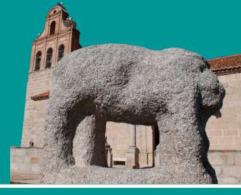
EL OSO



Revista informativa del pueblo de El Oso (Ávila)

N° 42 - MAYO 2022



Envía tus artículos y fotos a: amigosdeeloso@yahoo.es

Actualidad local

La ampliación del Ayuntamiento se hace realidad

tro de los proyectos que el pueblo añoraba, se hace realidad: La ampliación del Ayuntamiento, con la remodelación de todo el ala derecha superior del edificio, que es contigua al salón de plenos.

Por lo tanto, el Ayuntamiento contará en su planta superior con: 1) Recibidor 2) La parte administrativa, dónde se ubicarán, como venían haciendo: Secreta-Administrativo rio (Helio). (Juanjo) y Agente de Desarrollo Local (Juan Carlos). 3) Despacho de alcaldía. 4) Sala de reuniones. 5) Sala de usos múltiples, donde se instalará la Biblioteca o vivero de libros, se podrán realizar cursos o teletrabajar por su buena cobertura de fibra. 6) Archivo municipal. 6) Sala de trabajo para el Juez de Paz o Cámara Agraria... 7) Baño.

La inauguración es el 15 de mayo a las 17:00 horas

El espacio donde está la biblioteca o vivero de libros, será un espacio dinamizador de la vida cultural. Un espacio donde depositar el libro del que te quieras desprender y llevarte el que te guste o quieras regalar, de los más de 7.000 libros existentes. Queremos ser un referente, a través del libro, en la comarca y en la provincia.

Tal vez, os sorprenda la colección de libros que disponemos. Es gracias a la aportación de muchos amigos lectores de El



Oso, que los ha ido donando en estos últimos años, pero, muy especialmente a D. Angel de Santisteban, que nos ha donado unos cinco mil libros. Su interés era que la colección que poseía estuviese a buen recaudo y pudiera disfrutarse por un público

amplio. La propuesta que le hicieron Ángel y Marimar, de traerla a nuestro pueblo, le pareció fantástica. Esperamos contar con su presencia el día de la inauguración.

Justo Gómez

Actualidad local en imágenes

100.000 visitas y 20.000 suscriptores al canal de Las Lagunas





80 cajas nido de aves

previenen las plagas de topillos







Conoce nuestro medio ambiente



ANSAR CARETO (Anser albifrons flavirostris)

Traemos a este número de la revista al Ansar Careto, pues este año se han acercado a nuestra laguna unos 20 ejemplares y han pasado todo el invierno con nosotros. El ánsar careto mide entre 64 y 81 cm de longitud corporal, con una envergadura alar de 130–165 cm, y pesa entre 1,93-3,31 kg. Su nombre se debe a la mancha de plumas blancas que rodea la base del pico.

Los ánsares caretos, son aves migratorias de largas distancias, que crían en la tundra ártica y pasan el invierno en humedales de zonas templadas, como nuestra laguna, que tengan herbazales o campos de labor cercanos donde alimentarse.

Recuerdos de una vida

Crispiano "El molinero"

s vamos a contar la historia de Crispiano, que se remonta a la época de los años 30, que fue cuando construyó el molino que estaba situado en la calle Trascasas número 7.

Al principio, comenzó a moler con dos piedras: una para ganado y otra para harina de pan. Por eso, se puso el nombre de "Fábrica de Harina".

El funcionamiento del molino era el siguiente: las piedras se movían con un motor de petróleo. Junto a las piedras estaba situada la tolva, que es donde se introduce el grano. Una vez introducido el grano, en ella había un regulador que era el que modulaba la manera de caer el grano. El grano caía a una caja que se llamaba "Canalea" y para que cayera, necesitaba una rueda dentada que es "el tocador", porque si no toca "los dientes" en el tocador, el grano no cae. Por debajo, están las piedras: la piedra de arriba es la que gira, la de abajo es la que esta quieta. Una vez que sale la harina molida, ésta cae en un contenedor que se llama "farnero".

Luego, también, tenía una herramienta que se llamaba "cabria", que servía para levantar las piedras cuando estaban muy gastadas, la cual exigía picarlas de nuevo. Tienen un agujero por cada lado que las engancha y con una manivela se levanta, se pica la piedra y se pone en su sitio.

Si se quiere hacer más harina, hay que juntar más las piedras para que quede más fino. En cambio, si levantas la piedra, le cuesta menos al molino moler y así se muele más.

Al principio, la gente que venía a moler traía carros con el burro o mulas, y también había otras personas que venían solo con el burro cargado de costales. Más adelante, en los 60, se empezó a venir con tractores y remolques.

A parte de moler, Crispiano, también iba con el carro y el burro por los pueblos a recoger los sacos de la molienda, los traía al pueblo, los molía y se los llevaba otra vez a sus dueños. Como anécdota, contamos que movía los sacos con una facilidad increíble dada su gran corpulencia.

Durante dos años, Crispiano y su familia se fueron a vivir a San Pedro del Arroyo y desde allí, venían unos días de la semana a moler al pueblo y el resto de días molía en San Pedro. Esta tarea la hacía en bicicleta.

Con este procedimiento de piedra estuvo moliendo hasta 1965



y luego, al ver que el sistema no le salía rentable, dejo de moler con piedra y se puso a moler con el triturador y, por eso, desde entonces se llamó "Molino".

También, llegó a moler con motor eléctrico, lo cual hacía que moliera con cribas que eran de diferentes tamaños, dependiendo si la harina era para vacas o para cerdos. Esta fue una vida laboral de lucha y esfuerzos por los demás, con el fin de que no le faltara de nada a los suyos.

Familia de Crispiano





Anunciantes







CONSTRUCCIONES Y REFORMAS

Francisco Javier Gutiérrez García Telf: 676 712 037 EL OSO (Ávila)

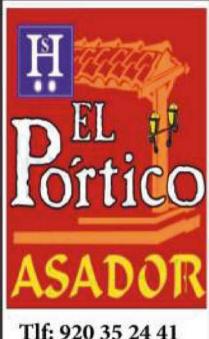


C/ San Segundo 40 (Ávila)

Frente a la muralla y la catedral TIf: 920 35 21 53

MÉDICO-CONSULTORIO

CITA PREVIA: 608 01 10 02



11f: 920 35 24 41 Avda. Juan Carlos I,27 05004 -Ávila





Época de cambio, cambio de época

Nueva Ley de Cadena Alimentaria



raigo a nuestra revista esta Ley, aprobada el 25 de febrero de 2022, por su importancia para los agricultores y ganaderos del pueblo. Su objetivo es devolver a la cadena alimentaria el equilibrio que no tenía. Es decir, que los agricultores cobren precios justos por sus productos.

La primera pregunta que hay que plantearse es: ¿cómo se forma el precio de los alimentos? La Ley obliga a que el precio se forme de abajo (agricultor) hacia arriba (comprador), e introduce la prohibición de vender por debajo de los costes de producción. Esta era una

reivindicación permanente de los agricultores y ganaderos.

La Ley anima a agricultores y ganaderos a denunciar situaciones en las que no se haya cubierto el coste efectivo de producción en el precio pagado, ya que siempre tiene que haber beneficio.

Como se ha oído y leído en todos los medios, la Ley pretende servir de garantía a los productores y al resto de eslabones de la cadena, para que no se destruya el valor del producto. De ahí que no se deba vendar por debajo de los costes de producción.

Amigos agricultores y ganaderos de El Oso, no pensemos que sólo por aprobar la Ley se acabarán los abusos en la cadena agroalimentaria.

Muchos llevan demasiados años abusando y no será fácil cambiar estos comportamientos.

Lo que deberíamos hacer es denunciar cada caso de abuso que conozcamos. Para eso, tenemos los sindicatos agrarios, la administración y la ley que nos ampara. Aunque todo es complicado, debemos seguir intentándolo.

Ángel Luis Gil

Nietos del pueblo: Horizontes y añoranzas

¿De quién eres?

Soy Clara, hija de Félix y Paqui, y nieta de Galo y Rosario.

¿A qué te dedicas?

Trabajo para una multinacional energética en Ginebra, Suiza. Mi trabajo consiste en hacer llegar a Europa los barcos metaneros cargados de gas natural licuado (GNL) y decidir en qué puerto descargarán en función de la situación de los mercados y de las necesidades de nuestros clientes. ¡Os podéis imaginar lo intenso que está siendo en el contexto energético de estos últimos meses!

¿Cuál ha sido tu trayectoria formativa para llegar a esta profesión?

Estudié Ingeniería de la Energía en la Universidad Politécnica de Madrid y más tarde hice un Máster en Economía y Mercados entre Madrid y Dinamarca.

¿Por qué decidiste seguir ese camino?

Me fascinan las dinámicas de los mercados de gas. Vivimos en un sistema tremendamente interconectado, se habla mucho de ello, ahora, debido la situación con Rusia y el gran impacto que está teniendo en los precios en toda Europa. Lo que a lo mejor no tanta gente sabe, es que estamos igualmente ligados a Asia. Cuando la demanda de gas en Asia es muy alta, esto también impacta directamente sobre el mercado europeo, ya que los barcos de GNL se redirigen hacia el continente asiático, reduciendo el volumen de gas que llega a Europa. Yo encuentro, que es una pasada poder vivir estas dinámicas en primera persona, a través de mi trabajo. Por eso cuando me surgió esta oportunidad, no lo dudé.

¿Qué planes tienes para el futuro?

De momento mi plan es continuar en Suiza una temporada, pero nunca se sabe, ¡la vida está llena de sorpresas!



¿Qué echas de menos del pueblo y con qué frecuencia lo visitas?

La comida y el clima siempre faltan cuando sales de España, y por supuesto la familia y los amigos. Intento volver a casa cada dos o tres meses, aunque he de reconocer que no siempre me da tiempo a pasar por El Oso.

Si hay algo que echo de menos del pueblo son las fiestas, ¡tengo tantos buenos recuerdos de charangas y verbenas! Ojalá, que este año, por fin, las podemos vivir al 100%.

¿Hay algo o alguien del pueblo que te inspire o te haya inspirado en tu nueva etapa?

Siempre me ha sorprendido que un pueblo tan pequeño, como el nuestro, pudiese tener tantos "hijos" esparcidos por tan variados rincones del mundo. Creo que todos ellos son una inspiración.

¿Tienes alguna idea sobre el reto, la lucha contra la despoblación que sufren muchos pueblos de Castilla y León y, en concreto, nuestro pueblo?

Es una pregunta muy complicada, pero creo que a raíz del COVID ha surgido una oportunidad muy buena para muchos pueblos pequeños para recibir trabajadores de grandes ciudades que buscan lugares tranquilos desde los que poder trabajar en remoto.

¿Algún consejo, idea...para finalizar, que quisieras decir a todos los lectores de la revista?

Mi padre siempre dice: "Vive como si fueras a morir mañana y construye como si fueras a vivir para siempre". Me gusta pensar que es un principio que aplico en mi día a día, espero que también os guste a vosotros.

Ana Bullón y equipo

Sabías qué...

Antes no había baños



o hay que irse muchos años atrás, unos 50, en los que en nuestro pueblo, ni siquiera había agua corriente en las casas. Había un objeto que se llamaba "orinal" que normalmente estaba debajo de las camas. Los había de plástico y también de cerámica. Éstos eran más fríos al contacto y en invierno preferías evitarlos. La madre decía al niño que se sentara para hacer pis y él decía que no, porque estaba muy frío. Y ella decía: pues como no te sientes, te vas a hacer pis en la cama. Y el niño volvía con que no tenía ganas, y que ya lo haría en el corral. La madre decía: como te hagas pis encima te van a llamar meón...

El orinal tenía su aquel, pues andaba por la casa en distintos sitios, en función de la hora del día. A primera hora la madre decía: "¿has sacado el orinal?"; si el niño decía que no, le respondía: "pues sácale y tira el pis por el "albaña" (el agujero de desagüe que iba a una cañería mayor o a la calle), que si no luego se te olvida...

Había un montón de sitios para hacer pis y ella, erre que erre, que había que sentarse en el orinal, y él: que no, lo quiero hacer de pie. Y ella replicaba, no, que salpicas, y él contestaba, que no salpico, y lo hacía de pie y salpicaba y ella respondía, ves, te lo dije, has salpicado, pues ahora lo quitas, y él lo quitaba con el moquero (pañuelo para sonarse los mocos) y ella: que con el pañuelo no, que luego te suenas; y él: pues no lo quito; y ella: coge la bayeta (la bayeta era un trapo hecho con un trozo de ropa que ya no se usaba), y él cogía al final la bayeta y lo quitaba y pensaba: "¡qué pesada! si no he salpicado..."

Y todo esto, para contaros, que no hace tanto, en el pueblo no había baños. Luego, llegó el agua corriente, y después los baños. Entonces, el orinal fue desapareciendo. Ya sólo quedan algunos en el sobrao (lugar de la casa donde terminan las ropas usadas, cazuelas, aperos de la matanza...) y en algunos museos. Por cierto, en Ciudad Rodrigo hay un museo dedicado al orinal con más de 1.300 ejemplares, algunos del siglo XII y de ahí hasta la actualidad, os animo a visitarlo.

Enrique Sáez

Vuelven en 2022 las Fiestas SAN ISIDRO en EL OSO



Viernes 13 de Mayo.

12:30.- Última Novena de San Isidro (Cámara Agraria Local-Ayuntamiento).

Sábado 14 de Mayo.

11:00.- Paseo interpretativo por nuestros espacios de plantas aromáticas (Polideportivo).

12:00.- Taller: Cocinando con plantas aromáticas (Centro de Interpretación).

23:30.- Baile hasta la madrugada, ORQUESTA ATHENEA.

Domingo 15 de Mayo: San Isidro.

13:15.- Pasacalles con los Dulzaineros Aires de La Moraña.

13:30.- Santa Misa en Honor de San Isidro Labrador.

14:30.- Refresco a cargo de la **Cámara Agraria Local**.

17:00.- Día de puertas abiertas: Nueva instalación del Ayuntamiento (Biblioteca, oficinas...)

18:30.- Cierre de las Fiestas con Chocolatada para todos.

REVISTA INFORMATIVA DEL PUEBLO DE EL OSO (ÁVILA)

Coordinación: Justo Gómez. **Redacción:** Azucena Berlana, José M. Salcedo, Enrique Sáez, Fely Sáez, Luis Sáez, Araceli Saéz, Rosa Blázquez, Ana Bullón. **Correo-e:** amigos de eloso@yahoo.es. **Tlf:** 635 48 23 86.

Tirada: 250 ejemplares. Patrocina: Ayuntamiento de El Oso y Anunciantes.

La Revista está abierta a la colaboración de vecinos y amigos del pueblo.