

# La Zarza

BOLETÍN INFORMATIVO DEL MUNICIPIO DE FARIZA · Nº 20

AÑO 2013



# Sumario



- Editorial .....	pag. 3
- Noticias de interés municipal .....	pag. 4
- La matanza .....	pag. 7
- Concentración parcelaria Palazuelo .....	pag. 12
- Construyendo futuro .....	pag. 15
- Turismo en moto .....	pag. 19
- Trabajo voluntario .....	pag. 21
- Receta .....	pag. 23

## TELÉFONOS DE INTERÉS

Editorial	980 617 881
Consultorio Médico Fariza	980 618 413
Centro-Salud Bermillo	980 610 263
Albergue "La Rueda" Fariza	980 618 434
Farmacia Fariza	980 617 880
Oficina Medio Ambiente Fariza	980 618 425
C.E.A.S Bermillo	980 610 176
Seguridad Social	980 559 500
Junta de Castilla y León	980 559 603
Guarda Forestal	980 610 007
Guardia Civil	062
Guardia Civil Fermoselle	980 613 021
Subdelegación de Gobierno	980 579 000
Bomberos	080
Estación de Autobuses	980 521 281/980 521 282
Correos y Telégrafos	980 506 070
Emergencias	112

**BOLETÍN MUNICIPAL "LA ZARZA" Nº 20**

[www.fariza.es](http://www.fariza.es)

- EDICIÓN Y PROPIEDAD: MUNICIPIO DE FARIZA
- FOTOS: ARCHIVO MUNICIPAL
- IMPRESIÓN: GRÁFICAS SFERA ZAMORA
- D.L.: ZA - 23 - 2006
- COORDINACIÓN: PROCOSA

**DISTRIBUCIÓN GRATUÍTA, 2013**





## Editorial

**Huso de la hiladora  
a la mañana blanca y nueva.  
Chopo desnudo y fino:  
entre la niebla  
hilas ropas de boda  
para la Primavera.**

*"Chopo de invierno"*  
Dámaso Alonso

El frío de invierno nos envuelve, mientras cumplimos el número veinte de nuestra edición. Estamos a punto de pillar al siglo en que vivimos. ¡Quién nos lo iba a decir!

En el Tarot, el tiempo de invierno significa resurrección o renovación silenciosa. Todo se nutre, se alimenta de modo callado mientras nuestra rutina cotidiana, despreocupada, sigue su curso.

Las fuentes del término están bien documentadas. Sabemos que la palabra "invierno" proviene del español antiguo *ivierno*, y éste del

latín vulgar *hibernum*; ambos, del latín *tempus hibernum*, 'tiempo invernal'.

Desde un punto de vista astronómico, su origen, como el del resto de las estaciones del año, es debido a la inclinación de 23,44° del eje terrestre sobre su plano orbital. En meteorología, el solsticio de invierno ocupa los fríos meses de diciembre, enero y febrero, en el hemisferio norte.

Al número 20 le corresponden la verdad, la buena salud y una fe inquebrantable. Tan firme como la nuestra que, número a número y edición a edición, confiamos en que ustedes gocen con sus páginas; encuentren un hueco en las largas noches de invierno para descubrir el placer de su lectura. Esta complicidad se hace imprescindible para forjar en nuestro Municipio un espíritu fuerte que resista a la adversidad, en estos tiempos en que todos andamos un poco crispados. Nuestra historia, pasada y reciente, da muestras de nuestro poder de resistencia, de nuestra fortaleza como pueblo. Y ahí debemos continuar, desde nuestra sencillez, luchando cada día para hacer del universo un destino felizmente habitable.

Hoy centramos La Zarza en aspectos que nos parece necesario que ustedes conozcan de primera mano: el voluntariado, la concentración parcelaria en Palazuelo, *construyendo futuro*, la matanza, el turismo en moto... Y para terminar, una dulce receta vinculada al invierno.

No quisiéramos abandonar estas páginas sin desearles a todos ustedes: "Paz en la tierra para todos los hombres de buena voluntad". (San Lucas, *Evangelio*, II, 14).

Y recordad: "El dinero no debe ser sino el más poderoso de nuestros esclavos" (*L'argent*. A. BONNARD).





## *Noticias de interés Municipal*

- 1.- Se renovó el alumbrado de las localidades de Palazuelo, Fariza. Motivo: ahorro energético. Subvención = más recursos municipales.
- 2.- Se han mejorado los alumbrados de COZCURRITA Y DE MÁMOLES. Obra realizada por la Junta de Castilla y León – Sección de Espacios Naturales – en el apartado de eficiencia energética.
- 3.- Las últimas obras realizadas en las localidades de Mámoles, Palazuelo, Zafara, Badilla, Cozcurrita, y Fariza corresponden a Planes Provinciales y Ultimo Plan Municipal.
- 4.- El Municipio contará con subvenciones (año 2013) destinadas al Paro Obrero.
- 5.- La inversión en caminos (subvención de ADERISA y aportación municipal) está permitiendo mejorar vías de acceso, comunicación, principalmente a explotaciones ganaderas. Nos conviene, a todos, velar por su mantenimiento y mejor conservación.
- 6.- El Órgano Municipal ha tomado el acuerdo de la compra de los tubos necesarios con el fin de facilitar los accesos a las fincas particulares. Todas las entradas han de contar, en estos casos, con la autorización municipal.



- 7.- Se contempla actuación en la Ermita del Castillo con el objetivo de mejorar la calidad del entorno, la accesibilidad.
- 8.- El próximo Plan Municipal nos permitirá realizar determinadas obras en Tudera y resto de localidades.
- 9.- Se rehabilitará la vivienda municipal de Tudera.
- 10.- En el año 2.013 se mejorarán los consultorios locales de Zafara y de Cozcurrita.
- 11.- Se trabaja en la tasa de dominio público. Tendrá especial incidencia en el estado de bienestar de nuestro municipio. Fases:
- Confección de expediente (Ordenanza –tarifas- modelos, estudio técnico, alegaciones, resoluciones).
  - Contrato con los servicios jurídicos de ANMER (Bufete Gonzalo)
  - Coste: 4 mensualidades de 1.000 € + el IVA.
  - ¿Beneficios que se podrían obtener? Importantes. Daremos cuenta de ello cuando sea realidad.
  - 22-10-2012. Decreto par encomendar a los servicios técnicos y jurídicos de la Federación Nacional de Asociaciones y Municipios con Centrales Eléctricas y Embalses (Asesor jurídico. Bufete Gonzalo) el expediente de implantación de la Tasa.
  - 26-10-2012 Recibimos el Estudio Técnico –Jurídico-Económico para la aplicación de la ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por utilización privativa o aprovechamiento especial de dominio público.
  - 29-10-12. Se remite anuncio para exposición pública.
  - 31-10-12. BOP anuncio de aprobación provisional.
  - 14-12-12- BOP anuncio de exposición definitiva de la tasa por utilización privativa o aprovechamiento especial del dominio público.
  - Año 2.013. Traslado de expedientes a Iberdrola y Red Eléctrica con el fin de proceder a la oportuna reclamación.
- 12.- Se ultiman detalles de obra de la Residencia. Expediente administrativo para su apertura.



13.- En el PLENO de 28 -12 -12:

- Se acordó la modificación inicial de la ordenanza del IBI.
- Se aprobó el Presupuesto 2.013. Previsión de ingresos: 810.574'65- Previsión de gastos la misma cantidad.
- Se contempla la solicitud de inclusión en el Consorcio Provincial de prevención y extinción de incendios.
- Se estudia la aplicación del IBI a determinados bienes eclesiásticos.
- Se dio breve explicación del convenio Colectivo para el Personal Laboral de Exmo. Ayuntamiento de Fariza.

14.- 19 de diciembre, una vez acreditada documentalmente su representación, se procedió a la inspección de Fronteras, comprobándose con arreglo al art. 25 del Tratado de Límites de Fronteras de 29 de septiembre de 1.864, así como lo preceptuado en el art. 14 del Convenio de Límites de 29 de junio de 1.926, que no se ha alterado el curso del Río Duero, ni se ha realizado obra alguna que hubiese modificado sus márgenes. Se firma el Acta el día 19 de diciembre de 2.012. Actas originales firmadas en Lisboa el 8 de octubre de 1.901. El mapa recoge los límites (R. Duero ) Ayuntamiento de Fariza y Freguezia de Villa Cha ( Concelho de Miranda Do Douro )

15.- La declaración de nuestra Romería como Fiesta de Interés Regional supone, para el ejercicio 2.013, una ayuda de tres mil euros (3.000 '00 €). Nuestro agradecimiento al Patronato de Turismo de la Exma. Diputación Provincial.





## *La Matanza*

**Un día de fiesta** y de acopio en la que participaban: amigos, familiares, vecinos, pequeños, mayores.

Indudable fuente de recursos y base de la alimentación para muchas familias; especialmente en épocas de escasez, de profunda crisis, de pobreza.

Nos vamos a los años sesenta y en estas décadas nos encontramos con situaciones, económicamente, complicadas. Unos viviendo en la moderada riqueza material que le permitía disponer de uno, dos cerdos para convertir la jornada en "gran fiesta". La mayor parte de las proteínas que se consumían tenían su origen en el CERDO; otros conformándose con lo que, en ocasiones, le ofrecían como alimento solidario: partes internas del cerdo, junto a trozos de tocino para proporcionarse pocos días de ricos alimentos.

La tradición de la matanza se remonta a tiempos históricos. Los romanos, ya, utilizaban estas prácticas. En la España de la Reconquista y de los Reyes Católicos, (Castilla y Aragón), la matanza era algo más que un signo de ostentosa riqueza, era un símbolo de cristiandad. Se era cristiano de tradición sacrificando a la puerta de tu casa un hermoso cerdo y consumiendo, a la vista de todos,



morcillas, chicharrones, guisos de hígado,... de otras partes. Era, sencillamente, un puro auto de fe.

La matanza se realizaba en la calle. Ello invitaba a la reflexión de comunidad, de vecindad, de clase rica, de clase pobre...; en definitiva “quiénes habían tenido un buen año, quiénes no”.

La matanza es una costumbre popular por lo que se ha mantenido con fuerza a lo largo del siglo XIX y buena parte del siglo XX. Es un hecho cierto que tanto la despoblación rural, como la facilidad para acceder a diversas fuentes de alimentación han dado lugar a que, en la actualidad, salvo excepciones, sea una actividad de “recuerdo”. Sin duda un componente cultural y folclórico.

La fiesta de la matanza, tradición que se está perdiendo, es una forma de poner en valor viejos tiempos. Dar a conocer a nuevas generaciones qué se hacía con el marrano, convertido en adulto, desde que sale de la cochinería, pocilga, cuadra hasta transformarlo en toda una serie de productos alimenticios.



**A cada cerdo le llega su San Martín.** Dicho popular que evidencia pura realidad: “todas las rachas buenas tienen principio y fin”, incluso el más poderoso, el hipócrita, tiene días profundamente negros, de reconocimiento de su inutilidad. Lo mismo le pasa al que

construye viejas argucias para, temporalmente, crecer en el grupo social, captar la atención de los vecinos. Es evidente que el día de San Martín marcaba el tiempo de las matanzas. ¿Quién, como niño-a, no recuerda los días de la matanza que organizaban los abuelos? ¡Comportamientos excepcionales para días y tiempos excepcionales! ¿Dónde está Manolo,... y Rosa? se preguntaban los compañeros de la escuela ¡Está de matanza! ¡Claro! Como día especial,... ¡cómo para perderse!, se organizaban cosas especiales: juegos de cartas, historias al calor de la “lumbre”, los cuentos de tus abuelo..., juegos de infancia (Esconderite,... La Cadena, Rio Rio Blanco), hogueras, lumbre en la calle. Participábamos -la mejor luminaria- unos y otros con el mismo fin: **“lumbre de renta, el que no traiga leña no se calienta”**. Todos y cada uno de los chavales llevábamos nuestras ramas de encina, roble, hojarasca para sentir la importancia de tu colaboración en el objetivo que pretendías: pasártelo bien, hasta la hora de la cena, con tus amigos un buen rato.





Los productos obtenidos de la matanza del cerdo han constituido un pilar fundamental de alimentación en la mayoría de la población bien urbana, más rural. Quién no ha saboreado el jamón, el chorizo, las costillas,...el tocino... Del marrano se como todo: patas, orejas, hígado, corazón, riñones, costillas, rabo, sesos, morro, sangre lo que con un justo aderezo tienen ricos sabores en diferentes platos.

### Fases para una matanza:

1.- La víspera: se preparaban todo tipo de utensilios: bálago (paja de centeno), -leñas-, -cuchillos-, -artesas-, -pan para chicharrones-, - para las morcillas-, - pistorejos-, -bancos-, - artesillas-, -máquina-, -varas-, -tijeras-, -calderas-, -varales-, - cándano-, -vasijas de barro-, -sobinas-. ¡Todo tiene que estar a punto!



2.- Día de matanza: se recibía a los invitados, se desayunaba con pastas, aguardiente, productos típicos del cerdo, se preparaban todos y cada uno de los utensilios necesarios para el sacrificio: banco, cuchillo, cuerdas, barreño para la recogida de la sangre, bálago para chamuscar la piel del cerdo, material de limpieza (piedra, tejas, cuchillo poco afilado), potes para la comida, pucheros.

Todo dispuesto, por procedimientos artesanales, una vez dominado el cerdo, lo llevamos al banco. Se sujetaba cogiendo sus patas (a mano o bien con cuerdas), sus orejas. Todo en su sitio, el experto lo mata clavando el cuchillo en lugar apropiado. La sangre se recoge en depósito de barro, le damos vueltas, la preparamos para hacer las morcillas. Elaboración de la mañana y hechas con pan, cebollas, chichas, melón y la tripa gruesa del cerdo. Se entrecocían en el caldero y pasado un corto espacio de tiempo se procedía a colgarlas (puntas,... varas especiales).

Lavado el cerdo, matarife y ayudantes de disponían para “abrirlo”. Se sacaba la barbada, se separaba todo el paquete intestinal de las costillas, esternón y partes bajas. El esófago se ataba con una pequeña cuerda. Hígado, corazón, pulmones, intestino delgado y grueso se depositaban en el recipiente llamado artesa. Como norma general la primera parte se separaba de los intestinos, se colgaba en las llamadas estacas de pared, vara u otros similares. Del conjunto de intestinos se responsabilizaban las mujeres que procedían a la separación del manto intestinal, intestino delgado y grueso. El objetivo lavar adecuadamente y dejarlas en reposo para el “enchorizado” del siguiente día. Previamente el matarife había separado el manto del cerdo, junto con los riñones para ser colgado en adecuado lugar para enfriar.

No olvidemos la vejiga. Parte del cuerpo que se agrandaba introduciendo una paja para airear, ensancharla poco a poco y que se utilizaría para zambomba, o construcción de otro tipo de instrumentos.

El matarife se encargaba de sacar costillas, esternón, espinazo y depositarlas en las artesillas para estos fines. La operación de despiece seguía: carnes de la barrigada, paletillas, jamones, lomos, solomillos, carne del cuello, separación de la cabeza ocupaban lugares preferentes en las artesas. Por cierto la cabeza quedaba colgada en la reja, la palanca, la vara, la estaca. Quedaba limpiar el banco,





lugar que servirá, una vez que la familia se ha reunido en la comida y ha degustado las patatas con bacalao, los pistos, los pistorejos, el pan de horno de leña, la fruta y el café, para proceder al “desengrasado”. Separábamos las carnes de las grasas. Unas iban a la artesa del picado, las otras a la “caja” de la grasa. Terminada esta actividad se procedía a la instalación de la máquina de picar. Troceada la carne se picaba en la máquina para hacer las “chichas” que servirían para, a última hora,

adobar adecuadamente con los típicos ingredientes: sal, pimiento, orégano, agua; en ocasiones, vino. Queda el toque final: suavizar la masa con chorros de aceite de oliva.

Después de comer, mientras los hombres desengrasaban, las mujeres se ponían a hacer las morcillas. Este manjar está elaborado con sangre del cerdo, pan, calabazo, grasas. Los huesos “se pasaban”: cabeza, esternón, espinazo, costillas quedaban en reposo para el día siguiente. Se aderezaban “adobar” con unguento especial (pimiento, sal, orégano, agua) y se dejaban en reposo dos o tres días. Posteriormente se colgaban, en lugares apropiados, para su curación y posterior degustación.

La noche era para los invitados: cena especial (sopas de ajo, patatas,... arroz) y... lo más esperado: tertulia, juegos, anécdotas y regreso al domicilio a la luz del farol.

Día de elaboración de productos. Parte de los invitados acudían a la vivienda con el fin de colaborar en la elaboración del chorizo, salchichón, colocación de huesos, tocinos, jamones, pistorejos.



A primera hora de la mañana era obligado probar las chichas con el fin de degustar el producto obtenido. En una sartén se colocaban chichas, se calentaban a la lumbre y se saboreaban y del resultado obtenido se daba el visto bueno para proceder a la operación de “hacer los chorizos”. La misma máquina, sin cuchillas, con la instalación de un embudo serviría para la elaboración del chorizo, salchichón: unas veces las mismas tripas del cerdo, otras las tripas compradas. Las dimensiones, a gusto del consumidor. Era obligado ir picando, con sobina o aguja, las tripas del embutido con el fin de eliminar posible acumulación de aire. Colocadas las chichas en la tripa se procedía a “ensobinar” o coser para posteriormente proceder al colgado para su curación. Esta se hacía en viejas cocinas, viejas piezas de la casa, bodega, otras dependencias de la casa: la nueva o la vieja, depende.

Finalizada la operación de “colgar”, se procedía a la colocación de los tocinos para su salado. Sitio elegido, la bodega. Encima de las piezas de tocino se colocaban los jamones. El tiempo de salado duraba, aproximadamente, quince días. Se procedía a su lavado, curación y se colgaban en lugares apropiados.





Paralelamente y en la vieja cocina se procedía a la elaboración de la manteca. Proceso lento, de larga duración. En la caldera se cocía pan, membrillo, ajos, manzanas, cebollas par degustar, junto con un riego rico en azúcar, una vez que se enfriaba. Elaborada la manteca que más tarde servirá para condimentar diferentes platos, especialmente las sopas de ajo, se procedía a preparar los “chicharrones”. Con chichos (trozos del manto, de grasas bien “escurridos”), laurel, ungüento de pimentón, ajo, chorro de vino, pan picado. Todo envuelto: vueltas y más

vueltas y nuevo producto: chicharrones. Alimento, especialmente, para el desayuno.

Días posteriores: se colocaban los utensilios (bien limpios) en su sitio: calderas, barreños, artesas, tijeras, tinajas,... bancos y, como no, se “aprovechaba” los restos de comida que habían ido quedando. Nada se tiraba, todo servía.



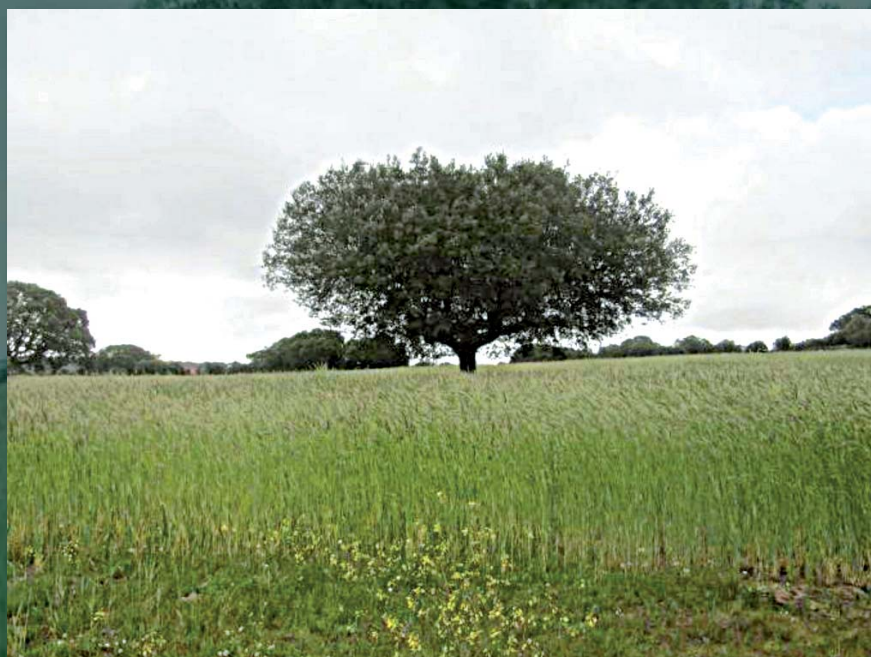
#### **Vocabulario típico:**

adobar – adobos – artesa –chamuscar –hebra – cascarones – cuezo – encetar – hozar – longaniza – manteca – chicharrones – matachín – matarife –mondongo – morcilla – picadora – tajo – torrezno – varal –zambomba – pedorrá – caldera – cántaras – rodete – llares – banco – bálago – tenazas – artesilla.

#### **Refranes curiosos sobre la matanza:**

“A todo cochino le llega su San Martín” – “No llenarás bien la panza si no haces una buena matanza” – “Cochino matado, invierno solucionado” – “Por Santa Catalina mata tu cochina” – “Por la Concepción, mata tu cebón” - “El que mata tocino temprano, pasa buen invierno y mal verano” – “Día de matanza, día de pitanza” – “Chichas y chicharrones, en la matanza a montones” – “Leña y matanza, según lo que hay se gasta”.





## Concentración Parcelaria en Palazuelo

El Estatuto de Autonomía de Castilla y León atribuye a la Comunidad Autónoma la competencia exclusiva, entre otras, en materia de agricultura. Los problemas derivados de la fragmentación de las explotaciones agrarias, así como las consecuencias derivadas de la entrada de España en la Comunidad Económica Europea, hacen necesaria una regulación legal.

Datos a tener en cuenta y que sí debiéramos de tomar en consideración especial cuando de inversiones, actividades, programas,... obras se planifican en la localidad de Palazuelo.

Población:	Noventa y nueve habitantes
Datos tomados del Catastro:	Superficie 17'90 km/2 (1.790 has)
Densidad de población:	10'15 h /km/2
Distribución:	Superficie particular: 1.643 has 10a 76ca (91'74 %) Superficie pública: 147 has 76 a 63 ca (8'26 %)
Nº de parcelas:	Particulares 3.580 - Administración 184



La Concentración Parcelaria una medida necesaria para:

- Transformar, modernizar y desarrollar las estructuras agraria.

- Mejorar la calidad de vida de los profesionales del sector agrícola-ganadero.
- Hacer más rentables las explotaciones ganaderas, favoreciendo la aportación de recursos complemento de la alimentación, disminuyendo el coste por explotación y haciendo posible que los rendimientos netos mejoren.
- Favorecer el crecimiento, pleno empleo y corrección de los desequilibrios territoriales.

La concentración parcelaria puede concebirse como un procedimiento administrativo especial por el que se reorganiza la propiedad rústica de la zona, asignando a cada propietario una porción de terreno equivalente y, como lógica, reduciendo el nº de parcelas. No debemos de olvidar que la concentración es una labor solidaria, comunitaria, social. La creación de las Juntas de Trabajo son elementos esenciales para reflejar el cauce de participación.

La concentración parcelaria provoca transformaciones a tener en cuenta: establece las medidas a adoptar para la protección del suelo y la conservación de la naturaleza, menos parcelas y de mayor extensión, mejores caminos, necesaria para el contenido de la vida agrícola-ganadera: más rentabilidad y mejor calidad de vida, otros servicios. Es considerada por la Unión Europea como un instrumento de promoción de desarrollo integrado y sostenible de las zonas rurales.

Estamos en la comarca de Sayago: tierras de limitado rendimiento, excesiva división de las propiedades, numerosas parcelas de reducida superficie, gastos añadidos e innecesarios. No olvidemos que los ganaderos de la zona están en posesión de maquinaria suficiente para su trabajo, no perdamos como referencia que estas máquinas tienen que hacerse rentables: disminuyendo costes de mantenimiento, reduciendo tiempos de trabajos, mejorando la productividad, en definitiva buscando mejores alternativas al desarrollo que las heredadas y, en muchos casos, por tradición mantenemos.



La Ley de Reforma y Desarrollo Agrario, base sobre la que se ha llevado a cabo este procedimiento agronómico en España, en su artículo 173 define sus fines: La concentración parcelaria tiene por fin primordial la constitución de explotaciones de estructura y dimensiones adecuadas, a cuyo efecto y realizando las compensaciones necesarias entre clases de tierras que resulten necesarias se procurará:

- Proporcionar a cada propietario el menor número de fincas de reemplazo.
- Adjudicar contiguas las fincas integradas en una explotación.
- Suprimir explotaciones que sean antieconómicas.
- Situar las nuevas fincas en el lugar que mejor pueda atenderlas quien las explota.
- Dar acceso a las nuevas fincas a las vías de comunicación modificando y creando caminos.

No olvidemos que el minifundismo se identifica como un serio obstáculo, dada la abundante mecanización, a que la actividad desarrollada, en el ejercicio de la profesión, no sea de calidad, y si de dudosa rentabilidad.



Sí tiene que existir serio compromiso, por parte de la Administración competente, para que, iniciado el proceso de concentración, se finalice en tiempo prudencial: no más allá de los cuatro años. Lo demás entra en el “desaliento” del individuo y de COMUNIDAD VECINAL. En la indiferencia ante la problemática que vive la población en el Medio Rural.

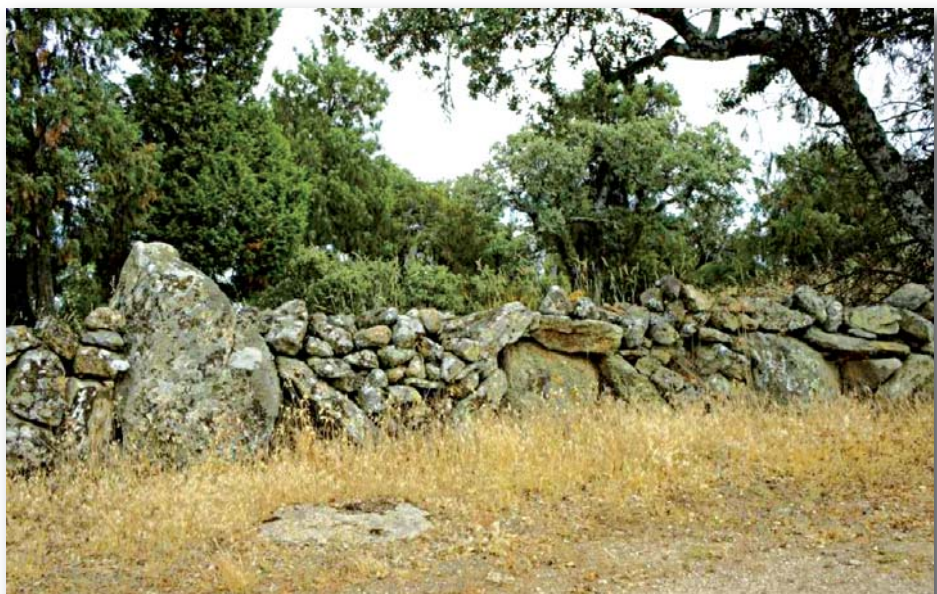
¿Qué otros beneficios nos puede reportar?

- Saneamiento de la propiedad de todos y cada uno de los propietarios implicados en el proceso, mediante la identificación, titulación y registro de la propiedad rústica.
- Permite ser una fuente de financiación externa. Registradas las fincas nos permitirá acudir al mercado hipotecario.
- Mejora la rentabilidad de las explotaciones. Nos permite aprovechamientos eficaces de los medios de producción.
- Las obras de concentración están consideradas de interés general y es la comunidad autónoma quien se responsabiliza de la totalidad de los gastos.
- Aumenta la vida útil de la maquinaria. No olvidemos que trabajaremos en parcelas mayores, con mejores caminos de comunicación.
- El proceso de concentración parcelaria lleva consigo la realización de una serie de actuaciones de restauración medioambiental.

#### RESUMIENDO:

**La ley 14/1990 de 28 de noviembre de Concentración Parcelaria de Castilla y León en el Título Preliminar-**

- **Art.1º -“Es objeto de la presente Ley la concentración parcelaria y la estructuración del suelo rústico para promover la constitución de explotaciones económicamente viables en el marco del conjunto de acciones de ordenación del territorio y la consiguiente armonización del derecho de propiedad y la función social de la misma, de acuerdo con lo establecido en la Constitución Española “.**
- **Art.3º- “La concentración parcelaria tiene como primordial finalidad la ordenación del a propiedad, con vista a dotar a las explotaciones de estructuras adecuadas: ADJUDICAR a cada propietario en coto redondo, o en el menor nº posible de fincas las integradas en una misma explotación.**  
**SUPRIMIR las explotaciones que resulten antieconómicas o aumentar superficie.**
- **Emplazar las nuevas fincas de forma que pueda ser atendida del mejor modo la explotación.**
- **Dar a las nuevas fincas acceso directo a las vías de comunicación.**
- **Se armonizará el proceso de concentración parcelaria con la conservación del medio natural”.**





## *Construyendo Futuro*

El diseño de las viviendas, las cuadras, los pajares, las bodegas siempre se han llevado a cabo sacando partido a las características climáticas de la zona donde se ubican. Si repasamos la arquitectura tradicional de las distintas zonas de España podemos observar como las técnicas de la arquitectura bioclimática moderna se basan en estos diseños, o mejor, las nuevas técnicas no lo son tanto, beben de esas enseñanzas que se han transmitido a través del tiempo, y que últimamente se habían olvidado en aras de una mal llamada modernidad.

Ahora se favorece el equilibrio del interior de la vivienda para vivir de una forma más sana, donde se evita el derroche y el despilfarro de grandes cantidades de energía. Para ello se estudia el recorrido del sol, las corrientes de aire... Se aprovecha la energía solar tanto calorífica como luminosa para calentar las estancias a través de ventanales orientados de forma adecuada. Ya los casetos o chozos o chiviteros de nuestra zona orientan sus "bocas" hacia los vientos menos fríos, se cubren, los techos, con piedra, tierra y escobas para mejorar el aislamiento.



Los hogares se protegen de los rayos solares y se consigue refrigeración, con orientaciones norte y con el recubrimiento de algún elemento que aporte frescor, por ejemplo, todos conocemos las parras que recorran las fachadas, consiguen descender unos cuantos grados la temperatura del interior de la vivienda en verano.

La elección de los materiales se realiza teniendo en cuenta que sean productos no contaminantes y renovables, que su producción y transporte no conlleve grandes costes sociales, ambientales o energéticos. La piedra, la madera, la paja, el barro, han estado a nuestro alcance sin transportes, sin costes pecuniarios y han sido ellos los protagonistas de nuestra arquitectura, de nuestros cobijos, y del de nuestros animales.

Los materiales utilizados garantizan la protección y aislamiento de las agresiones externas: calor frío, lluvia... ya que son materiales con propiedades térmicas que ayudan a que el confort climático interior sea constante y agradable en todas las épocas del año. Materiales transpirables que no cierran herméticamente las superficies tratadas, materiales libres de contaminantes y sustancias tóxicas.

Es la realización de construcciones mediante técnicas que no deterioran el medio en el que se encuentran, integrando así al ser humano con su entorno, esto es lo que si podemos llamar desarrollo.

Sólo mediante el respeto por los recursos naturales y el cambio de explotación de estos recursos no renovables a aquellos que la naturaleza va renovando, podremos hacer frente al deterioro del medio ambiente, y así, favorecer el desarrollo de las generaciones futuras.



A la hora de realizar proyectos de vivienda bioclimática tenemos que tener en cuenta un gran número de condiciones tanto de naturaleza medio ambiental como arquitectónica para que la vivienda se encuentre en consonancia con el medio que la rodea. Según los seguidores de los métodos bioclimáticos las pautas a seguir se resumirían:

- o Estudio de la zona para conseguir la mejor integración arquitectónica de la vivienda en el entorno. Nuestras normas urbanísticas ya no ayudan a seguir esta pauta, pues se han elaborado para que las nuevas construcciones se integren perfectamente en la zona, utilizando los materiales y formas del entorno.
- o La vivienda gestiona de la energía que recibe.
- o La gestión del agua es muy importante sobre todo en lugares donde escasean las lluvias.
- o El uso de las energías renovables, ya sea energía solar, eólica, hidráulica es esencial para que la vivienda sea sostenible.



Para más información sobre bioconstrucciones se pueden visitar las siguientes webs: <http://www.bioconstruccionesripoll.com/> y <http://farfanestella.es/> entre muchas otras.



El pasado mes de agosto se desarrollaron en Trabanca y Villarino unas jornadas que llevaban por título: **Experiencias de rehabilitación, reactivación y eco-activismo rural en el Parque Natural Arribes del Duero-Douro Internacional**, los principales impulsores de estas actividades fueron los arquitectos Farfan y Stela, que llevan ya algún tiempo estudiando las construcciones de Arribes del Duero y de todo el mundo con el proyecto Biourb.

El 10 de agosto en Villarino de los Aires una mesa redonda en colaboración con el taller de N'undo y en el marco del Festival Internacional de Arte y Construcción IFAC.

Los participantes a esta mesa redonda fueron: desde Tras-os-Montes//Portugal **Nuno Martins**, autoconstructor, recuperador y formador de técnicas tradicionales, miembro de Asociación Palombar. **Vanesa Solano**, Aparejadora experta en bioconstrucción, técnico de la Asociación Palombar. **Joana**, de Aepga. Asociación de Estudio y protección del Ganado Asnal. Y de Arribes//España: **Tomás Marcos**, bioconstructor, artesano y miembro de Asociación Cunarribes. **Víctor Casas**, biólogo de la Casa del Parque, Iniciativas de Desarrollo Rural Integrado y La Casa de Los Arribes. **Carlos Mezquita**, carpintero, experto en reconstrucciones tradicionales, como molinos.

Así se presentaba en la red el FIAC2012 que, como ya hemos dicho, se celebró en Villarino de los Aires el pasado agosto:

*El Festival Internacional de Arte y Construcción IFAC 2012 es un proyecto enfocado a 200 jóvenes dinámicos del mundo del arte y la arquitectura de diferentes partes de Europa. Estos vivirán y trabajarán juntos durante 10 días de Agosto en un espacio creativo integrando diferentes artes y programas, para debatir trabajar e intercambiar experiencias, a través de 20 talleres diferentes, estableciendo un equilibrio entre lo académico, lo práctico y lo social.*

*Se localiza en un pequeño pueblo llamado "Villarino de los Aires" en una de las regiones más bellas y desconocidas de España.*

*El tema del evento es "SELF- SUFFICIENT RURAL FUTURE" Esto abrirá el debate, en un mundo globalizado, a considerar un posible modelo futuro autosuficiente que se nutra de un pasado rural.*

La Jornada de presentación Proyecto Biourb se celebró el 26 de julio en Trabanca.

En la jornada se presentará el ámbito en el que se desarrollará proyecto, así como las diferentes trabajos de campo desarrollados y los contenidos que albergará la página web para concluir con una visita al parque de arquitectura tradicional de Trabanca.

El objetivo general del proyecto es cambiar el actual "modelo constructivo" por un modelo bioclimático más sostenible, ambiental y económicamente, disminuyendo la demanda energética de los edificios y poniendo en valor la Diversidad Bioconstructiva y el Patrimonio Bioclimático transfronterizo de la zona Castilla y León – Norte de Portugal.



Como objetivos específicos destacan algunos como identificar de la diversidad bioconstructiva, determinación y parametrización de su comportamiento energético; poner en valor el patrimonio bioconstructivo tradicional y potenciar su rehabilitación; creación de un modelo metodológico de análisis de clima urbano que minimice la demanda energética, etc.

El proyecto **BIOURB** cuenta con un consorcio de 7 socios: EREN, Ente Regional de la Energía de Castilla y León; ayuntamiento de Trabanca, Câmara Municipal de Mogadouro, IPB Braganza, Fundación Cidaut, Câmara Municipal de Braganza, Instituto de la Construcción de Castilla y León. Los resultados específicos más destacables que se persiguen con el proyecto son los siguientes:

- Identificación de diversos edificios de interés por su comportamiento bioclimático y estudio y modelado de diferentes soluciones técnicas empleadas en los mismos.
- Elaboración de diversos Manuales Técnicos e informes.
- Diseño de un modelo metodológico de análisis de clima urbano aplicable a diferentes asentamientos.
- Elaboración de una propuesta de nuevos procesos de certificación energética de edificios y presentación de los mismos a las autoridades españolas y portuguesas.
- Capacitación de profesionales del sector en materia de arquitectura bioclimática, conservación y rehabilitación bioclimática y urbanismo bioclimático.
- Puesta en valor del patrimonio bioclimático mediante la creación de un documental en DVD y una ruta turística transfronteriza, potenciando el turismo como generador de empleo en la zona.

A través de la web [www.biourb.net](http://www.biourb.net) se puede acceder a toda la información referente al proyecto y sus actividades.

Otra actividad, esta vez en el otro lado de la Raya es: Taller de construcción con tierra en Atenor, Tras-os-Montes, Portugal





## *Turismo en Moto*

*El alma del viajero está en sus sentidos*

ASOCIACIÓN MUTUA MOTERA

El ser humano es curioso por naturaleza y adorna su vida de secuencias y escenarios que le dan un valor añadido al placer mismo de vivir.

En el motorista, prepondera sobre el resto de factores influyentes a la consumación del viajero, una condición especial en su perfil que le lleva, en viajes errantes, a aventurarse sin buscar, disfrutando del propio placer de viajar.

La libertad, concepto que nunca se entiende sobre el individualismo, sino sobre la socialización del individuo, es manejada con absoluto respeto a todo lo que le rodea. Gentes, costumbres, paredes, calles y parajes pueden sentirse observados. Pero lejos de esta visión distanciada, el motorista se integra con absoluta facilidad en su entorno, pues hace de ello su forma de vida.

Pero esa búsqueda del sabor de la libertad, viene acompañada de otro de los grandes placeres del viajero "la soledad". Esa soledad acompañada por el aire, aromas y sabores, también te acerca a tu entorno y a escondidas también a tu "yo". Momentos intensos de encuentro con los sentidos, y cada uno de ellos es recordado alimentando el placer del viaje dotándolo de rasgos diferenciadores.

El motorista conoce bien esa soledad acompañada por el entorno natural, rural o de la gran urbe, dónde desde la silla del alma accede al escaparate de la vida como observador, manteniéndose unos

**PARA QUE NUESTROS OJOS  
NOS DEJEN VER... NUESTRA  
MENTE TIENE QUE MIRAR.**



instantes al margen, como evitando interactuar para no corromper y así entender, fiel al lema “para que nuestros ojos nos dejen ver... nuestra mente tiene que entender”.

### ¿Existen puntos de encuentro entre el viajero motorista y el viajero?

Muchos son puntos de encuentro y solo algunas formas pueden crear diferencias sustanciales en su método de interpretar. Al fin y al cabo, en la vida, todos somos viajeros, a nuestro alrededor el día a día no deja de enseñarnos y mostrarnos la cara de la vida con nuevos escenarios, nuevas lecciones, etc.

El viaje te da conocimientos y te hace crecer como persona, su riqueza es tal que en ocasiones te da respuestas a preguntas que ni tan siquiera planteabas.

PASADO EL TIEMPO, DESDE LA  
DESPENSA DE NUESTROS  
RECUERDOS, REGRESAN  
AROMAS, SABORES E  
IMÁGENES... EL VIAJE NUNCA  
TERMINA... UNO TRAS OTRO,  
CADA UNO DE NUESTROS VIAJES  
SUMAN EN NUESTRAS VIDAS.

Pero todo viajero, motorista o no, sabe que su alma está en los sentidos y que son ellos los encargados de convertirlo en privilegiado, creando la memoria de nuestros recuerdos. El resto, como el poder de entender y disfrutar, será custodiado por su alma.

Pero en esta mezcla magnética de libertad y como decíamos al principio, no podemos olvidar un fuerte nexo común de unión “la curiosidad”. Encargada de fomentar esa parte del mundo de la emociones generando la despensa de nuestros recuerdos.

### Viaje y destino.

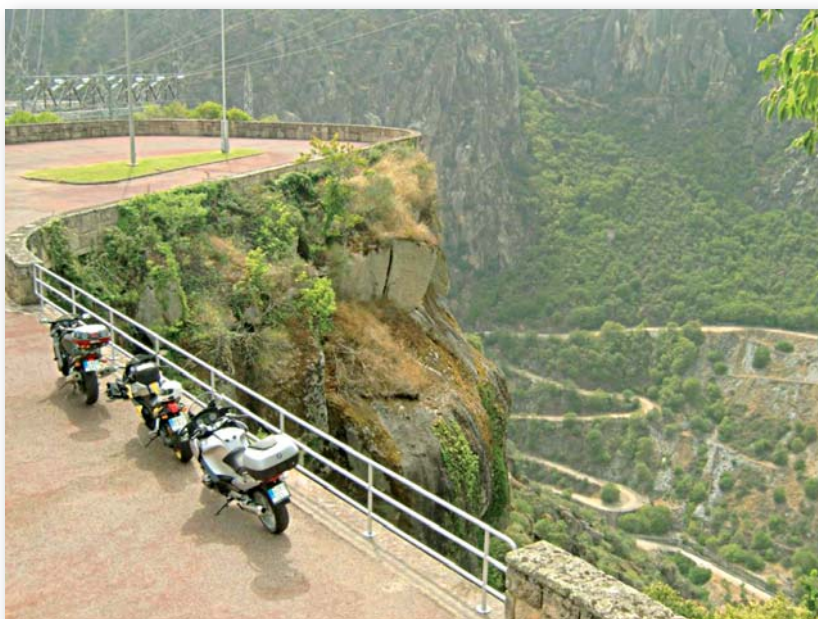
Algunos dicen que el “Santo Grial” está en la búsqueda del conocimiento y lo cierto es que la curiosidad se convierte, en el viajero, en la puerta hacia “su conocimiento”.

Desde hace años, mi hijo me enseña todos los veranos una de esas grandes lecciones que todo viajero necesita recordar de vez en cuando. Durante unas horas sale a pasear con su abuelo, recorren senderos y caminos entre las encinas y tomillos, no dejando que se les escape detalle de la naturaleza viva de esa hermosa tierra de los Arribes del Duero y a su regreso, me cuenta emocionado todo lo que ha descubierto en su corto andar de muchas anécdotas.

Ciertamente, la belleza del viaje suele venir juzgada por la intensidad de las emociones y éstas se alimentan de nuestros sentidos.

El motorista, cubierto de emociones y pasiones, viaja encontrando en el propio viaje su destino o siendo el caminar sobre sus ruedas parte de este último. La libertad en el aire con los aromas de cada tierra y momento son eternos compañeros y el destino se convierte en muchas ocasiones en la excusa insaciable de cada nueva aventura.

Pero además, su sentido de unión le convierte en un “castillo de buena esperanza” para otros compañeros. La socialización del ser es parte de su postura civilizadora en comunidad. Una comunidad para la que no crea fronteras, pero que encuentra su mejor estímulo ante la presencia de los compañeros de afición.



*Salud y muchos kilómetros.*





## *Trabajo en Comunidad, Trabajo Voluntario.*

Las personas voluntarias sirven a una comunidad, al medio ambiente, a sus vecinos a sus conciudadanos por decisión propia y libre, sin esperar una compensación. Por definición los voluntarios no cobran por su trabajo.

Hay diferentes motivaciones que para que las personas se muevan a dedicar parte de su tiempo al trabajo no remunerado, al bien común, a la sociedad.

El trabajo voluntario debería cumplir varias condiciones:

- Ser desinteresado: el voluntario no persigue ningún tipo de beneficio ni gratificación por su ayuda.
- Ser intencionado: el voluntario persigue un fin y un objetivo positivo, buscar un cambio a mejor en las cosas, en las personas y legítimo, el voluntario goza de capacidad suficiente para realizar la ayuda.
- Estar justificado: responde a una necesidad real. No es un pasatiempo ni un entretenimiento sin más, sino que persigue la satisfacción de una necesidad.



Durante el pasado verano, varias experiencias voluntarias se han puesto en funcionamiento en nuestro municipio. Ya hemos podido ver otras ediciones de actividades voluntarias, la diferencia, en esta ocasión, han sido los participantes que nos son más cercanos, son nuestros convecinos y todos estamos invitados a participar.

Esta participación pretende convertirse en marco del fomento y apertura de nuevas fórmulas de participación de los ciudadanos en acciones de voluntariado que contribuyan al conocimiento, disfrute y puesta en valor de nuestro patrimonio natural, de nuestros vínculos sociales, generando lazos emocionales y posibilitando actitudes y comportamientos activos, mediante la creación de un tejido social a favor de la recuperación de patrimonio, la gestión de especies, la puesta en valor de los espacios humanos, la gestión sostenible y la divulgación de los valores de nuestro patrimonio natural.

Algunos beneficios que obtienen los voluntarios:

- Alcanzar mayores niveles de protección, conservación y restauración de los espacios naturales.
- Apoyar el desarrollo local sostenible.
- Crear vínculos entre la realidad sociocultural de la población rural y la de la urbana.
- Permitir la implicación de la población local y su participación directa en los espacios naturales y en el patrimonio rural.





## Nuestra Cocina: Postre de Yogurt Cremoso y Turrón

### Ingredientes (para 6 personas):

- 300 g de frutos secos (nueces, almendras y avellanas)
- 1 tableta de turrón blando con almendrado de alta calidad
- 6 yogures, tipo yogur griego
- 8 galletas de cereales sin azúcar
- 1 cucharadas de canela molida
- 6 cucharadas pequeñas de crema de almendras o de miel
- 250 ml. de nata líquida para montar
- 25 g. de azúcar
- 2 polvorones de almendra o canela.

### Elaboración:

#### 1.-CREMA DE TURRÓN

Horas antes de iniciar la preparación de esta receta, es necesario que tanto los utensilios como los ingredientes estén en la nevera para sacarlos bien fríos; en particular, la nata, y el azúcar normal.

Empezamos por montar la nata fría que batiremos con el azúcar. Esta operación conviene realizarla con las varillas eléctricas para lograr una buena densidad. En un recipiente, colocamos el turrón blando que previamente habremos picado en pequeños trozos, le añadimos medio vaso de leche y batimos el conjunto hasta que todo resulte una mezcla única. Con un utensilio de madera juntamos, suavemente, la crema de turrón y la nata montada. Debemos dejarla reposar en el frigorífico mientras nos dedicamos a otras tareas.

#### 2.- FRUTOS SECOS

Vamos a preparar el crujiente. Tostamos los frutos secos picados en una sartén con un poco de mantequilla, cuando empiecen a ponerse doradas retiramos la sartén y añadimos una cucharada de azúcar y otra de canela. Seguimos tostando 1-2 minutos a fuego medio hasta que alcance un tono dorado. Retiramos de la sartén y dejamos enfriar. Cuando estén fríos separamos la mitad en un cuenco para mezclar con las galletas y el otro para cubrir el yogur.

Rompemos las galletas en trozos pequeños y las mezclamos con la parte del crocante de frutos secos hasta obtener una mezcla homogénea que será la base del postre.

#### 3.-PRESENTACIÓN EN COPA

Depositamos en el fondo una cucharadita de la mezcla crujiente de las galletas con los frutos secos y los regamos con unos hilos de miel o de crema de almendras. El resto de la copa, unos dos tercios, se llena con el yogur, dejando espacio suficiente para dos cucharadas de crema de turrón que insertamos en el medio. Se esconderán. Completamos la presentación con una cucharada sopera de frutos secos espolvoreada con canela o migas de polvorón.

**¡Toda una dulce delicia para el paladar!**

**¡Buen provecho!**





# La Zarza

