

San Martín de las Ollas acogerá la XX edición de la Fiesta de la Matanza

Los próximos 6, 7 y 8 de diciembre vecinos y visitantes disfrutarán en la plaza de la localidad de las riquísimas viandas procedentes de la matanza del cerdo.



XX FIESTA DE LA MATANZA
San Martín de las Ollas
6, 7 y 8
Diciembre de 2018

PROGRAMA

Día 6 de Diciembre (Jueves)
A las 16:30 h. Empezaremos los preparativos para la elaboración de Morcillas, no faltando en estas labores la degustación de un buen aguardiente.

Día 7 de Diciembre (Viernes)
Seguiremos con el estizado, limpieza, pelado de cebollas, preparado del picadillo, etc., pero todo "a la antigua usanza".

Día 8 de Diciembre (Sábado)
En San Martín de las Ollas y ante una gran hoguera empezarán los preparativos para cocer las morcillas, asar los morros y el picadillo, que habremos de tener listos para ser degustados a partir de las 13:30 h.

Con todo esto no podía faltar como acompañante un buen vino y pan de horno de leña.

Organiza:
- Asociación "BEATO MANUEL"
- Grupo Espeleológico Merindades

Patrocina:
- Asociación "BEATO MANUEL"
- Excmo. Ayto. de la Merindad de Valdeporres

Colaboran:
Junta Vecinal San Martín de las Ollas - Carpintería Metálica Aluminio Marzoal, S.L.
Fontanería Jesman - Carpas Hermanos Mozuelos Sainz - Junta Vecinal de Santelices
Imprenta Arin Graf - Forjas Boli - Promociones y Construcciones Río Engaña
Hormigones y Excavaciones Mikel - Asociación Nos Tunniq Club

La fiesta está organizada por la Asociación Beato Manuel y el Grupo Espeleológico Merindades con la colaboración del Ayuntamiento de la Merindad de Valdeporres, que durante tres días trabajan para que el sábado esté preparada la carne que se reparte entre los visitantes de forma gratuita.

Un succulento plato, con morcilla, lomo, careta, torreznos..., todo recién hecho en las parrillas y que los voluntarios reparten de forma gratuita a los cientos de visitantes que todos los años se dan cita en San Martín de las Ollas.



» MERINDAD DE VALDEPORRES - ESPELEOLOGÍA

El Grupo Espeleológico Merindades imparte un curso de Reconstrucción de Formaciones Litogénicas

El pasado mes de septiembre la Cueva del Paño situada en Puentedey fue el escenario de un taller para la reconstrucción de formaciones litogénicas, como estalactitas o estalagmitas deterioradas. Miembros del Grupo Espeleológico Merindades con sede en Santelices y espeleólogos de Vitoria, Madrid, Soria y Segovia fueron los encargados de impartir el curso, que posiblemente se repita en fechas próximas.

Se hizo mucha tarea, guiada por Jesús González Robador, presidente del club y David González Pérez, vicepresidente, que además se encargó de enseñar a los niños que también acompañaron.

El trabajo consistió en la recuperación de estalagmitas rotas antes de que se procediera al cierre de la cueva por protec-



La espectacular cueva de Paño, en Puentedey, fue el escenario del curso.

ción del gran número de formaciones que tiene y su fragilidad.

Aun así, el GRUPO ESPELEOLÓGICO MERINDADES

realiza 3 entradas para clubs y 2 para el pueblo anuales, para poder disfrutar y ver esta bella cavidad, segunda de la provincia en cuanto a su belleza.

Casi 100 especies de setas se recolectaron en las IX Jornadas Micológicas "Merindad de Valdeporres"

La organización de esta nueva edición ha corrido a cargo de la Asociación Río Engaña que contó con la colaboración del Grupo Espeleológico Merindades, la Asociación Amigos Caminos Jacobeos Norte de Burgos y el Ayto. de la Merindad De Valdeporres.

El sábado 24 de noviembre se hizo la tradicional recolección con la participación unas 25 personas. La actividad estaba dirigida por los monitores y micólogos, Jesús González Robador, David González Pérez, Ángel y Nerea Gorostizaga.

Por la tarde, se realizó la selección y clasificación, a cargo de Ángel que contó con la colaboración de la mayoría de los participantes de la mañana. Gracias a Nuria, cocinera profesional, se hizo el taller de cocina, en el que se realizaron unas deliciosas croquetas con setas.

El domingo se continuó con el taller de cocina, y se degustaron las croquetas, además de re-



vuelto de cantarellus, patatas guisadas con amanitas, etc. que entre Nuria y Jesús nos enseñaron y cocinaron. Todo el público asistente pudo examinar la exposición, una excelente oportu-

nidad para conocer las setas que normalmente podemos encontrar en nuestra comarca.

RIO ENGAÑA quiere agradecer la disponibilidad de los participantes.

