



TIEMPO

41 ANIVERSARIO

PERIÓDICO DE COGECES DEL MONTE

EDITA LA PARROQUIA

D. LEGAL VA.411-82

PERIODICOTIEMPO2021@GMAIL.COM

DIRECTOR: L.M.G.S.

ISSN 1130-6386

IMP. MEDIAS TINTAS

ENERO - ABRIL 2024

Nº 189



ÁGUEDAS



QUINTOS



SEMANA SANTA

Una Primavera “rompepiernas”.

Estamos acostumbrados a reconocer la primavera como una estación que nos invita a entrar en la madurez de la naturaleza, cuando los calores del estío facilitan que el fruto de la tierra adquiera sus mejores cualidades, de manera abrupta.

Este año hemos notado la primavera en unos picos térmicos inusuales que nos descolocan el reloj biológico y que adelantaron en varias semanas la floración en los árboles al mismo tiempo que nos envolvían latigazos de lluvia, de frío e incluso de nieve. Bienvenida sea la recuperación de las reservas de agua en



muchos embalses que nos invitan a cuidar y usar responsablemente el agua, como bien de extrema necesidad. Y no es menos abrupta la panorámica de nuestra sociedad española y la mundial. Atravesados por noticias truculentas y que remueven la sensibilidad de los seres más humanos: violencia, asesinatos... incluso hacia los propios hijos, en aras a un objetivo de provocar el máximo sufrimiento a la madre. La posibilidad de decir y desdecir las líneas infranqueables del horizonte ético de los partidos políticos, que van contagiando una desafección y hastío cada vez mayor a la vocación más delicada del ser humano, a la que los Papas llamaron la “Caridad política”.

Pero si los ciclistas se duelen en las piernas cuando combinan sus máximos esfuerzos en continuos repechos y bajadas sin dejar descansar la musculatura de las piernas, ni la capacidad pulmonar de tan sufridos atletas, no es menos duro para el corazón de las personas más sensibles comprobar cómo se acumulan a veces las ilusiones y las decepciones en una secuencia, por momentos demasiado cambiante.

La guerra en la Tierra “santa”, nos indica que hemos ido cambiando el sentido de lo que otrora considerábamos un espacio intocable, ese mundo en el que el ser humano sólo podía observar con admiración y respeto sin penetrar en él o atentar contra él. Las convicciones más profundas de las personas pueden ser manipuladas, ultrajadas y usadas como armamento ideológico, como detonante del sufrimiento de otros seres humanos. Pero también vemos que algunas personas están dispuestas a dar su tiempo, sus bienes e incluso su vida para abrir un puente hacia la vida a quienes se debaten entre el naufragio y la tierra medio firme en la que ponen su pie como si volvieran a nacer. Las imágenes de personas atrapadas por el hambre, las amenazas, los estallidos de bombas, el horror y los focos de los medios de prensa internacionales, nos pueden hacer dudar de dónde termina la realidad y dónde comienza el espectáculo.

De otro lado, vemos el gran desafío de dar paso a la tecnología de una inteligencia artificial, adiestrada por la mente humana y que avanza por sí sola mucho más rápido que la inteligencia “natural” nos devuelve a ese torbellino de sentimientos contrapuestos. Cuántas vidas pueden llegar a salvarse cuando se anticipen diagnósticos médicos y sus terapias de curación, y cuántas vidas también pueden quedar atrapadas en las redes que recopilan y usan información de millones y millones de personas.

Estamos celebrando en Valladolid un tiempo para saborear la alegría de la presencia de Cristo entre nosotros, para que él sea nuestra piedra firme en medio de tanto vaivén, y de tanta inestabilidad y crispación. Desde la fiesta litúrgica del Sgdo Corazón de Jesús el 16 de junio de 2023, hasta la próxima fiesta con la misma dedicación, el 7 de junio de 2024. Todo este tiempo en nuestra Iglesia de Valladolid somos invitados a caminar interiormente desde la fe al encuentro con el corazón abierto de Cristo, que nos ofrece su amor y su perdón para que transformemos los sufrimientos y el egoísmo que se apodera del ser humano en semillas de perdón, de encuentro, de acogida y de servicio a los más necesitados.

También tenemos en el horizonte la convocatoria que nos hace el Papa a vivir en el año 2025, los (aproximadamente) 2000 años de la Encarnación de Dios en nuestra tierra como un motivo de gran Jubileo. Luego Dios siempre nos invita a confiar, a caminar juntos y a salir de este tiempo cultural y sociológico convulso con un ánimo sereno e iluminado por la luz de Cristo resucitado.

Nota.- Desde esta página, como párroco y en nombre de todo el equipo Tiempo, queremos dar las gracias al recientemente fallecido Ciriaco Amo por la donación en su día del Calvario de la Iglesia

AYUNTAMIENTO

Carrera Cicloturista MATACABRAS



NOTA ACLARATORIA: En el número anterior se explica la retribución que reciben los Concejales del Grupo Popular por su dedicación parcial en sus cargos, esto se debe al nombramiento del SR. Alcalde como Diputado provincial y a la incompatibilidad de recibir dos sueldos de carácter oficial por lo que decidió repartir el sueldo de Alcalde entre los concejales.

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

En el Censo de población de nuestro municipio a 1 de abril de 2024 hay 648 personas, de las cuales 350 son mujeres y 298 varones. La mayor parte de la población se sitúa entre 50-80 años (318), entre 80-99 años hay 48 vecinos y los más jóvenes son 233 (0-49) años.

Se han señalado como fiestas locales para este año 2024 los días 15 de mayo-festividad de San Isidro- y el día 13 de junio- festividad de San Antonio de Padua.

Ha habido una modificación de la ordenanza fiscal **de la tasa de suministro de agua**, la cuota tributaria por la prestación de este servicio se determina en función de los metros cúbicos consumidos en un cuatrimestre natural-4 meses- aplicando la tarifa sin distinción de uso ó actividad en el inmueble:

1º- Bloque- hasta 25 metros cúbicos—0,22€/metro cúbico; 2º- bloque- desde 26-60 metros cúbicos—0,76€/metro cúbico; 3º-bloque—desde 61 metros cúbicos en adelante-1,10€/metro cúbico. Se establece una cuota fija cuatrimestral por abono en concepto de mantenimiento del contador y línea de 14 euros (con IVA no incluido).

También **la tasa por recogida de basuras** se rige por la siguiente tarifa:

CAFES Y BARES- 27€ -4 meses—81€ cuota anual; INDUSTRIA- igual que cafés y bares; OFICINAS-24€ cuota-4 meses- 72€ cuota anual; VIVIENDAS igual que las oficinas.

Otra ordenanza que se ha modificado es **la tasa por el uso del Albergue municipal**: La cantidad a liquidar en concepto de cuota dependerá del tipo de solicitante que se clasifica en distintos tipos: **A-** Ayuntamiento de Cogeces del Monte – no abonará nada. **B-** Asociaciones ó Colectivos de Cogeces del Monte-5€ por uso día y plaza alojamiento (menores de 30 años), 7€ los mayores de 30 años. **C-** Otras entidades sin ánimo de lucro que desarrollen actividades con la infancia y la juventud, externas al municipio 10€ por uso día y plaza de alojamiento (menores 30 años), 13 € los mayores de 30 años, y el uso combinado de albergue y centro de ocio municipal 30€. **D-** ninguno de los anteriores- 13€ por uso día y plaza alojamiento (menores 30 años), 15€ para mayores de 30 años, 60€ para uso combinado de albergue y centro de ocio; actividades deportivas, aparte se exigirá una fianza de 150 euros a los colectivos de los grupos C y D.

La tasa por prestación de los servicios de piscinas, instalaciones deportivas y otros servicios análogos queda así:

PISCINAS: ABONOS: Adulto—30 euros, Infantil hasta 14 años- 16 euros

Entradas diario: Adulto—3 euros, infantil -1,70 € ; los fines de semana : adultos: 3,80 €, infantil 2,50€. Para los menores de 3 años la entrada es gratuita.

PISTAS DE PADEL: Por utilización de la pista sin luz- 8€/hora; por utilización de la pista con luz:10€/hora.

PISTA DE FRONTÓN: Por la utilización de la pista sin luz-4€/hora; por la utilización de la pista con luz-6€/hora. Están exentos de satisfacer el pago de la cuota los centros escolares y asociaciones juveniles cuando promuevan actividades deportivas, si son locales, también están exentas las actividades extraescolares y de impartición de clases tanto de pádel como de frontenis ó pelota.

También se ha tramitado **la ordenanza reguladora del vertido de purines, estiércoles y otros residuos procedentes de fuentes de origen agrícola y ganadero**. Como esta ordenanza es muy amplia en su explicación solo diré que queda prohibido el vertido de purines y demás residuos todos los días desde el 1 de julio al 20 septiembre salvo casos excepcionales debidamente justificados, que serán analizados y autorizados por la Comisión de seguimiento que está formada por el Alcalde ó un representante municipal, el Secretario, un ganadero y un representante de la Junta Agropecuaria local a fin de observar la aplicación de la Ordenanza y resolver posibles incidencias.

Los interesados en este tema pueden acercarse al Ayuntamiento para ver completa toda la ordenanza: Objeto y ámbito de aplicación, actos de vertido, prohibiciones, franjas de seguridad, zonas de exclusión, infracciones leves, graves, muy graves y sanciones.

Mari Carmen

Cogeces del Monte a finales del siglo XVII (2)



Mapa de España elaborado por Tomás López 1782

Continúa esta segunda parte desgranando el interrogatorio elaborado en el año 1797 donde se aportan datos sobre Cogeces del Monte desde diferentes ámbitos. En este caso se dedicará a la descripción de lugares como el monasterio de la Armedilla o el Cerral. Este interrogatorio fue llevado a cabo para recabar información geográfica e histórica de España para elaborar un atlas por parte de Tomás López de Vargas (1730-1802), solicitado al entonces párroco de Cogeces del Monte, José Guerra y Espinosa, también colaborador con la Real Sociedad Económica de los Amigos del País de la Provincia de Segovia.

En la anterior publicación se exponía la presentación de este documento, sobre las distancias con otras localidades y las respuestas a las primeras preguntas. Terminaba exponiendo la etimología del nombre de Cogeces, así como una breve historia sobre el Monasterio de Nuestra Señora de la Armedilla donde, además de incidir sobre el patronazgo del Duque de Alburquerque, desde época de don Beltrán de la Cueva, también hablaba sobre el origen legendario de la talla de la Virgen.

Después de esa presentación, dentro de los pocos datos históricos sobre ello, se señalaba la relación con Cuéllar y la función que todos los años hacían los clérigos de la Villa, donde señala que el monasterio debía mantenerlos, además de “dar cuenta, dotación o limosna”. Entonces, en 1797, en la Armedilla había 24 religiosos. No obstante, son las descripciones geográficas o de los espacios lo que hace de estos documentos lo más interesante: “Esta puesto este monasterio en la cumbre de un valle que llaman Vadillana al mediodía de él, al principio de la inclinación que haze otro como vallezito o arroyada que baja a él y mira al norte y por lo mismo es muy sombrío”.

Valora mucho la recogida de aguas para surtir diferentes partes del edificio, las cañerías que en las labores arqueológicas de los últimos años han demostrado la calidad de este lugar.

“por cima de él cojen aguas que, encañadas, las llevan para todas las offizinas del Monasterio como para la botica, quadras, portería, cozina, sacristía, claustro, refectorio, y hasta la celda prioral, que está al segundo piso del claustro, pero su costado del mediodía viene a ygualarse con la cuesta, o ladera”

Precisamente, estas aguas, también servían para el riego de la huerta del monasterio: “que produce de todo genero de hortalizas mas comunes y muchas frutas y almendras, abellanas, castañas y tienen en ella su bosque de robles de que hacen corta todos los años y varios colmenares”.

Dentro de las cercas del monasterio también pasaba el arroyo, como a día de hoy se puede ver, donde se señala la abundancia del agua pues indica que “muele un molino que tiene dicho monasterio al acabarse



dicha huerta, y la azeña que consume dicho monasterio para su comunidad cincuenta criados ganados, y limosnas ascenderá a mil y doscientas fanegas cada año y más de otras dos mil que que hicle o puede hacer un año con otro”.

La tercera pregunta se refiere a la distancia entre los pueblos y lugares de alrededor, en leguas, además de Segovia, que estaba a doce leguas, como Cuéllar, y los pueblos del sexmo como Bahabón o Santibañez, así como algunos del entorno de Peñafiel, como el monasterio de San Bernardo o la Granja de San Mamés. No obstante, son de interés las descripciones que siguen pues se centran especialmente en el curso de los arroyos, pues dice:

“este este lugar (Cogeces) fundado en una colina o cumbre que desciende a un valle que tiene un arroyo, que naze como cincuenta pasos por cima del lugar, a su oriente, y está el lugar a la izquierda de dicho arroyo aguas vertientes hacia el poniente (oeste), legua y media se le junta otro que naze de un despoblado que llaman Minguela, por cima al oriente del de Bahabón por donde pasa dicho arroyo, y por el de Torrescárcela y Aldealvar, y así junto corren y pasan por el de Sant Ybañez y Villa de Traspinedo, que está inmediata hasta entrarse en el río Duero. El Arroyo que naze en este lugar se llama Valdecojezes y el otro que se le junta Valcorva. No tienen puentes, mas que unas piedras”.



Por otro lado, es interesante observar el poco espacio dedicado a pinar, pues únicamente dice que hay dos muy pequeños: uno situado a la derecha del arroyo, en el antiguo camino de la Armedilla: “que sube desde su falda, y se extiende en el llano de aquella cuesta” de pino albar llamado La Grama; y, el otro, a mano izquierda del arroyo en el camino de Montemayor, denominado de la Orillada, del mismo tamaño y ambos propiedad del Concejo.

Sin embargo, a la hora de ofrecer estos datos lo más interesante es la descripción que hace de Valle del Cerral, describiendo todo lo que hay desde que nace el arroyo de Valdecogeces hasta que se junta con el Valcorba. En él, junto al pueblo y desde donde hoy están las piscinas, señala que hay varios huertos cercados propios de los vecinos del pueblo donde cultivan hortalizas para su consumo y mimbreras. Todas ellas son regadas con el agua del arroyo que a su paso va llenando pozas que hay en los huertos. En cuanto a las medidas dice que tendrían “como tres a quatro pasos de largo y sesenta de ancho”. Por encima de estos hay una serie de tierras donde se siembra rubia, cañamo, alcazer (cebada) y ajos.

Otro de los datos que permite imaginar mejor aquella época y observar aquellas prácticas que se han llevado a cabo hasta épocas recientes trata sobre la zona que llamamos de la Fuentecita, pues indica “acabados los huertos hay un gran prado donde muchas mujeres de este pueblo y, especialmente, jornaleros curan lienzos que traen de las *lienzerias* de Valladolid, y de varias casas particulares de dicha ciudad, y allí los tienden y riegan con el agua de dicho arroyo”.

Sobre las arboledas que se encuentran a lo largo del valle aparecen primero unos alamares, propiedad tanto del concejo como de particulares, continuando tras la Fuentecita una huerta de mayor tamaño propiedad de la parroquia, fundada en una capellanía (la del Dr. Vitoria, Miguel Arratia, hacia 1565) y que era gestionada por un particular: “al principio tenía un batán, propio de dicha capellanía y ya todo perdido”. Seguidamente, había un molino, que era propiedad del concejo, donde el agua se reembalsaba y continuaba el arroyo hasta otro molino que recogía el agua sobrante, también del concejo.

Pasado el molino, siguiendo el curso del arroyo, estaba formado por tierras llamadas de panllevar, alcaceres (cebada), rubia, cañamares y, tras estos, comenzaban los majuelos de viñas que eran abundantes y algunos colmenares de particulares. También había árboles de “chopos, chopas, álamos blancos y negros, negrillos, y algunas matas de robles, y a los colmenares hay unos almendros y guindos poco cultivados”.

Después de esto, se detallan los valles de Vadillana y Valdelperra donde se señalarán más datos a la próxima entrega. La lectura de estos documentos permite conocer mejor nuestro entorno, valorarlo mucho más y observar cómo vivían lo Cogezanos entonces o los monjes del monasterio de la Armedilla poco antes del siglo XIX y el comienzo de las diferentes desamortizaciones.

ENTREVISTA



Mi nombre es Goya Sacristán Peña, nací en Cogeces del Monte en el año 1941. Mi padre Teódulo era industrial y agricultor y mi madre Magdalena, que nació en Langayo se ocupaba también de la tienda y las labores de la casa. Tenían una tienda de ultramarinos en la calle la Fuente que después trasladaron a la plaza y mi padre iba también a con un carro a vender a los caseríos del pueblo, San Mamés y Aldealbar. Tengo una hermana menor que se llama Carmeli.

¿Qué recuerdos tienes de tu infancia?

A los seis años empecé a ir a la escuela con Doña Adriana, nos juntábamos más de 40 niñas en clase y a los ocho pasé con Doña Teódula. Solíamos jugar a las tabas, la comba y el truco en el recreo, que era el único momento que tenía para jugar, pues después de la escuela no podía salir por estar despachando. Cuando tenía 10 años operaron a mi padre en Madrid y tuve que ocuparme de la tienda, por la mañana, antes de ir a la escuela, salía con el carrito a vender en el barrio de abajo, al mediodía abría la tienda y por la tarde cuando salía a las 5 de la escuela iba a vender por el barrio de arriba. Mi abuela me ayudaba en lo que podía. A los 12 años enfermó mi madre y tuve que dejar la escuela definitivamente, aunque me hubiera gustado mucho seguir estudiando pues las matemáticas se me daban bien, por eso para seguir aprendiendo iba por las noches con más chicas a dar clases con Alfredo Esteban.

A mi madre le gustaba mucho la tienda, e intentaba ser servicial, en esa época se fiaba y pagabas cuando podías para lo que se utilizaba una libreta donde se apuntaba lo que llevabas. Como éramos muchos vecinos había otras cuatro tiendas, la de Leufrido, Cándido, Samuel y Dori. Las panaderías tenían el mismo método con la libreta y estaban Hilarino, Mariano, Marcos, Salva y Abilio. Estuve en la tienda con mis padres hasta los 19 años que me casé.

Háblanos de tu juventud y cuándo empiezas a salir con Ángel, tu marido.

Como todos los jóvenes en aquella época, la mayor diversión que teníamos era ir al baile. Mis amigas eran Marina (mujer de Amador), Carmen Hernando y Conce Cañedo que vivía en el caserío de Valimón y salió de casa de mis padres para casarse, pues tuvimos siempre buena amistad, incluso después de casadas.

Conocía a Ángel desde siempre, pues somos los dos del pueblo pero nunca me había fijado en él, aunque al parecer él ya me había echado el ojo pues iba con frecuencia a sentarse a la puerta de la tienda para hablar conmigo. Un día nos invitó a mis amigas y a mí a las comedias y desde entonces cuando ellas no podían acompañarnos, íbamos solos y así empezamos a salir. Al principio no me caía bien, tenía otra idea de él, pero con el trato empezó a gustarme. Estuvimos cuatro años de novios y nos casamos el 14 de noviembre de 1959.

Las bodas de entonces eran muy bonitas, se hacía todo el gasto y la fiesta en la casa del novio. A la salida de la iglesia, después de casarnos íbamos a desayunar, luego la comida y por la noche se daba la cena. Después de comer “se corría el pueblo”, íbamos llamando por las casas y todas las vecinas te daban algún regalo. Antes de la cena se bailaban las galas con los novios y les daban la propina. Después de cenar se hacían los presentes que eran “bromas pesadas” a los recién casados. No se me olvidará que en nuestra boda, los amigos metieron una gallina dentro de una cesta llena de harina y al abrirla salió la gallina revoloteando por encima de todos los invitados soltando la harina y poniéndonos a todos perdidos.

Hemos estado casados durante 45 años hasta que murió Ángel en 2004 y tenemos cuatro hijos: Félix Ángel, Jesús, Isabel y José María y además tengo 8 nietos: Jesús y Fernando de Félix Ángel, Cristina y Noelia de Jesús, José Ramón y Manuela de Isabel y Paula y Ángela de Chema. Estoy muy orgullosa de todos ellos por sus estudios, su cariño y porque me visitan muy a menudo.

Has tenido bar durante muchos años. ¿Por qué elegiste ese negocio?

Después de casados, Ángel y mi padre iban con una furgoneta a vender fruta a los mercados de varios pueblos de la provincia de Segovia y también Bahabón, Torrecárcela y Cogeces. Al poco tiempo se empleó en la forestal, llevando a los trabajadores y para transportar los árboles y plantas con un pequeño camión.

Como a mí siempre me ha gustado la industria y es lo que había visto en casa, decidimos poner un bar. El día 8 de diciembre saliendo Ángel del bar de Palomo con un grupo de personas, les dijo: “Os apuesto que antes de Navidad tengo un bar abierto” y así fue, en la Navidad de 1962 abrimos el bar en la calle la Fuente enfrente de donde está ahora. Abríamos muy pronto, en verano a las 6 de la mañana y en invierno a las 8, se tomaban el aguardiente y compraban el tabaco para irse a trabajar. A media mañana dábamos el vino con una tapa.

A diario preparaba comida para los trabajadores de fuera que venían al pueblo, como los de la carretera, la línea eléctrica, albañiles etc.

Teníamos una terraza arriba y dábamos bodas. El menú consistía en un chocolate con bizcochos por la mañana, de comida paella en fuentes para compartir entre cuatro, lechazo asado con ensalada y de postre tarta y helado.

Ya llevábamos 12 años con el negocio cuando proyectamos arreglarlo y hacer el bar por abajo y vivienda por arriba, a mí me hacía mucha ilusión porque la casa donde vivíamos era muy vieja. Ya teníamos un crédito concedido y habíamos hablado con el señor Justino el albañil para empezar la obra, pero en ese medio tiempo, Ángel hizo un trato con otra

persona y se lo vendió. Fue entonces cuando decidimos hacerlo en la misma calle, donde está ahora y le pusimos de nombre M^a Isabel, aunque todos le conocían por “el bar de La Goya”. Llevábamos también la representación y el reparto de Ponche Soto, traíamos 30 cajas de Valladolid que era lo que nos cabía en el almacén y repartíamos por Vitoria, Peñafiel y pueblos de alrededor.

Siempre he sido muy decidida, en una ocasión fuimos con un 600 a Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María para solucionar un error en una factura y a la vez aprovechamos para visitar las bodegas.

Has sido una mujer adelantada para tu época, te sacaste el carnet de conducir ¿Qué te impulsó a hacerlo?

Me vi en la necesidad de sacar el carnet para poder llevar la DKV porque mi marido había tenido un accidente, así que no me lo pensé. Hacíamos transporte público donde nos solicitaban, y también recuerdo que en el año 62 los fines de semana llevábamos a Valladolid a las 6 de la mañana a un grupo de militares que estaban en aviación para que llegaran a tiempo al cuartel.

Fui de las primeras mujeres de la provincia de Valladolid que sacó el carnet de conducir en los años 60, en Cerezo Yuste donde pagué 100 pesetas de matrícula y me dieron el carnet de coche, moto y tractor y volví a examinarme a los dos años y otra vez a los cinco, para obtener los carnets de camión, microbús y coche con remolque.

Cuando sacamos el carnet, los de la autoescuela nos invitaron a una cena a las 34 personas que habíamos aprobado, recuerdo que yo estaba en Madrid en una consulta cuando me avisaron para prepararla y ni corta ni perezosa aquí me presenté y lo celebramos en mi bar todos juntos.

En verano venían los cosechadores a hospedarse en tu casa ¿Cómo era el día a día?

Si, empezaron a venir un grupo de cosechadores de Andalucía y Albacete a los que nosotros buscábamos trabajo además de en Cogeces, en los pueblos de alrededor como Langayo, Montemayor, La Parrilla, Bahabón etc. Hemos tenido alojados hasta 16 cosechadores que solían estar desde el 20 de Junio hasta pasado san Roque. Había mucho trabajo, pues además de la manutención había que hacer camas, lavarles la ropa etc. y aunque siempre he sido yo sola en la cocina, en verano cogía alguna chica para ayudarme. Había que preparar la comida, todo era casero y además siempre había que tener algo preparado por los diferentes horarios e intentaba dar gusto a todos. Para la cena cocinaba algún guiso pues el pescado no les gustaba mucho y como algunos solo querían tortilla de patata empezábamos a hacerlas a las 7 de la tarde. Con la fruta no había problema pues también la vendíamos en el bar. Cuando se empezaron a usar las neveras fue más fácil preparar las comidas para llevar. Han sido muchos años de convivencia y para nosotros eran como de la familia.

¿Quién te enseñó a cocinar? ¿Cuál era plato estrella que más te pedían?

Siempre he tenido buena mano para la cocina, me ha gustado hacer comidas caseras, pero no me ha enseñado nadie, he ido aprendiendo sola. En el bar el mondejo asado era muy solicitado, le había cogido el punto y gustaba mucho y siempre había que tener diferentes tapas, algún guiso, callos...En San Antonio preparaba el bocadillo de chorizo que daba el ayuntamiento para todo el pueblo y he servido durante varios años la comida y el chocolate de las Aguedas.

¿Cuándo decidís cerrar el bar?

Lo cerramos en el año 2002, nos dio mucha pena después de tantos años pero además me quedé muy sola pues en un año fallecieron mi marido y mi madre, por entonces mi hija Isabel se había casado y después de tanta actividad sentía un gran vacío. También es cuando más necesitas llenar tu tiempo e intentar relacionarte con otras personas, pero no es fácil. He tenido muy buenos clientes, les estoy muy agradecida y no he tenido nunca ningún problema con ellos durante todos estos años. También quiero agradecer a Piedad la compañía que hizo a mi madre mientras la tenía conmigo en el bar.

Cuéntanos alguna ilusión que te gustaría ver cumplida....

Pues me hubiera gustado haber disfrutado más de la vida porque por unas cosas y por otras no he podido estar con mis hijos y nietos tanto como hubiera deseado. Me hubiera gustado estudiar para ser enfermera porque siempre se me ha dado bien curar las heridas como un San Antonio cuando Begoña se quemó la pierna al saltar una chispa del horno y alguna vez me ha recordado lo bien que la quedó, sin apenas cicatriz, o en otra ocasión que se cayó mi hijo Chema cuando era pequeño y yo misma le cogí unos puntos.

¿Qué aficiones tienes, te gusta viajar?

Siempre me ha gustado mucho coser, cuando mis niños eran pequeños les hacía la ropa en mi tiempo libre. No he viajado mucho pero me encanta, he visitado algunos lugares con el INSERSO, he ido al Balneario de Corconte en tres ocasiones y al de Medina del Campo. También he estado en Palma de Mallorca y Tenerife...aunque me he quedado con ganas de visitar el Monasterio de Piedra, pero ahora que tengo tiempo, la salud no me lo permite.

¿Qué opinas de TIEMPO?

Es una información a tope porque te permite estar al tanto de todo lo que acontece en el pueblo como bodas, bautizos, entrevista etc. La página de historia me gusta muchísimo, todos los artículos me parecen muy interesantes y espero que continúe muchos años





PINTURAS MOLPECERES

PINTURA DECORATIVA E INDUSTRIAL

www.pinturasmolpeceres.es
pinturasmolpeceres@gmail.com

606 083 930



@pinturasmolpeceres



655 100 000

LA PELU



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

GRUPO HERMI ALIMENTACIÓN S.L.



HERMI

CARNE DE CONEJO

983 403 028

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



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



asfa²¹

servicios sociales

Residencia
San Antonio de Padua

Cogeces del Monte



SARA

983 699 113

PAN Y DULCES

PLAZA EL CORRILLO 11



INSTALADOR AUTORIZADO
ELECTRICIDAD
ESTEBAN & VELASCO, S.L.

INSTALACIONES ELÉCTRICAS (NUEVAS Y REFORMAS)
REPARACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS
MANTENIMIENTO Y MONTAJE INDUSTRIAL
AUTOMATISMOS, PORTEROS, VIDEO PORTEROS
ANTENAS Y TELEFONÍA
REDES INFORMÁTICAS
PROYECTOS E INSTALACIONES FOTOVOLTAICAS
AGENTE ENERGÉTICO FENIE ENERGÍA
MOVIL: 657 80 30 43 - 654 78 86 26 - TEL Y FAX: 983 69 92 47
estebanyvelasco@hotmail.com
C/ REAL 2 - 47313 COGECES DEL MONTE - VALLADOLID

LA TIENDA DE HERGUEDAS

www.latiendadeherguedas.com

607 596 504

JAMONES
QUESOS
VINOS

Y LOS MEJORES EMBUTIDOS



Kiosco Armedilla

Hernando de Acuña 42 - 47014 VALLADOLID

983 376 516

LOTERIAS Y APUESTAS DEL ESTADO

Henar, 9
47313 Cogeces del Monte (VA)
Tel.: 983 48 51 47
www.asfa21valladolid.com
direccion.cogeces@asfa21valladolid.com



TARDES CON...

He pasado una tarde con Mercedes Vázquez del Olmo, la conoceréis por ser la hija de Tenchi, nuestra farmacéutica. Charlar con Merce es algo muy enriquecedor y ameno. Merce tiene una mente abierta, despierta, inteligente, con mucha empatía y en constante funcionamiento. Da la impresión de que es un poco tímida pero solo hay que darle un buen tema para conversar y ver que se puede pasar dos horas en su compañía sin parar de hablar y saltar de una cosa a otra sin dificultad y sin perder el hilo de la conversación.



Hablamos de la historia familiar, de cómo se conocieron sus padres, de donde vienen sus raíces, de cómo llegaron a Cogeces. Por parte de su abuelo y su padre le viene la tradición avícola y la parte de farmacéutica es de la madre. En unas idas y venidas por varias granjas de la provincia su padre aterriza en Montemayor y conoce a Tenchi. Estando justo embarazada de Merce a Tenchi le dicen que la farmacia de Cogeces se queda libre, se animan a venir a verla y deciden comprarla y empezar aquí su nueva vida. Y en Cogeces nació Merce.

Aquí fue al cole pero a los diez años y junto a su hermano se fue a estudiar a Valladolid porque a su hermano le tocaba empezar el instituto dos años antes de lo habitual y los padres consideraron oportuno que los dos se trasladaran juntos. Lo de elegir una carrera no fue nada fácil pues, según me cuenta, no se encontraba ella con la suficiente madurez como para decidir su vida a esa edad tan temprana.

Después de mucho pensar y siguiendo su gusto por la criminología decidió estudiar psicología y especializarse en esa rama, lo que le lleva a opositar durante 4 años como psicóloga de prisiones. Viendo la dificultad, las pocas plazas que salían a oposición, cosas que te trae la vida y la petición de su madre de hacerse cargo de la farmacia durante un tiempo por temas de salud, deja la psicología para no tocarla nunca más e inicia un nuevo periodo en su vida. Nunca ha dejado de estudiar y de formarse y esa mente inquieta le lleva a estudiar, mientras trabaja, un grado superior de alojamientos turísticos, su plan B y que es lo que le lleva a entrar en el mundo del vino.

Mientras, su primo le propone y le anima a llevar las riendas de una oficina como agente del banco Santander en Cogeces, algo para lo que no se había formado; aprendió rápido y empezó desde cero. Surge la posibilidad de abrir una pequeñita oficina también en Pesquera de Duero. Trabajó mucho, hizo muchos clientes pero esto no era lo suyo y quería volver a lo que realmente le gustaba y gracias a un curriculum que había dejado cuatro años antes en una bodega, la bodega Legaris en Curiel de Duero, comienza su aventura enoturística. Ahí se dio cuenta de lo que le gustaba este mundo. No tenía ni idea de vinos pero sí sabía inglés gracias a que estuvo formándose en academias y obtuvo su certificado First y eso le abrió las puertas de par en par. Y lo que hizo Merce fue aprovecharse de todas las actividades de formación que la ruta del vino Ribera del Duero ofertaba a sus socios.

En este ambientillo nos conocemos todos y a Mercedes le tiraron los tejos con un contrato con buenas condiciones, en la bodega Finca Villacreces en Quintanilla. Se entera de que existe una formación muy muy específica en vinos y licores, el **Wine & Spirit Education Trust (WSET)**, este método ha liderado el diseño y la entrega de la educación en vinos y licores durante cinco décadas. Ofrece cuatro niveles progresivos de estudio a través de una red de proveedores de cursos en más de 70 países y se traduce a varios idiomas y al que acuden los futuros y más prestigiosos sumilleres. Se forma con ellos conociendo además a importantes enólogos, bodegueros y viticultores, sobre todo de la Ribera del Duero. En la bodega, le hacen responsable del departamento de administración y enoturismo pero se topa con la pandemia y las cosas cambian sobre todo en su cabeza. Después de dos años, ha llegado el momento de cambiar y pensar. Decide tomarse un año sabático que aprovecha para matricularse en la Cámara de Comercio de Valladolid en el curso de sumiller y el máster de dirección de bodegas. El coste económico es alto porque la formación

en materia de vinos es privada. Aquí queda su reivindicación y llamamiento a las administraciones para que en un país como el nuestro, gran productor y exportador de vinos, en una comunidad autónoma con muchas y variadas denominaciones de origen, solo la provincia de Valladolid tiene 5 denominaciones de origen de vinos, se provea y se haga posible estudios homologados y públicos fuera de la formación específica en enología.

Cuando Merce se plantea algo se lo plantea muy en serio y esta formación no iba a ser menos, llegando a ser la mejor alumna de su promoción tanto en sumiller como en dirección de bodegas, obteniendo un reconocimiento público y mediático. Además de obtener su titulación se hizo con multitud de contactos y todos muy importantes, entre ellos el gerente y director de la empresa LAVINIA, una empresa con un revolucionario concepto que marcó un antes y un después en la forma de entender el vino en España. Con presencia no solo en nuestro país también en Francia, Suiza y Portugal, ofrecía más de 4.000 vinos y destilados de 20 países diferentes en sus tiendas físicas y online, así como servicios para empresas y eventos. En esta empresa han trabajado muchos de los mejores sumilleres del país asesorando y vendiendo vinos a empresas y particulares. Merce entra en Lavinia como sumiller para vender vinos a cliente final fueran entendidos o no ya que allí se vendían vinos desde los más moderados en precio hasta vinos de más de 30.000 euros, de todo el mundo, de orígenes muy diferentes y de muchos matices. Allí estaba feliz de la vida y encantada de hacer lo que hacía tanto ella como sus compañeros. La mala suerte hace que Lavinia cierre de un día para otro y realiza un despido colectivo que deja a todos los trabajadores huérfanos y tristes

Las personas buenas profesionales no han de temer por su futuro y es lo que le pasa a Merce que inmediatamente fue llamada por una gran empresa de distribución de vinos, VILA VINITECA, distribuidor, mayorista que importa y exporta, y participa también en diferentes proyectos vitícolas en asociación con algunos de los bodegueros más reconocidos de la geografía española y donde actualmente sigue trabajando. De todos los trabajos y empresas en las que ha trabajado se queda con lo positivo con el aprendizaje, con los buenos amigos y el agradecimiento por las oportunidades que le han brindado. Una actitud que la hace todavía más profesional.

Merce es una persona capaz de hacer muchas cosas a la vez, estudiar, ayudar en la farmacia, tener varios trabajos y hacerse cargo de una granja. Sí... junto con su pareja Rubén y desde hace varios años se han hecho cargo del negocio de su padre, una granja de gallinas reproductoras de donde salen huevos fecundados. Siempre que puede se acerca a la granja a echar una mano sobre todo con el papeleo y las cuentas, lo más farragoso, lo más aburrido y lo más penoso. Pero también y dentro de sus despiertas y trabajadoras mentes lo que les gustaría es crecer, ampliar un poco más la granja y el personal para que todo el mundo pueda conciliar con su vida, cosa muy difícil en el mundo de la ganadería. Todo el año hay trabajo, cuando se está en pleno proceso de reproducción, que es aproximadamente 10 meses, y dos meses para limpiar y desinfectar todas las instalaciones. Se topa con las lentas burocracias una y otra vez, con funcionarios y técnicos que no resuelven porque no saben del sector primario; no encuentra reconocimiento administrativo en sus gallinas reproductoras lo que le impide solicitar ayudas para crecer y ampliar. No existe ese módulo ganadero y le dicen que ella misma puede crearlo, para ello ha de hacer una memoria y un proyecto. Sin amilanarse se pone a ello y trabajó tres veces más que en su trabajo fin de carrera y que al final dejaron morir administrativamente. Deja aquí la misma reivindicación y protesta que dejó David Vallejo en su artículo y que al fin y al cabo es una de las peticiones del sector primario: Faciliten, agilicen y simplifiquen los trámites burocráticos.



Le hago una última pregunta. ¿A qué sabe el vino Pintia? ***“Es un vino con una potencia increíble pero fino y delicado a la vez. Muy elegante la verdad, sus toques son de ciruelas y regaliz”***

Gracias Merce por tu escasísimo tiempo, por tu amena conversación y por abrirme las puertas de tu vida. Un gran placer

Juli Peñas del Caz

SOPHIE GERMAIN: una matemática en época de la revolución francesa



Isaac Newton y de Leonhard Euler.

Marie-Sophie Germain nació el 1 de abril de 1777 en París. Sus padres fueron Marie-Madeline Gruguelin y Ambroise-François Germain, orfebre y miembro del Tercer Estado de la Asamblea Constituyente de 1789 (Revolución Francesa).

Perteneció a una familia burguesa que poseía una gran biblioteca lo cual dio lugar a que desde pequeña, sobre todo a partir de los 13 años, se interesara por la lectura a diferencia de su familia más interesada por los asuntos políticos y económicos de esa época de cambios.

Lo que más despertó su interés fueron la física y las matemáticas a partir de la lectura de la historia de estas materias escrita por *Jean-Baptiste Montucla*. También leyó el tratado de química de *Étienne Bezout* y el de cálculo diferencial de *A. J. Cousin*, Incluso aprendió latín estudiando las obras de

Se vio abocada a ser autodidacta por la oposición inicial de sus padres y el ambiente social de la época pues no era costumbre que las mujeres tuvieran estudios científicos. Incluso llegó a utilizar el seudónimo de **Antoine Auguste Leblanc**.

Fue muy tenaz en sus estudios llegando a tener que estudiar y trabajar sobre las materias de estudio a escondidas por la noche mientras la familia dormía ya que tenía prohibido dedicarse a estos estudios según su amigo el matemático italiano [Guglielmo Libri](#) que la animó a seguir estudiando. Al final sus padres tuvieron que ceder y permitirselo.

Tampoco pudo cursar estudios formales pues estos les estaban vedados a las mujeres en aquella época ya que las ciencias estaban totalmente controladas por varones. Tales circunstancias la obligaron a trabajar en solitario con los medios de que disponía y a tener un método anárquico y con algunas lagunas lo cual causó dificultades en su trabajo.

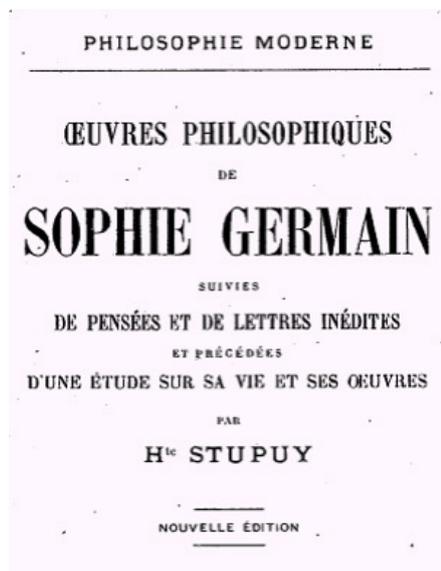
En 1794, cuando ella tenía 18 años, se fundó la Escuela Politécnica de París, en la que las mujeres no eran admitidas pero ella consiguió hacerse con apuntes como el análisis de *Lagrange*. Al final del curso presentó un trabajo bajo su seudónimo que impresionó al mismo *Joseph Louis Lagrange* el cual quiso conocerla, la felicitó y la animó a seguir con las matemáticas.



Después del entusiasmo que sintió al conocer *Essai sur la théorie des nombres* de [Adrien-Marie Legendre](#) (1798) y *Disquisitiones Arithmeticae* de [Karl Friedrich Gauss](#) (1801), se dedicó al estudio de la teoría de números durante unos 5 años y en esa época tuvo correspondencia con *Gauss*, firmando al principio como Leblanc. Pero éste sólo respondía cuando la información que ella le enviaba estaba relacionada con sus propios temas de estudio. De hecho, ni tan siquiera respondió a la última carta en la cual ella exponía un teorema matemático muy importante que hoy día lleva su nombre, a pesar de haber quedado sorprendido de su talento y elogiarla al enterarse de quien era en realidad.

Estuvo trabajando en dicho teorema para demostrar el último *Teorema de Fermat*. Más tarde investigó sobre la *Teoría de la Elasticidad* e hizo varias publicaciones sobre este tema por lo cual la [Academia de Ciencias de París](#) le dio el Premio Extraordinario de las Ciencias Matemáticas en 1816.

Además de estos estudios, hizo dos trabajos matemáticos, uno sobre la curvatura de las superficies y otro sobre la teoría de números y escribió un ensayo sobre la filosofía de la ciencia que *Auguste Comte* citó y elogió en su obra.



Marie-Sophie Germain no se casó y dependió del mantenimiento económico de su familia durante toda su vida ya que por el hecho de ser mujer no pudo vivir de una carrera profesional como matemática a pesar de dedicarse a ello hasta su fallecimiento a los 55 años a causa de un cáncer de mama. Su tumba está en el cementerio del *Père Lachaise*.

Nunca le fue concedido ningún título, pero se le ha dado su nombre a un Liceo y a una calle de París como homenaje en el centenario de su muerte. Además en la casa donde murió hay una placa en su recuerdo.



Aparte de *Gauss*, *Lagrange* y otros citados anteriormente también fue valorada por otras personalidades como el *Barón de Prony* o *J.J. Biot*, aunque todos ellos reconocieron que en esa época era muy difícil que la sociedad le diera merecimiento a una mujer científica.

En épocas posteriores también ha sido reconocida su labor como matemática por hombres como de *H. J. Mozans* "Woman in Science, *Cauchy* o *Claude-Louis Navier* que dijo: "es un trabajo que pocos hombres pueden leer y que solo una mujer pudo escribir".

A pesar de todas estas valoraciones, su nombre no fue incluido en la lista de los [nombres de 72 grandes científicos franceses](#) inscritos en la Torre Eiffel cuando esta se construyó. Quizá se debió al hecho de ser mujer piensan algunos como *Mozans*.



Actualmente hay un premio llamado "*Le prix Sophie Germain*" que el Instituto de Francia a propuesta de la Academia de Ciencias concede anualmente al mejor trabajo realizado ese año en matemáticas. En el 240 aniversario se publicó un sello conmemorativo.

En años recientes Sophie Germain ha servido de referencia e inspiración en la obra *Proof* (2001) de *David Auburn* la cual está protagonizada por una joven matemática luchadora llamada Catherine. La novela ha sido llevada al cine por *John Madden*.

Y así seguidamente se celebró el primer cabildo o junta el 24 de enero de 1904 para proceder al nombramiento de las Alcaldesas Juliana de Andrés y Anastasia Sacristán. Secretarias Henar Sainz y Rafaela de la Cruz. Muñidoras Tomasa Sacristán e Inés Maroto. Y dar comienzo a las celebraciones de Santa Águeda.

La segunda junta se reunió justo el 7 de febrero para dar cuenta de los ingresos y gastos e informar al resto de hermanas. Se recogieron este primer año 44'25 pesetas de las cuotas de las hermanas y 12'50 pesetas recaudado por el pueblo según costumbre (no sabemos si desde ya se peina a los hombres a cambio de una propina o donativo, en muchos años sucesivos se anotan ingresos por pedir o recorrer el pueblo). Sus primeros gastos fueron 16 pesetas pagadas al cura por las misas, 7 pesetas también al cura por la imagen, 20 pesetas a los dulzaineros, 5'50 pesetas a la mayordoma por el refresco y 50 céntimos al sacristán por tocar las campanas. Ese primer año descontando los gastos les quedó un remanente de 7'75 pesetas

Es el segundo año, en 1905, cuando se nombran Alcaldesa, Tenienta, cinco regidoras, una secretaria y dos Muñidoras. En este libro se anotan todas las defunciones y siempre con el mismo texto en el que se anota el día y la hermana fallecida, la celebración de una misa y la asistencia de todas las hermanas pagando una multa la que dejó de asistir. Estas multas quedan luego reflejadas en los ingresos de la cofradía.

Hasta 1941 no incluyen una lista completa de las hermanas cofrades y son un total de 70 mujeres las que figuran. No hay otra lista hasta 1965 con 69 mujeres y solo cuatro años después en 1969 la hermandad aumentó considerablemente a 159 hermanas. En el año 1968 se reúne la cofradía el primer domingo de enero, como es costumbre dicen, para nombrar cargos. Las mujeres que salieron en suerte no aceptaron los cargos, así que la fiesta se celebró sin ayuntamiento, sí hubo voluntarias para gestionar la cofradía. Y no vuelve a haber ayuntamiento o banco hasta 1985 cuando en junta general acuerdan volver a formar banco con las voluntarias Valentina Chico como Alcaldesa y María López como Tenienta y secretaria, se vuelve a celebrar fiesta prácticamente tal y como la conocemos ahora con algunos cambios como las comidas, el chocolate de víspera y algunas actividades más. Contamos en la actualidad con una lista de 202 mujeres cofrades.



Este año **Sandra Escolar** ha sido la Alcaldesa y nos ha dejado estas palabras para todos los lectores del periódico Tiempo

Vivo la celebración de Santa Águeda desde que me casé, aunque estuviera trabajando iba el chocolate o a lo que podía y la verdad es que disfrutaba mucho con todas las mujeres.

¿Salir como alcaldesa? siempre te da el miedo de decir ay... que no salga... por favor por lo menos alcaldesa o Tenienta no... que soy de banco pues bueno, yo creo que eso pensamos todas... pero siempre te da la cosilla del miedo porque cada vez están las expectativas más altas, en hacer cosas para que las demás se diviertan y disfruten, en que salga todo bien... Pero hay veces te lías la manta la cabeza, te envalentonas y venga ¡a por todas! y eso es lo que nos pasó pero la verdad es que he disfrutado muchísimo, he tenido un banco EXTRAORDINARIO, lo digo con mayúsculas....

Para mí la experiencia en esta época personal mía, ha sido muy buena para cargarme las pilas, la verdad es que me ha ayudado muchísimo y me ha valido para disfrutar a tope, con las reuniones, las preparaciones, ensayos, las novenas y en general con todo. Para mí, mi madre ha sido mi modelo porque, a pesar de estar fuera del pueblo, ha seguido con la tradición y ha venido siempre que ha

podido, es cierto que cada vez la cuesta más, hace frío, pero una vez que te pones el manteo te transformas, te metes en el papel y lo disfrutas siempre.

Yo espero que mis hijas sigan la tradición. De hecho cuando me iba al chocolate o a ensayar o a las reuniones me preguntaban: ¿ya vas a lo de las Águedas Mami? ¿y no podemos ir nosotras? me imagino que las llama la atención, me ven feliz e ilusionada con ello y espero que sí que sigan la tradición.

Acompañaron a Sandra: Marta Herrero como tenienta y como vocales Belén y Araceli Gonzalez, Rosana Sacristán, Ana González, Juli Peñas y Mari Cruz Velasco.

¡VIVAN LAS ÁGUEDAS!

Juli Peñas del Caz

INSTALTEK
C.B.

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

C/ Carrabahabón N°10 - 47313 Cogeces del Monte

☎ 651 684 897 - karolinstaltek@gmail.com

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

COCOPE

- Cereales
- Fitosanitarios
- Fertilizantes
- Tramitaciones
- Plantas aromáticas
- Seguros
- Repuestos
- Gasóleo y Gasolina
- Semillas certificadas
- 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. Aldeabar, s/n
47313 Cogeces del Monte
Tfno. 983 699090



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

VENTA DE PIÑAS, LEÑA DE ENCINA Y PINO

Hnos. Herrero

635 654 107

652 235 246

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.lacasaescondidaylaotra.com

La Otra ****

DEPORTES

Nuevo cuatrimestre a nivel deportivo en el que resaltaremos las competiciones celebradas en nuestra localidad y haremos mención a las nuevas andaduras del cogezano Gustavo Redondo en el fútbol sala.

FÚTBOL SALA: las aventuras de Gustavo Redondo no paran y en esta ocasión, en el mes de marzo, GR9 se desplazó hasta Indonesia (isla de Bali) para colaborar en el ISSC INTERNATIONAL SOCCER SEVEN COMPETITION BALI. El objetivo era ayudar en el desarrollo de un evento internacional que cuenta ya con 7 años de antigüedad. Gustavo pudo realizar sesiones de entrenamiento para más de 60 jugadores locales junto con el equipo de Japón. Además de la experiencia deportiva, se aprovechó la visita para colaborar en la recogida de plásticos en diversas playas del país así como para la plantación de árboles. Gus nos deja la siguiente frase, "Vivir experiencias deportivas sociales y educativas es una de las cosas más maravillosas que uno puede vivir", dejando a un lado cualquier resultado deportivo y haciendo especial hincapié a la experiencia y disfrute de los deportistas. En agosto GR9 volverá a desplazarse junto a jugadores españoles Sub19 para vivir experiencias junto a jugadores de equipos de Filipinas, Singapur, Japón, Australia..



FRONTENIS: continúan las competiciones celebradas en nuestro municipio organizadas por la Federación para la categoría División de Honor en Edad Escolar. El pasado sábado 27 de enero se celebró el I Abierto Regional de Frontenis con Pelota Preolímpica, donde participaron más de 40 jugadores divididos en tres categorías (alevín, infantil y cadete-juvenil). Iván Sacristán consiguió alzarse con la medalla de oro en esta primera prueba del Campeonato regional, en categoría cadete-juvenil, junto con su compañero de Rábano Iván del Sol. Destacar también que Érik quedó cuarto clasificado. Además, la tercera prueba del mencionado Campeonato, se celebró también en Cogeces el sábado 17 de febrero, donde una vez más el frontón acogió a más de 40 participantes, en esta ocasión Érik quedó séptimo clasificado mientras que Iván consiguió hacerse con la tercera medalla de oro consecutiva, siendo designado mejor jugador de Castilla y León de esta especialidad y de esta forma ser seleccionado para representar a Castilla y León en el Campeonato de España de frontenis, evento que se celebró en Silla (Valencia) el pasado mes de marzo. En dicho Campeonato Iván se quedó a las puertas de la final, cayendo derrotado en semifinales ante la Selección de la Comunidad Valenciana.



El domingo 28 de abril en San Esteban de Gormaz (Soria) nuestra jugadora Ángela Hernando se proclamó campeona del VII Abierto de Frontenis de Promoción en Edad Escolar junto con su compañero Pablo del CF Palencia, en la categoría alevín. Por su parte, Mateo Herguedas se alzó en la tercera posición del podium en la misma categoría, en este caso formando pareja con Álvaro de Pedrajas de San Esteban.

En la categoría de Primera División de Edad Escolar vienen participando todos los niños y niñas que forman parte de la escuela de frontenis de Cogeces, destacando los resultados obtenidos en este último cuatrimestre por la cogezana Noemí Hernando, quien se alzó con dos medallas de bronce en los dos últimos torneos disputados en Palencia (febrero) y en Medina del Campo (marzo), lo que la permite situarse en novena posición del ránking regional en categoría infantil, a tan solo 10 puntos del octavo puesto, que daría acceso a la fase final del Campeonato autonómico, aun con dos torneos por disputarse.

En lo que se refiere a la competición absoluta de frontenis, Jesús Abel y Alfonso volvieron a proclamarse Campeones de CyL de frontenis preolímpico y de la Copa Presidente, destacando a su vez que Alfonso resultó campeón en el Campeonato de CyL de frontenis olímpico y del Campeonato de Frontenis de la Comunidad de Madrid.

La II Carrera Cicloturista MATA CABRAS se celebró el 28 de abril en la provincia de Valladolid y tuvo parada para avituallamiento en nuestro pueblo. Esta marcha contó con la participación especial del ganador del Tour de Francia 2008 Carlos Sastre, al que se pudo ver entre el resto de corredores

Alfonso Pérez Sacristán

ACTIVIDADES DE OCIO Y CULTURA

Iniciamos esta página con los diferentes talleres y cursos programados este cuatrimestre.

- **Taller de Estimulación Cognitiva.** Un taller que gusta mucho y que siempre tiene mucha participación. Impartido durante los meses de Febrero y Marzo
- **Taller para el “Uso del teléfono móvil”** para mayores de 60 años muy útil para utilizar y sacar provecho de nuestros teléfonos.
- **Taller de Estimulación Social.** Con actividades tan atractivas como escritura creativa, manualidades con material reciclado y revalorización del medio rural.
- **Mañanas compartidas para niños y niñas de 4 a 11 años.** Actividades organizadas por el CDR Tierra de campos para niños y niñas de Torrecárcela, Bahabón, Aldealbar y Cogeces del Monte los días 25, 26 y 27 de marzo.
- **Taller de Fomento y Animación a la Lectura.** Para peques de 4 a 12 años
- **Taller de Crianza.** Un taller informativo para padres, madres o cualquier otra persona interesada en aprender las necesidades reales de los más pequeños. Con buena participación, se impartió el domingo 7 de abril por nuestra cogeza Laura Redondo García de La Casa del Colibrí-Madre de Día.



CARNAVAL



El carnaval dio comienzo con el cole con “Un Carnaval de Oro” donde los peques del cole como auténticos deportistas olímpicos desfilaron con antorcha para inaugurar unos juegos olímpicos con representación de diferentes deportes y países. Terminó este original carnaval con una entrega de trofeos, una batucada infantil y una pequeña fiesta olímpica en el cole.

El sábado 11 de febrero en el polideportivo, el ayuntamiento de Cogeces organizó la fiesta y concurso de disfraces de Carnaval para todo el público. El mayor número de disfrazados, como siempre, fueron los peques, pero este año también se animaron algunos adultos, ellos no entraban en concurso pero si en el sorteo de dos entradas para el espectáculo musical y de humor “The Primitives”. Este año los ganadores fueron elegidos por un jurado formado por personas de las distintas asociaciones del pueblo y que muy simpáticamente también se disfrazaron para dar ambiente a la tarde. Este fue el resultado del concurso: en la categoría Baby se presentaron tres pequeñitas y todas tuvieron su premio Vega, Claudia e Inés. En categoría infantil las premiadas fueron Carmen Peñas con su arco iris y Gloria Velasco vestida de cucurucho de palomitas. En cuanto al premio grupal se lo llevaron las simpáticas extraterrestres Nora, Jara, Vera, Lucía e Irene y sus originales naves-ovnis (buen trabajo de los padres). Enhorabuena a todas y todos participantes y siempre esperamos que el año que viene sean muchas más las personas que participen. Desde estas páginas animamos a ello.

MARCHA SOLIDARIA MANOS UNIDAS



Bajo el lema “El efecto Ser Humano”, la única especie en cambiar el planeta, el domingo 17 de abril se celebró la tradicional Marcha Solidaria de Manos Unidas, con el fin de recaudar fondos para un proyecto solidario concreto. Este año el proyecto elegido “El derecho al acceso al agua potable de la población rural de MPANUKA-BURUNDI” que tien un coste de: 61.126,00€. La marcha está abierta a todos los pueblos que tanto Luis Miguel como Marcos atienden, pero mayoritariamente son Campaspero y Cogeces del Monte los que más participan. Mas de cien carnets se cumplimentaron en cada pueblo. En nuestro pueblo la recaudación fue de: 1430,85 € que corresponde a lo recaudado en la marcha y la colecta de la iglesia, la participación en la marcha de más de 60 personas. Ehnorabuena!!

III ENCUENTRO DE BOLILLOS VIRGEN DE LA ARMEDILLA

Mas de 400 encajeras de bolillos se cieron cita por tercer año consecutivo en nuestro pueblo. El ayuntamiento de Cogeces del Monte junto con Mari Cruz Esteban Casas organizaron el III Encuentro de Bolillos donde además de enseñarnos su arte en el encaje de bolillos, estas citas sirven como punto de encuentro de amigas, asociaciones, puntos de venta. Un lugar donde compartir trabajos e ideas y donde pasar buenos ratos haciendo lo que les gusta. La cita fue el sábado 6 de Abril desde las 10:00 hs. en el polideportivo municipal (junto al Colegio Público Juan de Rodrigo) con la recepción de participantes y bienvenida, actuación musical del trío de Boleros "BolerArte", visita de Autoridades e Inauguración del Encuentro, sorteo de regalos de los colaboradores del Encuentro, clausura del evento y comida de hermandad. Ehnorabuena por el gran trabajo y el esfuerzo que supone la organización de un evento como este. ¡Ya tenemos próxima fecha!



Equipo Tiempo

CAMPO

Después de todo el ajetreo en preparar la tierra, sembrar y realizar las diferentes labores culturales que toca realizar para llevar a buen fin la cosecha, “ya estamos en capilla”. Pasado el otoño, invierno y ahora primavera con el exceso de agua recogido en esas dos primeras estaciones y que en ciertas épocas incluso nos han ocasionado algún que otro problema de encharcamiento y enfermedades por hongos, ahora nos toca esperar a que la madre naturaleza en forma de agua y el menor hielo posible nos deje recoger una buena cosecha que, de momento, mala pinta no tiene. Las pocas hectáreas que se dedican a regadío se encuentran principalmente sembradas de patata y algo de remolacha. Esta última ya está bien nacida y prácticamente por su tamaño, fuera de peligro en cuanto al riesgo de helada. Por otro lado la patata, como dice el refranero “me siembres en marzo, me siembres en abril, hasta mayo no he de salir”.



Peor ha ido el tema de la comercialización y venta de los cereales. Por referirnos a los más principales como la cebada y el trigo vemos que el primero empezó sobre 240 €/Tm y ahora ronda los 200€/Tm y el caso del trigo empezó sobre 260€/Tm y ahora ronda los 210€/Tm con lo cual los precios se han comportado, desde que empezó la campaña, de una manera netamente bajista y esperamos que hayan tocado suelo para en la próxima campaña empezar a remontar. Así que con este panorama la agricultura y ganadería andan revueltas y desde principio de año ha

habido protestas a lo largo de todo el territorio español y también europeo. La pandemia que hemos pasado así como las diferentes guerras existentes han traído inflación con la consiguiente subida de precios para los consumidores y desorden en los mercados internacionales de materias primas.

La forma de protestar ha sido a través de tractoradas. Han tenido que pasar 47 años para que los tractores salgan a las carreteras a manifestarse y reivindicar. El año 1977 se produjeron tractoradas en toda España, “por unos precios justos” era la consigna. El año anterior una crisis del petróleo llevó a una fuerte subida de los carburantes que junto a una gran bajada de precios de las patatas (la mayoría de patatas se pudrieron en los almacenes), otros productos de la Rioja y una fuerte crisis de la leche en Asturias fueron el detonante de estas manifestaciones. La provincia de Valladolid también se unió a la revuelta y recuerdo que los puntos más cercanos de estas tractoradas fueron en Arrabal de Portillo y Quintanilla de Onésimo, municipio éste a donde se acercaron los tractores de nuestro pueblo. Allí algún vecino de Cogeces sufrió la contundencia de la policía al mando de Martín Villa, a la sazón ministro de interior con UCD.

Entonces existía el Sindicato Vertical, heredado todavía del régimen franquista y las Hermandades de Agricultores y Ganaderos estaban controladas por dicho sindicato.

Con la ley y el decreto de 1977 desaparece el Sindicato Vertical y aparecen las Cámaras Agrarias que mantenían las mismas funciones que las Hermandades, con algún que otro cambio insustancial. Los intentos de control de estas elecciones a Cámaras Agrarias por parte del gobierno no resultaron efectivas y en gran parte los intentos de pucherazo fueron contrastados con revueltas. Los agricultores y ganaderos de forma clandestina empezaron a organizarse y nacieron sindicatos como COAG y diferentes Uniones de Campesinos por prácticamente todo el territorio español.

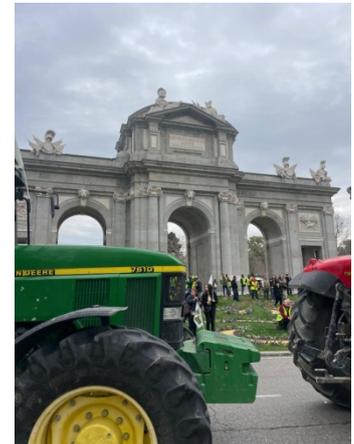
Una vez dadas estas pinceladas sobre las primeras tractoradas en España, llegamos a las que se han producido el pasado mes de febrero, 47 años después. Misma reivindicación “precios justos”. También después del año anterior haber tenido una mala cosecha y con una bajada de precios y una fuerte subida de abonos, herbicidas, gasóleos etc. provocando una fuerte crisis en el campo. Evidentemente no tiene nada que ver la agricultura de ahora con la de aquellos tiempos y hay otras cuestiones que entorpecen y dificultan el desarrollo de nuestra actividad. La tabla reivindicativa, es mucho más extensa : bonificación del plan estratégico de la PAC, reducción de carga burocrática, eliminación del cuaderno digital, prioridad de los productos de España y la UE frente a terceros países, así como que estos productos a su vez entren en las mismas condiciones de trazabilidad que los de la Unión Europea, una revisión de toda la normativa en materia de sanidad y bienestar animal y un largo etcétera, así como la derogación de la agenda 2030 en lo que se refiere a agricultura y ganadería.



El 6 de febrero se produce en Valladolid una tractorada organizada por “movimiento independiente” convocada a través de redes sociales y con apoyo de los sindicatos, pero con ninguna representación. Unos días después, el 14 de febrero, y ésta sí convocada por diferentes sindicatos, reúnen en Valladolid a más de 1.500 tractores, y todo ésto sin ningún percance reseñable ni problemas con las fuerzas del orden que siempre mostraron sensibilidad y empatía con los manifestantes.

El sindicato Unión de Uniones convoca en el mes de diciembre una tractorada para el 21 de febrero en Madrid. Entonces se negoció la entrada de 500 tractores, porque en su día no se apuntaron ninguno más. El éxito de las diferentes tractoradas junto con una cierta euforia y envalentonamiento produjo que muchos tractores se acercaran hasta las puertas de Madrid pero éstos no pudieron entrar por no disponer de las respectivas autorizaciones (anteriormente habían hecho entrega de matriculas y datos necesarios para permitirles entrar en Madrid sin problemas). Ya en la capital, la tractorada transcurrió sin incidentes salvo algún que otro escarceo de algunos manifestantes a pie con la intención de romper el cordón policial. También hemos de decir que ha habido diferentes tractoradas convocadas a través de redes, sin ninguna representación que han cortado carreteras en diferentes puntos de nuestra provincia, entorpeciendo la circulación y que dichas acciones han constituido fuertes sanciones para gran número de manifestantes.

Evidentemente de toda la tabla reivindicativa, algo se ha conseguido, esperemos que a lo largo del año se consiga alguna cosa más. Me gustaría que la ciudadanía no se quede con la idea de que somos perceptores de una parte del presupuesto de la UE, que lo somos, pero porque tenemos una obligación y es la de producir alimentos de calidad, que permitan a la sociedad alimentarse de una manera saludable, y en ello estamos; y también que las políticas estatales y europeas busquen el equilibrio entre la rentabilidad para los agricultores y a la vez el consumidor pueda pagar la calidad de los productos a su justo precio, y por supuesto todo enfocado hacia la sostenibilidad porque “ lo que no es sostenible, es insostenible”



“Renovarse o morir” era un dicho que se usaba para seguir avanzando en agricultura y esos cambios de renovación daban un nuevo impulso. Ahora las nuevas tendencias en agricultura y alimentación llevan a innovarse o morir. Cada vez se demandan más alimentos, la superficie agrícola es la que es y la población crece de manera rápida, en prácticamente tres décadas vamos a pasar de 7000. a casi 10.000 millones de habitantes. Tenemos, por otro lado, la transformación hacia la sostenibilidad, debemos reducir la huella de carbono que generamos con nuevas prácticas de cultivo, disminuir el uso de los fitosanitarios, aquí la biotecnología va a jugar un papel importante.

El cambio climático también es un reto, hay quien todavía lo cuestiona, pero existen muchos datos que demuestran que desde principios del siglo pasado la Tierra ha ido registrando un progresivo calentamiento debido principalmente a la emisión de gases de efecto invernadero que hace que en la actualidad estemos sufriendo efectos en la climatología que antes no sucedían. La ingeniería genética y la inteligencia artificial están jugando un papel primordial, cada vez tenemos mejores variedades de cebadas, trigos etc. que se adaptan mejor a los periodos de sequía y con más capacidad de producción. La seguridad alimentaria y la trazabilidad, que ya se vienen imponiendo en el sector, hacen que la cadena alimentaria sea cada vez más transparente y segura. Es evidente que para poder alimentar a la población con el actual ritmo de crecimiento, va a ser necesario buscar nuevas proteínas de futuro y aunque es real, pero a una escala baja, ya existen cultivos de insectos y gusanos como proteína de futuro y también la carne cultivada en laboratorio que ya existe en algunas partes de Asia (Singapur).

Tenemos temas pendientes de la tabla reivindicativa y decisiones que tomar para que nuestras explotaciones sigan siendo sostenibles y nos den una rentabilidad.

Seguro que si remata bien la cosecha, todo esto será más llevadero, pero ¡Ojo que pintan bastos;

Gonzalo Velasco Niño

NOTICIAS

Enero:	Máxima: día 28 17'5°	Mínima: día 8 y 20 -5°	Lluvia: 92 litros/m2
Febrero:	Máxima: día 14 18°	Mínima: día 27 -2°	Lluvia: 49'2 litros/m2
Marzo:	Máxima: día 22 26'5°	Mínima: día 1 -2'5°	Lluvia: 80'3 litros/m2
Abril:	Máxima: día 14 27°	Mínima: día 24 -1°	Lluvia: 34,7 litros/m2

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



- El 14 de abril recibió bautismo **Izan Díez de la Cruz**, hijo de Abraham y Elena. ¡Enhorabuena!



- El 8 de enero falleció en Valladolid **Ovidio Redondo Esteban** a los 80 años. El 25 de enero falleció en Cogeces **Ovidia Arranz Sacristán** a los 96 años. El 27 de enero **Ciriaco Amo Montero** a los 94 años. El 30 de enero **Celso Martín Noriega** a los 101 años. El 8 de febrero **Servando Herguedas** López a los 90 años. El 15 de febrero falleció en Madrid **Fidela Villegas Antón** a los 90 años. El 20 de abril en Valladolid a los 97 años **Rosario Casado Alonso**. El 27 de enero de 2023 en Bilbao, **Miguel Velasco Herguedas** falleció con 89 años. **Que Dios les conceda el descanso eterno.**



- El 2 de febrero se celebró **Las Candelas** en honor a la virgen del mismo nombre, este año sí que se ha podido recorrer la plazuela en procesión con las velas encendidas y la suelta de palomas. Caridad López nos trajo la tradicional tarta que nos comimos en el centro parroquial como refresco.

- La cofradía de las Águedas celebró su fiesta en honor a **Santa Águeda**. Como cada vez es más difícil formar banco y para facilitar que las mujeres más jóvenes y que trabajan participen se decidió trasladar al fin de semana las celebraciones, así el sábado 3 de febrero en la víspera se celebró la última novena y el tradicional chocolate con teatrillo y baile. El domingo 4 misa procesión y comida de hermandad en el centro parroquial de 55 mujeres y servida por el catering Croquet Ramos. No faltó recorrido del pueblo para peinar a los hombres y actuación de Lady Veneno en el salón de actos. El lunes 5 de febrero se celebró la misa de difuntas con un refresco y

una comida en Mesón Maryobeli. Las cofrades agradecen enormemente la participación en las actividades de cada vez más mujeres jóvenes, que puedan dar continuidad a esta tradición.



- El 9 de febrero víspera carnaval como es tradición los **quintos nacidos en el 2006**, y que celebrarán este año su mayoría de edad, anuncian su llegada con la pintada de pancartas que dejaron colgadas en diferentes lugares del pueblo. El sábado de semana santa 30 de marzo, se vistieron de guapos y guapas y como es tradicional los chicos fueron a buscar a las chicas. Muy bien acompañados por la juventud de otras quintadas y música de charanga. Pasaron un día muy divertido bailando y bailando por la tarde en el Pub y hasta bien entrada la noche en el San Remo con Dj incluido. Ay quién tuviera 18 años, ¡Enhorabuena! Estos son sus nombres:

Estrella Arranz de la Fuente, Zaira Muñoz Miguel, Ana Martínez Molpeceres, Mario Carral Alejos, Silvia Samaniego Herguedas, Víctor de Miguel Molpeceres, Samuel Amador Velasco, Paloma Martinez Molpeceres, Sandra Muñoz Martín, Eylo Losa Sacristán, Alberto Pérez Velasco, Selma Pérez Velasco, Alberto Herguedas García



Anteriormente los Quintos del año anterior corrieron el pueblo por la mañana y las cintas por la tarde embadurnados de huevo y harina y obsequiaron a todas las personas que se acercaron a un chocolate y limonada.

- El 12 de febrero comienzan las **obras de la carretera Cogeces-Campaspero**, dentro de las obras de refuerzo del firme VP-2303 Tudela de Duero a Campaspero. Además se han añadido nuevas señales y más altas y asfaltado de los entraderos a los caminos con un importe de 837.738,89. Interviene la Junta de Castilla y León y cofinancia Diputación de Valladolid.

- El 12 de febrero se organizó una jornada informativa con el sector ganadero local sobre El Proyecto de construcción de una **Planta de Biogás** del grupo por parte de la empresa ENCE. El proyecto promueve la gestiona de deyecciones y residuos ganaderos dentro de un marco de economía circular.



- El 23 de febrero la Asociación de Jubilados y Pensionistas El Chorrillo, celebró su asamblea anual para informar a los socios sobre las actividades realizadas durante el año anterior y presentar cuentas. El día 19 de marzo festejaron el día de San José con el homenaje a sus socios más mayores, este año fueron los que cumplen 87 años: **Carmen Velasco, Teodoro Herguedas, Isabelino Molpeceres, Josefa Redondo, Luis Arribas y Delia Andrés**. No todos pudieron recoger su diploma y fue algún familiar el que se hizo cargo de la recogida. Después de la misa disfrutaron de la comida de hermandad con más de 80 comensales y por la tarde el grupo de teatro La Solana les hizo reír y disfrutar con las obras El retablo de las Maravillas y El juez de los Divorcios.

- Con motivo de la celebración del **día de la mujer el 8 de marzo**, en el ayuntamiento se colocó una gran bufanda de lana hecha de punto por las mujeres en tonos morados. Un día para la reivindicación y el reconocimiento a las mujeres que lucharon y luchan por igualdad de derechos; mucho se ha conseguido pero queda mucho por hacer.

- Por otro lado se están retirando los palones que estaban colocados a lo largo de las carreteras que sujetaban el cableado de cobre del teléfono una vez que ya tenemos colocada la fibra optica tanto para llamadas como para internet.

- Durante el mes de marzo y abril e impulsada por Turismo de Cuellar se organiza la actividad **“Con el patrimonio puntualmente”**. Se trata de una serie de excursiones para conocer el patrimonio de la Comunidad de Tierra y Villa de Cuellar. La organizada el 2 de marzo al sexmo del Valcorba se inició, con las explicaciones del historiador cuellarano Juan Carlos Llorente, en el despoblado de Minguela continuando con las visitas a las iglesias de Bahabon, Torrescárcela, Cogeces del Monte y Aldealbar, 50 participantes quedaron muy impresionados con el retablo del altar mayor de nuestra iglesia. Esta bonita iniciativa continuó haciendo rutas por los pueblos de los diferentes sexmos de la comunidad de tierra y villa.



- El tiempo esta **Semana Santa** no acompañó en absoluto, aunque sí dio pequeñas treguas para celebrar al aire libre ciertos actos litúrgicos. Comenzaron las celebraciones con el Domingo de Ramos y la bendición de los ramos de laurel. El Jueves Santo por la tarde la Hora Santa con el lavado de pies a los niños y niñas y la Hora Santa a las 21:00h. El Via Crucis hubo de celebrarse dentro de la iglesia por la lluvia y por la tarde los oficios de la Pasión del Señor. El Sábado Santo en Torrescárcela a las 21.00h. se celebró la Vigilia Pascual y ya el Domingo de Resurrección en un respiro que dio la lluvia pudieron realizar el encuentro de la Virgen con Cristo resucitado en la plazuela de la Iglesia

- Yolanda Martín Molpeceres de Mesón Maryobeli participó en el ágape de la fiesta de los premios Goya junto con otros reconocidos restaurantes de Valladolid con sus lentejas con cacahuete. Lo suyo son los concursos porque se hizo con el premio del II **Concurso de Platos del Cerdo de CYL - Palencia 2024**, con “Manitas de Porky”, un guiso elaborado a base de manitas acompañado con unas migas castellanas y decorado con una yema de huevo. Y 3º premio de **Las Mejores Verdinas de España** en una final celebrada en Oviedo con sus “Verdinas a la marinera”. Una vez más Enhorabuena!!

Se cobra el periódico. Mantenemos el precio de 7€ para el pueblo y 10€ para los envíos de correo.

Banco Santander: ES62 0049 4392 3820 1004 4406.



CITROËN
SERVICIO OFICIAL

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



desde



1982



DÍEZ HERRERO

653 75 44 01 653 87 84 28

www.carniceriadiezherrero.es



EL CHOZO

TABACOS@BAZAR

C/ SOL N14
47313 COGECES DEL MONTE (VALLADOLID)
TELEFAX: 983 699 017
E-MAIL: ELCHOZOTABACOSBAZAR@GMAIL.COM

TAPICERÍAS
HERGUEDAS CB

Reparación y transformación de muebles tapizados

983 297 917

C/ MARAVILLAS 15 - VALLADOLID



983 699 271

SERVICIO ESMERADO



Pedidos y encargos --- 626 048 346



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

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

625336122