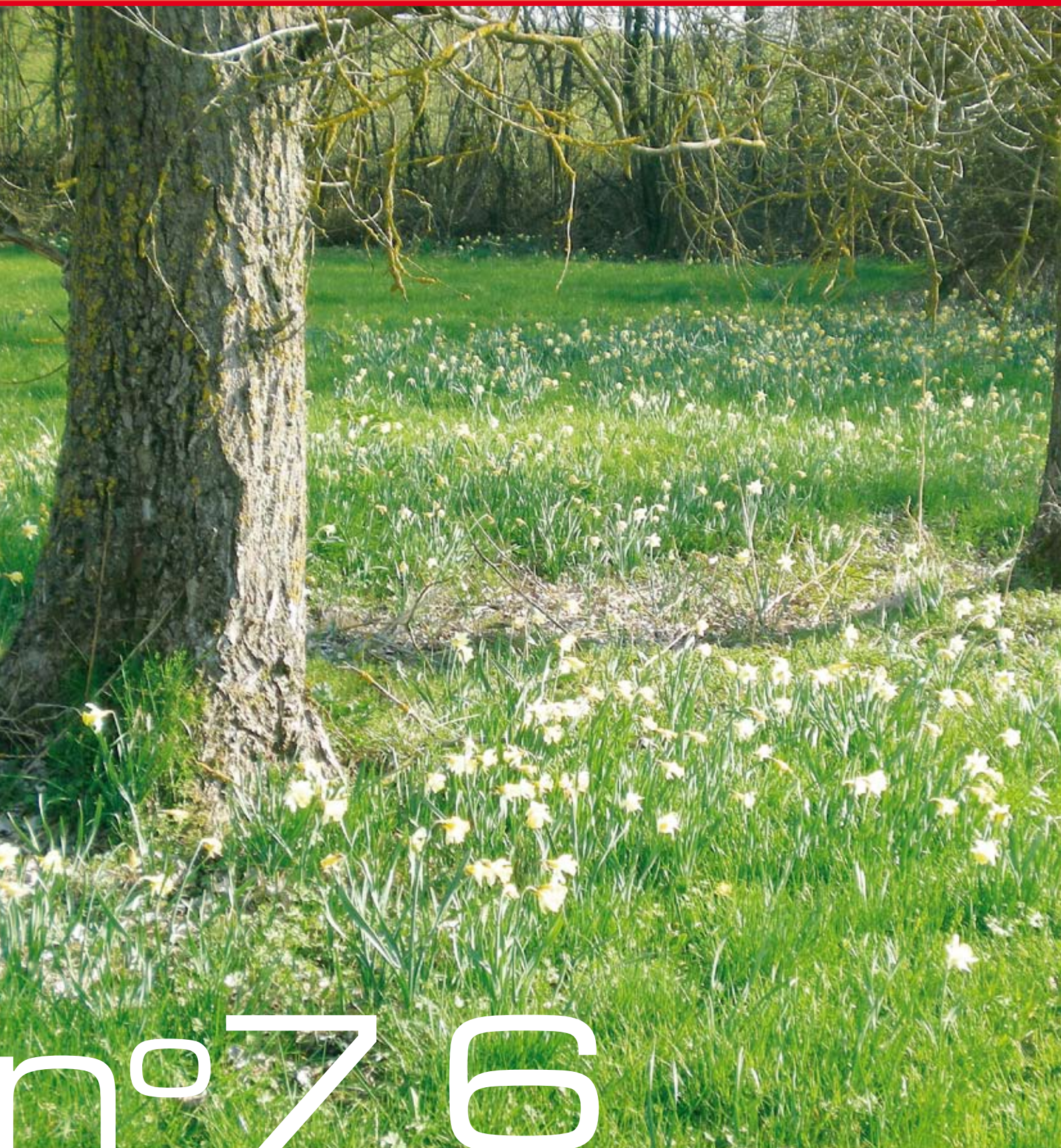
Amigos de Villasante

Número 76 • Año XXIX • Octubre de 2012



nº76

Sumario

Desde Secretaría..... Pág. 3

Floración primaveral LOS NARCISOS.... Pág. 4

Cereal, pan y hogazas..... Pág. 6

Mesa y mantel ..... Pág. 8

Cosas, casas y casos..... Pág. 12

Primavera en la asociación,
Actividades de Semana Santa 2012.... Pág. 14

Relevo en la dirección de
"Nuestro Bar"..... Pág. 16

Bienvenidos Iván y Alvaro..... Pág. 17

VILLASANTE (Fuentes o manantiales
naturales)(1ª Parte) ..... Pág. 18

Receta Paella Valenciana ..... Pág. 20

Excursiones al Valle de Sedano..... Pág. 23

Patata: Capricho de oro en la mesa ... Pág. 26

Verano en la asociación,
Actividades de verano..... Pág. 28

SUGERENCIA

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

MUCHAS GRACIAS
POR VUESTRA COLABORACIÓN

NOTA IMPORTANTE

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

Portada: En la imagen, los narcisos florecidos en las campanas de Villasante.

Edita: Asociación Amigos de Villasante

Depósito Legal: BU-137-1987

Colabora: Departamento de Cultura de la Excma. Diputación Provincial de Burgos y el proyecto Tú Eliges, Tú Decides, de Banca Cívica 2012.

Desde la Secretaría

1- El pasado 5 de abril se celebró asamblea extraordinaria de la Junta directiva con los siguientes puntos del orden del día:

1.1- Establecer las fechas de cobro de las cuotas anuales de socios y publicidad en la revista.

1.2- Tratar el tema del alquiler del bar a otras personas, dando por terminado el actual contrato con Rocío.

1.3- En la semana del 13 al 19 de agosto, se efectuará el " 2º curso de iniciación a la cocina " impartido por Alex, como el año anterior y ésta vez para participantes sin límite de edad. Tambien esperamos ofrecer la semana anterior unas clases de baile a cargo del profesor Aitor, amigo de Alex e Isabel. Así podremos practicar lo aprendido en el baile de fin de curso. Y el concurso de tortillas el viernes 24.

1.4- Se comentó la excursión anual, que este año se efectuó por el valle de Sedano el 21 de agosto.

1.5- Se decidió que la cena de socios fuera el 25 de agosto y la asamblea general el domingo 26 de agosto.

1.6- Se preparó una conferencia coloquio con el alcalde de la Merindad de Montija Florencio Martínez el viernes 28 de septiembre, otra con nuestro colaborador de la revista Prudencio Ortiz del Portillo el 6 de octubre y una comida tipo cervecera el día del Pilar 12 de octubre para dar por terminadas las actividades de éste año.

1.7- Seguimos con la modernización de la página web.

1.8- Preparar artículos para la nueva revista, que se espera pueda salir en octubre.

1.9- Se dió un impulso al tema eléctrico con un nuevo electricista que nos mejoró la instalación y que nos proporcionó el boletín necesario para el aumento de potencia en el contador.

1.10- Se mejoró la dotación mobiliaria del bar y cocina aneja.

1.11- Se abonó a Gayoso el importe de las 16 rejillas de ventilación y se estudiaron los proyectos de impermeabilización de la fachada para evitar condensaciones.

1.12- Se estudiará la posibilidad de incorporar una estufa de leña en el bar para ayudar a la eliminación de condensaciones.

1.13.- Se acordó seguir un año más con la lotería, esperando tener más éxito que el pasado 2011.

La Junta Directiva

Carpintería Metálica
rasan, s.l.
Ctra. Zorroza-Castrejana, 42
Planta Baja - Módulos 33 al 35
48013 BILBAO - Bizkaia
Telf.: 94 410 28 82
Fax: 94 410 59 58
www.rasan1.com

Floración primaveral: LOS NARCISOS

Hacía tiempo que nuestro amigo Leandro nos había comentado la posibilidad de visitar un lugar de ensueño, que podríamos denominar "El paraíso de los Narcisos". En primavera cuando florecen los narcisos, ese lugar semeja una enorme alfombra de motas amarillas. Miles de metros cuadrados de alfombra. Una explosión de color que nos sumerge en un mundo bucólico.

Elegimos el último sábado de marzo para inspeccionar la ruta y ver la posibilidad de adaptarla como excursión a nuestras actividades de primavera. Hizo un fin de semana de lujo.

Nos llevó Leandro cruzando fincas cerradas y hubo que pasar por debajo y por encima de los cierres de pinchos en dirección al monte San Martin, donde hay alguna casamata derruida, vestigios de la triste y no olvidada del todo guerra del 36. Un poco más abajo, en la ladera dirección al río Linarejo, pasamos por otra casamata derruida y vimos parte de las trincheras que se hicieron en su día. Seguimos bajando hasta el valle, donde tuvimos que vadear varios riachuelos de hermosos meandros, buscando zonas semiaccesibles y entre árboles, cortando ramas y pinchos.

Ciertamente complicada la senda elegida. Se puede llegar también por el camino que lleva al Rancho, mucho más llevadero, pero según nos dijo Leandro nosotros tomamos el camino antiguo por lo nostálgico que resultaba.

Al final llegamos a unas campas llenas de narcisos que estaban un poco agostados. Era algo que ya esperaba porque los pocos narcisos que tiene Dori en el jardín llevaban dos semanas florecidos. Una pena no poder disfrutar de todo el esplendor que proporcionan los narcisos frescos.

Aunque el viaje podríamos haberlo definido como una verdadera odisea, en realidad fue de lo más pedagógico al ser acompañado de interesantísimos relatos de la pasada guerra y vivencias de antaño de las que nos hizo partícipes Leandro, con su habitual verbo pausado y culto. Por supuesto, la excursión la pospusimos para mas adelante, por la dificultad que presenta la ruta elegida y porque las fechas no eran las más apropiadas para el disfrute que nos pueden ofrecer los narcisos.

El narciso, es el más popular bulbo de floración primaveral dada la facilidad de su cultivo.

Para cultivar el narciso deberemos plantar los bulbos temprano, en otoño, y luego dejar que se vayan extendiendo con el tiempo.

Para el cultivo forzado deberemos comprar siempre bulbos de primera calidad porque los restos o cultivados en el jardín no dan buenos resultados.

Como substrato usaremos mezcla especial para bulbos sin llenar demasiado la maceta para dejar espacio al agua de riego. Para obtener una maceta llena de flores plantaremos los bulbos en dos capas, una en el fondo, cubierta por el substrato, y otra con los ápices asomando por la parte superior.

Deberemos acostumbrarlos poco a poco a la luz, cubriendo la maceta con papel al principio. Para garantizar el éxito de nuestra maceta deberemos regar a nivel del suelo para no mojar las partes aéreas de la planta. Y para tener los narcisos en flor durante más tiempo es aconsejable ponerlos en el lugar más fresco posible. Si queremos plantarlos en el jardín requieren un suelo permeable y el mejor emplazamiento para su desarrollo óptimo es al sol o a media sombra.

Aunque podemos disfrutar de ellos todo el año, la época óptima de plantación es de mediados a finales de verano. Para hacer la plantación óptima del bulbo, deberemos enterrarlo a una profundidad de unos 17 cm. Nuestra planta florecerá a principios de primavera. Para reproducirlos, es imprescindible desenterrar las matas demasiado tupidas o ciegas a finales de verano, dividirlas y plantar sus rebrotes.

ALGUNAS VARIEDADES DE NARCISOS:

- Narciso trompón: Produce una flor por tallo. El tubo es tan largo como los pétalos, como mínimo. Su altura es de 30 a 45 centímetros. Algunos ejemplos son “King Alfred” (amarillo), “Beersheba” (blanco) y “Newcastle” (bicolor).

- Narciso de tubo largo: Produce una flor por tallo. El tubo tiene una longitud mayor que 1/3 de la de los pétalos. Altura de entre 30 y 60 centímetros. Algunos ejemplos son el “Carlton” (amarillo), “Silver Lining” (blanco) y “Fortune” (bicolor).

- Narciso de tubo corto: Produce una flor por tallo con un tubo inferior a 1/3 de la de los pétalos. Su altura está entre los 30 y 45 centímetros. Como ejemplos tenemos la “Erigid” (blanco), “Mahmoud” (bicolor) y “La Riante” (bicolor).

- Narciso doble: Posen más de un verticilo de pétalos que no se diferencian del tubo. Su altura está entre los 30 y los 45 centímetros y algunos ejemplos son el “Goleen Ducat” (amarillo), “Snowball” (blanco) y el “Texas” (bicolor).

- Narciso triple: Normalmente posee varias flores por tallo, del tipo péndulas y con pétalos ligeramente reflejos. Su altura varía entre los 15 y los 45. Ejemplos: “Liberty”, “Thalia” (blanco) y “Dawn” (bicolor).

- Narciso ciclamen: tiene una flor por tallo y las flores son péndulas con tubos largos y pétalos muy reflejos.

Jesús A.C.

Cereal, pan y hogazas

En las Merindades, nada más pasar el alto del Cabrio Menés, aparece el cultivo del trigo, la base del pan, tortos, bollos y hogazas de horno de leña muy apreciados por la población fija o de paso en cruce de caminos.

Es de consumo diario en la mesa familiar, aunque su cultivo tiene limitaciones físicas por tamaño de fincas, minifundios, trámites de concentración parcelaria en curso, así como pendientes o accesos.

Del latín "cerealem", toma el nombre de la diosa Ceres, en la mitología romana de la agricultura, en la Campania italiana, una rica región cerealista de gran importancia por su conocida fertilidad para producir cosechas.

Son plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas: avena, cebada, centeno, maíz, sorgo y el trigo panificable. Éste es de ciclo anual, entre siembra, vegetación y recolección que dura un año, distinguiéndose aquí, el de invierno de tipo blando por desarrollarse en dos.

Se inicia en otoño con la siembra, pasa el invierno agazapado bajo tierra, la estación fría y latente para surgir en todo su esplendor verde primaveral, hasta el verano avanzado, cuando madura y se cosecha de color y valor del Oro.

El clima del Norte burgalés, de la Europa continental es de influencia cantábrica hasta el Condado de Treviño, dentro de Álava, con inviernos crudos y elevada pluviometría, durante el desarrollo para dar una mies de calidad.

La denominación trigo proviene de Triticum, cuando en tiempo de los romanos el pueblo pedía al Emperador: Panem et Circenses, "danos pan y circo" y la diversión era su máxima aspiración.

- En la Península Ibérica se conoce históricamente desde 4000 años antes de Cristo y los Reyes Católicos implantaron su cultivo, sometido a precisas normas agronómicas de manejo en el campo y comerciales, pago de Rentas y Diezmos por el alquiler de la tierra y abonárselas a los propietarios, aún vigente como consta en antiguas escrituras y legajos notariales.

También, especificaciones sobre la forma de molerlo para harina, según ancestrales sistemas de molienda. Constaba de dos ruedas redondas de arenisca de gran tamaño, perpendiculares, la vertical que gira alrededor del eje, pasando sobre otra horizontal estriada con ranuras radiales y salida centrífuga de la molienda, que caía separada en dos partes: la fina harina blanca por un lado y el salvado o soma, por otra aparte.

El movimiento continuo era accionado por la energía del agua, conducida por la aceña, hasta el depósito de contención del volumen, que el molinero abría mediante la compuerta, para regularlo. Esta antecámara, recibe en Mena el nombre de Camarao, como el de Poli en Villasana o el de Vallejo.

Lo molido se valoraba en volumen y peso con recipientes de madera, la fanega prismática, inclinada por un lado para la

caída y llenado de los sacos. Se almacenaba en lugar frío y seco, bien protegida de roedores, al igual que los granos, apilándolo.

Desde siempre ha tenido importancia económica y social por su valor pecuniario y pago de rentas al arrendatario de las fincas, en las transacciones rurales españolas.

El Trigo pertenece a la familia de las Gramíneas Monocotiledóneas, plantas herbáceas de 0'60 a 1'20 m. de altura, tallo hueco en caña, espículas aisladas con 2 o 5 flores, glumas aristadas o no, insertas en altura sobre el ráquis de la espiga, en el común, en contraposición al llamado mocho, que carece de ellas.

Hay diferentes tipos de grano, en longitud, forma, color y composición, para dar distintas clases de harina, según uso: pan diario, de fabricación industrial, piensos.

El Trigo Candeal, llamado Chamorro, es de espiga cuadrada, recta, granos ovales, obtusos y opacos, da harina muy blanca, de gran calidad. El Chaparro de espigas anchas, densas y vellosas, aún se siembra y el Bono, también llamado Polonio, se cultiva aún en León y en las Islas Baleares. Ahí se muele en los Talayots, con grandes aspas de lona, orientadas hacia donde sople el viento dominante y aprovechar su fuerza, al no existir los de aceña, por falta de conductos de agua.

El Trigo blando panificable, de ciclo largo, se siembra aquí en otoño, pasa el invierno latente bajo tierra, formando buen cepellón de raíces, para fijarse fuertemente al suelo, soportando las inclemencias del tiempo, evitando así las fuertes nevadas e indemne a los hielos y así formar abundantes hijuelos, de los que saldrán los tallos en la parte foliar aérea verde, crecer fuerte en altura, absorber nutrientes de la tierra y luego encañar y por la función clorofílica respirara a la luz y el aire de donde los toma.

Granar las espigas, al principio verdes y con la energía del sol, ir madurando la mies, con buen color y calidad para cosechar y almacenar. Las modernas máquinas autopropulsadas, de gran capacidad, eficaces y rápidas son cómodas y de fácil manejo por el operador, sentado cómodamente en su alta cabina, como el centro de mandos, dominado el trigal, equipada con sensores electrónicos que contralan todo el proceso.

Conforme avanza segando, va separando el grano de la paja, por un lado los ensaca y por otro ventila el polvo de tierra con el ciclón de aire, limpiando impurezas. La empacan, para aprovecharla como residuo de gran valor, por presión de forma prismática, muy compactas o también en rulos, girando que incluso los forran de plástico negro muy resistente, como reserva de M.S., la materia seca, necesaria para la alimentación diaria de rumiantes de leche o carne.

Hay otra variedad de trigo, el Alforfón o Sarraceno, de espigas largas, pendientes,

que arquean, da mucho salvado, pero poca harina, demandado para pan integral Bio, de régimen macrobiótico, de mucha fibra para el tránsito intestinal, de demanda creciente.

Las Varietales, se clasifican genéticamente para su homologación en función del número de pares de cromosomas contenidos en su núcleo: 7, 14 ´o 21 del ADN. El común, es este último grupo y su cultivo, está muy extendido aquí. Todos se originan por Selección de Líneas Puras o cruzamientos controlados, en una palabra, por el intercambio del Genoma Hereditario de la especie y adaptación a las condiciones naturales de cada zona de cultivo.

Según el I.N.S.P.V., Instituto Nacional de Selección de Semillas y Plantas de Vivero, el organismo oficial certificador autorizado en España, existen 60 Varietales en cultivo, aceptadas por las normas de la Unión Europea.

Los genetistas y las firmas de semillas, trabajan en colaboración con la industria transformadora, que las elige y procesa, en función del destino final de la harina. Para el agricultor, es importante la capacidad del grano cereal, a distintos tipos de suelo, estructura física, contenido en nutrientes, materia orgánica (desgraciadamente escasa al haberse sustituido el ganado de tiro por máquinas).

Asimismo, muy importante la resistencia genética varietal a enfermedades criptogámicas, ciertas plagas o virus.

La forma del desarrollo radicular y vegetativo, el porte de la planta y su comportamiento ante la competencia de las malas hierbas adventicias, enemigas históricas desde los tiempos evangélicos, como la cizaña, conocida hoy por avena loca o las de hojas ancha: cardos, lapas, etc., difíciles y caras de control que quitan producción e incluso son portadoras de hongo, royas, oídio, mal de pie, etc. Las pérdidas se evalúan en Quintales por hectárea.

En las mesas densimétricas, se seleccionan automáticamente los mejores granos, calibrándolos por clases, colorean tintándolos de fucsia, para distinguirlos y no confundir los destinados a uso harinero, pan o pastas, pienso del ganado o a la siembra. Por la importancia económica, la calidad está sometida a las reglas de mercado.

Cito algunos proverbios del Almanaque, sobre el Clima, que "aunque no es de creer, sí es de temer".

De Enero a Enero, es del banquero.

Año de nieves, será de bienes.

Si en enero canta el grillo, habrá poco triguillo.

Mata al puerco en Enero y se conservará bueno, entero.

Año Bisiesto, ni cuba ni cesto.

Agua en Enero, hasta la hoz traerá tempero.

Invierno frío y lluvioso, será de verano abundoso.

Mal año espero, si en Febrero, anda en mangas de camisa el jornalero.

Por San Blas la cigüeña verás y si la vieres será de bienes.

Quien en Febrero malo está, en primavera seguirá.

Febreros y Abriles, los más viles.

Si tu casa quieres reparar, en Marzo has de empezar.

Cuando Marzo mayea, Mayo marcea.

En Abril, una gota vale mil.

El invierno no ha pasado, hasta Abril bien terminado.

Abril y Mayo, las llaves de todo el año.

Con cuatro cosas coger mucho: Cucho. Cucho. Cucho y Cucho.

Agua de primavera, si no es torrentera, llenará la panera.

Quien siembre tarde, cosecha no aguarde.

Agua de Mayo, pan para todo el año.

Dijo Mayo a Abril, aunque pese me he de reír.

Si en Mayo lodo, en Agosto granado.

Hasta el cuarenta de Mayo, no te quites el sayo.

El caudal de la labranza, es siempre rico en esperanza.

Por San Pedro y San Elices, frio en las narices.

Le dijo Julio al parvero: "ya dormirás en Enero".

Cuando segares, no vayas sin los dedales.

La otoñada verdadera, por San Miguel, la primera.

Con lluvia en Agosto, no habrá buen mosto.

Septiembre, o se lleva los puentes o seca las fuentes.

En Octubre, toma el apero y cubre.

Noviembre tronado, malo para el pastor, peor para el ganado.

Gaviotas en el huerto, temporal en el puerto.

Aves del mar que en tierra buscan su madriguera, tempestad ven venir y de mala manera.

Tierra que se ara cantando, se siega llorando.

Por San Vicente, alza la mano para la simiente.

Treinta días trae Noviembre, como Abril, Junio y Septiembre y de veintiocho sólo hay uno, los demás treinta y uno.

La víspera de la Fiesta, vale más que ésta.

Las virtudes de la sopa: es barata, el hambre quita, sed da poca, hace dormir y digerir, nunca engaña y pone la cara colorada.

Termino con lo que Don Quijote le decía a Sancho: mi fiel amigo escudero "En la vida hay muchas cosas sutiles, que despiertan honda admiración, algunas intimidan, otras nos interesan y hacen mejores sin darnos cuenta, dejan absortos a cada uno, hay que ponerse al día y es urgente estar al última que salta, para empezar a trabajar de nuevo con la mente bien abierta".

Prudencio Ortiz Portillo
Ingeniéro Técnico Agrícola

Manolo y Pili

BAR JOSE

Especialidad en:
Pulpo
y Cecina de León

CENAS Y COMIDAS POR ENCARGO

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

LOAR
CALEFACCIÓN

Eladio Bustamante, 2
Telf.: 947 14 11 13

09580 VILLASANA DE MENA
(Burgos)

Mesa y mantel

Especias

Estamos de nuevo ante una edición más de la revista. Esta vez vamos a hablar un poco de las "especias".

Aunque generalmente llamamos especias a todo lo que añadimos para saborizar un plato, deberíamos saber que especia y hierba aromática no es lo mismo, las especias son raíces, cortezas y semillas molidas (pimienta, vainilla etc.) y las hierbas son eso, hojas y plantas más o menos frescas o más o menos secas perejil, romero, laurel, etc.)

No podemos entrar a fondo sobre este tema, necesitaríamos escribir toda una enciclopedia, pero intentaré daros unas nociones que seguro que os ayudarán en vuestro cocinar diario.

Dentro del mundo de las especias destaca una que en realidad no es una especia, sino la mezcla de muchas, me refiero al Curry. Original del sudoeste de la India actualmente se prepara en muchas partes de Asia y el norte de África, aunque los ingredientes básicos son los mismos cada región aporta su "toque" personal, por lo que es prácticamente imposible establecer una receta para poder afirmar que el Curry es esto. No obstante creo que la mezcla inicial podría ser la siguiente:

ají, albahaca, alcaravea, azafrán,canela, cardamomo, cebolla seca, apio, cilantro, comino, fenogreco, jengibre, mostaza,nuez moscada, pimienta de cayena, cúrcuma, pimienta y tamarindo.

¿Para qué se puede utilizar?, para casi todo, de hecho hay gente que está enganchada al curry, como un servidor lo está al café.

Dicen que sobre gustos no hay nada escrito, ¿estaremos haciendo historia?, porque me propongo hablaros de gustos, de saborizantes, no de disfraces de sabores sino de potenciadores de sabor, voy a intentar recomendaros qué especia combina con qué producto. Meteré en el mismo saco especias y hierbas aromáticas, ¿os parece bien?, pues allá vamos.

Recordad que algunas son muy fuertes de sabor y que deberíais cogerle la medida con mucho cuidado, utilizad la pizca como medida. Una pizca es lo cabe entre los dedos pulgar y el corazón.

Para la carne picada (albóndigas, hamburguesas, pastel de carne): pimienta negra molida, orégano, perejil).

Pollo: ajo y curry.

Pescado blanco: Eneldo.

Asados de carne: si es de cerdo pimienta molida, curry, cayena molida.

Si es de ternera un poco de pimienta negra.

Salsa de tomate: Albahaca, perejil y cayena al gusto.

Recetas con leche: nuez moscada (bechamel, croquetas,…).

Recetas de caza: orégano, romero

Carne guisada: ½ hoja de laurel.

Podéis ir probando, descubriréis un mundo nuevo de sabores, pero siempre tened en cuenta que son sabores muy fuertes, cuidado con las cantidades.

Caldo o Fumé

Vamos a ver la diferencia entre un caldo y un fumé.

El caldo es el resultado de la cocción de un elemento principal (esqueleto de pollo, raspas y cabeza de pescado,…) con verduras (puerro, cebolla, zanahoria, perejil, garbanzo,…) y normalmente va dirigido a la preparación de una sabrosa sopa.

Un fumé es el resultado de la cocción del elemento principal, sin más aditivos y sirve para saborizar un guiso, una paella,…

Mi experiencia personal me ha enseñado a por ejemplo, comprar un pollo en lugar de pechugas y en mi casa separo lo que son las pechugas, los muslos y contramuslos, y las alitas, utilizando la carcasa para hacer un fumé, utilizo la parte que necesito y el resto va al congelador, fumé incluido, la cartera os lo agradecerá.

Una vez cocido el esqueleto despego toda la carne que queda en los huesos y con ella preparo unas deliciosas croquetas, prometo daros la receta.

El fumé lo utilizo para preparar una paella o en la preparación de la salsa de un guiso.

Espero que os haya resultado interesante, y ya sabéis si queréis que os haga algún comentario o queréis hacerlo vosotros….

Mesa_y_mantel@hotmail.com

Un muy cordial saludo

Alex

Carpintería Metálica

EDU

Puertas, verjas, barandillas, etc...

Todo tipo de trabajos en hierro

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

Casas Rurales Zalama

Tfnos. 947 56 59 61 - 653 71 43 36

www.casazalama.com

info@casazalama.com

SAN PELAYO (MERINDAD DE MONTIJA)
(BURGOS)

Cosas, casas y casos

Escribió Sabina en una canción sobre el Dioni:

Vaya nivelón,
Menudo aprendiz de brujo,
Nariz a lo Indiana Jones,
Peluquín de lujo.

Me extraña que sólo haya un cantar, no ya de ciego, sino de tuerto, y nadie haya llevado todavía su vida al cine. Creo que Trueba sería el director apropiado para ejecutar un guión sobre la vida de nuestro pícaro del siglo XX, porque os imagináis **¿Qué pasaría si el Dioni y Trueba decidieran mirarse cara a cara? ¡Qué amplitud de miras!** Esos dos no te ven, te rodean con la vista, y frente a frente harían un coso… para torearnos desde el otro lado de la pantalla.

Esto es un caso real. En mi oficina, la persona encargada del desempleo se llama Lourdes y la actual ministra de empleo se llama Fátima. Todo indica que necesitamos un milagro para acabar con el paro y otro para que salga a flote la economía.

Porque nuestra economía no está tocada y hundida como quieren hacernos creer, solo permanece sumergida en un país en reposo, aguantando un empuje de impuestos igual al volumen de dinero negro que desaloja. (Principio de Aquí-me-des y final de cualquier país).

Bill Gates creó un programa llamado ventanas (Windows) apellidándose puertas… Nuestro ministro de finanzas se llama Guindos… así que si le añadimos la diéresis y le ponemos un punto "versión 2012", tendría nombre de programa informático en su versión más reciente. Creo que de ésta, una de dos, o tiramos la casa por la ventana o caemos del guindo… Yo, de momento, voy a hacer un reset…

Como afirma José Luis Sampedro, que además de excelente novelista es economista de pro, **hay que administrar la riqueza, pero hemos de negarnos a administrar la miseria.** Así que empecemos por eliminar una publicidad que trata de convencernos de que nos resulta imprescindible algo que jamás hemos necesitado.

Es un clásico y ya lo decía Epicuro, "no es pobre el que tiene poco, sino el que desea más de lo que tiene". O no es rico el que tiene mucho, sino el que menos necesita… Suprimamos, pues, de nuestras vidas todo lo que no nos hace falta. Empecemos por el Senado y sigamos con gran parte del Congreso, la Administración duplicada, los coches oficiales, las dietas de unos y el régimen perpetuo de otros…

Los bancos están espléndidos… ahora si estás en paro y no puedes pagar la hipoteca se quedan con tu casa, pero no tienes que seguir pagándoles el piso… Eso sí, no te devuelven el dinero que llevas invertido en el habitáculo… Empecé a sospecharlo cuando cambiaron la versión del padrenuestro… y aquel **perdona nuestras deudas, como nosotros perdonamos a nuestros deudores** fue sustituido por **perdona nuestras ofensas, así como nosotros perdonamos a los que nos ofenden**… Digamos que pronto el mundo se dividirá en solo dos razas: judíos y jodíos.

Un juez ordena la detención de unos padres que castigaron a su hija adolescente sin salir el fin de semana. Me abstengo de opinar. Sólo me pregunto dónde están esos mismos jueces defensores a ultranza de los derechos del menor cuando más los necesitan, por ejemplo en esos pueblos del mundo donde tienen trabajando a niños de cuatro años por cuatro céntimos… al año. Y mientras lo pienso, de vuelta a casa, una manada de recién salidos del instituto me lleva por delante. Mejor no lo denuncio que el juez podría incriminarme por ir en dirección contraria…

Mar Braña

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

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

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

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

Primavera en la asociación
Actividades de Semana Santa 2012

Como continuación de las actividades iniciadas hace 4 años, la Asociación Cultural Amigos de Villasante preparó las siguientes actividades, abiertas al público en general:

1- Entre el jueves 5 y el domingo 8 de abril se programó otro Taller de Manualidades, con gran éxito de participación y como siempre dirigido por Mª Ángeles Muñoz. Para este año el trabajo fue un cuadro doble con textura y hojas en relieve decoradas con pan de plata,

en colores ocres y acabados en cera. Se utilizaron tableros de DM a los que se aplica un fondo de gesso haciendo textura, (fue la parte más lenta debido a que se dejó secando hasta el día siguiente). Se pinta con un esponjado en color ocre y con una plantilla se realizan las hojas en relieve con una pasta especial, que divide las dos tablas como podéis ver en la imagen. Posteriormente se pega el pan de plata, se envejece y por último se da cera a todo el conjunto, siendo muy vistoso el acabado.

Fue la primera vez que utilizamos esta técnica en los cuatro cursos realizados, resultando un poco complicado por la dificultad de este trabajo, pero que las ocho participantes lograron al final hacerse con un bonito cuadro.

2- El domingo 8 por la mañana se disputó el 4º Torneo Open de Ping-pong, con los 3 grupos de siempre:

- Un grupo femenino, cuya vencedora fue Marta Zamora.
- ¡Aúpa campeona!
- Otro grupo masculino senior que tuvo como ganador a Asier Zamora, que por fin desbancó a los carrozas.
- Y a1 final el grupo masculino junior del que salió victorioso Mikel Egaña, joven promesa de futuro.

Terminamos la competición con un ligero tentempié, y así recuperarnos del esfuerzo dando buena cuenta de los zumos, refrescos, diversos frutos secos, chocolatinas y galletas además de pastas, siendo muy aplaudidos todos los presentes: ven-

cedores, participantes (ya que sin estos no habría ganadores) y colaboradores en la entrega de los trofeos.

Este año y suponemos que debido a la crisis y los diversos movimientos de fusiones entre las cajas de ahorro, no hemos tenido donación de trofeos de Caja Burgos como el año anterior.

3- El domingo 8 por la tarde proseguimos con el tercer Día del Torto, con gran asistencia de socios que degustaron los ricos tortos, preparados en el horno PAN CASERO BERCEDO. Las bebidas como siempre: Refrescos, agua, tinto y clarete.

Lo más destacado del acto fueron los habituales corrillos, el contacto social en el que siempre se termina hablando de los recuerdos emotivos de años pasados.

4- Como es norma habitual de la directiva, durante toda la Semana Santa se

celebraron jornadas de puertas abiertas para todo el que estuviera interesado en la consulta/lectura de libros o pedirlos en préstamo y el acceso a internet vía Wifi, con la sola condición de aportar cada uno su portátil, consola, tablet o móvil.

Siguen sin aparecer las autoridades de las instituciones locales, ni subvencionan ni participan en las actividades.

Y a vosotros, los que siempre estáis dispuestos a colaborar, pediros que llenéis de alegría estas instalaciones, haya o no actividades programadas.

Gracias amigos, estar atentos al programa de verano.

Jesus A. C.

Relevo en la dirección de "Nuestro Bar"

Es un secreto a voces que éste año nuestra querida Rocio y su hija Fátima nos dejan. Desde éstas líneas nuestro agadecimiento por sus atenciones, por su paciencia y por el cariño que nos han dedicado. Gracias, que sepáis que formais parte de la historia de ésta Asociación.

El relevo : tambien es un secreto a voces que Ivan y Alvaro toman el testigo, dispuestos a superar el reto que se les presenta y del que seremos inapelables críticos.

Pero ¿ quienes son Ivan y Alvaro? Ivan es el promogénito de Isabel Gómez.

Isabel aterrizó por Villasante hace ya 3 años, se integró en la vida del pueblo y adoptó usos y costumbres. Se unió a la familia de la Asociación y se convirtió en una asidua participante de las actividades que desde aquí organizan, conoce un poco los gustos y disgustos de Villasante.

Ivan, 24 años, acostumbrado desde su corta vida laboral al trato con el cliente de hostelería, posee una imaginación creativa casi desenfrenada, siendo Alvaro quien le frena y le vuelve a poner en la realidad inmediata. Son pues un equipo muy bien compenetrado, amigos desde parvulitos, inseparables. Se puede decir que cuando uno estornuda el otro se resfría.

- Ivan y Alvaro ¿ ilusionados con el reto que habeis tomado al haceros cargo del bar de la Asociación?

Si, muy ilusionados, sabemos que tenemos mucho trabajo por delante, pero intentaremos hacerlo lo mejor que sabemos.

- Hacernos partícipes de vuestros planes:

Todos los planes serian demasiado, básicamente intentar darle un nuevo ambiente en el que todo el mundo se sienta a gusto y como en su casa, tanto los del pueblo como cualquiera que se acerque.

- ¿ Porqué hostelería?

Es un recurso que veíamos en el pueblo, que nos podía permitir iniciar un proyecto en Villasante y establecernos.

- ¿ Con qué nos vais a sorprender?

Quiza el mayor cambio sea servir cenas los fines de semana, un menú sencillo, hamburguesas sanwiches..etc, pero de calidad y a buen precio.

- Ahora respondernos a esa pregunta que no os hemos hecho pero que os hubiera gustado oir:

¿ Estais trabajando mucho en el local?

Si, mucho. Hemos tenido 10 dias para cambiarlo de arriba abajo, prácticamente una reforma sorpresa, pero con mucho trabajo esperemos que todo esté listo para el dia de la inauguración.

Alex

Bienvenidos Iván y Alvaro

Comunicamos a los socios y colaboradores el cambio de titular en la gerencia del bar de la Asociación, tras varios años cuya gestión con resultado diverso ha sido responsabilidad de Rocío y a la que deseamos mucha suerte en el futuro.

A partir del 1 de julio de 2.012 dos jóvenes, con ilusión pero con la cabeza llena de ideas renovadoras, van a tratar de mejorar el servicio del bar de la Asociación que hasta ahora se venía ofreciendo a los clientes.

Nos presentaron un proyecto de implantación de mejoras cuyo objetivo es la recuperación y fidelización de clientes, ofreciéndoles atención personalizada, limpieza general y ropa adecuada. Un lugar donde poder tomar un café y bollería a las 9 de la mañana de cualquier día del año, un chocolate con churros una tarde cada semana de invierno, unas hamburguesas caseras confeccionadas con buenos productos, o unas raciones ricas, ricas y pinchos varios… Todo ello rodeado de música cálida y un lugar agradable para que el cliente se sienta como en casa. Y por supuesto, sin olvidar los partidos más importantes de la liga de 1ª división (Athletic, Madrid, etc.)

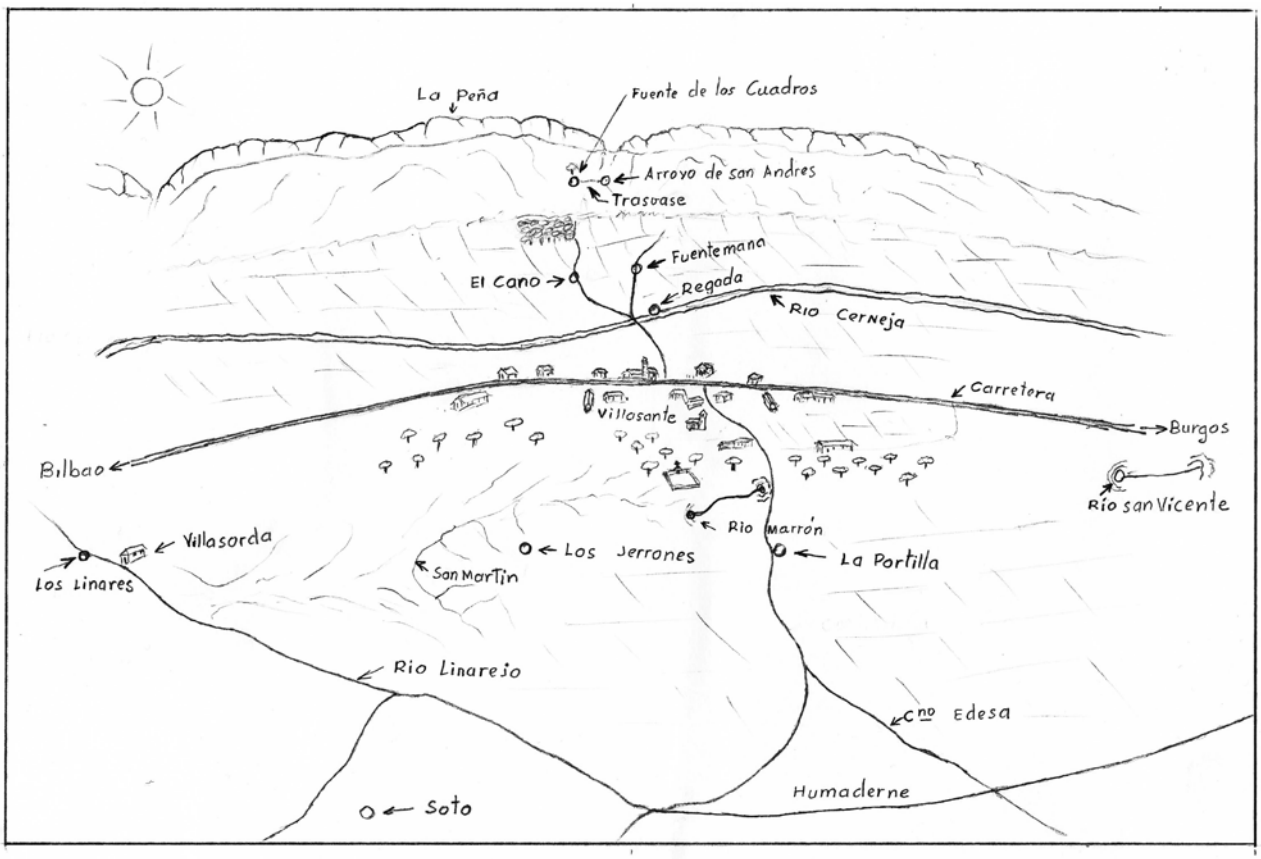
Y, cuando se hable de Villasante se piense en el bar de la Asociación, un lugar donde la ambientación, el servicio y el trato amigable sean la marca de la casa.

Se proporcionará una buena publicidad en radio, carteles en todos los pueblos de la Comarca y por supuesto en la web de la Asociación.

Bienvenidos Iván y Alvaro, os deseamos mucha suerte en esta aventura.

Jesus A. C.

VILLASANTE
(Fuentes o manantiales naturales)
(1ª Parte)



La concentración parcelaria de Montija trae cola. Así opina nuestro alcalde D. José Antonio López Rueda en la entrevista realizada por Jesús A.C. para la revista nº 74. Yo personalmente sí me lo creo, puesto que quién sino puede disponer de mejor información y además intuyo que dicha cola, en las circunstancias actuales que todos conocemos, será muy larga.

Como todo lleva su tiempo, esperaremos lo que precisen los técnicos, entendiendo que las cosas las harán bien contemplando proyectos de futuro, como pudiera ser el desvío de la carretera, accesos nuevos, rotondas etc. y logrando también un máximo de conformidad entre los afectados, que no es pedir poco.

Todo llegará, y lo digo sin gran entusiasmo puesto que dicha decisión conllevará, cambios en los paisajes y caminos transformándolos en monótonas líneas rectas, rompiendo para siempre las huellas de muchas generaciones grabadas en la tierra con muchos esfuerzos y sudores.

Antes de que todo esto ocurra y de que se identifiquen peor los relieves naturales, he imaginado un "vuelo mental" sobre la orografía de Villasante con un plano o croquis adjunto que he realizado a mano, sin ninguna precisión. Con él trato de identificar en lo posible esos manantiales semiocultos, dispersados y poco perceptibles, muchos de ellos que ofrecieron antes y también ahora, agua fres-

ca a trabajadores del campo, caminantes, animales domésticos y todo tipo de fauna en estado libre.

Comienzo por identificar y situar en primer lugar la más emblemática e importante de todas. Se trata de la "Fuente de los Cuadros". Este manantial situado en la falda de la Peña, creo que de todos es conocido, puesto que suministra agua al pueblo desde tiempo tan lejano que no dispongo de la fecha. Es de alabar el proyecto porque nunca ha faltado en el pueblo un chorro de agua excelente, con la dificultad que conlleva el trazado de tubería, cruzando el río Cerneja de alocado y caprichoso cauce.

Menos conocedores seguro que tendrá el hecho de que para garantizar el caudal de dicha fuente, se realizó un trasvase captando agua del llamado "Arroyo de San Andrés". Yo de muy joven fui testigo del proceso y la forma en que se realizaban las obras. De concejo, canalizando con brabant tirado por bueyes y detrás muchos brazos fuertes rematando con picos y palas.

Forma parte integrada para quien se acerque a este manantial visitar un haya centenaria situada unos metros hacia arriba de majestuosa forma y tamaño. Como centinela fiel, despliega su poderío trenzando raíces entre rocas para captar los minerales y la humedad que necesita.

En la falda más baja de la peña son localizables dos manantiales "El Cano y Fuentemana". El camino del matadero, como señalo en el croquis, conduce a los mismos. No es casualidad que los manantiales se encuentren junto a los caminos, pues bien sabido es que el agua describe el trayecto más corto y de mejor acceso a los lugares y en este caso se trata del laboreo de los campos.

Es de señalar también que estos manantiales de irregular caudal disponen todos de canalización adecuada para evitar inundaciones y pérdidas en los cultivos, sobre todo de los cereales.

Descendiendo hasta el cauce del Río Cerneja en la margen que llamamos "Regada", entre restos de unas piedras perfectamente labradas, aparece otro manantial que ni en el verano más seco deja de fluir agua y mantener unas pozas permanentes. La placa caliza da forma e impermeabilización a dichas pozas y peces y ranas nunca faltaron en ellas.

Dicen algunos estudiosos que la captación se remota a la época romana, pudiéndose bien comprender que ésta abasteciera de agua al pueblo hasta la llegada de la "Fuente de los Cuadros" anteriormente citada.

Leandro Villasante.

Ferretería EFRAIN

FERRETERÍA EN GENERAL
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN
REVESTIMIENTOS CERÁMICOS
SANEAMIENTO Y CALEFACCIÓN

Avda. Bilbao, 26
Telf.: 947 190 708

MEDINA DE POMAR
(Burgos)

Amedeo Rilova, 4
Telf.: 947 147 095

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

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

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

Receta
Paella Valenciana

INGREDIENTES (4 personas)

- Pollo (700 grs. Unos 8 o 10 trozos medianos)
- Conejo (300 grs. Unos 4 o 6 trozos medianos.)
- Una cucharada sopera (no muy colmada) de pimentón rojo dulce molido.
- Hebras de azafrán al gusto o en su lugar una cucharadita de café de colorante alimentario.
- 12 cucharadas soperas de tomate natural rallado
- Judía verde ancha (vainas) (400 grs.).
- Garrofón (100 grs.)
- 3 o 4 alcachofas
- Judía blanca o tabella (100 grs.).
- Agua
- Aceite de oliva virgen (15 cl. o 150 grs.)
- Arroz (320 grs.)
- Sal

ELABORACIÓN

Vertemos el aceite en el centro de la paella, la nivelamos, encendemos el fuego y calentamos el aceite.

Cuando el aceite comienza a humear, incorporamos el pollo y el conejo troceados y ligeramente salados, dorándolos cuidadosamente a fuego medio. Si el fuego es excesivo, podemos espolvorear un poco de sal en el borde de la paella, en aquellas zonas en las que no hay aceite, para evitar que se queme.

Es muy importante que toda la carne esté muy dorada, el éxito de la paella depende mucho de esta etapa de la elaboración.

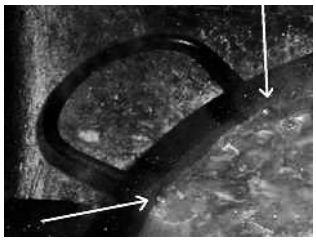
Añadimos la verdura troceada y la rehogamos unos minutos

Hacemos un hueco en el centro de la paella apartando la carne y la verdura, en este hueco incorporamos el tomate, lo sofreímos unos minutos y añadimos el pimentón. Dejamos rehogar un minuto más. Es importante que el fuego sea suave en el momento de poner el pimentón, ya que corremos el riesgo de que se queme y la paella resulte amarga.

Es el momento de verter agua hasta casi el borde, tal y como se puede apreciar en la fotografía.

Añadimos algo de sal y la dejamos cocer unos 20 minutos, añadiendo más agua si fuera necesario.

Transcurridos los 20 minutos, hemos de procurar que el caldo de la paella llegue justo hasta la mitad de los remaches de las asas, al y como indican las flechas de la fotografía. Seguidamente probamos de sal, el caldo deberá estar muy sabroso, ligeramente salado, ya que el arroz, durante la cocción, absorberá parte de la sal. Es una buena idea dar a probar el caldo a alguno de los invitados, si finalmente la paella sale sosa o salada podremos culpar al incauto que la cató.



Este es el momento de incorporar el arroz. Si hemos tomado correctamente la referencia de los remaches de las asas, simplemente haciendo un surco con el arroz que sobresalga un par de centímetros sobre el caldo, habremos conseguido la relación perfecta de arroz y caldo para el recipiente en el que estamos cocinando, esa es la medida exacta del arroz que necesita la paella, si deseamos añadir más arroz, deberemos subir el nivel del caldo agregando agua. Pero ya estaremos forzando la relación liquido-arroz para esa paella, lo ideal sería utilizar una paella de mayor diámetro. Todas estas referencias son aproximadas, la potencia del fuego, la variedad de arroz e incluso la altitud modifican en mayor o menor medida las proporciones liquido-arroz que debemos utilizar para cada recipiente. No obstante, espero que sirva esta pequeña explicación como ayuda para las personas más inexpertas.

Agregamos el azafrán o el colorante sobre el arroz, para evitar la aparición de los grumos de colorante que se forman cuando este producto es de baja calidad. Con el azafrán no existe este problema y podemos incorporarlo a la paella como consideremos oportuno (en hebras, tostado, molido, diluido…). Mezclamos uniformemente el arroz en el recipiente y procuramos que no queden granos de arroz sobre la carne o la verdura sin estar sumergidos en el caldo. Cocemos a fuego muy fuerte durante 8 minutos aproximadamente, o hasta que el arroz medio cocido comience a asomar, tal y como se ve en la foto.

En este momento debemos bajar el fuego casi al mínimo y dejar cocer otros 6 o 7 minutos mas, evitando así que el almidón que ha ido soltando el arroz durante la cocción y que ha ido espesando el caldo, se queme y se agarre al fondo de la paella. También es el momento de colocar por encima una par de ramitas de romero (fresco a ser posible), aunque también es algo opcional y al gusto de cada uno. Transcurridos los 6 o 7 minutos, si la paella no tiene nada o casi nada de caldo, dejamos que cueza los últimos 3 o 4 minutos masa fuego muy muy suave, si la paella tuviera aun mucho caldo, estos 3

o 4 minutos finales la cocinaríamos con un fuego medio. No obstante más vale una paella algo caldosa o melosa, pero rica de sabor que una bien seca, pero dura o quemada.

Resumiendo, coceremos la paella en total entre 14 y 18 minutos, 6 u 8 min. al máximo, 6 o 7 a fuego suave y los últimos 3 o 4 a fuego muy suave o fuego medio, en función del caldo que nos quede en el recipiente.

Es importante saber que 5 minutos de reposo una vez retirada del fuego, es algo que suele sentar muy bien a las paellas, sobre todo si han quedado un poquito duras.

Y aquí está el resultado... La paella valenciana

Alex

ALQUILER DE MAQUINARIA

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

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

ASUAL
ALQUILER DE MAQUINARIA

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

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

Excursiones al Valle de Sedano

Este año y por algun problema técnico que tuvimos durante la preparación, se efectuó la excursión anual de socios el martes 21 de agosto, cambiando la tendencia de los últimos años de programarla en sábado para facilitar la asistencia de socios.

La ruta elegida fue el valle de Sedano, relativamente corta en km. aunque muy expectacular por discurrir entre montes y valles. Con visitas al pueblo de Pesquera, Cañón del Ebro, pozo azul en Covanera, comida en el restaurante El Molino de Sedano y por la tarde Orbaneja del Castillo con entrada a la cueva del agua.

Este año posíblemente por la fecha tan avanzada, coincidente con la semana grande de Bilbao, el grupo lo formamos 18 animosos socios que subimos al autobús de Abilio deseosos de iniciar la jornada de excursión. Hora de salida las 10h de la mañana, sin prisas. El día de verano.

La primera parada fue en Pesquera. Durante el paseo por el pueblo pudimos contemplar un conjunto urbano muy cuidado, lleno de palacios y casonas blasonadas de los siglos XVI, XVII y XVIII, recordando un noble pasado. Uno de éstos escudos, situado en una casona de la calle de Abajo, presentaba una curiosa inscripción que ponía lo siguiente: "Iesus Maria. Esta es casa de placer i la gente de alegría. Abe María. Año 1712. Podemos afirmar que se respira paz en su entorno.

A continuación nos dirigimos hacia un mirador que está en las afueras, desde el que disfrutamos de la contemplación del Cañón del Ebro, impresionante conjunto de valles, gargantas, desfiladeros y cañones del noreste de Burgos. Un espectacular cañón tallado por el Ebro en el macizo calizo de Las Loras y que en algunas zonas alcanza una profundidad de más de 200 mts., formando uno de los espacios naturales más bellos y de mayor valor ecológico de la península Ibérica.

Tras más de media hora disfrutando de las maravillosas vistas nos dirigimos a Covanera. Aparcamos en las afueras, entre árboles y tras un paseo de aprox. 300-400 mts. llegamos al famoso Pozo azul , considerado el mayor sifón de España.

Es la cueva subacuática más larga de España, con una galería sumergida donde se han explorado hasta ahora 3.810 m y una profundidad de -70 m.

Terminada la visita nos dirigimos a Sedano donde teníamos contratada la comida. Unos tomaron un refrigerio en el restaurante El Molino y otros pasearon por los alrededores, disfrutando del entorno del antiguo molino y el río Moradillo. José Angel Javi y yo nos dirigimos pueblo abajo para visitar la casa de D.Miguel Delibes, numerosas mansiones blasonadas y la imponente iglesia parroquial. Hacía un sol de justicia y no soplaba el viento, por lo que terminamos bañados en sudor.

Tras una comida casera y no poco abundante, salimos a la terraza a disfrutar del café en tertulia.

Sobre las 17h partimos rumbo a Orbaneja del Castillo, donde pudimos contemplar sus hermosas cascadas y visitar la Cueva del agua, que forma parte del complejo kárstico de Orbaneja. Las aguas subterráneas provienen de un enorme acuífero situado en el subsuelo del páramo de Bricia. En el pueblo convivieron durante siglos mozárabes, cristianos y judíos. Solo queda el recuerdo de su presencia en el nombre de algunas calles. Los Caballeros Templarios eligieron éste lugar para levantar el convento y hospital de San

Albin, ofreciendo albergue a los peregrinos del camino de Santiago. El entorno de Orbaneja del Castillo ofrece uno de los paisajes más espectaculares y de valor medioambiental de la geografía burgalesa.

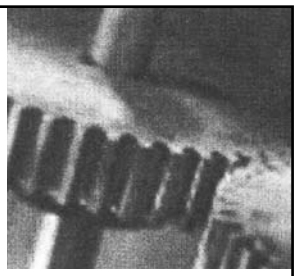
Terminada la visita subimos al autobus para regresar a nuestro querido Villasante, donde nos despedimos como ya es de

precepto en el bar de la Asociación, único lugar de encuentro.

Desde éste momento tenemos que empezar a pensar en la excursión del próximo 2.013, 30º aniversario de nuestra Asociación.

Jesus A.C.

Rafael Llarena



FERRETERÍA EN GENERAL
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

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

Bar - Restaurante

"El Niño"

Telf.: 947 14 00 71

Estación de Bercedo
BURGOS

Patata: Capricho de oro en la mesa

a.de c. según han confirmado hallazgos en excavaciones arqueológicas, por paleobotánicos, datadas por carbono 14 para determinar su edad, en tubérculos fósiles en perfecto estado, vistas en la estación de mejora de la patata d Arkaute, junto a Vitoria-Gasteiz.

En sus inicios se usaban para cebar cerdos, hasta descubrirse los usos culinarios como alimento base del hombre.

Se sabe que en el Reino Unido una epidemia destruyó los cultivos en el siglo XV y causó una terrible hambruna, que obligó a emigrar a miles de ciudadanos que colonizaron América del Norte.

En las islas un ataque por el hongo Phytopthora infestans, conocido por Mildew en todo el mundo, también aquí roña o gorriñe, asoló los cultivos y hoy sigue causando estragos. Es muy difícil de combatir por el clima en nuestras huertas.

En el siglo XVI el farmacéutico militar frances Antoine Parmentier, herido prisionero en la Guerra de los Siete Años, la estudió como curiosidad botánica, escribiendo Obras y Opérculos sobre éste tubérculo agrícola, definiéndolo como alimentario con propiedades en la nutrición y la farmacopea que le salvó la vida durante su cautiverio.

Influido por él las patatas fueron admitidas por el rey para su cultivo en las huertas de los jardines de Versalles, aunque con algunas reticencias por desconocimiento al confundirlas con otras solanáceas que eran tóxicas o alucinógenas e incomibles.

Con el tiempo se hicieron un sitio de honor en las grandes mesas de palacio, preparadas por los mejores cocineros de la corte, que ofrecían en banquetes oficiales como exquisitos platos, solas o acompañando otros condumios.

El rey Sol lucía con orgullo en la solapa ésta flor de pétalos blancos y corola amarilla. Era la patata que paseaba por Paris y desde entonces conocida por Pomme de Terre, d'Or, hoy nuestra perla subterránea de consumo diario en la mesa familiar.

Los agricultores profesionales de la patata, sobre todo alaveses y del norte de Burgos y el Condado de Treviño nuestro vecino, las conocen de siembra o consumo, de gran prestigio y calidad de mercado próximo y las de Losa o el Páramo de Masa hasta las Merindades.

De cultivo fácil, hoy muy tecnificado por entidades de semilla certificada, se da muy bien en nuestras condiciones de suelo y clima y cercanía al mercado. Álava es la provincia pionera en España, desde los tiempos de Buesa en el siglo pasado, bajo el patrocinio de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del Pais, fundó la estación de mejora de la patata en Arkaute, cerca de Vitoria Gasteiz. Hoy Neiker, instituto de investigación del Gobierno Vasco, es el centro de referencia de mayor prestigio para el sector, con reconocimiento de la UE para éste tubérculo de gran importancia socio-económica y futuro.

Especializado en la agronomía, genética varietal, ha descubierto recientemente nuevos cultivares muy interesantes para siembra o consumo, con patentes certificadas de propiedades originales del I.N.S.S. y P.V. y normas ISO.

También todo lo concerniente a lo agroalimentario y sus caracteres organolépticos para la mesa.

Siempre fina y con delicado sabor, se presta al lucimiento de los chefs de cocina y está avalada por su calidad con el lábel K que las garantiza en todos sus aspectos.

En Inglaterra son curiosas las de piel y pulpa azul, rosa o violeta e incluso alguna negra que aun no han llegado aquí.

Son el capricho de la mesa bien surtida y apetitosa que hay que conocer y agradecer y valorar a todos los que trabajan con ellas, por todo lo que aportan a la sociedad. Son una caricia para el paladar.

Prudencio Ortiz del Portillo

ÁNGEL SANTISTEBAN NEGRETE, S.L.

CONSERVAS SANTISTEBAN

Perogil, 7

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

09560 ESPINOSA DE LOS MONTEROS (Burgos) - ESPAÑA

Verano en la asociación
Actividades de verano

La junta directiva de la Asociación de Amigos de Villasante, como ya es costumbre, preparó unas actividades de fin de verano en la última semana de agosto. Entre los días 6 y 26 de agosto, se efectuaron las siguientes actividades:

1- Del lunes 06/08/2012 al jueves 09/08/2012 se inició el I Curso de iniciación al baile de salón, impartido por Aitor amigo de nuestra querida Isabel. Con participación de apenas 6 personas, posíblemente debido al respeto que a ciertas edades se tiene al ridículo. Algo que habrá que perder, porque el aprendizaje de los bailes de salón nos podría animar a preparar bailes y pequeñas fiestas en los largos inviernos. Todo se andará.

2- El II Cursillo de iniciación a la cocina, programado del 13 al 17/08/2012 y éste año abierto a todas las edades, no tuvo aceptación a pesar de estar previsto efectuar un repaso a las salsas : mayonesa, boloñesa, bechamel, española, etc, porque con ésta base se cocinan muchos platos. Tambien patatas a la riojana, carne guisada, potage de lentejas, guisantes con jamón, y arroz a la paella valenciana. Una pena haber dejado solo a nuestro entrañable Alex, cocinero experimentado y sobre todo gran comunicador. Otro año será.

3- El martes 21/08/2011 se efectuó la excursión anual de socios, en torno al valle de Sedano con visita al pueblo de Pesquera, Cañón del Ebro, pozo azul en Covanera, comida en el restaurante El Molino de Sedano y por la tarde cueva del agua en Orbaneja del Castillo. Todo un éxito.

4- El viernes 24/08/2012 se celebró el IV concurso de tortilla de patatas. Con una participación de 7 tortillas para el campeonato, más 1 tortilla fuera de concurso.

Todas según los cánones de la tortilla española, faltaría más.

Esta vez el jurado estaba formado por Marta, Javi y Eleni.

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

Tras una laboriosa deliberación (éste año tardaron casi media hora en decidirse) repetimos vencedora: Dori, que como el

año anterior presentó una tortilla clásica, sin adornos exteriores, solo patatas, 12 huevos, cebolla, sal y mucho cariño.

Pedazo de tortilla que necesitó una grúa para poder darle vuelta en la sartén.

El segundo premio fue para Aitor y el tercero para Inma.

Todas las tortillas estaban riquísimas.

Los asistentes a la posterior degustación fueron más de 25, que como siempre se ayudaron en el tránsito boca-estómago con vino, refrescos y agua.

El postre lo prepararó Dori y consistió en unos deliciosos cucuruchos de hojaldre rellenos de crema pastelera.

Debido al poco tiempo de que disponía éste año, por obligaciones familiares, solo hizo 32 cucuruchos, por lo que no pudimos repetir y bien que lo sentimos.

5- El sábado 25/08/2012 celebramos la cena-baile de socios, con una participación de socios y amigos inferior a la del año

anterior. Apenas 59 personas, entre las que se dejó notar la ausencia de jóvenes atraídos posíblemente por las fiestas de Bilbao. Confieso que sentí de verdad la ausencia de mi amiga Petra, pero los años no perdonan ni a los más animosos.

El riquísimo cordero de La Bureba lo asamos como siempre y mientras nos lo permitan en el horno de Juan Luis Sainz de Pan Casero Bercedo.

La velada fue amenizada por el ya habi-

tual Victor que nos acompañó hasta casi las 4h. de la mañana. De no ser porque le insistimos que había que preparar la asamblea del domingo, todavía estaríamos danzando en el salón social.

6- El domingo 26/09/2012 se celebró la asamblea anual de socios, con gran participación y en la que una vez leida el acta anterior y hecho repaso de las actividades anuales se aprobó por unanimidad la gestión económica de la junta. Eso sí, no hubo manera de convencer a otros socios para tomar el relevo de la junta saliente, que tuvo que prorrogar su cometido otros 2 años.

Esperemos ir incorporando en éste período a otros socios más jóvenes y que vayan asumiendo las obligaciones necesarias para la continuación de éste maravilloso proyecto.

Solo nos queda comentar que éste año la Asociación colaboró con la comisión de fiestas en la financiación de las fiestas patronales de Villasante con publicidad y tambien con su presencia, participando

en el concurso de paellas con una paella típica valenciana. Los cocineros estaban guapísimos y la paella la comimos en el salón social.

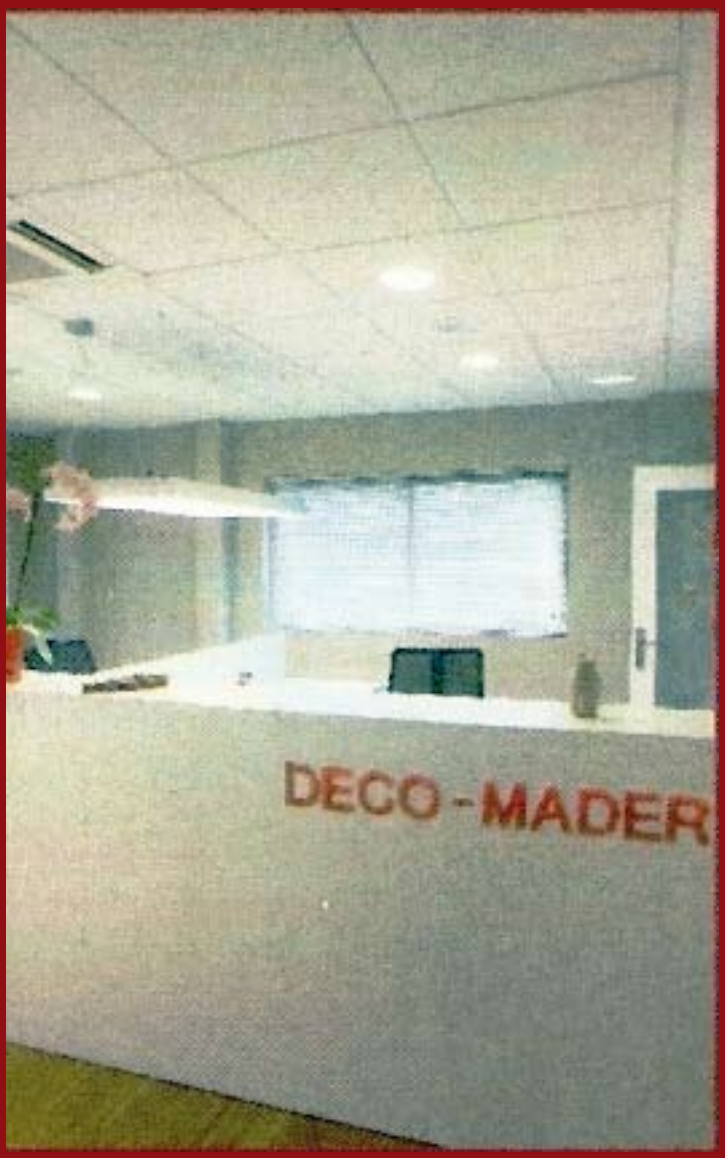
Os recordamos que necesitamos vuestras propuestas para nuevas actividades, mejoras de la organización, etc. y máximo pensando en el próximo 2013 que celebraremos el 30 aniversario de la Asociación. Gracias por vuestra colaboración.

Jesús.A.C.

CAJA BURGOS

deco-madera

Luis e Iñaki



EXPOSICION Y TALLER:

Polígono Lezama Leguizamón

C/ Lapurdi, nave 14 • 48450-ETXEBARRI

Tel./Fax: 94 640 40 41 • Móvil: 609 48 70 52