Revista de

La Cepeda

Asociación Cultural Rey Ordoño I. Amigos de La Cepeda. Boletín del Verano del 2022

Su majestad... la patata

La Cepeda antaño exportaba patatas a Estados Unidos... y ahora las compra en el supermercado. Auge y declive de un cultivo que cambió los campos cepedanos. El clima, la humedad y la tierra de la Cepeda evidenciaron su idoneidad para la producción de la patata; durante unos cuantos años su cultivo se extendió por doquier y surgieron activos emprendedores. Luego llegó un declive motivado por varios factores, uno de ellos el propio agotamiento del terreno..

Por *José María García Alvarez*

En tiempos de trabajo y normalidad

Estimados amigos/as

De nuevo está en tus manos la revista de la asociación Rey Ordoño I, correspondiente al primer semestre del año, como un pequeño adelanto del curso cultural que arrancamos.

El fomento de la actividad cultural es tan necesario como urgente. Después de años duros, donde la actividad cultural y el encuentro quedaron relegados a un segundo plano, es preciso ir recuperando la normalidad. El acceso al conocimiento y la cultura es un derecho tan básico como el de tener un lugar donde habitar. Entre todos, debemos fomentar el redescubrimiento, el progreso y puesta en valor de la cultura; en nuestro caso la cultura cepedana y leonesa, demasiado enmudecida.

Nuestra tierra, la Cepeda; es un espacio geográfico pequeño y rural que tiene mucho que aportar, y mucho que avanzar. Cada uno de sus habitantes, en la comarca o en la diáspora, ha de contribuir a ser "cerebro" y "manos" que permitan impulsar ese futuro. La Asociación seguirá participando en ese esfuerzo colectivo.

Por último, mi gratitud a todos los socios y colaboradores, porque nada de lo que hacemos sería posible sin sus aportaciones y trabajo.

SATURIO ALLER. Presidente de la Asociación Cultural Rey Ordoño I

Tres leoneses en Barcelona

Buenaventura Durruti, Ángel Pestaña y Diego Abad de Santillán en la Ciudad Condal, en los difíciles días de 1936.

Por *Fernando Lucio*

Historias de abejas y miel

Segunda parte del informe sobre apicultura.

Por *Martín Risquez*

Un relato sobre la miel

Por *Victorina Alonso Fernández*

2022: Más cultura

La **Asociación Cultural Rey Ordoño I Amigos de la Cepeda** se prepara para un nuevo estío cultural, con la mirada puesta en el centenario del nacimiento del poeta Eugenio de Nora.

Historia de las patatas de La Cepeda

JOSÉ MARÍA GARCÍA ÁLVAREZ

La patata es una planta herbácea anual de la familia de las Solanáceas que tiene un fruto en baya carnosa, amarillenta y raíces fibrosas que en sus extremos lleva gruesos tubérculos redondeados, muy feculentos, que son uno de los alimentos más útiles para el hombre. Es originaria del Altiplano, en América del Sur, situado entre los países de Perú y Bolivia, donde hay constancia escrita de su utilización como alimento en la crónica del Perú que dejó escrita en 1554 el español Pedro de Cieza. Por vestigios arqueológicos, se sabe que los incas y otros pueblos ya la consumían desde hace más de 5000 años. Pronto llegó a España y a Europa, pero durante más de dos siglos sólo se cultivó como planta ornamental, ya que tenía una leyenda de planta venenosa. Paulatinamente fue utilizándose para alimento de animales domésticos y para el consumo humano. A finales del siglo XVIII se intensificó su consumo en Francia, Irlanda, Países Bajos y Alemania, donde se convirtió en el mejor alimento para resolver las necesidades de sustento de la creciente población de los trabajadores de las zonas mineras e industriales.

La patata en nuestra tierra

La patata llegó algo más tarde a las cocinas de España, donde es muy significativo el hecho de que hasta el año 1832 no se incluyó la palabra **patata** en el diccionario de nuestra lengua, vocablo que enlaza los nombres indígenas **papa** y **batata**, denominaciones de algunos de los tubérculos que se cultivaban en América.

La Omaña es una región leonesa que linda con la parte norte de La Cepeda. Ambas se comunicaban por las dos rutas que llegaban a Requejo y a San Feliz de Las Lavanderas y la cruzaban por el Camino Ancho hacia Astorga. La zona más recóndita de La Omaña es el Valle Gordo, un profundo y estrecho valle donde parece que se inicio el cultivo de la patata en la provincia de León con resultados tan sorprendentes en cuanto a su calidad que los arrieros de dicho valle que secularmente comerciaban con Castilla, llevaron a caballo las primeras semillas a La Cepeda alrededor de año 1900.

Por sus condiciones climáticas, La Cepeda es considerada como zona tardía para el cultivo de las patatas, donde tanto la siembra como la cosecha se realizan más tarde que en las de las zonas de clima más benigno de España. A pesar de que esto tiene más inconvenientes que ventajas, el clima la humedad y la tierra de la Cepeda pronto evidenciaron su idoneidad para este producto por lo que, durante unos cuantos años, su cultivo se extendió por toda ella, aunque de manera instintiva y desorganizada.

La primera variedad de la patata

Obreros descargando un tren de sacos de patata, con el vagón forrado de paja, para proteger a los tubérculos de las heladas. Imagen de José María García Alvarez

que vino de la Omaña era la **sabina**; se caracterizaba por el color amarillo de su carne y por una producción media de 500 kilos por cada 500 metros cuadrados, medida de superficie llamada **cuartal de regadío** en la Cepeda.

En esta época, el ferrocarril, estación y muelle de carga y descarga del pueblo de Vega de Magaz estaban impulsando un importante crecimiento en este lugar, tanto en lo que se refiere a las actividades comerciales como a los emprendedores de nuevos negocios.

Los primeros empresarios y almacenes relacionados con el comercio de las patatas en La Cepeda se establecieron cerca de la estación de ferrocarril de Vega de Magaz; desde su muelle se realizaría casi la totalidad de la exportación al resto de España, ya que entonces las malas carreteras y el transporte por ellas tenía muchos inconvenientes y no podía competir con el ferrocarril.

Los industriales que se dedicaron a la actividad de compra-venta de patatas en la época más boyante fueron los hermanos Mariano, Victorino y Felipe García González; también lo fueron Santos Núñez, Mateo Álvarez, Lorenzo González y Venancio González. A estos, con el tiempo se añadirían algunos otros, establecidos en diferentes pueblos de la comarca.

Los hermanos. Mariano, Victorio y Felipe García González tenía representantes, llamados envasadores, que disponían de pequeños almacenes, donde bajo la supervisión y responsabilidad de dichos hermanos también compraban, seleccionaban y envasaban patatas que luego se transportaban a Vega para su exportación. Concretamente disponían de almacenes y envasadores

en los pueblos de Porqueros, Villameca, Donillas, Sueros, Ábano, Castrillos de Cepeda, Quintana de Fon y Vega de Magaz. En Villamejil operaban en este negocio los hermanos Bautista, así como Federico.

Un cultivo que generó riqueza

En cada uno de los mayores almacenes trabajaban muchas personas, algunas prácticamente todo el año y otras solamente en los meses de mayor actividad, que correspondía a los meses de otoño e invierno. Para darnos una idea del número de empleados, reseñamos que en Castrillos de Cepeda, donde también se recibían patatas de Antoñán y Riofrío, contaban con una plantilla de cincuenta mujeres y cinco hombres. Dado que las cifras de los trabajadores eran muy superiores en Vega y teniendo en cuenta los demás almacenistas, esto representaba un importantísimo empleo para la población de La Cepeda. Por otra parte, las características del trabajo se ajustaban más a las mujeres que a los varones, por lo que lo componían muchas jóvenes, la mayoría muy contentas por haber conseguido su primer empleo.

Los empresarios compraban patatas para venderlas fuera de La Cepeda, pero también se preocupaban de conocer y obtener las nuevas simientes desarrolladas en el Instituto de Semillas. Así comenzaron a cultivarse dos nuevas variedades: la **victor** de piel roja, muy tardía y que producía muchas patatas aunque de pequeño tamaño, y la **heida**, patata que se dejó de sembrarse por su escasa calidad.

El cultivo comenzó de manera tradicional en cualquier finca y utilizando los abonos orgánicos procedentes de las cuadras del ganado. Para nada se tuvieron en cuenta las características y composición de la tierra. Se plantaban al final de la primavera, se recogían en otoño y se regaban con una cadencia aleatoria, dependiente de la disponibilidad de agua.

Como el riego de las fincas era vital para afianzar las cosechas, en el valle

Cultivo de patatas en Villamejil, en 2011. Imagen de Tomás Alvarez

del Porcos la abundancia de agua subterránea hizo proliferar las norias para complementar la escasez veraniega del río y sus afluentes. En algunos pagos en los que el agua de los manantiales era escasa, para aprovecharla tenían que regar día y noche, lo que obligaba a su programación anticipada en el sistema llamado **por vez**. La picaresca de algunos cortando el agua hacía su finca durante las noches y otros egoísmos dieron lugar a numerosos conflictos y más de una pelea entre personas tanto del mismo sexo como distinto.

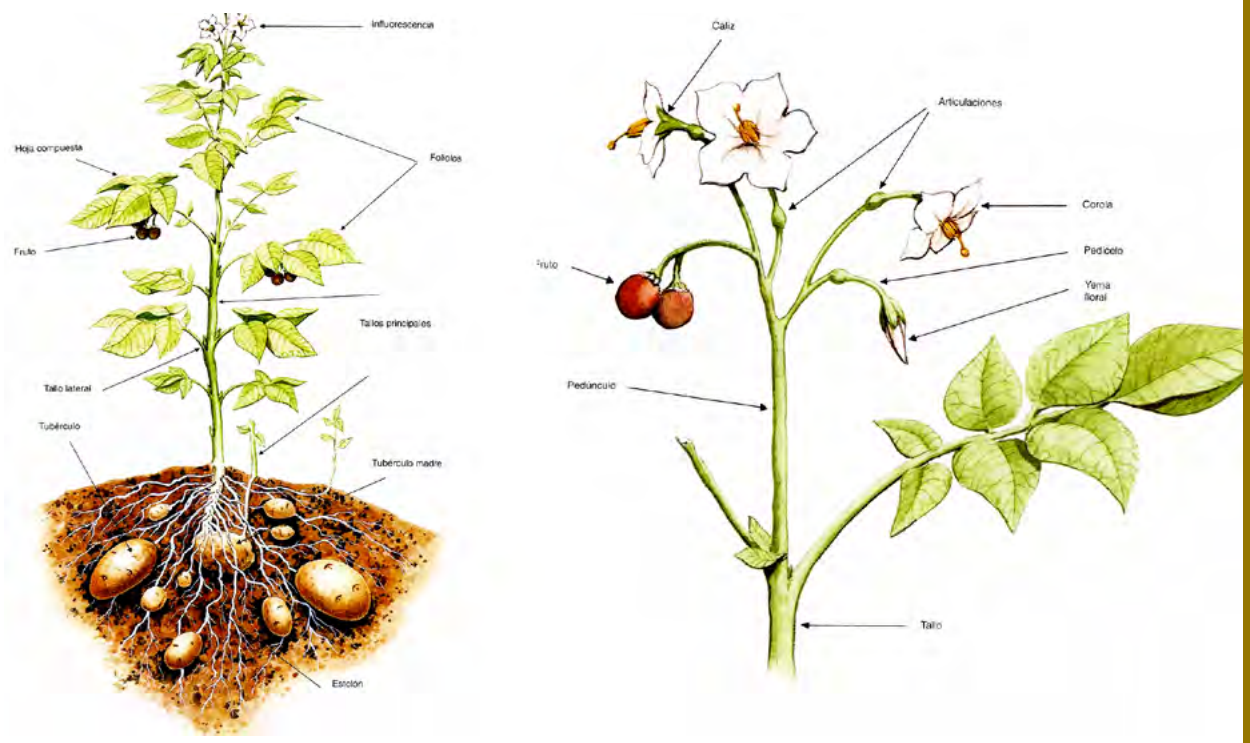
Por el contrario en el valle del Tuerto, la presa de Villameca consiguió embalsar las aguas invernales, lo que resultó el mejor aliado para incrementar las cosechas.

Cada labrador comprobaba los frutos de sus fincas en función de las variedades plantadas y los tratamientos aplicados; también los comparaba con los de los vecinos y sacaba sus consecuencias para las siguientes cosechas. Así poco a poco, aparte de las nuevas semillas, cada año mejoraban las producciones, de manera que se continuaron utilizando las mejores fincas de regadío exclusivamente para sembrar patatas, al ser el cultivo más rentable.

La Jefatura Agronómica de León y los laboratorios de investigación y chequeo se preocupaban de mejorar, vigilar y autorizar las nuevas variedades de patata. Y por su parte los almacenistas, la mayoría establecidos en Vega de Magaz, hacían de intermediarios de las nuevas semillas.

Mejoras de cultivo... y exportación

Más tarde se convirtieron en importadores de las nuevas variedades ya experimentadas en Holanda, Alemania y otros países. Así paulatinamente, a partir del año 1940, el cultivo comienza a tecnificarse y diez años después las producciones se incrementan hasta 2.000 kilos por cuartal, es decir, 40.000 kilos por hectárea. Los laboratorios continuaban ensayando nuevas variedades apropiadas a ciertos terrenos y también a los gustos de los consumi-



Morfología de la patata. De papa a patata. AGI biblioteca. Barcelona 1991

dores. Al mismo tiempo, la demanda de patatas, en especial en las grandes ciudades, subía de manera continuada.

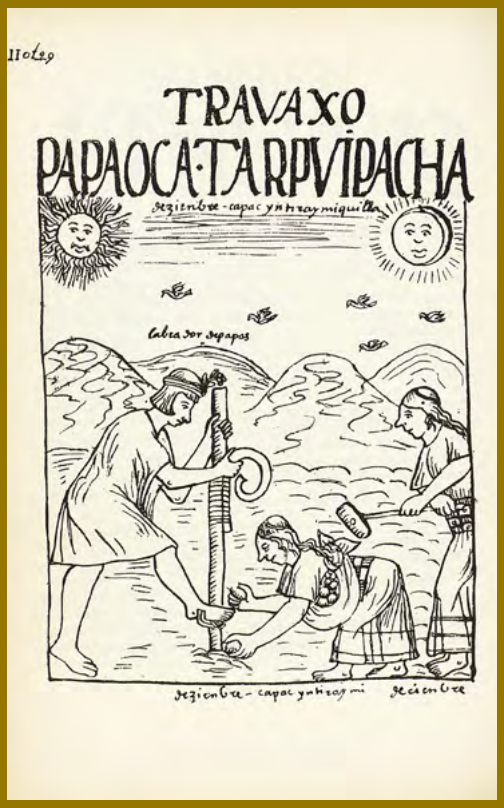
A Vega llegaban las nuevas variedades listas para reproducirse y los almacenistas las suministraban a los agricultores para que las sembraran. Y una vez cosechadas retornaban a los empresarios para su clasificación, selección, envasado, exportación y venta. De manera que el cultivo creció de manera exponencial en todos los pueblos de La Cepeda. Y lo mismo el volumen de almacenaje y el número de los mayoristas dedicados a esta mercancía.

La tarea más difícil de estos procesos siempre era la venta, entonces mucho más complicada y lejana que hoy. Al principio sin la posibilidad del teléfono y años después todavía con interminables esperas y poco fiables, las comunicaciones necesitaban de correspondencia escrita con algún viajante o vecino de las ciudades de Madrid, Barcelona, Zaragoza, Sevilla y otras, donde fuera más factible vender patatas. Estas personas, conocidas como representantes, fueron vitales para preparar las partidas de patatas, ajustar los precios y enviarlas en los vagones del ferrocarril. Las ciudades nombradas y muchas otras fueron las mayores consumidoras de las patatas cepedanas.

Las reclamaciones, los impagos y otros inconvenientes no fueron suficientes para que los almacenistas desistieran de sus objetivos. Por ejemplo, como algunos clientes no pagaron patatas con la disculpa de que les llegaban heladas, durante los inviernos el interior de los vagones se forraba con paja para protegerlas en el transporte.

La Jefatura Agronómica de León estaba al tanto de estos procesos que en cierto modo tutelaba y, consciente de la cantidad y calidad de la patata cepedana, autorizó y señaló a los almacenistas de Vega para que pudiesen seleccionar y vender semillas con denominación de origen al resto de España.

Las patatas seleccionadas se colocaban en los almacenes en lotes de 200 sacos de 50 kilos, de pie y sin coser. De cada lote se tiraban en el suelo 5 o 6 sacos de patatas de los que de manera aleatoria los peritos cortaban y revisaban minuciosamente los núcleos de algunas para comprobar que reunían todas las condiciones exigidas por la Administración.

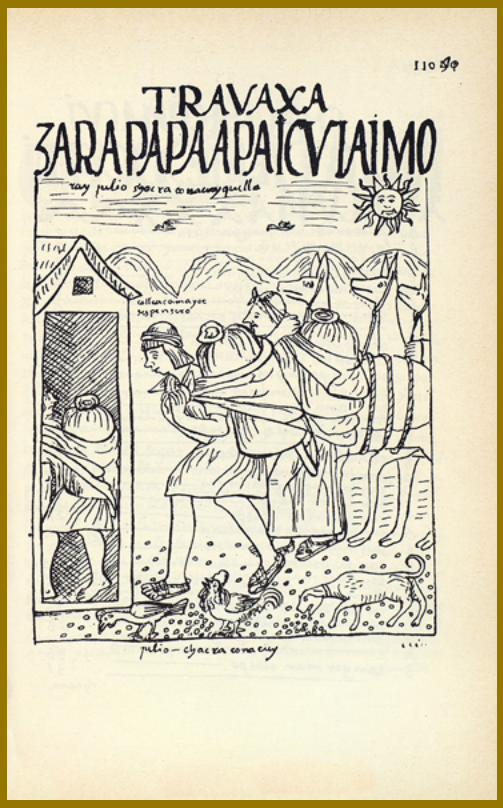


Incas sembrando papa, según la Crónica de Huaman Poma de Ayala

Si las daban como aceptables, el paso siguiente consistía en el etiquetaje: Los ingenieros hacían entrega de las etiquetas de patatas de siembra certificada y un precinto. Y en su presencia, los empleados cosían los sacos y los precintaban.

El resultado de estas revisiones para que las patatas fueran o no aptas para la siembra siempre era impredecible. Los reconocimientos, tan fríos, objetivos y rigurosos de los que dependían pérdidas o ganancias importantes para los almacenistas, colmaban estos días de una gran preocupación a todo el vecindario de la comarca.

Como sucede con todos los productos, los precios de las patatas dependían de la oferta y la demanda. Durante muchos años, la demanda tendía a subir y la oferta dependía de las cosechas. Por eso los años de buenas cosechas los precios eran bajos y era ne-



Incas recogiendo la cosecha de patatas, según la Crónica de Huaman Poma de Ayala

cesario y conveniente dar salida a los excedentes hacia otros países.

En este sentido damos cuenta de ciertas exportaciones al extranjero de las patatas cepedanas. Fueron importantes exportaciones que alteraron positivamente el mercado nacional de la patata y que hoy nos parecen auténticas proezas.

En la década de 1940 a 1950 España se encontraba aislada comercialmente de Europa y América. Y lo estuvo hasta que en 1949 se firmó un protocolo con Estados Unidos para poder exportar a este país.

Por otra parte, en 1952 una enfermedad llamada la **racha**, afectó muy negativamente a la producción de países como Perú y Estados Unidos, lo que coincidió en el mismo año en el que la producción y el precio de las patatas de La Cepeda, cosechadas en el año anterior, permitía exportarlas.

Llevarlas a Estados Unidos tenía muchas dificultades: por una parte, las condiciones que ponían los americanos eran muy estrictas y por otra, la obtención de las licencias de exportación no era tarea fácil. Sin embargo, los hermanos García González se agruparon en la asociación llamada AGRUPATATAS, con sede en la calle del Pez número 10 de Madrid y con su colaboración consiguieron la licencia de exportación a dicho país, que materializaron los hermanos Mariano, Felipe y Victorino García González desde Vega de Magaz.

Patatas con destino a América

Los americanos exigían que las patatas fueran del mismo tamaño, sin defectos y sin deformaciones, para lo que se fabricaron unos calibres manuales de aluminio y por ellos se pasaban de una en una para seleccionarlas. Por los cálculos de desperdicio, las patatas seleccionadas representaron el 50% del total cosechado.

Una vez seleccionadas las patatas, se procedía al embarque. En la estación de Vega de Magaz el primer tren lo componía una máquina y 20 vagones de 20 toneladas cada uno, que era la máxima capacidad del muelle. Para cargar un tren de 400 toneladas, RENFE solo permitía un máximo de tiempo de 14 horas. Desde los siete almacenes donde estaban las patatas seleccionadas para la exportación se transportaban en camiones de pequeño tonelaje hasta el andén de carga de los vagones. En esta época, debido al crecimiento industrial de Vega de Magaz, RENFE alargó la vía del muelle desde el paso a nivel hasta el café.

Las licencias de exportación de la operación que estamos comentando corresponden al mes de marzo de 1952, y fueron las siguientes:

—Licencia Nº 41515 en fecha 7-12 Marzo 1.650 toneladas.
—Licencia Nº 40775 en fecha 10-15 Marzo 1.000 toneladas.
—Licencia Nº 41189 en fecha 24-29 Marzo 2.000 toneladas.

Esto hace un total de 4.650 toneladas de exportación, aunque para esta operación se compraron 9.000 tone-

Lalo y tres compañeros cargan un camión de patatas en Sueros. (1955). Imagen de Lalo F. Mayo

ladas a los agricultores, de las cuales nada más reunieron las condiciones exigidas las 4.650 indicadas. El resto se vendió para el mercado nacional y muchas tuvieron que ser malvendidas.

Con estos datos podemos suponer que la producción de patatas en la Cepeda en el año 1951 sobrepasó las diez mil toneladas y de no realizarse esta exportación, la mayor parte de la cosecha se hubiera tenido que tirar.

Años más tarde, en 1959, Portugal, que conserva muchas colonias y necesita importar patatas para su ejército, solicitó a España su importación. El Ministerio de Agricultura convocó un concurso a pliego cerrado para adjudicar la exportación a la mejor. Una vez examinadas las ofertas, la presentada por Bernardo García González, almacenista de Vega de Magaz, resultó ganadora por un margen de menos de 0,25 céntimos.

La exportación se realizó por ferrocarril por el paso de Fuentes de Oñoro a la estación central de Lisboa en las siguientes fechas y cantidades:

—En noviembre de 1959: 1.200.000 kg.
—En diciembre de 1959: 5.100.000 kg.

Con un total de 6.300.000 kilos, la exportación fue dirigida desde la oficina de los hermanos García González, en Vega de Magaz, a lo largo de 20 días y se llevó a cabo desde las estaciones de ferrocarril de Vega de Magaz, Astorga, Vegellina, La Bañeza y Aguilar de Campóo.

El precio de compra a los agricultores fue de 0,90 céntimos el kilo y a los almacenistas, de una peseta. El precio de las existencias que no llegaron a exportarse bajó a 0,30 céntimos el kilo y muchas se tiraron.

León, 20 de febrero de 2022

El escarabajo trajo la decadencia

J. M. G. A.

No se puede escribir sobre las patatas sin mencionar a su inseparable compañero y enemigo: el escarabajo de la patata. Se alimenta de la hoja de la planta, lo que disminuye considerablemente la producción del tubérculo. Por eso era necesario sulfatar las fincas pulverizando la planta con un producto venenoso para el escarabajo; el gusano era tan prolífico que el tratamiento tenía que realizarse casi todas las campañas y, en algunas, varias veces.

Además, el sulfato que parecía eficaz para matar al escarabajo ya no servía al año siguiente y era necesario un tóxico nuevo, lo que inducía a pensar que sus fabricantes tenían más interés en vender los productos que en eliminar definitivamente el escarabajo. Para todos estaba claro que cada año, los labradores gastaban más tiempo y dinero en aniquilarlos y nunca lo conseguían.

Y al escarabajo se sumó la nueva plaga: el **nematodo** de la patata. Tan prolífico y resistente como el escarabajo, se reproducía en la tierra y atacaba directamente al tubérculo. También era combatida con fuertes venenos, aplicándolos en este caso sobre la propia tierra. De la misma manera permanecía latente en la tierra y volvía con más virulencia en cada nueva plantación.

Para los entonces niños, estas plagas, como le parecerían a Don Quijote, eran como un encantamiento o un ataque dirigido por los americanos que lo habían lanzado desde el cielo con sus poderosos aviones. Para otros, para los más realistas, sólo era un buen negocio promovido por los fabricantes de venenos y los competidores en los mercados.

La normativa y los procedimientos actuales relacionados con el uso de los pesticidas impedirían hoy su práctica tal como la hicieron nuestros antepasados. Sin mascarillas, guantes, gafas protectoras ni otras precauciones, muchos arriesgaron temerariamente su salud y la de sus animales domésticos, ignorantes de los peligros a los que estaban expuestos, aunque en algunos casos se hicieron evidentes.

Y aunque en cierto modo tantos sulfatos y venenos contaminaron la tierra, no fue ese el origen de la decadencia de la producción de las patatas en La Cepeda, de la que ya ha quedado patente la aceptación y rentabilidad que representó, así como la continuidad de su cultivo en las mismas fincas.

Fueron los ingenieros de la Jefatura Agronómica de León los primeros que advirtieron que la calidad y cantidad de las patatas de La Cepeda estaba disminuyendo a causa del monocultivo que terminó modificando la composición de la tierra, lo que vulgarmente se conoció como **enfermedad de las tierras**. La consecuencia más inmediata y grave consistió en que ya no se permitió que se vendiera como patata de siembra y esa autorización se trasladó a la provincia de Burgos.

La lucha contra los destructores escarabajos y sus aliados, los nematodos, acabaron con la competitividad de la patata cepedana en los mercados.

Se perdió así la mejor baza para la patata de La Cepeda. Además, esto también influyó en la pérdida de competitividad de la patata de consumo en unos mercados cada vez más difíciles, razón por la que los cultivos dejaron de ser tan atractivos. Después, la perenne demora de la concentración parcelaria, el éxodo de los agricultores a las ciudades y los cambios de los últimos 50 años han trastocado el campo hasta la situación actual.

En esta historia cabe mencionar que casi todos los primeros almacenistas terminaron dedicándose a otros negocios. Unos como los hermanos Bautista se convirtieron más tarde en señalados hombres de negocios fuera de la Cepeda; y los descendientes del primer envasador de patatas conocido en Porqueros como *Peseto* hoy son propietarios de una de las grandes empresas del sector a nivel nacional.

Mitin de Durruti en la plaza de toros de León. Septiembre de 1935. (Imagen del libro «Durruti» de Abel Paz).

Tres leoneses en la Barcelona de 1936 (1)

FERNANDO LUCIO

A lo largo de la historia de nuestro país y en nuestra provincia leonesa, hemos tenido hombres y mujeres que con sus ideas y sus luchas personales y colectivas han marcado épocas históricas. Este es el caso de estos tres importantes personajes de nuestra tierra, Buenaventura Durruti, Ángel Pestaña y Diego Abad de Santillán. Los tres compartieron su existencia, en unos momentos terribles como la guerra civil de 1936, en una ciudad convulsa y revolucionaria como Barcelona. Tres dirigentes leoneses que tuvieron un papel relevante en la gran revolución social anarquista de los años treinta. Nosotros vamos a centrarnos en la primera parte de este trabajo en el «rebelde» Durruti. La segunda parte estará dedicada a Ángel Pestaña y Diego Abad de Santillán.

Buenaventura Durruti. (1896/1936)

Arriba los pobres del mundo.
En pie los esclavos sin pan.
Alcémonos todos, que llega
la Revolución Social.

León, la ciudad en la que nació Durruti a finales del siglo XIX, era una población donde la modernidad y el progreso acababan de llegar gracias al ferrocarril y la minería. Algunos obreros del campo dejaban sus faenas para trabajar en estas dos nuevas industrias. Ingenieros franceses o ingleses, obreros especializados, canteros, y peones de otras regiones de España venían a trabajar a estas grandes obras. Por primera vez, una numerosa clase obrera surgía en nuestra provincia gracias a la minería y al ferrocarril y a la muy escasa industria local. Hay un dato muy revelador de este cambio tan profundo sobre la mano de obra: sólo en el tramo de la línea del Norte Brañuelas - Túnel del lazo- Bembibre llegaron a trabajar más de 14.000 obreros.

Durruti explicaba su más tierna infancia con estas palabras:

> Lo primero que vi a mi alrededor fue sufrimiento, no sólo de mi familia, sino también de mis vecinos. Por intuición yo ya era un rebelde. Creo que mi destino se decidió entonces[1].

Al cumplir los 14 años comenzó a trabajar como aprendiz en un taller mecánico en León, aunque su abuelo Pedro deseaba que el muchacho continuara con sus estudios y quería pagárselos. Este esfuerzo de las familias por lograr que los hijos sean algo más que sus padres es una aspiración universal pero muy leonesa.

El joven Durruti, después de dos años, cambió al taller de Antonio Mijé, empresa dedicada al montaje de máquinas de lavado de mineral. La gran demanda de estas máquinas obligaba a los operarios de este taller a desplazarse a Matallana, Ponferrada y La Robla para su montaje y mantenimiento. Estando trabajando en Matallana, los mineros decidieron ir a la huelga para mejorar las condiciones laborales y el trato despótico de la dirección. Los mecánicos se unieron a los mineros y Durruti les convenció de que su apoyo sería fundamental para doblegar a la dirección y conseguir las mejoras de los obreros. Al final, la huelga se ganó pero el joven activista quedó fichado por la patronal minera, la Iglesia[2] y las fuerzas del orden.

La Primera Guerra Mundial (1914/1918) influyó de una manera muy importante en la economía de nuestro país, aunque España se mantuviera neutral. Había que suministrar y vender todo tipo de productos a los países en conflicto. Las consecuencias económicas y políticas de la guerra se dejaron sentir enormemente en la cla-

Durruti en 1915, cuando trabajaba como obrero metalúrgico en el taller de Antonio Mijé

Deportado en Fuerteventura, febrero de 1932.

(Imágenes del libro «Durruti» de Abel Paz).

«Cuerda de presos» custodiados por la Guardia Civil

se obrera. La inflación se disparó y los salarios se mantenían muy bajos. Comenzó la carestía de productos básicos como el pan y una subida generalizada de la vida. Por ejemplo, la leche subió un 14%, el bacalao un 57%, un producto muy popular entre las clases obreras y del campo entonces; un 31% los huevos; otro 34% la carne. Las protestas y las revueltas en las ciudades y en algunas regiones estaban encabezadas por los sindicatos CNT y UGT. Durruti escribía a su hermano sobre esta guerra unos años más tarde:

¿Qué es la guerra social? La lucha de dos clases sociales. La una, la de los propietarios, que por obtener un máximo de beneficios, les importa un comino que sus operarios dejen entre las máquinas algunas partes de sus miembros; el caso es ganar dinero. Por otro lado esta clase de propietarios; ve que la otra clase pone en peligro sus propiedades; también apelan a las leyes que ellos han creado, y asesinan aquellos que no se someten a la propiedad sagrada. En esta lucha, también hermano hay muchos hombres mutilados, muchos más que en las guerras imperialistas. Se triunfa cuando se es valiente[3].

Como consecuencia de aquel malestar político y social llegamos a la huelga general, esta vez indefinida, de agosto de 1917. Los dos sindicatos, CNT y UGT, publicaron un manifiesto en el cual una de las razones de la huelga era: Toda España sabe que los trabajadores conscientes llevan más de dos años reclamando medidas que atenuasen algo la irresistible situación creada por el encarecimiento de los artículos de primera necesidad y la crisis de trabajo. No ha habido más que palabras y palabras.

Esta huelga en la provincia de Leon fue muy seguida, sobre todo por los ferroviarios de la línea del Norte y los mineros. Durruti se destacó en su apoyo a la huelga y en los métodos de sostenerla. Se trasladó a Asturias para colaborar con los huelguistas y allí se dedicó a realizar acciones de sabotaje, como el incendio del depósito de máquinas y de las locomotoras, o la destrucción de rieles del ferrocarril.

Mineros leoneses en los primeros años del siglo XX

Existieron enfrentamientos armados entre las Fuerzas del orden y los compañeros de Durruti. Según Florentino Monroy, un antiguo compañero de escuela de Durruti, éste dirigió los combates, en los que llegaron a emplearse no solo piedras sino pequeños revólveres y la gente empezó a comprender que con la lucha pacífica no se conseguía nada [4].

Para los anarquistas, la revolución es un acto espontáneo de las masas que no puede ser dirigido desde arriba, sino solamente percibida y utilizada por un dirigente dotado. Tales opiniones conducían fácilmente a una mística de la violencia y a un culto del superhombre revolucionario, inspirado por la filosofía de Nietzsche):

Nunca se ha conseguido nada grande sin la violencia. La violencia es fuente natural de que mana toda toda acción y reacción. La posesión de pistolas y fusiles distingue al hombre libre del esclavo. Los pecados del sistema antiguo y corrompido solamente pueden lavarse con sangre [5].

Las consecuencias de esta huelga fueron terribles para la sociedad española y las clases obreras. El balance oficial de la represión fueron 71 muertos, 156 heridos y 2000 detenidos. También se produjeron algunos muertos entre las fuerzas del orden, entre ellos cuatro guardias civiles.

Después de esta huelga revolucionaria, Durruti huyó a Francia, donde trabajó como mecánico. En 1919 se fugó de la cárcel española en la que cumplía condena como desertor. No se había presentado en la Caja de Reclutas de León en 1917. Para entonces ya había organizado los grupos anarquistas **Los justicieros** y **Los solidarios**, uno de cuyos principales objetivos era acabar con Alfonso XIII. En 1922 había sido asesinado el arzobispo de Zaragoza y habían robado 675.000 pesetas en el Banco de España de Gijón. Después de estos sucesos en Zaragoza, Buenaventura viajó a Barcelona, donde la CNT pasaba por momentos de tensión y discrepancia ante estos hechos de violencia. El también leonés Ángel Pestaña denunciaba los atracos y asesinatos como actuaciones contrarias al anarquismo.

La revolución antes de la guerra

F. L.

La llegada de la dictadura de Primo de Rivera y sus medidas represoras contra los grupos violentos afirmó más en Buenaventura Durruti y en algunos grupos anarquistas la idea de que la violencia era el arma más poderosa para destruir el estado. Los terribles acontecimientos en Vera de Bidasoa, con muchos muertos y heridos entre los revolucionarios y los guardias, fueron una muestra clara de a dónde conducía esa manera de pensar. Durruti y Ascaso tuvieron que huir de España y comenzar su aventura americana.

En Cuba buscaron el apoyo de los anarquistas de la isla, pero éstos no aprobaban sus métodos porque causaban, decían, más mal que bien. También viajaron a México, Chile y Argentina. En este último país realizaron atracos a bancos para financiar proyectos libertarios bajo el concepto de **expropiación**. Finalmente lograron escapar a Montevideo y volver a Europa gracias a las ayudas de un exiliado español [6]. En esos años, al frente del anarquismo argentino se encontraba Sinesio Baudilio García, conocido como Diego Abad de Santillán [7].

Emilienne, la mujer de Durruti, relató en una entrevista al periodista Pedro Costa los problemas que tenían en aquella época:

Estuvimos viéndonos desde entonces (1927) hasta que lo expulsaron de Lyon. Luego marchó a Alemania y desde allí me escribía constantemente. Después , él y Ascaso fueron a Bruselas, donde les dejaron quedar con la condición de que utilizaran nombres falsos [8].

Proclamada la República Española el 14 de abril de 1931, Durruti preparó las maletas y viajó rápidamente desde Bruselas a Barcelona. Emilienne narraba esos momentos así:

Yo tuve que esperar a fin de mes para dar en mi trabajo el preaviso, empaquetar todo y enviarlo a Barcelona; recuerdo que en el traslado se perdió una caja con todos mis libros. Entonces, tras la primera separación, me di cuenta de que algo había cambiado en aquellos hermosos años que, desde un punto de vista egoísta, fueron los mejores de mi vida. Nos seguimos entendiendo, evidentemente, y nos quisimos siempre, pero su vida de militante nos separó totalmente. Yo lo sabía cuando me uní a él y él también, por eso decidimos que no íbamos a tener hijos; sin embargo, Colette nació, en Barcelona, el 4 de diciembre de aquel año [9].

Nada más llegar a Barcelona, Durruti participó en la gran manifestación del 1 de mayo de la CNT-FAI. En el mitin se comenzó hablando de que:

la soberanía nacional no reside más que en la acción perenne, consciente y directa del pueblo. Debemos desconfiar de los representantes del pueblo. No hay otra revolución que la que el pueblo realiza en la calle [10].

La prensa anarquista titulaba los actos como un primero de mayo sangriento:

Una enorme multitud, cerca de 100.000 personas, acuden a la manifestación. Al llegar a la plaza de la República, los agentes provocadores y la policía ametrallan al pueblo indefenso [11].

La manifestación se disolvió después de largas negociaciones y con incidentes gravísimos: disparos, algunos heridos y un agente de la autoridad muerto. Buenaventura Durruti formaba parte del equipo negociador de los obreros con la Generalitat de Cataluña. El presidente Macià necesitó dirigirse a los manifestantes asegurando que mientras él estuviera en el sitio que estaba, no se iría contra los obreros y les pidió calma y que no cayeran en las provocaciones.

En enero de 1932, los mineros de Fígols, Cardona, Sallent y Balsareny (Barcelona), organizados en torno a la CNT, establecieron el comunismo libertario en aquella cuenca minera. Durante una semana crearon una sociedad sin clases sociales y sin el poder del dinero. Se constituyeron milicias populares para defenderse en caso necesario y comités revolucionarios de trabajo en las minas. Todo el consumo estaba basado en el economato social y en la abolición del dinero. Se convocaron elecciones libres para elegir delegados. El sueño anarquista de revolución social se hizo realidad en unos pocos días.

Los líderes y obreros de aquel ensueño anarquista terminaron en las cárceles y algunos de ellos fueron deportados a la Guinea Española de entonces. Durruti y los hermanos Ascaso estaban en la lista de los deportados. Para el ministro de Gobernación:

Todos aquellos que intervinieron en los hechos del 21 de enero, dirigidos por otros, querían establecer en España una república comunista. Tenían muchos kilos de dinamita, armas arrebatadas a los somatenes y bombas caseras. Querían y decían que querían la república soviética y lo hubieran logrado si el poder público no hubiera cortado de raíz duramente, brutalmente el movimiento que se proyectaba [12].

De izquierda a derecha:

Durruti, liberado después de 13 meses en una cárcel de París, en 1927.

Un momento de relajación, en Vals, en 1918.

Su compañera Emilienne con su hija Colette.

Ficha policial, en 1923.

(Imágenes del libro «Durruti» de Abel Paz).

«Hay que renunciar a todo menos a la victoria»

F. L.

Ahora la historia la hemos de llevar a aquellos días inciertos y trágicos de julio de 1936 en Barcelona. Los ánimos entre los anarquistas de la CNT- FAI eran muy positivos. La mujer de Durruti, Emilienne, nos explica el estado de ánimo y la situación de aquel momento:

Fue en la calle Espronceda. Cuando pienso en aquel tiempo solo veo violencia. Los compañeros estaban muy ilusionados y tenían una gran confianza en el pueblo, pero yo no lo veía así; en mi trabajo, lo que oía al hablar con los que me rodeaban no confirmaba esas ilusiones. Durruti sabía que el golpe militar se iba a producir. El tenía confianza y yo no. A mí me parecía que las fuerzas reaccionarias, con la Iglesia a la cabeza, eran todavía demasiado fuertes, y veía imposible desde una República sin republicanos, ese salto al comunismo libertario. Pero el parecía estar seguro y yo pensaba estar con él hasta el final. Porque así lo habíamos decidido cuando nos unimos [13].

El golpe militar que preveía Durruti aconteció en el amanecer del 19 de julio de 1936 en la Ciudad Condal. Las milicias populares anarquistas se enfrentaron en duros combates por calles y plazas a las tropas sublevadas. Después de dos largos días de enfrentamientos, las milicias populares, con ayuda de los guardias de Asalto y la Guardia Civil, lograron suprimir la resistencia de los sublevados. En el asalto al cuartel de Atarazanas murió Francisco Ascaso, el compañero más fiel de Durruti durante muchos años. Se cuenta que Durruti mandó fusilar a los oficiales rebeldes de dicho cuartel.

Las milicias populares anarquistas y los paisanos armados de los partidos del Frente Popular dominaban las calles de las ciudades y pueblos catalanes por medio de las armas y los comités locales. Una vez concluida la rebelión, el presidente Companys hablaba de una situación caótica y de chusma armada y sin freno que invade las calles y comete toda suerte de excesos, al mismo tiempo que se reunía con los dirigentes anarquistas Durruti, Garcia Oliver, J. Ascaso , para decirles

Habéis vencido y todo está en vuestro poder. Si no me necesitáis o no me queréis como presidente de Cataluña, decídmelo y pasaré a ser un soldado más en la lucha contra el fascismo [14].

Habían comenzado los saqueos, los asaltos a domicilios particulares, la quema de Iglesias y conventos y sobre todo los fusilamientos de patronos, ciudadanos denunciados como fascistas, sacerdotes, religiosos y monjas. Max Aub en su libro **Campo Cerrado** escribía sobre aquellos días:

A la izquierda, Durruti con milicianos de su columna.

A la derecha, milicianos armados y guardias de asalto en una calle de Barcelona durante los primeros días del golpe militar.

No hay luz eléctrica en Barcelona. Ni luna. Solo tiros e iglesias ardiendo. Un millón de habitantes sin más luz que gigantescas antorchas. Todos los templos se parecen ahora a la Sagrada Familia. Barcelona huele a chamusquina.

Una vez vencidas las tropas rebeldes, Durruti y sus compañeros de la CNT-FAI con la colaboración de las Milicias Antifascistas de Cataluña comenzaron a preparar la Columna Durruti. El objetivo era extender el comunismo libertario, luchar contra las tropas fascistas y tomar Zaragoza.

Llevaban las armas incautadas al ejército en los asaltos a los cuarteles de Cataluña, además de camiones y coches incautados a los particulares. La revista **Crónica** de julio de 1936 describía el ambiente que se respiraba en la ciudad catalana:

Acaba de salir rumbo a Zaragoza una columna de milicianos. Lleva cañones, ametralladoras, autos blindados. El desfile de una columna de milicianos es pintoresco y emocionante. Los uniformes azules de los milicianos, los vestidos claros de sus compañeras, las banderas rojas socialistas, las rojas y negras de los anarquistas, la tricolor de los republicanos. La emoción la produce saber que aquellos hombres van por la victoria saltando sobre la muerte.

La columna al mando de Buenaventura Durruti, integrada por tres mil voluntarios, avanzaron hasta las puertas de Zaragoza y Huesca, pero no lograron tomarlas. Militarmente los milicianos tuvieron muchos problemas de disciplina, de suministros, de control político e incluso de juego sucio del Gobierno de la República y el catalán. No obstante, allí al frente permanecía el esfuerzo titánico por mantener la revolución social del gran líder anarquista. Estas dos frases suyas resumían su vivencia personal del momento:

Hay que renunciar a todo
menos a la victoria
Compañeros, lucharemos por
las ideas hasta perder la vida.

Hablando de perder la vida, en aquellos últimos meses del 36, el cerco a Madrid por parte de las tropas de Franco estaba siendo muy complicado para el ejército republicano. Se necesitaban refuerzos y se pidió la ayuda a las milicias catalanas de Durruti. En unas de las visitas a las trincheras de la zona universitaria en Madrid, Durruti fue herido mortalmente: ¿Por una bala perdida?, ¿un disparo accidental de un compañero?, ¿un atentado? La polémica sobre las causas de su muerte sigue aún abierta entre los historiadores.

Su cadáver, envuelto en la bandera de la CNT-FAI, fue trasladado a Barcelona. El entierro del líder anarquista

Entierro de Buenaventura Durruti en Barcelona, al que asistieron medio millón de personas. Noviembre de 1936.

reunió a más de medio millón de personas, según las crónicas de la época. En la lápida de la tumba de Durruti en el cementerio de Montjuic podemos leer:

BUENAVENTURA DURRUTI
Nació en Leon 14 Julio 1896.
Murió en el Frente de Madrid
el 20 de noviembre de 1936.
Nosotros llevamos un mundo nuevo
en nuestros corazones. Durruti.

Para concluir este trabajo hemos de redactar unas breves conclusiones. En toda guerra se necesitan héroes y mitos, ya sean verdaderos o falsos. Está claro que en este sentido, Durruti fue un héroe y un gran mito, aunque sus muchos detractores lo viesen como un atracador, como un partidario de los asesinatos y defensor de un anarquismo agresivo y apolítico. Buenaventura-Durruti creía que los métodos violentos del anarquismo tenían su fundamento en una sociedad injusta y violenta. Pretendían destruir aquella sociedad para construir sobre sus ruinas la anarquía, libre gobierno y el comunismo libertario. Al mismo tiempo, las masas obreras debían ser estimuladas e iluminadas para que tuvieran conciencia de la grandeza de su misión. Decía el gran periodista Chaves Nogales recordando aquellos tiempos:

...de héroes, bestias y mártires que había visto entonces convertirse en comunistas fervorosos a muchos reaccionarios y en anarquistas terribles a muchos burgueses acomodados. La guerra y el miedo lo justificaban todo [15].

Para finalizar, anotaremos las opiniones de Ángel Pestaña y Diego Abad de Santillán sobre la acción política de Durruti. Para Pestaña, violencia y anarquismo eran incompatibles:

Aquellos que en nombre del anarquismo justifican todas las violencias, robos, bombas e incendios, no son anarquistas, ni lo han sido nunca ni lo serán jamás [16].

Abad de Santillán veía a Durruti de una forma muy diferente:

Asaltando el cuartel de Atarazanas, dirigiendo su pistola hacia máximos responsables de la situación de los desheredados, asaltando un banco para obtener fondos con que liberar a los presos sociales o con que comprar armas para la lucha revolucionaria, o defendiendo Madrid. Durruti es el mismo combatiente de la gran causa de la libertad y la justicia. Si queréis censurar algunos de sus aspectos, censurarlos todos, porque todo en Durruti es una línea recta, una misma inspiración y un solo anhelo.

NOTAS

1. Carta de Durruti a su hermana Rosa. Cárcel de Paris. 1927.
2. Algunos historiadores resaltan que los mineros decían que las minas pertenecían al marqués de Comillas y a los jesuitas. El marqués era el más poderoso financiero y empresario de la época.
3. Carta de Buenaventura Durruti a su hermano Perico. 1933. Puerto de Santa María.

4 *Durruti. La furia libertaria*. Cesar Vidal. Temas de Hoy. Pág 41.

5 R. Carr. *España*. Ariel. Pág 433.

6 *Durruti. La furia libertaria*. C. Vidal .pág 76.

7 Haremos un pequeño trabajo en la segunda de este estudio sobre este político leonés, Diego Abad de Santillán.

8 *El amor y la lucha de un anarquista*. Pedro Costa. Interview. 1977.

9 *El amor y la lucha de un anarquista*. Pedro Costa. Pág 80.

10 Solidaridad Obrera. Mayo de 1931.

11 Solidaridad Obrera. Mayo de 1931.

12 Diario de Sesiones 11 de febrero 1932. Fuente Cesar Vidal. *Durruti. Temas de hoy*.

13 *El amor y la lucha de un anarquista*. Pedro Costa. Interviu. 1977.

14 Revista Época, julio de 1936, pág. 6.

15 Manuel Chaves Nogales. *A sangre y fuego*. Austral, pág 28.

16 *Angel Pestaña: retrato de un anarquista*. Ángel María de Lera. Pág 330.

Boletín de inscripción como nuevo socio de la
ASOCIACIÓN CULTURAL REY ORDOÑO I. AMIGOS DE LA CEPEDA

Nombre ..... Apellidos .....
Nacido en ..... el día .....
Reside en ..... Calle/Plaza ..... Nº .....
Teléfono ..... Correo electrónico .....

Solicita su integración como socio en la A.C. Rey Ordoño I. Amigos de La Cepeda, entidad son ánimo de lucro encaminada al fomento de la cultura y el desarrollo.

En ..... a ..... de ..... 20 ____

CUOTA ANUAL (elegir opción)
☐ Protector (100 € año)
☐ Ordinario (20€ año)
☐ Juvenil

Datos bancarios para pagar la cuota anual

IBAN	Entidad	Sucursal	DC	Cuenta

Firma del asociado

A la atención del director del Banco
Ruego dé las órdenes oportunas para que los recibos presentados por la asociación cultural Rey Ordoño I, a la que pertenezco, sean abonados con cargo a la cuenta que tengo en ese establecimiento. Atentamente:

IBAN	Entidad	Sucursal	DC	Cuenta

Firma del asociado

El renacer de la apicultura en La Cepeda

(y II)

MARTÍN RÍSQUEZ

Dedicamos el anterior reportaje a hacer un somero repaso de lo que ha sido la apicultura en la comarca de La Cepeda a través de los tiempos, con la última parte dando a conocer las actividades desplegadas por cuatro apicultores que se mostraban como ejemplos de lo que se hace en la actualidad. Eran una empresa creada desde la nada (**Urzapa**, con sede en Sueros) que se presenta como la innovación basada en el sello ecológico y en el reconocimiento de su calidad por su participación en concursos internacionales; otra en las raíces locales y en la tradición del conocimiento familiar (**Esteban Suárez**, de Villarmeriel); una tercera que une a esa tradición el aspecto formativo en biología y el interés por la mejora genética de la gran protagonista de la actividad, la abeja (**Los Izanes**) y una cuarta que, partiendo igualmente de la tradición, se asienta en el impulso emprendedor de la juventud (**Asier Serrano**, de Brañuelas) que se interesa tanto por la mejora de la explotación como porsu solidez empresarial.

Son aspectos distintos de la nueva época de auge de la apicultura cepedana que corresponden a las diferentes circunstancias de las vidas de sus protagonista, pero que coinciden en aportar fortaleza a sus actividades, para las que buscan continuidad en el tiempo y mayores beneficios que redunden en mejores rendimientos de sus explotaciones y, en consecuencia, en la mayor aportación a la economía propia y de la comarca.

Este nuevo reportaje quiere profundizar en el conocimiento del marco de la regulación de la apicultura como actividad productiva, en cómo se lleva a cabo hoy en la comarca y, sobre todo, en las posibilidades de que se convierta en un elemento relevante de su economía, algo que solo puede hacerse si los protagonistas de la actividad (no solo los que se recogieron en el anterior reportaje, sino los demás que la practican) se la plantean con ese objetivo y si el entorno social y, en especial, el administrativo, se lo permiten.

Una actividad muy regulada

Hoy, la apicultura se practica con sujeción a una normativa que establece que el apicultor debe estar inscrito

Apis mellifera **sobre flores de** *Prunus cerasifera. Imagen* **Bernie - Own work, CC BY-SA 3.0.** https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=6643089

Alimentos. Miel. Fuente Tacuinum Sanitatis. Códice casanatense: https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1638832

en el Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA), que para iniciar una explotación se precisa certificación emitida por entidades públicas o privadas de que se cumplen las normas de instalación, que se pase una revisión anual de ese cumplimiento, etc.

Existen varias formas de clasificar a los apicultores; por el número de colmenas que poseen se distingue entre profesionales (más de 150 colmenas) y no profesionales (también se les llama «hobbistas», los que tienen la apicultura como «hobby») y, para algunas cuestiones, de estos últimos se desgajan los de «autoconsumo», que son los que tienen menos de ocho colmenas.

En cuanto al sistema de producción, están los estantes, que son los que tienen las colmenas en una ubicación estable, y los transhumantes, los que las trasladan de un lugar a otro; por las funciones de sus explotaciones (clasificación zootécnica) pueden ser mixtas (que combinan la instalación de colmenas con otra actividad agropecuaria), exclusivas de producción apícola o de funciones específicas (cría de reinas, para la polinización...). En base a las condiciones de sostenibilidad medioambiental, hay explotaciones de producción ecológica, convencionales o integradas.

Las normas definen también las condiciones de las explotaciones, su distancia a los núcleos urbanos o redes de comunicaciones, su forma de identificación y las de las propias colmenas y muchos otros aspectos. Esta regulación no solo es a nivel de España, sino común a la Unión Europea, que establece el marco de la nacional, al tiempo que este lo hace con las normas que elaboran las comunidades autónomas. Casi todos los países europeos tienen colmenas, pero España destaca por ser el país con mayor número de apicultores y el de mayor profesionalización tal y como se ha definido con anterioridad: lo son la quinta parte del total y trabajan cerca del 80% de todas las colmenas; en producción de miel, España baja al segundo lugar. A su vez, la UE es la segunda área geográfica mundial de mayor producción de miel, tras China.

Lo prolijo de la normativa se corresponde con el interés de las administraciones en la promoción del sector. Como cualquier otra actividad agropecuaria, la apicultura forma parte de la PAC y en consecuencia, el Ministerio de Agricultura del Gobierno de España elabo-

ra cada trienio un Plan Nacional de Apicultura (PNA) (en este sitio web puede encontrarse abundante información https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/sectores-ganaderos/apicola/default.aspx).

El vigente PNA cubre el periodo 2020-2022, pero se hace una actualización anual; la de marzo de 2021 se inicia con un balance de resultados del anterior plan y un análisis de los factores de sostenibilidad y competitividad (climatológicos, económico-empresariales, sanitarios y ecológicos) en el que se desgranan las necesidades del sector, sobre las que se fijan objetivos a alcanzar y se plantean medidas para ello. Entre estas se incluyen las ayudas —económicas, asistenciales y de otros tipos— a los apicultores para mejorar explotaciones, estructuras de producción y comerciales. El presupuesto del plan para los tres años alcanza los 48,5 millones de euros, cifra que debe compararse con el valor estimado de la producción de un año en origen, unos 60 millones; el 50% del presupuesto lo aporta la UE y la otra mitad, las administraciones central y autonómicas a medias.

Poca profesionalización y minifundismo

Es conveniente que se haga también una comparación entre las estructuras del sector en España, Castilla y León y la provincia leonesa, cuyas grandes cifras se presentan en la tabla adjunta:

Castilla y León es la primera comunidad autónoma en número de explotaciones y de las de apicultores no profesionales, pero la cuarta en las de profesionales y la octava en el porcentaje de estas últimas sobre el total (11,4%); aporta al total nacional el 17,2% del total de explotaciones, pero solo el 11,5% de las de profesionales. Además, la apicultura castellano-leonesa es básicamente de explotaciones estantes (unas 5.200), en las que ocupa el primer puesto por comunidades autónomas, al tiempo que transhumantes solo son unos 860, lo que la coloca en el sexto lugar.

Por su parte, los datos de León merecen un comentario: los incluidos en

Algunos indicadores de la actividad apícola en España, Castilla y León y León provincia (1)

Indicadores	España	C. y L.	*C. y L / E (%)*	León	*L / CyL (%)*
Apicultores (AA)	35.300	6.069	*17,2*	1.950	*32,1*
Colmenas (CC)	3.049.065	445.258	*14,6*	79.600	*17,9*
AA. Profesionales	6.012	689	*11,5*	128	*18,6*
AA. No Profess.	26.380	5.380	*20,4*	1.820	*33,8*
CC. por apicultor	86,4	73,4	*84,9*	40,8	*55,6*
AA PP / Tot AA %	17,0	11,4	*66,7*	6,6	*57,8*

(1) Los datos de España y Castilla y León corresponden al año 2021; los de León ni tienen fecha asignada ni son proporcionados por el ministerio

Fuente: Ministerio de Agricultura, Plan Nacional Apícola, 2021

Pequeño colmenar de abeja mellifera. Imagen Rasbak - https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=723520

la tabla adjunta no son los últimos, ya que la delegación provincial de la Consejería de Agricultura no ha respondido a la solicitud de información al respecto; los recogidos en la tabla los facilitó la Asociación de Apicultores de León sin asociarlos a un año concreto, pero asegurando que no son muy fiables (posiblemente sea esta una circunstancia común con los demás datos, por mucho que sean oficiales). Según ellos, León es la primera provincia en número de apicultores, con casi la tercera parte (32,1%) de todos los de la comunidad, pero queda por debajo de la quinta parte en el número de colmenas (17,9%) y de los apicultores profesionales (18,6%). En colmenas por apicultor y el porcentaje de profesionales sobre el total de estos últimos, las 40,8 y 6,6%, respectivamente de León, suponen algo más de la mitad de las cifras correspondientes de la comunidad, pero están bastante por debajo de ese nivel sobre la media de España.

En resumen, que la apicultura de la provincia está menos profesionalizada que la media de España e incluso que la de la comunidad. En cuanto a producción de miel, Castilla y León solo aporta el 8% al total nacional (33.400 toneladas en el último año en toda España), menos que Andalucía, la Comunidad Valenciana y Extremadura, que conjuntamente llegan al 60% del total; en este indicador no he conseguido el dato de la provincia.

Hay otro dato que conviene destacar: en cuanto a la clasificación zootécnica, en Castilla y León hay más de 2.300 de ellas sin clasificar, cerca del 40% del total y casi las 2/3 partes del total de España; no es posible saber si el motivo de esa ausencia de información en la comunidad tiene origen en los propietarios de las explotaciones o si debe atribuirse a una cierta desidia administrativa. En otro orden de cosas, el número de colmenas por explotación ha bajado en la última década en nuestra comunidad de 100 a 72, aproximadamente, y de 100 a 85 en el conjunto de España. El minifundismo apícola ha avanzado más en Castilla y León, posiblemente al igual que en la provincia. Esta cuestión tiene su importancia y sobre ella volveré más adelante.

Con esos datos de la provincia se puede estimar que La Cepeda supone alrededor del 4,5% del total de los apicultores leoneses, casi el 5% de los profesionales y casi el 6% de las colmenas (los datos de la comarca están en el reportaje anterior); poca aportación, pero al menos se puede presumir de que la media de colmenas por explotación es superior en la comarca (55 dábamos en el primer reportaje) que en la provincia; lo mismo ocurre en el porcentaje entre apicultores profesionales y el total, ya que frente al 6,6% de la provincia, en la comarca es el 8,1%. No obstante,en ambos casos esas proporciones de La Cepeda quedan aún lejos de las que tienen los ámbitos territoriales superiores.

Finalmente, hay que poner de manifiesto que la expansión de la última década no se ha dado solamente en la comarca, puesto que en general afecta a buena parte de España, algo que debe tener relación, por un lado, con el incremento de la regulación y la revisión de las condiciones sanitarias y del cumplimiento de las distintas normativas; de otro, por el aumento de la exigencia social en cuanto a la calidad de la alimentación y su origen natural, y también por los esfuerzos de producto-

res para proporcionar una mayor variedad de productos, sabores y calidades de todo tipo para un consumidor cada vez más exigente.

Problemas comunes y menos comunes

El PNA recoge una amplia variedad de problemas que en los últimos años se ciernen sobre la actividad, empezando por los derivados de las condiciones climáticas cambiantes y su incidencia sobre la sanidad de las explotaciones y continuando con la entrada en los últimos años de nuevos actores, el nivel de formación, el minifundismo de las explotaciones, los bajos precios de muchos de los nuevos productores, el gran peso de las ventas a granel, etc. De ahí que en los últimos años parezca haberse entrado en una etapa de estancamiento, especialmente en cuanto a la productividad de las explotaciones más asentadas. Tampoco el consumo nacional aumenta en la medida que sería necesaria para favorecer a los cada vez más numerosos productores locales.

Aunque son problemas comunes al sector, en algunos territorios tienen más incidencia que en otros en función de las estructuras locales, la preparación de los apicultores, el cumplimiento de las normas sanitarias, la función que desempeñan las administraciones, los servicios que se prestan por las organizaciones profesionales y otras coyunturas particulares.

Puestas de manifiesto las deficiencias de la estructura productiva en la provincia (que no deben diferir mucho de las de la comarca), conviene detenerse algo en los demás aspectos señalados con anterioridad. En cuanto a la formación, hay diferencias entre los apicultores tradicionales y los más recientes; si entre los primeros puede predominar el conocimiento proporcionado por la experiencia, en los nuevos empiezan a abundar los que han realizado cursos específicos y, aunque menos, los que han estudiado biología o niveles de formación profesional en técnicas más modernas, aunque estos sean pocos y, a veces, en materias no muy específicas. Pero también, son muchos los que han llegado simplemente al calor del nuevo auge y huyendo de las crisis en otras actividades.

Nacho Rodriguez, de Los Izanes, traslada su vocación a su hijo y su sobrina

En cuanto al cumplimiento de la normativa, hace unos meses una asociación informaba de que solo 80 de los 1.500 apicultores de la provincia disponían del registro sanitario de sus producciones, lo que me lleva a pensar en la existencia de un amplio margen aún de ocultismo (o de economía sumergida, dicho en términos más prosaicos) que, desde luego, no parece la mejor estrategia para el desarrollo de una actividad que recibe promoción y ayudas públicas para su desenvolvimiento en claridad y legalidad.

También se muestran déficits en las administraciones; ya hemos aludido, al hablar de las estructuras territo-

Maquina para envasar miel en frio de las instalaciones de Urzapa

De izquierda a derecha, Roberto, Asier y Carlos Serrano.

riales, a detalles que las ponen de manifiesto y algunos de los apicultores con los que hemos hablado señalan otras, como una excesiva burocratización en las relaciones con ellos y el no facilitar con rapidez las autorizaciones de los asentamientos; algunas pueden ser notas características de las administraciones públicas españolas, pero otras pueden serlo más concretamente de las locales, lo que conviene atender; la misma relación mantenida con este periodista cuando se le ha solicitado información a la delegación provincial de la administración regional denota una escasa preocupación por dar servicio con diligencia y responsabilidad. La misma normativa es también objeto de críticas, en especial respecto de la instalación de las colmenas de los transhumantes, lo que da lugar a conflictos con los estantes.

En cuanto a las organizaciones profesionales, hay que decir que en la provincia son, al menos, cuatro: una de carácter territorial, la que solo acoge a apicultores del Bierzo (Asociación Berciana de Apicultores, ABERAPI), dos de ámbito provincial, una sin conexión con ámbito territorial superior (ALA, la Asociación Leonesa de Apicultores), y la otra, la Unión de Apicultores Leoneses, integrada en la organización nacional COAG a través de la regional UCALE, y la cuarta de índole específicamente ecológica y a nivel nacional, la Asociación para el Desarrollo de la Apicultura Tradicional y Ecológica, ADATE. Tal vez fuera conveniente una reflexión sobre esa diversidad y su relación con la eficacia de los servicios que se prestan a los afiliados en unos tiempos en los que se precisan cambios para asumir los importantes retos de un futuro cambiante.

Calidad y comercialización

Decíamos antes que el minifundismo y la atomización tienen su importancia y esta se inicia con la venta de buena parte de la producción a granel y a bajo precio; en España, esa parte de venta a granel es, según años, entre un 25% y un 30% del total de la producción, lo que puede considerarse excesivo, y, desde luego, redunda en el bajo precio que alcanza el producto en origen. Pero ese bajo precio tiene también otra explicación: la competencia de las importaciones.

Como suele ser frecuente en la economía española, los problemas son muy diferentes para los productores originales y las empresas elaboradoras y comercializadoras. Solo exponiendo el balance que se da entre las importaciones y las exportaciones españolas se verá cual es el principal problema: en el año 2021, las primeras alcanzaron las 31.600 toneladas, que se compraron a una media de 2,23 euros el kilo; las segundas fueron de 28.400 toneladas, que se vendieron a 3,82 euros por kilo. Es decir, a pesar de ser España una gran productora, se compraron mieles baratas en origen en China, Portugal, Rumanía y un largo etcétera de países que influyeron decisivamente en la bajada del precio de las mieles locales. Como es lógico, de los mejores precios de las exportaciones se benefician más las grandes empresas comercializadoras, que suelen contar con marcas registradas y estar bien representadas en los canales de venta.

Además, en los últimos años se

De vuelta a La Cepeda

M. R.

Algunos de los problemas citados afectan menos a los profesionales de nuestra comarca con que hemos contado para hacer estos reportajes. Como decíamos en el primero, todos se han formado a conciencia, han establecido sus redes de distribución e, incluso, marcan sus estándares de calidad sobre la base del reconocimiento a su prolongado ejercicio profesional, lo que les permite comercializar sus producciones a precios que les resultan rentables o, cuando menos, no de saldo. Estas no deben ser las características de la mayor parte de los apicultores cepedanos.

En los escasos meses que median entre el proceso de realización de los dos reportajes, caben señalar novedades, que parecen deberse a la especialización que cada uno de nuestros colaboradores ha elegido para su explotación. En el ámbito de la formación se ha puesto recientemente en marcha un servicio por parte de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED) que cuenta con la participación de Urzapa y la Diputación Provincial de León; en concreto, se está impulsando el primer curso de formación específicamente en apicultura, que se está desplegando inicialmente en las comarcas del Bierzo y La Cepeda; con una duración de un año, combina la enseñanza teórica con la práctica en los colmenares y, otro avance, forma parte de una política de formación en profesiones tradicionales que puedan traducirse en el desempeño de actividades que asienten población joven en el territorio.

Los Izanes han elaborado recientemente nuevas variedades en un proceso de diversificación que les lleva a tener ya una docena de referencias comerciales en su cada vez más atractiva página web. Por su parte, Esteban Suárez confía en la buena imagen de sus producciones, pero busca asegurar el futuro de su explotación con la mejor preparación de un hijo que realiza estudios de formación profesional, al

han detectado «triangulaciones» en el comercio internacional, es decir, entrada en el mercado español de producción que se dice proviene de países de la UE, pero en realidad son de origen chino o de otros países con costes de producción mucho más bajos y que no se identifican como tales. Esta actividad, permitida en la regulación de la UE por rendijas legislativas, fue denunciada por la asociación UAL-UCALE-COAG.

Estas cuestiones solo pueden enfrentarse mediante dos políticas: la promoción de la calidad y el reforzamiento de las estructuras empresariales para la comercialización, con presencia de los apicultores en todas las fases del proceso y no solo en la producción, como se propone conseguir el PNA; pero eso es más fácil de decir que de hacer. En relación a la primera de esas dos políticas, en España hay siete denominaciones de origen de mieles, una certificación de calidad y la certificación ecológica; en relación con esta, es preciso señalar un dato: la producción que cuenta con este sello suele alcanzar precios tres veces más altos que la convencional. En León, hace años se planteó solicitar que se creara una denominación de origen, pero no tenemos noticia de su situación.En cuanto a la segunda, aunque el PNA sugiere esa necesidad para el reforzamiento de la potencia empresarialde los productores, no se concretan acciones; y es que el plan se preocupa mucho de las buenas condiciones de la explotación agroganadera, pero menos del proceso de obtención de la miel y otros productos y, sobre todo, de su comercialización.

Apis Mellifera: Imagen Ivar Leidus - https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=52737922

tiempo que se ejercita en la explotación familiar.

Pero en el ámbito de la mejora de las estructuras empresariales, la esperanza de la comarca se centra en el proyecto de Asier Serrano en Brañuelas, cuyos primeros pasos ya están dados y que pretende construir instalaciones en las que extraer la miel de sus mil colmenas, almacenarla, envasarla y pasar el registro sanitario, al tiempo que dotarse de laboratorios de análisis e investigación y de todo el equipamiento preciso para poder multiplicar por cinco su producción actualen varias fases. La última de estas le llevará por el camino que su padre vivió en su emigración al País Vasco, trabajar en una empresa (en su caso, propia) que no solo envasa su producción sino la de otros apicultores de la zona mediante la fijación de sus estándares de calidad y crear una distribuidora que no dependa de la gran industria. Un proyecto empresarial en el que cuenta con apoyo de las administraciones que, en su caso, se vehicula a través de la Asociación Cuatro Valles dentro de los planes para diversificar las producciones de las zonas rurales.

Como decíamos al comienzo, son actividades en las que cada uno de nuestros protagonistas busca su camino de viabilidad en la confianza de que la apicultura bien practicada tiene un amplio futuro por desarrollar y que en él caben muchas formas de hacerla realidad.

En memoria de MARIVÍ GONZÁLEZ

La miel, un alimento sagrado

VICTORINA ALONSO FERNÁNDEZ

Se dice que cuando Platón se hallaba aún en la cuna, descendieron las abejas del Monte Himeto para depositar la miel en su boca, lo que hizo presagiar la dulzura de su estilo.

Cupido ladrón de miel. Obra de Albert Durero

Llegaba el otoño y con él la recolección de la miel. El abuelo vestido de blanco se preparaba para extraer el delicioso alimento.

En El Colmenar a las afueras del pueblo había 17 colmenas, bien cuidadas porque la miel era muy valorada en aquella casa cepedana. No sólo para endulzar el vino caliente, también para ponerla sobre el pan con manteca y para curar la tos o las heridas.

Era grande el riesgo de ser atacado por las abejas, que consideraba la recogida una intromisión en su terreno y un robo de lo que ellas fabrican para alimentarse y para nutrir a la abeja reina.

La comida del domingo siempre llena de risas y consejos, tuvo aquella tarde una sorpresa: había que coger la miel y solo irían aquellos que tuvieran más conocimientos sobre ese alimento. Aquí en este medio kilo de miel está el néctar de millones de flores, os dará fuerza y curará vuestro catarros, aprovecharla era el regalo que cada año nos hacía el abuelo Isidro. A nosotros nos gustaba mucho aquel regalo y sobre todo poder participar en la cosecha.

El fin de semana siguiente el hermano mayor habló sin parar sobre cómo montaría él una empresa con ese producto y lo vendería en Europa y a los árabes que lo usan para hacer dulces, como medicamento natural...Ya se veía al mando de un emporio de extracción, venta y distribución. Apuntaba maneras de empresario. Y lo que él soñó, es una realidad con la empresa Urzapa, radicada en Sueros de Cepeda.

Felipe, el mediano de los cuatro, sabía casi todo sobre plantas y los distintos tipos de miel que se producían dependiendo de cuál de ellas servía de alimento a las abejas: miel de brezo, miel de bosque, miel de romero. Si se recoge del bosque tiene mucho hierro, si viene del brezo, para los riñones, si viene del romero, para el hígado. También contó que una sola abeja produce menos de una cucharadita de miel a lo largo de su corta vida, solo seis semanas, y que una colonia elabora entre 2,7 y 4,5 kilos de miel al año. Y de las colmenas...

Las plantas y el bosque, su gran querencia

Isidro el menor de los hermanos nos contó que las abejas son consideradas las nodrizas de Júpiter y están asociadas a la diosa del amor Afrodita y a Demeter (diosa de la agricultura), como símbolo de fecundidad. También que las primeras evidencias de su consumo aparecen en enclaves rupestres del mesolítico, hacia el 6000 a.C. Los sumerios, los egipcios o los griegos, se referían a la miel como un producto sagrado, llegando a servir como forma de pagar los impuestos.

Colmenas en las afueras de Königswinter, Bonn, Alemania. Imagen de Tomás Alvarez

La Historia y la Literatura, una pasión

Faltaba mi versión. Aquella semana me había armado de valor y había buscado en el armario de los libros prohibidos -el abuelo me había confiado que lo que había en aquel cajón, era secreto- Los saque todos. Allí había textos religiosos, novelas, ensayos y periódicos, muchos periódicos. El Sol, El Faro Astorgano, La Luz de Astorga, El Pensamiento... etc. En la portada de El Sol había un gran titular: **La miel, el mejor alimento**.

A color y en varias páginas hablaba de las abejas, de las colmenas, de la miel y de algo muy interesante: La superestructura - la regla de Farrar.

Resulta que la colmena no es solo un conjunto de abejas del género Apis, con su reina, sus obreras y sus zánganos; es mucho más. Se trata de un super-organismo que se comporta con sinergia, que es el efecto producido por la interacción entre los componentes de un sistema que hace que el todo sea más, que la suma de las partes individuales. A esta sinergia de conjunto demostrada por Farrar matemáticamente se le denomina regla de Farrar.

También estaba lo de la danza, las abejas tienen un sistema de comunicación propio, que denominamos danza de las abejas. En 1973 Karl R. von Frisch recibió el Nobel Fisiología y Medicina al conseguir descifrar cómo a través del baile, con movimientos vibratorios, las abejas indicaban la distancia y orientación con respecto al sol de la fuente de alimento (el premio fue otorgado también conjuntamente a Konrad Lorenz y Nikolaas Tinbergen por investigaciones de comportamiento social).

Cuando llegó el domingo de la decisión hubo empate pues al abuelo le gustaron todas las aportaciones. Yo esperaba haber ganado por goleada con mi reciente descubrimiento de la teoría de Farrar, pero no fue así.

Como los demás primos jugaban al fútbol correteaban por la huerta, o escuchaban a los mayores que charlaban a la fresca, y no habían preparado nada, nosotros fuimos los elegidos para ir a extraer la miel de las colmenas.

Fue un día memorable. Emocionante. Con picaduras incluidas.

Hoy lo que más me interesa de la miel son sus propiedades medicinales.

Antimicrobiano, antiséptico, antioxidante

Energético. Incluso sus propiedades para el tratamiento cosmético.

Ahora mismo estoy haciendo gargarismos con miel y limón y tomando propóleo.

Hay que parar el catarro.

En un día luminoso de abril de 2022

Asociación Rey Ordoño I

Avance del programa del verano

Como todos los años, la Asociación Cultural Rey Ordoño I, Amigos de La Cepeda, con asociados de todos los municipios de la comarca, desarrollará también este verano un amplio programa de actividades en distintos lugares de la comarca. En nuestro proyecto figura la edición de sendas revistas culturales, la celebración de una exposición de fotografía, la cita anual del Día de las Letras Cepedanas y el encuentro poético de Versos a Oliegos, entre otros eventos de interés, aún sin definir en su totalidad.

Nuestro plan cultural cuenta —esencialmente— con las siguientes iniciativas:

VERSOS A OLIEGOS

La Asoc. Cultural co-organizará el encuentro poético de **Versos a Oliegos**. Será la 22ª edición, con el apoyo del ayuntamiento de Quintana del Castillo y la Junta Vecinal de Riofrío, lugar en el que tendrá lugar la cita.

El evento contará con la participación de decenas de escritores y poetas, y para el mismo se editará un libro con sus creaciones, tarea en la que se cuenta con la labor coordinadora de Armando Ramos y de Pedro Abajo. La editorial Puente de Letras, como en años anteriores, editará la publicación.

El acto será en Riofrío el domingo 7 de agosto, a partir de las 18,30 de la tarde.

CICLO CULTURAL

La Asociación tiene previsto iniciar un ciclo cultural bianual dedicado a **Eugenio de Nora**, con motivo del centenario de su nacimiento, en Zacos, en 1923.

Este año se iniciará con un ciclo de conferencias y la publicación de una monografía, sobre el autor, que se complementará con una pequeña antología de poemas del notabilísimo poeta de nuestra tierra.

Lugar y fecha: Zacos y Villamejil (durante e verano).

EXPOSICIÓN

Como en ejercicios anteriores, se organizará una nueva exposición de **La Cepeda en Blanco y Negro**, que en esta ocasión queremos dedicar a Zacos y a Eugenio de Nora. Se anunciarán las fechas oportunamente.

REVISTA CULTURAL LA CEPEDA

Edición y publicación de la revista cultural semestral LA CEPEDA.

El primero de los números, en el inicio del estío, con temas culturales de la comarca y el avance de la programación de actividades culturales. El segundo con un informe/balance y otros contenidos y noticias culturales de interés. Nuestras publicaciones son distribuidas como revista en papel para los asociados, y en internet para conocimiento general.

DÍA DE LAS LETRAS CEPEDANAS:

Como cada año, se convoca a los autores cepedanos que han publicado libros en el último ejercicio, para chequear el estado de la creatividad de las gentes de la comarca.

El programa incluye las intervenciones de todos los autores vinculados a la Cepeda que han publicado libros durante los últimos doce meses, quienes presentarán al público sus creaciones literarias.

Al acto se incorporará un apartado dedicado a la música de nuestra tierra, que coordinará el músico cepedano Jose Angel García. Será en la Casa del Concejo de Villamejil, durante una fecha aún no determinada del mes de agosto

Discurso de Tomás Alvarez en la entrega del Premio A rmonia de las Letras a la Asociación Rey Ordoño I

Premio Armonía de las Letras

Como apunte de un hecho reciente, cabe señalar que el pasado día 11 de mayo, en el teatro de San Francisco, de León, se celebró la entrega del premio Armonía de las Letras a nuestra Asociación Rey Ordoño I – Amigos de la Cepeda: **Por su amplio programa cultural que va desarrollando cada año: conferencias, exposiciones, publicaciones y presentación de libros, restauraciones del patrimonio... Pero especialmente por tres actividades que traspasan su territorio y engrandecen la cultura leonesa: El Día de las Letras Cepedanas, Versos a Oliegos y el mantenimiento de la publicación de su interesantísima Revista La Cepeda.**

El premio –concedido por la asociación leonesa que lleva precisamente el nombre de **Armonía de las Letras**, consiste en una obra artística en bronce del escultor leonés Antolín y de un diploma acreditativo con ilustraciones de Alejandro Cartujo.

Tomás Alvarez recogió este premio y pronunció un discurso referido al trabajo de la Asociación Rey Ordoño I y la filosofía del mismo. En este sentido, tras citar una serie de importantes actuaciones desarrolladas desde el año 1991, recalcó que las instituciones culturales leonesas tienen el deber de ser solidarias con la sociedad en la que están insertas y reclamó el ***fin del castigo al que se ha sometido a la región leonesa***.

Se van las industrias, baja la población activa, se destruye el empleo, se destruye hasta la propia memoria. Gobernadas desde la región vecina, las tierras leonesas han pasado de ser un reino creador de España a colonia a la que se expropia su fuerza laboral, su sangre, sus materias primas. Somos la única región histórica de España a la que se le ha negado el autogobierno. Todo es hundimiento económico, institucional, demográfico...

Ante la situación actual de la sociedad leonesa, las Asociaciones Culturales también han de posicionarse con claridad, porque el silencio es complicidad con el expolio histórico y económico, afirmó Tomás Alvarez, en un discurso que fue largamente aplaudido.

Recordaré primero

Recordaré primero
lo que mis ojos vieron en la aurora:
un cielo azul y un río profundo
pasando arriba, abajo, como horas
de la vida serena de la tierra
en medio, quieta y sola.

Eran verdes los prados;
con rocío las manos misteriosas
del alba, y las montañas
con un azul de música remota
vibrando en el extremo
de la luz; era toda
la hierba en flor para los pies desnudos
de un niño sin memoria.

Él vio los dulces tallos
del trigo abrir la tierra silenciosa;
los vio vestir de fiesta
el pardo adusto, y como falda moza
ondear luego a los delgados aires
que lentamente doran
lo verde y hacen cabecear la espiga
al fin, un día de plenitud y gloria.

Sintió el agua desnuda,
con algo azul como de cielo, honda
en el fondo del tiempo; allí las nubes,
casi quietas, huían, misteriosas.
Pero el agua temblaba entre las manos,
y era gozo en la boca,
casi sabor a estrellas, junco y nube.
Era secreto y voz maravillosa.

Y en el aire había aire
azul, vencejos o palomas,
y mucho más, una alegría
de tallos tiernos y amapolas.
Y allá, detrás del monte,
detrás de la llanura sola,
estaba Dios: tenía entre las manos
aún más tierra de España, hermosa,
hermosa. ...

Allí viví; aquella fue mi patria;
allí veo, aún ahora,
una felicidad saltando, un niño
en la pradera, cuando el sol asoma;
un niño que sonríe, cuando el valle
tiene violetas en la sombra.

(España, pasión de vida 1945-1950)

¡La Cepeda y poesía, cada día!

F. G. de Nora

Asociación Cultural Rey Ordoño I. Amigos de La Cepeda
Casa del Concejo. 24.711 Villamejil. LEÓN

Edición y coordinación de la revista: **Tomás Alvarez**. Diseño: **Lalo F. Mayo**.
La Revista de La Cepeda respeta la total libertad de opinión de los autores, y no tiene por qué compartir o refrendar opiniones o datos de los firmantes.

DIPUTACIÓN DE LEÓN
INSTITUTO LEONÉS DE CULTURA