



Gaceta Digital Informativa Cabrera, Maragatería y Vegas del Duerna, Eria, Tuerto, Turienzo y Jamuz Número 3.

Proyecto de Cooperación HERMES

“La comunicación como vector de difusión de la imagen externa del medio rural “
LEADERCAL 2007-2013

Promueve: **Grupo de Acción Local Montañas del Teleno**

EN PORTADA

PREMIOS DE EXCELENCIA A LA INNOVACIÓN PARA MUJERES RURALES.

Desde el año 2010, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, convoca anualmente la edición de los Premios de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales, con el fin de poner de manifiesto las potencialidades de las mujeres como agentes trascendentes en el desarrollo sostenible del medio rural.

El objeto de estos Premios es distinguir proyectos originales e innovadores, que apliquen modelos de negocio basados en la gestión de los recursos locales, que permitan explorar nuevos yacimientos de empleo o que respondan a las necesidades de las mujeres en el medio rural.

Las candidaturas son valoradas por un jurado que tiene en cuenta los siguientes parámetros:

- Carácter sostenible (económico, ecológico y sociocultural).
- Originalidad e innovación del contenido del proyecto, con especial hincapié en su aportación para las mujeres.
- Contribución a la empleabilidad de los grupos en riesgo de exclusión social.
- Contribución a la mejora de la calidad de vida de la población rural y a la generación de condiciones de mayor equidad.
- Carácter participativo y multilateral del proyecto, buscando la excelencia en materia de gobernanza respecto a la participación de las mujeres.
- Viabilidad de su transferencia y contribución al desarrollo sostenible del medio rural.



- Presencia de mujeres en el órgano de toma de decisiones (en el caso de personas jurídicas).
- Respaldo de personas o instituciones a la candidatura.

En la primera edición, el fallo del jurado recayó sobre veinte proyectos, que contribuían a la “creación de empleo” en los sectores de producción ecológica, explotación ganadera autóctona y artesanía tradicional, seguido de los sectores de servicios a la población y conciliación de la vida familiar, personal y laboral, y de los que incidían en la revalorización del patrimonio natural, educación ambiental, turismo rural, y revalorización del patrimonio histórico-cultural.

CON NOMBRE DE MUJER. DEL MONTE DE TABUYO, S.L.

Tras la buena acogida entre las mujeres del medio rural y el éxito alcanzado en la primera edición, el Ministerio convocó una segunda convocatoria de los Premios. El número de iniciativas reconocidas en el año 2011 fue de doce, y entre ellas, estaba una de Montañas del Teleno, la empresa “Del Monte de Tabuyo, S.L.”, una pequeña industria manufacturera de transformación de hortalizas, frutos del bosque, setas y otras delicatessen que se cultivan y recolectan en la zona y, a la vez, ofrece servicios de restaurante, “El Comedor del Monte”, en el que se sirven platos elaborados con productos con trazabilidad y siguiendo recetas que mezclan la tradición con la innovación gastronómica.

Detrás de esta empresa están Marisa Rodríguez, Visi Ares, Carmen Ares, Encarna Ares y Luci Abajo que trabajan, innovan y triunfan desde que en el año 2003 comenzase a fraguar su idea. Estas mujeres destacan que su labor y los premios que ha recibido su trabajo son importante para ellas y su pueblo, pero también para todo León, una provincia con tantos recursos que no hay que abandonar ni en tiempos de crisis. Su ejemplo ha tenido tal efecto que no sólo sus hijos, sino muchos jóvenes de Tabuyo y los alrededores se están convenciendo solos de que en León se pueden hacer cosas.

El proyecto más premiado y ejemplar de todo el ámbito Montañas del Teleno es una iniciativa totalmente sostenible y respetuosa con el medio ambiente, que supuso la puesta en valor no sólo de materias agropecuarias tradicionales hasta la fecha infrautilizados, sino también de cultivos introducidos a partir de los que se ha conseguido crear una línea agroalimentaria muy diversa.



A lo largo del año 2013, con el apoyo financiero del Programa LeaderCal, se ha ampliado la oferta de este centro para poder impartir charlas, conferencias,... y, así, satisfacer la demanda de conocimientos, que existe y va en alza, sobre micología y otros temas relacionados con la riqueza silvícola local, sus aprovechamientos, su conservación, puesta en valor,... y para realizar otro tipo de actividades complementarias como exposiciones, prácticas, etc.

Este misceláneo empresarial que aúna transformación agroalimentaria, restauración y actividades didácticas, ha supuesto un revulsivo para el sector alimentario, un motor sinérgico con el turismo y otras artesanías locales y, a la vez, ha contribuido a paliar la caída de las actividades agrarias y a fijar población en un entorno muy despoblado y envejecido.

Su proyección comarcal, provincial, regional y nacional queda demostrada con los diversos premios y menciones que, además del ya referido Premio de Excelencia e Innovación a Mujeres Rurales del Ministerio de Agricultura, ha recibido, hasta ahora, esta empresa y entre ellos destacan:

- Premio del concurso convocado por la Junta de Castilla y León para celebrar el Día Mundial del Medio Ambiente en Junio de 2010.
- Premio Bioenergía de Plata 2011. A la iniciativa con mayor repercusión por instalación de una caldera de biomasa para calefacción y agua caliente sanitaria en la industria y el restaurante.
- Premio al Desarrollo Rural Macario Asenjo Ponce, otorgado por la Fundación del mismo nombre, en su VIII edición, en la categoría



Nacional, “por tener una presencia activa e innovadora, crear empleo y autoempleo, además de por utilizar materias primas de su entorno y tener un proceso de producción en la que se abastecen con fuentes de energía limpia y renovable, y por llevar a cabo actividades relacionadas con el medio ambiente, la micología, el ocio y tiempo libre, así como por la realización de cursos y talleres de emprendimiento y trabajo en cooperación». En definitiva, y sobre todo, «porque creen en que otro mundo rural es posible si no olvidamos que nuestra tierra es nuestra vida”.

- Premio al mejor “Producto Perecedero de Larga Duración”, por sus puerros en escabeche de frambuesas y eneldo, en la XX Edición de la Feria de Productos de León.





CONTENIDOS DE ESTE NÚMERO

Sección	Artículo	Página
En Portada	Premios de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales.	1
	Con nombre de Mujer. Del Monte de Tabuyo, S.L.	2
Noticias de Actualidad	Programa León de Invierno	6
	Breves	7
Nuevos Pueblos y el Desarrollo	“Vender Territorio”. Una apuesta por el Turismo	8
	Nuestras Iniciativas	9
Cosas Nuestras	El Santo Potajero	12
	Las chapas. Un popular juego	13
	Un poco de gastronomía de temporada. Pulpo “a la maragata”	15
Más allá de Montañas del Teleno	Europa Románica	18

Invitamos a todos aquellos que tengan interés en que sus opiniones, trabajos, inquietudes, reflexiones, noticias, eventos,... aparezcan en nuestro boletín, a que nos las hagan llegar a través del correo electrónico: galteleno@gmail.com



NOTICIAS DE ACTUALIDAD

PROGRAMA LEÓN DE INVIERNO

A partir de Abril, la Diputación de León pone en marcha, un año más, el programa “León de Invierno”. El objetivo de esta iniciativa que alcanza ya su sexta edición, es promocionar el teatro amateur en toda la provincia y dar la oportunidad a una decena de grupos para que muestren su buen hacer en el ámbito escénico, una actividad que, día a día, está generando un mayor interés en el medio rural (en los municipios más pequeños, los que cuentan con una población de menos de 20.000 habitantes) ya que recupera una arraigada tradición en nuestros pueblos, “Las Comedias”.

En el festival estarán presentes diez compañías leonesas, que realizarán cuatro representaciones cada una por lo que se llevarán a cabo un total de 40 actuaciones en aquellos ayuntamientos y localidades que lo han solicitado. “León de Invierno” comenzó en 2009 y, desde su comienzo, más de 25.000 personas han disfrutado de las representaciones de los actores que intentan con su trabajo hacer disfrutar a todos los leoneses del teatro joven.

La campaña tendrá una duración de mes y medio, comenzará este mes de abril hasta finales mayo. Las funciones serán públicas y gratuitas y esta edición las obras representadas serán:

- La Trébede Teatro, con la obra “Puebla de las Mujeres”
- Teatro Fila Tres. “Entremés del mancebo que casó con mujer brava” y “Fablilla del secreto bien guardado”
- La Tele Teatro. “¿Niño o niña?”
- Asociación del Centro Dramático Leonés. “Esperanza”.
- Kikodín Teatro. “La Dama Tonta”.
- Balterius´98. “¡Viva el Duque, nuestro dueño!”
- Grupo de Teatro de Vilecha. “Un marido de ida y vuelta”.
- Trejoviana Teatro. “Tartufo”.
- Benevivere Teatro. “Irene o el tesoro”
- L@s imposibles de Villacedré. “El bulto negro”.

Los municipios de Montañas del Teleno que participarán son Luyego, Santa Elena de Jamuz, Val de San Lorenzo y Valderrey.



BREVES

- David Álvarez Eulalia, un alumno del Instituto de Enseñanza Secundaria de Astorga, natural de la localidad cabreiresa de Quintanilla de Losada, se ha clasificado como uno de los tres mejores en la fase local de la "Olimpiada de Física", en concreto, este joven talento quedó segundo del distrito leonés, pasando, así, a la fase nacional.

- El polifacético artista Antonio Odón (técnico de cultura en el Ayuntamiento; pero, también músico, pintor y escultor) ha sido elegido "Personaje Bañezano del año". Recibió la *Alubia de Oro* en un acto celebrado el sábado 29 de marzo en el marco del Centro Cultural Infanta Cristina.

El premiado destacó que el galardón es un orgullo porque es "el reconocimiento a toda la vida"; pero asegura que aún tiene muchas cosas pendientes por hacer.

Por su parte, el jurado subrayó que el premiado «es un lujo para La Bañeza y comarca, destacando la cantidad de horas que desinteresadamente ha dedicado a la cultura local. Además, resaltaron su preocupación por el arte y su sentimiento profundo por todo lo autóctono, así como su alto grado de popularidad y su enorme apoyo a cualquier iniciativa que tenga que ver con la idiosincrasia comarcal.

- Si hay una familia popular en Montañas del Teleno es la de los Jiménez. Su fama les llega por su asombrosa fuerza física. En estos momentos, se están preparando para entrar, por la puerta grande, en el *Libro Guinness* de los Récords batiendo cinco marcas el mismo día para poner de manifiesto que a fuerza y resistencia no tienen rival.

La familia, que lleva 17 años haciendo demostraciones de fuerza y resistencia, ya ha comunicado su reto al comité del *Guinness* y están a la espera de que confirmen su presencia para certificar los récords. El cabeza de familia, Luis Jiménez, será el que más peso arrastre para conseguir los récords. Así, este hombre de 60 años



moverá 3.500 kilos con la perilla, desplazará con el cuello 2.500 kilos a la vez que una lanza le apunta a la garganta y tratará de mover un autobús de más de 14 toneladas, cargado de pasajeros, con el pelo. Sandra Jiménez, será el otro miembro de la saga que trata de batir una marca para el *Guinness*, moviendo un camión de 10 toneladas con el cuello.

Las hazañas de los mediáticos Jiménez no tienen freno y, para completar el reto, Billy Jiménez, tratará de batir su récord personal intentando que le rompan sobre su vientre tres piedras.

NUESTROS PUEBLOS Y EL DESARROLLO.

“VENDER TERRITORIO”. UNA APUESTA POR EL TURISMO

Son ya muchas las ediciones de la Feria Internacional del Turismo de Interior (INTUR) a las que la Asociación Montañas del Teleno ha acudido como expositor para poner en valor todos los recursos de estas variopintas comarcas.

INTUR es un evento, posicionado en la vanguardia del turismo de interior, en el que se conjuga arte, ocio, cultura, tradiciones, deportes, negocios, aventura, y que cada vez cuenta con mayor número de participantes. Además, también están representados el turismo de salud y el de reuniones, dos sectores que han experimentado un fuerte crecimiento en los últimos años. Paralelamente, durante los días de la feria se celebra Intur Negocios, una iniciativa dirigida exclusivamente a los profesionales para que ofrezcan directamente sus productos y ofertas de servicios de hostelería y restauración.

Las Ferias de Turismo son el escaparate perfecto para dar a conocer todas las bondades que tiene Montañas del Teleno a través no sólo del reparto de diversas publicaciones en las que se recopilan los recursos naturales, culturales, la gastronomía,... y los establecimientos que brindan al visitante alojamiento, buen yantar y beber; sino también a través del contacto directo con los potenciales visitantes que, año tras año, se interesan por nuestra tierra.

A lo largo de los más de 15 años que se ha participado en INTUR, se ha visto un cambio importante en los turistas y



mientras que, inicialmente, eran sólo los jóvenes en busca de naturaleza y aventura los que demandaban espacios rurales como Montañas del Teleno, poco a poco, se han ido incorporando a la corriente turistas de mediana edad y también mayores que pretenden tranquilidad y disfrutar de una buena gastronomía combinada con ciertas dosis de senderismo y visitas a los centros culturales y de interés histórico-artístico.

Sea como sea y venga quien venga, en nuestras comarcas y en todos nuestros pueblos, se puede encontrar lo que se desea.

NUESTRAS INICIATIVAS

Las Comarcas Montañas del Teleno llevan ya casi dos décadas luchando por alcanzar la “competitividad territorial” y consolidarla; es decir, lograr el aprovechamiento y puesta en valor de todos los recursos; la implicación de los agentes sociales, económicos,... y las instituciones; la dinamización de todos los sectores de actividad siguiendo pautas de innovación y la cooperación con otros territorios y la articulación de la estrategia de desarrollo local con las políticas regionales, nacionales, europeas y con el contexto global.

Pues bien, siguiendo la práctica seguida en los números anteriores de este boletín, vamos a presentar y describir algunas de las iniciativas más recientes que se han materializado.

Centro de Interpretación de los Pendones

En el mes de Julio de 2013, abrió sus puertas el “Centro de Interpretación de los Pendones de León” en la localidad de Castrotierra de la Valduerna.

A escasos metros del Santuario de la Virgen del Castro en cuyo honor se celebran romerías y rogativas en las que todos los pendones de las comarcas de La Bañeza, La Valduerna, La Maragatería, la Ribera del Tuerto y algunos otros enclaves, se ha construido un moderno edificio cuyo principal objetivo es la puesta en valor de uno de los elementos más distintivos y emblemáticos de toda la provincia leonesa, los pendones.

Los pendones son grandes enseñas de origen medieval compuestas por un mástil de madera labrada, de longitud variable



(entre 7 y 13 metros de longitud), y con un peso aproximado entre 15 y 35 kilos. En la parte superior de la vara se inserta el “pañó”, de extensión proporcionada a la envergadura del mástil. Suele ser de seda adamscada conformado por bandas horizontales y paralelas de 60 cm de ancho por 3 metros o más de largo (hasta 10 franjas); cosidas entre sí de colores variados (rojo, verde, morado, azul, blanco, amarillo y crema); no obstante, en la mayoría, aparece alguna banda rojo carmesí que simboliza el Reino de León.

Todos los pueblos de la provincia tuvieron uno e incluso dos (existieron unos 1.300 pendones); sin embargo, a partir del último tercio del siglo XX, cuando la emigración diezmo la población, los pendones, al igual que otras manifestaciones socioculturales tradicionales, cayeron en desuso. Por este motivo, muchos se perdieron y otros se arrinconaron en los desvanes de las iglesias. Con el fin de frenar esta tendencia e incluso invertirla, nació este Centro de Interpretación en el que no sólo se puede ver material gráfico sobre estos elementos, sino que también realiza actividades de sensibilización, divulgación, etc.





Museo Etnográfico de La Molienda

La Junta Vecinal de Riego de la Vega, conscientes de la importancia etnográfica, social e histórica que han tenido los molinos locales, decidió restaurar y rehabilitar como museo uno de ellos, el “molino de la zaya”. En este pequeño molino se exhibe toda la maquinaria original restaurada, así como su explicación y funcionalidad recogida en diversos paneles.

Colonia Las Rivas

Desde hace ya muchos años, la Colonia “Las Rivas” ha sido un referente para la realización de actividades estivales de innumerables grupos de niños y jóvenes de toda España. Por eso, la Parroquia de Santa María de La Bañeza, encargada de la gestión de estas instalaciones, decidió que era necesario ampliar la oferta a grupos de montañeros y senderistas que realizasen rutas por La Cabrera y, sobre todo, la ascensión al emblemático Monte Teleno y, consecuentemente mejorar, ampliar y adaptar las instalaciones.

Así pues, desde Junio de 2012, la Colonia “Las Rivas”, en Corporales tiene abiertas sus puertas también a los amantes de los deportes y las actividades en la naturaleza.



COSAS NUESTRAS

EL SANTO POTAJERO.

Para los que no conozcan la tradición del Santo Potajero os dejamos información para animaros a participar de esta curiosa tradición que cada Semana Santa se lleva a cabo en La Bañeza.



La celebración del “Santo Potajero” por parte de la Cofradía de Nuestra Señora de las Angustias y Soledad de La Bañeza, junto con el “Viacrucis Viviente” de Jiménez de Jamuz, son los protagonistas de unas de las tradiciones más populares de la Semana Santa en Montañas del Teleno.

Aparte del simbolismo religioso, "El Santo Potajero" se ha convertido en una manifestación de la Semana Santa declarada de Interés Turístico Provincial. Se celebra el Miércoles Santo por la mañana y consiste en que tras la procesión del “Santo Potajero” (una talla de madera con una altura aproximada de 55-60cm. que representa a Jesús camino del Calvario), portado por entre 8 y 10 niños, sobre un trono decorado con motivos de la Pasión, se prepara y reparte de forma gratuita un potaje (garbanzos y arroz) acompañado de una tajada de bacalao, pan, una pasta y una



naranja, a todo aquel que se acerque hasta la capilla de la Cofradía llevando su propia cazuela.

El Potaje repartido por la Cofradía de las Angustias y Soledad, originariamente entre los pobres de solemnidad, es una costumbre cuyo origen se pierde en el tiempo. Siempre se ha conocido en la Ciudad esta tradición y seguramente se remonte a los orígenes de la Cofradía en el siglo XVI. En los primeros tiempos pudo haber sido el Jueves Santo, con una simbología clara de la Última Cena, pero seguramente, para compaginar los oficios litúrgicos y las procesiones, lo trasladaron al Miércoles Santo.

Los más viejos del lugar, algunos con más de cien años, ya recuerdan "el Potaje", de forma muy parecida a como se celebra hoy en día; si bien, lógicamente, con menos participación de público. Lo que empezó siendo un acto de caridad, poco a poco, se ha hecho tan popular que acuden a participar personas de cualquier condición de la Ciudad y alrededores con su cazuela.

LAS CHAPAS. UN POPULAR JUEGO QUE VUELVE CADA SEMANA SANTA A MONTAÑAS DEL TELENO



La Semana Santa entraña un cúmulo de celebraciones cargadas de tradición, tanto religiosas como profanas, y dentro de esas ancestrales costumbres se enmarcan "las chapas". Según la leyenda, la tradición de jugar en Semana Santa surge del episodio de "echar a suertes" la túnica de Jesús.

Se trata de un juego de apuestas popular que se ha practicado tanto de manera legal (actualmente está regulado la normativa de la Junta de Castilla y León) como, en algunas épocas, de forma ilícita.

Se cuenta que hace no tantos años, los apostantes se jugaban algo más que dinero: negocios, tierras, ganado, coches,... y, según las malas lenguas,... hasta sus mujeres. Por eso "las chapas" están



actualmente reguladas por la Administración con el fin de que se limiten las apuestas a cantidades moderadas y sólo a dinero en efectivo...

La dinámica del juego es muy simple: Los jugadores se reúnen alrededor de un corro (circular o cuadrado) en cuyo perímetro deben caer las monedas; ya que, si caen fuera, el lanzamiento se considera nulo y se debe volver a tirar.

El jugador que lanza las chapas, que suelen ser monedas de cobre antiguas, apuesta una cantidad de dinero que normalmente se coloca en el suelo o en manos del “baratero” y decide si quiere apostar a “caras o a cruces”. En el caso de que su elección sean caras, las monedas deben lanzarse juntas, con ambas caras hacia fuera y, al contrario, si la opción es cruces.

Una vez concretada la apuesta por parte del “mano”, el resto de participantes debe igualar esa cantidad para la baza contraria, ya sea un solo jugador o entre varios. Así, si por ejemplo el primer jugador decide apostar 50 euros a caras, el siguiente deberá igualar esos 50 euros a cruces o, si no quiere asumir toda la apuesta, pueden ser varios los que se unan con sus aportaciones hasta alcanzar esa cifra. También existe la opción de que varios jugadores puedan incrementar la apuesta del primer jugador y en lugar de jugar en su contra lo harían a su favor y se llevarían parte de las ganancias.

Después de que están claras las apuestas, se lanzan las monedas, procurando que sea a una altura considerable y lo más verticalmente posible. Si el resultado es favorable para el apostante, doblará sus beneficios y si es contrario pierde lo jugado. En caso de que salga a la vez una cara y otra cruz, se volverá a tirar tantas veces sean necesarias hasta que las dos monedas coincidan.

El siguiente paso es saber si el jugador que tiene la “mano” vuelve a apostar todo lo ganado, sólo la cantidad inicial o decide retirarse con sus ganancias (aunque está mal visto no dar opción de revancha a sus rivales).

A pesar de que se trata de un juego aparentemente simple, la figura del “baratero” es fundamental ya que es quien se encarga de



velar por el buen desarrollo de la partida, velando por que no se produzcan trampas, surjan problemas o se realicen prácticas deshonestas.

Otra de las figuras que tradicionalmente tienen lugar en las partidas son los prestamistas que se encargan de aprovisionar a los apostantes cuando se quedan “sin blanca”.

UN POCO DE GASTRONOMÍA DE TEMPORADA. PULPO “A LA MARAGATA”.

Uno de los platos estrella de estas fechas que más tradición y arraigo tienen en esta tierra es el “pulpo”. Y si hablamos de pulpo, todo el mundo piensa en esos toscos platos cargados de rodajas humeantes y cachelos aderezados con pimentón, sal y un chorro de aceite... es decir, pensamos en lo que se ha popularizado como “*pulpo a feira o a la gallega*”.

Lejos de la verdad, este plato, en realidad y a pesar del nombre que se le ha dado, no es una invención culinaria de la vecina región gallega sino que, como ya han demostrado algunos gastrónomos, tiene un origen maragato y, más concretamente, arriero.

Como quiera que ninguna explicación es mejor que la que se encuentra en la “Enciclopedia de Gastronomía” escrita por el gran gastrónomo y periodista culinario Pepe Iglesias, vamos a reproducir un extracto de sus propias palabras publicadas en la Revista Viandar, en el año 2000.

“Antes de entrar en el farragoso origen de esta exquisita receta que toda España tiene por gallega, creo oportuno situarla históricamente en el plato, porque si bien hoy día todo el mundo ve al preciado cefalópodo sobre una tabla de madera en el escaparate del bar Rías Baixas de la esquina (en todos los pueblos hay un bar así llamado), hace cinco, diez, quince o veinte siglos, cuando los hosteleros gallegos aún no habían llegado a la luna ni colonizado el resto de la península, en la meseta ya se comía este molusco, quizás el único marisco susceptible de ser transportado hasta el interior.”



Para quienes el recuerdo llega a aquella demostración de poderío y progreso franquista llamada Feria del Campo de Madrid, la imagen oficial era la del NO-DO mostrando una nueva cosechadora de trigo, pero la vivida en carne propia, era ponerse hasta orejas del pegajoso zumo que chupábamos de las cañas de azúcar en el pabellón de Canarias, mezclado con el olor de las sardinas que Currito asaba en el de Vizcaya, y de la imagen dantesca de los pulpos secos colgados de un bramante, esperando su turno para entrar en las gigantescas potas de cobre donde una pulpeira de Carballiño obraría el milagro de hacerlos tiernos y jugosos.

Y hete aquí el primer dato, porque si los vascos vendían sus bacalaos secos como pescado cecial, único capaz de soportar los calores castellanos sin corromperse, los gallegos hacían lo propio con los congrios, las lampreas, y sobre todo con el pulpo, que como ya comenté, es molusco, y por tanto marisco, un verdadero lujo en las mesas del interior.

Claro que no desde la óptica que hoy tenemos de este manjar, ya que según los escritos de cocina más antiguos que se pueden consultar, me refiero a la época precolombina, estos se cocían y servían con zumo de naranjas, jengibre rallado, cebolla frita, migajones de pan con almendra molida y salsas de perejil y agraz.



A lo largo del siglo XVI el panorama gastronómico europeo cambió como de la noche al día al integrarse en nuestras mesas los productos que poco a poco iban llegando de las Indias, pero la mayor convulsión fue la provocada por una falsa especia obtenida a



partir de algunas variedades de chiles molidos, allí conocida como ají, y que además de aderezar y dar picante a los platos, era capaz de conservar los embutidos mejor que la propia pimienta, tanto era así que en España se dio en llamar pimentón, o pimentón.

El gran conflicto de cómo mantener la matanza sin putrefacción, mohos, ni gusanos durante meses, se había superado y la noticia corrió como el fuego por un reguero de pólvora, hasta el punto de que en pocos años ya se habían establecido verdaderas factorías para producir el mágico polvo, que para más milagro, encima teñía las carnes con un apetecible color rojo cobrizo.

Pero sucedía que, además de los compromisos monopolistas propios de las monarquías autárquicas al uso, esta fabricación quedaba restringida a lugares secos y muy cálidos, ya que el proceso pasaba por el secado de los frutos y así las regiones del norte dependían para sus matanzas de los arrieros que traían el colorado tesoro desde las lejanas tierras extremeñas o murcianas.

Pues resulta que, ese pueblo de misterioso origen, se convirtió en aquella nueva España cristiana en el amo del mundo de los transportes, sobre todo entre la costa gallega y la meseta castellana.

En los puertos cargaban pescado salado y seco, como ya apunté antes, principalmente lampreas, congrios y pulpo, que llevaban a los pueblos del interior, y de vuelta, para aprovechar el viaje, pues traían aceites de oliva y pimentones, ambos productos esenciales para conservar lomos y chorizos.

Evidentemente los fletes eran largos y complicados de establecer ya que los carros de bueyes tardaban varias semanas en recorrer el largo trayecto, y así ya procuraban las caravanas cruzarse en fechas señaladas y en determinados puntos, donde ya sabían de antemano que se celebraban ferias de ganado, con lo que de paso comerciaban con los parroquianos del lugar.

¿Qué comían los arrieros?

Pues sencillamente, lo que tenían a mano, o sea, el pulpo seco que llevaban los carros procedentes de la costa, cocido y aliñado con el pimentón y el aceite que traían los de retorno del sur.



Nótese que en todas las recetas antiguas siempre se advierte que el agua de cocción no debe llevar nada de sal, de ahí la deformación actual de añadir sal gorda al momento de servir, algo innecesario si se tratase de pescado o marisco salado.

Otra curiosidad que suele pasar inadvertida es que las pulpeiras más famosas son precisamente las de los pueblos del interior, Sarria, Carballino, Monterroso, etcétera, porque en la costa, además de no dar demasiado aprecio al pulpo (habiendo rodaballos, langostas y centollos, es bastante comprensible), al consumirse este en fresco, se cocinaba estofado con verduras.

Como en aquellas ferias también solía haber algunas res lastimada o herida, o sea inservible para el viaje de retorno, pues esta se sacrificaba, descuartizaba, cocía y aliñaba con los mismos ingredientes, y así en las fiestas de los pueblos del interior de Lugo y Orense (las de San Foilán son notables), es menú habitual comer el Pulpo a feira y la Carne o caldeiro, que es el nombre que recibe este sencillo pero sabroso guiso y que en León se llama Carne a la maragata.

Con esto, creo que puedo dar por concluida la explicación, que aclara, entre otras, las preguntas que al respecto se hacía el maestro Cunqueiro hace ya treinta años: «Comíase polbo, pero ¿o aderezo de hoxe é o primitivo? Non sei a qué carta quedarme».

(...)

Reconociendo a cada autonomía la paternidad de sus recetas, yo reivindico el “Pulpo a feira” para la Cocina Maragata.”

MÁS ALLÁ DE MONTAÑAS DEL TELENO

En esta ocasión queremos hablar de una iniciativa llevada a cabo en la provincia de Burgos por el Grupo de Acción Local Centro de Desarrollo Rural Merindades, el Proyecto de Cooperación “Europa Románica”

El CEDER Merindades tiene su ámbito de actuación en 27 Ayuntamientos que componen la comarca de “Las Merindades” en el Norte de la provincia de Burgos, limitada al oeste y noroeste por la comunidad autónoma de Cantabria, al noreste la provincia de Vizcaya, al este la provincia de Álava.



Proyecto de Cooperación LeaderCal HERMES



El Proyecto “Europa Románica” nació a partir del acuerdo entre una serie de Grupos de Acción Local de España y Francia que trabajan en zonas con características económicas, sociales y patrimoniales similares y cuyo objetivo en este caso ha sido la creación de una red europea de territorios con abundante y valioso patrimonio de estilo románico.



Con EUROPA ROMÁNICA se ha realizado diversas actividades con carácter participativo:

- análisis del impacto socioeconómico del patrimonio, de los sistemas de uso público existentes...
- realización de propuestas de modelos de gestión sostenible de uso público del patrimonio, o de diseño de oferta turística ligada al patrimonio.
- intercambios de experiencias entre territorios,
- actividades de formación y acciones de sensibilización,...
- difusión del proyecto, tanto entre la población local como entre los diversos agentes intervinientes en la gestión del patrimonio románico, incluso de terceros territorios.