

oferplan.elnortedecastilla.es

Oferplan

El Norte de Castilla

Descubre el universo Cereal Hunters con este menú para dos

¡Vive la experiencia más crujiente de mano de Cereal Hunters Café!

160 tipos de cereales, más de 20 tipos de leche y muchísimos toppings diferentes.

antes **7,20 €** descuento **3,90 €** **46%**



Cereal Hunters Café

Calle Montero Calvo, 4 - Valladolid.

Horario: de lunes a jueves de 9:30 a 21:30h y de viernes a domingo de 10 a 22h.

> **Opción 1:** Precio 3,90€. Valor 7,20€. Descuento 46%
Menú para dos con 2 boles medianos de cereales y 2 bebidas de leche DE LUNES A VIERNES

> **Opción 2:** Precio 4,20€. Valor 7,20€. Descuento 42%
Menú para dos con 2 boles medianos de cereales y 2 bebidas de leche SÁBADOS O DOMINGOS

*Consulta en nuestra web los precios para cuatro personas.

Canjea tu cupón del 12 de marzo al 12 junio de 2018.

i



DESCÁRGATE AHORA
LA NUEVA APP DE OFERPLAN

Ofertas
válidas solo
para compras
en la web

1 Entra en oferplan.elnortedecastilla.es

2 Busca tu oferta y cómprala de manera segura con tu tarjeta de crédito.

3 Una vez realizada la compra, recibirás el cupón de compra en tu correo electrónico.

4 Canjéalo siguiendo las instrucciones de la oferta.

Oferta disponible en oferplan. elnortedecastilla.es titularidad de El Norte de Castilla, S.A., con domicilio social en Vázquez de Menchaca, 10, 47008 Valladolid. Condiciones de uso y Protección de Datos disponibles en oferplan.elnortedecastilla.es.

EN BREVE

Califican hoy la añada de Ribera del Duero

BURGOS

EL NORTE. Un jurado formado por ocho sumilleres que trabajan en restaurantes que suman 14 estrellas Michelin calificará mañana lunes, 12 de marzo, la añada 2017 de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Este comité está integrado por profesionales del sector del vino que desarrollan su labor en establecimientos de referencia de la geografía nacional. El acto se celebrará en Roa, en la sede del Consejo.

Encañona a otro con una pistola en una reyerta

ZAMORA

EL NORTE. La Policía Municipal de Zamora detuvo a un hombre cuando apuntaba con un arma de fuego durante una reyerta registrada de madrugada en una zona de discotecas de la ciudad a otro que estaba caído en el suelo. La rapidez con la que intervinieron los agentes permitió incautar el arma que portaba uno de los participantes en el altercado. La pistola era de fuego real y tenía el seguro desactivado. Todos los detenidos acumulan antecedentes policiales, informa Efe.

Valoran con un notable los comedores escolares

VALLADOLID

EL NORTE. Las familias de Castilla y León otorgan un nota media de 7,9 al servicio de comedor escolar, según se desprende de una encuesta llevada a cabo por la Consejería de Educación en más de 340 centros educativos y que tiene el objetivo de identificar las «fortalezas y debilidades» en la gestión de este un servicio que utilizan cerca de 35.000 escolares al día. Los responsables educativos destacan que se trata de un servicio público muy cercano al ciudadano, informa Europa Press.

LA PLUMA DE CRISTAL

PEDRO LLORENTE MARTÍNEZ
INGENIERO AGRÓNOMO

LA AGRICULTURA DEL RECIENTE PASADO



Hace 100 años se cultivaban las tierras de Castilla y León de la misma manera que, 2000 años antes, lo hacían los romanos y hace 80 años (los míos) también, aunque con ligerísimas modificaciones. La fuerza la proporcionaban la mula y el buey y ambas especies labraban la tierra con un arado de madera que tenía tan solo una reja de hierro y realmente la labor consistía en arañar la tierra y desplazarla 20 centímetros más allá. Se repartía la semilla a bole y la mayor o menor apertura de la mano que la lanzaba era la que marcaba la densidad del sembrado. ¡Qué habilidad! Otros instrumentos eran el azadón, la azadilla, la garía, las herramientas de madera en el verano... y todo se movía por tracción humana.

Se eliminaban las malas hierbas arrancándolas, escardando, y la recolección con instrumentos que hoy son objeto de museo o de colección: segar con hoz, desmenuzar el cereal seco con tablas armadas con piedras de pedernal o separar el grano de la paja con la ayuda del viento.

La labranza, lo que hoy llamamos explotación, era una continuación de la familia y los ingresos de la cosecha daban para pasar el año o daban para pasar estrecheces, en función de la cuantía recolectada. Si era escasa, la familia hacía una especie de enquistamiento, se reducían al mínimo los gastos dinerarios y se recurría al autoconsumo. Si la cosecha era buena, se hacían extraordinarios, se celebraban bodas, se compraban aperos y vestidos, se arreglaban casas y corrales y se ahorra para aguantar la próxima mala.

La labranza era como fuente principal de ingresos (con frecuencia única) un medio de vida que estaba al aire libre y a la vista

de toda la población y consecuentemente bajo posibles críticas. La presión social que soportaba la familia (en nuestros pueblos que eran espacios sociales muy cerrados) era muy grande y con frecuencia inhibidora en la introducción de innovaciones y experiencias: el miedo al ridículo y al «que dirán» estaba generalizado.

Por lo regular, las familias lo eran numerosas y como no habían llegado aún ni el control de la natalidad ni las vacunas, un alto porcentaje de los nacidos no llegaban a colmo y morían por deshidratación al echar los dientes o por tifus, sarampión o viruela. Los hijos que quedaban ayudaban al padre en la labranza o se contrataban por periodos ayudando a un labrador de 'más posibles'. Muy pocas veces hemos estado libres de guerras y muchas jóvenes generaciones tuvieron trágica salida por la muerte en los conflictos. La emigración, las guerras y las enfermedades (los partos en las mujeres) han equilibrado, con frecuencia, los censos.

Sobre todo en el verano, los trabajos eran inhumanos con esfuerzos continuos, horas sin límite (de sol a sol), con poco descanso y sueño atrasado. Las viñas, por lo general, se trabajaban a mano y constituían una fuente de ingresos para los trabajadores que no tenían la suerte de ser hijos. De estas eventualidades y de lo ganado en verano como 'agosteros' malvivían muchas familias. En algunos lugares

se hacían artesanías más o menos finas (labores de mimbre o cuero, forjado, adobes...)

Las escuelas estaban diferenciadas por sexos o mixtas en los pueblos pequeños. Los enseñantes estaban mal pagados («pasas más hambre que un maestro») aunque popularmente bien considerados y el paso de un maestro vocacional por un pueblo dejaba señal positiva durante un par de generaciones. Era frecuente que el cura y el maestro formaran grupos de jóvenes que entretenían los inviernos con clases para adultos y representación de comedias.

En la Castilla cerealista, la ganadería estaba representada, principalmente, por el ganado ovino que se criaba en rebaños de 100 a 150 animales y que cada labrador aspiraba a tener (antes sin orejas que sin ovejas). Eran muy frecuentes los litigios por cuestiones de pastos o de riego (por una de estas dos cuestiones Caín mató a Abel). Esporádicamente se cebaban chotos para carne y ganado vacuno y caprino para satisfacer el consumo local de leche. Con la leche de oveja, la de cabra y raramente la de vaca, el ama de casa, elaboraba queso que luego se vendía por partidas. Las diferencias en los precios de esos quesos servían de orgullo o crítica para sus elaboradoras.

Estoy hablando de los años 40 y 50 del siglo pasado, aunque algún joven que lea esto piense que lo digo de un país subdesarrollado. Y no, lo escribo del nuestro, de nuestra región que, al fin, éramos eso, un país subdesarrollado. El desarrollo y modernización comenzó en los años 50 por la conjunción (según mi criterio) de cuatro notables acontecimientos: la emigración e industrialización de España, la aparición del tractor, la concentración parcelaria y la Extensión Agraria.

Pero esa es otra historia, que también pienso comentar.

«La labranza era una continuación de la familia y la cosecha daba para pasar el año o para pasar estrecheces»