



TIEMPO

Periódico de Cogeces del Monte

D.LEGAL VA.411-82 IMP.MATA

EDITA LA PARROQUIA

DIRECTOR: M.A.M.A 1130-6386

Correo electrónico: marcoalbertomedinaarranz@gmail.com

SEPTIEMBRE - DICIEMBRE 2020 Nº 179



LA FRÍA NAVIDAD

Feliz Año Nuevo



Ha terminado un año horrible marcado por la pandemia del coronavirus que ha cambiado nuestras vidas. Doce mese atípicos que queremos dejar atrás. Lo que no cambia son las costumbres que tenemos el 31 de diciembre. La Nochevieja es un día para acordarse de mucha gente a la que no vemos a menudo y menos este año complicado. Un buen momento para felicitar y ser felicitados por el año nuevo que comienza.

Al igual que el día de Nochebuena, todos queremos hacerlo de la forma más original o emotiva posible para afrontar el 2021 con optimismo y buen pie. El formato digital, ya sea a través de mensajes al móvil, redes sociales o correo electrónico, es el medio más usado para enviar nuestros mejores deseos a los que queremos. WhatsApp es la manera más utilizada para felicitar el año nuevo. Atrás quedaron los SMS, dejando paso a fotografías, vídeos, divertidos memes o mensajes de voz.

A continuación dejo algunos mensajes de deseos y Felicitaciones de año, que hemos enviado y recibido de nuestros familiares y amigos en estos días. Solo con meternos en Internet podemos encontrar estos deseos y felicitaciones en Pinterest, por ejemplo.

Brindo para que dejemos atrás todo lo malo de 2020 y el nuevo año venga cargado de esperanza.

El año 2020 ha llegado a su final, no así el amor que te tengo. ¡Feliz año nuevo!

El 2020 no fue el mejor año, pero aquí seguimos para llenarnos de momentos inolvidables.

Que la distancia del 2020 desaparezca en 2021, feliz año nuevo.

Te deseo 12 meses de prosperidad, 52 semanas de alegría y 365 días de éxito.

Ninguna pandemia logrará romper nuestros lazos. ¡Feliz 2021!

Deseo que para el próximo año encuentres salud, amor, felicidad, dinero y todo lo que te propongas.

Estos tiempos de encierro nos enseñaron a valorar cada día, iniciemos el 2021 con la ilusión renovada. ¡Feliz año nuevo!

Para los buenos momentos te deseo humildad. Para los malos, esperanza. Para cada día, una ilusión.

Y para siempre, felicidad. Todo eso te deseo para 2021.

Que en estas fechas reine en tu hogar el amor, la paz y la felicidad. Son los sinceros deseos de un amigo que te quiere de verdad.

Si quieres un año de prosperidad, siembra trigo. Si quieres diez años de prosperidad, siembra árboles frutales. Si quieres una vida de prosperidad, siembra amigos. Te deseo que siembres muchos amigos el año 2021. ¡Feliz Año Nuevo!

Te deseo un año nuevo matemático: sumando alegrías, restando penas, multiplicando felicidad y dividiendo amor entre tus seres queridos. ¡Feliz 2021!

Suscribo estos versos, de autor anónimo, al Año Nuevo:

"Páramo extenso de mi alma, / de ilusión indefinido e inmaculado, / esperando ligero a que lo horaden / los pasos protectores de tu fe. / Vientos céfiros a mi rostro / de esperanzas antiguas y peregrinas / que a templar devotos el afán / de la luz de mi amor en tus mejillas, / vuelven nuevos a mis labios, / de besos soñados e inéditos. / En mis ojos el cielo suplica, / del tiempo de mis frutos / la resurrección / que de tu mirada / gotea en mis manos. / Año que en mi hado principias / amplio de pasión y albura, / como el descanso eterno de mi corazón / en la redentoras comisuras de tu sonrisa".

Queridos lectores del "periodiquillo Tiempo", me quedo un año más con esta Bendición del Libro de los **Números 6, 22-27**:

El Señor nos bendiga y nos proteja, ilumine su rostro sobre nosotros y nos conceda su favor; el Señor se fije en nosotros y nos conceda la paz.

Él nos mantenga íntegros en la fe, fuertes en la esperanza y, en medio de las dificultades, perseverantes en el amor.

Él nos conceda un Año Nuevo próspero y feliz, en el que veamos cumplidos todos nuestros mejores deseos de conseguir un mundo de hermanos.

Marco Alberto Medina Arranz

¡y feliz año nuevo!

Cuentas Parroquiales 2020

INGRESOS:

Colectas	3.452
Lamparillas	893,20
Prestaciones servicios	865
Donativos	1.554

Colectas Imperadas:

Domund	266
Manos Unidas	0

INGRESOS: 7030,20



GASTOS:

Caja de Compensación	828,00
Calendarios	350,00
Comisión Mantenimiento	100,00
{Luz	
{Gasoil	2.957,33
Impuestos	175, 62
Otros: Culto, reparaciones etc.	3.494,55
Colectas Imperadas: Domund	266
Manos Unidas	0

GASTOS: 8.171,50



Remanente año anterior: 13.864.02 + Ingresos

7.030,20 = 20.894,22 - Gastos 8,171,50 = 12.722,72

**DEL MENSAJE URBI ET ORBI DEL SANTO PADRE FRANCISCO
NAVIDAD 2020**

Viernes, 25 de diciembre de 2020

“ Deseo hacer llegar a todos el mensaje que la Iglesia anuncia en esta fiesta, con las palabras del profeta Isaías: «Un niño nos ha nacido, un hijo se nos ha dado» (Is 9,5).

Ha nacido un niño: el nacimiento es siempre una fuente de esperanza, es la vida que florece, es una promesa de futuro. Y este Niño, Jesús, “ha nacido para nosotros”: un nosotros sin fronteras, sin privilegios ni exclusiones. El Niño que la Virgen María dio a luz en Belén nació para todos: es el “hijo” que Dios ha dado a toda la familia humana.

Gracias a este Niño, todos podemos dirigirnos a Dios llamándolo “Padre”, “Papá”. Jesús es el Unigénito; nadie más conoce al Padre sino Él. Pero Él vino al mundo precisamente para revelarnos el rostro del Padre. Y así, gracias a este Niño, todos podemos llamarnos y ser verdaderamente hermanos: de todos los continentes, de todas las lenguas y culturas, con nuestras identidades y diferencias, sin embargo, todos hermanos y hermanas.”

COGECES DEL MONTE A MEDIADOS DEL SIGLO XVIII (2ª Parte)

Continuamos con las respuestas generales del Catastro del Marqués de la Ensenada para conocer mejor cómo funcionaba Cogeces del Monte a mediados del siglo XVIII. Todo este proyecto impulsado por el rey Fernando VI y propuesto por el ministro Zenón Somodevilla, nos han dejado un importante conjunto de datos cuyo propósito era simplificar las vigentes y complicadas rentas provinciales y sustituirlas por una Única Contribución "a proporción de lo que cada uno tiene, con equidad y justicia".

A través del interrogatorio, se incidía en el anterior artículo cómo se había creado la comisión en 1751, las primeras respuestas y cómo se tributaba y a quién le correspondían. Comenzaremos en este caso a partir de la tercera pregunta, para continuar con los productos agrícolas y las medidas de superficie y capacidad que se usaban, así como el valor de estas para ir comparando aquellos puntos más interesantes, y exponiendo de forma más sencilla las respuestas según se encuentran en los documentos.

La tercera pregunta, venía a describir el territorio y lo que ocupaba.

"Que el citado término se extiende de oriente a poniente tres quartos de legua (3,6 km.), y de norte a sur tres y medio (16,9 km.) siendo su circunferencia (perímetro) diez y seis (77,2 km.). Confronta a Oriente con el lugar de Torrecárcela, a poniente con comunes de la Villa y Tierra, al norte con los de la de Cuéllar y Peñafiel, al sur con el de Aldealbar, su figura la del margen".



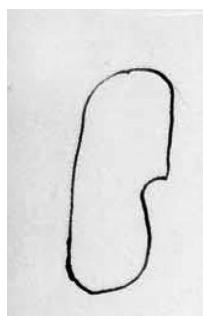
Actual término de Cogeces del Monte

Junto a esta respuesta, como dice, en el margen aparece un pequeño dibujo que señala cómo era el término municipal. En la gran mayoría de localidades se realizaron

en una calidad muy sencilla, esquemáticos, como podemos ver en la imagen adjunta del territorio de nuestro pueblo. Realmente, nos viene a demostrar la complejidad de algunas poblaciones; nuestro territorio, que se configuró durante los procesos de repoblación durante la Edad Media, tiene diferentes núcleos de población alrededor y, también, una serie de tierras comunales o comunes, las de las antiguas Villa y Tierra de Cuéllar, y Peñafiel, que fueron una importante fuente de problemas durante parte de la Edad Media y siglos siguientes. Basta poner el ejemplo del amojonamiento para el deslinde que se ordenó en el año 1401 por parte del infante Fernando de Antequera. Una tierra comunal era propiedad intransferible del conjunto de vecinos de un territorio, razón por la cual, la vecindad tenía mucha importancia, de ahí que en los vecindarios se distingua entre vecinos y habitantes, pues estos últimos no gozaban de los derechos de los vecinos para el disfrute y aprovechamiento de los comunes.

Se añade también, en este caso, el de la antigua Villa y Tierra de Cuéllar, puesto que es interesante ya que en el capítulo dedicado a los comunes se mencionan términos que hoy definen los de nuestra localidad, estos eran Valimón y Vaillada (Vadillana) y, por supuesto "con su término redondo de Nuestra Señora de la Armedilla, propio del Monasterio de San Geronimo", que ocupaba una importante área.

Seguidamente se pasaba a estudiar y señalar todo lo referente a las tierras del término. Lo perfecto hubiera sido medirlas todas mediante las técnicas más modernas, sirviéndose de geómetras o de agrimensores profesionales. No fue posible, por la razón de que en los reinos solo había unas docenas de ellos, y se hubiesen necesitado más de quinientos. Por ello se aceptó el servirse de *prácticos*, que en todos los pueblos los había; pero, cuando hubo demanda de parte o sospecha fundada de falsedad importante, no se dudó en recurrir a los profesionales, para medir rigurosamente la tierra en cuestión.



Dibujo que pretende dar una idea del término de Cogeces del Monte



Comunes de la Antigua Villa y Tierra de Cuéllar

En cuanto a la tierra, la cuarta pregunta, señalaba los productos que se cultivaban. Así continúan también el resto de las preguntas que se resumen en los siguientes párrafos, pues comprenden la calidad y las medidas de las tierras, donde se emplean las obradas, fanegas y cuartas, que son las medidas de superficie que se utilizaban en esta zona de Castilla. En otros lugares aparecen las aranzadas, los días de bueyes, yugadas, cuerdas o cargas, entre otras.

En Cogeces del Monte había 3.430 obradas y media de tierra laborable: una pequeña parte estaba dedicada al regadío donde se cultivaban hortalizas. El resto era sembradura de secano, viñas, prados, mimbreras, alamar blanco (álamos), eras, pinar albar (piñonero), y tierra inculta (monte con arbustos o matas). La de sembradura necesitaba un año de descanso y las demás producían

todos los años. Se resumen de la siguiente forma: de huertos para hortaliza tres fanegas y dos cuartas; de sembradura de secano de primera calidad, 31; de segunda, 1.093; y de tercera, 1.308. De viñas, de segunda 208; y de tercera, tres; de alamares o álamos dos y media; y de mimbreras cinco y dos cuartas “uno y otro de primera”. De prados de secano de segunda, tres; y de tercera, uno. De eras de segunda 23, de pino piñonero 180 y de tierra inculta “con tal qual pasto”, 570.

La pregunta undécima aclaraba las especies que se recogían. Estas eran cañamones, cáñamo, trigo, cebada, centeno, avena, vino y piñón. La producción anual por obrada de tierra cultivada:

“Que la obrada de tierra de sembradura de primera calidad produce un año con otro de cañamones dos fanegas y media, y de cáñamo 400 mañas; la de segunda de trigo seis fanegas, y de cebada 13, y la de tercera de centeno cuatro, y si de abena lo mismo; la de viñas de segunda catorce arrobas de vino, y la de tercera doce. La de huertos de hortaliza regulan en 77 reales. La de eras en 24; la de prados, que no se siegan; la de segunda, su pasto en 30, y la de tercera en 26. La de mimbreras en 120, y la de alamar blanco en 80, por sus cortas. La de pinar albar en media fanega de Piñón en prieto, y la de tierra inculta por tal qual pasto en ocho maravedis”.

Aunque en algunos casos se indica cómo se regulan en precio varios productos, el valor ordinario de los frutos de la tierra se señalaba en la pregunta número catorce, señalando la calidad de estos: *“Que regularmente se vende la fanega de cañamones en 18 reales, la maña de cáñamo en 8 maravedis, la fanega de trigo en 12 reales, la de cebada en siete, la de centeno en ocho, la de abena en cuatro, la de garbanzo, si lo hubiere, en 22, la de piñote en cuatro, y la arroba de vino en cuatro”.* Algunas de las preguntas que aquí no se especifican se refieren a los árboles frutales, todas ellas señalan “que no les comprende”. Lógicamente para consumo propio habría varios, pero en ninguna de ellas los señalan.

De esa producción, el municipio recibía una parte, como aparece en la pregunta 23 donde se solicitaba “Qué propios tiene el común y a qué asciende su producto al año”:

“Que este común disfruta por propios una quarta de tierras de sembradura de secano de primera calidad, y 29 de segunda, que le balen 960 reales [...]; tres obradas de viñas de segunda, 168 reales. Y las 180 obradas de pinar albar, 20. [...]. Asimismo, disfruta a beneficio de los ganados de sus vecinos tres obradas de prados de segunda, una quarta de heras, y 570 de tierra inculta, sin que tengan ningún sobrante de pastos”.

Esta última respuesta se extiende mucho más, pues también se contribuye con ganado y la producción de los molinos. No obstante, ya se irá desgranando en la parte dedicada a los impuestos de diezmos y primicias y entre quiénes se distribuían, para ir analizando también la actividad ganadera y las diferentes profesiones, actividad comercial e industrial, y los gastos ordinarios y extraordinarios que se derivaban de la gestión municipal.

La siguiente tabla recoge los resultados de las cosechas extraídas de una averiguación de 1776, donde se señalan en fanegas el total de trigo (43,247 kg. la fanega), centeno (41,407 kg. la fanega) y cebada (32,205 kg. la fanega). La avena no se indica puesto que no estaba regulada por el Estado. Forma parte de una obra denominada *Estado*, un resumen de datos que recogían el total de la producción sobre un determinado lugar, en este caso de la antigua provincia de Segovia, para calcular el consumo y establecer los impuestos. Fue publicado en 1786 y elaborado por José Antonio de Horcasitas. También se señalan los vecinos que, según el autor, por cada uno de ellos corresponden 4 habitantes, sin contar oficiales, eclesiásticos y otros cargos.

(18)		(19)		
Pueblos de esta Provincia.	Sus Vecinos.	Trigo.	Centeno.	Cebada.
<i>Sexmo de Valcorba.</i>				
Aldéa-elvar.	0024	0102. 3. 2.	0149. 4. 2.	0010. 2. 2
Bahabon.	0045	20520. 1. 2.	10557. 6.	0375.10.
Cogeces del Monte.	0196	6048. 7.	4022. 1. 1.	10864. 5. 1.
Campoaspéro.	0090	60879. 1.	20496.10. 2.	10252. 2. 1.
Santibañez.	0068	10359. 4. 2.	0445. 2. 2.	0426. 5. 2
Torres-carcela.	0030	20233. 6.	10398. 2. 2.	0306. 7. 1.

Horcasitas, José Antonio de (1786). *Estado de las cosechas de trigo, centeno y cebada de esta Provincia de Segovia*, Banco de San Carlos

ENTREVISTA



Hoy nos hemos trasladado hasta Santibañez de Valcorba para entrevistar a Zosi e Isabel quienes durante casi cincuenta años nos han servido el pescado fresco en nuestro pueblo. Les agradecemos la amabilidad con que nos han acogido en su casa y les deseamos que disfruten a partir de ahora de su jubilación.

Me llamo Zósimo Lázaro García nací el 30 de marzo de 1956 en Sardón de Duero. Mi padre Basilio Lázaro era pescadero, como mi abuelo, y mi madre Daría García Abril, ama de casa y pescadera también. Somos dos hermanos, Marisi y yo.

Soy Isabel Mozo Muñoz, nací en Santibañez el día 2 de julio de 1956, mi padre Eutimio Mozo Villamañán era labrador y mi madre Piedad Muñoz Villamañán, ama de casa. Somos tres hermanos, Alfonso, después yo y mi hermano pequeño Fernando.

Contadnos cómo fueron vuestros años en la escuela, vuestra infancia...

Zosi: Fui a la escuela en Sardón donde pasé mi infancia. Eramos muchos niños en clase, estábamos separados chicos a un lado y chicas a otro y recuerdo que nos daban para desayunar la leche en polvo del plan Marshall. Estuve en la escuela hasta los trece años que fui interno al colegio de Lourdes en Valladolid durante cuatro cursos. Los chicos en mi época jugábamos a la peonza, el burro, el clavo (aquí llamamos hinque) y nos gustaba mucho ir al arroyo a pescar cangrejos y peces.

Isabel nos cuenta que tiene pocos recuerdos de la escuela en Santibañez donde estuvo hasta los 11 años que tenían que ir a Valladolid al colegio porque eran pocos niños. Nos alojábamos en la residencia Isabel de España, y no podíamos venir a casa los fines de semana. Empecé el Bachillerato en el instituto Núñez de Arce en horario de tarde. Por la mañana iban los chicos al mismo instituto pero se llamaba instituto Zorrilla. Unos años después se construyó el Leopoldo Cano donde está actualmente y entonces ya era mixto; allí terminé Bachillerato. Después hice Magisterio que acabé en el año 1977, aunque sólo he ejercido durante un año, precisamente fue dando clases de adultos en Cogeces y guardo muy buen recuerdo porque hicimos teatro y una exposición de ropa y enseres recreando una casa antigua. Conservo el mismo grupo de amigas de la infancia: Merce, Luli, Amparo... y nuestros juegos preferidos eran las tabas, las canicas, los santos entre otros y también nos gustaba ir a divertirnos al arroyo a coger renacuajos.

Habladnos de vuestra juventud, la mili de Zosi, cómo os conocéis...

No me gustaba estudiar, por eso al acabar en el colegio de Lourdes, mi padre me dijo: “si no quieres estudiar, pues a trabajar” y a los 17 años empecé de pescadero con él vendiendo por los pueblos. Mi padre traía el pescado con la moto a Cogeces y mi madre y yo lo vendíamos por las calles con un carrito.

Eramos una panda de amigos que nos gustaba ir a la discoteca y a las fiestas de los pueblos: Quintanilla, Santibañez, Traspinedo....y en una de estas idas y venidas por la discoteca de Quintanilla comencé a salir con Isabel.

Fui voluntario a la mili, hice el campamento en el Ferral de Vernesga y después en Artillería 26 en Valladolid, donde estuve en cocina y engordé unos cuantos kilos por la vida ociosa. Tengo buenos recuerdos de ese tiempo y me licenciaron unos meses antes porque me iba a casar.

Os casáis, vuestras hijas...

Después de dos años de noviazgo nos casamos en La Antigua el día 12 de Noviembre de 1977 y nos fuimos de luna de miel a la Costa Brava con el 127 de mi padre. Tenemos dos hijas, Sara de 42 años que trabaja en Valladolid, de la que tenemos dos nietas preciosas, Carmen de 8 años y Vega de 5 y nuestra hija pequeña, Sofía, de 36 años que vive en Madrid. Disfrutamos mucho de nuestras nietas porque las tenemos cerca y las recogemos del cole tres días a la semana. El último capricho que les hemos dado ha sido un gatito.

¿Cuándo empezáis con la pescadería en Cogeces?

Cuando yo tenía 33 años murió mi padre, poco después de jubilarse, por lo que seguí con la pescadería recorriendo los mismos pueblos que hacía con él: Torrecárcela, Bahabón y Vitoria. Yo traía a mi hermana a vender a Cogeces y me iba a Sardón y también a las fincas de La Granja y Retuerta. Un tiempo después mi hermana Marisi sacó una plaza en Diputación para dar clases de adultos y vino a despachar su hijo conmigo pero como no le gustaba empezó a venir Isabel, que hasta entonces se había dedicado a dar clases particulares y no conocía el oficio. Por entonces cogimos también la pescadería de Traspinedo y como necesitábamos otra persona, Isabel se animó y aunque al principio la costó un poco, se fue adaptando y ya lleva 28 años en el oficio. Teníamos alquilado un pequeño local en la plaza, al lado de Toribio y hace 12 años compramos el local donde estamos actualmente, así que llevamos casi 50 años vendiendo pescado en Cogeces.

¿Cómo es vuestro día a día, que pueblos visitáis, qué horario de trabajo tenéis?

Es un trabajo muy duro porque se madruga mucho, pero a mí no me cuesta. Yo soy el que me encargo de ir a comprar a Mercaolid, Isabel nunca me acompaña, solo un día vino por curiosidad y ver el ambiente del mercado. Salgo a las 5,20 de la mañana, desde Santibañez donde vivimos, y como no abren hasta las 6 tengo tiempo de tomar un café y charlar con los compañeros. Suelo llegar a casa sobre las 7,20 con la compra hecha. Abrimos a las 9 de la mañana y cerramos cuando ya no vine gente, en verano algunos días hemos estado hasta las tres y media. Cuando llegamos a casa todavía nos queda por guardar las cajas del pescado, lavar la furgoneta etc. En Cogeces, nos dice Isabel, vendemos los miércoles y sábados y además Zosi va a Torrecárcela y Bahabón donde también tenemos buena clientela. Martes y

viernes vamos a Sardón y Santibañez, los lunes no hay mercado y tenemos el jueves de comodín para cambiar fiestas o imprevistos que puedan surgir. También repartimos en los restaurantes de Santibañez, Sardón y Traspinedo.

¿Hay mucha diferencia en la forma de vender de cómo era antes?

Si, ha cambiado en muchos aspectos, sobre todo la forma de comprar en el mercado pues antes era un trato más personal y directo, podías regatear en el precio cuando ibas a comprar ahora en cambio lo puedes encargar por teléfono o por Watsap a los distintos proveedores y te dicen el pescado que hay, los precios etc, y tan siquiera te hace falta que vayas porque incluso te lo pueden servir en tu negocio directamente. El pescado antes nos llegaba en tren hasta la estación o en camiones que pasaban por Sardón, casi todo venía el Cantábrico, y había poca variedad: charros, sardinas, bertorella, besugo blanco, congrio... y como era más barato que la carne se consideraba un alimento de gente humilde. Antes apenas se limpiaba el pescado, las señoras lo hacían en su casa.

Ahora en cambio hay mucha más variedad y nos llega también pescado del Mediterráneo y mucho de piscifactorías sobre todo de Grecia y Turquía. Casi todo el pescado que despachamos, se limpia y prepara al gusto del cliente: filetes, rodajas, quitamos la espina etc. y tiene un precio superior al de la carne. Ahora lo transportamos en mejores condiciones con las furgonetas isotérmicas y también tenemos más vigilancia por parte de Sanidad que hace inspecciones frecuentemente para garantizar la calidad del pescado y que no se rompa la cadena del frío.

¿Os habéis sentido bien acogidos en Cogeces?

Siempre nos hemos sentido muy bien acogidos por la gente de Cogeces, son clientes muy fieles y quieren mantener sus tiendas, que no se pierdan. Les conozco desde siempre y nos llama la atención toda la gente que ha ido desapareciendo a lo largo de estos años, sobre todo algunos solteros que siempre estaban los primeros a comprar.

Nos cuenta Isabel que cuando empezó a venir, le resultó curioso ver que en Cogeces hay familias muy numerosas, pues en Santibañez la familia que más hijos tiene son cinco.

¿Hay que tener alguna cualidad en especial para desempeñar vuestro trabajo?

Pensamos que para estar de cara al público hay que saber llevar a los clientes y tratarles con amabilidad, ser agradable, y algunas veces aunque tengas la razón, siempre hay que dársela a la clientela. Pero sobre todo hay que dar buena calidad y buen servicio. También queremos señalar que la gente es diferente de un pueblo a otro y hemos comprobado que en Cogeces las señoras no son gruñonas, son acogedoras, cosa que no ocurre en todos los sitios a los que vamos.

¿Os gusta viajar?

Por nuestro trabajo, nunca habíamos tenido vacaciones, pero cuando nos tocó el viaje de ACOR a Canarias, nos pareció tan bien estar 10 días sin hacer nada que desde entonces todos los años planeamos algún viaje. Hemos visitado New York, Cuba, Méjico, Argentina, Venezuela, Egipto, Tailandia, Turquía... y lo último que hemos visitado este año ha sido Praga. Tenemos pendiente cuando se pueda, visitar China, la India y Perú.

¿Qué aficiones tenéis, cuales son vuestros planes para la jubilación?

Isabel nos cuenta que para ella leer es su salvación, aprovecha cualquier hueco que encuentra. Nos gusta mucho pasear por el campo, sobre todo el fin de semana y también juntarnos con amigos, antes para cenar, pero ahora la edad nos ha hecho cambiar los hábitos y preferimos hacer comidas con ellos. Zosi nos cuenta que le gusta tomarse el café de la mañana con los compañeros y su gran pasión por las motos. Tuve una Vespa y a los 23 años me compré mi primera moto, una BMW. La última la tengo desde hace 5 años pero la he usado poco. Hemos ido al circuito de Jerez varias veces y un año que las niñas estaban de campamento de verano, fuimos a verlas con la moto a Galicia, pero nos dice Isabel que no le gusta mucho ir de paquete. Recuerdo un concierto que había en San Sebastián, como a mí no me apetecía ir, Zosi se llevó a nuestra hija mayor que tenía 16 años y disfrutó en grande del concierto y del viaje.

Nos jubilaremos el día 31 de marzo y afortunadamente hemos encontrado otra persona que se hará cargo de todo el negocio así que se mantendrá la pescadería abierta en Cogeces y demás pueblos, como hasta ahora. Cuando nos jubilemos, aprovecharemos para ejercer de abuelos al cien por cien, también podremos visitar a nuestra hija pequeña en Madrid más a menudo para pasar más tiempo con ella y seguiremos viajando, que a Zosi le gusta mucho, aunque a mí menos.

¿Tenéis alguna ilusión que os gustaría ver cumplida?

Nuestra mayor ilusión es que nuestras hijas estén bien y podamos ver crecer a nuestras nietas. Y también de paso, no estaría mal que nos tocara la lotería pues llevamos 9 o 10 años que vamos a hacer cola en la administración de doña Manolita en Madrid para comprar allí y tentar a la suerte.

¿Qué opináis de TIEMPO?

Ya conocíamos el periódico, porque alguna clienta nos lo ha llevado algún vez para leerlo, nos parece interesante y nos gusta pues nos enteramos de las cosas que pasan en este pueblo.



Rosa y Carmen Mari

Jose Antonio de la Fuente

Pinturas en general

Arpillaría

Esmaltado

Gotelet

Rallado

Temples



983 407 212

609 823 391

C/ Camino de Zaratán 28 47195 La Flecha (Valladolid)

LA PELU

C/REAL,19 - COGECES DEL MONTE
TELF. 983 699 218 - 610 082999

SARA
983 699 113
PAN Y DULCES
PLAZA EL CORRILO 11

Electricidad
Electrodomésticos
Instalaciones eléctricas
Ferretería - Menaje - Antenas
C/ Real 2 - COGECES DEL MONTE
983 699 247
Esteban & Velasco

GRUPO HERMI ALIMENTACIÓN S.L.

HERMI
CARNE DE CONEJO
983 403 028

POLIGONO DE LA MORA, PAR,50,51
47193 LA CISTERNIGA (VALLADOLID)

LA TIENDA DE HERGUEDAS

www.latiendadeherguedas.com

607 596 504

JAMONES

QUESOS

VINOS

Y LOS MEJORES EMBUTIDOS



Raúl de Pablo del Olmo
Agente colaborador

Red de Agentes de Castilla y León
Tel/Fax +34 983 10 72 49 - Móvil 655 90 79 01
E-mail: rdepablo@agentes.bancosantander.es



Kiosco
Armedilla

Hernando de Acuña 42 - 47014 VALLADOLID

983 376 516

LOTERIAS Y APUESTAS DEL ESTADO



C/ LA FUENTE 7- COGECES DEL MONTE - (VALLADOLID) 983 699 077

CONSECUENCIA DEL CORONAVIRUS

Siguiendo la tradición, la Junta Directiva de la Asociación de Jubilados y Pensionistas "EL CHORRILLO" teníamos planificada y programada la Semana Festivo-Cultural en honor a San José, Patrono de la Asociación. Se iban a realizar dos charlas-coloquio los días 13 y 15 de marzo, que impartirían especialistas en los temas. El día 19, festividad de San José se iniciaría con una misa en la que se recordara a los socios fallecidos desde el 19 de marzo de 2019. Al final de la Eucaristía se entregaría un diploma a cada uno de los socios que en el presente curso cumplieron la bonita cifra de 88 años, como homenaje y recuerdo de la efeméride. Para finalizar, a las 14:30 h se iba a organizar una comida de hermandad y, por la tarde la representación de una obra de teatro. Por culpa de esta maldita pandemia del coronavirus "COVID-19" y siguiendo las recomendaciones de las autoridades sanitarias y dictadas por el gobierno central, nos vimos obligados a cancelar todo tipo de actividades. Al transcurrir el tiempo y no viendo posibilidad de reunión alguna, decidimos hacer la entrega de los diplomas a cada socio en su domicilio deseándoles mucha salud.

Dadas estas circunstancias pido a todos que respetemos las recomendaciones sanitarias para evitar todo contagio. Según las noticias, que continuamente nos machacan los medios de comunicación y las contradicciones e incongruencias de los políticos, nos encontramos en un momento muy grave y, aún así hay mucha gente que no tiene consciencia del peligro y se lo toman a broma. La verdad es que la profundidad de la tragedia solo la pueden conocer y sentir la gran mayoría de las familias que han tenido la desgracia de perder algún SER QUERIDO. No habiendo sufrido una pérdida así o no ser contagiado por el virus, es difícil comprender que un mal día te le saquen de casa unas personas vestidas como astronautas. Pasados unos días y sin haber podido verle en ningún momento llaman a los allegados y les dicen que ha fallecido. Como única prueba es ver a distancia un ataúd en el que no saben lo que hay dentro. Esta situación es horrorosa e indescriptible y con una sensación de vacío total. Aseguro que, en mi caso, hay momentos en los que creo que mi hermana no ha muerto. Muchas veces me da la sensación de que la veo y creo hasta hablar con ella. Es una pesadilla que no se la deseo a nadie. Para evitar que se siga extendiendo esta tragedia, pido a todos cuidarse al máximo ya que si cada uno de nosotros cuidamos y tomamos las medidas necesarias, lo hacemos por todos los demás.

No sé si habrá muchos jóvenes que lean esta reflexión, a ellos les pido que sean muy responsables, pues la PANDEMIA no entiende de edades, como ha sucedido a vecinos del pueblo menores de 55 años que han fallecido. En la actualidad, están siendo contagiados jóvenes menores de 35 años y por lo que se ve, a cualquier edad se puede contraer el virus. Cualquiera puede llevarlo a casa y contagiar a los padres o abuelos, a los que creemos querer mucho. Por favor, cuidaros mucho y no os convirtáis en VERDUGOS INVOLUNTARIOS de ellos, pues mientras están con nosotros no los echamos de menos pero cuando se van... Mi mayor deseo es que pronto salga una vacuna eficaz que erradique o alivie la proliferación del virus. Mientras tanto, a cuidarnos en espera de tiempos mejores

CARLOS ARRANZ



Rosario Arranz Muñoz, Milagros Esteban Pascual, Petri Villar Arribas, Felicidad Sacristán Carrasco, Angel Gómez Beltrán, Virgilio Arranz Velasco, Guzmán Velasco Martín, Filonila Vela Velasco y Carmen Herguedas Palomo

VAMOS DE EXCURSIÓN. Bocos de Duero

Yo siempre digo que nuestro pueblo tiene el “corazón partío” entre el Mar de Pinares segoviano y la Ribera del Duero. Somos camino de paso como lo fuimos en su día cuando los pastores y ganaderos llevaban el ganado hacia los grandes abrevaderos del Duero y como lo somos ahora en las rutas ciclistas desde la zona norte de la península hacia Madrid pasando por tierras segovianas. Para nosotros es una suerte porque a pocos kilómetros podemos disfrutar de paisajes tan distintos como bellos.



Hoy nos vamos a zona ribereña, a Bocos del Duero donde disfrutar de dos valles, el de la Ribera del Duero y el valle del Cuco y donde confluyen el río Duero y el arroyo Cuco (o Madre como aparece en los mapas). Bocos es el primer pueblo del valle y es aquí donde el arroyo vierte sus aguas hacia el gran río y lo hace en un bonito parque plantado de nogales, “Villa del Prado”. Desde este mismo parque, donde se puede aparcar, iniciamos nuestra ruta hacia el **Pico Gurugú**.

El pico Gururú se ve desde todo el pueblo, blanco calizo y muy en punta. Para llegar hasta el pico seguiremos las indicaciones del sendero PRVA-9 (sendero de pequeño recorrido), no tiene pérdida está muy bien indicado. El sendero en general está bien, tiene tramos muy empinados que dificultan más la bajada que la subida por la cantidad de piedrecitas que tiene y que resbalan muchísimo. Al inicio de la subida nos encontramos con algunas construcciones de adobe de lo que fueron en su día pequeños corrales y bodegas. Se asciende por la parte del valle del Cuco por lo que desde el principio vamos a ir disfrutando de este valle y se nos va a ir abriendo hasta casi divisarlo entero. También tendremos unas bonitas vistas del pueblo, cada vez más pequeñito. Antes de ir nos hemos documentado y averiguamos que Félix Rodríguez de la Fuente venía hasta aquí a observar y grabar los nidos de los “alcotanes” (pequeñas aves rapaces) muy abundantes en sus cortados y una colonia de buitre leonado (nosotros ese día tuvimos suerte de ver unos cuantos).

El ascenso dura más o menos media hora y cuando por fin uno llega se podrá ver también la parte ribereña en toda su anchura. La nacional 122, el Duero, Peñafiel y su castillo, el mosaico verde y amarillo de viñedos y cereal, los buitres que nos acompañan.... Solo queda relajarse y disfrutar. También vemos el puente de hierro de la antigua línea de Ariza (de la que nos habló Alejandro en el anterior número) y que no está lejos para llegar. Así que hacia allí nos vamos.



Bajamos del pico Gurugú de nuevo hacia el parque Villa del Prado, de paso tienes un antiguo molino que utilizaba el agua del arroyo para funcionar. Si quieres comer o merendar tienes mesas y buena sombra si es verano. Disfruta un poquito del parque y acércate a ver la desembocadura del arroyo con el Duero.

Para llegar al puente tienes que seguir las indicaciones de la senda del Duero hacia San Martín de Rubiales, no te confundas y sigas justo la orilla del río, se puede pero tiene mucha maleza y al final se corta y has de subir por la ladera. Sigue mejor los caminos parcelarios pasado el cementerio, bien junto al canal del Riaza o el camino que sale a la derecha. En esta zona discurre el Camino Real de Aragón o senda de

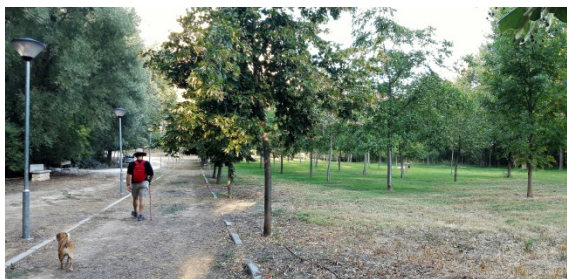


los Aragoneses, un itinerario medieval interior que comunicaba los reinos de Castilla y Aragón. Siguiendo los caminos te topará con el antiguo apeadero en ruinas y ya no tendrás más que seguir la vía hacia el río para dar con **el Puente del Empecinado** un puente de hierro construido con acero vasco a finales del siglo XIX y que te recordará a la Torre Eiffel ya que su diseñador trabajo con el mismísimo ingeniero Gustave Eiffel. Puedes asomarte y transitar por el puente aunque aconsejamos muchísima precaución, ten en

cuenta que tendrás que caminar muy pegado a las orillas pues en el centro solo están las traviesas de la vía desde las que se ve el Duero. Un poco más adelante se encuentra otro curioso puente que sirve para que las aguas del canal del Riaza atraviesen el río Duero, lo llaman el puente del Sifón y está formado por dos tubos en arco pintados de un llamativo color amarillo de un metro de diámetro, por cuyo interior fluye el agua del Canal de Riaza.

La vía de Ariza se encuentra en un total y absoluto abandono, llena de maleza y de pinos que han crecido entre las traviesas. Es una pena pues el trayecto por el que discurre es una delicia rodeado casi en su totalidad de viñedo, viñedos que nos acompañarán durante toda la caminata hasta Bocos. Aún podrás ver los indicadores de cruce que avisan del paso de la vía. No te vayas de Bocos de Duero sin darte un paseo. Es un pueblo pequeño pero con encanto, acércate a su iglesia gótica de Nuestra Señora de las Nieves y si tienes tiempo puedes visitar alguna de sus bodegas.

Si te gusta la bici puedes hacer una buena ruta entre viñedos y riberas por caminos muy fáciles y si tienes mascota llévatela disfrutaréis todos de un bonito día ribereño.



Juli Peñas del Caz

Revuelto de Setas Cogezano

En el mundo de los hongos hay muchas historias menos conocidas que van más allá de la recolección de setas de cardo, de nicalos, de plateras... y para encontrarlas no hay más que dar un paseo cerca del pueblo.

Hay una seta que no sólo se come, sino que también sirve para escribir. Y no sólo eso, sino que escribía con ella Adolf Hitler. La barbuda (*Coprinus comatus*), también conocida como matacandil o apagador, es una seta muy apreciada. Crece en pastizales o en los bordes de los caminos, y tiene cierto parecido con los champiñones, de los que es pariente. Las láminas se vuelven muy negras con el tiempo, y suelta sus esporas en forma de secreción líquida también negra. Esta propiedad se ha usado como tinta para escribir, y nada menos que Adolf Hitler la utilizó porque este método aporta un grado de seguridad. La tinta de la barbuda contiene sus esporas, así que los generales de Hitler si recibían una nota manuscrita no tenían más que coger una lupa y observar si había esporas en la escritura. Si las había, la nota era auténtica y acataban las órdenes.



La barbuda pasa muy rápido de ser una seta comestible a convertirse en un tintero. A la derecha, la seta tal y como debe recolectarse para ser consumida. A la izquierda, un ejemplar que ha envejecido y está soltando sus esporas.

Aún más extraño es el caso de los hongos-moco. Con ese nombre no extraña que uno de los más frecuentes se conozca como "vómito de perro". Son más abundantes de lo que parece, pero suelen pasar desapercibidos. Tienen multitud de formas y colores, algunos de ellos son pequeñas bolitas naranjas apiñadas, otros parecen granos de arroz blandos encima de un pie como un pelo, otros son gelatinosos y de colores chillones... hasta los hay brillantes. Pero si la variedad de formas y colores no es lo bastante extraña, lo que realmente sorprende es que se pueden desplazar de un sitio a otro. Algunos se mueven muy despacio, pero otros son capaces de avanzar a unos milímetros por minutos, una velocidad ya apreciable a simple vista. Puede parecer poca cosa, pero si tenemos en cuenta que ni las setas ni las plantas andan por su cuenta, esto pone en duda si realmente estos hongos-moco son realmente hongos. De hecho, durante mucho tiempo se clasificaron como tales pero en la actualidad se sitúan en el grupo de las amebas.

Con la llegada del invierno se acaba la temporada más "intensa" de las setas. Es en este momento cuando se recogen las especies más conocidas, pero eso no quiere decir que no haya más setas hasta el próximo otoño. En primavera también se recogen setas, y hay dos especies que no encajan con la descripción de la típica seta, y que además son al mismo tiempo comestibles y venenosas. Una es el humilde pucheruelo, al que le gustan los pinares no demasiado espesos y las primaveras lluviosas. El nombre explica claramente cómo es: parece un pequeño puchero marrón en el suelo, y sólo le faltan las asas. Quien los recoge sabe lo difíciles que son de limpiar, que se pueden confundir con especies similares y también que hay que cocerlos al menos dos veces cambiándoles el agua y durante un buen rato, por lo que se necesita paciencia para hacer un revuelto con ellos. La cocción es necesaria porque en crudo los pucheruelos son tóxicos, aunque no mortales.



A pesar de su extraña apariencia, los pucheruelos también son hongos. Pertenecen al mismo grupo que las trufas y el moho que sale cuando se estropea la comida.

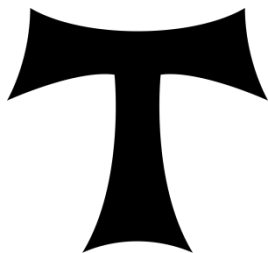
La manjarra o colmenilla (*Morchella esculenta*) es una seta muy apreciada, pero en crudo es muy tóxica y se puede confundir con especies peligrosas como la falsa colmenilla (*Giromytra gigas*). Ambas tienen propiedades hemolíticas, es decir, atacan a la sangre.



La colmenilla comparte varias características con el pucheruelo, pero a lo grande. No parece una seta normal (de hecho es muy llamativa), es comestible (es un manjar), se puede confundir con otras especies no comestibles y en crudo es tóxica. Pero no sólo tóxica, sino potencialmente mortal. Es difícil de encontrar, ya que necesita mucha humedad, prefiere pinares cerrados y con más especies como la encina y el quejigo, y tiene parientes similares en apariencia que son muy venenosos tanto crudos como debidamente tratados. Para eliminar la toxicidad hay dos métodos: el más directo es una cocción prolongada cambiando el agua, como el pucheruelo. Es rápido, pero afecta al sabor. El otro método no le tanto quita sabor, pero necesita paciencia porque hay que desecarlas durante dos semanas para luego rehidratarlas y volverlas a cocer. Aparte del inconveniente de tener que esperar, durante el proceso es fácil que algunas (o muchas) colmenillas se estropeen porque en vez de perder la humedad se pudren.

El cornezuelo (*Claviceps purpurea*) es un pariente lejano del pucheruelo, la manjarria, la trufa... pero no se parece en nada. Crece como parásito principalmente en las espigas de centeno, aunque también puede hacerlo sobre trigo y cebada. Es muy reconocible porque su apariencia es la de un grano de la espiga que se ha hecho muy grande y se ha ennegrecido. Los clavos de cornezuelo aparecen a finales de la primavera si ésta ha sido lluviosa y el invierno frío, y normalmente desaparecen cuando se cosecha el cereal. Si no se cosechara, los clavos caerían al suelo y de ellos saldrían unas pequeñas "setas" que extienden las esporas.

Las propiedades del cornezuelo ya se intuían en la antigüedad. Se cree que hace más de 2.000 años en los cultos místicos de Eleusis de la Grecia Clásica ya se utilizaba este hongo. Se bebía *kykeon*, una mezcla muy variable con efectos psicoactivos, y que hacía que el que lo tomaba entrara en un trance y se le revelasen diversos conocimientos no alcanzables por otros medios.



La cruz de San Antonio Abad o cruz de tau por su similitud con la letra griega era el símbolo de los monjes que trataban con los medios a su alcance una grave enfermedad que todavía no se comprendía.

En la Edad Media había una terrible enfermedad conocida como el Fuego de San Antón. Los síntomas eran terribles: fiebre, espasmos, diarrea, vómitos y alucinaciones de todo tipo. Un efecto muy característico era la parestesia, es decir, la percepción de algo por diferentes sentidos. Quienes sufren parestesia pueden oír los colores, ver o tocar sonidos, saborearlos... Pero el síntoma más grave era la gangrena. Junto con todos los demás síntomas, las manos y los pies perdían su riego sanguíneo, se gangrenaban y en casos graves no sólo llevaba a la pérdida de los miembros, sino que resultaba mortal. La mezcla de la fiebre, los espasmos y las alucinaciones hacían pensar que el enfermo estaba siendo consumido por un fuego de origen divino o diabólico. Los monjes antonianos, orden actualmente desaparecida bajo la advocación de San Antonio Abad, estaban especializados en el tratamiento de este mal usando bálsamos calmantes y que mejoraban la circulación, y además dominaban las técnicas de amputación si era necesario. Por eso la enfermedad se conoce como Fuego de San Antón. Hubo que esperar siglos hasta que se dio con la explicación a las plagas medievales.

El primer texto científico que apuntó a una conexión entre las plagas de Fuego de San Antón y el cornezuelo data de 1676, pero no fue hasta 1853 cuando el botánico francés y especialista en micología Edmond Tulasne consiguió describir con precisión el ciclo vital del cornezuelo y sus efectos en animales y personas: Se cosechaban las espigas con cornezuelo, y al moler el grano el cornezuelo acababa en la harina. De esa forma la gente consumía pan contaminado, y por acumulación acababan sufriendo los efectos del Fuego de San Antón. En la actualidad sigue habiendo envenenamientos por cornezuelo, uno de los últimos casos documentados fue en Etiopía. La pieza que faltaba era encontrar la sustancia que producía todos aquellos males, y este avance llegó en 1918. Arthur Stoll aisló la ergotamina, por fin descubriendo los efectos que ésta producía en el organismo.

Uno de los efectos más potentes es el vasoconstrictor, es decir, cierra los vasos sanguíneos impidiendo que fluya la sangre. Por eso a los afectados por el Fuego de San Antón se les podían gangrenar las extremidades. Pero este efecto también se puede usar de forma terapéutica si por ejemplo lo que se quiere es frenar un sangrado. Uno de los usos iniciales que se dio a la ergotamina fue para detener las hemorragias en los partos, pero no tardó en verse otro síntoma que se podía tratar limitando la circulación de la sangre: el dolor de cabeza. La ergotamina junto con la cafeína se sigue utilizando para combatir las migrañas, aunque se han desarrollado medicamentos con menos efectos secundarios.

El conocimiento detallado de la ergotamina permitió explotar su efecto más notable. La ergotamina se convierte en ácido lisérgico, más conocido como LSD. Esta droga es un potente alucinógeno con el que se experimentan estados alterados de conciencia que coinciden con las revelaciones de los antiguos griegos o los afectados por el Fuego de San Antón, pero reduciendo los efectos de fiebre, vómitos o vasoconstricción. El LSD fue muy popular durante los años 80, y aunque hay estudios que afirman que no es una droga adictiva su consumo es potencialmente muy peligroso. Puede causar graves daños mentales y sigue habiendo riesgo de problemas circulatorios.

Todos estos hongos con propiedades curiosas se pueden encontrar en el término de Cogeces o en los términos vecinos. Son un ejemplo de la riqueza de nuestro patrimonio natural del que todos podemos disfrutar.



Este cornezuelo se recogió en La Orillada en 2018. No todos los años aparece en las cosechas, pero muchos vecinos de Cogeces lo recuerdan no sólo en el centeno, sino también en la cebada y el trigo tras primaveras muy lluviosas y en cosechas con grano muy viejo.

Javier Vázquez del Olmo

ENERGIA DE LA MADRE TIERRA



Figura 1

Tal vez, en alguna ocasión, hayas oído hablar de la energía YIN_YANG descrita por la medicina china. La energía YIN proviene de la tierra, es una energía de polaridad negativa, expresado como carga eléctrica, no teniendo un significado malo. Ésta energía es necesaria para mantener nuestro equilibrio. Ésta polaridad negativa la tomamos desde los pies, al estar en contacto con la tierra, siendo transportada hasta el abdomen y guardada en un recipiente que llamamos HARA (Figura 1). La energía YANG es la energía que tomamos del sol, entrando a través de nuestras manos y se deposita también en el hara. La mezcla de estas dos energías en el abdomen crea un equilibrio en nuestro cuerpo.

Caminar descalzo es un buen ejercicio para tonificar (fortalecer) todos los órganos, pues nuestros pies poseen gran cantidad de terminaciones nerviosas. Es bueno estar sin zapatos varias horas al día, porque así podremos desbloquear las emociones que tenemos atrapadas en nuestro cuerpo y que se convierten en ansiedad, depresión y enfermedad. El contacto con el suelo y con la naturaleza no tiene precio. El pisar la madre tierra y las zonas verdes nos ayudará a estar más felices y relajados (Figura 2). Existen estudios científicos que demuestran que la conexión con la superficie de la Tierra desempeña un papel vital en la prevención de la enfermedad, regulación del sueño y alivio del dolor.



Figura 2

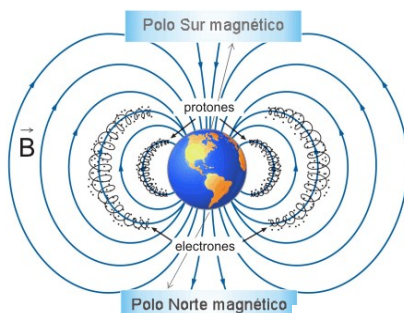


Figura 3

El estilo de vida moderno nos ha separado cada vez más del flujo esencial de electrones de la Tierra (Figura 3). Usamos cada vez más aislantes de goma o zapatos con suela de plástico, en lugar de los tradicionales cueros hechos de pieles. El prestigioso diario médico público de salud "Journal Public Health" dice: "Nuestras pruebas demuestran que el contacto con la Tierra, estando descalzos, es beneficioso para disminuir el estrés crónico, la inflamación y el dolor; así como para regular el sueño y el ritmo del corazón.

La sangre se vuelve más fluida y disminuye el riesgo de infartos" (figura 4). Andar descalzos durante una hora es un buen tratamiento que podemos establecer en nuestra vida y que nos beneficiara enormemente en nuestra salud. La sensación de la arena de la playa o de la hierba en los pies relaja la mente y es una gran evasión para los problemas.

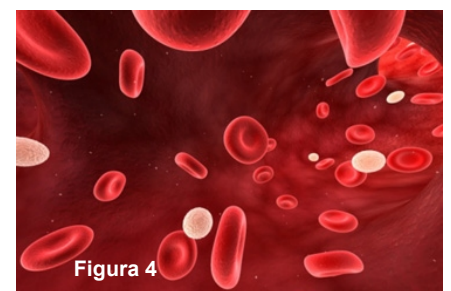


Figura 4

En pleno invierno estar cinco minutos andando descalzo limpia y da energía al organismo para todo el día, la sensación de un intenso frío pasa a mucho calor porque el cuerpo reacciona mandando más cantidad de sangre y revitaliza todos nuestros órganos, es una sensación inolvidable. Si visitamos a nuestro reflexólogo podal nos ayudara y aconsejara sobre todo lo relacionado con la energía de nuestros pies y sus cuidados.

Eusebio Villar.
Médico Estomatólogo



En Obras...

En el mes de Noviembre comenzaron las obras de acondicionamiento y mejora de la Calle Mayor y la pavimentación de la Calle Hornillo, unas obras que venían siendo reclamadas desde hace tiempo y que por fin se han visto realizadas. Bajo el proyecto del arquitecto Juan José García Martín de la empresa Arquitecturbe SRLPU y la empresa constructora LAVAJUELO CONSTRUCCIONES Y PROYECTOS SL a la que se le adjudicó tras la licitación electrónica. El presupuesto total de la obra fue de 78.900 € de los que el 10% le corresponde al ayuntamiento y el resto lo sufraga Diputación dentro de los Planes Provinciales. Además de la pavimentación se han instalado algunos bancos y nuevas farolas en tres puntos de la calle. Quedan aún algunos remates pero lo principal está terminado



C
A
L
L
E

M
A
Y
O
R



CALLE HORNILLO





TALLERES SACRISTÁN S.L.

**VENTA Y REPARACIÓN DE VEHÍCULOS
NUEVOS Y USADOS**

TELF: 983 699 065 - FAX: 983 699 342

47313 COGECES DEL MONTE - C/ CARRABAHABÓN 24



EL CHOZO

TABACOS@BAZAR

C/ Sol N14

47313 COGECES DEL MONTE (VALLADOLID)

TELEFAX: 983 699 017

E-MAIL: ELCHOZOTABACOSBAZAR@GMAIL.COM



983 699 271

SERVICIO ESMERADO

HIJOS DE OCTAVIO
MATERIALES Y SERVICIOS S.L.

*DESDE SIEMPRE, UN SERVICIO
COMO NUNCA*

C/ Sardón, 7
47331 Santibáñez de Valcorba
983 682 494
www.hijosdeoctavio.com

biomasa
transportes
excavaciones
alquiler de contenedores
materiales de construcción



CARNICERÍA Y ALIMENTACIÓN

C/ DE LA FE N° 1

983 699 064 - 653 754 401 - 653 878 428

**H TAPICERÍAS
HERGUEDAS CB**

REPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE MUEBLES TAPIZADOS

983 297 917

C/ MARAVILLAS 15 - VALLADOLID

F. Javier Jorge Colomo
www.piedrasjavierjorge.com

Cantero

Trabajos en piedra caliza
Panteones e inscripciones



983 698 593 - 646 312 750

C/ NORTE N° 2 - 47310 CAMPASPERO

SUPERMERCADO
SPAR
ÁNGEL MIGUEL VILLAR

CARNICERÍA Y COMESTIBLES EN GENERAL

983 699 326

C/ PÓSITO N°4 - 47313 COGECES DEL MONTE



Museo del Ayer

C/ CARRALAVILLA N° 18 47313 COGECES DEL MONTE

983 297 630 - 983 699 151

AYUNTAMIENTO



En las sesiones celebradas por el Pleno de este Ayuntamiento se han tratado los siguientes temas:

-Aprobar la Cuenta General del Ayuntamiento correspondiente al ejercicio de 2019 en los términos y con la documentación que consta en la Comisión Especial de Cuentas de Castilla y León. Fue aprobado por 6 votos a favor – 5 votos del PP y 1 del PSOE- y una abstención del PSOE.

- Se ha aprobado el expediente de contratación de las obras de remodelación de la Calle Mayor y Hornillo, financiadas con cargo al Plan Bienal de Cooperación de la Diputación Provincial de Valladolid 2020-2021, y que ya se han ejecutado, mediante procedimiento abierto simplificado abreviado.



El proyecto lo ha redactado el arquitecto D. Juan José García Martín, de la empresa ARQUINTURBE SRLPU que presentó un presupuesto de inversión de 78.900 euros (iva incluido) de los cuales 63.086,07 euros son el presupuesto base de la licitación de las obras y 13.248,08 euros el iva. Además 2.565,85 euros (iva incluido) corresponden a los honorarios de dirección de obra y coordinación de Seguridad y salud, de los cuales 2.120,54 euros corresponden la base imponible y 445,31 euros al iva.

-El Ayuntamiento ha procedido a determinar y ordenar el Tributo correspondiente para financiación de las obras de urbanización y pavimentación de la calle Camino de Torrecárcela. El coste real de la ejecución de la obra asciende a 30.265,84 euros. El dinero aportado por el Ayuntamiento es de 15.546,32 euros. La cantidad fijada para repartir entre los beneficiados es de 13.991,69 euros que equivale al 90% del coste soportado. El 10 % lo pone el Ayuntamiento. El reparto se hará en función de los metros lineales de fachada de cada inmueble. Fue aprobado por 5 votos del PP y 2 abstenciones del PSOE.

-Debido al Covid-19 no se han celebrado las Fiestas Patronales de nuestro pueblo por lo que el presupuesto previsto de 25.000 euros para orquestas y otros 5.000 euros para gastos de otro tipo, se han empleado en acondicionar y adaptar las Piscinas municipales a las actuales exigencias sanitarias y mantener las instalaciones en óptimas condiciones. Otra partida se ha destinado a otros gastos imprevistos que la pandemia ha ocasionado y el resto se ahorrará para lo que pueda surgir.

-Los columpios nuevos se compraron a una empresa de parques infantiles llamada EDUOCO, se trata de columpios retirados de otros parques por los que se ha pagado 1.200 euros +iva. El césped artificial reciclado se ha comprado a la empresa SALCONGRAS, por el precio de 1.041,73 euros.

Se preguntó sobre el personal que trabaja en el Ayuntamiento a lo que el Sr. Alcalde contestó que actualmente hay 9 trabajadores en nómina- 7 a jornada completa y 2 a media jornada

Como ya sabemos todos, los Ayuntamientos de nuestros municipios, sobre todo los más pequeños, a veces tienen dificultades para la provisión de puestos reservados a funcionarios,(Secretario-Interventor) que dificultan el funcionamiento ordinario de estas Corporaciones Locales en cuestiones tan importantes como la



fe pública, asesoramiento legal, control, y fiscalización interna de la gestión económico-financiera y presupuestaria, la contabilidad, tesorería y recaudación, todo lo cual repercute directamente en los servicios públicos y en la atención de los vecinos de estos municipios. Con todo esto el Pleno del Ayuntamiento aprobó con 6 votos a favor y 1 abstención instar al Gobierno de España incrementar de forma progresiva la oferta de Empleo Público para estos puestos (Secretario-Interventor), y a la Junta de Castilla y León modificar la normativa autonómica que regula la provisión temporal de funcionarios para agilizar los procedimientos de cobertura de esos puestos.

Mari Carmen



PAGINA AGRICOLA

Cuando salga a la luz este número de TIEMPO, ya habremos estrenado el invierno y supuestamente deberíamos estar en los días más fríos y con fuertes heladas. Ya lo decía el refranero, siempre sabio “en enero huelga la mula, trabaja el mulero”. Evidentemente aparte de las connotaciones que pueda tener dicho refrán, la agricultura con la mecanización, puede trabajar si el tiempo y las condiciones lo permiten cuando el agricultor a su entender lo estime oportuno.

La inmensa mayoría de cultivos de cereal (colzas, centenos, trigos y cebadas) se encuentran sembradas y una buena parte o prácticamente todas, nacidas. El aspecto en general es bueno, hacía años que no venía una sementera tan a favor como ésta, con abundantes lluvias en septiembre y octubre que hicieron que las condiciones para sembrar trigo fueran inmejorables, dejándonos un mes de noviembre prácticamente sin lluvia que nos permitió medir los tiempos para poder hacer las labores sin agobios.



La bonanza del otoño en cuanto a temperaturas, que prácticamente han durado hasta empezar el invierno, ha contribuido a que los cereales se encuentren en unos estadios más avanzados de lo que debería estar a estas alturas a falta de la aportación de nitrógeno en cuanto el tiempo lo permita. El agricultor tiene que conseguir que el nitrógeno aportado esté en las mejores condiciones para que la planta lo asimile en el momento del ahijado para conseguir el mayor número de hijos viables. No olvidemos que las grandes cosechas las dan” los hijos y no los padres”. El nitrógeno puede venir en forma uréica ó amídica, muy soluble al agua y que reacciona en el suelo a través de una enzima ureosa que trabaja en determinadas condiciones de humedad y temperatura para transformarse en amoniacal que es una de las formas en que lo puede asimilar la planta. Su riqueza es del 46% y su uso está poco extendido en España y en Castilla y León en particular. El más común es el Nitrato del 27% que viene la mitad de unidades en forma amoniacal, transformándose una parte en nítrica, de forma gradual y la otra mitad en nítrica que es como la planta lo absorbe más rápidamente.

Los precios han mejorado bastante desde el verano. Habían llegado a unos niveles si cabe, preocupantes a la baja sólo remediados por la gran cosecha que hemos recogido. De unos precios en cebada por debajo de 145 €/Tm y trigos a 170 €/Tm hemos pasado a precios en cebada por encima de 165 €/Tm y el trigo por encima de los 185 €/Tm.

Las grandes importaciones de China en lo que se refiere sobre todo a maíz y sorgo y la fabricación de etanol por parte de Brasil y Estados Unidos, a base principalmente de maíz, han hecho que el comercio mundial haya aumentado casi un 3,5% haciendo que las reservas mundiales lleguen a niveles de hace cinco años. Aunque las reservas están en niveles que dan cierta tranquilidad a los mercados, la baja de las mismas ha sido una de las principales causantes de la subida de precios.



La remolacha local se encuentra también entregada en fábrica, aunque ACOR sigue moliendo y se puede decir que no ha sido uno de los mejores años, su recolección no ha sido para nada problemática debido a que las buenas condiciones climáticas lo han permitido. La cooperativa ACOR después de suspender la Asamblea General del 4 de diciembre por motivos de la pandemia, pudo celebrarla el 13 del mismo mes con socios delegados. La mala campaña se ha traducido en unas pérdidas de casi 14 millones de euros con un volumen de negocio global de prácticamente 218 millones de euros. La Asamblea ha aprobado la venta de activos si fuera necesario para afrontar los problemas de liquidez. Esperemos que con la subida del azúcar de un 20% que supondrá del orden de entre 80 a 90 €/Tm. junto con una buena marcha del resto del negocio, impidan la venta de dichos activos y la Cooperativa recupere la senda de beneficio.

Por su parte Cocope también celebró el día 23 de diciembre la Asamblea General a través de videoconferencia. La Asamblea aprobó repartir los algo más de 136.000 € de beneficio en la sección agrícola quedando prácticamente 40.000 € en la Reserva Obligatoria, cerca de 49.000 € retornados a los socios a Capital Mobiliario y otros cerca de 49.000 € directamente al Capital Social de cada socio; dichos retornos van en función de la participación del socio con la Cooperativa.

El año se nos acaba, cuando se reparta el periodiquillo, ya estaremos en 2021, un año este 2020 de sensaciones contradictorias porque a pesar de que la inmensa mayoría estamos deseando que acabe por motivos sanitarios, en agricultura también le recordaremos por habernos dado una gran cosecha. Un recuerdo especial para los que nos han dejado durante este año y mucho ánimo para quienes de una manera u otra se hayan visto afectados más de cerca por la pandemia. ¡Feliz 2021, que se cumplan nuestros sueños y sobre todo que consigamos la ansiada normalidad!

Gonzalo Velasco

ACTIVIDADES DE OCIO Y CULTURA

CONCIERTO A CARGO DE ABRAHAM CUPEIRO (4 octubre):

De la mano de la Asociación de Amigos de la Armedilla, desde Galicia, con unos admirables y cuantiosos conocimientos musicales y con un don de gentes cautivador, llegó para presentarnos su nuevo disco "PANGEA", grabado con la *Royal Philharmonic Orchestra* de Londres. Fue un lujo que nos mostrara todos esos instrumentos de inspiración ancestral a los pies del Monasterio.

CURSOS, TALLERES Y CLASES:

A pesar de lo complejo de la situación, se pudieron comenzar varias aulas didácticas en el Ayuntamiento para ésta temporada: CURSO DE FRANCÉS, AULA DE ARTE, TALLER DE CULTURA, TALLER DE EMOCIONES. Lamentablemente, la segunda ola de contagios trajo consigo modificaciones; el Aula de Arte se suspendió y se sustituyó por una tutoría mensual (a expensas de retomarse, si las condiciones lo permiten). Bailes de salón y Pilates también se cancelaron incluso antes de poder comenzar.

CONCURSO DE DECORACIÓN DE FACHADAS:

Probablemente, ésta sea la Navidad más rara que viva nuestra sociedad, pero siempre hay cosas que se pueden hacer para sentir esa ilusión que transmiten éstas fiestas. Las luces y la decoración son una seña de identidad de ésta época, y motivarnos a poner nuestras fachadas engalanadas para la ocasión es una forma de crear un ambiente evocador, que nos devuelva un poco de ilusión.



Y 15 han sido las participantes que han aportado ese granito de arena a nuestro espíritu navideño. De las cuales 4 fueron las premiadas:

1º PREMIO: C/Real 76

2º PREMIO: C/Carrabahabón 14

3º PREMIO: C/Real 78 y C/Cuellar 3

MISA DEL GALLO (24 diciembre):

Por primera vez en décadas, no eran las empastadas voces en directo del coro de la parroquia las que, junto con las castañuelas de Tinín, rompían el silencio de una iglesia llena de gente viendo a los niños y los pastores ser protagonistas de esta noche. Solo un audio y sin las tradiciones habituales que hacen especial esta misa, pero con los protocolos y restricciones que exigían las circunstancias.

CONCIERTO A CARGO DE FARROYO TRÍO (27 diciembre):



Recién retornado de Brasil; tras 9 años allí, el cantautor Fernando Arroyo ("Farroyo"), se reencuentra con sus antiguos compañeros Danny Penalver (Batería) y Arturo Ruiz (Bajo y contrabajo). Esta vuelta a los escenarios españoles se dejó caer por Cogeces, donde pudimos disfrutar la presentación de su nuevo trabajo "O ponto cardeal do coração". Música de autor vallisoletano con sabor brasileño.

VISITA Y ENTREGA DE REGALOS DE LOS REYES MAGOS (5 enero):

Este año, para cumplir los protocolos COVID-19, les ha tocado pasar un poco de frío en la plaza a sus reales majestades y sus pajes. Pero eso no ha quitado el enorme cariño con el que entregan los regalos a los niños de Cogeces, ni la ilusión de éstos por verles y recogerlos. ¡Gracias por ello!



Alejandra del Valle Niño

FAUNA Y FLORA

La **curruca cabecinegra** o **curruca de los brunos** (*Sylvia melanocephala*).- Es una especie de ave paseriforme de la familia *Sylviidae*. A simple vista se podría observar un gran parecido con la curruca capirotada (*Sylvia atricapilla*), pero en realidad ambas curruclas son muy fáciles de diferenciar. El pico de esta curruca es negro con la base de la mandíbula inferior más clara. Los tarsos y los pies son de color marrón. El iris de los ojos es castaño o pardo y está enmarcado por un anillo ocular de color rojizo o rosa salmón en los adultos, y de un tono más pardo rosado en los jóvenes. Los machos presentan la cabeza negra desde el pico y por debajo de los ojos que va en contraste con el color blanco de la garganta y parte inferior de los carrillos. El lomo es gris tirando a oscuro, de tal forma que la espalda y dorso de las alas pueden describirse con un tono gris pizarra o ceniza oscuro, con un ligerísimo tinte parduzco que podremos comprobar únicamente si sujetamos a esta curruca entre nuestras manos ya que es inapreciable cuando está posado o en vuelo. El pecho y el vientre son de color blanco. Los lados del pecho y los flancos son grises. La cola es muy oscura, prácticamente negra, con rayado gris y destacando mucho el blanco de la pareja exterior de rectrices. Las plumas primarias y secundarias de las alas son pardo negruzcas. Las hembras ostentan un plumaje mucho más apagado o descolorido con respecto del macho. Prácticamente la cabeza posee el mismo color pardo grisáceo que el resto de las partes superiores sin llegar a producir la impresión de encapuchado que presenta el macho. La garganta y el vientre son blancos. Las rectrices exteriores de la cola son más grisáceas pero claritas, casi blancas. Los ejemplares inmaduros o jóvenes, tienen el plumaje más apagado que los adultos, pero los machos se pueden diferenciar por tener la cabeza más oscura, más gris, incluso que la propia hembra adulta y por tanto también que las hembras jóvenes que presentan el píleo parduzco sin diferenciarse del color del resto de las partes superiores. Hábitat en matorrales mediterráneos espesos, con frecuencia presente en espinos, alcornocales, lentiscos, palmitos, sabinars, carrascales, o pinares, pero siempre con sotobosque. También ocupa jardines y arboledas o grupos de árboles cercanos a viviendas, ya sean decorativos o cultivados. Es común en zonas de zarzales y malezas, huertos, riberas de cursos fluviales, frutales de secano, e incluso zonas del área suburbana. Se mueven entre arbustos y malezas a baja altura donde gustan vivir y husmear, pero también pueden observarse en árboles. Pocas veces se la puede ver volar grandes distancias y más a menudo pasa el tiempo desplazándose entre las ramas bajas de matorros y arbustos, incesante en su atareada vida. Cría en arbustos altos, en terrenos arbolados abiertos con densas espesuras, aunque locamente también lo hace en vegetación que apenas llega a la cintura. Anida en arbustos, generalmente a bastante poca altura. Se alimenta fundamentalmente de insectos sintiendo predilección por orthópteros, hemipteros y larvas de lepidópteros, aunque también ingiere arañas, entre otros. Pero además, le gusta a la curruca cabecinegra diferentes tipos de frutas, como pueden ser los higos, las uvas, los distintos frutos silvestres que encuentra en su camino, o por ejemplo las semillas de gramíneas. En abril o mayo, la curruca cabecinegra construye un pequeño nido en forma de cuenco muy bajo en densos arbustos. Los tres a cinco huevos se ponen uno tras otro en días diferentes y a menudo tienen un aspecto muy diferente. La duración de la cría es de 13 a 14 días, con lo que los padres alternan durante la cría y la alimentación. Las crías dejan el nido al décimo u onceavo día para esconderse en el follaje. La curruca cabecinegra se reproduce una o dos veces en una temporada. Si no se pone cuidado es difícil verlas.



Curruca cabecinegra macho



Curruca Cabecinegra hembra

DEPORTES

A pesar de la situación sanitaria que seguimos viviendo, poco a poco se van retomando las competiciones de ámbito deportivo, y en lo que respecta a este último cuatrimestre del año hemos podido disfrutar del mundo del motor en nuestra localidad y de diversas competiciones de frontenis.

Frontenis: (aunque no acostumbro a ello, quiero transmitir en primera persona lo acontecido en este deporte durante el último cuatrimestre.)

El pasado mes de septiembre, tuve la suerte de representar al equipo iscarriense *CD Puertas Bamar* en el Campeonato de España de Frontenis Olímpico. El 2020 no solo podía dejar malos recuerdos y por primera vez un equipo castellanoleonés accedió a la final de este campeonato de España. Tras dos años quedándonos a las puertas de dicha final, por fin, conseguimos vencer en semifinales al equipo *Real Club Náutico* de Tenerife, equipo que desde 2018 nos había impedido dar ese paso a la final de un nacional. El partido no fue nada fácil, dos horas de duración, en casa del rival, con mucha tensión y con la presión añadida de querer conseguir esa gesta histórica para nuestro deporte en Castilla y León. El resultado 08-15 / 15-13 / 10-7 da muestras de la valiosa victoria que conseguimos, obteniendo de esta manera el pase directo para la disputa del Campeonato de Europa de Clubes, un evento que a día de hoy no tiene fecha debido a la situación sanitaria que por desgracia seguimos sufriendo.



La final del torneo fue más un premio que un partido de competición. El equipo valenciano *Portacoeli*, actual campeón de España en los últimos 5 años, no nos dio ninguna opción, y desde el primer momento demostraron porque son, a día de hoy, los mejores en esta especialidad, siendo sus integrantes los actuales subcampeones del mundo absoluto.

De antemano dar las gracias a todos los cogezaños que estuvieron apoyando desde casa y en especial agradecer a nuestros amigos Carlos,

Gustavo e Iván su acogida en la isla, arropándonos en todo momento y permitiéndonos conocer lugares increíbles que sin duda nos ayudaron a conseguir los resultados mencionados.

Ya en noviembre, y tras aplazarse un evento internacional al que estaba convocado, pude disputar la Copa de España de frontenis en Palencia. Por primera vez desde que empecé a jugar, tuve el placer de disputar un torneo oficial con la Selección Española de frontenis. Aunque los resultados no fueron favorables, cayendo los dos partidos disputados en el último tanto (10 a 09), quedé contento por las sensaciones mostradas y por el nivel que se pudo ver en pista. Toca seguir preparándose para luchar por formar parte de la Selección Española en la Copa del Mundo que se disputará en 2021.



Por último quiero mostrar todo mi agradecimiento al Excmo. Ayuntamiento de Cogeces del Monte por permitirme el honor de que el Frontón Municipal de Cogeces del Monte lleve mi nombre. Un reconocimiento inesperado pero del que me siento más que orgulloso e ilusionado. GRACIAS!!



Motor: el pasado domingo 18 de octubre se celebró en nuestra localidad la 3ª prueba del Campeonato de Castilla y León en la especialidad de *Quad Cross Country*. La prueba dio comienzo a las 12.00h sobre un recorrido de aproximadamente 7 kilómetros y una duración de dos horas de carrera. Dos fueron las categorías en competición: (+30): un total de 13 participantes donde quedó campeón Saúl García Alonso del Moto Club Sotopalacios, en segundo lugar José David Serrano Fernández y en tercera posición el también representante del Moto Club Sotopalacios Víctor

Díaz Gómez. En la categoría (-30): se dieron cita un total de 6 participantes, proclamándose campeón Enrique Pardo Granado, seguido del vallisoletano Javier Tijero Villarrubia y acompañándoles en el pódium Víctor Carles Ainoza.

Una nueva prueba se disputó también en Cogeces, esta vez fue el turno de las motos, celebrándose el pasado domingo 07 de noviembre la tercera prueba puntuable para el Campeonato de Castilla y León, en la especialidad de *Cross Country*. La carrera dio comienzo a las 12.00h y en ella se dieron cita corredores de 4 categorías diferentes. – Cat. Sénior (7 participantes): campeón Carlos González Díez (Moto Club Leonés Carrizo). – Cat. Junior (12 participantes): campeón Alvar Güemes Vaillahoz (Moto Club Sotopalacios). – Cat. Sénior B (9 participantes): campeón Aarón Ubierna Ubierna (Moto Club Sotopalacios). – Cat. Sénior C (15 participantes): campeón Raúl Campo Revenga (Moto Club Burgos Sport).



Alfonso Pérez Sacristán

NOTICIAS

Mes de Septiembre:	Máxima: día 4, 34°	Mínima: día 28, 5°	Lluvia: 58,12 litros/m ²
Mes de Octubre:	Máxima: día 9, 24,5°	Mínima: día 16 y 17, 0°	Lluvia: 74,7 litros/m ²
Mes de Noviembre:	Máxima: día 18, 20°	Mínima: día 23, 0°	Lluvia: 13 litros/m ²
Mes de Diciembre:	Máxima: día 22, 16°	Mínima: día 27, -4°	Lluvia: 53 litros/m ²

Los sacramentos celebrados en nuestra parroquia a lo largo de estos meses han sido:



Defunciones: El día 13 de septiembre falleció en Vitoria-Gasteiz a los 85 años **Ursicinia Molpeceres Esteban**. El día 26 de septiembre en Valladolid a los 83 años **Jose Luis Amo Palomo**. El día 4 de octubre a los 90 años **Julio Vallejo Arribas** (Fide). El día 4 de octubre en Madrid a los 33 años **Rubén Velasco Villar** (nieto de Mariano Velasco). El día 8 de octubre en Vitoria-Gasteiz a los 74 años **Mari Carmen Gómez Nicolás** (esposa de Daniel de la Fuente) El 31 de octubre a los 88 años **Manuel Saster Repiso** (padre de Irene Saster) El día 9 de noviembre a los 89 años **Juana Jimeno Sanz**. El día 22 de noviembre en Valladolid a los 92 años **Aurelio Vela Pascual** y el mismo día también falleció en Cogeces del Monte a los 90 años **Miguel Vela de la Fuente**. El 24 de noviembre en Tudela de Duero a los 84 años **Ursicinio Sacristán de la Fuente**. El día 3 de diciembre en Valladolid a los 82 años **Isidra Casado Martín**. El día 27 de noviembre a los 87 años **Matilde de la Fuente Herguedas**. El 15 diciembre falleció **Dicvinio Sacristán Velasco (Moreno)** a los 84 años. El 20 de diciembre falleció **Mª del Carmen Arranz Sacristán** a los 77 años. **Que Dios les conceda el descanso eterno.**



- El día 13 de septiembre fue bautizada **María Emma Maldonado Martín** hija de Jesús Gabriel Maldonado Zamora y Beatriz Martín Molpeceres. Felicidades



- El día 26 de septiembre contrajeron matrimonio civil **Lucía Gómez y Javier Vázquez del Olmo**. ¡Enhorabuena!

Comenzamos las noticias subsanando errores del número anterior como las fotografías que por error de imprenta no salieron en noticias: Comuniones, Luis Miguel Muñoz Cardaba, Nuncio del Papa y descendiente de Bahabón, Virgen de la Armedilla y Piscina parcelada



También y por error de redacción, corregimos los apellidos de **Macarena Pérez Aragón** del artículo las fiestas que no fueron

- Queremos agradecer a **Rafael Ibáñez Munilla** (sobrino de Cari y de Glori, yerno de Eugenio) y a su empresa **Ambimedia** la renovación de la megafonía de la iglesia, han sido sustituidos los altavoces de ordenador que se quedaban cortos por unos buenos altavoces que han mejorado mucho la calidad del sonido, también el cableado y los micrófonos. Rafael solo ha pasado factura del material, la mano de obra ha sido un detalle suyo, para homenajear a los abuelos José y Severina. Muchas gracias de parte de todo el pueblo de Cogeces del Monte.

- Desde mayo el **punto limpio** vuelve a su horario habitual los martes y jueves de 12:00 a 13:30 h.

- **Desde el 30 de Mayo** ya disponemos de fibra óptica para mejorar el servicio de internet. La única empresa instaladora es FIBERGREEN. Durante varios meses ha estado informando a pie de calle de sus promociones y tarifas, si no has podido hablar con ellos puedes contactar por tf 983090919. Mientras tanto la empresa instaladora ha colocado unas antenas parabólicas de la fibra óptica, para dar buen servicio hasta que el cableado esté completo entre municipios.

- **El día 9 de septiembre**, comenzó el curso escolar 2020-21 en el CEIP Juan de Rodrigo, que este año cuenta con el reducido grupo de 13 alumnos (11 estudiantes cogezanos y 2 estudiantes de Langayo). El alumnado ha quedado así dividido: 2º infantil (1) 3º infantil (1) 1º primaria (1) 2º primaria (3) 3º primaria (1) 4º primaria (2) 5º primaria (1) 6º primaria (3). Las profesoras son dos fijas: Laura Marcos (directora) para los cursos de 3º, 4º, 5º y 6º de primaria con las asignaturas de lengua, matemáticas y E. física y Elena Mª

Martínez para infantil, 1º y 2º de primaria. Para las materias de inglés, plástica y sociales Mª Belén Aguado. Música y Naturales Nuria Macho y Religión Julián Redondo.

Seis alumnos más se han unido este año al instituto en Cuellar, en total son 19 chicos y chicas los que a las 7.40 h cogen el autocar para hacer el recorrido: Cogeces-Torresárcela-Vitoria-Cuellar.

La guardería que dirige María Gómez Palomo cuenta este año con tres niñas: 2 de Cogeces (**Aroa Velasco Miguel y Ainoa Lajdecki Herguedas**) y **Carmen Esteban Muñoz** de Torresárcela.

- **El 10 de septiembre** comienzan las novenas en el santuario del Henar. Este año como rector Carlos Miguel García Nieto y un grupo de 8 monjas de las Carmelitas Samaritanas del Corazón de Jesús, llegadas el 1 de julio para hacerse cargo del santuario. Este año tan atípico no hubo romería el día 20 de septiembre. La misa se celebró a las 12 en la iglesia mientras llovía en la pradera. Finalizada, pusieron por unos altavoces música castellana recordando el recorrido de la procesión.



- **El 13 de octubre** se añadieron 6 bancos nuevos en la plaza de la Constitución, así como 3 en la carretera de Cuellar, se sustituyeron los 2 de la calle Ciprés (paseo del cementerio) uno del parque infantil, uno en la carretera de Campaspero y 2 en el paseo del Valle, 15 en total a cargo del ayuntamiento. Los nuevos bancos son de resina. ¡Cuidémoslos!



- También **el 13 de octubre** nuestro pueblo volvió a ser parte de un programa de TCyL, esta vez para dar a conocer nuestros bonitos paisajes mediante las posibles rutas en bici. Al equipo le acompañaron **Meri y Titín con las BTT's** y Juli y Florín en el coche para mostrar la belleza de las vistas desde el Pico de la Mesilla y el Valle de Valdecascón. En el programa se entrevistó en directo a **Alfonso Pérez**, nuestro mejor deportista, para felicitarle por sus éxitos deportivos y para darle la sorpresa, por parte del Alcalde desde el plató, de poner su nombre al Frontón Municipal. ¡Enhorabuena a nuestro compañero y gran colaborador!

- **El 18 de octubre** comenzaron a colocar aislamiento nuevo en el tejado del Espacio de la Ciencia, con un presupuesto de 7936,14€ y realizado por la empresa "Julio Frutos Exposito". Fenomenal porque le hacía mucha falta.



- **El 27 de octubre** el programa de TVE "Master Chef Celebrity" fue dedicado a las personas mayores que o bien dedicaron toda su vida a cocinar o fueron ganadores de algún concurso gastronómico. **Milagros Molpeceres** participó en el programa por haber sido ya ganadora en otro concurso, con su Bacalao Empiñonado. Uno de los participantes celebrity debía de realizar exactamente su receta y su participante fue Celia Villalobos. Una receta muy del agrado del jurado al que sorprendió su sabor y originalidad. Este bacalao está muy valorado entre los expertos en gastronomía pues **Yolanda Martín Molpeceres** quedó finalista, con el mismo plato, en el concurso "El mejor bacalao de España" celebrado en Zamora en septiembre. ¡Enhorabuena a las dos!

- **El 1 de noviembre, día de Todos los Santos**, con las normas de seguridad sanitarias, se pudo acceder al cementerio municipal en horario de 10.00 a 18.00 h. Este año debido a la excepcional situación no se ha rezado el responso vespertino con presencia de Marco, nuestro párroco, para evitar así aglomeraciones innecesarias. Las visitas se realizaron con normalidad para rezar, acondicionar y llevar flores a las tumbas. El tiempo soleado acompañó.



- Desde **el 20 de noviembre al 3 de diciembre**, se llevó a cabo en nuestro pueblo, la **Operación Kilo** que todos los años organiza el Banco de Alimentos, a nivel nacional. La respuesta fue fantástica pues se recogieron 377.5 kilos que el Alcalde, acompañado por personal del ayuntamiento entregó en la sede de la Fundación en Valladolid. ¡Gracias a todos los cogezanos y cogezanas por tanta solidaridad!

- Queremos dar las gracias a todas y todos colaboradores habituales que hacen posible que este periódico salga a tiempo, redactores, repartidores y administradores (coordinación, envíos y contabilidad) y también debemos agradecer mucho a las personas que nos proporcionan información para redactar las noticias, como las mamás del AMPA y a los alumnos del instituto para las noticias del cole y educación. En este número en especial a **Mª Jesús Arranz, Belén Molpeceres y Nuria Sacristán** nos facilitáis mucho el trabajo.



A todos nuestros lectores FELIZ AÑO NUEVO



INSTALTEK
C.B.

- Fontanería - Calefacción
- Suelo Radiante
- Mantenimiento de Calderas de Gasoil

C/ Carrabahabón Nº10 - 47313 Cogeces del Monte

651 684 897 - karolinstaltek@gmail.com



Cocope

- Cereales
- Fertilizantes
- Plantas aromáticas
- Repuestos
- Semillas certificadas
- Fitosanitarios
- Tramitaciones
- Seguros
- Gasóleo y Gasolina
- Laboratorio Cosmética Natural

Almacenes y Oficinas:

PEÑAFIEL
Ctra. Pesquera, Km. 0.8
47300 Peñafiel
Tfno. 983 878000

CAMPASPERO
Camino las fuentes, s/n
47310 Campaspero
Tfno. 983 698447

COGECES DEL MONTE
Ctra. Aldealbar, s/n
47313 Cogeces del Monte
Tfno. 983 699090



VENTA DE PIÑAS, LEÑA DE ENCINA Y PINO

Hnos. Herrero

635 654 107 652 235 246



Funeraria - Tanatorio
Santo Cristo de la Peña, S.L.
Bartolomé de la Cueva 8 - 40200 Cuéllar
921 143 088 - 921 142 294

Representante: **Javier Jorge Colomo**

SERVICIO DE VELATORIO EN COGECES DEL MONTE

983 698 593 - 646 312 750



Maryobeli
Centro de Turismo Rural
alojamientos - menú del día y para llevar
983699297-615127024

C/ La manzana 1-3
47313 Cogeces del Monte (Valladolid)
www.turismoruralmaryobeli.com
maryobeli@gmail.com



VELATORIO
COGECES DEL MONTE

GRUPO FUNESCAL
Tanatorios - Funerarias

983 88 19 92

Servicios Funerarios

Nieves Miguel **ASADOR** Luis Roldan

LA COSTA NAVARRA

Verduras frescas de Tudela,
carnes rojas y pescados al carbón de encina,
setas frescas de temporada.

Tel: 91 4354285

General Pardiñas 39 - Madrid




Arquitectura Rural con Encanto 2 Casas Rurales
La Casa Escondida **** Cogeces del Monte 47313. (valladolid)
Plazuela de la Iglesia 12 y 13.
Teléfonos 609138860
696069312
www.lacasaescondida.es

La Otra ****