Alonso

Me gustaría hablar de los escenarios de tus novelas, pero me temo que haría spoiler. Muy hábil con mister Aguja. A través de él entendemos parte del entorno en el que se mueve Ona, parece que conoces bien el mundo del comercio.

Lo conozco como la palma de mi mano. Aunque estudié educación infantil y sigo formándome en otros estudios, llevo desde los 20 años trabajando en el comercio. Trabajar cara al público y con mucha gente es como tener abierto el grifo de una fuente que emana ideas y anécdotas que es inevitables no intercalar en las novelas.

¿Te costó mucho encontrar editorial que apostara por ti?

Fue toda una sorpresa que varias editoriales se interesaran por mi trabajo. Encontré mucha información en internet sobre cómo eran las editoriales que apostaban por escritores noveles. Obtuve mucha ayuda de otros escritores que se encontraban en la misma situación que yo. Al final la vida va de ayudarnos. A pesar de ser una parte del camino llena de piedras, di con editoriales que apostaron por mí. Tuve la suerte de tener donde elegir. Es verdad que para esta etapa de la aventura hay que estar preparada para oír todo tipo de opiniones.

Y por último la pregunta que, a estas alturas de la entrevista todo Villorejo se está haciendo: ¿Para cuándo una novela ambientada en nuestro pueblo?

Estoy en ello jejeje. No sé cuánto tiempo me llevará. Ahora con un bebé en camino se me hace más difícil concentrarme, pero estoy intentando recoger toda la información necesaria para crear una tercera novela más elaborada aún. Con este tercer proyecto me he propuesto salir de mi zona de confort y estudiar otros lugares, otro tipo de aventuras... Lo que si prometo es una novela que enganche de principio a fin.

No descarto que en alguno de mis trabajos pueda volver a hacer alguna referencia sobre Villorejo. Siempre hay algún mensaje oculto (un nombre, una dirección, un número...) escondido entre las páginas. En una de las novelas sale la calle en la que se encuentra nuestra casa, dejo el misterio para quien se atreva a leer y encontrar la calle Alto San Esteban jejeje.

Aixxxx. Pues a mí se me ha escapado ese detalle. Tendré que volver a leerlas. **Gracias Natalia por compartir con nosotros tu trabajo. Te deseo una larga y productiva vida como escritora. Entrevista realizada por Mariluz para la Web de Villorejo.**

Para conseguir estos libros: A través de Instagram: @natalialonsoarrio.escritora. Por correo electrónico: natalialonso.escritora@gmail.com y en Amazon en tapa blanda y para ebook

A nuestros agricultores : Los Poetas de la Tierra

El Papa a los Jóvenes Agricultores: “Vayan adelante, sean poetas de la tierra”

El Santo Padre recibió en audiencia a los representantes de la Asociación Agraria Jóvenes Agricultores (ASAJA), de España, a quienes recordó que, “la vocación a la que Dios les ha llamado, los hace testigos de la ecología integral que el mundo necesita”.

“Es necesario trabajar para que este inmenso bien que Dios nos regala, no se convierta en arma —por ejemplo, limitando la llegada de alimentos a las poblaciones en conflicto—; o no se convierta en mecanismo de especulación, manipulando el precio y la comercialización de los productos con el único fin de conseguir un mayor beneficio”, así lo dijo el Papa Francisco en sus saludos a los representantes de la Asociación Agraria Jóvenes Agricultores (ASAJA), de España,

Al dirigirse a los miembros de la ASAJA – organización agraria que nació en España, en 1989, con el fin de defender y promover los intereses profesionales del sector agrario, especialmente tutelando el acceso de los jóvenes al ejercicio de la actividad agrícola – el Santo Padre les agradeció por su visita, y “por la ilusión que manifiestan por su trabajo en el campo, por cuidar su ganado y por el servicio que prestan a la sociedad”.

Y hablando desde su experiencia directa con la realidad del campo que conoció en Argentina, el Papa Francisco les dijo que, los primeros ecologistas son ellos, que el ecologismo no lo constituyeron primordialmente los sesudos informes de los especialistas, ni las noticias y los proyectos divulgativos que llegan a la gente corriente a través de los medios de comunicación social. Estos pueden ser necesarios y beneficiosos, pero no son lo primero.

“Esto me ha permitido darme cuenta de que los primeros ecologistas de una zona, de un país, de un continente, son ustedes, los que están en el baile, los que están dentro, la gente que trabaja con los animales, con las plantas, que conviven día a día y saben de sus problemas y de sus logros. Ustedes no repiten un slogan aprendido, viven mirando al cielo y, desde que se levantan hasta que se acuestan, reconocen en los trinos, los mugidos o los relinchos el gozo o el miedo, el deseo o la satisfacción de la naturaleza que les rodea. Esto es un honor y, evidentemente, una gran responsabilidad”.



Ojalá mis novelas pudieran llegar a los institutos y ayudasen a reforzar muchos valores y aprendizajes que son tan necesarios y que a veces damos por hecho que ya están aprendidos. Por cierto, para crear a Saul te has inspirado en alguien de carne y hueso? ¿Existen hombres así, tan fabulosos? O forma parte de tu imaginario.

Saul es un chico trabajador, muy seguro de sí mismo y que siempre ha conseguido todo lo que se ha propuesto. Pero llega Carmen y pone su vida patas arriba (y vaya si lo hace jejeje) Al igual que las protagonistas tienen mucho de mí, Saul también guarda mucho parecido con alguien con quien comparto mi día a día. Al igual que el personaje de la novela, apareció en el momento que menos lo esperaba y más lo necesitaba. Y yo también puse su mundo del revés.

Portadas de las novelas publicadas por Natalia : “ Donde se esconde la verdad” y “Cuando lo sepa”.



NUESTRA NATURALEZA : La Abubilla



Todavía podemos ver este pájaro tan colorido en nuestros campos de Villorejo (Foto tomada el año 2023 en el Pradejón), y en los alrededores de las casas que componen el pueblo. Ave migratoria, que vemos en primavera y verano en nuestros campos. Conocida por su mal olor (es una de sus defensas frente a sus depredadores), fueron consideradas sagradas en el antiguo Egipto y en otras culturas . Depredador de insectos (procesionaria , orugas y otras plagas), es un ave protegida.

Nombre-origen

El nombre científico es resultado de la unión del nombre de la abubilla en latín: upupa, y en griego: έπωρ έπος.

En español la abubilla recibe diversos nombres según las regiones.4 Los distintos nombres suelen ser onomatopéyicos, con alteraciones (repetición de una misma letra) que intentan reproducir su característico canto.

En Andalucía recibe el nombre de gallito (de) marzo o bubilla. En Aragón se la conoce popularmente con el nombre de gurgute, papute, cucute y cuscute. En algunas zonas de Castilla y Aragón se conoce como cucuta o cucut. Popularmente también se conoce como cuquillo. En Canarias como apupu o tabobo. En la Comunidad Valenciana, Cataluña y las Baleares como puput, palput o porput. En Galicia recibe el nombre de bubela. En la Región de Murcia se le conoce con el nombre de parputa. En la comarca leonesa de La Maragatería se conoce con el nombre de budibilla. En Navarra se le llama gallico de San Martín. En Extremadura se la conoce como poipa, en algunos pueblos de la provincia de Burgos como bubulilla y en Ávila se la conoce como abubute.

Distribución y hábitat

Las abubillas son propias de Europa, Asia y África, excepto Madagascar, donde existe una especie propia, Upupa marginata (considerada por algunos autores solo una subespecie más de U. epops). Es una especie migratoria en las regiones septentrionales de su área de distribución y residente o parcialmente migratoria en las otras regiones. La mayor parte de las que migran de Europa probablemente invernan en África al sur del Sahara, en cambio las poblaciones del centro y este de Siberia migran a Asia meridional.

Habitano en regiones secas, encontrándose en bosques claros, zonas de frutales, viñedos y campos cultivados con arboledas

Historia natural

Camina por el suelo como un estornino. Su canto es un reclamo hueco y habitualmente trisilábico "up-up-up", el cual le da origen a su nombre científico. Las hembras mientras están en el nido y los pollos tienen un olor peculiar y desagradable.

Se alimentan introduciendo su largo pico en tierra blanda o en excrementos de animales en busca de insectos y sus larvas, aunque come preferentemente grillos y escarabajos de gran tamaño. Es un depredador natural de la procesionaria del pino.

Suele anidar en huecos de árboles viejos, cavidades de edificios, grietas entre las rocas y montones de piedras. Como en el de su pariente el martín pescador, tiende a contener copiosas cantidades de heces y huelen muy mal, lo que sirve de protección contra depredadores. Las abubillas hembras que anidan, cuando son asustadas por un intruso hacen salir una pequeña gota de una secreción oleosa pestilente que producen en una glándula situada en la base de la cola. Esa secreción tiene esas propiedades a causa de las bacterias simbiotas que crecen en la glándula, y que proporcionan al ave defensas frente a posibles patógenos. Las hembras impregnan su cuerpo con esa secreción oscura con frecuencia, pero además recubren voluntariamente los huevos con ella untándose la con el pico, lo que aumenta su éxito de eclosión.

Una de las características en su alimentación, es la ingesta de gusanos de la procesionaria, en estado de crisálida, por ello es una especie esencial en las zonas de pinares.



Reproducción

Ambos sexos son parecidos, mientras que las crías tienen colores más apagados. Instala su nido en el hueco de los árboles, en muros, en graneros, en tejados, etc. Incuba la hembra, que permanece en el nido desde el comienzo de la puesta y es alimentada por el macho. Las cáscaras de los huevos tienen pequeños cráteres que sirven para retener la secreción uropigial de la hembra en su superficie lo que hace que vayan cambiando de color desde azulado a marrón

El mal olor de la abubilla.

En realidad, lo que genera este olor desagradable es la "glándula del obispo" de las hembras y los polluelos que allí anidan. Segregan este fétido olor para defenderse de los depredadores"

... La Abubilla . Historia y Cuento relacionado



La abubilla en la cultura

Las abubillas son aves distintivas y han tenido un impacto cultural en gran parte de su área de distribución. Se consideraban sagradas en el Antiguo Egipto, y se representaban en las paredes de las tumbas y los templos. Durante el Imperio Antiguo, la abubilla se utilizaba en la iconografía como código simbólico para indicar que el niño era el heredero y sucesor de su padre. Alcanzaron un prestigio similar en la Creta minoica.

Su dieta y su fetidez deben haber sido de las razones por las que la abubilla se incluye en el Antiguo Testamento en la lista de aves no limpias (ver Levítico 11:19 y Deuteronomio 14:18).

En una Hagadá del judaísmo, se refiere a la abubilla como custodio por orden del ángel Rahab (demonio) de una criatura que se trataría de un gusano Shamir, que tendría la habilidad de perforar las más duras piedras y habría sido utilizado por el rey Salomón para construir el Templo de Jerusalén.

La abubilla aparece en la mitología romana. De acuerdo con Ovidio, Tereo transformado en una abubilla persigue a su mujer Proce para vengar la muerte de Itis, su hijo en común que ella ha asesinado por despecho. En la mitología griega la abubilla aparece como personaje principal en la comedia Aves de Aristófanes.

En el Islam, la abubilla se asocia con el rey Salomón (el profeta Suleyman para los musulmanes), quien habla con los animales; ella le cuenta sobre la Reina de Saba y su magnífico reino (Corán 27:20-28).

En la poesía clásica china, la abubilla se describe como un mensajero celestial que a menudo trae noticias sobre el advenimiento de la primavera. La abubilla es considerada auspiciosa en China gracias a su belleza única.

Las mujeres de Celadilla-Sotobrin de Burgos reciben el sobrenombre de «bubullillas».

La abubilla es también el pájaro solitario de San Juan de la Cruz

En otra curiosa alegoría del Lugat-i-M rân, el ave del alma es la abubilla , quien va a vivir entre unas hadas que carecen de la capacidad de ver la luz del día. Como el ave sí tiene tal capacidad, les cuenta lo que ve, y lo consideran loco. Le hieren los ojos para que deje de «ver» y de decir «duras» que ellas no entienden. Entonces la abubilla opta por fingirse ciega: sólo así le será posible sobrevivir entre estas criaturas tan ignorantes que se obstinan en imponer su ceguera espiritual. Suhrawardi nos indica entre líneas que el místico no debe contar sus experiencias a aquellos que no están preparados para oírle hablar de ellas.

CUENTO : EL ALCARAVÁN Y LA ABUBILLA.

El alcaraván y la abubilla Autor: Hermanos Grimm –

¿Dónde preferís llevar a pacer vuestro rebaño? - preguntó alguien a un viejo pastor de vacas. - Aquí, señor, donde la hierba no es ni demasiado grasa ni demasiado magra; de otro modo no va bien. - ¿Por qué no? - preguntó el otro. - ¿No oís desde el prado aquel grito sordo? - respondió el pastor -. Es el alcaraván, que en otros tiempos fue pastor; y también lo era la abubilla. Os contaré la historia. El alcaraván guardaba su ganado en prados verdes y grasos en los que crecían las flores en profusión; por ello sus vacas se volvieron bravas y salvajes. En cambio, la abubilla las conducía a pacer a las altas montañas secas, donde el viento juega con la arena; por lo cual sus vacas enflaquecieron y no llegaron a desarrollarse. Cuando, al anochecer, los pastores entraban el ganado, el alcaraván no conseguía reunir sus vacas, pues eran petulantés y se le escapaban. Ya gritaba él: "¡Manchada, aquí!"; pero era inútil; no atendían a su llamada. Por su parte, la abubilla tampoco podía juntarlas, por lo débiles y extenuadas que se hallaban. "¡Up, up, up!" les gritaba; pero todo era en vano; seguían tumbadas en la arena. Esto sucede cuando no se procede con medida. Todavía hoy, aunque ya no guardan rebaños, gritan: el alcaraván, "¡Manchada, aquí!" y la abubilla. "¡Up, up, up!" FIN



La Moderación como Clave del Éxito: El cuento ilustra la importancia de la moderación en la vida. Tanto el alcaraván como la abubilla fallan en su tarea de pastoreo por ir a los extremos: uno elige un prado demasiado abundante y el otro, un terreno demasiado árido.

Entrevista María Pilar Tejada , Madre Abadesa Monasterio MM benedictinas de Palacios de Benaver.

... María Pilar Tejada, M. Abadesa Monasterio Palacios de Benaver.



La Madre Abadesa del Monasterio de Palacios: **María Pilar Tejada** ; nos habla en esta entrevista de la vocación religiosa, de la comunidad de MM benedictinas , de su actividad y nos aporta reflexiones sobre el sentido actual de la vida religiosa dedicada a la oración , siguiendo la regla de San Benito.



Santo Cristo de Palacios de Benaver , Monasterio de San Salvador y Romería 2024



- ¿Cómo es su nombre completo Madre Abadesa, donde nació y de donde es su familia y sus padres ?
 Mi nombre es María Pilar Tejada Miravalles, nací en Arijia (Burgos) pero a los 2 años nos trasladamos a Burgos. Mis padres descienden de Roa de Duero (Burgos)
 - ¿Cómo surge su vocación, y qué pasos fue dando hasta incorporarse a la vida monástica ?
 Sentí la primera llamada cuando tenía 17 años en unos Ejercicios Espirituales del colegio de Jesuitas dónde estudia. Estaba a punto de entrar en la Universidad. Sentí miedo de que, si respondía a la llamada de Dios, mis planes se iban a frustrar y decidí irme a estudiar dando la espalda a Dios. A los 26 años volví a sentir la llamada de Dios de una forma muy fuerte. Después de un tiempo de discernimiento en la hospedería de nuestro monasterio, acompañada de la abadesa de entonces, me decidí, por fin, a responder al Señor e ingresé en el monasterio.
 - No sé cómo decide primero ser Benedictina, si estuvo anteriormente en otros monasterios y luego, como decide venir o cómo llega a este monasterio de Palacios de Benaver.

Nuestro monasterio tuvo durante más de 100 años un colegio en el que estuve interna durante cinco años. Mis padres trabajaban los dos y nos trajeron a las tres hermanas al internado. Fueron los años más felices de mi vida. La vida de las monjas siempre me marcó mucho, me resultaba atrayente. Y cuando decidí entregarme a Dios no tuve ninguna duda, regresé al lugar donde fui tan feliz los años de mi adolescencia, a mi antiguo hogar. No me interesó conocer ningún otro monasterio.
 - Cuéntenos la situación de las MM Benedictinas en España y en Burgos ; Casas, monasterios, vocaciones, etc..

Las benedictinas de España y, por tanto, también nosotras como toda la Vida Consagrada en general, estamos en crisis. Hay un envejecimiento generalizado y una falta de vocaciones. La Vida Consagrada, tanto activa como contemplativa, está sufriendo un gran crisis vocacional, debido a diferentes factores. El primero de ellos es el demográfico, las familias sólo tienen un hijo o dos, difícilmente se incinarán por la vida Consagrada. Hay una fuerte deschristianización, la fe está desapareciendo de una forma acelerada. La gente no quiere adquirir compromisos para toda la vida, lo vemos en los matrimonios, cuántas separaciones y divorcios!! Estamos en una cultura hedonista y materialista, donde lo importante es disfrutar, consumir, La vida contemplativa, en una sociedad pragmática donde lo importante es el hacer no el ser, la vida contemplativa no resulta atractiva, nuestros valores son contraculturales, no se entiende. Nuestra vida debe de ser contracultural ya que, si viviéramos los valores de la sociedad, no interrelataríamos a nadie.

Las benedictinas formamos parte de una Congregación que está constituida por 24 monasterios, la media de edad es elevada y ciertamente hay crisis de vocaciones, en como en todos las Congregaciones, pero estamos convencidas de que el carisma benedictino va a seguir perviviendo en el tiempo. Somos multiseculares, San Benito nació en el siglo VI y la Orden sigue viva. A lo largo de la historia siempre hubo crisis, pero tenemos la confianza de que Dios camina con nosotras, sosteniendo nuestras vidas. Confiamos en que el Espíritu encontrará caminos para que el carisma benedictino siga vivo, a pesar de la crisis.

- Muchas personas no ven el sentido de una vida casi por completo dedicada a la oración, aunque por supuesto hacen muchos otros trabajos como la hospedería. ¿Qué les diría, cómo les animaría a elegir esta vocación?
 La vocación contemplativa no se entiende en absoluto sino es desde la fe. No se concibe que haya mujeres retiradas del mundo (encerradas como dicen), entregadas a la alabanza de Dios y a la intercesión por la humanidad. Estamos en una cultura de la eficiencia del "servir para" y nosotras "no servimos para nada, somos simplemente para Dios y para los demás". Yo lo único que puedo aportar es el testimonio de mi vida. Mi entrega a Dios, el seguimiento de Jesús ha dado un sentido pleno a mi vida, he alcanzado la felicidad que podemos alcanzar en este mundo. Dios ha llenado el vacío que me dejaban las cosas del mundo. No añoro nada de lo que dejé.
 - Cuántas son ustedes actualmente en este Monasterio y de dónde proceden.

Actualmente somos once monjas. Es cierto que nuestra comunidad no es numerosa pero lo importante para nosotras no es la cantidad sino la calidad de nuestra vida consagrada. Independientemente de que seamos muchas o pocas, jóvenes o mayores, nuestra vida tiene sentido. Esta es la fuerza que nos ayuda a caminar con esperanza e ilusión.

La mayoría de las monjas proceden de pueblos cercanos al nuestro. Tenemos una hermana que es de Jávaya y yo que soy de Burgos
 - Cómo es la vida actualmente en este monasterio de Palacios. Descríbanos como es un día normal de las Madres.
 Nuestra vida está vertebrada en tres pilares: oración, trabajo y Lectio divina (lectura meditada de la Palabra de Dios.

5:45 Nos levantamos.
 6:15 Oficio de Lecturas (maitines)
 7:30 desayuno
 8:00 oración personal
 8:30 Laudis con Eucaristía.
 9:30 a 12:50 Trabajo.
 13:00 Rezo de Sexta.
 13:15 Comida;
 13:45 a 15:30 Descanso.

15:30 a 16:15 Recreo comunitario.
 16:15 Rezo de Nona.
 16:30 a 18:00 Trabajo.
 18:00 Lectio divina.
 19:00 Vísperas
 19:30 a 20:30 Oración personal
 8:30 Cena.
 21:20 Completas. Con este rezo concluimos la jornada



-Para seguir adelante y mantenerse, cómo han tenido que cambiar sus actividades en estos últimos años en este Monasterio y en otros de España.
 Como he dicho arriba, tuvimos durante un siglo un colegio que varió en diferentes modalidades (internado, Escuela Hogar...). Se mantenía generalmente con los niños de los pueblos de alrededor, Al descender la natalidad ya no había niños para mantener el colegio y decidimos reconvertirlo en hospedería. La acogida es algo muy propio del carisma benedictino. La Orden benedictina no tiene una misión específica. Cada monasterio desarrolla un tipo de actividad según en el contexto dónde esté ubicado. Se cambia de actividad según el momento y las necesidades.
 -Actualmente su actividad externa más importante es la Hospedería. Cuéntenos cómo es, número de plazas, cómo se organiza, quién puede venir, qué se va a encontrar en el monasterio.

La acogida a quienes se acercan a nuestro monasterio es el cauce más visible de nuestro amor a toda la humanidad. Abrimos nuestra comunidad a hermanos y hermanas para que compartan con nosotras el pan de nuestra mesa, el pan de la Palabra de Dios y el pan de la Eucaristía. Acogemos a personas de ambos sexos y a grupos diversos. A grupos de parroquias, de catequesis y comunidades cristianas. A quienes buscan a Dios en medio de dudas e interrogantes, sufrimientos y penas.

En el monasterio ofrecemos una acogida cercana y cálida. Un lugar de retiro, silencio y paz donde cada uno pueda encontrarse consigo mismo, con Dios y con la creación. Una escucha respetuosa y un posible acompañamiento espiritual. Un clima adecuado para discernir la llamada a la vida monástica. Les ofrecemos, nunca obligamos, compartir con la comunidad la Eucaristía y la oración litúrgica.

La hospedería tiene 22 habitaciones con calefacción y cuarto de baño completo y 4 habitaciones sin baño con posibilidad de ser dobles o individuales. Tiene también una capilla, salas de reuniones y un jardín amplio para pasear y disfrutar de la naturaleza.

- El Monasterio ha sobrevivido a muchas guerras, persecuciones, amortizaciones, crisis de fe, de valores, económicas, de población de los pueblos vecinos. Cómo ve el futuro y cuáles cree son los mayores peligros a los que se enfrenta.

El principal problema, no peligro, que tiene el monasterio en la actualidad es la crisis de vocaciones. Vivimos en un inmueble desproporcionado para el número de monjas que lo habitamos.

- Cree que la sociedad puede cambiar y en vez de dar tanta importancia a la actividad económica, al consumismo, puede retornar más a buscar en su interior, a la oración ?

Vivimos en una sociedad materialista, hedonista en la que sólo prima el consumir, el disfrutar, el tener, el acaparar. Se están perdiendo los valores espirituales y también los valores éticos que sustentan a la persona y le dan dignidad. Todos podemos constatar que este tipo de vida no nos está llevando a ser más felices, hay mucha crispación, mucha violencia, mucho descontento. Por un lado, estamos viendo grandes progresos en nuestro mundo y esto no altera mucho, pero hay a su vez una fuerte deshumanización que nos preocupa.

A su vez, hay un sector de gente en búsqueda porque hay mucha insatisfacción. A nuestra hospedería acude mucha gente buscando un clima de oración, de paz, de encuentro con Dios y encuentro consigo mismo. Hay una sed grande de espiritualidad y esto hace que se avive nuestra esperanza. La dimensión espiritual, la apertura al Misterio es constitutiva de todo ser humano, no es un privilegio de unos pocos. Hoy, existen destellos de esa sed que anida en el corazón humano.

- Palacios y la mayoría de los pueblos de Burgos, tienen cada vez menos gente y la mayoría vive en la ciudad , en Burgos. No sé si esto ven que tiene alguna influencia, en la vida del monasterio.

La despoblación de los pueblos no es un factor que nos influya directamente, mas bien pienso que lo que más influye es la pérdida de fe en nuestras gentes. -No sé si se han planteado (como han hecho en otras congregaciones, como por ejemplo donde ha estado mi tía Agustina muchos años en Santa Dorotea de Burgos), traer personas de otras naciones, con más vocaciones que en España.

No tenemos problema en acoger a personas de otros países siempre que quede bien clara la motivación por la que vienen y vemos imprescindible hacer un discernimiento serio para ver con la ayuda del Espíritu, si estas personas que quieren ingresar en la vida monástica buscan verdaderamente a Dios, tienen verdadera vocación, o vienen con otros intereses.

-¿Qué mensaje nos gustaría dar a todos los que estamos fuera de esta vida monástica, y cómo le gustaría ver el Monasterio dentro de unos años.
 Simplemente quisiera ratificar mi experiencia: Creer hace bien, encontrarse con Jesús de Nazaret es una suerte, el evangelio es realmente una norma de vida que lleva a la felicidad. El verdadero sentido de la vida no lo dan las cosas materiales, sino el atender a esa dimensión espiritual que todos llevamos grabada en el corazón. Esto nos llevará a ser hombres y mujeres de paz, de bondad, de acogida, de compasión, de fraternidad, nos llevará a sentirnos todos hermanos, hijos de un mismo Padre, cuidadosos con nuestro mundo y constructores de un mundo más humano.

Me gustaría ver el monasterio dentro de unos años con más vocaciones, pero sobre todo con las monjas llenas de la vida de Dios, abiertas al mundo, sensibles y participando de todo lo que le acontece a la humanidad, ya que los gozos y las esperanzas, las tristezas y las angustias de los hombres de nuestro tiempo, sobre todo de los pobres y de cuantos sufren, son a la vez gozos y esperanzas, tristezas y angustias de las discípulas de Cristo.

Muchas gracias, Madre Abadesa, que Dios las cuide muchos años y que el Monasterio arroje y proteja nuestros pueblos con sus oraciones.
<https://benedictinaspalacios.com/qui%C3%A9nes-somos.html> . <https://benedictinaspalacios.com/vocaci%C3%B3n.html>



Así comienza San Benito la Regla de los monjes: Escucha, hijo, los preceptos de un padre entrañable e inclina el oído de tu corazón (RB Prol 1).



Tradiciones : El Lino y Los Linares



Las aguas del cauce del río Humayor siempre han regado nuestras huertas próximas al pueblo y hasta primeros del siglo XX, también los "Linares", donde se cultivaba muy bien el lino, de ahí le ha quedado a estas tierras el nombre de "linares". En nuestro pueblo, como en otros del entorno (Susinos, Avellanosa, Manciles), Llegó a tener gran auge y renombre la industria de los telares de lino. Así se recoge en la memoria de actividades de nuestros pueblos (catastro del Marqués de la Ensenada). Casi cada familia tenía un telar donde transformaban el lino en tejidos. Hace unos años, con motivo de la exposición que realizamos de útiles antiguos, pudimos ver en Villorajo aún algunos útiles relacionados con el manejo del lino, y hasta unas ropas de lino que tenía la Sra Mercedes. Contamos aquí algo de esta tradición que ni nuestros más mayores recuerdan apenas.

El lino o linaza (*Linum usitatissimum*) es una planta herbácea de la familia de las lináceas. Su tallo se utiliza para confeccionar tejidos y su semilla, llamada linaza, se utiliza para extraer harina (harina de linaza) y aceite (aceite de linaza). **Ver en fotos inferiores : La flor del lino, fruto y semillas.**



El lino se cultiva en casi todos los climas, en Canadá, Estados Unidos, Egipto, Argentina, España, Francia, Rusia e incluso en Suecia. En los países templados o fríos, cerca de la orilla del mar, es donde suministra como planta filamentosos los productos más selectos; estos países son Inglaterra, Francia, Bélgica, Holanda y Livonia, aunque el mayor productor del mundo es Canadá.

El lino textil es la fibra de la planta de lino, *Linum usitatissimum*, con la que se producen hilos y tejidos para fabricar ropa. La planta también se conoce como flax, flax común o linseed, aunque su nombre científico es *Linum usitatissimum*, de la familia Linaceae. El trabajo que se requiere para transformar la planta en telas de lino es muy arduo pero la ropa hecha con ese material puede absorber hasta 20% de agua sin que se sienta húmedo, por estar compuesto primariamente por celulosa. Son ropas muy frescas, porque absorbe muy bien el calor. Es higroscópico, es decir, absorbe bien el sudor sin adherirse al cuerpo y evapora el agua rápidamente, lo que hace sentir como una prenda fresca. Es más fuerte que el algodón, pero no es elástico, lo que hace que se rompa en lugares donde está doblado y que se arrugue con facilidad. Este material no permite que crezcan bacterias, por lo que sirve para hacer el interior de los calzados. Es un material preferido para hacer pinturas por su dureza y durabilidad



Campos de lino y cuadro segadores lino (Emile Claus)

El proceso comenzaba por los meses de abril y mayo, cuando la linaza o semilla, era llevada en sacos para sembrarla en los campos. Cuando comenzaba a verdear y el lino alcanzaba unos diez centímetros, se pisoteaba, que era hacer "cama" para dejar el terreno liso para que entrara el agua entre los surcos. Con el riego, la planta alcanzaba unos sesenta centímetros, que es cuando echaba la flor azul clara por San Juan, 'flor de un día', que desprende sus pétalos para dar lugar a la 'vaga' o semilla y, así, vuelta a empezar con la siembra del próximo año. Decía el refrán. "El lino temprano o tardío por San Juan florío". Y, ya en verano, comienza a secarse. Una vez la planta seca, comienza a arrancarse por los meses de septiembre y octubre, dejándolo sobre el terreno, atado en 'manás', un día o dos para que se seque bien

Espadando, cardando e hilando (1906) © Proporcionado por El Español

... El Lino y linares .



Después de un largo y lento proceso, como el 'esvague' -quitarle la semilla-, y se lleva al río -donde lo había- y se introduce en el agua en 'enreeros' -montones de tres manás- con tal de que quede sumergido, quizás poniéndole arriba unas piedras. Al cabo de siete días se saca y se tiende al sol en forma de chozos para que se seque, así cinco o seis días y, luego, ya se machaca sobre las peñas con la maza de madera. Y comienza una de las faenas más espectaculares, antes de convertirse en hilo. Las mujeres hacían un corro y clavaban delante de cada una el 'ervejón', una especie de palo que acababa en filo, los dedos de cuero en la mano izquierda, que es con la que sujetan los manojos, y con la derecha comienzan a dar golpes con la 'espailla', una especie de espada, hasta que se forman las corneas tras rastrillar las cabelleras del lino que caen tras el golpeo. Y así comienzan a hilar el lino.



Una labor muy conocida, porque también servía para la lana. Las mujeres colocaban en la mano izquierda la rueca y en el mismo costado, apoyándose en la cintura, y con la mano derecha hacen girar el huso sin cesar, mientras va bajando en copos el lino que se retuerce para hacer hebras. Cuando se tienen hilados tres husos, se juntan en un 'aspaor' de madera con forma de aspa, uniendo la terminación de uno con el principio del otro para formar la madeja. Finalmente, cuando se tienen hechas las madejas, se 'aporrean' contra una piedra y se sumergen en un caldero con jabón y ceniza para blanquearlas. En esta vasija cuecen durante algunos días, se sacan y se llevan al río para quitarles la ceniza, labor que llamaban 'esbarral', y lavarlas. Se repite este lavado bastantes veces y se meten las madejas en un cesto para colarlas, donde se les echa calderos de agua hirviendo con jabón durante seis u ocho días. Cuando blanquean se tienden al sol para su secado y se devanan con el argailllo, haciéndose los ovillos para entregárselos al 'terceor' o tejedor.

Museos del Lino. Hay varios en España y asociaciones que se dedican a mantener esta tradición. Aquí mencionamos algunos, con fotos de los mismos. **Peñaparda Salamanca y de Zas (A Coruña).**

Desde la tradición, se han recuperado las herramientas que se empleaban y cada una de las fases del cultivo e hilado del lino:

Fases: El sembrado en Abril - La recogida en Julio - El lagado y secado - El tascado y el espadelado - Elrastreado - La hilada - El lavado del hilo y el tejido.

Al finalizar la fase de la hilada se hacía una comida en comunidad como agradecimiento a todas las mujeres que hilaban durante el largo invierno, seguidamente se celebraba un baile que las propias hilanderas organizaban y sobre el que existe un rico folclore que llegó a estar prohibido por la iglesia.

Actualmente y recuperada por la asociación AMIGOS DO LIÑO se celebra en el mes de Abril esta " Comida da Fía " como un evento cultural de renombre que reúne a entidades del mundo económico, socio-cultural de Galicia y público en general de diferentes procedencias

Podemos ver instrumentos recuperados y utilizados en la confección del lino como telares, husos ... y una variada colección de prendas textiles e hilaturas en lino. **Fuentes .** Wikipedia, Museo del lino : Peñaparda- Salamanca y Zas en La Coruña.



Por el Valle del Hormazuela. Ruyales del Páramo



En una fuente de este mismo pueblo, nace el río Ruyales, afluente del Hormazuela. **María Gloria Martínez**, nos relata sus orígenes, su importancia en la antigua ruta de Burgos a Santander, con su venta ya desaparecida de Valtrasero, su antigua ermita de San Andrés, de su actual iglesia y de sus dos dólmenes existentes en el terreno del pueblo. El año pasado visitando el pueblo para hacer el reportaje gráfico, el Sr Antonio, nos comentaba que conoció hace muchos años al Sr Antonino, que en una ocasión vino andando hasta este pueblo, buscando un animal que se había escapado desde Villorejo.

El caserío de Ruyales del Páramo se encuentra presidido por su iglesia parroquial, situada en un cotorro al noreste, bajo la advocación de San Justo y San Pastor. El entramado urbano consta de pocas casas, construidas prácticamente en su totalidad con piedra caliza, entre las que se intercalan antiguos pajares y horneras reconvertidos en cocheras



Retablo e iglesia dedicada a Santos Justo y Pastor



A sus pies, en el lado oeste del pueblo, se ubica una fuente "tipo románica" en cuyo interior brota la cabecera del río Ruyales cuyas aguas surcan las localidades de Los Tremellos, Avellanosa del Páramo, San Pedro Samuel y Palacios de Benaver para desaguar en el río Hormazuela a la altura de Villanueva de Argaña.

Los registros arqueológicos más antiguos se remontan a época prehistórica, habiéndose localizado algunos túmulos repartidos por el territorio, entre los que un par de ellos recogidos en el Inventario Arqueológico Provincial (IACyL) como La Mina I y La Mina II, adscritos al neolítico. El primero, conserva tres ortostatos y parte del túmulo. El segundo, tiene cámara ovalada constituida por una docena de grandes ortostatos

Por su parte, la primera mención documental de Ruyales data del año 1207 como localidad integrante del Alfoz de Mansilla, que tuvo sucesión hasta el siglo XV dentro de la llamada Jurisdicción de Val Santibáñez. Posteriormente quedaría integrado dentro de la Jurisdicción de Haza de Siero, en el partido de Castrojeriz. Tal y como muestra el Catastro de Ensenada, estamos en un lugar de realengo y señorío secular.

Nuevas referencias bibliográficas sitúan el paso de una calzada romana por la población, hecho que no ha sido verificado. Se trata de la "vía romana del río Urbel" que, procedente de Deobriga pasaría por La Nuez de Abajo, Ros y Ruyales para, a continuación, ascender El Perul y culminar en Urbel del Castillo.

Reflejo del medioevo es la construcción de la iglesia que preside la localidad, con ábside románico. En su interior se disponen tres retablos, siendo el mayor de estilo churrigueresco. Éste se encuentra presidido por una talla de Santa Ana, la Virgen y el Niño datada en el siglo XIV.

La tradición oral señala la existencia de un monasterio en el pago de San Benito, junto a la fuente del mismo nombre. Una talla del santo homónimo se conserva en el interior del templo parroquial aunque, con anterioridad, presidía la ermita de San Andrés, derribada en los años sesenta del siglo XX debido a su avanzado estado de ruina.

Parte de aquel recorrido romano está integrado dentro del denominado "Camino Real de Burgos a Reinosa y Santander", del que Ruyales era parte integrante durante los siglos XVIII y XIX. A su vera se alzaba la "Venta de Valtrasero" que aún permanece en la memoria colectiva conservándose varias de sus piedras como cerca de una parcela. En este trayecto destaca la existencia de tres lagunas naturales cuyas aguas afloran entre noviembre y junio.

Fotos inferiores : Panorámica de Ruyales, Fuente del río Ruyales, vista desde campos de girasol.



... Por el Valle del Hormazuela. Ruyales del Páramo



En la actualidad, varios de sus antiguos caminos siguen siendo bastante transitados, hasta más que su nueva carretera. Todos ellos, a los pies de los diferentes pinares existentes en la localidad, acortan la distancia y facilitan la comunicación entre poblaciones no tan cercanas por carretera.

Dar una vuelta por sus tranquilas calles, saborear un rato de charla con sus amables gentes, mientras los niños se divierten en su bien equipado parque infantil, merece la pena.

Todos los pequeños pueblos de nuestra tierra merecen la pena ser disfrutados, RUYALES DEL PÁRAMO, también.

Por : M^a Gloria Martínez González.

NOTA sobre la ermita desaparecida de San Andrés y la venta de Valtrasero : La tradición oral dice que la piedra con la que se levantó la ermita de San Andrés procedía del antiguo "convento" existente en el paraje de San Benito, en las cercanías del manantial del mismo nombre. Esta ermita sirvió como lugar de reunión a los sacerdotes de los pueblos del entorno, por estar céntrica a todos ellos. Parte de las piedras de la ermita se vendieron para hacer reformas en el Palacio de los Alonso Maluenda en Huérmeces.

Por este paraje también pasaba el viejo camino real de Burgos a Santander, y en el tramo comprendido entre Ros y Úrbel del Castillo, a 500 metros de Ruyales, se ubicaba la venta de Valtrasero, hoy desaparecida que servía para reponer fuerzas a viajeros y sus monturas. <https://huermeces.blogspot.com>.



Dolmen La Mina I



Dolmen La Mina II

Los dólmenes de la Mina I y Mina II de Ruyales del Páramo.

Los dólmenes de las tierras de la Lora y los existentes en Ruyales, tenían diferentes propósitos

-Monumento funerario colectivo: parece ser que se inhumaban únicamente ciertos huesos de los difuntos (cráneos, sobre todo), tras la purificación del cadáver en algún otro espacio (una especie de pudridero, quizás); se cree que los huesos depositados en la cámara dólmenica pertenecían únicamente a individuos de un estatus superior, lo que supondría la existencia de una cierta jerarquización social.

-Espacio sagrado en el que se desarrollaban ciertas actividades rituales o trascendentales, en determinados momentos del año; y durante mucho tiempo, lo que originó (entre otras cosas) que fueran visitados y revisitados con frecuencia a lo largo de los siglos.

-Marcador territorial y referente simbólico de aquellos grupos de campesinos neolíticos itinerantes. Símbolos de la cohesión social necesaria para la construcción de estas estructuras tumulares.

Es necesario comentar que los dólmenes de Las Loras y de Ruyales carecen de "sombbrero", esa cubierta monolítica plana tan característica de los sepulcros de otros lares (Rioja Alavesa, Ampurdán...). Se supone que, en los dólmenes de nuestros páramos, la cubierta de la cámara se realizaba a base de troncos de madera, ramas y tierra; este sería el principal motivo por el que la cubierta acabaría por colapsar con el paso del tiempo, originando esa posterior configuración en forma de "cráter" que presentan muchos de ellos, y a través de la cual se realizaron continuos saqueos en tiempos pasados.

Según Basilio Osaba, parece ser que los dos ejemplares de Ruyales fueron "descubiertos" a partir de una instantánea de la famosa colección fotográfica del Photo Club burgalés .

La noticia del Diario de Burgos (16 de octubre de 1969), en la que se recogían los hallazgos de Ruyales, hace referencia a la colaboración de Crescencio Martínez, el labrador que cultivaba las tierras en medio de las que cuales se ubicaba el megalito. <https://huermeces.blogspot.com/2018/10/el-desconcertante-dolmen-de-ruyales-del.html>

Fotos inferiores : Sr Antonio , Imagen fiestas años pasados, detalle casas e y ábside de la Iglesia



Jacinto Mata Gómez , nos cuenta su vida en Villorejo y en Barcelona .

Se me plantea un bonito reto desde la editorial de la revista de Villorejo, una entrevista a mi padre **Jacinto Mata Gómez** (tendrá 89 años cuando esta entrevista llegue a vuestras manos). No puedo decir que no : **Juan Carlos Mata**



Jacinto, el prólogo de tu vida se dividiría casi simétricamente en 3 tercios:

□El primer tercio hasta la treintena, hombre de campo, peinando las tierras de Villorejo de sol a sol con arado y pareja de bueyes, estos son como de la familia por las veces que nos lo recuerdas aún hoy en día. En este periodo trabajaste codo a codo con tu hermana Paula, y tu padre Felipe. La madre Fidelia, más dedicada a las arduas tareas domésticas y maternidades múltiples de la época. Otros hermanos coetáneos pisaron algo menos el campo, Nicanor (el mayor, fue catedrático de Literatura <fallecido>), Agustín (es Sacerdote Salesiano) y Mariano (maestro y directivo de la enseñanza <jubilado>) que se fueron jóvenes a estudiar con y para los Salesianos.

□El segundo tercio o treintena, ya te viniste a Barcelona a vivir con tu mujer Catalina "Katy" (Santibáñez Zárzaga, Burgos), tuvisteis 2 hijos y trabajaste todo este tiempo en Motor Ibérica, la fábrica de tractores y camiones "Ebro". Posteriormente acabó siendo absorbida por la NISSAN de los nipones y los Patrol, donde cerraste tu ciclo laboral, iniciado en la dura cadena de montaje y finalizado en tareas administrativas.

□El tercer tercio es ya el de la vida de jubilado. Actualmente sigue en este episodio, el más feliz de su vida. Los últimos años con un compañero inseparable de fatigas, Alzheimer, te libra de pensar en preocupaciones cotidianas. Al que hemos pedido permiso, para que te libere un rato y me deje hacer la siguiente entrevista, con la promesa de que no te preguntemos nada reciente.

Sábado cualquiera por la mañana, reunidos con Jacinto y su mujer, con la ayuda de un portátil, damos inicio a la entrevista.

Buenos días Jacinto ("papá" para mí), siempre que recordamos tu pueblo Villorejo, se te viene a la cabeza tu tío Manuel Gómez, una persona significativa para ti ¿qué recuerdos tienes de él?

•Ante todo fue mi tío y un buen familiar, algunos años nos ayudó en el campo, además de compartir muchos ratos con él, como anecdota un día que fuimos juntos a las fiestas de las Avellanosas el "día de los corazones", tendría yo unos 30 años, ya residía en Barcelona, en esa fiesta conocí a mi mujer, con la que sigo a día de hoy. Otras fiestas que vienen a mis más recuerdos eran las de Susinos, Tobar, Cañizares, etc..., siempre íbamos andando, con la ilusión de desconectar un poco de la rutina diaria de un pueblo en aquellos tiempos, y conocer caras nuevas.

Sin embargo la persona que más te marcó en esos inicios, en todos los sentidos, fue Felipe Mata, "compañero" inseparable de fatigas. ¿qué se te viene a la cabeza al recordar la figura de tu padre?

•Pues lo primero que se me viene a la cabeza, es que fue alcalde del pueblo (Villorejo) varios años, además de trabajador incansable, con un carácter afable, salvo en el campo, que alguna vez se enfadaba sobre todo por los bueyes arando, y algún grito nos caía. Pero siempre muy diferenciador, trabajador y familia. Una persona muy culta para su época, siempre que caía una lectura en sus manos no la desperdiciaba. También se me viene la imagen, de verle clinando ojos, que luego iba a vender a Villadiego y Burgos, un arte que aún se mantiene. También el recuerdo conectado a la radio de la época para enterarse de las noticias.

En un momento dado decides abandonar el campo, por la gran ciudad, como uno de tus actores preferidos de la época "Paco Martínez Soria", ¿Cuánto te costó tomar este paso y cuál fue la razón principal?

•En aquellos tiempos la vida en el pueblo era bastante dura, fui a visitar Barcelona por mediación de mi hermano mayor Nicanor, que ya llevaba tiempo allí, con la idea de realizar un cambio a mejor si se podía. Mis primeros años en Barcelona compartí piso con una familia en Sants, previo pago de una alquiler de habitación, en esa época se llamaban "patrones".

•A los 2 años ya compré vivienda propia, en una zona que acabó siendo la Villa olímpica años después (Barcelona-1992), casualidades de la vida. Mi primer trabajo recuerdo, en fines de semana en un restaurante, en el Parque de la Ciudadella, donde hacían bodas, comuniones y bailes. Ya no existe este restaurante. •En conclusión, me vine a Barcelona para buscar una calidad mejor de vida, y poder centrarme en crear un entorno familiar. Por entonces estaba libre mi corazón. La agricultura ha cambiado totalmente de tus tiempos a los actuales, algunos como tu sobrino Félix apostaron por ella para ganarse la vida, lo cual siendo gran estudiante como alguna vez nos ha recordado su madre "Paula", el tiempo le ha dado la razón y algún callo también. ¿Te hubiese gustado formar parte de esta actual agricultura, donde la maquinaria moderna adquiere una importancia primordial después del agua y el tiempo meteorológico?

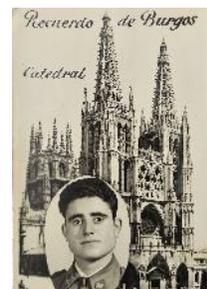
•La ganadería y la agricultura, especialmente esta última ha dado un salto espectacular en tecnología, prescindiendo de los bueyes y la caballería de la época, que daban faena y nos "comían" los pocos ratos libres que teníamos, ya que además del campo, teníamos que darlos de comer, ordeñar ovejas y limpiar cuadras. Envidia sana, ver la maquinaria actual, con comodidades como el aire acondicionado, impensable en aquellos tiempos, siempre buscábamos una brisa donde fuese, cobijados a la sombra de los pocos árboles que encontrábamos.

•Por no hablar de lo que siembran y recogen ahora, no comparable a lo que se recogía con el dalle y la hoz. Recuerdo también sacar muchas piedras manualmente, cuando arando con los bueyes, el brabán las sacaba a la luz. Villorejo siempre ha sido muy pedregoso, por suerte también tiene muchos manantiales.

Tuviste la oportunidad de conducir el primer tractor que llegó al pueblo, pasaste de dar agua a los bueyes a llenar de gasóleo al nuevo "bicho" ¿qué recuerdos tienes del mismo y qué beneficios os aportó a corto plazo?

•Sí, recuerdo que el primer tractor del pueblo lo compramos nosotros, de la marca "Steyr", un juguete comparados con los John Deere de ahora. Es como comparar una máquina de vapor y la de un tren de alta velocidad actual (AVE).

•Las principales utilidades que nos daba, eran para arar, trillar y sobre todo el remolque, que acabó sustituyendo eficazmente a los carros de la época, con ese par de ruedas tan características, que ahora ya solo vemos en bares y restaurantes de adorno.



Mili en Burgos



Trabajando en la EBRO

... Entrevista a Jacinto Mata Gómez



Jacinto, con su hijo Juan Carlos .

Con su mujer Cati.

•Se me cae el alma a los pies, cuando veo a gente de mi edad en residencias, ya no por la comida, sino por la de cosas que dejan de hacer porque nadie está a su lado todo el día. Cuando la cabeza va fallando, es bueno estar rodeado diariamente de gente que te quiere desinteresadamente y está por ti.

•Otro de sus refugios, siempre han sido las plantas, quizás por sus reminiscencias campestres, teniendo hasta hace poco la terraza más florida del vecindario. Hemos tenido que reducir las plantas, porque la regadera, tu pulso y los vecinos de "plantas" inferiores son incompatibles ¿qué han aportado las plantas/ flores a tu vida?

•Principalmente por el premio que da ver todo florido, mis primera épocas en la ciudad fueron de geranios, aplicaba técnicas de injertos y plantados aprendidas en los árboles frutales del huerto familiar en el pueblo. Actualmente tengo más diversidad de plantas, pero menos cantidad. Cuidar de un ser vivo, es cuidar la naturaleza. Además la plantas atraen los trinos de primera hora de la mañana, viviendo cerca de un parque con zoológico, tenemos variedad de trinos, silbidos de especies selváticas o granzidos de las gaviotas, que como no tienen acantilados suficientes, crían en los terrados de los edificios controlando el horizonte y los bueyes, siempre en pareja. Por no decir del jolgorio de una especie invasora de loritos verdes, que anidan principalmente en palmeras y plataneros de la ciudad, y nos acompañan diariamente en los paseos diarios. Inclusive se ven garzas blancas, merodeando las terrazas de restaurantes en busca de comida fácil, que vienen del Zoo.



Jacinto, con su mujer y sus hijos Javier y Juan Carlos . Con Cati y su afición, las plantas..

Admiro la fuerza de voluntad que tiene, para levantarse temprano e ir a hacer "aquagym" varios días a la semana a primera hora, cuando vuelve ya suelo estar despierto y vestido listo para desayunar junto a ella. Es un pulmón de energía vital, mi pulmón también.

Otra de tus pasiones es el fútbol, lo compartimos fines de semana viéndolo con un proyector en el comedor de tu casa, te vamos poniendo en el contexto del partido y lo disfrutas como un niño. ¿Qué importancia tiene a tu dad, el deporte televisado o la música para evitar ratos vacíos?

•Me tiene la mente ocupada y entretenida, a parte permite compartir esta actividad con mis hijos. Otra actividad compartida, es cuando con el coche me llevan a diferentes paseos marítimos de la costa catalana, comiendo luego en estas poblaciones. Os recomiendo algunas bonitas poblaciones marítimas, Tossa de Mar, L'Escala y Estarit.

•Respecto a la música, pues decir que en todo ser humano despierta diferentes sentimientos, nostalgia, alegría, tristeza, reflexión, concentración etc..., además de que nos despierta la actividad cerebral. Mi hijo me comenta ahora, que la música es de las pocas cosas que el Alzheimer no puede borrar, por algo será, demostrado científicamente.

No nos iremos de esta entrevista, sin recordar a tu equipo del alma, el Real Madrid de fútbol, que "no se olvida" de recordar periódicamente el sentimiento de ganar una Champions revalidándola cada año, sabedor de que muchos de sus seguidores de edad avanzada frecuentan el olvido. ¿Qué opinas de este equipo y las millonadas que mueve este deporte mundialmente?

•Tengo la suerte de ser de uno de los equipos, que más triunfos obtiene. Aunque disfruto también viendo a nuestro equipo el RCD Espanyol, me recuerdas que vuelve a la primera división, estos siempre son partidos de mayor sufrimiento como cuando seguimos al Burgos. También vemos a la Selección, jugando la Eurocopa actualmente. Al final el fútbol se trata de un disfrute colectivo, una actividad que podemos compartir diferentes generaciones. Pero solo es eso, que no nos quite el sueño.

•Respecto a las millonadas que mueve, es un "sin sentido". Que un científico cobre mucho menos que un futbolista, no se entiende, y menos si hablamos de médicos. Dicen que en el mundo del fútbol ganan mucho por que lo generan, pero si cuantificamos lo que vale una vida, un médico tendría que cobrar siempre mucho más.

Para finalizar esta entrevista, recordarte que es posible que nunca más vuelvas a pisar tu pueblo, sería difícil afrontar un viaje tan largo. Los viajes en coche en la actualidad los limitamos a hora y media contigo, por un problema de "retenciones", y no son de tráfico, si de vejeja. Todos pasaremos por ello ¿Qué te viene a la cabeza al oír la palabra Villorejo? ¿Y Burgos?

•Al escuchar Villorejo, lo primero que me viene a la cabeza es nostalgia, su Iglesia y sus campanadas, que son la imagen y sonido del pueblo de toda la vida, además de las fiestas estivales, y la hermandad de sus gentes. Además de la imagen de los campos de cebada, trigo y girasol, que rememoro de nuevo cuando veo imágenes y panorámicas de la Vuelta ciclista a Burgos los veranos por televisión.

•Al oír Burgos, es impensable no visualizar la Catedral, tuve la oportunidad en mis tiempos de militar de reemplazo, de subir por sus escalinatas hasta la cúpula, cerca de la veleta. Además esta ciudad te permite moverte en la tranquilidad de sus anchas calles, sus parques y en especial recuerdo Fuentes Blancas bañada por el río Arlanzón, al igual que los paseos siguiendo la ribera de este río en la proximidad del Arco de Santa María. Sin olvidar las panorámicas del Castillo de la ciudad o el Museo de la Evolución, estos los he disfrutado menos, ahora me los muestran con el ordenador portátil para recordarlos.

Aprovecho la oportunidad que me brindan para saludar a todas las gentes de Villorejo y alrededores, y deseales buenas fiestas y vacaciones estivales. **Juan Carlos Mata.**



Luis Mari, cocinando para Argaño.



En la Ren , Junio 2024



Corpus 2024.



Ganadores Tuta 2023.



Comida en Argaño, Junio 2024



Partidas de dominó en las Fiestas



Vitorino, bajando al bar en invierno



De paseo, con 99 años.



Poda con la colaboración de voluntarios



Saliendo de Misa , Fiestas 2023



Ganadoras tuta 2023



Baile en el homenaje a los mayores.



Montando el Belén , Navidad 2023



Viendo el Futbol España- campeona Europa 2024



Los más jóvenes, juegos en la acera



Misa de difuntos, Agosto 2023



En la Peña, Navidad 2023.



Jóvenes, charla y mus



Preparando las Morcillas,



Baile en homenaje a los Mayores



Teatro de los jóvenes , Agosto 2023.



Recogiendo astillas Diciembre 2023



Esteban, haciendo cocido



Jesús, acompañando a la orquesta



Preparando los aperitivos.

Fotos último año

Fotos último año



Villorejo: Carama Diciembre 2023
Fotos Andrés Rodrigo y Carlos Rodrigo

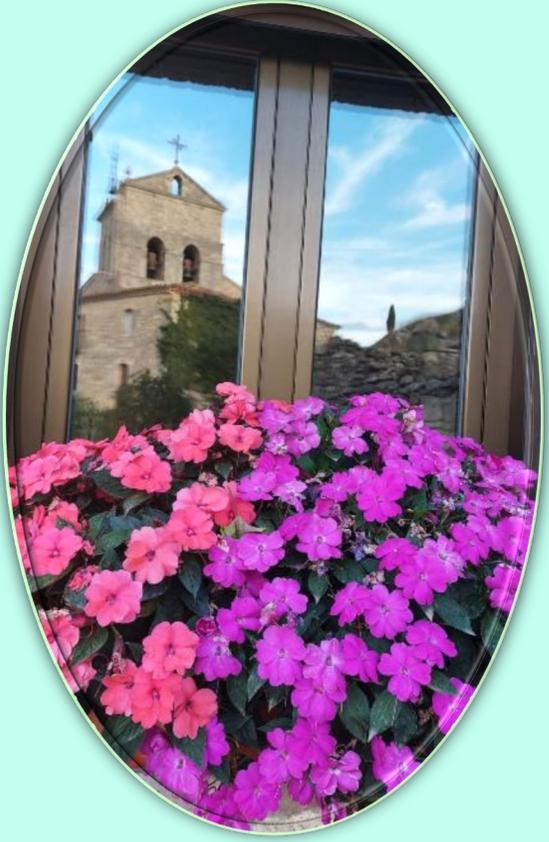


Con tristeza y poco Humor : Conflictos y espinas. La IA.

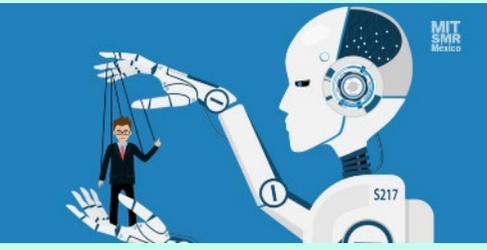
Se añade este año un conflicto más a los ya existentes en el mundo , rebrotado en toda su crudeza : el conflicto Palestino-israelí. Estar juntos en un espacio cercano o común , convivir en determinadas épocas y situaciones supone aguantarnos unos a otros para poder vivir de forma conjunta . Para este conflicto y otros muchos sería de aplicación “la parábola del erizo” de Schopenhauer.



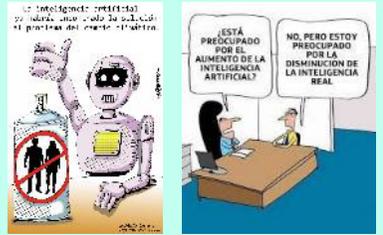
“El invierno más frío”.
Reflexión tomada de la parábola del erizo de Schopenhauer.
 Sucedió en uno de los inviernos más fríos que asoló al planeta. Miles de animales morían y ya no quedaban grutas disponibles para salvaguardarse de la temperatura y la ventisca.
 Varios erizos, al ver que morirían si no hacían algo, decidieron agruparse para mantenerse calientes. Parecía una gran idea, hasta que las púas de cada uno herían a sus compañeros más cercanos. Al no poder soportar el dolor, varios erizos se separaron y al poco tiempo murieron de frío.
 El grupo de erizos debió tomar entonces una difícil decisión: permanecer juntos a pesar de las heridas para tener calor, o distanciarse y morir de frío. Aquellos que aprendieron a convivir con el dolor sobrevivieron al invierno, mientras que los que no resistieron murieron solos en la nieve.



La Inteligencia Artificial. IA.



Libros :
 - Cuentos con moraleja creados por la IA .
 - Cuentos sobre robots y máquinas inteligentes.



Libros para entender la IA :
 "Introducción a la inteligencia artificial", de José María Girón Sierra (2023) ...
 "Inteligencia artificial: Lo que todos debemos saber", de Jerry Kaplan (2017) ...
 "Superpoderes de IA: China, Silicon Valley y el Nuevo Orden Mundial", de Kai-Fu Lee (2020) ...
 "El enemigo conoce el sistema", de Marta Peirano (2019)

