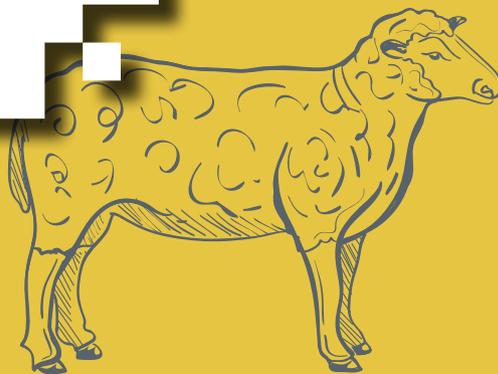


sabeRural

Un paseo intergeneracional
por la cultura y modos de vida
de la Comarca de
"El Valle" de Soria



AGRADECIMIENTOS

A los vecinos y vecinas de “El Valle” que nos regalaron un rato de su tiempo para contarnos historias de vida, recuerdos y añoranzas de su Comarca.

A los hombres y mujeres de la “Residencia de El Lago de Tera”.

*A la Asociación sociocultural de Sotillo del Rincón,
Molinos de Razón y Aldehuela del Rincón.*

*A los niños y niñas de El Valle que participaron
en la actividad intergeneracional.*

*A los Ayuntamientos de Valdeavellano de Tera, Sotillo del Rincón,
Aldehuela del Rincón, Molinos de Razón, Almarza y El Royo.*

*Y en especial a Marta, Rosana, Antonio y Lucía
por ser una parte imprescindible de este libro.*



Créditos

Proyecto sabeRural

Edita: Fundación Cepaim, Convivencia y Cohesión Social

Área de Desarrollo Rural, Soria. www.cepaim.org

Realización de contenidos: La persona encargada de plasmar la recogida de vivencias, historias, y demás elementos culturales de las maravillosas personas que habitan en la Comarca de “El Valle”, ha sido Laura Ayuso Martín. Técnica del Área de Desarrollo Rural de Fundación Cepaim.

Diseño y maquetación: Estudio Gráfico Tete López/2020

Impresión: Nextcolor S.L.U

DL MU-772-2020 / Tirada: 130 ejemplares.

Este libro es fruto del programa “sabeRural” con la colaboración de Fundación “la Caixa”.

Fundación Cepaim no se identifica necesariamente con las aportaciones y opiniones reflejadas en este libro emitidas por los distintos colaboradores y colaboradoras

No existe un pueblo igual a otro en nuestro país pero esto es especialmente visible en esta provincia, Soria.

Es tan rica y diversa que podemos encontrar en cada municipio esa danza, esa canción o esa leyenda particular que lo convierte en un lugar mágico, pero sobre todo, extraordinariamente único.

En un mundo globalizado en el que la moda, la gastronomía, la música y el ocio, indiferentemente de la parte del mundo en el que estemos (norte, sur, este u oeste), son idénticos, poder gozar de diferentes culturas es, cuanto menos, de lo más enriquecedor en y para todos los sentidos.

Y es que para poder gozar de culturas diferentes es necesario primero de su conservación, donde el capital humano es imprescindible. Los pueblos necesitan de personas que amen sus territorios y se comprometan a cuidarlos, a interesarse por su pasado, pero también personas que se atrevan a vivir en su presente y que por supuesto, apuesten firmemente por su futuro.

Mientras exista vida(s) en el medio rural, será muy difícil que su cultura desaparezca. Para que la cultura de un pueblo no termine en el olvido, son necesarias muchas personas que den continuidad a las tradiciones pasadas y, por qué no, den vida a otras nuevas.

De esta forma desde Fundación Cepaim y su área de Desarrollo Rural, y gracias a la colaboración de Fundación “la Caixa”, nace el proyecto “sabeRural”, donde la conservación del folklore de la comarca de “El Valle”, junto a su trasvase generacional, es su principal motor, recordándonos que su pérdida, es algo que no nos podemos permitir.

El relevo generacional, como la manera de asegurar un futuro a través de la cultura popular, es clave para la conservación del medio rural. Es primordial educar a las nuevas generaciones en el respeto hacia los valores e ideas del medio rural, así como formarles en el compromiso y en la importancia que requiere su conservación como camino para conseguir y conservar un futuro más próspero.

Te invitamos así a que descubras esta comarca soriana, “El Valle”, con la misma ilusión con la que lo hicimos desde el equipo de Cepaim, que te emociones y te atrapen en cada una de estas historias, añoranzas, recuerdos y vivencias contadas de la mano de sus vecinos y vecinas.

Porque FUERON, SOMOS. Porque somos, SERÁN.

Maria García Tarancón

Coordinación Área Desarrollo Rural de Fundación Cepaim



No hay nada que me guste más en este mundo que ir de paseo con mi abuelo Manuel.

Hoy me ha prometido un paseo muy especial. Me va a enseñar su Comarca “El Valle”, en la que nació ya hace 85 años, donde creció mi mamá y ahora juego yo.

Está situada al norte de la provincia de Soria, entre las sierras Cebollera, Carcaña y Tabanera, la componen unos cuantos pueblos: Rebollar, Rollamienta, Sotillo del Rincón, Molinos de Razón, Aldehuela del Rincón, Valdeavellano de Tera y Villar del Ala y muy cerca Almarza y El Royo.

Mi abuelito me ha dicho que me va a presentar a algunos de sus amigos y amigas de El Valle, que tienen muchas ganas de contarme cosas de sus pueblos.

¿Nos acompañas en esta aventura?

–Iker, ¿estás ya preparado?–.

–Síiii abuelito. Ya lo tengo todo toodo preparado; mochila, gorra, agua y bocadillo–.

–No te olvides de meter muchas **ganas de querer hacer**–.

–¿Cómo abuelito? No te entiendo–.

–Ya lo entenderás después, ¡Vámonos!–.

Mire por donde mire, puedo ver los verdes pastos de los que tanto he oído hablar a mi abuelo, y por lo que fue conocida esta comarca como “La Suiza soriana” y la verdad es que no se me ocurre mejor plan que quedarme tumbado mirando el cielo azul de esta mañana y los miles de formas que tienen esta mañana las nubes.

“El Valle” fue una zona de pastores trashumantes, y hoy en día todavía se pueden ver algunos pequeños rebaños pastando por los verdísimos prados, pues hasta hace tampoco demasiados años, el principal motor económico de las familias era la ganadería vacuna, en especial la lechera, con las que elaboraban quesos, pero sobre todo manteca y mantequilla.

–Mi padre fue pastor trashumante. Todos los inviernos tenía que marchar a Andalucía y Extremadura–.

–¿Tras qué?–.

–Transhumante, de la trashumancia”, hijo–, –era cuando con el frío invierno, los pastores de El Valle tenían que irse a zonas más cálidas para poder seguir dando de comer pasto a sus animales–.

– ¿Y se iban para no volver abuelo?–.

–No..., regresaban con el verano, como las golondrinas. Volvían con dinero para poder sacar adelante a sus familias, y además trajeron consigo otras muchas cosas. –¿Ves todas estas casas? Al irse los pastores al sur, se fijaron en la arquitectura de sus casas para ponerlas aquí–.



Poema dedicado a las casas blancas de El Valle.

Mi casita “En El Valle”

Las blancas casas que adornan “El Valle”,
por Andalucía o Extremadura podrían ocupar
cualquier calle,
y, en verano, cuando los balcones se engalanan
de flores,
como aderezo sirve a, vecinos, y amores.
De piedra blanca o pintadas a viva cal,
Hacen a estos pueblos sorianos
Los más bonitos del mundo mundial.

Soledad, 79 años.

Tera, Soria



–Y abuelo, ¿dónde guardaban las vacas?–.

–Pues, aunque no te lo creas, en la misma casa donde vivían las familias, eso sí en su cuadra, que se situaba en la planta baja–.

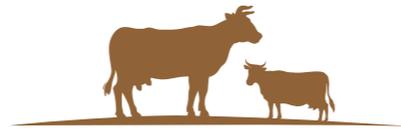
–¡Guaaaau! en casa ¡Qué guay! ¿Y por qué había tantas vacas antes por aquí abuelo? Ahora veo muy poquitas–.

–Iker, si por algo es conocido nuestro Valle, es por ser la cuna de “La Mantequilla Soriana”, y por otros muchos cuantos como “La Suiza Española”, ya que se elaboraba una mantequilla extraordinaria que ninguna otra comarca podía superar.

–¿Y por qué era tan buena esa mantequilla abuelo?–.

–El secreto estaba en la leche que daban las vacas. Era una leche de mucha calidad, y la verdad que no es de extrañar, pues teníamos, y bueno, seguimos teniendo los mejores verdes prados del mundo–.

–Jo, ya te digo abuelo–.



En Soria Capital también eran más que conocedores de lo riquísima que era esta leche, siendo muy común ver como en los periódicos de la época se utilizaba de reclamo publicitario para atraer a los clientes más exigentes, tal y como se puede leer,

“En este establecimiento encontrarán la rica leche de la ganadería de Valdeavellano de Tera”

(Soria, 1909)

–Mira Iker, por ahí viene Lucía, hemos quedado con ella para que te cuente algo más sobre la rica manteca de este lugar–.

Lucía es una de las amigas de mi abuelo de toda la vida, hace tiempo que no se ven porque hace ya unos años que Lucía se fue a vivir a la “Residencia de la Tercera edad del Lago de Tera”, con un montón de señoras y señores más en Almarza.

Rápidamente me doy cuenta que, tras sus ojos cristalinos, aflora la ilusión de contarme como ha sido su vida en “El Valle”, concretamente en Sotillo del Rincón.

Aunque Lucía nació en Fuentecantos, se siente de Sotillo, pueblo donde se fue a vivir muy joven al enamorarse de su marido.



Vista del Campanario e Iglesia de Sotillo

“Manzadera por amor”,

es el título de su historia.

La familia del marido de Lucía era vaquera, dedicándose además a la elaboración de la manteca. A pesar de que cuando Lucía llegó al pueblo no tenía ni idea de elaborar un solo rollo, pronto, su cuñada y su suegra, le enseñaron cómo hacerlo.

Recuerda como la faena no se le daba nada mal, y pese a que no era una tarea con demasiada complejidad, había detrás un esfuerzo físico importante.

“Salías con los brazos muy cansados después de pasarte más de media hora batiendo la leche hasta que se conseguía separar la nata del suero”

En su casa a diario elaboraban decenas de rollos de manteca, los cuales después eran recogidos por vecinos que se ganaban la vida puerta por puerta en busca de manteca y queso para la posterior reventa en la capital; eran los famosos “Mantequeros”.

Cuando la manteca se había cuajado gracias a los golpes que le proporcionaba en el *manzadero* con la *rolda* (una rueda con agujeros), era el turno de ponerla en el plato y darle forma con la cuchara de madera.

Cada familia decoraba de una forma distinta los rollos de manteca, era su sello de distinción, de identidad.

Manzadera batiendo la leche



Tipos de mi tierra El Mantequero

Cubierto de los zagones
y la lanuda zamarra,
que le preservan del frío
y le defienden del agua;
vã del uno al otro pueblo
de cuantos el Valle abarca,
rollos de fresca manteca,
comprando de casa en casa.

Sotillo, Valdeavellano,
Rollamienta y Derroñadas,
son los parages que sîrvenle
generalmente de etapa,
en los infinitos viages
de su constante campaña.

Conocido en todos ellos,
en todos ellos le aguardan,
y en todos le consideran,
y en ninguno mal le tratan;
y él, que á su vez, no lo ignora,
partido de todo saca,
y logra, con los piropos,
que dirige á las muchachas,
obtener la mercancía
que busca, buena y barata.

Recorridos yã los pueblos,
y sus compras terminadas,
á la Capital retorna
mas contento que unas pascuas,
cuentas echando en su mente
respecto de la ganancia
que aquel viage, y otro, y otro,
dejaránle en la semana.

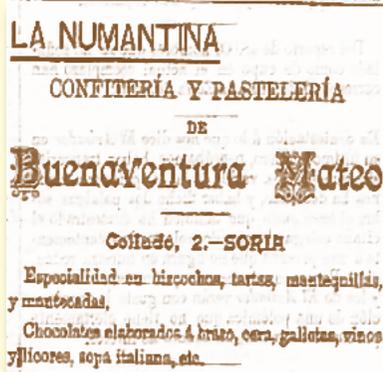
Una vez en Soria, vésele
recorrer calles y plazas,
llevando al brazo, la cesta
en que cuidadoso guarda
entre limpios paños blancos
la manteca delicada;
y cuando logra, vendida
ver, toda la que llevãra;
hãcia su aldea querida,
emprende alegre la marcha,
pensando acaso, en aquellos
pedacitos de su alma,
que, des que partir le vieron,
con afán su vuelta aguardan.

Llega por fin, y entretanto
que la cena se prepara,
las peripecias del viage
á su amante esposa narra;
y entre el uno y otro, forman
cuentas á cual mãs galanas,
que ilusiones tal vez sean,
que apenas acariciadas
mueran, como del almendro
las bellas flores tempranas
mueren, apenas nacidas,
al rigor de las heladas

Asì tranquila su vida
se desliza, sin que nada
venga á perturbar, aquella
existencia pobre y plãcida;
y asi vive venturoso
el que una y otra vegada,
del Valle á la Ciudad lleva
la mantequilla soriana.

Bonifacio Sanz
Ateca y Febrero de 1883

En 1909 existían en Soria principalmente 4 tiendas que se dedicaban a la venta de mantequilla: “La Azucena”, “La Campana”, “La Delicia” y “La Numantina”.



En una de esas tiendas, los pedidos de esa delicia se expedían con días de antelación.

El precio de la manteca oscilaba mucho en función de la época del año. Mientras que en la época navideña se llegaba a su precio máximo, llegando a costar 4 pesetas, en los meses de primavera su precio rozaba los mínimos.

En estos establecimientos, recibían la manteca “rancia” proveniente de los pueblos de “El Valle”, y cada repostero le daba su toque de dulzor “a ojo”. Son tres los elementos necesarios para elaborar la rica mantequilla: manteca, agua y azúcar.

Una vez que tenían la manteca, procedían a batirla. Después añadían agua, más o menos la mitad de lo que pesaba la manteca, y finalmente el azúcar a gusto del consumidor, siempre teniendo cuidado de que los tres ingredientes estuvieran a la misma temperatura.

De la manteca elaborada a base de la leche de los pastos de “El Valle” no solo se elaboraba mantequilla, sino que también se producían las riquísimas “Mantecadas”.



Al igual que la mantequilla, se debe batir primero la manteca junto al resto de ingredientes que en este caso son: huevos, harina y azúcar.

El papel que envuelve la mantecada, está elaborado a mano, normalmente tarea adjudicada a los muchachos y muchachas.

La época en la que se vendían un mayor número de mantecadas era en el verano, ya que, por el calor se hacía imposible la comercialización de la mantequilla.

Pese a ser un producto exquisito, por aquel entonces, en 1909 tenían menos fama que los rollos de mantequilla, quizás por la falta de publicidad.

La familia de la señora Lucía además de ser mantequeros, trabajaban duramente en el campo,

“Aunque teníamos muchos encargos a la semana, no solo podíamos vivir de la mantequilla, asique también nos tocaba trabajar muy duro en el campo y además de todo eso, mantener una casa..., en resumen, no parábamos de trabajar ni un solo momento en el día.

Teníamos que ser eficientes, asique teníamos nuestros trucos domésticos para ahorrar tiempo. Como el campo requería de un grandísimo esfuerzo físico, y el aporte energético que necesitaban los trabajadores era muy grande teníamos hacer comidas contundentes para que no flaquearan las fuerzas.

Antes nosotras trabajábamos 24 horas al día, dentro y fuera de casa. Teníamos que tenerlo todo bien organizado para que cuando volviéramos de trabajar del campo, la comida estuviera casi terminada y no nos ocupara más tiempo de lo necesario. Nos ahorra un montón de tiempo cocinar cualquier legumbre, pescado o carne que se pudiera poner a remojo la noche anterior”.





Como algo especial recuerda meter en el guiso algún trocito de tocino o chorizo, pero eso era para los días especiales, ya que por aquellos años eso era un lujo que no siempre se podían permitir.



Glosario de términos:

Mantequera o Manzadera: especie de valija de madera en forma de barril, más ancho en el fondo que en los extremos, en el que se bate la nata de la que sale la manteca.

La mantequera ordinaria es más estrecha de arriba, tiene una figura piramidal. La madera que la construye está unida por aros delgados, semejantes a los de los toneles, siendo preferible que esté construida con aros más anchos y planos para batir la nata con la pulcritud que necesita para que no termine agriando.

Rolda: es un palo largo con una rueda agujereada. Su acción es subir y bajar por el tubo del manzadero para lograr batir la nata y que se produzca la separación del suero y se forme la manteca. Para evitar desprendimientos, la manzadera tiene su tapa con el agujero que permite introducir la rolda.

Una vez utilizados ambos elementos es muy importante su lavado, primero con suero caliente y después con agua fría.

Manzar: agitar la leche con la rolda en el manzadero hasta que, por solidificación se produce la manteca de vacas.

Rollo: pella de manteca de vaca que en un plato y a golpes de cuchara se le da forma cilíndrica y puntas cónicas. Cada rollo es el resultado de una manzadura.

Cuarterón: antigua unidad de peso en la compraventa de la manteca equivalente a 575 gramos.



Almarza

En la residencia, me explican los amigos de mi abuelo que, en Almarza, si hay una fiesta que les caracterice, sin duda es la de “*El Arca*”.

Se celebra cada 6 de enero y se conmemora la custodia de los documentos de la dehesa que pertenece a los pueblos de Almarza y San Andrés.

Cada año le toca a un pueblo custodiar los documentos, y los vecinos y vecinas del municipio al que le toca ese año llevan en sus hombros el Arca dirigiéndose al límite entre ambos municipios donde antiguamente existió un pueblo hoy desaparecido, llamado Cantogordo.

Nos cuentan los “Del Lago de Tera” que, hace muchos años el trato entre los dos pueblos no era nada bueno, ya que la dehesa que compartían era tan espectacular que levantaba tantas envidias que ningún pueblo quería compartirla con nadie más.

“Se llevaban tan mal, que llegaban a lanzarse el arca al otro pueblo. No como ahora que es un acto de festividad y hermandad... Hay hasta brindis y dulces”.

Aparte de las disputas por la dehesa, los pueblos de la Póveda, Almarza y San Andrés también tenían conflictos continuos por ver quien se hacía con la propiedad de la ermita de los “Santos Nuevos”.

Los vecinos y vecinas de La Póveda decidieron ir a la ermita armados y esperar allí para no dejar entrar a los almarcereños que estarían a punto de llegar en procesión.

De ahí surgió la gratificación por parte de los ayuntamientos de Almarza y San Andrés a sus vecinos de “*las costas*”, dándoles a quienes acudieran a la ermita en romería tres reales, pan y vino.



Foto de la Fiesta del Arca.
Residencia “El Lago de Tera”

Leyenda de los Santos Nuevos

La leyenda cuenta que justo en un día en el que se entregaban “la costa”, pasaba por allí un joven caballero el cual se negó a tomar los reales, el pan y la carne, y los vecinos y vecinas que allí estaban presenciando el desprecio, le obligaron a tomarlo de manera violenta.

El caballero se enfadó mucho por la situación que acababa de vivir, y se fue de inmediato del lugar tirando el trozo de carne en unas piedras.

Cuando el caballero llegó a su destino comenzó a sentirse muy enfermo, y rápidamente achacaron su dolencia como una maldición divina por su falta de respeto a los Santos Nuevos.

Por ello el caballero de nuevo, mandó a unos criados que volvieran al lugar donde tiró el trozo de carne, encontrándolo en perfecto estado y del que hicieron un caldo que sanó de inmediato al joven caballero.

Por este motivo, todo aquel que pasa por aquel lugar, tira una piedra en señal de creencia en los Santos Nuevos, pudiendo encontrarse un gran montón al lado izquierdo de la carretera que va de Almarza hacia el puerto del Vadillo.

A la animada charla se acerca un señor, hijo de una de las residentes. Ha crecido escuchando mil y una batallas de su pueblo de mano de sus padres, y junto a su interés particular sobre conocer la historia y cultura de su comarca le han hecho convertirse en un hombre con un gran saber histórico de la zona.

Con gran interés, todos los que estamos presentes le escuchamos atentamente hablar sobre “*La Festividad de la Fuente*”.

Justo enfrente de la iglesia de Santa Lucía se encuentra una preciosa fuente realizada de piedra sillería y que fue construida por Emilio Benito, un famosísimo maestro cantero soriano de aquella época. (1913.)

En el alto de la fuente, se puede ver una estatua de El Progreso.



“En esta fiesta se conmemora la traída del agua al pueblo, que por aquellos años era un gran motivo de celebración. El agua la traían desde un manantial que se encuentra a un kilómetro de esta fuente, en el prado llamado “El Fraile”.

Fueron de mucha valía las aportaciones económicas de las familias más pudientes, ya que llegaron a juntar 12.000 pesetas”.

AÑO
1912

Una curiosidad que, seguro que muchos lugareños no saben, es que aunque la fuente está grabada en el año 1912 como fecha de inauguración, en realidad fue construida e inaugurada en 1913, pero se decidió cambiar tal supersticiosa cifra para no atraer malas vibraciones al pueblo ni a la comarca.

“Por aquellos años, era muy común evitar cualquier fecha que pudiera traer mal augurio, y 1913 no era la fecha más idónea para atraer el progreso y la prosperidad al municipio”.

Es hora de despedirnos de nuestros amigos de la residencia de El Lago de Tera en Almarza para dirigirnos hasta un nuevo pueblo en el que estoy seguro que nos esperan un montón de nuevas aventuras.



Molinos de Razón

Llegamos al municipio de Molinos de Razón. En este bonito pueblo nos espera Marta Arribas, que, aunque no nació en la comarca de “El Valle”, hace ya más de 25 años que decidió dejar la gran capital madrileña para empezar una vida en el medio rural.

Nada más entrar en el pueblo, vemos a Marta esperándonos en el museo que hay dedicado a la mantequilla y que está ubicado en las antiguas escuelas del pueblo.

-¿¿¿UN MUSEO??? ¡Toma ya abuelo! ¡Qué guay!-.

La primera vez que Marta visitó Molinos de Razón fue en el año 1998. Siempre le ha gustado mucho el senderismo y Soria de montañas entiende un poco.

Solía venir a andar junto a su marido y pronto se enamoraron de cada uno de los rincones de la zona.

Al principio se hospedaban en el Albergue de Valdeavellano de Tera del que por aquel entonces era una mujer del pueblo la ama de llaves.

“Era espectacular, te hospedabas en un albergue enorme solo para ti..., y estabas en él a tus anchas”.

Fue en 2002 cuando decidieron mudarse definitivamente a la zona, y eligieron Molinos de Razón para construir su casa.

Marta, además es ceramista de profesión, quién no dudó en abrir su taller de cerámica junto a su casa. En él ha elaborado innumerables y preciosas obras de arte.

Nos dirigimos con Marta a su taller y nos quedamos sin palabras. Tiene un montón de piezas de todos los tamaños, colores y formas que te puedas imaginar. La verdad es que apenas queda un hueco en sus vitrinas.



Fotos: Marta Arribas trabajando en su taller en Molinos de Razón y diversas piezas de cerámica elaboradas por la ceramista.

En silencio, escucho la distendida charla que Marta y mi abuelo mantienen. Ella cree que muchas veces ella cree que muchas veces la costumbre y la cotidianidad hacen que no se dé todo el valor que se merecen las costumbres y tradiciones de esta comarca.

“Cuando llegué a Molinos sentí la necesidad de poder contar a todos los turistas de la zona la de cosas maravillosas que se han hecho y hacen por aquí”.

Y de aquí surgió un poco la idea de crear el Museo de la Mantequilla, el cuál se fue construyendo gracias a las aportaciones desinteresadas de los vecinos de la comarca. Poco a poco, fueron trayendo herramientas de trabajo, utensilios antiguos y típico de la zona... convirtiendo el museo en un espacio no solo dedicado a la deliciosa mantequilla, sino en un museo etnográfico.



Ha sido súper interesante todo lo que Marta nos ha contado. La verdad que sabe un montón de cosas.

Aprovechando que nuestra amiga conoce a la perfección la zona, la invitamos a que nos acompañe en nuestro paseo por Molinos de Razón, quién rápidamente nos sugiere que visitemos *“La ruta de los Molinos”*, pues da nombre al pueblo.



De camino nos encontramos a un amigo molinense al que sorprendemos ocupado preparando las tierras del huerto para la temporada.

“En Molinos ya no hay tanta gente como antes, quedamos poquitos, pero nos llevamos muy bien y nos ayudamos en todo lo que podemos”

Seguimos la ruta y nos encontramos con la Ermita de Molinos, que se encuentra dentro del pueblo, al contrario que la iglesia, que se sitúa a las afueras, algo muy curioso ya que lo normal es que suceda al contrario.



Ermita de San José (izquierda) e Iglesia de San Vicente Mártir de Molinos de Razón

Como curiosidad de la Iglesia, Marta nos cuenta que una de sus paredes tiene un tono más blanquecino, pues en su momentó se blanqueó con cal, ya que la piedra no tenía el valor que tiene en la actualidad.

–“Si hacemos eso ahora...”, bromea Marta–.



Dos de los molinos de Molinos de Razón

Glosario de términos:



Pega: marca de hierro para señalar con pez los ganados, sobre todo el lanar.

Cedazo: instrumentos compuesto de un aro y de una tela con orificios que sirve para separar las partes más pequeñas de las más gruesas como la paja del grano.





Sotillo del Rincón

A tan solo 3 kilómetros de Molinos llega nuestra segunda parada, Sotillo del Rincón.

Mi abuelo siempre me ha contado un montón de anécdotas de las fiestas de este pueblo, las verbenas debían ser impresionantes y hasta había un autobús que iba recogiendo a los vecinos del Valle para que acudieran a la verbena.



Anuncio periódico año 1931

Hemos tenido suerte, allí se encuentra Antonio, es el alguacil del pueblo, que rápidamente nos invita a pasar y a subir hasta la biblioteca en el que se encontraba ordenando algunos tomos.

—¡Guaaaa! Es impresionante la de libros que hay aquí abuelo—.

En este pueblo sus fiestas tienen mucha historia, y como quiero conocer todo lo que se hace en Sotillo, mi abuelo ha pensado que sería buena idea acercarnos al Ayuntamiento, para ver si alguien me las puede explicar con todo lujo de detalles.

Nos sentamos en una larga mesa de madera oscura que se encuentra en la estancia y pronto comenzamos a hablar con Antonio y a preguntarle qué hacen cuando son fiestas en el pueblo.

Pese a la tristeza de que este verano ha sido el verano de las NO fiestas, convirtiendo los días más señalados del año en los más atípicos que recordamos, Antonio ve en nuestra visita una oportunidad para poder ejercer la función de protagonista que este año hubiera tenido en la “Fiesta de las tazas de Plata” que se hubieran celebrado en el mes de agosto.

– “Me va a venir muy bien vuestra visita, ya que va a ser de la única manera que las desempolvo este año”–.



Tazas de plata de Sotillo del Rincón



Vecino de Sotillo bebiendo en una de las tazas de plata.

La tradición consiste en beber el vino de las tazas, y seguidamente, besar su parte trasera para pedir un deseo. Como curiosidad, nos cuenta Antonio que “la parte de atrás de las tazas se utilizaba antiguamente para echar la ración de vino a los niños y niñas, la cual aunque es la parte menos profunda, no deja de ser una cantidad más que generosa para un jovencito”.

Antonio nos acompaña un rato más en nuestro paseo, y no dejamos ni un momento de asombrarnos con la belleza de los casones blancos de este municipio.

Coincidimos además con un montón de turitas que como mi abuelo y yo se han animado a visitar esta zona.

–Abuelo en este pueblo hay unas casas muy grandes–.

– La verdad que sí hijo, vamos a sacar una foto para enseñarla en casa luego–.

En lo que nos detenemos para fotografiar una de ellas, un vecino nos cuenta que muchas de estas casas se pasan vacías durante el invierno, algo que es una verdadera pena.



Casona de Sotillo del Rincón

Según vamos viendo más casas, me voy preguntando cuántos recuerdos, fotografías, libros e historia se esconderán dentro de ellas.

Esto es exactamente lo que ocurrió hace unos años, ya que si aquel vecino de Sotillo no hubiera mirado en su desván o en su "somera" como por "El Valle" se refieren, no se hubieran encontrado unas antiquísimas cintas de video de las danzas de Sotillo que, por desgracia en la actualidad ya no se bailan.

"Cuando me dio esas viejas cintas las mandé a la filmoteca de Salamanca para que las convirtieran en digital, y ¡menuda sorpresa nos llevamos todos! Se trataba de unas grabaciones de Televisión Española muy antiguas de las danzas típicas de Sotillo".

Antonio nos cuenta que las danzas se componen de 18 bailes distintos.

Algunas de paloteo, como la llamada "Malo estoy", o "La Cazulina" que es la más movida de todas.

Otras se bailan sin ningún instrumento, y otras con el llamado "El Cordón"



El origen de estas danzas no está claro ya que son muy antiguas, hay vecinos que nos dicen que podrían ser de origen pastoril y otros nos afirman que son de origen guerrero.

En lo que sí coinciden ambos es en señalar la importancia de el *palillero* y el *zarragón*, sin olvidar a todos los danzantes, claro está.

El "*palillero*", da nombre a un muchacho del pueblo cuya función es guardar los palos en la cesta que se utilizan para bailar, así como estar atento por si a algún mozo se le escapa en pleno baile, teniendo que darle otro nuevo.

Por otro lado, está la figura del "*zarragón*". En el video podemos ver ejerciendo tal función al vecino de Sotillo, Valentín de la Torre, quien define sus funciones como "*Yo soy quien los lleva y los trae y los mete y los saca*". En su indumentaria no puede faltar el rabo de toro, que como el mismo explicaba "*es quizá lo más importante de toda mi persona, ya que con él, quito el polvo "simbólicamente" de las carteras.*"



Pedro José, palillero



Palillero y zarragón sujetando el cordón

Para honrar las fiestas del pueblo, para alegrar a las personas mayores, porque les divertía y gustaba... eran algunos de los argumentos de los danzantes de Sotillo del Rincón a favor de esta tradición".

En la actualidad estas danzas ya no se bailan, pero estamos seguros de que con lo mucho que gustan, gustaron y gustarán, la plaza de Sotillo no tardará en volver a llenarse de vecinos y visitantes para disfrutar de ellas.

Como curiosidad destacar como en el año 1930 no se celebraron dichas danzas dado que no encontraron ningún grupo de gaiteros para acompañar con música los bailes, teniendo que buscar una nueva fecha. A causa de ello, los vecinos del pueblo quedaron muy apenados ya que era uno de los actos más esperados y aclamados..

Caminando y escuchando a Antonio, llegamos sin darnos cuenta hasta el “Bar Picorzo” donde están esperando en su puerta un montón de niños y niñas.

–¡¡Hola!! ¿qué hacéis?–

–Estamos esperando para entrar a hacer una actividad con la asociación sociocultural del pueblo y Fundación Cepaim–.

–¿Y qué vais a hacer?–.

–Creo que vamos a hacer unos dibujos para un libro dedicado a “El Valle”–.

–¡Alaaa que chulo! ¿podemos ir abuelito?–.

El abuelo Manuel se queda esperando a su nieto en el bar, ya que ha reconocido a un grupo de viejos amigos y amigas echando la partida a la brisca.

Nosotros entramos en el salón donde ya se encuentran Vanessa, presidenta de la Asociación Sociocultural de Aldehuela del Rincón, Molinos de Razón y Sotillo del Rincón, y también está Laura, que trabaja en Fundación Cepaim, que según nos explica, es una fundación que entre otras funciones trabaja por y para el *Desarrollo del Medio Rural*.

Laura nos explica que está trabajando en un proyecto social para lograr recuperar y conservar las tradiciones y el folklore de la comarca de El Valle:

–Chicos la idea es que con todos estos lápices de colores, dibujéis alguna tradición, fiesta, oficio típico... lo que se os ocurra referido a esta comarca tan bonita como es “El Valle”–.



Todos los niños y niñas comienzan a llenar de color sus hojas.

Vega, una niña de Sotillo del Rincón, parecía tenerlo muy claro, ya que enseguida se dispuso a ilustrar su fiesta favorita: “La recogida del Chorizo”.

Mientras ella iba dibujándola, nos contaba a los demás niños y niñas en qué consistía tal tradición:



“Se celebra siempre un sábado de febrero. Vamos todos por las casas del pueblo pidiendo chorizo, todos nos dan un poco, y cuando hemos terminado de pedir por todas las casas, nos vamos al salón a asarlo y merendar todos juntos. Es toda una fiesta, porque entre bocado y bocado, bailamos al ritmo de la orquesta toda la tarde”.



Inés, otra niña de Sotillo del Rincón, decidió dibujar su lugar favorito del pueblo que es la piscina natural en la que se baña todos los veranos e intenta pescar algún que otro renacuajo.

“Lo que más me gusta de Sotillo es cuando juego con mi prima por sus calles, plaza y nos bañamos en el río. Desde allí se puede ver la sierra Cebollera, y oler las flores lilas que crecen en la orilla”

Laura nos dio un par de ideas para lo que no se nos ocurría qué dibujar. Comenzó a leer una leyenda de hadas muy antigua de 1911 basada en Sotillo del Rincón, concretamente transcurre en las inmediaciones de la Iglesia de San Juan Evangelista.



Un cuento de hadas en Sotillo del Rincón, 1911

Una hada buena y amante de los niños y niñas debió de colocar detrás de la nueva iglesia de Sotillo del Rincón varias monedas de dos y de cuatro duros, ya que sabía que por allí solía jugar durante las horas del recreo un alegre niño.

El joven recogió la fortuna y se la guardó en su alpargata.

Otra hada, esta vez malvada, con intención de hacer terminar la felicidad del niño, hizo que las monedas se salieran de la alpargata antes de que pudiera llegar a casa, de manera que cuando el niño fue a enseñar a sus padres el fortuito hallazgo, nada pudo enseñar.

Al fin, vecinos de Sotillo, bajo la directriz del hada buena, encontraron las monedas haciéndolas llegar al niño y recuperando su felicidad.



Los vecinos de Sotillo a los que les preguntamos sobre esta leyenda, no eran conocedores, por lo que sentimos la necesidad de contárselo a los más jóvenes de la localidad para conseguir que no se perdiera nunca más.



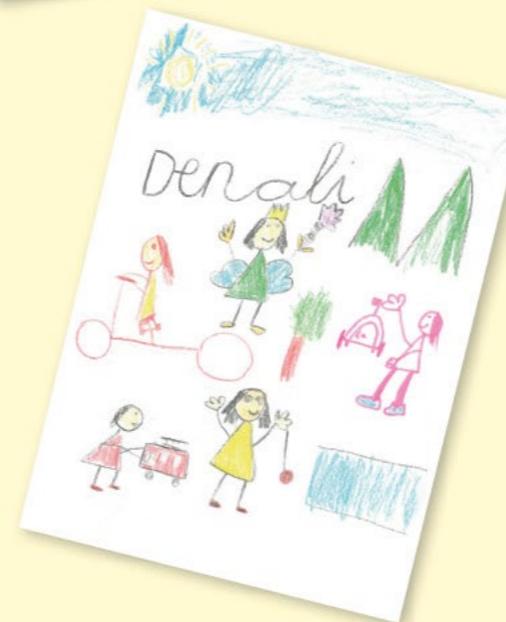
Dibujo de Paola



Dibujo de Sofia



Dibujo de Lucía





Valdeavellano de Tera

Nuestros pies ya comienzan a estar cansados, pero todavía nos quedan un par de pueblos más que visitar, así que decidimos aceptar la oferta de un vecino de Sotillo de acercarnos en su coche hasta Valdeavellano de Tera.

El trayecto es breve, ya que solo separan de ambos pueblos unos siete kilómetros.

En Valdeavellano me llama mucho la atención el gran número de fuentes que hay repartidas por el pueblo.

Exactamente cuatro, cada una ubicada en un barrio que llevan el mismo nombre: *La Plaza*, *Barriosuso*, *El Arrabal* y *Los Razones*.

El que haya tantas fuentes en Valdeavellano, nos lo aclara un vecino:

–Como antes había mucho ganado por estas tierras, especialmente vacas, las fuentes hacían la función de abrevadero–.

Actualmente, aparte de su indiscutible función decorativa y refrescante en los días de verano, son utilizadas para recoger agua para las labores o para regar las huertas, entre muchas otras faenas.

La Fuente de la Plaza



Vecino de Valdeavellano recogiendo agua de una de las fuentes.



– Iker, vamos a sentarnos aquí que quiero contarte unas historias que pasaron en Valdeavellano hace ya muchos años–.

Abuelo y nieto deciden sentarse en el borde de una de las fuentes disfrutando del relajante sonido del agua caer, mientras que Manuel comienza a narrar bajo la atenta escucha de su nieto las leyendas que dan nombre a las fiestas de Valdeavellano de Tera.

La Leyenda de la Virgen de Las Espinillas

La primera versión.

En los años en los que los árabes eran dueños de España, y poseían castillos roqueros en las alturas de la sierra, uno de estos se hallaba situado en la cumbre de una montaña muy cercana a “El Valle”, en el que mandaba un jefe moro zegrí que era joven, rico y valiente pero que se encontraba muy triste encerrado entre las paredes de piedra de su castillo añorando su tierra natal, Córdoba.

En las faldas de esa misma montaña se encontraba el pueblo de Valdeavellano. Sus vecinos se dedicaban al pastoreo y abandonaban el pueblo y sus familias durante los fríos meses de invierno hacía climas más cálidos donde hubiera pastos abundantes para sus ganados.

De todas las casas del pueblo, destacaba una especialmente por su arquitectura y blancor de sus paredes. En ella vivía un rabadán junto a su esposa.

Fruto de su cariño tenían una hija, Delia, de rasgos árabes: fuerte, morena, ojos negros rasgados y abundante caballera.

Por su carácter de bondad, sus recatadas maneras y su devoción a la reina de los Ángeles la llamaban la Virgen del Valle.

Una noche de invierno en que el huracán silbaba entre las almenas del castillo y la nieve iba cubriendo las alturas y los llanos, el jefe moro se sentía más triste de lo normal. Su esclavo Alí, se atrevió a darle un consejo a su amo: “Señor, no dejéis a vuestro corazón que se gaste en la desesperación; si vuestro deseo anhela una mujer no tan hermosa como la que deseáis, pero sí lo bastante para haceros olvidar algo de vuestros quebrantos”.

El jefe moro se volvió rápidamente y le ordenó a Alí que fuera a por ella y la llevase pronto al castillo. Sin más demora, los soldados se apoderaron de la hermosa niña y la llevaron al castillo como si de un tesoro se tratara.



Delia que al sentirse arrebatada por aquellos soldados perdió el conocimiento, volvió en sí al recibir en su rostro la impresión del aire frío.

Alí le presentó a su jefe a la hermosa Delia y se quedaron solos.

-¿Quieres vivir siempre conmigo y ser la reina del castillo y el bálsamo de mis penas?-

-Quiero que me dejes ir a mi casita donde lloran mi ausencia, dijo Delia con suave murmullo-

-No he mandado a los soldados que te presentaran ante mí, pero ya que lo han hecho se lo agradezco. Porque necesito prodigar el amor que se desborda en mi pecho y a nadie puedo dedicarlo mejor que a ti, hermosa cristiana, que llenas todas mis aspiraciones-

-Tengo una protectora que me libraré de tus brutalidades y esa es la Virgen y madre de Dios hombre-

-Pues que venga a liberarte pronto porque ahora mismo he de saciar el ardor de mi alma-

Y seguidamente el jefe moro, la estrechó entre sus brazos y al darle un beso sintió como si punzantes espinillas se clavaran en su pecho teniendo que soltar de golpe a Delia, cayendo desplomado su cuerpo al suelo.

El moro contempló horrorizado el cadáver y loco de terror abandonó la estancia, atravesó rápidamente la puerta principal del castillo y sin saber dónde iba, se lanzó por las montañas. Nadie volvió a saber de él.

Los habitantes del pueblo que habían oído los gritos de la madre de Delia y que sabían que a la que conocían como “Virgen del Valle” estaba raptada, se dirigieron hacia el castillo y pidieron gritando que la liberara.

Todo el mundo quedó consternado cuando Alí les presentó el cadáver de Delia.

Al amanecer la enterraron cerca del castillo y andado los años edificaron sobre su sepultura una ermita, colocaron en un único altar una imagen de la Virgen y le prestaron culto bajo la advocación de la “Virgen de las Espinillas” en memoria de que en los labios del cadáver de la joven Delia habían notado unas pequeñas espinas.

Todos los años al volver los pastores, celebraban en junio una fiesta religiosa en memoria del suceso.

Cuenta la tradición que, pasados muchos años, un jueves de dicho mes, al tiempo de alzar a Dios, se arrodilló en el dintel de la puerta un anciano vestido de hábito negro, con semblante noble y luenga barba blanca y extendiendo sus demacrados brazos hacia el altar pronunció un doloroso “perdón” y cayendo hacia delante escondió su rostro en el suelo y cuando fueron a auxiliarle había muerto. (1904)



Otra versión de la leyenda, dice que la ermita de Valdeavellano de Tera se remonta al reinado de Wamba.

Cuenta esta versión que se congregaban el mes de junio todos los pastores trashumantes, celebrando esta festividad acudían en procesión dirigidos por tamboriles y rabeles dirección a la ermita para depositar la ofrenda en agradecimiento a la Virgen, que por aquel entonces tenía el nombre de “Virgen de la Pastora”.

Esta ofrenda consistía nada más y nada menos que en el mejor cordero que cada pastor tenía en sus rebaños.

En plena procesión, un vecino llevaba el pendón dirigiendo la procesión, dicen que era el bisabuelo del conocidísimo por esta comarca del “Tío Garravís”, y el primogénito de los “Chomos” portaba el estandarte con tan mala fortuna de caer al suelo, cayendo e hiriéndose de gravedad sus dos espinillas.

Cómo el hombre se vio tan gravemente herido, se encomendó a la Virgen que por aquel entonces tenía el nombre de “Virgen de la Pastora”, la cual hizo real el milagro, pues al llegar al santuario el hombre ya estaba curado.

Tras este suceso, el grupo de pastores trashumantes decidió poner el nombre a la Virgen con el apellido de “Las Espinillas”, dando nombre a la ermita y a la actual festividad.

-Abuelo, y esa fiesta, ¿se celebra todavía?-

-Claro hijo, en Valdeavellano, siempre el primer jueves de junio lo celebran-

-¿Y qué hacen para celebrarlo? ¿Tu has venido alguna vez?-

-Recuerdo escuchar a mi padre, que cuando él era mozo, por allá en 1904, iba todo el pueblo en procesión hasta la ermita y el cura bendecía cada uno de los puntos cardinales de los campos. Después cada familia festejaba el día con una gran merienda y bailando bajo la música de la gaita y el tambor del alguacil de pueblo. Era una gran celebración familiar, ya que se festejaba que los hombres volvían a casa por verano después de pasar los duros inviernos con sus ganados por tierras andaluzas y extremeñas-



Aldehuela del Rincón

Llegamos hasta nuestra última parada, Aldehuela del Rincón. En uno de los prados que rodean el municipio, observamos un rebaño de vacas.

– ¡Mira abuelo qué de vacas hay ahí!–

–Es cierto, vamos a ver de quién son–.

Atendiendo al ganado se encuentra Rosana, una vecina de Aldehuela que decidió volverse de la ciudad al pueblo de su padre y junto a su marido, emprender en el medio rural y formar una familia.

Rosana que siempre había vivido en Soria ciudad, recuerda como recién cumplidos los 15 años su padre, que era natal de Aldehuela, decidió comprar una casa en el pueblo. *“No me gustaba nada venir al pueblo, incluso llegaba a hacer huelga de hambre para que me llevaran de vuelta a la ciudad con mis amigos”*

– Y quién me ha visto y quién me ve..., terminé por vivir aquí con mi familia, y montar dos empresas, una casa rural y una explotación ganadera–.

Tanto la Casa Rural como la Granja están ubicadas en Aldehuela del Rincón y llevan por nombre *“Albeytares”*, el nombre con el que se referían antiguamente los árabes para denominar a los sanadores de caballos. El

44 abuelo de Rosana fue quien empezó la tradición vaquera en esta familia. No tenía un gran número de vacas, ya que antes se trataban de explotaciones familiares en las que se buscaba el aprovechamiento de la leche para el consumo propio.

“Mi abuelo también fue mantequero, e iba vendiendo la leche de sus vacas por Soria”.

Nos cuenta que años más tarde se creó una cooperativa lechera en Soria con las familias que tenían vacas, en la que se recogía toda la producción de sus reses. No mucho después, en Europa salió una normativa para regular la sobreproducción que existía de leche, subvencionando a aquellas familias que decidían cambiar sus reses de leche por cárnicas.

“A raíz de esto, mucha gente del Valle que se dedicaba a la producción de leche y manteca se retiró, era muy costoso, y solo quedó alguna empresa mantequera, pero que tuvo que innovarse con ordeño directo”.

Ella cree que esto fue una de las grandes causas de la despoblación de esa zona, ya que muchas familias tuvieron que irse del pueblo ante la imposibilidad de invertir en otra raza de vacas que no fueran lecheras.

El oficio de ganadero ha cambiado mucho, antes un solo hombre podía tener dos vacas y vivir de ellas, y ahora para que sea rentable un hombre debe tener tantas vacas como antiguamente había en toda la comarca de “El Valle”.

Además de la herencia sentimental de su abuelo, Rosana es veterinaria, al igual que su marido, al que conoció en la facultad.

Comenzaron ejerciendo la profesión por la provincia de Soria, pero cuando a ella se le acabó el contrato, decidieron emprender en una explotación ganadera beneficiándose de una subvención a la que se acogieron, por ser mujer, e instalarse en una zona rural desfavorecida.

Rosana atendiendo a su ganado.



Rosana nos cuenta que la explotación ha ido creciendo muy poco a poco, empezaron con tan solo una veintena de vacas y en la actualidad han conseguido crear un cebadero de terneros y han logrado mejorar la raza de sus vacas a través de selección.

Con la llegada de la pandemia muchas empresas como la de Rosana tuvieron que reinventarse.

En pleno estado de alarma, vieron como muchos de sus animales no se compraban, por lo que tuvieron que pensar otra manera de poder darles salida.

Ahora, envían sus reses a una empresa dedicada a la producción de carne, y les preparan sus productos cárnicos.



Lote de carne de producción propia de la Granja Albeytares

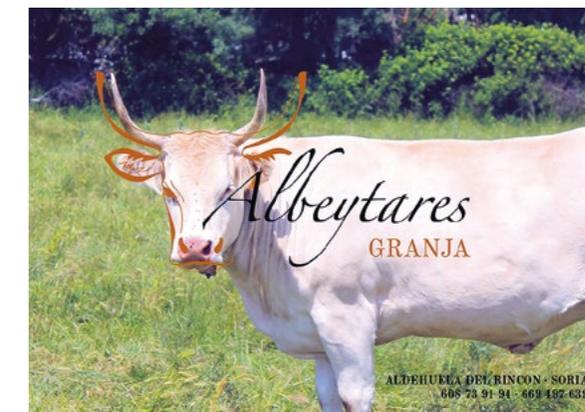
“De momento estamos empezando, vendemos a particulares y conocidos, pero tenemos la idea de extender las ventas por todo el país. Ya hemos solicitado a sanidad un número de registro sanitario para ello, y hasta nos hemos hecho con una pequeña camioneta refrigeradora con la que hacemos el reparto una vez al mes”

Rosana que antes vivía en Soria, admite que la vida da muchas vueltas, y que si le llegan a decir en su adolescencia que terminaría viviendo en el pueblo no se lo creería.

Sabe que a mucha gente le extraña que habiendo estudiado una carrera, haya decidido quedarse en el medio rural y esté trabajando entre otras cosas atendiendo una casa rural. *“Yo desde el primer momento era consciente que al venirme al medio rural perdería algunas cosas, pero ganaría otras muchas, y una de las mejores ha sido la calidad de vida que he dado a mis hijos y los valores que han adquirido, son unos chicos muy responsables.”*

–Abuelo, ¡qué rico tienen que estar esos filetes con unas buenas patatas de la abuela!–.

–Mira, aquí podéis llamarnos si algún día queréis comprar–.



Tanto es el cariño que Rosana tiene a su pueblo, que es también la encargada de hacernos una visita guiada para que lo podamos conocer más a fondo.

Nos cuenta una muy interesante, que es “La Gallofa”, y nos explica que es una tradición muy común celebrada para las fiestas patronales en muchos pueblos de Soria, pero que en especial en la comarca de “El Valle”.

Investigando, mi abuelo y yo dimos con un documento –nada más y nada menos que del año 1611-, y que se trata de un extracto recuperado del libro “*Tesoro de la lengua castellana o española*”, en el que se hace referencia por primera vez al término “gallofo” para referirse al pobre holgazán o vago, que acudía a la hora de comer a los conventos donde se les daba víveres por caridad, siendo estos hombres en su mayoría peregrinos franceses.

El origen del término “gallofa” viene porque a los franceses se les conocía como “gallos” (“galos”), y por lo tanto la comida que se les daba eran los gallofos o gallofas que serían los mendrugos de pan.

Gallofo, el pobreton que sin tener enfermedad se anda holgaçá y ocioso, acudiendo a las horas de comer a las porterías de los conuentos, adonde ordinariamente se haze caridad, y en especial a los peregrinos, y porque por la mayor parte son Franceses, que passan a Satiago de Galizia, y por otro nombre se llaman Gallos, los dixeron gallofos, y gallofa el pedaço de pan que les dan. Tambien las llaman galloferas, y todo tiene vna finificacion. Gallofear andarfe a la fallofa: y pudo se decir gallofa, quasi Galli ofa, mendrugo de pobre Frances, y que de aquí se deriuen gallofo, y gallofear.

Actualmente la gallofa tiene una finalidad lúdico-festiva.

Es común que se lleven a cabo para las fiestas de verano. En Aldehuela se lleva a cabo para las fiestas de “La Virgen Callejera”, que nos cuenta Rosana que anteriormente se celebraba en el mes de junio, pero que ahora se festeja para agosto, para que puedan acudir el máximo de vecinos, vecinas y visitantes. Se llama “callejera” porque es un acto religioso de *Mujeres procesionando a la Virgen Callejera*,



que es una pequeña virgen que se conserva en una especie de armarito con puertas y hucha y se va pasando por meses por las distintas casas del pueblo.

Esta virgen solo la pueden procesionar mujeres.

Al final del año se saca el dinero obtenido y con ello se compran flores y velas para la iglesia.

Después de las verbenas, a la madrugada es cuando se celebra “la gallofa” de las que Rosana tiene grandes recuerdos de su infancia.

“La tradición en la actualidad ha cambiado un poco. Cuando la orquesta deja de tocar, todo el pueblo, niños, niñas, hombres y mujeres nos unimos a los gaiteros y recorremos cada casa del pueblo, en las que ponen todo tipo de comida salada y dulce y refrescos”.



Nos cuenta que son tantas las casas que participan, que comienzan en la madrugada y terminan a la hora de comer.



Vecinos y vecinas de Aldehuela celebrando la Gallofa

Por la tarde, es el turno de para dos juegos populares: *los bolos* y *la tanguilla*, y es que en Aldehuela saben muy bien que los clásicos nunca fallan.

Los hombres suelen jugar a la tanguilla, mientras que ellas se divierten con los bolos.



Mujeres jugando a los bolos en las fiestas de Aldehuela y juego tradicional de Bolos

Como traca final de las fiestas de Aldehuela, se lleva a cabo una comida popular en el que se reúnen todos los vecinos y vecinas para dar el broche de oro de los días de más alegría en el pueblo.



Comida popular de Aldehuela del Rincón

–Piii, Piii–. (Claxon de un coche).

–Mira abuelo es mamá, ya ha venido a por nosotros–.

–Menos mal..., creo que no podría volver a casa andando de nuevo–.

–Mamá, ha sido genial–.

–Gracias abuelito por este súper paseo. Qué de cosas se hacen en El Valle. ¡Me encanta ser de aquí!–.

–Si hijo, la verdad que tanto tú como yo, hemos tenido una grandísima suerte–.

–Y sabes Iker, antes, incluso, se hacían todavía más cosas–.

–¿Más todavía? YO TAMBIÉN QUIERO HACER MÁAAAAAS Y MÁAAS Y MÁS COSAS ABUELITO.

¡YO QUIEEEEERO!

– Calma..., calma cariño... Te acuerdas que te dije en casa que tenías que meter en la mochila–.

– Sí abuelito, el bocadillo.

–¿Y qué más? Y la botella de agua.

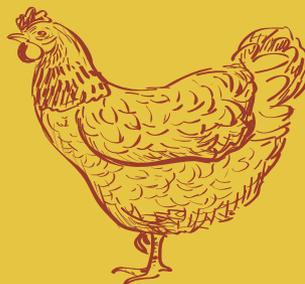
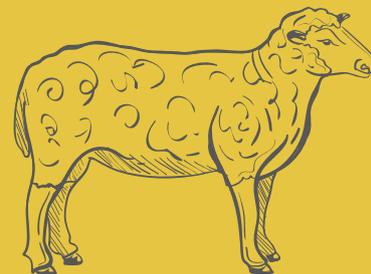
..¿Y..?

– Ah sí, y que no me olvidara de meter muchas ganas–.

Eso es... Iker, si mucha gente como tú se junta con **muchas ganas de querer hacer, querer saber, querer recuperar, querer conservar, querer apreciar** sus pueblos como lo hicieron nuestros antepasados, jamás se hablará de un territorio a través de una leyenda en pasado y siempre se hablará de ellos en presente y se escribirán sus historias en futuro.



PORQUE FUERON, SOMOS
PORQUE SOMOS, SERÁN



Fundación "la Caixa"



"El programa SabeRural es una iniciativa de Fundación Cepaim con la colaboración de Fundación "la Caixa"