

EDITORIAL

Por Mari González

"UN PUEBLO VIVO"

EN ESTE NÚMERO

	Pág.
Editorial.....	1
Agenda	2
Las Comisiones informan	
- Cultura	3
- Obras	
- Hacienda.....	
Juventud en marcha "Los Quintos del 2010"	
Asociaciones.....de Mujeres?	
Convocatorias.....	
Artículos de Opinión.....	
Anuncios por palabras.....	

¡También la Revista Municipal es de todos y todas!

Entregad vuestras aportaciones en el Ayuntamiento o enviadlas por correo electrónico a la siguiente dirección:
revista.sancebrian.amayuelas@gmail.com

Nuestro pueblo, ¿está vivo?... Sí, hay mayores, maduros, jóvenes y también niños. Además tenemos bares, tiendas, colegio y guardería, alguna que otra empresa y hasta cura.

Está claro, tenemos de todo - o casi todo - y ESTAMOS VIVOS..., pero ¿por cuánto tiempo? Los jóvenes ya no se quedan en el pueblo, casi nadie se construye aquí su casa y está claro que año tras año vamos perdiendo población.

Los que nos quedamos aquí puede que creamos que son "otros" los que deben pensar y actuar por nosotros para buscar una solución. ¡Nada más lejos de la realidad! El pueblo somos todos y entre todos es como se pueden lograr las cosas. Es por eso que no nos cansaremos de pedir a cada uno que colabore en lo que pueda y que aporte sus ideas aunque parezca que las mismas no son importantes ni decisivas, así con muchas manos podremos hacer muchas cosas y entre muchas ideas seguro que encontramos alguna brillante. Sólo así lograremos que éste, nuestro pueblo, siga VIVO.

Hacednos llegar cualquier sugerencia que pueda mejorar nuestro pueblo y hacerlo atractivo para que nadie se vaya y alguno más pueda venir, bombeando así sangre nueva a este viejo corazón que SEGURO aún sigue latiendo.

AGENDA

Siguen las actividades, los talleres, las asambleas, los plenos y alguna que otra sorpresa que nos dan las mujeres. En fin, como dice Mari, sigue la VIDA.

El Otoño Cultural se ha convertido en **Primavera Cultural** y continúan los talleres acostumbrados (gimnasia, yoga, bailes de salón, inglés y percusión)

Los hombres de la **cocina** terminaron su apuesta de los martes con una comida de celebración con diplomas incluidos.

Y las mujeres de la **Asociación Virgen del Prado** nos organizaron una serie de charlas en Marzo que tuvieron como colofón un emotivo acto donde ellas, como siempre fueron las protagonistas de 25 años

de historia... FELICIDADES UNA VEZ MÁS.

Para Mayo ya llega la **fiesta de nuestra querida patrona la Virgen del Prado**. El **sábado 22 de Mayo** ya tendremos la orquesta en el pueblo y al día siguiente la tradicional Romería a la ermita con el jamón y el queso.

Y dos actividades más:

- **Curso de Relaciones Socioafectivas: el 8 y 9 de Mayo.**
- **Excursión a San Cebrián de Mazote, con motivo de sus fiestas: 15 de Mayo.**

Os esperamos ver a todos también en el **Verano Cultural**, lleno de actividades, talleres, excursiones y sorpresas. Para todas las edades.



COMISIONES

COMISIÓN DE CULTURA

La Comisión de Cultura ha querido esta vez profundizar en algunas de las actividades que se han realizado durante el "Curso Cultural". Os presentamos dos entrevistas referidas al taller de Percusión y al novedoso taller de Cocina. Que las disfrutéis.

ENTREVISTA DE LOS MIEMBROS DEL TALLER DE PERCUSIÓN A MIGUEL, SU PROFESOR.

El taller de percusión es uno de los varios talleres consolidados en San Cebrián de Campos con muchos años de trayectoria y una participación asegurada de vecinos y vecinas. Este año, son 5 los participantes que durante todos los jueves de 20:00 a 22:00 llenan el ayuntamiento de ritmo y música.

Este grupo ha aceptado la propuesta de realizar una pequeña entrevista a su profesor, quien en las siguientes líneas se presenta y contesta a las preguntas de sus percusionistas.

Hola, buenas, me llamo Miguel y soy el profesor de percusión del curso de San Cebrián y llevo tocando 10 años instrumentos relacionados y derivados de la percusión.

Entrevista:

¿Cuántos años llevas dando este curso?

2 años llevo dando el curso de San Cebrián.

¿Cómo entraste en el mundo de la percusión?

La verdad es que es difícil decirlo, pero en principio fue por un amigo que también tocaba.

¿Cuánto tiempo llevas dando cursos? ¿Y es difícil?

Llevo dando cursos 4 años y la verdad es que depende mucho del nivel musical del que dispone cada persona, ya sea rítmico y motórico.

¿El grupo ideal?

Personas mayores (de edad media en adelante) y unas 15 personas.

¿Es importante practicar todos los días para tocar bien?

Sería bueno, pero en principio es mejor pocos (días) y de calidad que no muchos y a lo loco.

¿Del ensayo al directo se tiene más motivación?

Por supuesto, ya que para eso preparamos las clases, para nosotros y para agradar al público.

¿Cuál es tu instrumento favorito?

Las congas

¿Y tu estilo favorito?

Me gusta mucho el africano pero igual me quedo con la música latina.

¿Cuántos conciertos / actuaciones has realizado con el grupo de San Cebrián?

En total 4:

- **Las dos actuaciones de Navidad, 2009 y 2010.**

- **Las del pueblo saharauí.**
- **En las fiestas de Mayo.**

¿Te cuesta mucho venir desde Palencia a dar el curso?

La verdad es que me trae el coche, jeje.

¿Cuál va a ser vuestra próxima actuación?

En la carpa de la Plaza Mayor de Palencia en San Antolín (ése será nuestro objetivo a largo plazo)

Y es el mismo Miguel el que se despide con estas palabras:

Bueno, ha sido un placer haber sido entrevistado por el grupo de percu. Hasta la próxima entrevista.

**Jueves, 4 de Marzo del 2010
GRUPO DE PERCUSIÓN DE SAN
CEBRIÁN DE CAMPOS**

EN LA COCINA CON ENCARNA Y JULI

Encarna ha sido la profesora del exitoso I Curso de Cocina Básica, organizado por el Ayuntamiento de San Cebrián de Campos entre los meses de Noviembre y Febrero.

A Juli ya le conocéis todos. Realizó el I Curso de Cocina y es él mismo quien empieza la entrevista preguntando a Encarna:

J: ¿De dónde eres?

E: De Granada

J: ¿Cómo te dio por venir a Amayuelas de Abajo?

E: Como no pude volver a Granada, buscaba un pueblo con vida de pueblo y aquí se podía hacer. Quizá también una busca gente afín.

J: Pero aquí en Amayuelas todos son forasteros.

E: Pero todos tenemos una filosofía de vida bastante común.

J: ¿De dónde viene tu afición a la cocina?

E: De la pura necesidad. Yo me fui de casa con 18 años y lo tuve que hacer. Luego están las razones de la alimentación. No se debe comer sólo para llenarse o por gusto; hay personas que comen sólo por estos dos motivos. No sé si la palabra adecuada es "para estar sano". Por la cocina tú puedes sanarte y eso es lo que me ha hecho investigar, practicarlo, hacer y transformar yo misma.

J: ¿Cómo reaccionaste cuando recibiste la propuesta del curso?

E: Al principio dije que sí directamente pero luego estuve a punto de decir que no. Yo sé que cocino bien, pero también es cierto que no he ido a una Escuela ni tengo trucos, y ahora, con eso de la alta cocina... El curso que hemos realizado responde más a pasar un rato agradable y para iniciarse.

J: ¿Cómo ha sido la relación con los alumnos, cómo valoras su aprendizaje?

E: No ha sido tanto el cocinar como el ambientillo que se creó y el espacio de dos horas del grupo. Por

eso, los que ya sabían algo de cocina, también estaban a gusto.

J: ¿Volverías a dar otro curso de cocina?

E: Sinceramente, yo creo que no. Ahora mismo, no sé cómo me atreví porque creo que yo no puedo enseñar tanto.

J: Es que nosotros sabíamos menos y además nos compensaba venir

E: ¿Pero volver a dar otro igual, otra vez lo mismo?, ¿un curso superior?



J: ¿Notaste algo raro en el grupo, alguien que pasase del tema?

E: No, yo creo que todo el mundo estaba interesado, incluso los que más sabían de cocina eran los más implicados.

J: Para el próximo año hacemos otro curso de... repostería o algo así.

E: No sé. Yo creo que hay que intentar meter a chavales jóvenes, porque vosotros vais a cocinar muy poco porque ya tenéis quien os lo haga. Los jóvenes ahora se van de casa sabiendo lo básico (cocer pasta) y no tienen mayor interés.

J: Tú eres feliz en la cocina.

E: Yo soy feliz en cualquier cocina incluso cocinando para muchas

personas, como es el caso del albergue de Amayuelas. En invierno, por ejemplo, una tarde de sábado de invierno, porque entre semana siempre se cocina, pero el sábado por la tarde, me meto en la cocina, cierro la puerta, escucho mi música y me pongo a hacer croquetas, magdalenas, bizcochos,...

J: Cocinar para la gente mayor puede ser una fuente de empleo aquí en el pueblo.

E: No sólo la cocina. Yo soy auxiliar de Enfermería y cuando estudié ese módulo, ya comentábamos los compañeros de montar un servicio de atención a las personas mayores, pero muy a demanda y según las necesidades individuales, amoldarse a lo que necesita la persona (cocinar, lavar o jugar a las cartas)

J: Pero eso lo tendría que llevar un grupo...

E: ...de unas 5 ó 6 mujeres. El problema de la gente mayor ya no es que no sepa cocinar, sino que malcomen, se desganan por cocinar, empiezan a estar desnutridos. Lo del comedor para mayores, eso funcionaría.

J: Por lo menos se crearían 4 ó 5 puestos de trabajo entre ayuda a domicilio, residencia,...

E: Pero la residencia ya es un servicio más caro.

J: La idea es crear puestos de trabajo en San Cebrián y que la gente pueda pagar estos servicios. Al final, se gana en una mayor calidad de vida el seguir viviendo en el pueblo.

E: Claro, la administración potencia el turismo pero, en esta zona de aquí, ¿quién viene por aquí? Hay que

potenciar un tema de nuevos pobladores pero con trabajo.

J: En el medio rural, como en muchos pueblos, hay vida, San Cebrián tiene vida.

E: La asistencia a personas mayores para mí es el futuro de todos estos pueblos.

J: ¿Y un curso de cocina para la gente mayor?

E: Yo les enseñaría pero no lo veo viable.

J: Me refiero a dar consejos de cocina

E: Sería más viable hacerlo con las señoras que con los señores.

J: ¿Es buena la cocina de San Cebrián?

E: De Castilla y León en general, se da un exceso de proteínas y grasas y una falta de verduras.

J: Matamos el cochino y el cochino para todo el año.

E: Mira, se realizó un estudio hace poco en Villada para analizar los niveles básicos de salud y, ¿dónde estaba el fallo? En la alimentación. No era el exceso de grasas sino el de proteínas, que daña los riñones. Además, no se sabe comer la verdura.

J: Pero ahora, cada familia tiene un pequeño huerto y no tiene los dos cerdos que tenían antes.

E: Ahora, a lo mejor ya se está entrando pero la verdad es que no hay mucha variedad de verduras.

Un respiro en la charla, mientras Encarna y Juli siguen resolviendo el mundo, bueno, el mundo no, pero la comarca y San Cebrián sí, hablando de posibilidades de empleo, de vivienda, de servicios sociales, etc. Y terminamos el café lanzando dos preguntas a Juli:

¿Cómo te lo has pasado en el curso?

J: Todos lo pasamos muy bien, como en casa.



¿Y por qué te apuntaste?

J: Me apunté porque era una época baja mía. Cuando empezamos el curso, quería que terminara cuanto antes, pero siempre esperaba que llegara el martes a las 20:00 sabiendo que me lo iba a pasar bien. Una vez entre la gente, había confianza desde el primer día. Vas a aprender algo como si estuvieras en casa.

En Amayuelas de Abajo, 22 de Marzo del 2010

Comisión de Urbanismo, Medioambiente, Obras y Agricultura

Una vez más la Comisión de Obras pasa a resumir las principales obras y tareas desempeñadas en el pueblo durante el último semestre:

- Limpieza del arroyo que se encuentra entre el campo de fútbol y la carretera de Villoldo.

- Colocación de 2 señales de límite de velocidad a 20 km. a cada lado del centro de la Fundación, para asegurar el paso de los muchos residentes y vecinos que cruzan esa calle.

- Heliodoro ha realizado dos desatranques, uno en el arroyo entre el camino de Manquillos y la Fundación, y el otro enfrente de la casa de la Julita.

- Tenemos una farola nueva en el pueblo, donde la Flabiana.

- Se ha comprado la máquina de cortacésped porque la anterior estaba ya inservible.

- El ayuntamiento pone a disposición vuestra una mesa de Ping-Pong en el baile para jugar cuando se quiera previa solicitud de la llave.

- Por fin se terminó la obra de la calefacción del ayuntamiento y llevamos ya tres meses disfrutando de ella después de tanta espera.

- Tenemos dos contenedores de recogida de **pequeños electrodomésticos** (no más grandes que un televisor) en la

puerta de la nave del ayuntamiento, enfrente del campo de fútbol.

- Después de haber destocado, ya se ha replantado el plantío del camino de la ermita al lado del matadero.

- En el número anterior ya os anunciábamos el cierre de la escombrera por ley. Sólo informaros que esto ha requerido un gran trabajo de maquinaria para esparcir los escombros y sellarlo bien.

- El arreglo del camino de la vega supuso llevar zahorra desde la escombrera al camino, con la ayuda de algunos vecinos del pueblo y con la máquina de Bahillo.



Y EN AMAYUELAS DE ABAJO...

- A falta de pintar y del enganche de la luz, ya casi está acabado el Teleclub de Amayuelas de Abajo. Esta iniciativa surge de los vecinos de allí, que han fundado la Asociación Cultural La Avutarda, para la gestión de actividades culturales y artísticas. El

ayuntamiento ha apostado por la rehabilitación y cesión del local (antiguo edificio del Concejo), para que todos puedan disfrutar de las actividades culturales tomando algo. La inauguración se avisará debidamente.

- Acondicionamiento de una pequeña plataforma de cemento para los distintos contenedores de basuras, en Amayuelas de Abajo.

Para terminar, contaros que las labores de mantenimiento diarias tanto en San Cebrián como en Amayuelas, han continuado realizándose a cargo de Miguel, pues son importantes para nuestro día a día: lectura de contadores del agua, seguimiento de obras y licencias, mantenimiento de parques y jardines, revisión de las aguas, iluminación, calefacción de las distintas instalaciones y arreglos varios dentro de un largo etcétera.

Un agradecimiento especial

La obra de nivelación del campo de fútbol: fue acometida por los hermanos Correas. Pues bien, un agradecimiento muy especial para ellos porque no han querido cobrarnos dicha nivelación. La Comisión de Obras y el Ayuntamiento os lo agradece de veras.

Esperamos que estas pequeñas y grandes iniciativas sean de vuestro agrado y contribuyan al bienestar de todos los vecinos.

Os recordamos que la Comisión de Obras sigue abierta a vuestra participación y sugerencias, reuniéndose los segundos jueves de cada mes.

Gracias y buen verano

Comisión de Hacienda

(HACIENDA, PATRIMONIO Y PERSONAL)

Comisión de Bienestar Social

Artículos de Opinión

En mi pueblo hay vida.

La situación generada por el asunto del ATC (Almacén Temporal Centralizado de residuos radiactivos) me ha hecho darme cuenta de que en mi pueblo sigue habiendo futuro y vida, y de que me siento orgulloso de ser pinchorrero. Ya lo sabía, pero esto me lo ha reafirmado.



El tema del ATC ha puesto al descubierto, y de una forma muy clara y descarnada, el abandono que sufren las zonas rurales, junto con su situación de desesperación, de despoblación y de falta de futuro. Es lamentable que se vea como única salida de "futuro" rural la instalación de un basurero radiactivo en tu pueblo. Pienso que es muy dudoso que realmente el ATC dé futuro a una comarca rural (salvo a las arcas municipales del ayuntamiento que lo aloje), por no hablar del riesgo que

conlleva este tipo de instalaciones para toda la comarca. ¿Dónde están los planes de futuro rural? ¿Dónde el apoyo a la cultura del campo? Que la única salida de futuro que ofrecen las administraciones públicas a la vida rural sea ser estercolero nuclear, es bastante clarificador sobre lo que nuestras administraciones valoran la vida rural. Allí donde hace unas décadas no se hubiese ni planteado la posibilidad del estercolero nuclear, ahora se ve y se vende como una tabla de salvación frente a la despoblación rural. ¿Por qué la inmensa mayoría de pueblos que optan al ATC son poblaciones con menos de 400 habitantes? ¿Por qué la opción tiene que ser basura radiactiva o desaparición del pueblo?

Me siento orgulloso de mi pueblo porque ha demostrado que sigue teniendo inquietudes, sigue habiendo vida y capacidad para razonar sobre nuestro verdadero futuro rural. Además, ha sido capaz de manifestarlo de forma clara en el pleno del ayuntamiento, diciendo que quiere vivir. Y quiere vivir con planes de futuro acordes a la vida rural y no con excrementos radiactivos. Quiere vivir con inversiones alternativas que

garanticen y fomenten los valores de la cultura rural milenaria: amor y respeto al campo junto con el trato humano, la cercanía de sus vecinos y sus tradiciones.

Mi pueblo no está muerto, pero podría estarlo en breve si no se apoya decididamente la vida rural y todos invertimos esfuerzos en buscar una solución de continuidad a los pueblos de la Tierra de Campos. Cuando hablo de todos, es todos, no sólo las administraciones estatales y autonómicas, sino las locales y nosotros mismos como habitantes del pueblo. Como pincherreros tenemos que seguir buscando fórmulas de futuro que permitan

mantener la vida en nuestros pueblos. Todos tenemos que invertir en nuestro futuro y seguir buscando esa solución o soluciones que nos permita dar un futuro real, fiable, respetuoso y unido a la cultura rural. Creo que el pleno municipal que trató el tema del ATC ha sido una manifestación palpable de que la administración local y los pincherreros trabajamos por esa solución de futuro. Por todo esto, me siento muy orgulloso de ser pincherrero y de decir que San Cebrián sigue vivo. Hay vida y futuro.

Segis Alonso

ENAMORADO DE LA VIDA QUE A VECES DUELE



Homenaje, sin pretensiones, no al literato con tantos premios ganados, SÍ al hombre de campo, que supo guardar un equilibrio entre su vida como brillante hombre de letras, y el otro, el hombre comprometido con sus semejantes, con la gente del pueblo. Como él mismo definía eran

los personajes no sólo de sus libros y novelas, sino también y sobre todo, de la vida.

Esta vida en la que pocos se atreven a levantar la voz, por los más oprimidos, por los que apenas tienen voz, por todos aquellos que aunque parezcan personajes de novela, existen y viven en cada pueblo, en cada aldea, en cada rincón de este país.

Castilla pierde a un gran hombre que, bolígrafo en mano, dedicó muchas páginas a una sociedad rural olvidada de la mano de Dios, intentando recuperar el lenguaje que nadie tenía interés en escuchar.

Gracias desde el pueblo, al que tanto valoró este gran hombre, Miguel Delibes.

Óscar Aguado

LAS SEMILLAS AUTÓCTONAS: UN TESORO PARA LAS GENERACIONES VENIDERAS

Hace unos años, en Amayuelas de Abajo, y a raíz de un encuentro organizado por Plataforma Rural y COAG, surge la preocupación por la gran pérdida de biodiversidad en todo el mundo. Esta pérdida se refleja en que cada vez hay más variedades de semillas de casas comerciales que van sustituyendo aquellas que nuestros antepasados fueron perpetuando a lo largo de generaciones durante más de 10.000 años. ¿Por qué supone esto un problema? Las variedades comerciales, por lo general, son híbridos; esto significa que el agricultor o agricultora, no puede guardar semilla para el siguiente año, y tiene que comprarla cada vez que la necesiten.



¿Por qué son mejores los cultivos de semillas que han ido multiplicando nuestros ancestros hasta el día de hoy? Porque estas plantas son mucho más fuertes debido a que a lo largo del tiempo se han adaptado mejor a las condiciones climáticas, a

la zona en las que se cultivan (son más resistentes a las plagas y enfermedades) y podemos recoger sus semillas durante toda nuestra vida, además de tener una calidad alimentaria y organoléptica¹ muy superior a las comerciales.

En nuestra comarca, como en todas las demás, todavía hay muchas personas mayores que conservan semillas de las de "toda la vida", cultivándolas en sus huertas o intercambiándolas entre sí. Pero existe el peligro de que, el día que nos falten estos "maestros", sus semillas y sabiduría desaparezcan con ellos. Tratando de subsanar, en la medida que seamos capaces, este problema, hacia el año 2000 adaptamos un viejo palomar, situado a la entrada de Amayuelas, como "banco de semillas". Cada uno de sus nidales alberga, dentro de un bote de cristal, perfectamente cerrado y con una etiqueta identificativa, un puñado de semillas de un cultivo: hortalizas (tomates, pimientos, lechugas, pepinos...), cereales (trigos, cebadas, centenos, avenas...), forrajeras y leguminosas (muelas, altramuces, vezas, yeros, garbanzos, algarrobas...). Estas semillas han sido donadas por todas estas personas que aún conservan variedades antiguas de cultivos, y nuestra responsabilidad consiste en multiplicarlas, mantenerlas en buenas condiciones y ofrecerlas a quien quiera utilizarlas. Quien desee cultivar alguna de estas semillas adquiere el compromiso de reproducirlas y devolvernos una cantidad similar a la que se llevó, y que la planta haya sido cultivada bajo las condiciones de la agricultura

¹ Organoléptico: alimento cuyas propiedades se pueden percibir por los sentidos (RAE)

ecológica. Nuestro deseo es que cada vez sea mayor el número de personas que usan semillas de la zona, porque, además de continuar con la labor de evitar que desaparezcan, ganan autonomía con respecto de las grandes multinacionales de semillas y se deleitan con los sabores y cualidades con los que antaño disfrutaron nuestras abuelas y abuelos.

La alimentación es la base de nuestra vida y no pueden negarnos el derecho a elegir cómo y con qué queremos que sea.

¡A la salud de todas y todos!

M^a José Garre Aparicio
CIFAES-UNIVERSIDAD RURAL
PAULO FREIRE
Amayuelas de Abajo