

# EL OSO

Revista informativa del pueblo de El Oso (Ávila)

Nº 26 - NOVIEMBRE 2016



## Alas de libélula



Estas "alas de libélula" son la última creación de nuestro escultor, José Ignacio Asenjo, para homenajear al agua, riqueza de nuestro pueblo.

Envía tus artículos y fotos a: [amigosdeeloso@yahoo.es](mailto:amigosdeeloso@yahoo.es)

## Conoce nuestro medio ambiente

# Nacen águilas imperiales

*Las fotografías que os mostramos son de águilas-jóvenes nacidos en El Oso. El águila imperial regenta un territorio durante toda su vida y suelen vivir estables con sus parejas. Cada año suelen sacar adelante dos pollos, que abandonarán la zona cuando sean capaces de ser autónomos.*

*La pareja de águilas/imperiales que viven en nuestro municipio, con las primeras luces empiezan a recorrer el territorio en busca de alimentos (conejos, patos...). Suelen apostar en oteaderos como postes, pinos altos...desde donde observan la caza.*

*Al atardecer regresan a sus posaderos, donde normalmente duermen, en nuestro caso suelen estar en los bordes de los pinares.*

*En invierno aprovechan la máxima afluencia de aves para pasar más tiempo alrededor de la laguna. En ocasiones, ante la necesidad, se alimentan de animales muertos.*

*Desde el inicio de la primavera hasta julio, su tarea principal es sacar adelante a sus poyuelos. Os invitamos a observarlas desde lejos, sin acercarse a los nidos por el riesgo que supone de perder los huevos o pollos recién nacidos. No permiten que otras águilas, de su misma especie, estén en su territorio. Su permanencia es de unos 20 ó 30 años, así que tenemos tiempo, con paciencia, de fotografiarlas.*



Fotos de Eduardo Gutiérrez



## Época de cambio / Cambio de época

# ¿Qué pasa con las pensiones?

Mucho se vuelve a hablar en los medios de comunicación de la situación de nuestro sistema público de pensiones. Y ya se sabe que cuando el río suena... Constantemente se viene a decir que no van bien, qué faltan ingresos y que hay que volver a revisarlas, se dice que desde los organismos internacionales y el capital financiero, es uno de los primeros deberes que han puesto al recién investido nuevo gobierno. Desde este artículo, me gustaría aportar algunas informaciones que conviene saber para contribuir a tener un punto de vista sobre lo que pasa.

El sistema público de pensiones es una de las conquistas más importantes que tenemos los españoles dentro del llamado "estado del bienestar", en el que se sitúan los derechos a la sanidad y enseñanza públicas, los servicios sociales y otros.

En primer lugar, ¿qué son las pensiones?. El sistema público de la Seguridad Social, en el que se encuentran las pensiones, está basado en un derecho que surge como parte de nuestro salario. Nosotros cuando trabajamos, parte de nuestro salario es la cotización social que hace el empresario por nosotros. Es lo que se llama salario diferido. Dinero que es nuestro. A la vez, nosotros también aportamos una cotización social que se nos descuenta de la nómina cada mes.

Por tanto, los ingresos a la Seguridad Social no son más que el dinero público que recauda este sistema, de las cuotas de los trabajadores y de los empresarios, que se pasan a pagar las pensiones de los actuales beneficiarios, los jubilados de hoy en día.

Es un sistema basado en la solidaridad intergeneracional. Y en la redistribución de beneficios, ya que se hace pagar a nuestras empresas una cantidad por este concepto en nuestros salarios. Sino fuera por este sistema, el 68% de los ancianos, vivirían en la pobreza.

Hasta aquí, espero que bien. El problema es cuando nos dicen que si las cosas siguen como hasta ahora, igual no habrá dinero suficiente para pagar las futuras pensiones a medio plazo. Se dice mucho que se está acabando la llamada "hucha de las pensiones".

El sistema de la seguridad social en general ha sido más o menos autónomo de los presupuestos del estado. Los gastos se pagaban con los ingresos de las cotizaciones que decíamos antes. Con el llamado "Pacto de Toledo" que se hizo en el Parlamento en 1995 y que firmaron todos los partidos, se creaba un fondo, una "hucha", donde se ponían el dinero que sobraba cada año, entre los ingresos y los gastos. En ese fondo se han llegado a tener casi 70.000 millones de euros y ahora quedan 25.000 millones. Esa cantidad apenas da para pagar 3 pagas extras de todas las pensiones. Usando esta cifra, tratan de justificar que hay que hacer correcciones en el sistema para "garantizar las pensiones futuras".

Claro que cuando hablan de tomar medidas, surge la desconfianza, y algunos se echan la mano a la cartera... Todo el mundo coincide en que es necesario mejorar los ingresos al sistema. Las diferencias surgen en cómo hay que hacerlo o en qué manera hay que centrar ese aumento de ingresos. Además, no hay que olvidar, que otra manera que no suele decirse, pero que siempre se suele hacer, cuando se hacen reformas del sistema de pensiones, es reducir los gastos. Redu-



cir los gastos ya sabemos: congelar las pensiones, no subirlas según sube el coste de la vida cada año, aumentar los años necesarios para tener derecho a recibir jubilación, aumentar la edad de jubilación, aumentar los años necesarios para el cálculo de la pensión, etc.

Tampoco conviene olvidar que en esto, siempre hay intereses muy importantes de entidades de seguros y bancos que quieren que no hagamos un seguro complementario de pensiones, poniendo todos los meses un dinero en sus cuentas, para que al final de nuestra vida laboral recibir un seguro adicional al público. El dato que dan, para decir que se agota la "hucha", viene aderezado con otro que dice que este año se pierde más de 3.000 millones.

Cuestiones que hay que considerar sin duda. La situación del empleo y las condiciones de trabajo, son claves para aumentar los ingresos a la Seguridad Social. Si la media salarial en España ha descendido y ha aumentado la temporalidad y la precariedad, resulta que tenemos menos ingresos. Por ejemplo, en 2010, aumentaron en unos 400.000 los afiliados a la Seguridad Social y los ingresos un 8%. En 2014, después de la reforma laboral de 2012, hubo también un aumento similar en el número de afiliados a la Seguridad Social, de otros 400.000, y sin embargo, los ingresos sólo aumentaron un 0,96%. Lógicamente, si los salarios son más bajos y los contratos más precarios, las cotizaciones de los trabajadores y los empresarios serán también más bajas.

A nivel internacional también es un tema actual. Hay gran divergencia entre los sistemas, aunque hay que subrayar, que la mayoría de los países de nuestro entorno, tienen un sistema público similar, conseguido como una importante conquista social al acabar la segunda guerra mundial, basados en el reparto intergeneracional y en la contribución de empresarios y trabajadores.

Ahora es posible que el gobierno trate de reunir a todos los partidos y agente sociales, empresarios y sindicatos, para intentar llegar a un nuevo pacto, con el objetivo de paliar este problema entre la diferencia de ingresos y gastos del sistema español de pensiones. Esperemos que tengan éxito y que tomen medidas justas para que sigamos teniendo pensión los actuales jubilados y los trabajadores actuales cuando les llegue la edad de jubilación.

**Justo Gómez**



**GRANITOS  
GONZÁLEZ, S.L.**

**LÁPIDAS Y PANTEONES  
CONSTRUCCIÓN DE CEMENTERIOS**



# *Agosto Activo 2016 en fotos*



Apoya y ayuda con...

Centro "Lagunas de la Moraña"

Niveles de Colaboración

● Socio (100 €):

Objetivo 150 donantes: 15.000 €.

Por 1 año, permite acceder gratis al Centro y sus actividades. Figura en placa como Socio Fundador.

● Socio Especial (1.000 €)

Objetivo 15 donantes: 15.000 €.

Por 5 años, permite acceder gratis al Centro y sus actividades con 3 familiares / amigos. Figura en placa como Socio Especial.

● Socio Empresa (10.000 €)

Objetivo 6 donantes: 60.000€. Por 5 años.

Entrada gratuita a empleados con 3 familiares / amigos. La empresa puede hacer reunión al año de hasta 3 días. Figurará en placa individual, el nombre de empresa benefactora o se pondrá a una sala.

¿Cómo ingresar tu donativo?

CUENTA AYUNTAMIENTO EL OSO.

BANKIA: 2038 7752 00 6400001674

Indica: "Donativo para Centro Lagunas de la Moraña" y Nombre del donante.

Aquí puede ir tu anuncio  
**EL OSO**

amigosdeeloso@yahoo.es



www.casaural-lalagunilla.com

Calle Laguna 12, El Oso (Ávila)  
920 26 11 76 - 689 87 52 18.

**INTEC**  
AREVALO S.L.

- MONTAJES ELÉCTRICOS AT Y BT
- MANTENIMIENTO INTEGRAL INDUSTRIAL Y RESIDENCIAL

REPARACIÓN DE MÁQUINAS  
REPARACIÓN DE MOTORES  
REPARACIÓN DE BOMBAS  
REPARACIÓN DE COMPRESORES

- PROYECTOS DE INGENIERÍA

GRUPO EMPRESARIAL  
DE SERVICIOS DE INGENIERÍA  
Y MANTENIMIENTO, ELABORACIÓN DE  
PROYECTOS DE INGENIERÍA  
Y MANTENIMIENTO

920 30 31 69  
www.grupointec.es

PINTURA Y DECORACIÓN

Pedro Luis Blázquez Romero

C/ Huerto, 9 • 05164 ÁVILA  
Telf.: 920 26 10 94 / 629 06 44 80

Pinturas

**BarGom**

Martin Bartolomé Gómez

626 28 54 66

PinturasBarGom@hotmail.com

C/ Escuelas, 1 - 05164 EL OSO (Ávila)

Restaurante Taberna  
**CASA de POSTAS**

C/ San Segundo 40  
(Ávila)  
Frente a la muralla  
y la catedral  
Tlf: 920 35 21 53

H  
EL  
Pórtico ASADOR

Tlf: 920 352 441

Avda. Juan Carlos I, 27  
05004 AVILA

impermeabilizaciones - piscinas

**Javimper**

IMPERMEABILIZACIONES  
CUBIERTAS - ESCALAS - TERRAZAS  
REVESTIMIENTO ALBA REVESTIBLE

PISCINAS  
REVESTIMIENTO INTERIOR  
DRENAJE Y ACABADO  
CONCRETO - MARMOL - GRANITO ALBA  
REVESTIMIENTO INTERIOR

669 367 536 - 669 367 537  
www.javimper.es

**CONSTRUCCIONES  
Y REFORMAS**

Francisco Javier Gutiérrez García

Telf: 676 712 037  
EL OSO (Ávila)

## Noticias locales

# La isla del agua



## Un nuevo espacio del Museo Etnográfico al aire libre

Desde finales del mes de agosto el Museo al Aire Libre de El Oso cuenta con una nueva isla temática dedicada al agua.

En esta ocasión decidimos un doble emplazamiento: en la plaza principal estaría situada una escultura para darle la importancia que merece el agua en nuestro pueblo y en un lugar contiguo, el cruce de la calle Larga con la calle Escuelas, colocaríamos el espacio expositivo.

Queríamos ensalzar el agua y convenimos en hacer una fuente iluminada a partir de unas grandes alas de libélula que transportasen con fantasía al espectador a aquellos tiempos de charcos y charcas. En el espacio expositivo colocaríamos una noria y una pila bautismal para representar el sentido del agua en el trabajo del campo y su trascendencia espiritual, al que acompañarían otros objetos cotidianos relacionados con el uso del agua y una recopilación de dichos y refranes que toman el agua como inspiración.

Una vez más, desde estas páginas agradecemos la colaboración de los vecinos que han aportado las piezas expuestas y han facilitado el trabajo de montaje.

Esta nueva isla engrandece nuestro Museo al Aire Libre cuya singularidad radica en que está formado por varios espacios situados en las propias calles de la localidad. Se ha convertido en un reclamo turístico, una invitación a dar un paseo reconfortante por El Oso, para sumergirse en recuerdos, y recapacitar en la dureza de la vida de antaño, en la historia y, en definitiva, realizar un ejercicio de memoria y reconocimiento de las generaciones pasadas.

**José Ignacio Asenjo Salcedo**



## Preservar lo nuestro

# Nuestro vino no tiene nombradía pero es de lo que da la tierra

*“El vino da brillantez a las campiñas, exalta los corazones, enciende las pupilas y enseña a los pies la danza”*

José Ortega y Gasset.

Cuando nos vamos acercando a las tierras de Sanchidrián, viniendo de Madrid o de mi querida Segovia, en dirección al pueblo, comenzamos a divisar algunas pequeñas islas verdes que no son otra cosa que majuelos o viñas dentro de una planicie con pequeños desniveles, llena de ese amarillento pajizo y parduzco que lo dan la estación correspondiente. Estos majuelos o viñas, que como asentadas manchas verdosas dan un tenue colorido junto a esos ribetes verdes que conforman los pinares a esta tierra de cereales, esteparia y seca. En definitiva, eran, en un tono más lírico, EL RESPINGO del verano.

Al tratar el asunto del vino, siempre surge la diferencia o igualdad entre los majuelos y las viñas. Me indican, que la característica diferenciadora entre ambos radica en que los majuelos se sembraron en la parte de arriba del pueblo, mientras que las viñas son las que se sitúan en la parte norte. En cualquier caso, aquí tenemos que aplicar aquello de lo que nos persuadía Don Quijote en relación a la inutilidad de la discusión, por diferenciar entre galgos y podencos. Algo de esto viene a suceder al tratar de distinguir entre VIÑAS Y MAJUELOS.

Lo importante, es que se plantaron hace muchos años obedeciendo al mandato del dicho tan arraigado en nosotros: *“Los pinares y majuelos que los plante mi abuelo”*. De hecho, era una LABOR que complementaba la LABRANZA de las tierras pues con su final coincidía el vendimiar. También sucedía con las otras tareas que requerían majuelos o viñas y el FLOJEAR de las del campo.

Es importante destacar, que visto con el paso de los años y con cierta compasión, nuestro vino no era bueno, por no utilizar otro calificativo que a alguien pudiese molestar y sentirse ofendido. No tenía color definido, porque no se habían ocupado de hacer un proceso de elaboración al uso, y se prefería vender su hollejo a los compradores de Monsalupé, que además con este vino cuando menos al paladar se nos muestra RECIO o como me decían mis amigos del Valle del Tiétar, que tiraba mucho a agrío y no debería serlo por la variedad de uva que tenemos.

De este vino se sentían orgullosos, sobre todo, los hombres pues podían venderlo y CONVIDAR *“Ven a probar este vino bueno porque además me ha dado la viña/majuelo (muchas) cántaras”*. Se vendía, también, a los FORASTEROS y se competía por su calidad con los de dentro, aunque las artes para elaborarlo diferían muy poco por no decir nada. Consecuencia de ello, es que

nuestro vino, cuando pasaba la sierra para ir a Madrid, dejaba de ser consistente.

MI abuelo Hipólito ENCENTABA en las comuniones o actos importantes en los que nos reunía a la familia el vino (la garrafa) que había guardado y conservado durante tantos años para celebrarlo. Sorprende que el vino, sin estar sometido a ningún tipo de tratamiento, se confiaba en su naturaleza y cuando se hacía medio coñac, ese sí era bueno, había superado la prueba de no hacerse vinagre. La cultura del vino era pobre pero muy útil y doméstica.

Desconozco si LO DARÍA EL TERRENO pero sí sé, que SE DABAN en un huerto que HACÍA PARED con la panadería del señor Paulino y la señora Alejandrina, me refiero a unas UVAS DE TETA DE CABRA, gordas, verdes, ovaladas, carnosas y dulces, muy dulces... que nada tienen que VER con las que se dan ahora y que por no llamarse no se llaman ni así, habiendo perdido el nombre.

A mediados de los 80, y por motivos de trabajo, tuve que recorrer varias regiones. De La Rioja, mi madre, Angelines, me dijo: hijo, no te olvides en traer unas uvas de esas de allí para probarlas. Tienen que estar muy buenas. Decepción total, Pues hijo, estas uvas nuestras están mucho mejor que esas de La Rioja CON TO LO QUE SEAN, QUÉ FEAS ESTÁN. Aquí está la clave. La uva no es para consumo humano sino para elaboración de esos buenos caldos del que saldrá ese vino privilegiado que el Rioja.

Y qué me dicen del ARROPE, pero qué bueno, espesito en el que no podían faltar las pipas de calabaza, para eso sí que valía nuestro vino, ¡vaya que sí!. Ese toque que le daba y que es propio de una parte de la uva del Valle del Jerte de la provincia de Cáceres. Todavía recuerdo al señor Herminio, marido de la sra. Anastasia. nombrarlo y templarlo con voz sentenciosa cuando cogía jugada en la brisca. Le brotaba a BORBOLLÓN la palabra ¡ARROPE!

... y aquí va mi desiderátum: quiero QUEDARME CLISADO contemplando esas islas/archipiélago de verdor formado por los majuelos, los pinares y los prados...; quiero ver pasar por las calles del pueblo, a mediados de octubre, un carro con cestos de uva negra y que se quede en la plaza formando, con otros carros, un círculo desordenado en el que se mezclen los olores a mosto, a mimbres de los cestos, untada de la pulpa de la uva, a lagar en su último día; quiero que se recoja en un frasco ovalado esos olores para que en días de nostalgia de tiempo hallado sean esparcidos...; quiero que al pasar por la Trascasa haya algunos montones de hollejos humeantes y que en los Paredones observe en una trasera abierta, a unos hombres trenzar con las mimbres CUEVANILLOS y quiero, por fin, descubrir en un sobrao, una hilera de racimos de uva atados con hilo blanco de los que da la tierra.

Luis Sáez



Sabías que...

## El niscalo



En los pinares que hay al lado de nuestro pueblo, hay un hongo comestible que se conoce con el nombre de NÍSCALO (*Lactarius deliciosus* de nombre científico).

El niscalo crece en los pinares y aflora en el otoño con las primeras lluvias, los mejores meses para su recolección son los de octubre y noviembre. Casi todos los años en la fiesta de la Virgen de los Remedios alguien ofrece una cesta de niscalos.

Las propiedades alimenticias de este hongo son como las de los vegetales, son ricos en proteínas, hidratos de carbono, vitaminas, minerales y fibra. Hoy en día dada su escasez se han convertido en un manjar exquisito y cocinarlos es fácil ya sean asados, guisados con jamón, cocidos con patatas o como guarnición.

Para su recolección se recomienda utilizar cuchillo o navaja para cortar el tallo sin arrancar la planta, hay que recogerlos durante el día y con cestas de mimbre, no en bolsa, para permitir la aireación y la caída al exterior de las esporas.

Con la llegada del otoño a nuestro pueblo, cuando la naturaleza se transforma y modifica el color de nuestros campos, hay una actividad de ocio y entretenimiento que podemos llevar a cabo que es la de darnos un paseo con una cesta de mimbre y una navaja e ir a buscar niscalos a los pinares.

Enrique Sáez

# FIESTAS

## VIRGEN DE LOS REMEDIOS

### EL OSO 2016

Incluyen VIII Jornadas de Turismo y Medio Ambiente: "NATURALEZA Y ARTE"



### VIERNES 11 ACTIVIDADES DIVERSAS

11.10.- Inauguración Exposición: Pinturas de Aves de Nacho Sevilla, ilustrador de naturaleza.

11.30.- Taller medioambiental y visita guiada de Las Lagunas de El Oso. (Con alumnos del Colegio Los Fresnos (Ávila).

19:00.- Novena en Honor de la Virgen de los Remedios.

19:30.- Charla: "Arte y Pintura de Naturaleza", por Nacho Sevilla, ilustrador especializado en aves.

### SÁBADO 12

11:30.- Taller de Pintura Mural de naturaleza, por Luis Freschilla García, biólogo y escritor.

12:00.- Penúltima Novena del año en honor de la Virgen.

12:10.- Bajada de la Virgen desde la Ermita a la Iglesia.

12:20.- Santa Misa, con entrega de medallas a los Nuevos Cofrades.

17:00.- Taller de Pintura de Aves (2ª parte): Por Luis Freschilla.

19:00.- Proyección de película documental "Guadalquivir" (Nominada a los Goya, 2014):

Debate con Joaquín Gutiérrez Acha, director de la película y productor de cine de naturaleza; Felipe Nebreda, ingeniero

SE PROYECTARÁ  
LA PELICULA  
DE JOAQUIN  
GUTIERREZ ACHA



forestal y gerente de empresa; José Luis Rodríguez, fotógrafo y escritor sobre naturaleza.

21:00.- Cierre de VIII Jornadas de Turismo y Medio Ambiente.

22:00.- Cena informal (con las tradicionales revolconas) en el Concejo, para todos los vecinos.

23:30.- Discoteca móvil: sesión del DJ Ripi (En el Concejo).

### DOMINGO 13

12:00.- SANTA MISA EN LA IGLESIA PARROQUIAL.

16:30.- Procesión en honor de la Virgen de los Remedios, con los dulzaineros "Aires de la Moraña".

18:00.- Remate de los regalos a la Virgen.

18:30.- última Novena del año en honor de la Virgen de los Remedios.

18:40 Despedida con el Canto de la Salve Morañega.

Organizadas por:  
AYUNTAMIENTO DE EL OSO Y  
COFRADÍA VIRGEN DE LOS REMEDIOS

## REVISTA INFORMATIVA DEL PUEBLO DE EL OSO (ÁVILA)

**Equipo de redacción:** Justo Gómez, Azucena Berlana, Belén Gutiérrez, José M. Salcedo, Enrique Sáez, Fortunato García, Luis Sáez, Félix Gil, Juan Díaz y Araceli Sáez. **Maquetación:** PGC. **Contacta con nosotros por correo-e:** amigosdeeloso@yahoo.es **o por teléfono:** 635 48 23 86. **Tirada:** 1.000 ejemplares. **Edita:** Asociación de Amigos de El Oso. **Patrocina:** Ayuntamiento de El Oso y Anunciantes. **La Revista está abierta a la colaboración de vecinos y amigos del pueblo.**

El Oso en internet: [www.eloso.es](http://www.eloso.es) / [www.elosoavila.org](http://www.elosoavila.org)