

LA VOZ DE PEÑAFIEL

Depósito Legal: BU-415/2001

PUBLICACIÓN MENSUAL DISTRIBUCIÓN GRATUITA 5000 EJEMPLARES N.º 19 FEBRERO 2003

SANTIVERI



60 AÑOS DE SALUD

CONSTRUCCIONES

H.NOS. ARENALES MIGUEL
C. Las Huertas 14
Tlf y Fax: 983 881385

AZULEJOS
Y
GRES

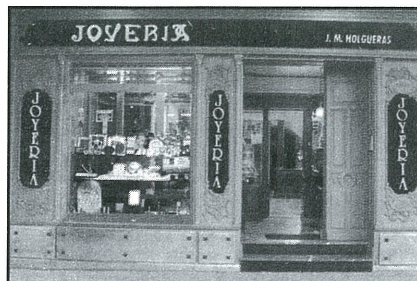
ALMACEN DE
MATERIALES PARA LA
CONSTRUCCION

C/ Muñoz Calero Nº 8
Tel. 983 88 88 41

RESIDENCIA DE LA 3ª EDAD
SANTIAGO APÓSTOL

CENTRO DE DÍA

Tlf. 983 881811/12 - Fax: 983 880577 - Apdo. 3



JOYERÍA HOLGUERAS

PRESENTANDO ESTE
ANUNCIO LES HACEMOS UN
15% DE DESCUENTO

Pza. Mayor 9; Tlf. 947 506396
ARANDA DE DUERO

LA VOZ DE PEÑAFIEL

Nº DE PUBLICACIÓN: 19
FECHA: FEBRERO 2003

DIRECCIÓN

Christian Rojo García

COLABORADORES

Jesús de la Villa

Alfredo Rodríguez

V. Rojo Pinto

Luis Martín Fandiño

MAQUETACIÓN

Christian Rojo

FOTOGRAFÍA

V. Rojo Pinto

PUBLICIDAD

Rebeca Calderón

REDACCIÓN Y PUBLICIDAD

C. Juan Martín Empecinado Nº 6
Peñafiel 47300 Valladolid
Tif: 983 880862

lavozdepenafiel@hotmail.com

La Voz de Peñafiel no se identifica
necesariamente con las opiniones
recogidas en los artículos firmados.

www.lavozdepenafiel.es.fm



!NO A LA GUERRA!

La Voz de Peñafiel quiere unirse a este grito por la paz. En este comienzo del S. XXI es hora de echar una mirada al pasado y tratar de evitar la destrucción que las guerras causaron en el siglo anterior. El sábado 15 de Febrero todo el planeta salió a la calle para defender la vía pacífica, no fue tanto una cuestión política como un grito desesperado para evitar que miles de personas inocentes mueran ante los intereses de unos pocos. Tanto Saddam como Bush deben recapacitar pues en sus manos está evitar un nuevo conflicto internacional, el primero deberá seguir las directrices de la ONU o mejor aun marcharse y abrir un proceso democrático en Irak; el presidente americano, por su parte, debe convencerse que una invasión militar lo único que va a conseguir es aumentar el odio árabe por Occidente, lo que puede traer graves consecuencias tanto en la proliferación de actos terroristas como en una posible globalización del conflicto.

Contamos hoy día con organismos internacionales, la ONU o el Tribunal Internacional de Justicia, capacitados para juzgar los genocidios de la dictadura de Hussein y en ellos deberemos poner nuestra confianza para la resolución de este problema. Bien es cierto que a lo largo de su breve historia estos organismos han conseguido en contadas ocasiones los objetivos para los que fueron creados, pero solamente desde la paciencia y la confianza por parte de todos los países se pueden llegar a cumplir. Si en esta nueva ocasión su papel vuelve a ser pisoteado estaremos hablando posiblemente de su fin y de una vuelta a empezar.

De todos es sabido que Oriente Medio es hoy por hoy una bomba a punto de estallar y la intervención americana puede ser la chispa que la encienda. ¿Cuándo nuestra humanidad habrá progresado lo suficiente para comprender que la violencia sólo genera violencia?, ¿Por qué persiste el odio entre pueblos y razas? ... No contamos con respuestas a estas preguntas, y posiblemente, dado el ámbito local de nuestro medio, se nos escapen muchas cuestiones de este conflicto internacional, pero de lo que sí estamos seguros es de que una guerra nunca puede ser una solución, pues supone por sí misma el problema.

Por todo ello con nuestra pequeña, pero tenaz VOZ DE PEÑAFIEL, nosotros también gritamos ¡NO A LA GUERRA!

V. Rojo Pinto

GESTIONES INMOBILIARIAS

PEÑAFIEL - 2000 S.L.

COMPRA Y VENTA DE PISOS, LOCALES Y FINCAS

C. Juan Martín Empecinado nº 6 Tlf: 983 880862



La factoría de Peñafiel acogió tan emblemática celebración con la presencia de diversas autoridades

SANTIVERI CUMPLE 60 AÑOS

Santiveri ha celebrado el 19 de febrero su 60 cumpleaños en nuestra localidad, donde se halla ubicada su más importante planta galletera. En los últimos 3 años la empresa española líder en alimentación natural y productos dietéticos ha invertido cerca de 2.000.000 de euros en la modernización del proceso productivo y en mejoras medioambientales de esta factoría. También, en el último año, se ha creado una sección especializada en alimentación sin gluten para celíacos y se han adquirido 15.000 metros cuadrados de terreno para la ampliación de las instalaciones de la fábrica y la construcción de un nuevo almacén informatizado para la distribución del producto en el norte de España. Desde la planta de Santiveri en Peñafiel salen al año casi 6 millones de paquetes de galletas, el 10% de las cuales son para la exportación. Entre los asistentes a la celebración del 60 aniversario de Santiveri aparecieron diversas personalidades políticas de la comunidad, como el vicepresidente de la Junta de Castilla y León, Tomás Villanueva; el alcalde del Ayuntamiento de Peñafiel, Félix Martín; el presidente de la Diputación Provincial de Valladolid, Ramiro Ruíz; el delegado territorial de Valladolid, Jesús García y el concejal Pedro A. Peña. Este aniversario coincide con la concesión de la condecoración al Mérito Alimentario al presidente de Santiveri, don Santiago Santiveri,

LA VOZ DE PEÑAFIEL FELICITA A SANTIVERI POR SU 60 CUMPLEAÑOS

que concede el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en virtud de los méritos realizados tanto en labores de investigación como tecnológicas "por la mejora de las dietas alimentarias y los problemas de la nutrición". Condecoración que fue impuesta, el pasado día 14 de febrero, por el ministro de Ciencia y Tecnología Josep Piqué, en el transcurso de un acto celebrado en el Hotel Princesa Sofía de Barcelona.

La factoría de Santiveri es pionera y líder en el segmento de la dietética en la comunidad de Castilla y León, al igual que ocurre con el resto de España. En su decidida apuesta por el desarrollo productivo de la zona, su consejo de administración ha aprobado en los últimos años diversas partidas financieras destinadas a la mejora e innovación tecnológica. El reto a corto y largo plazo es ampliar la gama de galletas, redundando en todos los factores que permiten ahondar más en la

calidad de un producto que debe sus mejores cualidades a la excelencia única del cereal que produce esta tierra.

Casa Santiveri, S.A., que facturó el pasado año más de 50 millones de euros, cuenta en la actualidad con una plantilla de 350 empleados y factorías en Barcelona y Puigvert de Lleida (Lleida), además claro de la de nuestra localidad. Dispone de una red de 228 sucursales repartidas por el territorio nacional y está presente en más de 7.000 puntos de venta. Además de liderar el mercado interior, su labor exportadora se extiende a 15 países de todo el mundo y dispone de la más amplia gama de productos dietéticos de toda Europa. Su línea de productos se divide en 5 segmentos: Alimentación Sana, Productos Diéticos, Plantas Medicinales, Productos Ecológicos y Cosmética Natural. Todos ellos en continua expansión, acorde con la dinámica de los hábitos de consumo actuales, que se decantan por una alimentación cada vez más cuidada y sana. En este sentido su producción galletera constituye uno de los pilares fundamentales de su proyección futura.



BERDY LOS MEJORES PRECIOS LIQUIDACION FIN DE TEMPORADA

SEÑORA:

PANTALONES DESDE 9.00 €

CAMISAS DESDE 15.00 €

PARKAS CAZADORAS Y

ABRIGOS 40.00 €

JERSEYS DESDE 15.00 €

CABALLEROS:

CAMISAS DESDE 12.00 €

JARSEYS DESDE 12.00 €

PANTALONES FANTASIA 18.00 €

DOS VAQUEROS DESDE 30.00 €

CALLE PRADO MARINA
(DETRAS DEL CINE PRINCIPAL)
ARANDA DE DUERO

Un encuentro
Zaguán con lo
Natural

10% DESCUENTO
ARTESANÍA

Vinos Ribera del Duero
Productos Naturales

C. Derecha al Coso Nº 45
Tlf. 983 881018

Agustín García Benito nos presenta su Tesis sobre la cerámica tradicional en Peñafiel

CERÁMICA TRADICIONAL II

2) El estudio medioambiental de la zona ha permitido contextualizar esta cerámica y comprobar la enorme influencia del medio físico y el modo de vida en la configuración de las formas. El diseño nace a partir de los condicionantes que imponen las necesidades, y éstas vienen determinadas en gran medida por el entorno y por la forma de vida.

El resultado ha sido una cerámica de formas muy sobrias y austeras, que buscan resolver lo más directamente posible una función concreta. Sin embargo, en algunas piezas se da una profusión decorativa fuera de lo común con respecto a otros centros alfareros de la zona. Existe pues, una coincidencia conceptual de estos elementos con el marco geográfico y con la idiosincrasia de la población.

El terreno proporcionaba la arcilla con la que se elaboraban las cerámicas y sus propiedades determinaban tanto la forma y su aspecto visual como la función que desempeñaban. Con el análisis químico y mineralógico de las arcillas y las pruebas tecnológicas realizadas se ha conseguido la fundamentación científica de sus características, confirmando de esta manera los conocimientos descritos por los alfareros, adquiridos por medio de la experiencia y transmitidos entre generaciones. Interesaba su caracterización principalmente a efectos comparativos entre las dos arcillas utilizadas: la arcilla por ellos llamada recia y la arcilla floja.

A la vista de los resultados de los análisis, la primera presenta unos valores en el índice de plasticidad marcadamente superiores a la segunda, así como un mayor grado de contracción lineal de húmedo a seco y de seco a cocido. Por estas razones, la arcilla recia era más apropiada para realizar las piezas altas, pero obliga-

ba a que fueran de base y de boca relativamente pequeñas. En cambio, la arcilla floja no permitía hacer piezas altas, pero era muy apropiada para aquellas que precisaban amplia base.

Los valores granulométricos de la arcilla recia, su grado de porosidad y un índice de saturación bajo hacían que las piezas toscas, sin vidriar, desempeñaran muy bien funciones como continentes de fluidos. La arcilla floja presentaba una textura más marcada y su grado de refractariedad era más alto, lo que la hacía más apropiada para piezas que tuvieran que someterse a la acción del calor, aunque no las capacitaba para resistir la llama directa. Esto explica que en Peñafiel no se fabricaran piezas para el fuego.

La porosidad de ambas, y por tanto la transpiración, era insuficiente como para enfriar debidamente el agua, razón por la que tampoco se hacían piezas con ese fin. Su aspecto visual viene determinado por la composición química y mineralógica de las pastas y por el tipo de cocción. Predominan las tonalidades cálidas apagadas y blanquecinas, originadas por el alto contenido en

calcio y caliza y también porque la cocción se realizaba en una atmósfera ligeramente reductora. Además, la abundancia de sales y la dureza del agua de la zona producen eflorescencias durante el secado y la cocción.

Sin embargo, en aquellas piezas en contacto con materias grasas (como las destinadas a la preparación y conservación de alimentos) o con fluidos con alguna propiedad colorante, su aspecto blanquecino se apacigua de forma significativa y aumenta la saturación. Además, el uso y la limpieza frecuente hacen que aflore el color del corazón de la teja, con lo que la gama de tonalidades que podemos encontrar va desde el cálido suave hasta el rojo oscuro vivo. En el



caso de las piezas vidriadas, su variedad cromática se produce por transparencia a modo de veladuras, lo que les confiere, tanto a las bañadas en amarillo como en rojo, una luminosidad particular. A diferencia del sistema empleado en otros centros de la zona, la concentración de la mezcla de juguete y el sulfuro de plomo se aplicaba en dos sesiones y no en una, lo que favorece ese efecto.

A los tonos amarillos, naranjas, rojos anaranjados y pardos, hay que sumar los ligeramente azulados y verdosos originados durante la cocción o debidos a la penetración de algunas sustancias en contacto con la pieza a través de la superficie del vidriado, fragmentada a causa de los cambios térmicos.

3) Como se esperaba, los procesos de fabricación tienen una trascendencia y complejidad que supera con mucho la mera vertiente tecnológica. Más allá de las cuestiones mecánicas propias del oficio, en sí mismos son portadores de los principios que dan sentido a esa producción alfarera y de la filosofía de vida de la comunidad que los necesita, los propicia y los usa. Ha sido posible describir las fases de realización de todas y cada una de las piezas con rigor, con detalle y, lo que quizás sea lo más importante de todo, desde dentro. Es decir, se ha podido recoger el punto de vista de los alfareros, su lenguaje y su razonamiento del porqué de los procedimientos.

Se ha comprobado que el nacimiento de cada cerámica es un proceso vivo que interconecta materia prima, necesidades, funciones, modo de vida, costumbres, y exigencias de los clientes. Su configuración volumétrica y espacial deriva de una sabiduría fruto de procesos selectivos históricos, de perfeccionamiento y de adapta-

ción al uso que han tenido lugar a lo largo de muchas generaciones. Normalmente se asume sin discusión que el alfarero repetía mecánicamente modelos heredados de sus padres y que su trabajo era poco creativo. Se ha demostrado que ni lo uno ni lo otro es cierto en su totalidad. En realidad, lo que heredaba eran los clientes; o dicho de otra manera, los patrones mentales que se habían ido conformando en la comunidad a través de



siglos y que terminaban sedimentando en unos determinados tipos cerámicos que luego él interpretaba enriqueciéndolos con numerosos matices.

Continuamente confluían en la cacharrería numerosos encargos que con frecuencia exigían adaptar el modelo a las necesidades del cliente, teniendo incluso que crear en ocasiones diseños nuevos. Los arquetipos heredados han configurado la manera de pensar del alfarero y éste los objetiva resolviendo la forma de una manera personalizada. Si un diseño perduraba en el tiempo no era porque el cacharrero lo impusiera, sino porque lo imponía el cliente como consecuencia de las condiciones de uso. En cuanto éstas cambiaban, se adaptaba la forma sin ningún miramiento, con naturalidad. En definitiva, tenían lugar de forma cíclica y constante procesos de diseño-rediseño en los que el cacharrero era el último eslabón y no el primero.

Continuará ...

netcom, s.l.
Networking & Communications. Consultoría
Técnica y Distribución

www.netcomsl.net
Tfno: 699.20.91.80
e-mail: info@netcomsl.net
empresas: info_emp@netcomsl.net
C\Vicente Muñoz Calero, 16 Entreplata

Bar Restaurante
La Abuela
SE ALQUILA

PLAZA DEL COSO 38
Tif. 983 880 579

DESORDEN PÚBLICO EN PIÑEL DE ABAJO 1.779

El 14 de Septiembre es fiesta en Piñel de Abajo, entre otras actividades se celebra "una función de novillos", se ha montado en la plaza del pueblo una empalizada con carros y un tablado, como todos los años acuden forasteros de los pueblos circunstantes, todos paran en la posada de Piñel que esta al final de una calle que sale de la plaza, allí paran a comer, principalmente escabeche. De Pesquera acuden unos treinta o cuarenta vecinos, todos menos uno vienen a pie. Las relaciones entre las dos villas no deben ser muy buenas, "atendiendo a la antipatía y encono con que siempre se han mirado los de Piñel y Pesquera", como nos cuenta un testigo, en la calle se cruzan algún insulto.

El caballero que parece capitanea el grupo es desconocido para los de Piñel que si conocen a la mayoría de los que le acompañan, pero se rumorea que es un contrabandista que vive alojado en el mesón de Pesquera regentado por una viuda con sus dos hijos los cuales también van en el grupo. Van a la plaza y comienza las dos versiones de los hechos.

Versión de Piñel.- El contrabandista, llamado también el Incógnito, se coloca en la puerta del corral de los toros y no deja salir al novillo, la gente de Pesquera le vitorea y le apoya, uno de los alcaldes de Piñel se va a por él, le agarra "de los cabezones" y le quiere meter preso pero el contrabandista saca una navaja y se abre paso entre

las autoridades saltando el tablado sale de la plaza, mas vítores de los de Pesquera, se va al mesón, monta su caballo y con dos trabucos que treia al cinto comienza a disparar contra la plaza, los de Pesquera ya le han abandonado, el desconcierto es general y las gentes huyen a refugiarse en la primera casa que encuentran, el contrabandista sigue tirando con los trabucos, Hay varios heridos De perdigones. Los de Pesquera arrojados por el caballero



Bric Bof Fiel

**Bricolaje
Trabajos a Medida
Armarios Empotrados
Cocinas
Parquet Flotante**

C. Escalona 20 - Tlf. 983 881928
PEÑAFIEL - VALLADOLID

COLABORAN



Ayuntamiento



CAMPO
HOSTAL - RESTAURANTE - BAR



RESTAURANTE-BAR

Ctra. de Pesquera, 44
Tlf.: 983 880 126



HOSTAL

C/ Encarnación Alonso
Tlf.: 983 873 192

Mimos
MODA INFANTIL
Y JUVENIL

C. Parque de la Judería - Tlf. 983 881127



empiezan a apedrear los portales y los cristales de las casas, la batalla termina cuando deciden marcharse a su pueblo.

Los testigos reconocen entre los de Pesquera a un hijo de un abogado apodado "el burgalés" y a la mujer de un contrabandista llamado "Pedrisco", al caballero, el incógnito, no lo reconoce nadie, sin embargo el retrato, que nos hacen de él es la viva figura del bandolero; vestido de pana y capa parda, bastante robusto y fuerte y por bajo de la capa dos trabucos con cinto o canana llena de cartuchos. Aseguran los de Piñel que la justicia de Pesquera "ha mirado con disimulo a los contrabandistas". Versión de Pesquera.- El primer Lubiano, abogado, recae toda la culpa del tumulto sobre los alcaldes de Piñel, primero "por haberse empeñado en que precisamente había de salir a correr una novillada que por haberla soltado multitud de veces para el intento, se hallaba absolutamente rendida y maltratada" y según por haber agarrada por los cabezones al contrabandista cuando fue a solicitar que no sacaran esa novilla.

Los de pesquera acusan a sus vecinos de haber

sido los primeros en insultar, en apalear y en apedrear.

Al día siguiente el jefe de la jurisdicción envía a Pesquera doce guardias a caballo para aprender a el llamado contrabandista, pero este se les escabulle con su caballo atravesando el Duero. Todos los testigos de Pesquera juran no saber quien es el caballero de los trabucos, solo la mesonera dice que le ha hospedado en tres ocasiones "tan solo sabe, porque se lo ha preguntado, que se llama Pepe y que ha venido a cobrar unas cantidades que le debían por los pueblos" Nadie, de las muchas declaraciones que se toman, conoce al contrabandista que quedo en el juicio de "hombre incógnito sospechoso de malhechor

DATOS RECOGIDOS DE LA REAL CHANCILLERIA DE VALLADOLID PLEITOS CRIMINALES CAJA 23 EXP. 5



Nacido de la Tierra

Protos
GRAN RESERVA

BODEGAS
Ribera del Duero
Gran Reserva • Reserva • Crianza
Ribera Duero

C. Bodegas Protos, 24-28 • Tels.: 983 88 20 12 - 88 00 16
Fax: 983 88 12 72 • 47300 Peñafiel (VALLADOLID)

“MIRABUENO”

Servicios Agrícolas

Labores Manuales en viña:

- Poda de Invierno
- Guiado y formación en espaldera
- Poda en verde, cava ...

Persona de contacto:
MARCOS GARCÍA DE MARÍA
TLF: 609 629 225

NUESTRA MONEDA ESPAÑOLA

Nuestra moneda española
pues en España naciste,
porque tanta falta hacías
sentimos él despedirte.

Contigo hacíamos bromas
de ti hablamos de mil maneras:
¡Vales mas que las pesetas!,
que si no tenemos pelas,
¡Que tienes mucho parne!
¡Salud y pesetas!
o que no tengo un clavel.

Hay peseta, mi peseta
cinco pesetas un duro
que no sabes lo que vales
al sacarnos de un apuro.

Un vendedor pregonaba
¡A peseta a peseta ¡ vendo un rato!
¿A sí? ¿Y que vende usted?
nada pero... a que es barato.

Ya nunca nos lo dirán
al coger una rabieta,
pues anda como te pones
¡Por una peseta!

Y fíjate pesetita
mira como te queremos
que vengas donde vengas
con nuestras manos cogemos,
no miramos que estés sucia
o vengas de un basurero.



Unos tienen muchas
otros no tienen tantas
pero tu sabes muy bien
que a todos nos encantas.

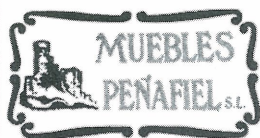
Contigo se hacían tratos
se compraba y se vendía,
a cara o cruz se tiraba
según lo que tu dijeras
pues eso es lo que valía.

En la vida suele haber
gente con muchas metas,
casi siempre es la misma:
el coleccionar pesetas.

Poco tiempo ya te queda
y te echaremos de menos,
aunque ahora venga el euro,
nunca te olvidaremos.

Tras un siglo y pico que existes
estas a un paso de ser jubilada,
pasando a ser dignamente
moneda Historia de España.

Con esto te despedimos
por salada y española,
mereces que te pongamos
mantilla y bata de cola,
y que lleve los colores
de la bandera española.
¡Ole!



- Salones
- Dormitorios
- Cocinas

TODA CLASE DE MUEBLES
Mercado Viejo 3 - Tlf. 983 881479

Restaurante Asador
EL Lagar
de San Vicente

*C. Barquilla 36
(Junto Aparcamiento
del Castillo)*

Tlf. 983 873 156

PROVIN 2003

La edición anual de Provin ya tiene fechas, del 9 al 11 de Mayo nuestra localidad acogerá esta muestra de accesorios para la viña y el vino. La gran novedad anunciada por Miguel Ángel Benito, concejal de Turismo de Peñafiel, es que a partir de ahora Provin se celebrará los años impares para no coincidir con la feria zaragozana: "para que los profesionales de la región o de Madrid puedan ver las novedades año tras año y no tengan que esperar a Enomaq". En esta tercera edición los organizadores esperan dar un salto importante en cuanto al número de participantes. Tras los 42 de la primera y los 53 de la segunda, para este año se espera alcanzar la cifra de 60 empresas participantes, que ocuparán los 3 pabellones del recinto ferial con una superficie total de 8000 metros cuadrados más el espacio exterior donde se ubicará la maquinaria pesada.

Se mantienen las cuotas del año pasado que son de 6 euros por metro cuadrado para los expositores y de 2

euros por entrada para los visitantes. Los profesionales del sector continuarán disfrutando de entrada gratuita. Además como en años anteriores el domingo por la tarde los agricultores y curiosos de la comarca podrán aprovecharse de puertas abiertas para que todo el mundo conozca las novedades en el sector.

La organización espera que la feria PROVIN consiga consolidarse a nivel regional como la más importante en Castilla y León y que la decisión de su celebración bianual sea la más acertada para hacerse un hueco en el calendario nacional.



**ENVIOS URGENTES A
TODO EL MUNDO**

Avda. Constitución 42
Tlf: 983 881572

**BAJATE EN
ESTA ESTACIÓN**

C. Derecha al Salvador 18
Tlf. 983 881315



SERVICIO ESPECIAL DE AUTOBUS

Un autobús especial trasladará a los ancianos hasta la Residencia Santísima Trinidad. El vehículo preparado para llevar sillas de ruedas permitirá acercar a los 20 residentes, con los que ahora cuenta este centro diurno, desde los diferentes pueblos de la comarca. El gerente de Asuntos Sociales José María Hernández anunció además que junto con la ampliación de diez plazas se darán ayudas para la compra de equipamiento y para la remodelación del centro. El precio del autobús asciende a 18000 euros financiados por Junta y Ayuntamiento.

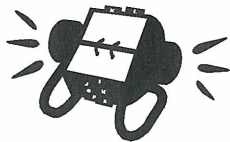
La residencia cuenta actualmente con 92 plazas mixtas, 57 de válidos y 35 de asistidos, a los que se unen catorce personas de Peñafiel, Quintanilla y Fompedaza, que acuden al centro de día.

Se cumple así otro de los objetivos marcados por el alcalde de Peñafiel Félix Ángel Martín antes de que finalice su mandato en el consistorio municipal.

**ZONA COMERCIAL
C/ DERECHA
AL SALVADOR**



**TUS VECINOS
DE SIEMPRE**



AGENDA

Ayuntamiento	983 880002
Fax Ayuntamiento	983 880137
Biblioteca pública	983 881961
Centro ocupacional	983 880529
Oficina de turismo	983 881526
Policía local	983 873116
Polideportivo municipal	983 881394
Centro Social "El Mirador"	983 880564
Seguridad Social	983 880086
Notaría	983 881005
Registro	983 880868
Residencia de Ancianos	983 880051
Guardia Civil	983 880017
I.E.S. Conde Lucanor	983 881091
INEM Oficina	983 880308
Delegación de Agricultura	983 881415
Confederación del Duero	983 880329
Centro de salud	983 873099
Oficina de correos	983 880359
Cruz Roja	983 880769
Juzgado	983 880107
Colegio Público	983 880318
Parque Obras	983 881254
Colegio Inmaculada	983 880856
Proder	983 881284
Aula Mentor	983 880947

BOMBEROS
983880258

PARADA DE TAXIS
983 880228

HORARIO DE AUTOBUSES

RENFE IÑIGO

Coria -Salamanca - Soria -
Zaragoza - Barcelona:

- HACIA BARCELONA:

Lunes a Sábado: 14,00.

Diario: 9,30

Viernes o víspera puente: 18,30

Domingos: 18,00

- HACIA EXTREMADURA:

Lunes a viernes: 4,25 (Hasta
Salamanca) y 18,00

Domingos: 18,40 (Hasta Salamanca)

Jueves y Viernes: 4,25

Sábados y Domingo: 00,40 (Hasta
Salamanca) y 18,00

* Horarios de paso aproximados

* Presentarse 15 minutos antes

LINECAR

Peñafiel - Madrid

- Lunes a Viernes: 15,00

- Sábados: 12,00

- Festivos: 17,00

CASA DE LA RIBERA

Plaza del Concejillo

Horarios: Reserva en Oficina de
Turismo.

Pases teatralizados: Fines de semana
y festivos a las 11.30, 13.00, 16:30,
18.00 y 19.00

Tarifas: Mayores 12 años 4 Euros
De 8 a 12 2Euros

(Grupos: Precios y horarios especiales)

MUSEO DEL VINO

Castillo - Tlf. 983 88 11 99

Horarios:

- De martes a viernes: De 11,30 a 14,30
de 16,30 a 19,30.

- Fines de semana: De 11,30 a 14,30 y de
16.30 a 20.30

- Lunes cerrado, excepto festivos.

Tarifas:

- Sólo castillo 2 €

- Visita Museo + Castillo 5 €

- Grupos concertados - 25%

- Visita + degustación 12 €

- Gratuito para menores de 12 años.

EMPRESA NAVARRO

Peñafiel - Valladolid

- **SALIDAS PEÑAFIEL:**

Laborables: 7,50; 8,40; 10,00(sábados
no); 12,25; 14,45; 18,40 y 20,40

Festivos: 12,10; 15,00 y 20,40

- **SALIDAS VALLADOLID:**

Laborables: 8,00; 11,00; 13,00; 13,15
los viernes; 14,00; 18,00; 20,00.

Festivos: 9,00; 14,00; 17,30 y 22,30

Peñafiel - Aranda

- Laborables: 8,50; 11,50; 14,50;
18,50; 20,50

- Festivos: 9,50; 14,50; 18,20

LA SEPULVEDANA

Madrid - Peñafiel:

- **SALIDAS MADRID:**

Sábados, domingos y festivos: 9,00

Lunes a viernes: 15,30 y 18,30

Sábados laborables: 15,30

- **SALIDAS PEÑAFIEL:**

Laborables 7,15 y 17,30

Domingos y festivos: 17,30

OFICINA DE TURISMO

Plaza del Coso. Tlf. 983 881526

Abierto todos los días de 10 a 14:30
y de 16:30 a 20:00

AULA DE ARQUEOLOGÍA
Plaza del Coso 31-32

Horarios: Abierto fines de semana y
festivos. -Mañanas de 10 a 14:20
-Tardes de 17.00 a 20.30

Tarifas: -Mayores de 12 años 2 €

-De 8 a 12 años 1 €

-Grupos 1,20 adultos

0.80 infantil

MUSEO DE ARTE SACRO

Plaza de España

Horarios: Abierto fines de semana y
festivos -Mañanas de 11.30 a 14
-Tardes de 16.30 a 20.00

Tarifas: -Mayores de 12 años 2 €

- De 8 a 12 años 1 €

-Grupos adultos 1,20 €
infantil 0,60 €

Incluye visita gratuita a la exposi-
ción "Peñafiel y sus señores"

BIBLIOTECA

- De lunes a viernes: De 11,00 a 14, 00
De 16,30 a 20,00

(Lunes mañana cerrado)

- Sábado de 11,00 a 14,00

DE LAS HERAS

DÍA: JUEVES NO FESTIVOS

Ruta 1:

- **SALIDAS:**

San Llorente: 9,00

Peñafiel: 13,45

- **LLEGADAS:**

Peñafiel: 9,30

San Llorente: 14,15

Ruta 2:

- **SALIDAS:**

Piñel de Arriba: 7,45

Peñafiel: 12,30

- **LLEGADAS:**

Peñafiel: 8,30

Piñel de Arriba: 13,45

BAR
AVENIDA
PARADA DE
AUTOBUSES



Tlf. 983 880312

COMPRO - VENDO - ALQUILO - VARIOS**INMOBILIARIA****GESTIÓN PEÑAFIEL 2000**

Se vende finca pequeña en Carrascal junto al río Tlf. 983881228

Se vende casa en Peñafiel. Local 1ª Planta y desván de 104 m2. Avda. Constitución N°6. Tlf 983 880862

Vendo duplex en Peñafiel: C. Sta. Engracia n°4. 96.161,94 €. Cochera 12.621,25 €. Tlf: 983 880862.

Vendo local comercial en Peñafiel: C. Calvario N°6, 202 metros cuadrados. 130.419,63 €. Tlf. 983 880862

Vendo solar edificable en Peñafiel: Travesía San Fructuoso, C. La Olma; 170 m². 99.167,00 €. Tlf. 983 880862

Se vende piso: C. General Yagüe 2, 1º Izquierda. 60-70 metros cuadrados. Tlf. 983 880862

Se vende casa en Corrales de Duero: 80 metros cuadrados con patio de 30 m. Tlf: 983 880862

Vendo casa en Quintanilla de Arriba: 2 pisos. 983 880862

Alquiler local comercial en Peñafiel: C. Santo Cristo. 93 m. Precio a convenir. Tlf. 983 880499

Se vende tierra: De 40 acres en el Término de Carrascal. Tlf 983 880862

Se vende local: En Pesquera de Duero de 2000 M2. Tlf 983880862

Se vende terreno rústico de 15000 M2 en la carretera de Rábano. Tlf 983 880862

Se alquila nave en Peñafiel. Superficie 400 M2. Tlf 983 880862

**GESTIONES INMOBILIARIAS
PEÑAFIEL 2000 VENDE PISOS
EN LA COSTA:**

- TORREVIEJA
- BENIDORM
- MANGA DEL MAR MENOR
- DENIA

INFÓRMESE EN EL TLF.
983 880862

**DEJAR DE FUMAR
EN
UNA SOLA SESIÓN**

TABASTOP

“Centro de Medicina Natural”
Información”
947 512820
659 228674

GARANTIZADO

**SE VENDEN CRÍAS DE
CABALLOS ESPAÑOLES.
BAR CADENAS**

TLF. 983 881518

VEHÍCULOS**EUROTALLER SAETA**

**MÁS DE 50
VEHÍCULOS DE
OCASIÓN A DISPOSICIÓN DE
LOS CLIENTES**

**TLF: 947 510390
ARANDA DE DUERO
BURGOS**

Se vende Moto: Piaggio Typhoon. Tlf 983 881679/ 669824633

Se vende Ford Fiesta 1.3 Seminuevo año 92 Tlf. 669824633

**TWIN
MOTOCICLETAS**

Avda. Castilla 84
Aranda de Duero
Tlf. 947512748

**SE COMPRA FINCA
RÚSTICA DE 20 A 30
HECTÁREAS EN
PEÑAFIEL O COMARCA**

TLF: 983 880862

HORARIO DE MISAS

- Iglesia de S. Pablo
 - A Diario 9,00 y 20,00
 - Festivos 9,00; 13,00 y 20,00
- Parroquia San Miguel de Reoyo
 - A Diario 8,30, excepto lunes.
 - Festivos 13,00 y 20,30
- Convento de Sta. Clara
 - Domingos a las 10,00

**LA PUBLICIDAD
MÁS DIRECTA EN
LA VOZ DE
PEÑAFIEL
TU PERIÓDICO
983 880862**

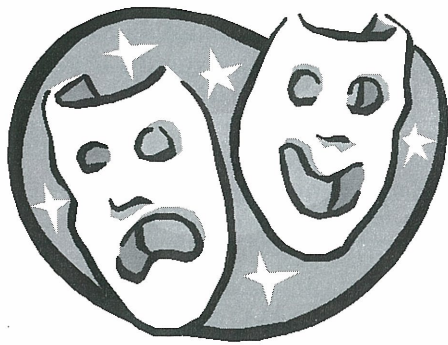
DONDE PASARLO BIEN

- BAR EL SOPORTAL
C. Empecinado
- BAR VELAY Pza.
España 20
- BAR EL RUEDO. Piñel
de Arriba. Tlf. 983872145
- CAFÉ-BAR TEVET 90
Parque de la Judería.
- BAR GRIAL C. Subida
al Hospital
- DISCOTECA JOCKER
- BAR METRO

- RESTAURANTE Mª
EUGENIA: Pza de España
- ASADOR MAURO:
Atarazanas S/N
- RESTAURANTE MOLINO
DE PALACIOS: C.
Constitución 16
- BAR RESTAURANTE
CAMPO: Ctra. Pesquera
44.
- RESTAURANTE
PEQUEÑO ESTUDIO. C.
Cianía 8
- ASADOR EL LAGAR. C.
Barquilla 36

Comer y Cenar

CARNAVAL 2003



RECORRIDO

Sábado 1 de Marzo, salida a las 12,00 de la noche desde Plaza España. Empecinado - Reoyo - Ppe. De Viana - Pza. Eustaquio de la Torre (Centro Social) - Derecha al Coso - Pza. España.

BASES CONCURSO DISFRACES

- Las personas o grupos interesadas en participar en el concurso de disfraces deberán inscribirse con antelación en el Centro Cultural El Mirador a partir del día 18 de Febrero o el mismo día 1 de Marzo, de 23 a 24 horas, en el lugar de salida del desfile Pza. España.
- Se realizará un desfile con salida y llegada en la Plaza de España, acompañados de charangas, para facilitar que el jurado observe a todos los participantes.
- Se valorará la originalidad del disfraz, la dificultad de su elaboración, así como el diseño y los materiales empleados.
- El resultado de la votación se dispondrá en el tablón de anuncios del Ayuntamiento. Los ganadores podrán pasar a recoger el premio a partir del 4 de Marzo en las oficinas municipales.
- El voto del jurado será inapelable pudiendo quedar desiertos los premios si así se estimase oportuno. La participación en el concurso supone la total aceptación de estas bases.

PREMIOS

MEJOR COMPARSA O GRUPO DE MÁS DE 4 PERSONAS		MEJOR DISFRAZ INDIVIDUAL O GRUPOS DE HASTA 4	
1er. Premio	300 euros	1er. Premio	150 euros
2º. Premio	150 euros	2º. Premio	90 euros

chistes

-Oye Miguel ¿A qué juegan los trabajadores?

Hombre al fútbol

-¿Y los ejecutivos?

Pues al tenis

-¿Y los directores, gerentes, jefes?

Coño, Pepe, como son finos al golf

Miguel, no te das cuenta que cuanto mayor es el cargo tienen las pelotas más pequeñas

**RECIBE EN TU
CORREO
LA VOZ DE
PEÑAFIEL
9 EUROS AL AÑO**

**Mamá, mamá, ¿Qué
esta más lejos Teruel
o la Luna?**

**Pero Jaimito acaso tu
ves Teruel por
algún sitio.**

VISITA NUESTRA WEB

-HEMEROTECA

-NOTICIAS

-LINKS

-FORO

-TIENDA



INICIO ÚLTIMO MES HEN

www.lavozdepenafiel.es.fm

Esto no es un chiste:

**Ser enemigo de los
Estados Unidos es
horrible, pero ser
amigo es mucho peor**