



# Asociación Histórico-Cultural Torre del Agua de Peñafiel

D. L.: VA-985-2014

Boletín informativo nº 12

Octubre de 2017



# INDICE

	Pág.
EDITORIAL. SE APAGÓ LA RADIO	3
EXPOSICIÓN DEL CASTILLO 1917-2017. <i>Jesús Solís Calderón.</i>	5
LA INDUSTRIA QUESERA EN PEÑAFIEL. <i>Jesús Solís Calderón</i>	9
APUNTES SOBRE DIFERENTES TÉCNICAS DE ARTESANÍA. <i>J.A. Ojosnegros Cano</i>	24
CUADERNOS DE PEÑAFIEL. <i>Jesús Tejero Esteban:</i>	
- Cuaderno número 13: Peñafiel. Ordenanzas municipales	29
- Cuaderno número 14: Un gitano en Peñafiel	31
INFORMACIÓN DE LA ASOCIACIÓN	33
PUBLICACIONES DE LA ASOCIACIÓN	34

## Nota de la Junta Directiva:

La opinión vertida en los distintos artículos representa siempre la de los autores, no la de la Asociación Histórico-cultural "Torre del Agua de Peñafiel"

**Imagen de portada:** Vendimiador. Óleo de José María García Fernández, *Castilviejo* (1925-2004). Colección de J. Solís Calderón

**Imagen de contraportada:** Parque de la Judería a mediados del siglo XX. Autor desconocido. Colección de Jesús de la Villa



# EDITORIAL

## SE APAGÓ LA RADIO

Hace ya varios años que se apagó el Museo de la Radio de Peñafiel, y no vamos a entrar en los motivos que acabaron con el cierre de esa "VOZ". No nos corresponde.

Además, tampoco es ya posible que este museo vuelva a funcionar tal como se concibió.

Pero sí es posible hacer un llamamiento a nuestros políticos para que, o bien expliquen a todos los ciudadanos el motivo por el que este espacio no está a disposición de Peñafiel, o qué planes tienen para que su uso y disfrute sea una realidad en el año 2018.

Entendemos que cualquier decisión que se tome tiene que ser muy bien estudiada, somos conscientes que cualquier proyecto que se ponga en marcha conlleva gastos, pero también sería necesario dotar de un contenido a este edificio, para beneficio de todos los que vivimos en Peñafiel.

Ya son ocho los años que este legado está acumulando polvo y siendo pasto de insectos que poco a poco deterioran la gran inversión que en su día se realizó en este emblemático edificio.

Ideas y proyectos sobran para dar utilidad a este espacio. Su coste no sería descabellado. Y por supuesto, se le podría buscar una mínima rentabilidad, además de voluntariado para el mantenimiento de sus instalaciones...

Nada es imposible si la voluntad de todos se dirige hacia los mismos fines, la utilización de este espacio cultural, la dinamización de las oportunidades y el encauzamiento de las necesidades de una adolescencia que está desconectada de su pueblo, quizá porque carezcan de referentes culturales accesibles.

De igual manera, la población mayor necesita hacer algo por la sociedad en la que su vida transcurre. Todos, absolutamente todos tienen algo que aportar pero, como bien saben ustedes, señores políticos, todo pasa por una apuesta del consistorio: poner en marcha un proyecto que implique a

todas las partes sociales. Estamos todos necesitados de aportar lo poco o mucho que tenemos, pero esto solo lo pueden validar ustedes.

De nada sirve quejarnos, opinar, comentar en grupos de amigos..., e incluso opinar en las apreciadas tertulias de la radio, si no tenemos la implicación del Ayuntamiento.

Sí, es cierto que no es fácil satisfacer a todos los ciudadanos, que parece imposible recoger las múltiples sugerencias de los vecinos.

Esto lleva a un acomodo, pensando que el tiempo todo lo cura y hace que las gentes acepten que "¡eso es lo que hay!". No es buena esta política..., creemos que mejor sería la del compromiso.

Nos gustaría poder convencer a todos los políticos que actualmente comparten legislatura municipal en la casa grande, que es necesario apostar por la cultura, por la enseñanza, por el conocimiento. Los niños son un imprescindible patrimonio de Peñafiel y la tercera edad, un pozo de sabiduría inagotable, necesario y no renunciable, que se transmite de abuelos a nietos día a día en la labor que hoy les toca hacer, llevarlos y recogerlos en el colegio.

Creemos que una voz mayoritaria está perdiendo sin cesar que este céntrico espacio tenga vida de nuevo; tal vez podríamos empezar por ubicar en él la biblioteca, donde se llevarían a cabo actividades vitales para el desarrollo del intelecto de Peñafiel.

Tienen ustedes buen equipo de funcionarios en todos los ámbitos de sus responsabilidades. Por ello pueden y deben sacar el mejor partido para Peñafiel y sus habitantes. El compromiso con Peñafiel de estas personas está más que demostrado, entonces... ¿qué impide que la maquinaria de nuestro pueblo funcione perfecta?

Por todo esto imploramos, a ustedes que tienen el poder de decidir, "¡que se vuelva a encender la radio!"



VINOS DE LA LUZ

ESPAÑA

RIBERA DEL DUERO

PEÑAFIEL



WINE-MODERATION.com

BODEGASVALPINCIA.COM

ARGENTINA  
MENDOZA  
VALLE DE UCO



CALLEJON  
DEL *Crimen*  
MALBEC  
GRAN RESERVA 2014



Decanter® 95 PUNTOS

FINCALALUZ.COM.AR



ESPAÑA  
RIBERA DEL DUERO  
PEÑAFIEL



PAGOS  
DE VALCERRACIN

ROBLE 2015



ORO  
BACCHUS 2017

PAGOSDEVALCERRACIN.COM



## Exposición del Castillo 1917-2017

*Jesús Solís Calderón*

La labor principal de la Asociación Histórico Cultural Torre del Agua de Peñafiel no es otra que la de velar por los intereses culturales de Peñafiel en cualquier ámbito del amplio abanico que conlleva la palabra cultura.

El presente año, como todos sabemos, celebramos cien años desde que se concedió al castillo de Peñafiel la categoría de monumento nacional, mucho antes que a multitud de edificios y castillos repartidos por toda España. Solo este hecho debería ser suficiente para que todos los que nos sentimos peñañielenses vivamos aquí o no, lo celebremos con auténtico compromiso.

Poca publicidad está teniendo el evento del “cumpleaños” de nuestro gran castillo. La Asociación Torre del Agua planificó y pensó en celebrar una gran exposición de tres meses de duración, con el fin de dar a conocer con más detalle lo que significa tener un monumento de estas características en un pueblo de 5300 habitantes. A pesar de que el castillo hoy está cedido a la Diputación de Valladolid, sigue siendo propiedad de nuestro Ayuntamiento.



Foto: A. Ojosnegros

Cuando presentamos el proyecto a nuestro alcalde, lo acogió con ilusión, comprometiéndose a colaborar con la Asociación. Se acordó la forma, sitios y fechas de la exposición, de tal manera que estuvo expuesta 45 días en el propio castillo y 45 días más en el claustro de los pasionistas.

Durante el tiempo que ha durado la exposi-

ción se sucedieron varias anécdotas y casualidades que, de alguna manera, han condicionado su trayectoria en sus dos ubicaciones.

Unos días antes de la inauguración salió a la venta en una casa de subastas de Madrid un cuadro de Antonio Muñoz Degraín (1) titulado *Castillo de Peñafiel*. Este óleo ya estaba pintado en el año 1899; así lo corroboraba el descubrimiento que hizo la Asociación Torre del Agua en noviembre de 2016 en la Biblioteca Nacional.



Foto: MLFR

Torre del Agua encontró un artículo en la revista *Alrededor del Mundo*, de 25 de agosto de 1899, dedicado al castillo de Peñafiel, un hallazgo que surgió mientras buscábamos documentación para nuestro proyecto del centenario. Nos pareció un artículo extraordinario por lo oportuno que era. En él el autor hacía un canto doloroso sobre el abandono en el que estaba sumergido el emblemático castillo. Daba un repaso por toda su historia, acabando con un ruego desgarrador a la autoridad competente de la época, y, según manifestaba el autor, ya se había puesto en marcha la petición de un proyecto para el fin que, para nuestra gracia,

culminó positivamente en junio de 1917.

Nuestra gran bodega Protos tuvo conocimiento de tal subasta y acudió a la puja de la desconocida pintura, de tal manera que se hizo con el preciado "tesoro" histórico. Este hecho fue tomado por la Asociación como un símbolo, por las distintas casualidades que acompañaron a esta obra de arte de un frío amanecer en el Peñafiel de hace más de cien años.



Foto: A. Ojosnegros

La presentación del cuadro se hizo el 4 de agosto en el claustro de San Pablo, a cargo de Jesús de la Villa, alma máter del logro de su adquisición. Después, el guitarrista de música clásica J. García Verdugo amenizó el acto con un breve pero intenso concierto, dando muestra de su buen hacer con este mágico instrumento.



Foto: A. Ojosnegros

El original de la deseada obra permaneció en la exposición hasta su cierre, el 8 de septiembre de 2017.

También, desgraciada casualidad fue la relacionada con el desafortunado Cecilio Calderón, *el Garracho*. Hacía varios meses, charlando con él en un encuentro de café, nos ofreció una fotografía suya de la época en la que él jugaba al fútbol en el equipo titular de Peñafiel, allá por los años 50. Estaba ilusionado por verla expuesta en alguna de las

exposiciones que cada año hacemos en Peñafiel. Inaugurada la exposición sobre el centenario el 23 de junio del presente año, se le comunicó que su fotografía estaba en un panel titulado "El castillo en el deporte". Le hizo mucha ilusión y nos dijo que la vería cuando la bajásemos a San Pablo. Desgraciadamente no pudo ser. En la calurosa madrugada del 14 de julio le arrebataron la vida de una manera vil y sin compasión...



Foto: A. Ojosnegros

Durante el tiempo que la exposición estuvo abierta no había día que no nos ofreciesen pinturas, recuerdos, curiosidades y representaciones del castillo en todas las formas y expresiones imaginables. No fue sencillo renunciar a tanta obra hecha con verdadero amor a este irrepentible monumento que cada mañana nos da los buenos días. Se hubiese necesitado el doble de espacio del que disponíamos para dar cabida a tanto derroche de creatividad. Pero sí hubo algunas obras que se fueron sumando a lo largo de los tres meses, pocas, pero necesarias para poder completar técnicas distintas a las que ya teníamos, además de algún documento original de valor indiscutible para nuestra historia.



Foto: A. Ojosnegros

La Asociación Torre del Agua editó en el

Boletín nº 11 un especial dedicado exclusivamente a celebrar el milagroso cumpleaños de nuestra fortaleza. En él se recopiló toda la historia conocida y más importante desde tiempos remotos. Así, las personas que visitaban la exposición podían llevarse a casa este documento concentrado de la historia del castillo de Peñafiel.

Fue muy destacado el apartado de los trabajos en madera de artesanos de Peñafiel, obras realizadas en variadas técnicas, todas ellas con derecho propio a ser admiradas.



Foto: MLFR

Se dedicó una sección de reproducciones de pintores consagrados que pusieron alma en su obra, expresando lo que veían, dejándonos pinceladas de las distintas etapas por las que ha pasado nuestro creador de sueños y que nos han servido para contrastar su evolución hasta hoy.

También se expusieron fotografías realizadas a principios del siglo XX por personajes ilustres de todo el mundo que se paseaban por España y recalaban en Peñafiel, fotografiándose a los pies de sus almenas.

El balance ha sido muy positivo, además de estar convencidos de que ha sido necesario para descubrir que tenemos algo único y que debemos apreciarlo aún más.

La afluencia de público ha sido considerable, y el grado de satisfacción manifestado no ha sido menos. Un dato significativo fue las solicitudes para poder adquirir la revista especial del centenario.

Por otra parte se despertó un sorprendente interés por entender todo lo que allí estaba expuesto; cada interesado se centraba en un tema concreto y, ciertamente, fue una agradable labor la que se hizo explicando todas las vicisitudes y conociendo

tos de la creación de la exposición sobre EL CASTILLO DE PEÑAFIEL.



Foto: A. Ojosnegros

Agradecemos con auténtica sinceridad la ayuda prestada por el Ayuntamiento de Peñafiel, con su alcalde Roberto Díez al frente.

A los padres pasionistas que tuvieron una paciencia infinita, aguantando las molestias que ocasionamos; y especialmente al padre Javier, que, incluso estando convaleciente, nos dedicó tiempo restándolo de su reposo.

A los empleados del museo del Vino que nos acogieron como si fuésemos de la casa, prestándonos ayuda ante cualquier necesidad que manifestamos.

A todas las personas —que no podemos citar por ser innumerables— por habernos desbordado ofreciéndonos sus pertenencias, dejando sus paredes vacías durante unos meses, sacando de sus recuerdos más íntimos fotografías de su vida y, otros, ofreciendo trabajos realizados durante muchos meses.

Y a todo el pueblo, que ha acogido esta celebración con verdadero entusiasmo.

¡Gracias a todos!

(1) **Antonio Muñoz Degrain** (Valencia, 18 de noviembre de 1840–Málaga, 12 de octubre de 1924) fue un pintor español de ascendencia francesa. Abordó un gran abanico de temas entre los que destacan sus paisajes y obras de temática histórica, inspirada en pasajes literarios y asuntos orientalistas. Se adscribe a la popularmente conocida como *Escuela Impresionista valenciana*.

# APOCALIPSIS

El **Beato de El Burgo de Osma**, por primera y única vez en edición facsímil sobre auténtico pergamino natural.

**Scriptorium** en coedición con el Cabildo de El Burgo de Osma, edita el que posiblemente sea el más bello y trascendente de los códices del **Beato**. La edición consta de tirada única y exclusiva de 390 ejemplares, numerados y certificados notarialmente uno a uno, los cuales se elaboran de forma artesanal sobre auténtico pergamino natural, siendo así cada ejemplar único igual que el original.

Tras una larga experiencia en la elaboración de facsímiles sobre pergamino natural de antiguos manuscritos y habiendo conseguido un rotundo éxito con la realización en pergamino de obras tan importantes como el códice Alfonsí "**Libro de los Juegos de Ajedrez, Dados y Tablas**" de Alfonso X el Sabio, cuyo original se conserva en la Real Biblioteca del Monasterio de El Escorial, la "**Biblia de los Cruzados**" original conservado en la Pierpont Morgan de Nueva York, así como la "**Genealogía de los Reyes de España**" de Alonso de Cartagena, conservado en la Biblioteca Nacional; en **Scriptorium** acometemos nuestro más ambicioso proyecto, crear utilizando como único soporte auténtico pergamino natural, 390 facsímiles del **Beato de El Burgo de Osma**, en cuya elaboración totalmente artesanal se emplean técnicas y materiales iguales a los utilizados por los antiguos copistas, iluminadores y amanuenses, creadores de los manuscritos ilustrados, celosamente custodiados como auténticos tesoros, en las más importantes bibliotecas del mundo, considerados hoy memoria viva de la humanidad.



Con nuestras joyas bibliográficas elaboradas de forma manual sobre auténtico pergamino natural, nuestro objetivo es recuperar aquella antigua y sabia labor que durante siglos nuestros antepasados nos legaron y así poder dar satisfacción a las más altas exigencias.



Nuestras ediciones facsímiles elaboradas sobre auténtico pergamino natural no son comparables con ninguna de las distintas y amplias fabricaciones de facsímiles editadas en todo tipo de soportes de papel.

## LA INDUSTRIA QUESERA EN PEÑAFIEL

*Jesús Solís Calderón*

### *Agradecimientos*

Este pequeño trabajo ha sido posible gracias a la generosidad de Luis Martín Fandiño, al permitirme desempolvar sus papeles y recuerdos más íntimos. Luis vivió dedicado a la industria que un día fundó su padre, Ignacio Martín Zamora.

Lamentablemente Luis no ha podido ver editado este trabajo, ya que falleció el 31 de julio de 2017 a los 82 años.

Hombre discreto, que luchó para intentar conseguir el correcto funcionamiento del mecanismo de la vida cotidiana de Peñafiel, pasando por distintas épocas políticas donde no le resultaría fácil ocupar un puesto de trabajo tan comprometido en su mismo pueblo, estando expuesto a las críticas y los malos entendidos que solían ser moneda común de convivencia social.

Supo hacerse cargo de distintas tareas a lo largo de su vida laboral, ganándose el respeto de sus compañeros, así como de sus directivos.

Es muy posible que sin esta pieza tan encajada en el mecanismo de la fábrica de quesos la historia hubiese sido otra. La paz estaba garantizada tanto dentro de la fábrica como en las relaciones con los ganaderos de la zona, partes esenciales para poder crecer industrialmente y disfrutar hoy de esta industria única en Peñafiel.

Al contrario de otras personas que buscaban mejor posición social fuera del municipio, él decidió dar prioridad a mantener viva la industria que un día creó su padre; mayor satisfacción no se puede tener después de 44 años de trabajo, al ver que la fábrica sigue viva en su Peñafiel.

No sería justo si no diese las gracias a Julio Morillo, director de la fábrica, y a la propia compañía Lactalis que me han facilitado datos de gran importancia.

Debemos sentirnos orgullosos de que personas que viven en Peñafiel se comprometan de por vida con el proyecto de esta comarca tan antigua y cargada de historia, no siempre buena, pero al fin y al cabo, historia.



"Pastor Castellano" 1980

Muchos son los personajes que han pasado por nuestro Peñafiel, solo que poco o nada sabemos de ellos. Esto es algo que no debería ocurrir, cualquier hecho que aquí suceda es digno de ser tomado en consideración, por pequeño que este sea.

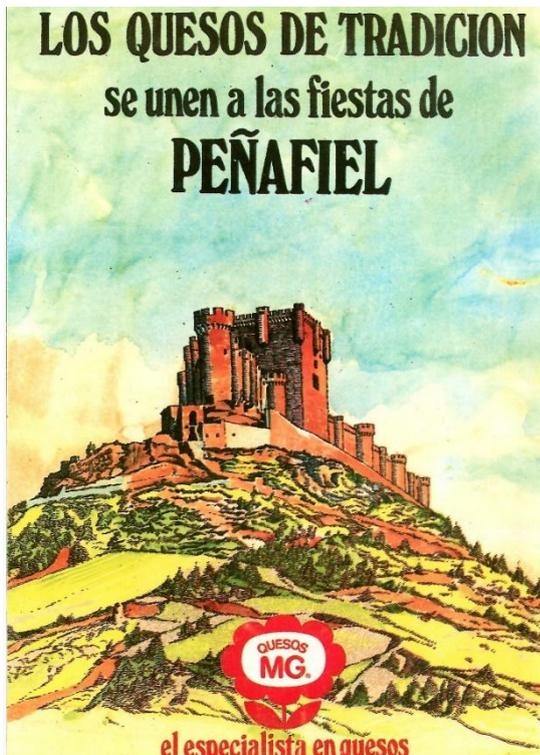
J.S.C.

## Algunas referencias del pasado en la industria quesera

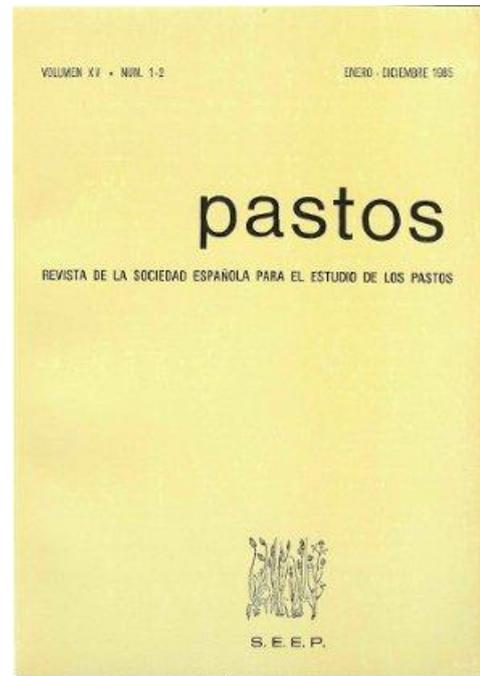
A mediados del siglo XIV el comercio en la región no estaba correctamente regulado, siendo causa de injusticias y abusos entre los distintos productores y comerciantes. Con el fin de subsanar los problemas relacionados por la falta de normativas, las distintas villas de Castilla y León redactan una serie de ordenanzas reguladoras. Un ejemplo importante para nuestro pueblo son las del infante Don Juan Manuel, señor de Peñafiel, cuya ordenanza de 1345 controla los productos que allí se elaboran, entre ellos el queso.

Los beneficios de la venta del queso en aquella época son fijados por los Jurados:

*<<Otro si mandamos que el queso pues que se compra a peso que se venda a peso la quarta que valiese a quatro maravedies que vala la libra a tres dineros et quatro meajas. Et si menos valiere el queso o mas valiere el queso que sea por este quite. Et si menos valiera el queso que non gane mas la tendera de quanto se sigue en esta rason. Et si mas le vendiere que peche por cada peso un maravedí.>>*



## La XXV Reunión Científica de la S.E.E.P. Valladolid 10-14 de junio 1985



Portada de la Revista Pastos

Dentro del programa de actividades S.E.E.P., se planificó una visita a la fábrica de quesos de la entidad colaboradora Nestlé, A.E.P.A.

En junio de 1985 se visitó la fábrica de Nestlé en Peñafiel (Valladolid), publicando en su revista el resultado informativo que se describe:

### Datos de la fábrica

1.- *Situación:* margen izquierdo del río Duratón.

2.- *Sector fabricación.* Recepción leche fresca y enfriamiento, stock leche, pasteurización, fabricación, saladero, maduración (6 cámaras), embalaje y expedición, laboratorio.

3.- *Plantilla personal.* Entre técnicos, administrativos y obreros con 82 colaboradores.

4.- *Productos elaborados:*

- *FLOR DE ESGUEVA:* queso puro de oveja cuya maduración mínima es de 6 meses.

- **MESETA:** queso mezcla de leche de oveja y vaca, de maduración inferior a un mes.

- **EL LABRADOR:** queso mezcla de leche de vaca, cabra y oveja y tiempo de maduración de un mes.

- **VEGARANA:** queso mezcla de leche de vaca, cabra y oveja, con maduración mínima de 2 meses.

### Características del radio lechero de la fábrica.

Comprende parte de las provincias de Palencia, Burgos, Segovia, Soria y Valladolid.

En la época más calurosa, que comprende de abril a septiembre, se hacen dos recogidas de leche a los ganaderos —una por la mañana y otra por la tarde—. El resto del año, se hace una sola vez al día.

El total de ovejas que hay en la zona de actuación es de 125.000, siendo 200 cabezas la media por explotación ganadera y de ellas, 160 en fase de lactación.

### Las razas de ovejas existentes.

- Churra
- Awassi.
- Castellana.

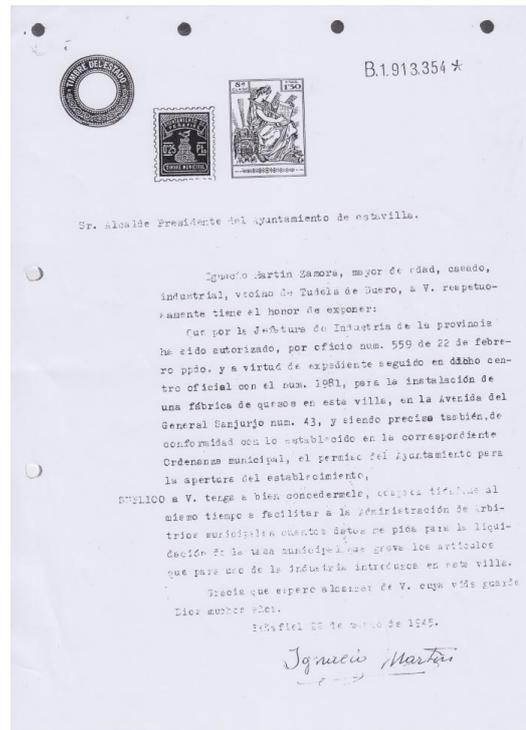
La producción media de leche destinada a la industria quesera es de 92 litros/oveja/año.

La recogida de leche se realiza durante todo el año, pero con una marcada estacionalidad que llega a alcanzar el 55 % en sólo cuatro meses, marzo a junio, mientras que en los meses de septiembre a diciembre sólo se llega al 11 % de la recogida total. El período medio de lactación es de 6 meses.

## LA QUESERÍA DE PEÑAFIEL

Desde el 22 de marzo de 1945, día en el que Ignacio Martín Zamora solicitó autorización para abrir una fábrica de quesos y que le fue concedida por el alcalde de la época, Mariano Cal-

derón Arranz, Peñafiel entra en la historia de la industria quesera.



Solicitud de autorización para la apertura de una fábrica de quesos.

Fue una iniciativa verdaderamente acertada y, a juzgar por la trayectoria que ha tenido esta industria en nuestra población, muy beneficiosa tanto para los inversores como para el propio Peñafiel, llegando a tener una plantilla de 115 trabajadores, algo nada fácil en los años que ocurrió (finales de los 70, primeros de los 80 del siglo pasado).

Los diferentes propietarios que han tenido y tienen en sus manos la dirección de tan importante industria para Peñafiel han sido sensibles a lo que podría suponer para muchas familias, y en consecuencia para el propio Peñafiel, la posible deslocalización de la quesería **Flor de Esgueva** (fue un rumor muy habitual en las tertulias de café de esta villa, en algunas etapas de su historia). Y gracias a que en esta localidad se saben hacer las cosas bien y a la fidelidad hacia las iniciativas que hacen crecer o mantener una población, aquel rumor se quedó simplemente en eso.

Además, los inversores han sabido tener un equilibrio social admirable, por ello esta industria sigue viva y con vocación de permanecer existien-

do en Peñafiel.

Muchas son las familias que han vivido bajo el paraguas de **Flor de Esgueva**. Toda una vida marcada por una industria que tenía y tiene un peso muy importante en el devenir de toda esta gente y, naturalmente, en la fijación de la población de Peñafiel.

La industria quesera, al igual que la del vino son industrias de futuro en nuestra tierra, ya que disponemos de materia prima de primera calidad. Si en el caso del vino se trata de una industria que ha experimentado una explosión de inversiones, no es así en la industria quesera, que de no ser por **Flor de Esgueva** hoy estaría muerta. No se entiende muy bien por qué se hacen grandes inversiones en bodegas y casi nunca se hicieron en la industria quesera, teniendo en ambos casos la materia prima de primera calidad al lado de casa. Tal vez sea por la moda que se ha desatado en todo el mundo, dotando de *glamour* al vino, producto que siempre se ha tenido pero que se valoraba muy poco. Con el vino las cosas se han hecho muy bien. Nuestros caldos son apreciados como la cumbre en calidad. Este debe ser el camino para que cualquier industria crezca; el buen trabajo se tiene que ver en el producto final.

Sin duda este “misterio” merece un exhaustivo y serio estudio de todos los actores que forman la actual situación de Peñafiel, ya que todos tienen la responsabilidad del sostenimiento de una industria clave para la supervivencia de la sociedad de nuestro pueblo.

Por todo lo investigado llegamos a la conclusión de que no ha sido fácil llegar a consolidar una fábrica de estas características en un pueblo como Peñafiel. Lo lógico habría sido asentarla en una ciudad o cerca de ella, donde cualquier proyecto industrial es mucho más asequible y fácil de desarrollar. Aguantó momentos difíciles y se adaptó a los nuevos retos que el mercado iba imponiendo.

Con este trabajo pretendemos hacer un homenaje de reconocimiento a todas las personas implicadas en este proyecto brillante que sigue vivo

contra “viento y marea”.

La fábrica hoy tiene más dificultad, si cabe, en dotarse de materia prima, puesto que los ganaderos de la zona están pasando por muy mala situación para poder cuidar sus cabañas ganaderas y, seguramente, al no poder hacer frente a la modernización de sus explotaciones, no les quedará otro remedio que abandonar su forma de vida. Por este motivo, la industria quesera de Peñafiel está obligada a recoger la leche en zonas mucho más alejadas, transformándose y adaptándose continuamente a la oferta que dispone.

Nuestros ojos ya no admiran aquellas imágenes bucólicas y llenas de filosofía que eran los pequeños pastores acompañando a sus ovejas junto a un burro y dos o tres perros que les ayudaban por los rincones de nuestra comarca.

Naturalmente este es un problema añadido, no solo para la industria sino también para la fijación de población en la zona del Duero. Cada vez nos encontramos más pueblos con apenas habitantes. Y si no hay habitantes, no hay vida ni pueblo.

Siendo Castilla y León la comunidad más extensa de España, con 94.226 km<sup>2</sup> y una población de 2.519.875 habitantes, aproximadamente (densidad de población 26,74 hab/km<sup>2</sup>), algo más se podría hacer para incrementar los residentes en las zonas rurales. Pero como casi siempre, seguimos en nuestro acomodo pensando que ya vendrán otros a llenar el vacío que nosotros dejamos. ¿Será nuestra forma de ser...?

Es muy probable que apostar únicamente por el turismo no sea la solución, y tal vez su convivencia con pequeñas/medianas industrias auxiliares de la agricultura y ganadería fuese una inteligente vía.

Así que se debería hoy, que aún estamos a tiempo, valorar lo que esta industria está aportando a las gentes Peñafiel. Es muy necesario que el poco tejido industrial que hoy tenemos intentemos conservarlo.

Continúa en página 14



*Convento  
Las Claras*

HOTEL  
★★★★★

*Plaza de los Comuneros, 1  
47300 Peñafiel (Valladolid)  
reservas@hotelconventolasclaras.com  
www.hotelconventolasclaras.com*

La Voz de Peñafiel, en un artículo publicado el 16 de mayo de 1907, que se transcribe literalmente, refleja en un gran porcentaje la situación que hoy vivimos en Peñafiel:

### Nuestra Industria Quesera

*Tenemos en nuestra región un importantísimo ramo que explotar y que debido a nuestro modo de ser se halla como en tiempo de Adán y Eva; me refiero a la fabricación del queso.*

*Reúne una condición tan especial la leche de nuestras ovejas, que aún cuando se hace con los procedimientos primitivos el queso, resulta de unas condiciones superiores a las más acreditadas marcas extranjeras, y lo que nosotros no sabemos apreciar, cuando alguno de los compradores lo lleva a otras regiones se acepta con gran interés y le hemos visto en las mesas de casas de mucha importancia. Hace algunos años hubimos de presenciar que en la mesa de un acaudalado y elevado personaje, entre los diferentes postres que se sirvieron figuraba una cajita muy elegante donde envuelto en papel de seda aparecía un queso de la misma forma que los que se hacen en este país. Todos los comensales se hacían lenguas de su calidad, le comparaban a los más acreditados extranjeros y al preguntar su procedencia la dueña de la casa nos refirió era regalo de unas monjitas amigas suyas. Más tarde averiguamos que el famoso queso procedía de Manzaniello de Aldeayuso o de Fompedraza, solo que ellas le habían limpiado bien y para regalarle procuraron colocarle en estuche elegante. Probablemente si el queso no hubiera ido tan bien indumentado no habría adquirido fama.*

*Como es una lástima que industria tan importante, no se haga valer y se explote como debiera y para ver si convencemos a nuestros rutinarios labradores, vamos a darles noticia de lo que es el célebre queso de Rochefor según don Angel Morales escribe en La Liga Agraria.*

*El queso de Rochefor se fabrica de leche de oveja en su totalidad, aunque también se aprovecha la de vacas de labor de la región. El queso no se fabrica en Rochefor sino en las lecherías de la región. La raza de ovejas son la conocida con el nombre de Lanzat que es una variedad de la raza de los Pirineos ovis ibérica. El gobierno francés fomenta y organiza la cría de los productores por medio de concursos agrícolas, consignando pre-*

*mios para los ejemplares más aptos, especialmente como rendimiento lácteo.*

*La producción de queso de Rochefor es de 7 millones de kilogramos anuales, que a precio de 2 francos suma 14 millones de francos. De esta industria viven más de 2500 personas, pero hay que contar más de 70 mil entre agricultores, pastores, ganaderos, colonos, embaladores, veterinarios, carreteros, etc, y la actividad de la producción se extiende a 120 kilómetros cuadrados.*

*La leche se contrata con los fabricantes y todos los días al amanecer salen los carros a recogerla en recipientes de hoja de lata, la que una vez analizada lo anotan en los libros y ejercen una vigilancia escrupulosa por medio de inspectores de la manera que conducen con los ganados los proveedores de las fábricas, denunciando unas veces y aconsejando otras la manera de efectuar las operaciones y obligando a cumplir sus compromisos.*

*M. Lebon, ingeniero, ha hecho un cuadro notable de la producción de leche y fabricación de queso con un rebaño de 110 ovejas en un año; éstos han producido en la primera quincena de febrero 880 litros de leche, 910 en la segunda, 1200 y 1400 en el mes de marzo, 1100 y 1200 en abril, 1130 y 1100 en mayo, 915 y 645 en junio y 530 y 300 en julio, lo que hace un total de 11.200 litros al año, dando un promedio de 100 por oveja.*

*La cantidad de queso elaborado con estos 11.200 litros de leche ha sido de 2787 kilos ó sean 25 kilos 33 por oveja de un valor aproximado de 3.400 francos por 100 ovejas; naturalmente que estos cálculos son en bruto, pues hay que tener en cuenta los otros productos que dá la oveja.*

*Véase la importancia que tiene este famoso queso al que Biberot llamó "el primero de Europa" aunque yo prefiero y preferiría alguno de los nuestros si la fabricación y explotación fueran perfeccionándose.*

*Estas son las ventajas de las asociaciones donde tanto se aprende y las facilidades que dán para buscar mercado.*

*Nosotros que comprendemos que la asociación es difícil, pero no imposible, aconsejamos a los ganaderos cuiden mucho de la elaboración, dén al queso forma más esbelta y que al venderle lo*

*hagan en cajitas de cartón muy bonitas cubiertas de papel de seda los blandos y de estaño los duros y bien presentados; buscar mercado donde costaría bien poco acreditar la marca y seguramente obtendrían triplicadas ganancias a las que obtienen hoy.*

Como podemos observar, hace 110 años ya había en Peñafiel personas que veían el futuro del queso, pidiendo a los ganaderos una transformación de modos y formas de cuidar su ganado y de elaborar el producto final, dando incluso ideas de cómo hacer el envoltorio más atractivo.

De haber empezado la industria en esa época hoy Peñafiel podría ser una potencia en la industria quesera. No ha sido así, pero tenemos una gran industria que está funcionando ininterrumpidamente desde 1945, esta industria ha pasado a ser con el tiempo patrimonio de Peñafiel, como lo es el castillo, el convento de San Pablo o nuestras iglesias y monumentos. Es obligación de todos el cuidar y salvaguardar cualquier cosa que nos pertenezca, que este en nuestro suelo.

En estos momentos de la devastadora rémora económica que impide el crecimiento de Peñafiel, es cuando más necesitamos de este tipo de industrias para mantener una esperanza real de la viabilidad industrial en toda la comarca.

## **El precursor de la industria quesera en Peñafiel**

### **Ignacio Martín Zamora**

Allá por el primer cuarto del siglo XX (1926), el fundador de la quesería de Peñafiel vivía en Tudela de Duero, Valladolid. Ejercía en este pueblo el oficio de matarife. Las reses que sacrificaba las vendía en su carnicería, donde también comercializaba queso de leche de oveja.

En Marzo de 1944 Ignacio Martín Zamora se traslada a Peñafiel con la intención de hacer las gestiones oportunas para instalar una fábrica de queso. Viene solo, dejando a su familia en Tudela de Duero.

A principios del año 1945, el señor Martín Zamora se asocia con Agustín Pérez Quiñones, de Valladolid, cuñado de Aurelio Martín, conocido comerciante de Peñafiel. Por esas fechas traslada a Peñafiel a su familia, y en la primavera de este año, comienza a fabricar queso de leche de oveja la sociedad **Quiñones y Zamora**.



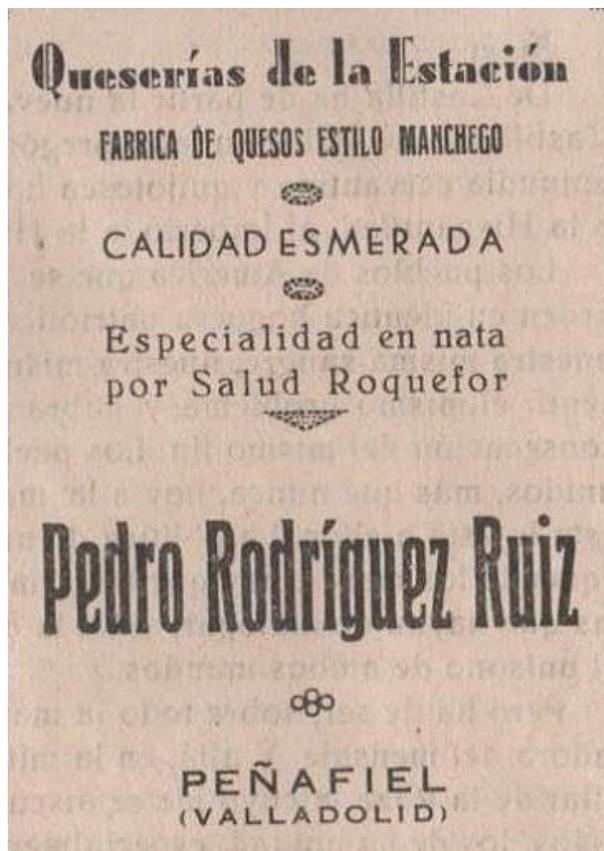
Ignacio Martín Zamora, con su esposa e hijo

La fábrica se instaló en la carretera de Soria donde hoy hay un club de alterne, detrás de la gasolinera. Los barracones de adobe donde se asentó eran propiedad de José López Rozas, *el tío Cachacho*, comerciante en pieles y lanas. En mayo de 1945, los albañiles Juan García Aparicio, *el Jareta*, y su hermano Victoriano hicieron una especie de horno de adobe para calentar agua al baño maría y adaptaron los cuartuchos para vivienda; todo el piso, de tierra, eran los antiguos curtideros de pieles. El *tío Cachacho* tenía su negocio en la calle General Sanjurjo 43, de Peñafiel.

Aquí se fabricó el queso hasta el año 1948. El transporte de leche se hacía a lomos de mulas y carros.

En estos años de 1947, había otro fabri-

cante de quesos en Peñafiel, el santanderino Pedro Rodríguez Ruiz. Tenía su fábrica en la carretera de la estación de ferrocarril. Esta fracasó y él no pudo hacer frente a sus deudas, saliendo perjudicados algunos ganaderos.



Anuncio programa de fiestas de Peñafiel 1947

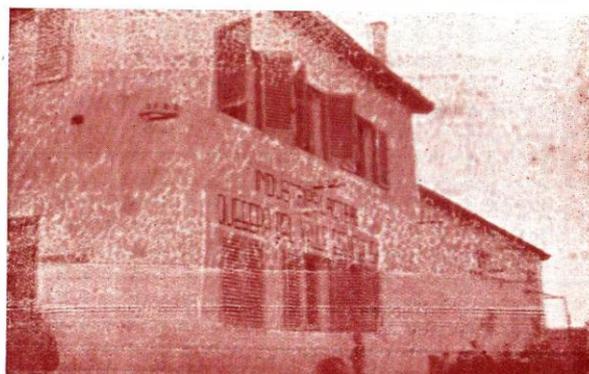
La sociedad "Quiñones y Zamora" duró un año y el señor Pérez Quiñones ayudó a Ignacio Martín Zamora para conseguir otros inversores con los que asociarse.

En Esguevillas de Esgueva, a 35 Km de Peñafiel, había una fábrica de quesos llamada **Quesera del Valle de Esgueva, S.A.**, que pertenecía al grupo Massanés y Grau, S.A., más tarde **Quesos MG**.

Los principales accionistas de esta empresa eran los catalanes Domingo Massanés y Manuel Grau, de Barcelona. Los socios de esta fábrica eran Dionisio López —hijo de Blanca de la Torre, a su vez hija de Eustaquio de la Torre—, de Esguevillas de Esgueva y José Olivella, de Roa. El encargado de la fábrica fue Edmundo Reguero.

El señor Quiñones conocía al señor Reguero y, en febrero de 1946, fijó una entrevista con él y con Ignacio Martín Zamora en un bar de Valladolid. De esta primera cita surge la asociación entre el señor Martín Zamora y la empresa **Quesera del Valle de Esgueva, S.A.**

**Quesera del Valle de Esgueva, S. A.**



Vista de la Fábrica Central de Esguevillas

Anuncio en el programa de fiestas de Peñafiel de 1946

La reunión de la negociación se celebró en la primera decena de marzo de 1946, en la calle Claudio Moyano, nº 6, de Valladolid, en el domicilio de Izquierdo, que era el representante comercial de la empresa Massanés y Grau, S.A. Asisten a esta reunión, por parte de Quesera del Valle de Esgueva, Edmundo Reguero, José Olivella; Domingo Massanes y Dionisio López de la Torre. Ignacio Martín Zamora asiste solo y estaban presentes Izquierdo y Pérez Quiñones en calidad de testigos.

Ambas partes toman los siguientes acuerdos:

1º Ignacio Martín Zamora cede o traspasa su negocio a Quesera del Valle de Esgueva, S.A.

2º El señor Martín Zamora se queda como director de la fábrica de Peñafiel, recibiendo una cantidad única de 8000 pesetas.

3º Se asigna un sueldo de 500 pesetas mensuales.

4º Recibirá 0,05 pesetas por litro de leche

que entre en la fábrica.

5º Recibirá 0,025 pesetas por kilogramo de queso fabricado.

Todo ello lo firman los asistentes en un solo documento, con los acuerdos valederos por tres años y prorrogable en caso de conformidad por ambas partes. Dicho documento quedó en una sola copia en poder de Ignacio Martín Zamora.

Dos años y medio después, López de la Torre pidió a Martín Zamora el documento para su examen y nunca más volvió a verlo.

En marzo de 1949 cumple el documento privado de la asociación que tenía Ignacio Martín Zamora con *Quesera del valle de Esgueva, S.A.* Habían pasado unos seis meses desde que Dionisio López de la Torre se lo había pedido a Martín Zamora, al parecer no lo reclamó con firmeza.

Pasó el tiempo e Ignacio Martín Zamora quedó de responsable de la administración de la empresa, conservando el poder notarial que tenía para disponer de las firmas de la empresa como firma única. Hasta los primeros años de la década de los 60 todas las compras directas desde la fábrica se pagaban en metálico (leche, salarios, transporte, etc...). Se manejaban grandes sumas en efectivo.

El hijo de Ignacio Martín, Luis Martín Fandiño, y el personal de la fábrica de Esguevillas, colaboraban con él en estos menesteres. En el año de 1964 se dejó de manejar dinero en efectivo, salvo excepciones, y a realizarse todos los pagos por banco.

Don Ignacio tuvo seis hijos y cinco de ellos trabajaron en la empresa, dos varones y tres mujeres. *“Si la empresa no hubiese evolucionado como lo ha hecho y se hubiese quedado como empresa familiar, quizá hubiese desaparecido por los años 70”*, me cuenta Luis Martín Fandiño.

Esta opinión está basada en algún otro ca-

so y en la experiencia vivida en Roa y Tudela de Duero. En Roa, Donaciano Abad, alias *el Guapo*, tenía en los años 80 una fábrica de quesos en buen funcionamiento. Cuando sus hijos fueron mayores y se hicieron cargo de ella, no fueron capaces de sacarla adelante; el negocio fracasó y la fábrica se cerró. En Tudela unos años más tarde pasó lo mismo con una fábrica de las mismas características.

Ignacio Martín Zamora se jubiló en 1966 a los 62 años, recibiendo de la empresa la correspondiente indemnización. En torno al año 1988, ya fallecido don Ignacio, siendo la Empresa Nestlé, S.A., se interesa el departamento de personal por la pensión de su viuda, Carmen Fandiño. Consideran que es insuficiente y le asignan un complemento perpetuo que recibió hasta su muerte.

En el año 1946, en la fábrica de Esguevillas de Esgueva, registraron oficialmente la marca **Flor de Esgueva** en el queso que se fabricaba en Peñafiel.

En Peñafiel la fábrica se traslada a otro lugar, tras cuatro años de elaborar en la carretera de Soria. En el año 1949 se instala en la calle Panera del Estudio nº 1 —cine de verano—, en los locales propiedad de Celestina y Luisa Izquierdo. Aquí mejoró mucho, había una nave con piso de cemento y bodegas; las obras de acondicionamiento las hicieron los hermanos Zarza, de Peñafiel. En este lugar permaneció la fábrica hasta el año 1955.

En el año 1953, la empresa compra un corral grande en la calle del Calvario, detrás de las Escuelas, propiedad de Blanca de la Torre, cuyos inquilinos, los hermanos Bayón, lo destinaban para alojar ganado en ferias y de almacenamientos de carros.

En el año 1955 construyen los hermanos Zarza dos naves grandes en este corral, y en 1956 se traslada aquí la fábrica. La empresa es conocida por **Quesos MG**, de Massanés y Grau.

Continúa en página 19



[www.larealdelduero.es](http://www.larealdelduero.es)

**CONOCE LA CERVEZA**  
**DESCUBRE LA REAL**

**Ven a visitarnos** y conoce nuestras cervezas, organizamos visitas con degustación y cata, que te dará la oportunidad de conocer cómo se elabora nuestra cerveza y probar su sabor



Cervecería Artesana del Duero S.L.  
C/ Santa Engracia S/N.  
47318 - OLMOS DE PEÑAFIEL

**RESERVAS:**  
[info@larealdelduero.es](mailto:info@larealdelduero.es) - 983 88 13 10  
Sábados y Domingos según disponibilidad.



LA CERVEZA DE LA RIBERA  
DEL DUERO



[www.larealdelduero.es](http://www.larealdelduero.es)



La Real se hace en un precioso rincón de la Ribera del Duero: Olmos de Peñafiel, un pequeño pueblo situado a siete kilómetros de Peñafiel.

A partir de Febrero habrá un régimen de visitas con degustación y cata que te dará la oportunidad de conocer cómo se elabora nuestra cerveza y probar su sabor: visitar nuestra cervecería será algo divertido y diferente.



**RESERVAS:**  
[info@larealdelduero.es](mailto:info@larealdelduero.es) - 983 88 13 10



LA CERVEZA DE LA RIBERA  
DEL DUERO



# Bohème

## Bodegas y Viñedos

[www.bodegasboheme.com](http://www.bodegasboheme.com)

Por el año 1964 se compran unos terrenos a Patrocinio Burgoa, terrenos lindantes con la empresa y la avenida de la Residencia. En 1968 comienzan las obras de la actual fábrica, a cargo de la empresa de construcción Bigar, S.L., de Aranda de Duero.

En el año 1968, aproximadamente, la empresa suiza Ursina, S.A. compra la empresa Masanés y Grau, S.A. con todas sus fábricas y, entre ellas, esta de Peñafiel.



Trabajadores de Flor de Esgueva haciendo chocolate el día de San Juan, tradición de Peñafiel hoy perdida.

La fábrica actual se terminó de construir en enero de 1970 y se inauguró con cierta solemnidad en marzo de este año.

La leche que se recogía en Esguevillas se trae a Peñafiel, cerrándose en ese momento aquella fábrica.

Estamos ya en el año 1973, la Sociedad Nestlé, A.E.P.A., compra la empresa suiza Ursina, S.A. con todas sus fábricas, por tanto ahora esta fábrica de Peñafiel se llama Nestlé y sigue fabricando, como siempre, el queso Flor de Esgueva,

entre otros.

Con Nestlé esta fábrica adquiere un gran desarrollo, llegando a una plantilla de 115 personas.



Visita de propietarios de la fábrica a Peñafiel, en la terraza del famoso bar Deportes, más conocido como "El pobre Nicolás", dueño peculiar que a sus clientes les regalaba "magia".

En los años ochenta Nestlé compra parte de un pinar colindante con la fábrica a Eduardo Pitarc, industrial cacereño casado con la peñafileense Cesárea Rico Mínguez y seguidamente se hacen grandes ampliaciones en la fábrica.



Celebración del 50 aniversario. El director, empleados y personal jubilado

En 1996 se celebra en Peñafiel el 50 aniversario de la marca del queso Flor de Esgueva (1946-1996). La empresa lo celebró con gran solemnidad invitando a sus trabajadores y jubilados de la fábrica a todos los actos.

En diciembre del año 2005 Nestlé vende el 60% de las acciones de esta fábrica de Peñafiel a la empresa multinacional francesa Lactalis, S.A., empresa auténticamente quesera y un año des-

pués, el 19 de septiembre del 2006, compra el 40% restante.

Desde el 1 de enero del 2007, la fábrica de quesos de Peñafiel, con su marca Flor de Esgueva, pertenece íntegramente a Lactalis Ibérica, S.A., y sigue fabricando este queso con toda normalidad, sin haber notado sus trabajadores el cambio de propietario.



Entrega de diploma de reconocimiento a la labor de Luis Martín

## Luis Martín Fandiño

Luis Fandiño, hijo de Ignacio Martín Zamora, es dado de alta con quince años en la empresa, llamada entonces Quesera del Valle de Esgueva, S.A., el día 16 de abril de 1950, permaneciendo en la misma hasta su jubilación, a los 60 años, el 1 de septiembre de 1994.

Prestó sus servicios en la fábrica ininterrumpidamente durante 44 años, con la siguiente trayectoria:

Desde 1950 a 1956 con trabajos varios de ayudante y aprendiz.

Entre 1956 y 1958, interrumpió por servicio militar.

De 1958 a 1966, como responsable técnico en la fabricación de queso y todo su proceso hasta su salida de fábrica, trabajos muy adjuntos a la dirección de la empresa.

Años 1967 a 1984. En 1967 invaden las zonas de recogida de leche de la fábrica de Peña-

fiel las empresas La Central Quesera (madrileña), que puso su centro de recogida en Aranda de Duero, y Queserías Ibéricas, que puso su centro de recogida en Tudela de Duero.

La recogida de leche de la quesería de Peñafiel sufrió grandes pérdidas, la empresa consideró que Luis Martín Fandiño sería la persona idónea para frenar esta situación y recuperar la leche perdida.

Durante estos dieciocho años el señor Martín Fandiño trabajó en el radio lechero en labores de captación de leche, organización del transporte, combatir fraudes en adulteración de leche, etc.

De 1984 a 1994, ya con 50 años, la empresa destina a Luis Martín a prestar sus servicios al departamento de relaciones laborales y a administrar el economato.



Diploma de agradecimiento a la labor Luis Martín Fandiño

La ideología de Luis Martín durante estos 44 años de su vida laboral ha sido considerar a la empresa como propia, luchando por la buena viabilidad de la sociedad y haciendo, junto a la dirección, todo lo posible para que Flor de Esgueva tuviese beneficios y la plantilla creciese exponencialmente, consiguiendo fijar más población en Peñafiel.

Sin duda Luis Martín Fandiño tuvo mucho que ver en la trayectoria de esta industria tan asentada en Peñafiel.

El día 1 de septiembre de 1994, primer día de su jubilación, el entonces director de la fábrica Valeri Ausas Sala, convocó a su colaborador Luis Martín para pasar el día juntos analizando la trayectoria de la empresa desde su fundación, con sus vicisitudes y otras circunstancias. Además también visitaron varias fábricas de queso de la zona, recordando con añoranza tiempos pasados. Luis Martín reconoció esta atención única e inédita del director de la fábrica hacia un colaborador, agradeciendo este detalle nunca conocido.

## **LACTALIS,** **empresa propietaria actual**

Datos actuales de la fábrica Flor de Esgueva propiedad del Grupo Lactalis.

La fábrica de Flor de Esgueva, situada en la localidad vallisoletana de Peñafiel, se incorporó al Grupo Lactalis en 2006.

El Grupo Lactalis, fundado en 1933, es uno de los líderes mundiales del sector lácteo. La empresa internacional de origen francés, emplea a más de 75.000 personas, posee 242 fábricas y está en 85 países. El grupo acumula un extenso conocimiento y bagaje en el sector quesero, puesto que el origen del mismo se remonta a la fabricación del queso camembert. En la actualidad la compañía fabrica más de cien referencias de queso en Francia.

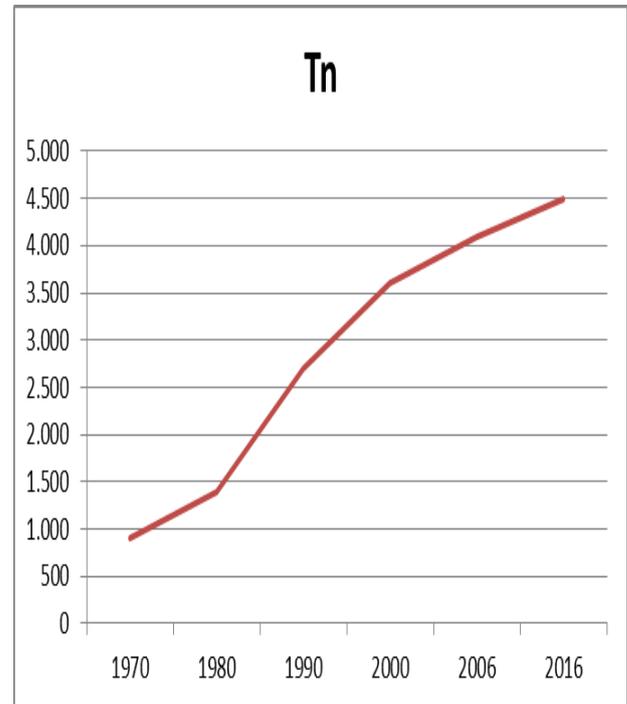
En España, el Grupo Lactalis cuenta con 8 fábricas y 2500 empleados. Además adquiere leche a nivel nacional a más de 2600 ganaderos. Entre sus productos se encuentran marcas como Flor de Esgueva, Gran Capitán, El Ventero, President, Puleva, Lauki, RAM, El Castillo, Chufi o Galbani.

Desde su incorporación al Grupo, la fábrica de Peñafiel ha crecido en volumen de fabricación, pasando de 3800 toneladas en 2006 a 4500 toneladas en 2016, y empleando a una media anual de

100 personas. Durante estos años también se han realizado inversiones para la mejora de sus instalaciones.

### Cuadros de evolución de la fábrica

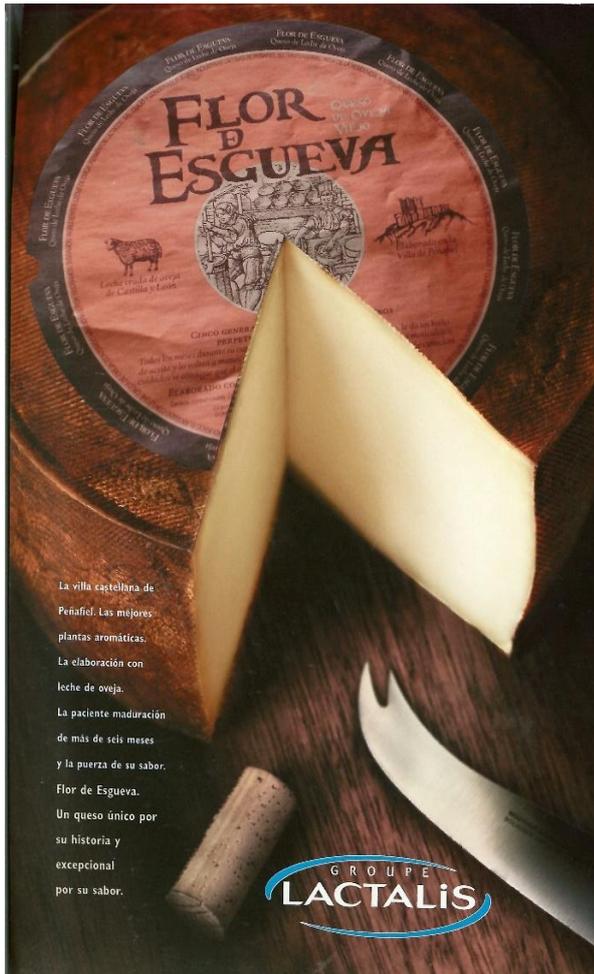
Cuadro I



Cuadro II

año	Tn
1970	900
1980	1.400
1990	2.700
2000	3.600
2006	4.100
2016	4.500

Para la elaboración de sus quesos, Lactalis recoge a diario leche de oveja entre los ganaderos castellanoleoneses, aplicando estrictos controles sanitarios, para garantizar la máxima calidad en un queso como Flor de Esgueva que se fabrica a base de leche cruda.



El deseo de cualquier vecino de Peñafiel es que esta industria siga aportando a la comarca oxígeno, vital para la supervivencia.

Se debe tener especial atención en cuidar y colaborar para el buen funcionamiento de esta fábrica tan necesaria.

Hemos tenido algunos ejemplos de industrias legendarias de nuestro pueblo que, de la noche a la mañana, han desaparecido sin dejar huella. Ese inmenso vacío lo vemos cada día y ni siquiera nos queda el vestigio industrial — baste recordar la “Chimenea”— como icono de lo que fuimos y que hoy ya no somos.

Estamos huérfanos de industrias medianas que aporten estabilidad vital a la población cada

día más menguante de esta rica comarca, e, incomprensiblemente, casi abandonada. Los habitantes llegan a límites de resignación de tal calibre que estamos rozando la frontera de la *demotanasia* (\*).

La comarca de Peñafiel aún está a tiempo de remediar su abandono; los recursos son muchos, pero tal vez nos falte voluntad de crecer, o acaso de juntar las fuerzas de la “exigencia” que individualmente parece imposible llevar a cabo.

Flor de Esgueva debe seguir con nosotros tanto tiempo como seamos capaces de quererlo.

Muchos son los factores que pueden influir en el resultado final, aun así, solo debería preocuparnos lo que nosotros podemos hacer para lograrlo.



(\*) Demotanasia: acciones y omisiones que conducen a la desaparición lenta y silenciosa de la población de un territorio



Avda. Escalona, 29 • Tel.: 983 88 02 25 • Fax: 983 88 17 36 • 47300 PEÑAFIEL (Valladolid)  
www.horpiso.com • info@horpiso.com



  
**TOMÁS POSTIGO**



**BODEGA TOMÁS POSTIGO**

C/Estación, 12, 47300 Peñafiel, Valladolid  
Tlf: 983 87 30 19 Fax: 983 88 02 58  
administración@tomaspostigo.es  
www.tomaspostigo.es



## Apuntes sobre diferentes técnicas de artesanía

*José Antonio Ojosnegros Cano*

### TALLA

Una **talla** es una obra de escultura, especialmente en madera. La madera se trabaja mediante un proceso de desgaste y pulido, con el propósito de darle una forma determinada, que puede ser un objeto concreto o abstracto. El producto final puede ir desde una escultura individual hasta elementos decorativos trabajados a mano que formen parte de una tracería. Según definición de la Real Academia Española una talla es 'obra escultórica que se hace especialmente en la madera, pero también puede ser en piedra y otros materiales'.

Hay diferentes formas de tallar:

- Talla dulce: grabados sobre metal.
- Media talla o medio relieve: sobre cuadros perfilando figuras o paisajes.
- Talla baja o bajorrelieve: con poco bulto, unidos por una base de madera (retablos) o piedra (fachadas, escudos, etc.)
- Y la escultura propiamente dicha, en madera, piedra etc., sobre personajes, abstracción.

Las herramientas que se utilizan son mazo redondo de madera, gubia recta, de codillo, de contracodillo, plana o formón, de cañón, de medio punto y angular.

Para realizar la talla en madera se eligen maderas de alta densidad y que no se astillan fácilmente.

Sus aplicaciones son variadísimas, aunque su principal función es el ornamento. Se usa tanto a nivel arquitectónico como para el embellecimiento de objetos de uso cotidiano.

Como toda artesanía, tiene un componente artístico en el cual el tallista-artesano vuelca su talento creativo para sacar de unas simples tablas una obra de arte, y otro componente, técnico y mecánico, que hay que tener en cuenta para que la

materia prima responda a los esfuerzos del tallista y logre el resultado deseado.

En este tipo de **media talla** es en el que destacó especialmente el artesano-ebanista local, Dionisio Ojosnegros López, mi padre. Fue un *hobby* que practicó durante toda su vida, compaginándolo con el trabajo de carpintero; posteriormente, cuando se jubiló, amplió considerablemente su obra. Casi todos los motivos de sus tallas eran el castillo de Peñafiel, la leona del puente, la torre del reloj, y otros lugares siempre de su pueblo.

Otras de sus obras importantes fueron las tallas y construcción de las carrozas de Semana Santa de la cofradía de la Pasión. Y uno de sus últimos y destacados trabajos fue la talla y construcción de la carroza de la Virgen de la Dolorosa de Santa María, trabajo en el que casualmente participé yo de forma activa, pues los planos, dibujos de los motivos de los paneles y la ampliación de éstos a tamaño real se efectuaron en gran parte en Girona.



EL Castillo. Talla de Dionisio Ojosnegros (\*)

Últimamente se emplean también otras técnicas más modernas para tallar la madera. Se puede hacer diseñando el objeto a tallar con un software de modelado en tres dimensiones CAD. Aunque esto ya se sale un poco del concepto arte-

sanal.

**Historia.** Es una actividad muy antigua y extendida a largo plazo. Algunos de los mejores ejemplos que subsisten de antigua madera tallada provienen de la Edad Media en Italia y Francia, donde el tema más frecuente de aquella época era la iconografía cristiana. En Inglaterra subsisten ejemplos de los siglos XVI y XVII, época en la que el medio preferido era el roble.

Desde las épocas más remotas la decoración de madera ha sido un arte destacado. La tendencia de la naturaleza humana ha sido siempre ornamentar cada artículo de uso ordinario. La humanidad, desde sus primeros tiempos, corta dibujos o diseños en cada artículo de madera que es susceptible de talla. Esto podemos verlo en la obra de diversos pueblos que conservan esta tradición: los nativos de Norteamérica tallan sus anzuelos o las boquillas de las pipas, lo mismo que los polinesios tallan sus remos.

### MARQUETERÍA

La **marquetería** es el arte o técnica de chapar o embutir piezas de madera en una estructura formando patrones decorativos, diseños o fotos. La técnica puede ser aplicada a muebles, pavimentos, sillas, pequeños objetos de mano o incluso paneles.

Los materiales de madera, u otros, que se emplean en la marquetería auténtica tienen un grosor de más de 3 mm.

Las chapas o elementos decorativos son principalmente de madera, aunque pueden ser de hueso, marfil, caparazón de tortuga, madreperla, o bronce. Se usaron pajas coloreadas como técnica particular en "spas" europeos al final del siglo XVIII. Se puede usar un gran número de maderas exóticas, incluso tiñéndolas para conseguir más colores.

La forma más sencilla de marquetería utiliza solo dos capas de chapas distintas, las cuales son pegadas temporalmente y cortadas con una sierra fina, produciendo dos paneles del mismo diseño pero contrastado color, «partie et contrepartie» (parte y contraparte).

Actualmente en marquetería se usan cuchi-

llos cortaláminas, técnica que requiere mucho tiempo y que hace que muchos marqueteros se hayan pasado a sierras de calar o de contorno. Se usan distintas colas y técnicas para pegar las piezas juntas, como los pegamentos y tableros.



El entarimado o parquet es muy similar a la marquetería, de hecho son técnicas que se complementan muy frecuentemente. Ambas técnicas tradicionales de trabajo de madera evolucionaron en Francia en el siglo XVII, y cuentan con su máximo exponente de la decoración de muebles y pavimentos en el Palacio de Versalles.



### TARACEA

Según la RAE, la taracea es la incrustación o embutido, hecho con pedazos menudos de madera, conchas, nácar, marfil, hueso, etc... en maderas de alta densidad u otros materiales.

'Taracea' es sinónimo de incrustación. La técnica proviene de los orígenes de la humanidad, cuando de manera precaria se hacían hendiduras en la madera para luego rellenarlas con otras maderas, metales, piedras o simplemente hueso y marfil.

La **taracea** es una técnica artesanal aplicada al revestimiento de pavimentos, paredes, muebles, esculturas y otros objetos artísticos. En la labor se utilizan piezas cortadas de distintos materiales (madera, concha, nácar, marfil, metales y otros similares), que se van encajando en un soporte hasta realizar el diseño decorativo. Es un

trabajo de incrustación. Entre unas piezas y otras hay un efecto de contraste que depende del color y la característica del material empleado. Los trabajos se realizan igual que en el siglo XVIII, con navaja fina, cuchilla o cutter. Actualmente se utilizan técnicas más modernas; se trabaja con bisturí quirúrgico por su mayor perfección de corte, aunque este método se sale ya de la artesanía pura y manual.

Con la llegada del Islam a Oriente, la taracea se llenó de simbolismo y belleza, elevando la belleza estética de esta técnica que ya se realizaba en los pueblos árabes. Fiel reflejo son los monumentales tesoros de arte que quedaron como legado de aquellas culturas en las mezquitas, palacios, "madrasas" o escuelas coránicas.



Se tiene noticia también de trabajos de taracea de la época sumeria en Mesopotamia (3000 a. C.) y de la dinastía Ming (1368-1644) en China. Se difundió por Asia Menor (actual Turquía), y más tarde, los romanos la adoptaron cuando entraron en contacto con el mundo helenístico; llamaron a este arte *incrustatio* o *loricatio*. Plinio el Viejo hace una extensa descripción de esta técnica en su obra *Naturalis historia*. Las piezas con que se hacían las incrustaciones las llama *crustae*. Los árabes introdujeron esta técnica en España, por eso taracea deriva de la palabra árabe *Tar'sia*, que significa incrustación.

Entre 1440 y 1550 la taracea alcanza su máxima expansión al amparo del gusto por el arte y el lujo de las nuevas clases adineradas, desarrollando lo que será definido por André Chastel como el "cubismo del Renacimiento".



Obra de Pedro de la Villa, en la que combina diversas maderas para conseguir los distintos colores (\*)

### FALSA TARACEA O FALSA MARQUETERÍA.

No existe una definición concreta ni técnica ni oficial, puesto que esta manualidad es relativamente moderna. Técnicamente, la falsa taracea es el arte de acoplar láminas de madera, adhiriéndolas a una base sólida, generalmente madera, mediante colas o pegamentos especiales, hasta conseguir dibujos y figuras. La diferencia con la taracea es que no se incrusta, sino que se pega. Y con la marquetería es el grosor de la madera, o el material que se utilice.

Se pueden modificar, a través del calor, los tonos y colores de la madera para conseguir los tonos deseados. Aunque esto ya no es artesanía, pues se hace en fábricas, y lo más normal es utilizar tonalidades de diferentes tipos de árboles exóticos.

Se pueden chapear casi todos los objetos y muebles, con chapas de 1 mm de grosor o menos, de maderas nobles sobre las que se trabaja el diseño y combinaciones. Las maderas se pueden "tostar" con arenas de sílice, o bien simplemente con calor intenso hasta conseguir sombras y distintas tonalidades.

Esta técnica de artesanía es la que yo particularmente practico, puesto que es muy entretenida, divertida y gratificante.



Modelo del autor de falsa taracea con pirograbado.

## PIROGRABADO

El **pirograbado** (del griego *piros*, fuego, y *graphos*, escritura) es una técnica de dibujo primordialmente, mas su utilización abarca en la práctica cualquier grabado en el que se emplee el aparato conocido en la actualidad como *pirograbador*, el cual emplea electricidad para generar el calor suficiente en la punta.

Se trata de quemar un soporte, ya sea éste de papel, cartón o madera, con el pirograbador marcando un dibujo sobre esa superficie. El pirograbador tiene varios mangos parecidos a soldados de estaño, y varias cabezas con diferentes formas. Regulando la intensidad del calor que desprende la punta, se consigue más o menos intensidad en el quemado y, consecuentemente, distintas tonalidades del marrón suave al negro absoluto.

El método que antecede a la actual *electrotermo-grabación* es el del empleo de la llama abierta y un objeto metálico que absorbiese el calor para así transferirlo hacia la tabla de madera.



Mona Lisa. Pirograbado

**Historia.** Esta técnica ha sido practicada por diferentes culturas, desde los egipcios a tribus africanas desde los orígenes de los tiempos. El pirógrafo Robert Boyer propone que esta técnica está datada en la Prehistoria, cuando los primeros humanos crearon diseños empleando los restos calientes del fuego. En China, durante la dinastía

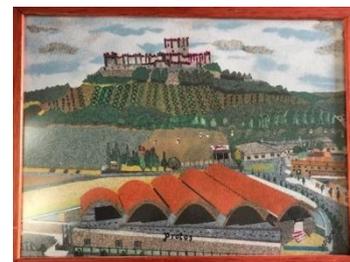
Han se conocía este método como "bordado con agujas de fuego". Durante la época victoriana, la invención de máquinas provocó un amplio interés por este tipo de artesanía, y fue entonces cuando se acuñó el término *pirografía*. La pirografía es, en muchos países, una forma artística tradicional.



Santillana del Mar. Pirograbado sobre piel

## ARENILLAS DE COLORES

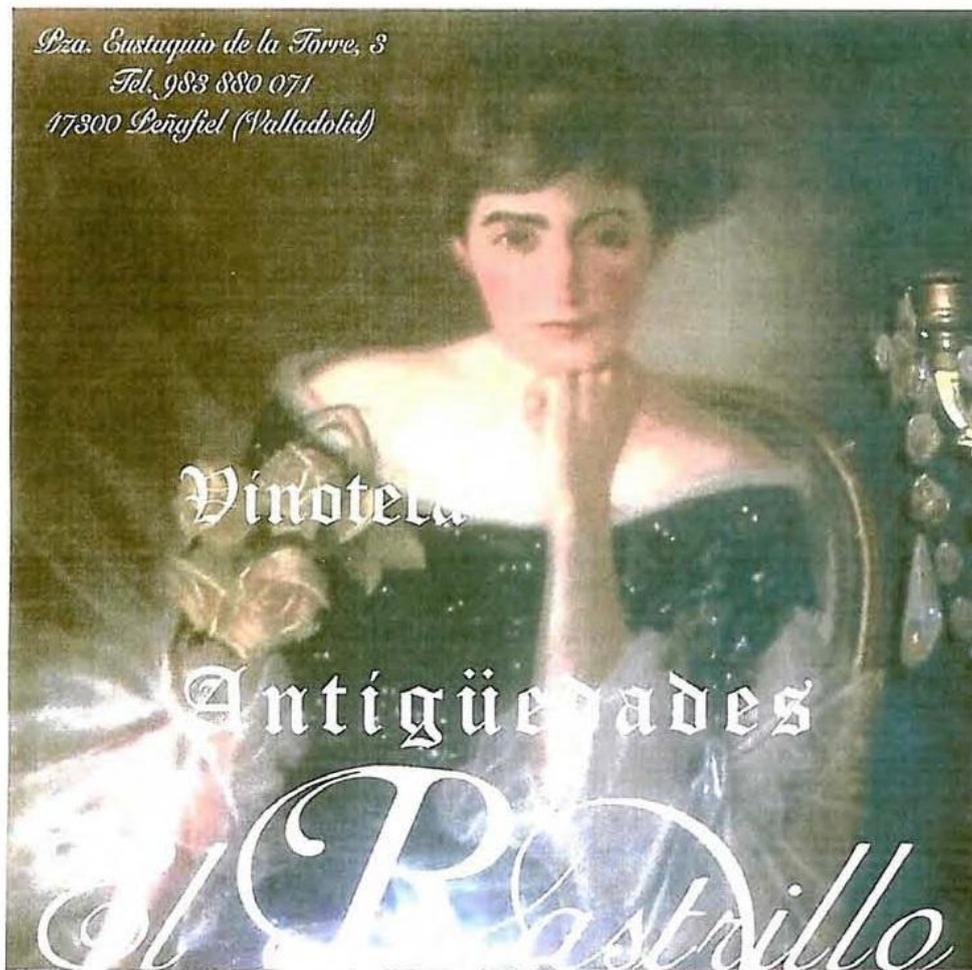
Los trabajos con arenas de colores nos ofrecen la original técnica de pintura sin pinceles. La creación de cuadros con arenas es una modalidad creada y desarrollada recientemente, que permite la realización de obras de arte cuya calidad no resulta inferior a la pintura. Con arenas puede decorar cualquier base de madera, metacrilato, cristal, aplicando previamente una mano de barniz especial al agua, o pegando una lámina adhesiva por los dos lados y recubierta por la parte de arriba con un fino plástico en el que se dibujan los motivos que sean. Posteriormente se recorta con una cuchilla fina o cutter, y se rellena de arena el espacio creado. Para texturizar y crear relieves se puede mezclar las arenas con TEXTURA opaca o transparente, consiguiendo tonos pastel con la primera y no alterando el color inicial de las arenas con la segunda. Se utiliza para hacer cuadros, decorar piezas de vidrio, madera, metacrilato, latón, papel, cartón... cualquier tipo de superficie.



Obra del autor con arenas de colores (\*)

**Nota de la Redacción.** Las obras señaladas con (\*) formaron parte de la exposición "Peñafiel a tu sombra".

Pza. Gustavino de la Torre, 3  
Tel. 983 880 071  
47800 Peñafiel (Valladolid)



Vinoteca

Antiguéades

El Pastrillo

*Te invita a  
degustar en su  
vinoteca, los  
quesos y vinos  
de la Ribera*



PEDIDOS TELEFÓNICOS

983 873 029

645 907 491

SERVICIO A DOMICILIO  
GRATUITO

Ganadería propia

los Sabores  
de Castilla

Carnicería • frutería • delicatessen



C/ Derecha al Coso 34, PEÑAFIEL (Valladolid) • 983 873 029 - 645 907 491  
info@lossaboresdecastilla.es • www.lossaboresdecastilla.es

## Cuadernos de Peñafiel

*Jesús Tejero Esteban*

### I.- Nº 13: Peñafiel. Ordenanzas Municipales (1878)

En este número 13 de la colección, sacamos a la luz las Ordenanzas Municipales que fueron redactadas y aprobadas en 1878.

Peñafiel carece de unas ordenanzas que regulen la vida cotidiana de la villa. Muchas veces la autoridad municipal no sabe cómo actuar ante casos que se presentan a diario, y tiene que aplicar leyes generales, que necesitan un experto para su interpretación y dificultan su aplicación en causas, que de existir unas normas municipales serían de fácil e inmediata resolución.

Mediante estas antiguas ordenanzas, podemos estudiar la vida cotidiana y costumbres de la población de Peñafiel de hace casi siglo y medio. Aunque algunas de las normas, como es obvio, por el tiempo transcurrido, están obsoletas, la mayoría de ellas, bien actualizándolas, bien dejándolas tal cual, podrían ser incorporadas sin ningún problema al articulado de una ordenanza actual, ya que las relaciones vecinales y su problemática han cambiado poco en su raíz y los conflictos vecinales son, salvando la tecnología y la evolución, prácticamente idénticos.

Estas ordenanzas constan de 108 artículos divididos en 10 capítulos y unas consideraciones finales.

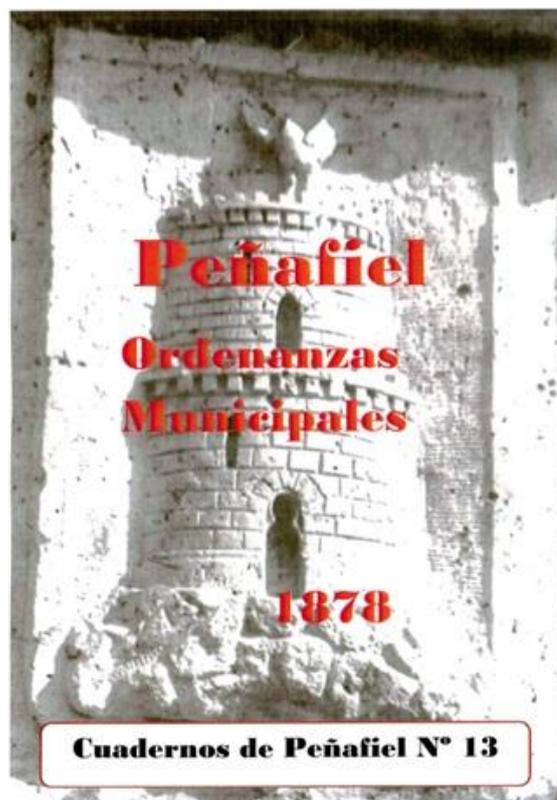
#### Capítulo I – Religión.

En una sociedad confesional, como era el Estado español en aquel tiempo, la religión regía los destinos no solo espirituales, sino también el quehacer diario de la vida ciudadana, por lo que las ordenanzas se supeditan a las normas de la Iglesia católica apostólica y romana.

#### Capítulo II – Costumbres – Comodidad.

Definición de vago y su persecución; control de viajeros, del ejercicio de algunas profesiones, de las conductas soeces, encerradas e insultos, bailes y espectáculos, juegos de azar.

Regulación del tráfico, de las armas. Castigo por romper farolas y carteles, arrojar agua a la calle y por invasión de las aceras.



#### Capítulo III – Limpieza e higiene.

Regula la limpieza e higiene en la villa. Cuidado de fachadas, cuadras y corrales. Hacer aguas y vertidos, animales muertos e infecciosos, casas de enfermos contagiosos, higiene en las medidas de líquidos y prohibición de envenenar el agua de las fuentes.

#### Capítulo IV – Abastos, mercados y ferias.

Regula la venta del tocino, del pan y la harina, inspección de los comestibles, contraste pesos y medidas, venta de alhajas y metales preciosos. Los dos últimos artículos se refieren al sitio de venta de ganado y trote del mismo en el ferial.

#### Capítulo V – Espectáculos públicos.

Los cuatro primeros se dedican al teatro. Los tres siguientes regulan los novillos y capeas y los encierros. El resto de los artículos de este capítulo, regula las

fiestas de Carnaval.

#### Capítulo VI – Baños.

Prohíbe los baños en la zona urbana del río, el bañarse juntas personas de distinto sexo, y hacerlo en zonas peligrosas.

#### Capítulo VII - Ornato.

El título de este capítulo debería llamarse: normas de urbanismo, pues a ello dedica todo su articulado. Regula fachadas, alineación de casas, licencia de obra, alturas previstas según la zona urbana y el modo de llevar la construcción.

#### Capítulo VIII – Incendios.

Los siete primeros artículos indican la actuación ante un incendio. Los cinco restantes son normas de prevención de los mismos.

**Capítulo IX – Policía rural.** Prohíbe entrar en campo ajeno, la rebusca, arrancar árboles, coger frutos y dañar las plantas sea en propiedades privadas o públicas, la extracción de arcilla para vasijas, fuera del lugar asignado. Regula la caza y la pesca y prohíbe algunos métodos usados por los furtivos.

**Capítulo X – Faltas contra los agentes del municipio y obligaciones de estos.**

Castiga el desacato al agente de la autoridad, en el ejercicio de sus funciones. Así mismo describe las tareas a desarrollar por los mismos.

**Disposiciones generales:** Se fija la cuantía de las multas y las de los reincidentes.

Fueron aprobadas por el Ayuntamiento el 3 de abril del año 1878 y ratificadas por el Gobernador Civil, el 6 de mayo del mismo año. Las firma el alcalde, por aquel entonces Maximino Benito, y el secretario Miguel Gabriel.

# CARNICERIA - CHARCUTERIA ANSELMO GARCIA

PIDA CONSEJO A SU CARNICERO

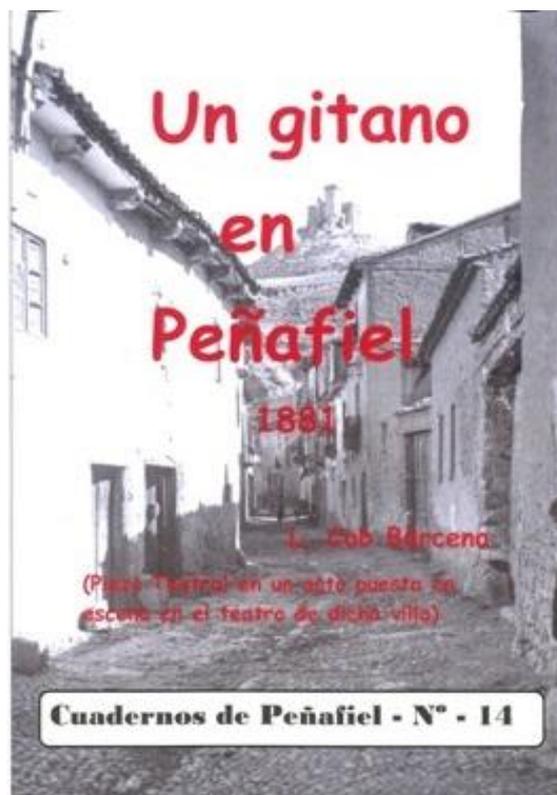


SU CARNICERO  
ES UN ESPECIALISTA  
CONFIE EN EL

MIS MEJORES PIEZAS NO SON SIEMPRE LAS MAS CARAS  
ESPECIALIDAD EN CARNES DE PRIMERA CALIDAD  
LECHAZO CHURRO Y TERNERA FINA  
CARNES DE AVILA Y ZAMORA

Plaza Los Comuneros, 15 • Tel. 983 88 03 64 • PEÑAFIEL (Valladolid)

## II.-Nº 14: Un gitano en Peñafiel



En este nuevo número de los **Cuadernos de Peñafiel**, os damos a conocer una pequeña obra de teatro, de la que pocas personas conocían su existencia.

Fue escrita en 1881 y de su autor, **L. Cob Bárcena**, no hemos logrado obtener dato alguno. Dedicó la obra a Teódulfo y Ricardo Lagunero, y él mismo dice que fue representada en el teatro de esta villa, que entonces era una especie de almacén y antiguo depósito de grano que existía nada más pasar el puente, entre las calles de Mercado y San Fructuoso.

Esta obra se la cedió José María Díez Asensio a un socio de A.H.C. Torre del Agua de Peñafiel. El profesor no supo decir ni su procedencia ni la persona que se la facilitó, en cualquier caso lo importante es que hoy, gracias al ilustre historiador de Peñafiel, ve la luz un documento legado de nuestra historia.

En ella nos narra la llegada de un gitano a la villa de Peñafiel, en el momento en el que se va a celebrar la boda del castillo de Curiel con la Torre de San Pablo.

El gitano se encuentra con el personaje de "Peñafiel" y tras unas disquisiciones sobre el matrimonio y las mujeres, este último se da a conocer y se lamenta recordando las grandezas de su pasado hoy perdidas, así como de su milenaria historia desaparecida bajo las aguas del río Duratón. También se aflige del contraste de todo ello con la decadencia y el abandono de su presente.

A continuación, van desfilando por la escena una serie de personajes que "Peñafiel" va presentando al forastero: el Castillo, el Consistorio, la Torre del Hospital, el Telégrafo, las Tres Boticas; hay un diálogo entre el Coso y el Teatro, alabando cada cual su espectáculo y despreciando el de su antagonista.

Todo ello sirve al autor para realizar una crítica sobre el conjunto de la villa, el estado de sus calles, las malas costumbres ciudadanas, el alumbrado, las músicas, el abandono de sus monumentos, los políticos, el agua potable y las fuentes, etc.

El gitano es el forastero que va preguntando, apostillando y asombrándose a veces de lo que "Peñafiel" le va contando.

Se emplean en esta obra tres dialectos: el del gitano, el del andaluz que se pone en boca del Coso, y el castellano a secas en el resto de los personajes.

Al final, la boda no se celebra porque la novia se entera que el novio es un "aventurero" de

cuidado. Con lo que van desgranando los actores podemos adivinar claramente las carencias y problemas del Peñafiel de hace cerca de 140 años.

La **Asociación Histórico Cultural Torre del Agua** una vez más se congratula al poder ofrecer otra pequeña muestra de la actividad cultural del pasado de nuestra villa.

Espero que disfrutéis leyendo esta pequeña perla rescatada del olvido, y cuyo autor, lo más probable, fuera un hijo del pueblo o viviera largo tiempo en él, por el conocimiento que tenía de sus vivencias y sus problemas.

*J*



Plaza España, 5 PEÑAFIEL, Valladolid

Tel. 983 88 14 88



# Información de la Asociación Histórico-Cultural Torre del Agua de Peñafiel

La Asociación Histórico-Cultural Torre del Agua de Peñafiel puede llevar a buen fin sus objetivos gracias a la colaboración económica de personas y empresas. Esta colaboración puede adoptar diversas modalidades:

- **Inscripción como socio.** La cuota anual es de 50 €.
- **Anuncios y publicidad.** Las empresas y actividades económicas pueden colaborar mediante la inserción de espacios publicitarios en el Boletín de la Asociación, cuyos precios son, **por un año** (4 boletines):
  - Espacio de página entera: 100 €
  - Espacio de media página: 50 €

Para solicitar más información se puede contactar con la Asociación mediante el correo electrónico: [contacto@penafieltorredelagua.com](mailto:contacto@penafieltorredelagua.com) o en [www.penafieltorredelagua.com](http://www.penafieltorredelagua.com)



Restaurante  
**Molino  
de Palacios**  
Asador Castellano

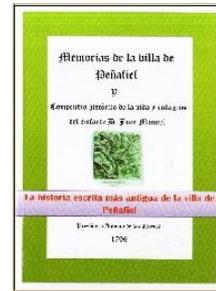
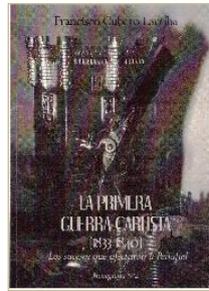
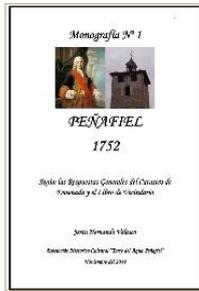
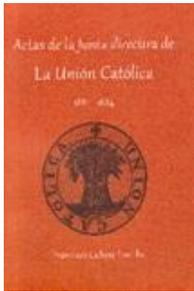


*Molino de agua  
del s. XVI*

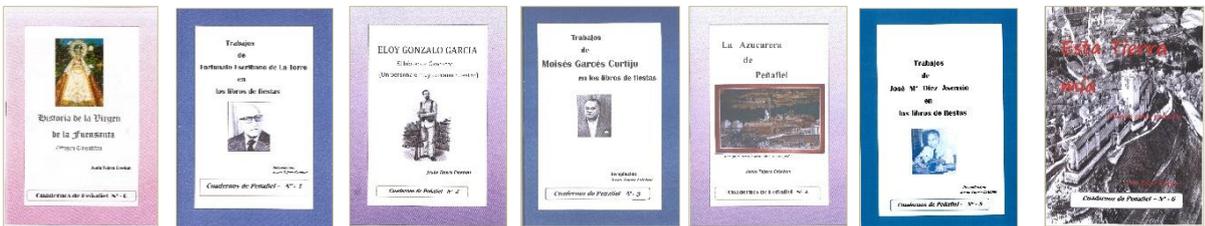
646 203 770 983 880 505  
info@molinodepalacios.com www.molinodepalacios.com  
Av Constitución, 16 Peñafiel (Valladolid) SPAIN

# PUBLICACIONES

## LIBROS:



## CUADERNOS DE PEÑAFIEL



Ultimo titulo publicado >>>>>>>>

## BOLETINES DE LA ASOCIACIÓN



Último boletín publicado >>>>>



## DISFRUTA DEL RITUAL

En el Ritual Flor de Esgueva es tan esencial el cuidado de cada pieza por parte del maestro como la forma que tú eliges para disfrutar del sabor de tu queso curado perfecto.



FLOR DE ESGUEVA



# PATRIMONIO PERDIDO



## Parque de la Judería mediado el siglo XX

A la derecha de la imagen, entre sombras, se puede observar el arco de la antigua judería. A su izquierda, el edificio blanco fue construido sobre el solar en el que se asentó el matadero y, anteriormente, la sinagoga.

Un poco más a la izquierda, bajo el cubo norte del castillo, se puede ver la antigua cárcel.



## Asociación Histórico-Cultural Torre del Agua de Peñafiel

Plaza de España nº 19  
47300 Peñafiel (Valladolid)  
[contacto@penafieltorredelagua.com](mailto:contacto@penafieltorredelagua.com)  
[www.penafieltorredelagua.com](http://www.penafieltorredelagua.com)