



¡FELIZ NAVIDAD!

EL CHACOLÍ DE LA BUREBA

MÁS CERCA DEL ACUERDO EN MORATO PANE

Atletas de Oña en el Cross de la Constitución de Aranda de Duero

Magnífica mañana de atletismo en Aranda de Duero en el Cross de la Constitución para los atletas de Oña. Carla Pereda Paramio lograba un 13º puesto y la medalla de plata en el campeonato provincial por equipos. El representante



veterano alcanzaba la tercera plaza en su categoría M-50. Y sobre todo, Josué Martín Martínez que se proclamó campeón provincial de cross sub-16 individual.

¡¡ Enhorabuena para todos !!

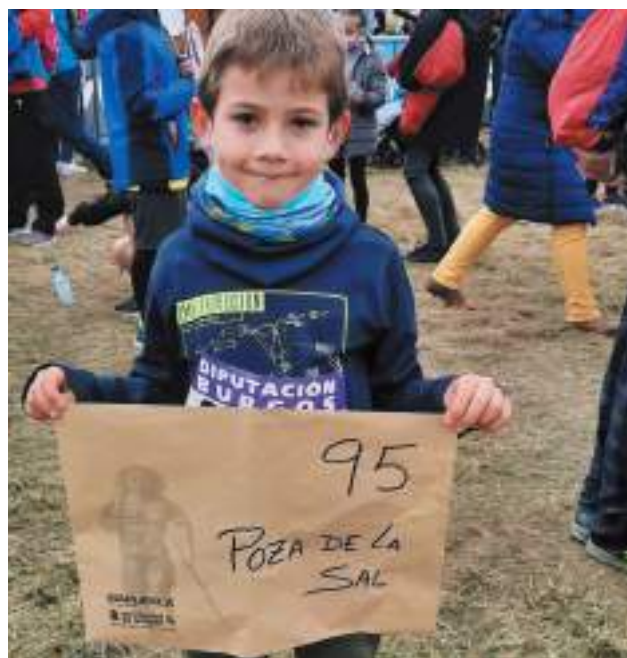
Asociación Deportiva de Poza de la Sal

A falta de pruebas en Castilla y León, miembros de la Asociación Deportiva Pozana están participando en diversas pruebas del País Vasco (duatlon, ciclocross, carretera, etc...) llevando los colores de Poza de la Sal.

Consiguiendo unos meritorios primeros y segundos puestos en sus respectivas categorías.

También han participado en el Cross de Atapuerca, el que se considera el mejor cross del mundo.

¡¡¡Enhorabuena a todos!!!





SUMARIO

TELÉFONOS DE INTERÉS EN NUESTROS PUEBLOS

BRIVIESCA

Ayuntamiento	947 590405
Centro salud	947 592244
Centro guardia	947 592259
Bomberos	112
Guardia civil	112
Cruz Roja	947 593042
Farmacias	947 5917 41 947 590019 947 591544

LOS BARRIOS DE BUREBA

Ayuntamiento	947 598163
Centro salud	947 594052
Farmacias	947 594003

BUSTO DE BUREBA

Ayuntamiento	947 594052
Centro salud	947 596248
Farmacias	947 595008

CUBO DE BUREBA

Ayuntamiento	947 596248
Centro salud	947 596244
Farmacia	617279651

FRÍAS

Ayuntamiento	947 358761
Centro salud	947 358770
Centro guardia	947 358788
Farmacias	947 358643

MONASTERIO DE RODILLA

Ayuntamiento	947 594300
Farmacias	947 594309

ORÑA

Ayuntamiento	947 300001
Centro salud	947 300450
Centro guardia	947 594052
Guardia civil	947 300013
Farmacias	947 300096

PANCORBO

Ayuntamiento	947 354083
Centro salud	947 354192
Farmacias	947 354002 947 354034

POZA LA SAL

Ayuntamiento	947 302046
Centro salud	947 305186
Farmacias	947 302028

- 02 PARTICIPACION DEPORTIVA BUREBANA
- 04 MEJORA LA SITUACIÓN ENTRE MORATO PANE Y EL COMITE DE EMPRESA
- 06 ADECO BUREBA RENUEVA SU JUNTA DIRECTIVA
- 08 FIBRA OPTICA PARA 178 POBLACIONES Y 50.000 HOGARES DE LA PROVINCIA
- 09 EXPOSICION COLECTIVA MULTIDISCIPLINAR
- 10 RETAZOS HISTORICOS DE LA BUREBA
- 12 DIA INTERNACIONAL DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD
- 14 EL CHACOLI DE LA BUREBA: CUIDADOS DEL VINO
- 16 MIRAVECHE CELEBRA SANTA EULALIA
- 18 BRIVIESCA BRILLARÁ CON UNA LUZ ESPECIAL ESTA NAVIDAD
- 20 REGRESA A BRIVIESCA EL MERCADO NAVIDEÑO
- 22 LOS BARRIOS DE BUREBA RESPIRA NAVIDAD
- 23 NIEVE Y LUCES ANUNCIAN LA NAVIDAD EN BUSTO DE BUREBA
- 24 CARCEDO Y CAMENO PREPARAN LA NAVIDAD
- 25 LA DESPENSA DE LA ABADIA EN OÑA
- 26 CASCAJARES DE BUREBA ABRE LA PUERTA A LA NAVIDAD
- 28 V MERCADILLO DE NAVIDAD EN POZA DE LA SAL

Dirección: Elia Ruiz López

Redacción: Salce

Fotografía: Salce

Publicidad: Línea y Punto
Comunicación y Diseño

Maquetación y diseño:
Luis Pedrosa Ruiz

Distribución: Gratuita en la comarca

Administración: Línea y Punto
Comunicación y Diseño



EDITA Y DISTRIBUYE:

Línea y Punto
Comunicación y Diseño
C/ Real 5
09131-San Pedro Samuel
Burgos
Tel.: 669452712

PUBLICIDAD:
bnppublicaciones@mediados.es
Tel.: 669452712

Mejora la situación entre Morato Pane y el Comité de Empresa de la planta briviescana

Los malos augurios para los trabajadores en la antigua factoría de Repostería Martínez tras su compra por el grupo italiano Morato Pane y Grupo Casalini parecen haberse mitigado notablemente tras la última reunión entre empresa y sindicalistas. Según los datos disponibles la firma italiana ha anunciado a los representantes sindicales que se plantean reducir el número de despidos y no tocar nada del actual convenio colectivo.

Este último punto era el que más preocupaba ya que dejaba sin efecto real y con graves perjuicios salariales a los trabajadores 'manu militari' como quedo reflejado en el comunicado sindical que reproducimos. Otro punto positivo es el

repensarse el anunciado despido de 42 trabajadores de la planta antes de terminar este año. Una de las circunstancias barajadas para este replanteamiento en los despidos se achaca al alto coste económico que supondría para la empresa ya que el acuerdo vigente es de 45 días de salario por año trabajado con un máximo de 42 mensualidades hasta 2022.

Actualmente se está negociando "para futuro que



los trabajadores que finalmente salgan de la empresa obtengan la cantidad justa tal y como lo tenemos pactado porque no vamos a firmar nada que vaya por debajo de estas líneas bajo ningún concepto. El trabajo hay que mantenerlo pero con dignidad y nosotros estamos para luchar por las mejores condiciones", afirman desde el comité de empresa.

Queda por tener lugar una última reunión este mes en el que se decidirá finalmente lo que sucederá en la planta briviescana el comité logró que los días que permanezcan sin trabajar, por estar en ERE sigan cobrando las pagas extras y las vacaciones generadas, se aplique la subida salarial del 2% pactada por convenio para el año que viene, que las tablas salariales se queden intactas al igual que los sueldos y el plus de antigüedad.

Respecto al ERE planteado por la empresa, habrá plantilla que sea despedida directamente y otros empleados a los que se les ofrecerá unas salidas voluntarias como las que se ejecutaron durante los primeros meses a partir de que la empresa italiana se hiciese con Cerealto Siro Foods.

La preocupación ante la situación creada por los nuevos propietarios de la planta ha llevado a una unanimidad de todos los partidos de la Corporación municipal de Briviesca en el apoyo a los 330 empleados. En la declaración conjunta piden a los nuevos propietario que



exploren todas las posibilidades para mitigar la situación actual sin que ello conlleve un ERE de extinción. Cabe recordar que se trata de la empresa con más empleados en la ciudad y la Bureba y los despidos supondrían un perjuicio para las familias y para la economía de la zona.

Desde la empresa se señala a los elevados precios de la materia prima y los costes energéticos como motivo de un cambio radical de actitud desde que la adquirieran en enero de este año.

Inicialmente Morato Pane que adquirió la planta briviescana a Cerealto Siro Foods se comprometió a invertir 5 millones de euros para modernizar instalaciones y maquinaria con el objetivo de adaptar procesos y ser más competitivos. La operación se llevó a cabo cumpliendo con el compromiso de Cerealto Siro Foods de encontrar compradores especialistas y con la capacidad de hacer crecer estos negocios y a las personas que trabajan en ellos. Los acuerdos alcanzados incluían el mantenimiento de las condiciones laborales de los empleados de la planta. Cabe recordar que el comité de Cerealto Siro



Foods firmó en octubre de 2019 un convenio de tres años de duración en el cual la empresa estaba obligada a mantener sus más de 350 puestos de trabajo. Los representantes sindicales de USO, CGT y UGT, que llevaron toda la negociación de forma unificada, también consiguieron que las condiciones económicas mejorasen.

LA Bureba

30 DÍAS



¿Quieres que publiquemos tus fotos?

Si quieres felicitar a alguien o dar una sorpresa, mandanos tus fotos y te las publicaremos

Envíanos tus fotos a

bmpublicaciones@mediados.es

Adeco Bureba renueva su Junta Directiva para los próximos cuatro años

La Asamblea General de Socios de Adeco Bureba respaldó a la nueva Junta Directiva que representará a la asociación durante los próximos cuatro años. El órgano ejecutivo estará presidido por el hasta ahora vicepresidente, Antonio Gallego Palacios, representante de la Cámara de Comercio e Industria de Briviesca, cuya vinculación a la entidad se remonta a la propia fundación de la misma. De hecho, promovió junto a Martínez la creación de Adeco Bureba y la solicitud del primer plan de desarrollo. De este modo, José María Martínez, deja su puesto al frente de una entidad que, como ha recordado su sustituto, «ha presidido de manera impecable durante los más de veinte años de existencia, buscando siempre el consenso y el diálogo como fórmulas de trabajo». Gallego señaló, en este sentido, que su deseo es seguir la línea marcada por su antecesor y «seguir apostando por el desarrollo económico y social del territorio en el que Adeco Bureba lleva a cabo su labor».

El nuevo presidente ha querido subrayar su reconocimiento a Martínez por el trabajo desinteresado que ha realizado a lo largo de dos décadas y también al tesorero, Ángel Aguinaga, representante de la Asociación Amigos de Santa Casilda que igualmente deja su cargo, «por su dedicación incansable y su capacidad para garantizar de forma escrupulosa la correcta utilización de los fondos públicos que se





manejan».

Junto con Antonio Gallego continuará la mayor parte del equipo directivo anterior, formado por los representantes municipales de Briviesca, Belorado, Merindad de Río Ubierna, Bugedo, Busto de Bureba y Redecilla del Camino, así como por las asociaciones de Amigos del Camino de Santiago de Briviesca-La Bureba, San Miguel Arcángel (Tobes y Rahedo), Ventas de Armentia, S. Coop, Productos Lácteos Ovejero, S.A. A los anteriores se suman ahora otros cuatro integrantes: Asociación Escuela Benaiges (Bañuelos de Bureba), Aspamibur, Asesoría Rojas-Santamaría, S.L., sobre la que recaerá la tesorería de la Asociación, y Rebeca Vadillo (autónomo).

Por otra parte, la Asamblea aprobó la Memoria Anual, Balance y Presupuesto Ejecutado del ejercicio 2020 y el Presupuesto de 2021. En la sesión se informó del incremento de socios, cuyo número alcanza ya los 213, de la firma de un convenio de

colaboración con los 13 municipios del entorno de Garoña, del desarrollo del convenio con Sodebur, del estado de los proyectos de cooperación «Rural Red Capacita» y «Living Museums» en los que participa Adeco Bureba, de la puesta en marcha de la Estrategia de Emprendimiento de la Mujer Rural y del estado de ejecución del programa Leader, entre otros asuntos. En este último apartado, se dio a conocer la aprobación de asignaciones adicionales de fondos públicos más allá del presupuesto inicial de 3.088.939,00 euros, que permitirán a Adeco Bureba gestionar hasta un 30% más de fondos hasta 2025. Asimismo, en la sesión se aprobaron las cuentas del ejercicio 2020 y el presupuesto para 2021. En este sentido, Antonio Gallego reconoció que «lo ideal habría sido poder celebrar esta reunión mucho antes, pero las circunstancias derivadas del coronavirus no han permitido organizar una reunión presencial en el primer semestre del año, como habríamos querido».

CARAVANAS
Diez

C/ Salamanca, 92
09240 Briviesca
947 59 13 12
info@caravanasdiez.com

www.caravanasdiez.com

www.caravanasdiez.com

Fibra óptica para 178 poblaciones y 50.000 hogares de la provincia entre 2022 y 2023

La inversión privada realizada para desarrollar estas infraestructuras asciende a 15 millones de euros en su primera fase. El proyecto cuenta con el apoyo del fondo de infraestructuras europeo CEBF (Connecting Europe Broadband Fund)

Beatriz Plaza

La Diputación Provincial de Burgos presentaba en la Sala Capitular del Monasterio de San Agustín el proyecto de ASTEO Red Neutra, que desplegará fibra óptica en 178 poblaciones de Burgos y conectará a cerca de 50.000 hogares entre 2022 y 2023. En el acto han estado presentes César Rico, presidente de la Diputación de Burgos; Pedro Abad, CEO de ASTEO Red Neutra y los diputados provinciales Arturo Pascual y Ramiro Ibáñez, encargados de áreas relacionadas con Atención a Municipios.

La compañía ASTEO Red Neutra desarrollará cerca de 700 kilómetros de fibra óptica interprovincial que facilitaran la conexión de más de 49.300 hogares de 178 poblaciones de la provincia de Burgos y realizará una inversión priva-

da aproximada de 15 millones de euros entre 2022 y 2023, siendo la conectividad uno de los principales objetivos de la Diputación Provincial de Burgos. La compañía ASTEO Red Neutra es el primer operador mayorista de fibra hasta el hogar (FTTH), especializado con este modelo de negocio en entornos rurales y en zonas con menor densidad de población en España.

El encuentro ha tenido como objetivo presentar el proyecto de despliegue de la empresa para que tan-



to la Diputación como los alcaldes de los diferentes municipios conocieran en profundidad los planes de llegada de la fibra y puedan comunicarlos a los residentes de las distintas zonas. «Somos una red abierta y neutra que busca garantizar la conectividad ultra rápida y la digitalización de zonas muy rurales y de la España vaciada, en nuestro plan identificamos áreas de baja o muy baja densidad poblacional y sin conectividad, y para conectarlas desarrollamos la fibra óptica interprovincial, por ello podemos incluir en nuestros planes, como en este caso, a poblaciones con una media de 277 viviendas cada una, y que quedan plenamente integradas y conectadas en esta red provincial», explicaba Pedro Abad, CEO de ASTEO Red Neutra.

El plan de ASTEO Red Neutra, en su primera fase, incluye el despliegue de redes de FTTH de última generación a través de 1.300 km de infraestructura propia en Castilla León y Extremadura para dar cobertura a cerca de 500 poblaciones, con una media estimada de 400 hogares cada una. El proyecto cuenta con el apoyo del fondo de infraestructuras europeo CEBF (Connecting Europe Broadband Fund), que a través de sus inversiones contribuye al desarrollo de redes de banda ultra-ancha para dar cobertura a zonas rurales y semirurales.



Exposición colectiva y multidisciplinar

Cuestionar la Belleza, Cuidar la Naturaleza es el título de la convocatoria lanzada por Imágenes y Palabras en este año 2021. A partir del 30 de octubre los artistas seleccionados presentan sus trabajos en El Hacedor.

Bárbara Long nos invita a hacer una serie de paseos conscientes por los alrededores de La Aldea del Portillo de Busto, y mientras los hacemos nos anima a descubrir las huellas que ha dejado en ellos.

Coronas de hierbas y plantas encontradas, expuestas a modo de pequeños y breves hitos en el campo, restos de esa mirada profunda en la que se aúnan la eternidad y el carácter efímero de todo lo existente. Resultado de esos paseos Bárbara Long nos ha dejado en la Sala del Hacedor unas pequeñas estampas, residuos rituales de esa intensa y peculiar experiencia.

De la existencia y la eternidad también sabían las brujas; eso también se dice hoy en día de aquellas mujeres independientes que viven cerca de la tierra. Irene Trapote nos invita a penetrar en ese sugerente y desconocido mundo y hacer un trayecto lleno de sorpresas y contradicciones hacia el interior de la mujer apartada y temida, y su estrecha relación con todo lo que nace, florece y muere.

Con Carlota Visier y Laura C. Vela nos acercamos a los habitantes del pueblo, a conocer de cerca lo que esconden las siluetas que de forma huidiza surgen

entre los geranios. Con imágenes y palabras describen lo compartido en aquellos encuentros instantáneos y frágiles como pequeñas flores.

Entre los muchos visitantes que se han acercado este año al Hacedor hay algunos que destacan. Entre ellos los jóvenes artistas ganadores del concurso de arte convocado por el Ayuntamiento de Aveiro (Portugal).

A lo largo de una semana estos artistas tuvieron una serie de encuentros con otros cercanos al Hacedor y en ellos confluyeron la música, la poesía, la pintura, así como algunas instalaciones y grabados colectivos.

Como todos los años se han incorporado jóvenes europeos a este intenso y largo verano. La Brigada Floral, un pequeño equipo de voluntarios (inter)nacionales, ha trabajado en La Aldea del Portillo de Busto y en diferentes pueblos de la comarca sumándose a iniciativas que han propuesto su población local, todas ellas relacionadas con el desarrollo rural y cultural.

Las protagonistas de esta Brigada, Aurore Souquet y Belén Corcuera, cuentan esas experiencias a través de sus creaciones artísticas y artesanales. El sábado 30 de octubre se inauguró la exposición que permanecerá visitable, con cita previa 947 301404, hasta el 20 de abril de 2022.



RETAZOS HISTÓRICOS DE LA BUREBA

Relaciones tangentes. Pío Baroja. Parte II. El Caso de Briviesca

José Luis García Nevares

Pío Baroja volvería a cruzar su camino con Briviesca en 1909. En esta ocasión, el escritor vasco publicaría un artículo en "El Mundo" titulado "El Caso de Briviesca", dentro de su larga labor como colaborador en diversas publicaciones, que recogería en gran parte el periódico burgalés "El Papa Moscas" en su edición del 22 de agosto de ese año. Dicho artículo acababa con estas palabras: "Briviesca debe ser, desde hoy, para los pueblos españoles, solo por ese acuerdo, un motivo de imitación y orgullo". La pregunta que surge es clara, ¿cuál fue ese acuerdo? ¿por qué debía ser la ciudad burebana motivo de imitación y orgullo? Para descifrarlo debemos empezar por conocer un poco más el carácter y pensamiento de Baroja.

Nos acercaremos a una de sus novelas para ello. Escribía en el primer libro de su trilogía "La lucha por la vida. La Busca", poniendo a su protagonista como álgter ego: "Manuel, sin decir nada ni hacer caso de observaciones, salió del tendido. Bajó a unas galerías grandes, llenas de urinarios que olían mal, y anduvo buscando la puerta, sin encontrarla. Sentía rabia contra todo el mundo; contra los demás y contra él. Le pareció el espectáculo una asquerosidad repugnante y cobarde. Él suponía que los toros era una cosa completamente distinta a lo que acababa de ver; pensaba que se advertiría siempre el dominio del hombre sobre la fiera, que las estocadas serían como rayos y que en todos los momentos de la lidia habría algo interesante y sugestivo; y, en vez del espectáculo que él soñaba, en vez de la apoteosis sangrienta del valor y de la fuerza, veía una cosa mezquina y sucia, de cobardía y de intestinos; una fiesta en donde no se notaba más que el miedo del torero y la crueldad cobarde del público recreándose en sentir la pulsación de aquel miedo".

Pío Baroja era una an-

taurino declarado. Sin ningún tapujo expresaba su posición cada vez que tenía oportunidad en un tiempo donde la fiesta nacional era eso, una fiesta nacional con todas sus consecuencias. Este fragmento de su obra es un claro ejemplo de la opinión del escritor en este tema. Por lo tanto, ¿cuál era ese acuerdo y motivo de imitación y orgullo según Baroja? "El Caso de Briviesca" se trataba de un acuerdo que el gobierno local briviescano había tomado. Se suprimían las corridas de toros que se celebraban habitualmente en la feria de agosto para invertir ese dinero en proyectos de higiene y cultura.

Decía en ese artículo Baroja que "El día de la fiesta no habría, probablemente, en Briviesca la animación acostumbrada, ni se bebería tanto vino, ni se daría nadie de palos. El juzgado no tendría que trabajar y el día parecería triste... Los taberneros se quejarán, los posaderos dirán que, sin el aliciente de las corridas no va nadie al pueblo, los rutinarios encontrarán mal la innovación, y algunos asegurarán rotundamente que vale más ser aficionado a los toros que no a leer obras revolucionarias. La mayoría del pueblo



estará probablemente, en contra de la supresión, pero el Ayuntamiento no debe hacer caso de la mayoría. Las corridas de toros son un mal. Algunos dicen es la fiesta española, pero debía decirse que es la fiesta de la decadencia española... El Ayuntamiento de Briviesca que tiene energía para suprimir esa estólida fiesta nacional, debe seguir teniendo energía para perseguir la incultura, la barbarie y la muerte, que se oculta en la suciedad y el abandono..."

Hacia Don Pío un repaso de todo lo que las corridas de toros conllevaban en el momento, desde intereses económicos a los propios lúdicos, dejando, una vez más, su visión del espectáculo. A su vez, nos ofrece un vistazo de la cultura y mentalidades propias de ese comienzo de siglo XX.

Y no le faltó razón al escritor en algunas de sus afirmaciones, corroboradas por la crónica que envió el corresponsal del Diario de Burgos sobre la feria briviescana publicada el 17 de agosto. Decía: "Conocida es nuestra oposición franca a las famosas corridas de fiestas, que solían celebrarse en ésta, sin que por ello dejemos de comprender que, desgraciadamente, son los únicos espectáculos que atraen gente, y dejan utilidades a determinados industriales. Por eso, este año, Briviesca estaba triste; sus calles,

casi solitarias..." Además nos informa de que la celebración taurina había sido sustituida por una carrera de asnos, que hubo de suspenderse por el mal tiempo, y una ceremonia de entrega de premios a alumnos de la Escuela. Pero si algo nos queda claro de todo ello, es el clima que en contra de la celebración de corridas de toros había en parte de la sociedad briviescana, tal vez, como parece, en una parte de sus elites, ya fuera por razones de desprecio al espectáculo o por cuestiones económicas. Esta medida sentó un precedente que posteriores corporaciones tuvieron en cuenta a la hora de programar y consignar presupuesto para los toros, creando no pocas discusiones. Debemos tener en cuenta que,

lo habitual, es que la actividad principal de la feria fueran las corridas.

Pero siguen surgiendo preguntas en toda esta cuestión. ¿Quiénes fueron esa Corporación y qué razones esgrimieron? ¿Cómo se entendió esta medida en la época? ¿Se cumplió con la promesa de invertir ese presupuesto en higiene y cultura? Nada es tan simple.

Fuentes y bibliografía

BAROJA P., La Lucha por la vida I. La Busca, Biblioteca El Mundo, Madrid, 2001. Págs. 161-162.

El Papa Moscas 22-VIII-1909; Diario de Burgos 17-VIII-1909



Día Internacional de las Personas con Discapacidad

El Centro Ocupacional de Briviesca organizó el tradicional acto con motivo del Día Internacional de la Discapacidad que en esta ocasión se realizó con el reparto en las calles de la ciudad de un manifiesto donde se recogían sus reivindicaciones. Este cambio de formato se decidió para garantizar el respeto a las normas preventivas del COVID19 que desaconsejaba el tradicional Hospitalillo para el acto.

Precisamente en las instalaciones de El Hospitalillo estas fechas se encuentran en plena actividad como si fuera el taller de Papa Noel en el Polo Norte de cara a las festividades navideñas. El gran eco logrado por los trabajos artesanos del centro en las pasadas navidades,

apoyados por numerosas empresas, también ha cambiado la programación habitual ya que el aumento de visibilidad entre los briviescanos ha aumentado la demanda de elementos decorativos.

Por ello ya está abierta la tienda con las tradicionales piezas decorativas tanto para empresas como par-



ticulares hasta el 22 de este mes de 10 a 14 horas en el zaguán de entrada al claustro como medida de seguridad sanitaria. Este año las coronas de Navidad realizadas con materiales naturales son las protagonistas con una iniciativa muy participativa. Los que lo deseen pueden adquirir la base de la corona, decorarla a su gusto en casa y enviar una fotografía de la pieza al centro por WhatsApp y participar en un sorteo de un trabajo especial de los alumnos.

Las responsables del centro señalan como parte fundamental de este progresivo reconocimiento a la calidad y originalidad de los trabajos la metodología empleada por la responsable de la formación, con una línea flexible de trabajo y la formación en el uso de los materiales y técnicas, que ha dejado un amplio margen a los alumnos para su propia creatividad. Esto ha dado como resultado un interés sostenido por parte de los alumnos que han aportado su propia creatividad en la realización de las piezas y rediseño de los objetos.

Un detalle de importancia es el profuso uso de materiales reciclados en esta actividad lo que permite acompañar al trabajo en sí con la concienciación sobre el respeto al medioambiente a nivel general. En esa misma línea se trabaja en la restauración de muebles donde más allá de una recuperación de los mismos se les transforma en otros de aspecto totalmente distinto enfocados al utilitarismo decorativo.

La apuesta por esta forma de trabajo artesanal también ha permitido el atemperar la casi nula carga de trabajo externo que la crisis ha traído aparejada manteniendo el nivel de ocupación de los alumnos.

Una de las claves de este éxito es la forma de trabajo de los alumnos ya que cada pieza elaborada es única, con detalles que varían en cada una de ellas lo que las convierten en objetos exclusivos.



- BAR
- HAMBURGUESERÍA
- RESTAURANTE

Desayunos
Menú diario
Menú fin de semana
Menús especiales para grupos

Floren

Pedidos: 620 70 45 65
C/. Marqués de Torresoto, 11
09240 BRIVIESCA (Burgos)



El chacolí de la Bureba: cuidados del vino

Tercera parte

Como cualquier otro vino, el chacolí requiere de múltiples y variadas tareas que van desde el trabajo de la viña: sulfatado, poda, cavado, vendimia, etc.; hasta las labores que se desarrollan en el interior de la bodega: estrujado, prensado, embotellado...

Jorge Plaza Bárcena

El vino chacolí debe entenderse como un vino asociado a una localización geográfica concreta y sujeto a una climatología que dificulta la maduración normal de la uva. Se obtiene con ello un vino joven, de baja graduación, con características bastante homogéneas, independientemente de las variedades de uva que se utilicen.

Aunque cada productor tiene su estilo particular de elaboración, el chacolí se caracteriza por compartir (a modo general) un conjunto de técnicas y procesos que le confieren carácter y personalidad. Por ello, éste debe valorarse y reconocerse en su propia media, sin tener la necesidad de ser comparado con otros caldos de crianza más prolongada.

I. Labores de la viña

Una vez terminada la vendimia, el labrador recurría al mejor fertilizante orgánico que existía, el estiércol del ganado. Más adelante, sobre el mes de febrero, se hacía la poda. En ella se dejaban dos yemas en cada dedo, de los (tres o cuatro) brazos de la cepa. Los sarmientos obtenidos eran agrupados en gavillas y guardados para los asados.

Como tratamiento para las vides se recurría el sulfato de cobre que, una vez disuelto en agua, era utilizado como pesticida. Tras las tormentas, se sulfataba nuevamente para evitar el hongo del mildiu, que

afectaba a las partes verdes de la planta.

Entorno a Semana Santa, las vides se dejaban al descubierto, aireándose y eliminando las malas hiervas, para lo cual se recurría a la ligona (o azadón). A esta práctica manual se la denominaba «cavar» y en ella se formaban grandes hileras de tierra amontonada. Tiempo más tarde, las zanjas debían cubrirse y el terreno allanarse nuevamente (o vinar).

Una vez brotaban los nuevos sarmientos, se daba a la cepa una mano de azufre en polvo. En el mes de agosto, cuando la uva había engordado lo suficiente, volvía a pasarse la azufradora para prevenir la «roña» provocada por el hongo del oídio.

II. Vendimia

La recolección se iniciaba en los primeros días del mes de octubre, bien en una fecha concreta o de manera previamente consensuada entre todos los vecinos. Nunca antes o después.

Con la primera luz del alba, comenzaba la recogida que congregaba en la viña a todo el paisanaje de la localidad en un ambiente cuasi festivo. Se trataba de un trabajo completamente manual, en el que cada vendimiador portaba su cesto (o canasto) de tiras entrelazadas y el garullo (o garillo) de filo curvo, para cortar con él los racimos.

Los agricultores se ayudaban de los animales de carga para transportar los cuévanos (grandes cestos), repletos de fruto recién recolectado, hasta la localidad de destino e iniciar rápidamente su procesamiento.

III. Pisado y prensado

Una vez en el lagar, los mozos pisaban las uvas y lograban el primer mosto que caía directamente a la tina (o tinaco). Se ayudaban para obtenerlo de la presión de sus extremidades y de grandes mazos. A diferencia de los vinos modernos, en la elaboración tradicional no se realizaba el despalillado (o desgranado) de la uva.

Los restos sólidos se pasaban a la prensa circular (o tru-



Bodega tradicional en Rucandio

jal). Con una palanca, se giraba un torno metálico, situado en la parte superior del husillo central. Para lograr el prensado, se utilizaban maderos cruzados que trasladaban la presión recibida (a su vez) sobre una tapa hecha a la medida.

En la elaboración del chacolí-tinto y clarete, el mosto se dejaba macerar junto al hollejo (restos sólidos del pisado) durante semanas, con el fin de que adquiriese las propiedades y su color característico. En caso del chacolí-blanco, se evitaba que el mosto reposase con éstos y pasaba directamente a las cubas.

IV. Crianza del vino

Valiéndose de una manguera se trasladaba el mosto a las cubas (cubetas o barricas), cuidándose de dejarlas completamente llenas y evitar la entrada de aire en ellas. Había que poner atención en limpiar bien las bocas, retirando las «heces» que eran expulsadas desde su interior. Así mismo, debía comprobarse el nivel y rellenarlas cada pocos días.

Vital importancia tenía el lavado de las cubas, estando la calidad de la cosecha en juego. De lo contrario, el vino heredaba sabores rancios poco agradables al paladar. Con el tiempo, se introdujo la pajuela (o mecha) de azufre que mejoró la desinfección de las cubas.

En el chacolí-blanco la fermentación alcohólica se realizaba en la misma cuba, mientras que en el chacolí-tinto y clarete ésta se producía durante la maceración previa, junto al hollejo de la uva. Mientras duraba el proceso de fermentación, debía ventilarse mucho la bodega y cuidarse de esquivar el temido «tufo», que podía resultar mortal a quien lo inhalase.

Para clarificar el caldo, se le añadían claras de huevo que, al precipitarse, se llevaban consigo gran parte de las impurezas. También podía incorporarse una palada de yeso para reducir algo la acidez y estabilizar los sedimentos. Más adelante, se generalizó el uso de los metabisulfitos que favorecían la conservación del vino y evitaban su oxidación.

V. Trasiego y embotellado

En el mes de diciembre, podía procederse a trasvasar las cubas: «Para San Andrés, el mosto vino es.» (se decía). Otros preferían retrasar el trasiego, impidiendo así que la última fermentación se hiciera en la botella o en el garrafón.

Los que se decidían a hacerlo, no debían iniciar el descorche antes de Semana Santa, obteniendo -al abrir la botella- un chasquido semejante al que producen también el vino-espumoso o la sidra de la zona.

Sin embargo, eran muchos quienes evitaban trasiegos innecesarios al vino, entendiendo que, en el proceso de trasvase, el chacolí perdía parte de la «viveza» que le hace tan característico. En ese caso, se tomaba directamente de la cuba y se consumía en jarras o en porrones.

[Continuará]

Autor: Jorge Plaza Bárcena

Basado en el original: «El 'chacolí de la Bureba y Caderechas (Parte I y II)'».

Medio de publicación: Blog, 'quintanaopio' (Medium).



Lagar comunitario en Quintanaopio

Miraveche celebra Santa Eulalia

El pasado viernes día 10 de diciembre se celebró en Miraveche una misa en honor a su patrona, Santa Eulalia y posteriormente el Ayuntamiento organizó un lunch en el bar del municipio al que acudieron los vecinos para celebrar la festividad.

Además, durante el puente de diciembre, se organizaron en la localidad diversas actividades culturales que se amenizaron con villancicos como punto de partida para las fiestas navideñas. Asimismo, se aprovecharon los días festivos para, entre algunos vecinos, empezar a montar el Belén en la iglesia del municipio.

En cuanto al barrio de Silanes, y con el objetivo de combatir el frío en invierno y habilitar para los vecinos un nuevo punto de reunión, el Ayuntamiento de Miraveche ha trasladado a este nuevo centro social el punto de información que en los meses de verano se coloca a los pies de la Vía Ferrata, una instalación que ha gozado de muy buena acogida entre los vecinos y visitantes, y que está



abierto a todas las personas que acudan a la localidad.

Además, varias personas colaboraron con el Ayuntamiento durante este pasado verano para limpiar una antigua cascada que discurre a los pies de la Vía Ferrata y que con el deshielo y las últimas lluvias ahora se encuentra en su máximo esplendor.



**ARRANCAMOS EL SERVICIO DE LAS ISLAS ECOLOGICAS
EN EL CONJUNTO HISTORICO DE BRIVIESCA,
SUSTITUYENDO A LOS CONTENEDORES SOTERRADOS**



Ubicaciones:	C/Medina, Plaza Mayor y Plaza de Santamaria.
Frecuencia de recogida:	DIARIA
Horarios:	19:00-21:00 en verano 20:00 a 22:00 en invierno

Se recuerda, que la recogida de ENSERES Y VOLUMINOSOS
se realiza el 1er y 3er jueves de cada mes a primera hora.
Siendo un servicio gratuito que presta el Ayuntamiento.

PLANÍFICALA, POR FAVOR!!!

Medios de contacto: valoriza.burgos@sacyr.com

Tlf: 689905531

Muchas gracias por colaborar!!!



Briviesca brillará con una luz especial esta Navidad

Estrena pista de hielo en el Hospitalillo, y recupera la cabalgata.



La Navidad se acerca y Briviesca prepara un amplio calendario de actividades para estas fechas. Durante todo el mes de diciembre y la primera semana de enero, los briviescanos podrán disfrutar de unas fiestas mucho más deseadas, tras la pandemia vivida.

Una agenda repleta, en la que se implican todos, comenzando por el pequeño comercio, que participa en el concurso de escaparates de Navidad "Ciudad de Briviesca". Los talleres son una parte importante en la programación, de Parkour, de Esgrima, talleres infantiles de Navidad para realizar adornos navideños o de iniciación al Lettering, dirigido a adultos.

Citas tradicionales, como el de la Virgen de la "O", la llegada de Papa Noel o la cabalgata de Reyes, momentos que los briviescanos disfrutaban de una manera muy especial. Este día, se contará con la presencia y colaboración de los alumnos y padres de los dos colegios de Briviesca, con la Banda Municipal de Música y con la Coral y el Grupo de Teatro Virovesca.

Este año la novedad más importante es la pista de hielo que se instalará en el patio del Hospitalillo. Del

23 de diciembre de 2021 al 7 de enero de 2022 se podrá disfrutar de este deporte de invierno, no sólo para los briviescanos, sino para todos los burebanos, con lo que esto conlleva para Briviesca. Además, los usuarios podrán disfrutar de la pista de hielo de forma gratuita durante media hora que será controlada por los monitores.

El IX Mercado Navideño estará instalado en la Plaza Mayor, y es uno de las actividades que cuenta con una mayor participación. Desde el lunes 6, los puestos con productos gastronómicos o decoración navideña harán las delicias de los briviescanos y burebanos, que cada año, y tras el parón del pasado año, podrán volver a disfrutar de una tradición muy arraigada en los países nórdicos.

Pero también se podrán adquirir adornos y coronas navideñas en el Centro Ocupacional. Desde el principio de curso, sus usuarios se vuelcan en la elaboración de estos artículos que creados con material reciclado que se ponen a la venta a precios simbólicos y que se pueden adquirir en la tienda que habilitan en la planta baja del Hospitalillo desde el 3 al 22 de



diciembre de 10 a 14 horas. Otra oferta más para disfrutar de Briviesca estos días de fiesta.

Además de la tienda, los usuarios del Centro ocupacional han querido colaborar reciclando las ramas de poda de los plataneros de la localidad para confeccionar unas coronas que se podrán adquirir por 3 euros. Se pretende que los que adquieran estas coronas las decoren y participen en un concurso enviando una foto. La mejor y más bonita corona, elegida por los empleados y alumnos del Centro Ocupacional, recibirá un detalle.

Conciertos de música y villancicos, conferencias, cine, ajedrez y para cerrar el año, la San Silvestre Solidaria 2021 y un toro de fuego. Las fiestas concluyen con la Cabalgata y la llegada de los Magos de Oriente el día 5 de enero que contará con la participación de la Banda Municipal de Música, Peña "La Siempre Viva", Grupo de Danzas "Reina María Cristina", Bomberos de Briviesca, Escuela Municipal de Teatro y Teatro "Virovesca".

Además...

Concurso de Escaparates de Navidad "Ciudad de Briviesca" 2021

Dirigido al pequeño comercio de la localidad.

Desarrollo del Concurso: del 6 de diciembre de 2021 al 6 de enero de 2022.

Bases e información: Cámara de Comercio, Oficina de Turismo y ayto.briviesca.es

Cuatro premios: 3 del Jurado (600, 400 y 200 €) 1 por votación popular (100 €)

Votación popular: Del 13 hasta el 23 de diciembre en la Oficina de Turismo.

Taller de Parkour

Polideportivo Municipal.

29 y 30 de diciembre.

Dirigido a jóvenes nacidos entre 2006 y 2011.

Dos grupos de 9 participantes.

Grupo A a las 12:00 y Grupo B a las 13.00 h.

Inscripciones en Tarjetaunica.briviesca.es

Taller de Esgrima

Polideportivo Municipal.

3, 4 y 5 de enero.

Dirigido a jóvenes nacidos entre 2007 y 2012.

Dos grupos de 9 participantes.

Grupo A a las 12:00 y Grupo B a las 13.00 h.

Inscripciones en Tarjetaunica.briviesca.es

Exposiciones

Hasta el 22 de diciembre.

Tienda navideña

Lugar: Planta Baja Hospitalillo.

Horario: De 10 a 14 horas.

Concurso de coronas navideñas.

Recoge tu corona por 3 € en el Centro Ocupacional, decórala como quieras y hazla una foto. Envíanos la foto al 696 59 28 87 y entrarás en el sorteo de un detalle navideño elaborado por los alumnos y alumnas del centro.

Pista de Hielo

Patio del Hospitalillo

Del 23 de diciembre de 2021 al 7 de enero de 2022

Organiza: Centro Ocupacional. A





Regresa a Briviesca el Mercado Navideño como escaparate del comercio local

La paulatina recuperación tras la pandemia de los eventos tradicionales tienen como exponente en la comarca burebana los mercados rurales en el que comerciantes y productores ofrecían de forma directa en la época navideña.

Briviesca recuperaba este año su mercado con numerosos puestos y respetando las normas preventivas del Covid19 en los puestos instalados en la Plaza Mayor. El formato se diseñó sobre la promoción del comercio local y los eventos destinados a los más pequeños sumando puestos y atracciones.

La satisfacción de los participantes y organizadores fue elevada avalada por las cifras de asistencia tanto a eventos como a los numerosos puestos instalados. Así como “el gran tirón de las atracciones para niños” con el tren y la Casa de Papa Noël como referentes. Los comerciantes también valoraban en positivo el resultado del mercado navideño señalando que aunque no se venda hoy se promociona lo que tenemos no solo en Navidad sino todo el año algo especialmente importante en la actual situación económica. Las cifras de visitantes son difíciles de cuantificar con total certeza pero se superó con largueza la de ediciones precedentes por lo que en su conjunto la estimación supera los



dos mil asistentes. La moderación en las restricciones que impidieron los eventos navideños el pasado año ha permitido que este año se retomen los más populares en las calles de la capital burebana. Así el programa navideño del presente año comenzarán formalmente con el encendido de las luces de Navidad en las calles principales de la capital burebana el día 18. Como viene siendo tradicional este encendido se realizará al paso de la procesión de la Fiesta de la O, que supone uno de los eventos peculiares de la ciudad, en el que los



más pequeños son los principales protagonistas.

Así la iluminación del casco histórico se encenderá de forma progresiva según avanzaba la comitiva de los niños con sus 'cerillas' cantando la coplilla que pone el sonido al inicio de la Navidad briviescana.

Cabe recordar que no se conoce con certeza la fecha en la que comenzó esta tradición tratándose de un evento que salió de una iniciativa puramente popular.

Según lo comúnmente aceptado la costumbre se remon-



ta a las siete antífonas que comienzan por la interjección latina 'O', que antiguamente se cantaban sucesivamente los siete días que precedían a la Natividad.

Así esta costumbre popular llenó durante años las calles este día con un gran número de pequeños que portando la 'cerilla', vela muy delgada y larga, y cantaban unas tonadillas populares mientras recorrían las principales calles del casco histórico. De igual forma retornan las tradicionales cabalgatas de recibimiento a Papa Noel y los Reyes Magos en las calles de la ciudad en sus habituales fechas.



Los Barrios de Bureba respira Navidad

En estos días de Navidad, es imposible circular por la carretera CL-632, a la altura de Los Barrios de Bureba y no quedarse asombrados con su impresionante árbol de Navidad de más de 5 metros, que junto las luces y los adornos que le acompañan no dejan a nadie indiferente.

Esto ha sido posible gracias al Ayuntamiento y la colaboración de sus vecinos.

El encendido de luces comenzó el día 4 de diciembre, día en el que se hicieron talleres de adornos de Navidad para los más pequeños, una gran chocolatada y terminó con un reparto de calendarios del municipio.

Por si esta sorprendente iluminación fuera poco, a partir del día 24 de diciembre y hasta el día 6 de enero, se le sumará el concurso de fachadas navideñas en el que las fachadas más bonitas y más trabajadas, se podrán llevar un primer premio de 100 euros y un segundo de 50 euros.

Desde el Ayuntamiento de Los Barrios de Bureba se os invita a disfrutar de nuestro pueblo y de su espíritu navideño que une tanto a las familias, amigos y demás compañía. Brindemos, brindemos para que el



Año Nuevo 2022 traiga salud y felicidad a todos y cada uno de los rincones de nuestros hogares.

Os deseamos a todos una
FELIZ NAVIDAD y un próspero
AÑO NUEVO





Nieve y luces anuncian la Navidad en Busto de Bureba

Las nevadas de los últimos días de noviembre y primeros de diciembre anunciaban que ya llega la Navidad a Busto de Bureba. Además, la iluminación navideña se sumaba a este anuncio de unos días muy especiales para todos.

Por todos los rincones de Busto se siente la Navidad.





La Despensa de la Abadía y Mercado de viandas y antojos navideños en Oña

El pasado 5 de diciembre, el Ayuntamiento de Oña organizaba la VII edición del Mercado de viandas y antojos navideños “La Despensa de la Abadía”, en el claustro barroco del Monasterio de San Salvador. Se llama de esta forma tan peculiar por celebrarse en el claustro barroco del monasterio de San Salvador. La villa Condal optó por un formato diferente acorde con el lugar del mismo, el interior del monasterio de San Salvador, manteniendo el área comercial añadiéndose el histórico-cultural.

En el mercado los visitantes pudieron disfrutar de diversos productos gastronómicos, regalos artesanales, libros y otros detalles que pudieron adquirir los más de veinte puestos participantes. Además de los comercios de Oña, artesanos y productores de la Comarca, se contó con la colaboración de asociaciones de la Villa como Estudios Onienses y El Cronicón de Oña, que también exhibía una serie de trajes de la Recreación histórica.





Carcedo adorna sus calles

Ya se nota en el ambiente que la Navidad se va acercando, y en Carcedo de Bureba ya han comenzado a adornar sus calles con motivos navideños elaborados por los propios vecinos del municipio que, con pocos recursos y mucha imaginación, engalanan sus calles para recibir a la navidad.



La Navidad en Cameno





Cascajares de Bureba abre la puerta a la Navidad



Cascajares de Bureba abrió la puerta a la Navidad el pasado puente de la Constitución. Fueron unos días en los que muchos se acercaron a descansar y disfrutar de la naturaleza, la tranquilidad, y cómo no, preparar las navidades con pequeños y mayores.

El martes 7 se procedió al encendido del alumbrado y la decoración navideña. A las 19:00h, en el pabellón municipal, se inauguró el Mercado Navideño, al que los más pequeños y los no tanto, pudieron llevar su carta con las peticiones y echarla al Buzón Mágico.

En el Mercado Navideño se podían encontrar adornos navideños y repostería casera, todo ello elaborado por los propios vecinos, así como juguetes o libros.





Como siempre en estas fechas, los más pequeños son los protagonistas. En Cascajares pudieron disfrutar de talleres de dibujo, manualidad o pinta caras para los más atrevidos, unos talleres en los que participaron unos 25 niños que recibieron globos.

Y para finalizar la jornada, nada mejor que un chocolate calentito con bizcochos para todos, con un deseo compartido

¡¡¡Feliz Navidad!!!





V Mercadillo Navideño en Poza



Los pozanos han podido disfrutar en el puente de la Constitución de la V edición del Mercadillo Navideño.

Han sido días de fiesta para muchos, en los que han podido disfrutar descansar y de este Mercadillo. Los días 4, 5 y 6 en el Salón de Plenos de Poza de la Sal, se instalaban diez puestos en los que se pudieron adquirir miel, bisutería, licores, ropa, adornos navideños, dulces y cómo no, sal.

También se pudieron adquirir libros, en concreto, los

títulos "Poza de la Sal, retorno al origen. La identidad de la villa burgalesa a través de la fotografía antigua", de Cristóbal Cuevas y Jaime Urcelay. "La casa palacio de los Marqueses de Poza", "Poza de la Sal, retazos de historia", "Alto Milagro. Una historia posible" y "Huellas del pasado. Poza de la Sal", de Carlos González Unda.

El ganchillo se sumó al mercadillo tanto en las ventas como en un taller que se desarrolló los días 5 y 6, taller en el que los participantes pudieron aprender a tejer un gorro o un cuello para este invierno.





El Románico burebano en la plataforma turística de SODEBUR



SODEBUR, en colaboración con el profesor Félix Palomero, ha desarrollado una nueva propuesta turística de promoción del románico de la provincia de Burgos, que se hace visible mediante una página web, en la que se proponen diferentes rutas para conocer las joyas del románico burgalés.

La plataforma web posee valiosa y extensa información del profesor Félix Palomero. La misma muestra más de 300 joyas del románico clasificadas en 15 rutas: El románico de la Sierra, por Tierras de Arlanza, Tierras de Muñó, Esgueva y Aranda, Territorio Amaia, Valles del Tozo y Valdelucio, Rudrón y Ebro, a las sombras de la Demanda, Bureba, Miranda y Valle de Tobalina, Tierras de Trespaderne, Valdivielso, Valle de Mena y Valles de Manzanedo.

La plataforma invita a realizar un recorrido por la extensa y variada provincia de Burgos, tomando como hilo conductor el arte románico. Todo ello de una manera sosegada, con vehículo, pero sin prisas. Una forma de conocer el territorio donde SODEBUR ha desarrollado propuestas similares de diferentes productos con bloggers como “chavetas” o con personalidades como Cristina Gutiérrez mediante la puesta en valor de las carreteras de la provincia.

De esta forma, SODEBUR apuesta por la promoción del arte medieval de la provincia de Burgos, una de

las provincias españolas con mayor concentración de monumentos y vestigios románicos. Todas las rutas están geolocalizadas en Google Maps y para los internautas que deseen más información, pueden enviar un descargable a su propio correo electrónico así como compartir toda la información que deseen en las redes sociales.

De esta manera SODEBUR, bajo la marca «Provincia de Burgos, origen y destino», pretende promocionar la provincia de Burgos como uno de los mayores exponentes del románico peninsular.

Las acciones de promoción del románico serán completadas con viajes de prensa y acciones de marketing digital como las que SODEBUR ya está realizando durante todo el año 2021, bajo el eslogan “Necesitas respirar”. Esta información está disponible para todos los turistas en la plataforma web <https://burgosromanico.com/>

La puesta en valor del románico burebano acarrearía un importante efecto positivo dentro del nicho turístico cultural de la comarca. Así tradiciones seculares e historia tendrían un catalizador de cara al exterior que redundaría en beneficios a nivel general. En muchos casos las ermitas románicas se ubican en puntos con un valor paisajístico de primer orden como la de Río Quintanilla en las Caderechas. Otras dan a conocer historias singulares como la de Piérnigas en

cuya acta de creación como villa fue testigo el Cid según recogen los documentos. Incluso algunas son parte de la antigua Vía de Bayona como la de Monasterio de Rodilla en la que los primeros peregrinos reposaban en su viaje hacia Santiago de Compostela.

Una de las iniciativas tendente a divulgar el extenso, variado y aún poco conocido catálogo de templos románicos existentes en la comarca burebana ha sido un DVD divulgativo elaborado por la asociación Sanfagún de Los Barrios de Bureba. En él, con el guión del profesor Emilio Rodríguez Pajares, autor de un completo libro sobre el románico burebano, se han recopilado imágenes de los más destacados templos ro-



mánicos. Su contenido permite que los visitantes puedan conocer además los elementos destacados de la arquitectura clerical repartidos por la comarca y lo más destacado de las localidades donde se ubican las ermitas románicas.

El diseño de rutas para visitar estos templos resulta sencillo en La Bureba precisamente por su abundancia pese a su irregular estado de conservación.

Dos rutas que actualmente están diseñadas con fines de difusión de este patrimonio muestran con

claridad la situación, en ocasiones penosa e incomprensible, de este patrimonio cultural. La dedicada al románico popular del noroeste burebano contiene siete elementos románicos burebanos que van desde las muy conservadas de Navas, Soto y Los Barrios hasta las prácticamente desconocidas de Pino, Hermosilla o Salinillas. En la otra gran ruta, promovida por Adeco Bureba, se da cabida a una amplia serie de templos entre los cuales se encuentran la de Lences, la más antigua de la comarca, Valdazo,

la última en ser recuperada, o la de Carcedo, prácticamente desconocida.

Pese a su dispersión geográfica la existencia de una red de carreteras que comunica prácticamente todas ellas en la comarca es una de las ventajas para el aprovechamiento de este recurso. El grueso de las construcciones fueron edificadas a mediados del siglo XII e incluso inicios del XIII lo que permite visualizar una gran variedad y estilos de esta arquitectura en la comarca. Incluso se encuentran las 'firmas' de los constructores en dos de ellos, San Fagún y San Andrés, en Los Barrios y Soto de Bureba.

Esto resulta excepcional dentro de las costumbres de la época en el románico rural que corría a cargo de cuadrillas itinerantes de canteros y constructores.



Apostando por el Futuro

SERVICIOS:

AGRÍCOLAS:

- ❖ Asesoramiento técnico en campo.
- ❖ Recogida, almacenamiento y comercialización de cereales, proteaginosas, oleaginosas y nuevos cultivos.
- ❖ Fabricación y distribución de fertilizantes de mezcla, blending, nitrogenados, complejos, líquidos y especiales.
- ❖ Distribuidor de primeras marcas de fitosanitarios.
- ❖ Producción y comercialización de Semilla Certificada, R1 y R2 y comercialización de semillas de todos los cultivos.
- ❖ Trazabilidad y seguridad alimentaria.

OTROS SERVICIOS:

- ❖ Seguros agrarios
- ❖ Tramitación PAC

CENTROS:



☎ 947 31 14 48
Alto de la Nave, s/n
09200 Miranda de Ebro



☎ 947 58 03 51
Ctra. Logroño, s/n
09250 Belorado



☎ 947 35 86 78
C/ Peraita, s/n
09210 Quintana Martín Gández



☎ 947 58 30 05
Ctra. Belorado, s/n
09270 Cerezo de Río Tirón



☎ 947 35 91 81
Ctra. Bilbao, s/n
09219 Santa Gadea del Cid



☎ 652 97 00 85
Pol. La Vega - Avda. Salamanca, 73
09240 Briviesca

www.burebaebro.com

bureba-ebro@burebaebro.com

Oficinas Briviesca: C/ Maestros, 12 - 947 59 18 78 - 947 59 18 08