

JOTA y ENEBRO

BOLETÍN INFORMATIVO DE LA ASOCIACIÓN

NÚMERO 31

AGOSTO 2026

Valleruela de Sepúlveda con La Roja

¡¡¡CAMPEONES 2**!!!

Campeones del Mundo, 2 estrellas, ¡casi nada! Desde esta modesta revista de este modesto pueblo queremos adherirnos al clamor popular que ha supuesto la conquista del Campeonato del Mundo por nuestra selección. Desde el inicio de nuestra revista, la portada siempre ha estado relacionada con motivos locales; pero esta vez, y por segunda vez, pues en el año 2010 ya lo hicimos, no podemos resistirnos de traspasar nuestro ámbito para dedicar la primera página de nuestra revista al hecho más relevante que nos ha llegado de la mano (y de los pies) de la selección: ganar en buena lid la Copa del Mundo. A la fecha que sale nuestra publicación ya está todo dicho. Pero lo que queremos expresar aquí es el sentimiento de unidad que provocó en todos nosotros este acontecimiento. En todos los partidos, tanto la gente mayor como los más pequeños, seguimos el curso de los mismos con enorme entusiasmo y con el presentimiento de que serían campeones del mundo. A nadie le faltó algún signo de identidad el día de la final: camisetas, bufandas, gorras, la cara pintada con nuestros colores en cualquier parte del cuerpo, calvas incluidas, era el colorido ambiental en toda España desde primeras horas del día. Total: entusiasmo y alegría desbordantes con el pitido final.



Actividades y Programa provisional de Fiestas 2026

Elaboración y tirada del Boletín núm. 31 de JOTA y ENEBRO.

AGOSTO

A partir de la semana del 17 de agosto tendremos diferentes actividades en el pueblo como torneos, gymkhana, bailes, clases de jotas y paloteos, entre otros, que se irán informando.

JUEVES 27

- 18h: Hinchables.

VIERNES 28

- 19H Certamen de danzas y paloteos.

SÁBADO 29

- 19h: Tradicional merienda de las tortillas y jamón en Las Fuentes. Con la colaboración de Luis de Pedro, que pone y corta un jamón..Y la Asociación, la bebida y algo más.

DOMINGO 30

- 13h: Asamblea anual de la Asociación.

SEPTIEMBRE

MIÉRCOLES 2

- 19h: Cata de chocolate a cargo del Ayuntamiento y la Diputación de Segovia (cartel aparte)

JUEVES 3

- 19h: Cata de jamón ibérico a cargo del Ayuntamiento y la Diputación de Segovia (cartel aparte)
- 23h: Baile de los más pequeños del pueblo y entrega de premios
- 00h: Baile amenizado por DJ Rodrigo

VIERNES 4

- 19h: Concurso y pasacalles de disfraces para pequeños y mayores acompañado por Charanga Los Pirris.
- 21h: Cena popular en la plaza (cartel aparte).
- 00h: Velada amenizada por Grupo La Bandita (a cargo del Ayuntamiento y la Diputación de Segovia).
- 02h: Seguimos la fiesta con DJ Sanz.

SÁBADO 5

- 12h: Misa y procesión en honor a la Virgen del Barrio acompañados por los grupos de danzantes del pueblo.
- 15h: Vermú amenizado por Charanga Sarao.
- 18h: Ven a divertirse a los juegos de las eras.

- 00h: Velada amenizada por Orquesta Mutantes.
- 4:30h: Seguimos la fiesta con DJ Onrrubia.
De madrugada disfrutaremos de huevos fritos y alguna sorpresita más para los que más aguanten.

DOMINGO 6

- 12h: Misa de difuntos.
- 18h: Tradicional subida al Trono de la Virgen del Barrio.

Nota: la Asociación y el Ayuntamiento no se hacen responsables de incidentes ni lesiones que ocurran en el transcurso de las fiestas.

PATROCINAN:

Excmo. Ayuntamiento.

Asociación Cultural y Deportiva "Virgen del Barrio".

COLABORADORES:

Excma. Diputación Provincial de Segovia (Área de Cultura y Bienestar Social).

Los demás colaboradores figuran en las páginas interiores de la revista.

CUOTAS 2026

Hasta 7 años: 5 €. De 8 a 13 años: 10 €. Mayores de 14 años: 25 €. Mayores de 65 años: 15 €.

Recordamos que el pago anual de la cuota de la Asociación se puede hacer por ingreso o transferencia, indicando el nombre de la **Asociación "Virgen del Barrio"** de Valleruela de Sepúlveda, en cualquier oficina de **CAIXABANK**, y en nuestra zona en:

CAIXABANK-Oficina San Pedro de Gaillos

Código cuenta cliente:

IBAN ES37 2100 8955 2413 0005 9570.

En VALLERUELA, en el Ayuntamiento:

Miércoles 26 de agosto, sobre las 8 de la tarde.

Sábado 29 de agosto, sobre las 11,30 de la mañana.

Concepto de la transferencia: Cuota 2026, más nombre y apellidos de las personas que paga, más número de personas por las que se paga. Si no entran todos los nombres en el concepto escribirlos al Facebook, al Instagram o a Paula (605 52 90 01) para llevar un mejor control.

**Preferiblemente hacer el pago por transferencia.
¡Muchas gracias!**

SUMARIO

- 2 Actividades y programa provisional de fiestas 2026.
 3 Editorial.-Una Asociación de Todos y para todos.
 3 Agradecimiento.
 4-6 La paja.
 6-7 Del trillo a la cosechadora lo que nunca te contarán los que opinan del campo sin pisarlo.
 8-9 La taberna de la tía Pepa, toda una institución del pueblo.
 10-13 Agua.
 14-15 Los monaguillos.
 15 El camino de carpetas amarillas.
 16-17 Nos van dejando.
 17 Gracias, Juan Antonio.
 18 Uniendo raíces y tecnología: La nueva ventana digital de Valleruela de Sepúlveda.
 18 Nota de la Redacción.
 19-21 Las raíces también se eligen.
 22 ¡Qué suerte tener pueblo, pero más suerte aún es que sea Valleruela de Sepúlveda!
 22 Nuevos vecinos.
 23 Dos generaciones unidas por una tradición familiar.
 24-25 Primera Comunión de Alma.
 26-27 Y la familia crece... o la familia y uno más.
 27 Devoción a San Frutos de los vecinos de Valleruela.
 28 Recuerdos imborrables.
 28 A nuestra abuela Catalina.
 29 A nuestra abuela María.
 29 Dedicado a mi madre Manuela Moreno y a mis tías Pepa y Dioni.
 30 Noticiario social 2025-2026.
 31 ¡¡¡Última hora!!!
 31-32 Colaboradores Fiestas Patronales.

PORTADA

Valleruela de Sepúlveda con La Roja.

La ASOCIACION no se hace responsable, necesariamente, de las opiniones y artículos que se publican en este Boletín, siendo en principio responsabilidad de sus autores.

Edita:

ASOCIACION CULTURAL Y DEPORTIVA

"VIRGEN DEL BARRIO"

Valleruela de Sepúlveda (Segovia)

C.I.F.: G40146045

Consejo de Redacción:

María Teresa Barrio, Juan Antonio

Barrio, Lorenzo Martínez.

Diseño y maquetación:

Lorenzo Martínez.

Imprime:

Imprenta Tinta China. Cantalejo

EDITORIAL

Una Asociación de todos y para todos

Un año más tenemos el placer de compartir con todos vosotros una nueva edición de nuestra revista. Detrás de cada página hay muchas horas de trabajo, ilusión y, sobre todo, la colaboración desinteresada de muchas personas que, de una forma u otra, aportan su granito de arena para que nuestra asociación y nuestro pueblo sigan creciendo. En particular queremos agradecer a Lorenzo su implicación año tras año para que esta revista siga viva en nuestro pueblo.

Queremos dar las gracias a todas las personas que participan en las actividades que organizamos durante el año, a quienes colaboran cuando hace falta, a los socios que siguen apoyando la asociación y a todos los que dedican parte de su tiempo para que cada iniciativa salga adelante. Sin vuestra ayuda, muchas de las cosas que hacemos no serían posibles. Esperamos que sigáis acompañándonos con el mismo entusiasmo y que cada vez seáis más los que os animéis a participar.

Este año también queremos tener unas palabras de agradecimiento muy especiales para Paula Gómez, que ha formado parte de la Junta Directiva desde 2019. Gracias por tu compromiso, tu dedicación y el tiempo que has dedicado a la asociación durante todos estos años. Tu trabajo ha contribuido a que muchos proyectos salieran adelante y siempre formarás parte de esta etapa de la asociación. Al mismo tiempo, damos la bienvenida a Carlos, que se incorpora a la Junta Directiva con muchas ganas e ilusión.

Nos gustaría aprovechar estas líneas para animar a cualquier persona que tenga ganas de colaborar a dar el paso y formar parte de la Junta Directiva. La asociación solo puede seguir creciendo si cuenta con personas dispuestas a aportar ideas, tiempo e ilusión. Cuantos más seamos, más fácil será mantener vivas las actividades, proponer nuevos proyectos y asegurar el futuro de la asociación.

Por último, queremos animaros a seguir escribiendo para esta revista. Cada artículo, cada recuerdo, cada foto o cada historia ayudan a conservar la memoria de nuestro pueblo y hacen que la revista siga teniendo sentido año tras año. Entre todos conseguimos que esta revista sea un espacio de encuentro, donde compartir vivencias, tradiciones y experiencias que forman parte de nuestra identidad y de nuestro pueblo.

Gracias una vez más a todos por formar parte de la asociación. Con la colaboración de todos estamos convencidos de que la asociación y esta revista seguirán siendo un punto de unión para nuestro pueblo durante muchos años más.

MARTA, MARTA, PAULA Y CARLOS.

AGRADECIMIENTO

El pueblo agradece a Domingo Huerta y a Soledad García la cesión de la parcela frente al frontón entre la carretera y la calle Pilón. Esta esquina, que parecía pequeña, una vez hormigonada da una gran amplitud a la entrada al pueblo y permitirá en un futuro, entre algunas otras posibilidades, colocar los contenedores de reciclaje, así como hacer un cambio de sentido a todo tipo de vehículos.

Gracias, Domingo y Sole.

LA PAJA

Por JUAN ANTONIO BARRIO

En otros años he escrito sobre la siega, el acarreo, la trilla y aventar. En este escrito lo voy a hacer sobre la paja.

Espero que sirva para recordatorio de los más mayores, que seguro que encuentran muchos matices y comentarios a lo que cuento, y de conocimiento y curiosidad para los más jóvenes.

El aventar era separar el grano de la paja. Lo primero que se guardaba en las casas o los graneros



era el grano, que es lo que tenía más valor. La paja se dejaba en grandes montones en las eras y era lo último que se quitaba.

Os voy a comentar lo que se hacía con ella, dónde se llevaba y la forma de transportarla.

Al aventar, la paja se iba amontonando, haciendo grandes montones en la era, de forma que no se juntara la de un tipo de cereal con la de otro.

Parte de la paja se guardaba en pajares para la utilización a lo largo del año en la alimentación de los animales o para utilizarse como camas, donde los animales dormían o estaban instalados.

Las portadas eran unos edificios cerca de las casas, donde se tenían los animales. Los pajares solían estar en la planta de arriba de estas portadas.

La paja se transportaba en carros preparados con unos tableros en los laterales y unas redes de esparto en la parte de adelante y de la de atrás, para aumentar la capacidad.

A los pajares se echaba la paja desde el carro con una bielta de madera y se metía por un agujero (especie de ventana) que tenía la pared del pajar. Se llamaba boquerón. Desde dentro, otra persona quitaba la paja y la amontonaba en el pajar. A veces se descargaba el carro en el suelo y echaba después por el boquerón, dependía lo que fuese más cómodo y rápido.

Cuando se llenaba el pajar o se acababa la paja se volvía a tapar el boquerón.

La mejor paja para alimentar a los mulos, vacas, etcétera, era la de trigo. También se utilizaba la de cebada cuando la primera escaseaba.

Para camas, es decir, para colchón de los animales, la paja mejor era la de centeno, porque era más suave, y también la de avena. Esta paja, con los excrementos de los animales, se convertía en basura (estiércol), y cuando se quitaba del suelo de los establos para echar otra nueva se amontonaba en el campo para que terminara de pudrirse y después utilizarla para abonar el campo.

La paja que no se utilizaba se trataba de vender. Dependiendo de cómo hubiese sido la cosecha del año había más o menos demanda.





La compra la hacían la gente que se dedicaban más a la ganadería que a la agricultura y la necesitaban para alimentar a los animales.

La ganadería se daba más en los pueblos de la sierra. Cuando el año había sido de buena cosecha, había mucha abundancia de hierba y de paja. En este caso había poca demanda y la paja estaba barata y se vendía muy poca, aunque los ganaderos en este caso trataban de almacenar el máximo posible, pero para eso había que tener espacio.

Los años de mala cosecha, normalmente también había menos hierba, y como los animales tenían que comer, había mucha más demanda y subía el precio.

De los pueblos de la sierra iban con carros de vacas preparados para llevarse la paja.

No sé por qué razón, pero había pueblos que tenían sus carros mejor preparados y cargaban mucha más paja que los de otros, por lo que lo primero que se preguntaba cuando se estaba tratando el precio del carro de paja era de dónde era el carro, porque el precio por carro dependía de dónde fuera.

Los principales clientes de la paja eran de Prádena y de Arcones. Los carros de Prádena cargaban mucha más paja y tenían que tener un precio más caro que los de Arcones.

La gente que tenía carros más pequeños o peor preparados procuraban comprar un montón de paja completo y después hacían los viajes que hiciese falta.

Los que pensaban que podían sacar ventaja de la otra forma, lo compraban por carros. Al echar la paja al carro quedaba muy hueca y siempre subía alguien para apretarla bien (atriscando), pisando fuerte con los pies para echar el máximo de paja posible.

A esta acción se le llamaba atriscar el carro. Los que compraban la paja por carros eran los que más tiempo dedicaban a atriscar.

A veces, a los carros más grandes había que ayudarles con algún mulo para que subieran la cuesta de las fuentes, y otras veces venían varios carros y se ayudaban desenganchando la yunta de vacas de uno y poniendo dos en otro para subir la cuesta y después volver a por el carro dejado atrás.



El precio de la paja también variaba si era de trigo o de cebada, que era lo que más se solía vender.

También se adaptaban camiones con redes para el transporte de la paja. Recuerdo en Valleruela a Miguel y Efrén, cuñados de Blas, el de Mica.

La paja de yeros o de algarrobas se utilizaba para complementar los alimentos de los animales que se alimentaban generalmente de hierba verde, como las ovejas que pastaban en el campo.

Cuando en el invierno, debido a las nevadas, tenían que estar varios días encerradas porque no podían salir al campo, había que darles de comer en casa y se solía hacer con este tipo de paja. Esta paja era oscura y producía mucho polvo.

La paja de yeros también se vendía para llevarla a la zona de Santander. Parece que la apreciaban mucho porque, como allí había mucha hierba, venía muy bien para las vacas darles ese tipo de alimento.

Normalmente venía Luis, de San Pedro, con algunos mozos del pueblo (el Chocolate, el Liebre...). Llenaban sacas grandes y se cargaban en camiones y lo llevaban a la provincia de Santander.

Actualmente este tipo de trabajos ha cambiado mucho y todos vemos, cuando salimos al campo en el verano, grandes alpacas de paja, de lo que deja la cosechadora, y camiones transportando esas alpacas, y después en naves, cobertizos o en el propio campo, dichas alpacas almacenadas.

El empleo de la maquinaria hace que se trabaje mucho menos y, sobre todo, que se trague mucho menos polvo haciendo estos trabajos.

Antiguamente, meter la paja en los pajares era muy sufrido.



DEL TRILLO A LA COSECHADORA, lo que nunca te contarán los que opinan del campo sin pisarlo

Hay un error de fondo: con frecuencia el campo se estudia desde un décimo piso con vistas al asfalto. ¿Quién estudia realmente el mundo rural? La desconexión de las asociaciones urbanitas que nadie ha visto en un pueblo, las organizaciones, que estudian el espacio rural, deberían saber más, pero fallan en el diagnóstico por falta de contacto real.

La economía rural, en especial la agricultura y la ganadería, sostiene la columna vertebral de la cadena alimentaria, fija población en territorios despoblados y mantiene un paisaje vivo que de otro modo sería un descampado. Sin embargo, existe una paradoja central que rara vez se menciona con la dureza que merece: quienes diseñan las políticas, redactan los informes y opinan sobre el medio rural lo hacen, mayoritariamente, sin pisar una parcela, sin oler un establo y, lo que es peor, sin conocer a quienes realmente trabajan la tierra.

El gran problema estructural no es solo la falta de inversión o la sequía. Es un problema metodológico de origen, pues los estudios sobre el espacio rural suelen encargarse, dirigirse y ejecutarse desde despachos situados en grandes ciudades. Madrid, Barcelona, Valencia o Sevilla se convierten en los ombligos desde los que se analiza la realidad de pueblos que no hace mucho era difícil encontrar en un mapa. El resultado es un desastre, con diagnósticos erróneos, soluciones imposibles de aplicar y, sobre todo, una brecha de credibilidad insalvable entre quienes investigan y quienes viven de la tierra.

El ruido de fondo lo producen comentaristas que no distinguen un trillo de una cosechadora

Es fácil opinar sobre por qué los jóvenes no se dedican al campo, plantear que la agricultura necesita modernización, digitalización, etc. Cuando le preguntan por las dificultades del sector, menciona la PAC, los seguros agrarios y los aranceles. Pero si alguien le pidiera que describa el proceso de limpia del grano en una era tradicional sería incapaz de diferenciar un trillo, esa herramienta de madera que se usaba para desgranar las espigas arrastrada por animales, de una máquina de limpiar o aventadora (que separa el grano de la paja mediante un chorro de aire) y, mucho menos, de una cosechadora moderna. Para él, todo es "cosechar".

Esto no sería un problema si se limitara a su ignorancia particular. El problema es que ese tipo de opinión, vacía de conocimiento de la realidad, tiene una difusión masiva. Los medios de comunicación nacionales se llenan de tertulianos, analistas políticos y supuestos expertos en desarrollo rural que jamás han pasado una noche en un pueblo de menos de 500 habitantes. Hablan de "fijar población" como quien habla de colocar un mueble en una habitación. No entienden que tanto el agricultor como el ganadero no son gestores de subvenciones, sino alguien que madruga a las cinco de la mañana para ordeñar, que sabe cuándo va a llover con solo mirar el cielo, y que conoce la diferencia entre un suelo franco (a medio camino entre arcilloso y arenoso, adecuado para especies perennes, como el almendro, la vid o el olivo) y uno arenoso (excelente drenaje y aireación, sus mejores cultivos son los tomates, zanahorias cebollas ...) porque lo ha palpado con sus propias manos.

No es de extrañar que surjan sentimientos de rechazo hacia lo urbano y hacia las instituciones.

El despacho en la ciudad. Asociaciones que estudian el campo sin pisarlo

Pero más grave aún que el ruido mediático es la actuación de ciertas asociaciones, fundaciones e incluso departamentos universitarios que dicen dedicarse al estudio del espacio rural. Muchas de ellas nacen con buenas intenciones, pero acaban atrapadas en una dinámica perversa; sus investigadores, brillantes en teoría económica o geografía humana, desarrollan sus jornadas laborales en centros de trabajo ubicados en grandes capitales. Sus trabajos de campo se limitan a veces a una visita rápida a una comarca, rellenando encuestas prefabricadas y reuniéndose con técnicos municipales, que también suelen vivir en la ciudad cabecera de comarca, no en el núcleo rural objeto del estudio.

El resultado de estas investigaciones suele ser impecable con gráficos, tablas de datos, análisis estadísticos, mapas de colores. Pero en el fondo, adolecen de una desconexión radical con la realidad cotidiana. Proponen, por ejemplo, la implantación de un mercado digital para ganaderos extensivos, sin considerar que en muchas zonas apenas hay cobertura de datos móviles. Hablan de agroturismo como solución a la rentabilidad, sin conocer que el ganadero tiene una realidad laboral que le impide gestionar un alojamiento rural. Redactan documentos de cientos de páginas que nunca serán leídos por quienes realmente toman decisiones en las cooperativas o en las explotaciones familiares.

Y lo peor de todo: los protagonistas de la economía rural, los agricultores y ganaderos de a pie, no saben que esas asociaciones existen. Nunca han oído hablar de sus estudios. La producción de conocimiento sobre el campo se ha convertido en un circuito cerrado de élites urbanas que hablan para otras élites urbanas.

La necesidad urgente de espacios de difusión desde y para el espacio rural

¿Cómo salir de este círculo vicioso? La respuesta no es complicada, aunque su implementación resulta incómoda para muchas estructuras de poder. Se necesitan espacios de difusión que permitan conocer la realidad del espacio rural desde dentro. Y no se trata de suplementos dominicales de periódicos nacionales que hacen un reportaje de lo rural con fotos de paisajes espectaculares y viejas con pañuelo en la cabeza. Las instituciones deben apoyar e impulsar plataformas, revistas, programas de radio, etcétera. y asociaciones que estén dirigidos, gestionados y protagonizados por quienes viven en el medio rural.

Espacios donde se hable de la maquinaria agrícola con propiedad, donde se discuta sobre rotación de pastos sin necesidad de traducir términos ininteligibles, donde se sepa que una aventadora no es una cosechadora y que un trillo no es una mesa del salón. Donde los agricultores y ganaderos sean los entrevistados. Donde las decisiones sobre cómo cambiar los efectos de las sequías, de los incendios, de los precios de origen, del relevo generacional las tomen, al menos en parte, quienes lo sufren directamente.

Es necesario cambiar la mirada: del estudio sobre lo rural al diálogo con lo rural

No se trata de demonizar a los académicos urbanos ni de proponer un conocimiento rural puro y aislado. La ciencia y la planificación económica necesitan de la perspectiva amplia, de la comparación estadística y de la teorización que solo los centros de estudio pueden aportar. El problema no es el despacho, sino la arrogancia de creer que desde ese despacho se puede abarcar toda la dificultad de un territorio sin contar con sus habitantes.

Conviene no continuar produciendo documentos hermosos e inútiles. Hay que cambiar a los analistas de televisión que hablan de la cosechadora como si fuera un trillo, y a políticos urbanitas que se fotografían con una azada para las redes sociales.

El mundo rural no necesita que se opine sobre él, sino que se opine con él. Necesita espacios de difusión propios, donde la palabra de quien ara, siembra, cría y ordeña tenga el mismo peso, o más, que la de quien escribe desde un décimo piso con vistas al asfalto. Solo así los estudios sobre la estructura económica rural dejarán de ser un discurso vacío para convertirse en una herramienta real de cambio.

JOSÉ MARÍA DE LA RIVA ÁMEZ

Profesor de Geografía. Máster en Planificación y Desarrollo Territorial Sostenible.

Experto invitado en el programa Madrid 2050, del COAM.

Ex concejal del Ayuntamiento de Madrid en el PSOE.

La Taberna de la tía Pepa, toda una institución del pueblo

Por INMA SÁNCHEZ

Escribo estas líneas en recuerdo de mi tía Pepa. Esta fue la última “charleta” que compartimos el verano pasado y la dedicamos a hablar de la taberna, de su taberna, de su casa a la que tanto le gustaba volver en verano. Me encantaba escucharla, fue una mujer con muy buena conversación. De esas personas con las que el tiempo pasa sin darte cuenta, porque siempre tenía una historia que contar, una memoria que rescatar.

Y así empezó hablándome del origen de la taberna.

Mi bisabuelo Pedro Moreno y su mujer Josefa García abrieron la taberna allá por el año 1901, como aún figura en la inscripción sobre la puerta. El bisabuelo Pedro Moreno era tratante de vinos y recorría la ribera para traer los vinos al pueblo. Años después quedó viudo y se volvió a casar con mi bisabuela Marcelina; juntos siguieron llevando la taberna hasta que perdieron a una hija llamada Josefa a los veinte años, y a raíz de esta tragedia decidieron cerrar el negocio.

Tiempo después, cuando Marcelina enviudó allá por el año 1946, volvió a abrir la taberna para





hacer de este negocio su modo de vida. Como no sabía leer ni escribir, le pidió a su suegro —mi abuelo Vicente— que le dejase a una de las chicas para que la ayudara. Como mi madre y mi tía Patricia ya estaban colocadas, le tocó el turno a la tía Pepa, que por entonces tendría unos doce años. La tía siempre hablaba con mucho cariño de su abuela, contaba que era una mujer muy guapa y con mucho, mucho carácter

El negocio fue bien; la taberna siempre estaba llena de mozos, ya que en aquella época no era habitual que las mujeres frecuentaran estos lugares.

Me contaba la tía Pepa que, por entonces, la abuela Marcelina también tuvo huéspedes; se alojaron allí el veterinario del pueblo y su mujer, hasta que terminaron la construcción de su casa.

También recordaba que era costumbre que los ayuntamientos de los pueblos de la zona pagaran a algunos vecinos por alojar a los guardias que recorrían los caminos a pie desde Pedraza. En Valleruela, esos guardias solían hospedarse en la taberna.

No fue una casa de comidas, pero si alguien le pedía que les hiciera un guiso, lo hacía, y esta costumbre también la heredó la tía Pepa

Me contó que un día fue con su hija a Sepúlveda y entraron en un bar a tomar un café. Al ir a pagar, el camarero les dijo que ya estaba todo pagado por un caballero. La tía fue a preguntarle por qué, si no le conocían. El hombre se echó a reír y le dijo que jamás había olvidado de las patatas con costilla que ella preparaba en la taberna, y que nunca volvió a probar nada igual. Resultó ser uno de los obreros que, años atrás, había venido al pueblo para trabajar en la construcción de la carretera de circunvalación. Durante ese tiempo comían todos los días donde

la tía Pepa, ellos traían la comida y la tía lo guisaba

Cuando la abuela Marcelina falleció, la tía Pepa siguió al frente del negocio junto a su padre, mi abuelo Vicente. Más tarde, al casarse con Gregorio, continuaron con la taberna. En esa época hicieron reformas en el bar y cambiaron la antigua barra de madera negra por una más grande, que es la que muchos aún recordamos.

La taberna era amplia y además tenía una salita con mesas donde los hombres echaban la partida; recuerdo esta sala siempre llena de humo. En la taberna no había mucho mobiliario: un par de bancos corridos pegados a la pared, un mueble esquinero que todavía está y encima la tele, y luego un montón de sillas pequeñas de madera, donde los hombres se sentaban al “estilo montar a caballo”

Era costumbre, una vez finalizadas las faenas del campo, terminar el día en la taberna. Era el centro de reunión y de desahogo que tenía el pueblo, el lugar donde se compartían conversaciones, risas y partidas. La taberna no fue solo un bar, fue parte del alma del pueblo

La tía Pepa y el tío Gregorio abrían la taberna después de terminar sus propias faenas del campo, por lo que era habitual ver al tío Gregorio recostadito en la barra echando una cabezadita, después de un día duro de faena, tenían que seguir con el negocio.

En la época de la tía Pepa, en la fachada de la taberna se pintaron dos letreros con letras azules que decían:

**ESTA ES LA VIÑA Y EL QUE NO BEBE
LA DIÑA**

**SIN TOMAR UN VASO DE AQUÍ NO
PASO**

Esto fue obra de un vagabundo que, a cambio de alojarse unas noches en el pajar, les ofreció hacer estos letreros. Todo un precursor del marketing rural, con más ingenio que recursos.

A finales de los años 70 decidieron marcharse a Madrid en busca de una vida mejor. Con su partida se cerró también una etapa, y la taberna bajó la persiana para siempre.

La taberna, su taberna, seguirá viva en la memoria de quienes la conocimos... y en las historias que ella dejó, porque, mientras se recuerde lo vivido, nada se pierde del todo.

Te añoro.

AGUA

Por JUAN MANUEL DE ANTONIO GÓMEZ

1.—EVOLUCIÓN HISTÓRICA

En Valleruela siempre hubo agua, la ubicación del municipio se realizó en un entorno con suficiente agua. El barrio de La Fuente tiene esa denominación por la existencia de un acuífero, pozo de agua que abastecía a todo el término municipal.

Hasta los años 60 las necesidades de agua estaban cubiertas, el agua se recogía en los caños de la fuente para el consumo humano, y para el consumo animal estaban los diferentes pilones de agua: dos en el entorno de La Fuente aprovechando el agua de la misma, y otro en la cuesta de Miranda, hoy desaparecido, junto al enebro existente.

La ropa se lavaba en los lavaderos del pueblo, uno en la fuente y otro en el paraje de Hontanares. Incluso se echaba la ropa en serones en el burro y se iba a lavar al río de La Velilla o el de Pajares. Todo el campo era y es de secano, no hay recursos para el regadío.

A finales de los años 60, con la introducción de agua en las casas, surge la necesidad de hacer un depósito de agua junto al manantial donde hoy se ubica para aprovechar esa agua y poder desde un alto llevar el agua a las casas.

Años después, a principios de los 70 del siglo pasado y con la vuelta de la emigración en época estival se acrecienta la necesidad de agua y, siendo alcalde Flores Barrio Benito, se decide subir el agua de La Fuente al depósito para que desde este pueda llegar el mismo a las casas. En los años 80, ante el incremento de la necesidad de agua para consumo humano derivada de los nuevos usos y costumbres de higiene, se realizan varios sondeos por el Ministerio de Fomento (no existían aún las autonomías) en búsqueda de nuevas fuentes de agua que permitan asegurar el abastecimiento al municipio. Se realiza una junto a la caseta de espera del autobús, fallida; al comenzar el mismo aparece una gran veta granítica que impide su perforación. Esto que demuestra que el pueblo está asentado sobre la misma losa granítica de la Sierra de Guadarrama. Aunque en la parte superficial la piedra sea caliza y todas las casas sean de piedra caliza, el subsuelo es granítico.

Una vez abandonado el sondeo del pueblo, se estudian por geólogos del Ministerio otros lugares más idóneos donde buscar agua abundante. Es en ese momento cuando se realiza el sondeo situado en el camino de San Pedro junto a la carretera Segovia-Sepúlveda, del que posteriormente vamos a hablar. Concretamente, desde el año 1979, siendo alcalde Gabriel Barrio de Antonio, se inician los trámites para realizar el sondeo, que se finaliza en 1983 siendo entonces alcalde Félix Pascual Barrio. Desde entonces, hasta la fecha, se abandona su explotación, y únicamente la Confederación Hidrográfica del Duero lo utiliza metiendo unas sondas para estudio de niveles.

Las necesidades de agua seguían incrementándose, y siendo alcalde entonces Domingo Huerta Barrio, se estudia una mancomunidad de agua con los municipios linderos de La Matilla y Valleruela de Pedraza, con inversiones de los tres pueblos, y se trae agua de un sondeo situado en La Matilla en un paraje denominado “La Romanosa”, junto al término de Rebollo. Se instalan unas bombas de 40 CV alimentadas por una línea eléctrica dedicada desde Rebollo, una conducción de agua de unos cinco kilómetros, con una diferencia de altura considerable, junto a un nuevo depósito, situado en el alto de La Matilla, de 800 m³ y conducciones a la red hidráulica de las dos Valleruelas para dar servicio a los tres municipios. Esta ha sido la red de abastecimiento de agua a nuestro pueblo hasta la actualidad.

Ya en nuestro siglo, la Comunidad de Villa y Tierra de Pedraza decide hacer una presa de agua en el río Ceguilla en Navafría para poder asegurar agua a todos los pueblos de esa Comunidad. La Matilla y Valleruela de Pedraza pertenecen a la misma, nosotros pertenecemos a la Comunidad de Villa y Tierra de Sepúlveda, por lo que en principio quedamos fuera; posteriormente, a algún pueblo de nuestra Comunidad se le concedió agua de esa presa, pero para nosotros nos suponía una fuerte inversión y se abandonó tal posibilidad.

En estos últimos años la infraestructura con los pueblos limítrofes solamente es utilizada por nosotros, la industria de la Choricera Hijos de Domingo de Pedro, una granja de perros en La

Matilla y tres explotaciones de encinas truferas en La Matilla. El Ayuntamiento de La Matilla, junto con el de Valleruela de Pedraza, en este 2026 deciden abandonar la extracción de agua de ese acuífero ante el deterioro de las instalaciones.

Quedamos solos y no podemos soportar el gasto que supone la línea eléctrica dedicada, el m³ de agua que traemos de La Romanosa (La Matilla) nos cuesta de luz unos dos euros, y eso con gasto repartido.

2.—SITUACIÓN Y NECESIDADES ACTUALES

Las necesidades de agua en nuestro municipio *en invierno* están cubiertas con los dos manantiales que llenan el depósito del que parte la red de abastecimiento;

1. La Fuente, con una capacidad de unos 10 m³ y con un caudal de unos 1 m³/hora
2. El manantial junto al depósito recoge el agua del cerro, donde se ubica a través de unos tubos de drenaje que recorren el monte, y calculamos que puede abastecer unos 6 m³ diarios (unos 500 l/h).
3. El depósito, que tiene una capacidad de unos 85 m³.

Los caudales de los manantiales varían mucho de invierno a verano.

El consumo medio de agua de un día de invierno es de unos 10 m³. El problema surge en época estival, en el cual se incrementa exponencialmente el consumo, en algunos momentos sobrepasando los 80 m³ diarios, derivados del incremento de población en esas fechas. Los residentes pasan de unos 40 habitantes a unos 500-600 en fechas próximas a la fecha de la fiesta patronal. Hay que garantizar el agua en esa época estival y los dos manantiales no nos dan suficiente.

3.—INVERSIONES REALIZADAS

Se instaló un contador a la salida del depósito a la red de distribución y observamos que había una gran cantidad de pérdidas en las acometidas de las viviendas del pueblo. Se decidió renovar las acometidas masivamente electrosoldando las uniones, garantizando la inexistencia de pérdidas.

Así se cambiaron 80 acometidas con pérdidas de las 150 existentes. Perdíamos al día unos 25.000 litros de agua diarios, es decir, en un día perdíamos casi lo que consumíamos en una

semana de invierno. También se cambiaron arquetas y contadores al vial público. Ya no tenemos que acceder a las viviendas para ver el consumo anual de las mismas, lo que facilita su lectura y no tener que estimar algunos consumos de viviendas cerradas en el momento de la lectura.

Se ha procedido a la limpieza e impermeabilizado el vaso del depósito. Se ha instalado un clorador continuo en el depósito que asegura la buena calidad y salubridad del agua, se ha adecentado el camino que lleva al depósito para que el mantenedor del cloro pueda acceder y controlar los niveles periódicamente... *Pero aún necesitábamos más agua para verano.*

Se plantearon otras opciones. Se estudiaron nuevos sondeos. Un geólogo nos propuso hacer un estudio junto al depósito actual, otro en la Serrá y otro más allá. El del depósito se abandona, hay una veta de 500 metros de granito imposible de perforar. Se intentó en la Serrá, ya que el geólogo nos asegura agua a 120 metros de profundidad. A los 80 metros aparecen cavidades donde las brocas de perforación se pierden y el agua obtenida es muy escasa. Abandonamos esos intentos y nos fijamos de nuevo en aquel sondeo de los años 80 donde había suficiente agua, aunque su lejanía en su día no aconsejó su explotación.

Estudiamos que ese podría ser el sondeo óptimo para el abastecimiento. Pensamos que subiendo el agua al alto del Camino de San Pedro, como desde allí se ve el pueblo en una hondonada, este bajaría por la diferencia de altura sin necesidad de impulsión. Con la ayuda de David Barrio Gómez, nuestro vecino topógrafo, constatamos, aunque no lo parezca, que dicho alto del Camino de San Pedro está 10 metros por debajo de la altura de la plaza del pueblo sobre el nivel del mar, por lo que debemos impulsar el mismo todo el recorrido hasta el depósito. Esto supone otro problema en la utilización de este sondeo, necesitaríamos más energía para llevar el agua al pueblo. Deberíamos elevar el agua 205 metros de altura; 120 del nivel del sondeo mas 85 de diferencia de altura al depósito.

Nos pusimos en contacto con la Confederación Hidrográfica del Duero para que nos quitaran las sondas que tenían además que para registrar el pozo con fin de utilizarlo como captación para abastecimiento.

Se aforó el sondeo, observando que tiene un volumen de agua constante entre 120 y 160

metros de profundidad. Sacamos 20.000 litros de agua/hora durante un día y no disminuyó el nivel hidrográfico. Se analizó el agua y es de buena calidad. Sanidad controló sus parámetros y dieron el visto bueno para su explotación. Pero no tiene acceso a la Red eléctrica, con lo que su extracción debería ser con energía alternativa, solar o eólica.

Dedicamos los Planes de Inversión Provinciales a la creación de una infraestructura que permita traer esa agua, haciendo una canalización desde ese sondeo al entronque con la tubería que venía de La Matilla, en el Quinchón (unos 2,5 km de recorrido). Se opta por la instalación de 30 placas solares, que suministran 16 Kv de potencia como energía calculada necesaria para sacar e impulsar el agua al depósito. Se introduce una bomba sumergida de 12 CV y de 150 metros de profundidad, con 25 tramos de tubo de 6 metros cada uno.

Desde mediados de junio pasado se envían desde ese sondeo 10.000 litros/hora de agua al depósito en las horas del día de más sol. Pero hay un problema, cuando se nubla el sol, la bomba no funciona. Si hay varios días consecutivos nublados no podremos traer agua de allí. Por supuesto tampoco podemos traer el agua de noche. Nuestras limitaciones, por tanto, son extracción diurna y con días de sol; pero teniendo en cuenta que nuestras necesidades de esta agua son los tres meses de verano, pensamos que las condiciones meteorológicas de esta temporada nos son propicias.

Por otro lado también se ha mejorado la red de saneamiento, cambiando los últimos 100 metros del colector. Los chopos, con sus raíces, habían bloqueado los últimos tubos del colector y, además de bloquear la salida final de las aguas residuales, producían bastante olor.

4.—FUTURO

Se estudian alternativas: poner baterías, un generador. Las baterías suponen una alta inversión, así como el generador, y únicamente para que funcionen en verano. Su inactividad en invierno puede suponer anomalías en su funcionamiento y acortar su vida útil.

Se está automatizando la gestión del agua. En primer momento se conectaron a la red del Ayuntamiento con antenas unidireccionales La Fuente y el depósito. El sondeo se conecta a esa red a través de un router 4g. Todo conectado vía wifi y en la misma red. Las nuevas tecnologías

permiten el control remoto de instrumentos que colocados en las fuentes y en el depósito, permiten controlar los viajes del agua. Vamos a ser capaces de controlar en remoto la traída del agua del sondeo, la subida del agua de La Fuente al depósito, lo mismo desde el manantial, y hacerlo todo ordenadamente y con gestión autónoma. Controlar el agua que sale del depósito, el consumo de todo el pueblo, las posibles pérdidas... Desde el móvil y desde cualquier parte del mundo podremos hacerlo.

Otra opción que se está tratando es la construcción de un nuevo depósito de 120 m3 en el cerro. Solicitamos financiación a la Junta de Castilla y León y lo están estudiando. Visitamos la Junta de Castilla y León el 2 de febrero de 2026. Quizás esto sea el futuro. Además de un importante remanente de agua aumentará la presión de todas las viviendas del pueblo, en especial las del barrio de La Fuente.

Todo, además, conlleva un mantenimiento; aunque la instalación se ha hecho con nuestros medios, estamos buscando una empresa que gestione toda esta nueva infraestructura, así como que atienda los problemas que se pudieran ocasionar.

También se pide a todos los vecinos del pueblo responsabilidad en la buena gestión del agua. Si alguien tiene dudas de roturas en su instalación interior debe controlar su consumo en el contador de cada vivienda, observando, por ejemplo, por la noche sin consumo si se mueve el contador.

El agua es un recurso escaso y debemos tener un consumo responsable del mismo.

Noticia publicada en "El Adelantado", 2-2-2026

La Junta y el Ayuntamiento de Valleruela de Sepúlveda estudian las necesidades del municipio en materia de abastecimiento de agua

La red de suministro de agua potable "se encuentra en buen estado pero debe completarse con un nuevo depósito regulador"

por EL ADELANTADO — 2 de febrero de 2026



DATOS DE CONSUMO DE AGUA DE LA RED PRINCIPAL POR AÑO Y MES EN M3

Promedio de Consumo	MES											
AÑO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2023									9,5	35,1	14,2	30,6
2024	39,4	37,0	43,4	33,7	41,0	43,1	35,0	57,4	22,5	11,7	13,1	11,9
2025	10,3	11,9	9,2	11,6	9,8	19,7	34,0	52,4	31,6	17,7	12,7	11,1
2026	11,2	12,6	13,1	24,0	20,4	26,1	35,7					

Máx. de Consumo	MES											
AÑO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2023									40,2	82,9	16,4	81,4
2024	108,3	75,0	77,2	62,1	114,3	349,2	99,9	83,4	62,4	23,6	30,4	20,7
2025	20,5	18,3	21,1	33,8	24,6	48,9	56,3	81,1	70,2	38,4	18,8	18,8
2026	18,0	38,6	31,6	48,1	42,1	47,7	51,0					

Mín. de Consumo	MES											
AÑO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2023									0,0	18,9	11,5	12,0
2024	25,7	25,5	25,7	25,6	23,4	14,5	15,5	35,5	10,1	7,4	6,8	7,6
2025	7,1	8,7	3,3	4,1	3,2	9,0	20,7	37,2	12,0	8,5	7,5	6,7
2026	7,9	6,7	7,1	11,0	10,3	16,1	23,6					

(*) No se tienen en cuenta valores extremos como el Máx de Consumo del mes 6/2024 de 349 m3, que responde a una lectura errónea del contador.

De las tablas anteriores se puede destacar:

- 1. La reducción del consumo debido a las nuevas acometidas, que redujeron las perdidas, sobre todo a partir del último trimestre del 2024
- 2. El mayor consumo que se produce en los meses de julio, agosto y septiembre debido al incremento poblacional, llegando a consumos diarios de 81,1 m3.
- 3. El mínimo de consumo, que en algunos meses llega incluso a 4 m3.



LOS MONAGUILLOS

Por JUAN ANTONIO BARRIO

Actualmente no es habitual ver a los monaguillos ayudando en la celebración de las misas, solo en casos especiales.

Voy a escribir lo que recuerdo de los monaguillos en mi niñez.

Los monaguillos eran chicos, normalmente de diez a doce años, que ayudaban en la celebración de la misa a los sacerdotes.

En la misa habitualmente había dos monaguillos, uno a cada lado del sacerdote.

Antes de la misa tenían que preparar las vinajeras, una con agua y otra con vino, y también las formas para la comunión.

Las formas no venían como ahora, ya redondas y preparadas para la consagración y posterior comunión. Venían en forma de oblea, y con una pequeña herramienta se iban cortando de forma redonda similar a la de ahora.

Los encargados de hacerlo eran los monaguillos y los días que se preparaban eran animados porque los recortes que quedaban eran para ellos, y como en aquellos tiempos no había muchos dulces ni caprichos para los chicos, esto era un aliciente.

Dependía del señor cura, que fuese más o menos generoso, para que quedasen más recortes o que quisiera que saliesen la mayor cantidad de formas. Recuerdo que un sacerdote nos decía que había que sacar al menos 25 formas de cada oblea.



Del vino, como estaba en una botella y era un vino dulce que estaba muy bueno, también se echaba de vez en cuando algún traguillo, pero teniendo cuidado de que el señor cura no se diera mucha cuenta.

A veces, para que el señor cura no lo notara, se añadía un poco de agua a la botella, la misma cantidad de agua que el vino que se bebían, pero si lo hacían más de una vez en cada botella ya se notaba el vino aguado y el señor cura se enteraba.

Había una frase habitual que decía: ***Si quieres tener un hijo pillo métele a monaguillo.***

Debía de ser porque siempre estaban maquinando (pensando) cosas para que el señor cura no descubriese lo que hacían.



Las misas entonces eran en latín. Se cambió a decirlas en los idiomas de cada país en el Concilio Vaticano II, con el papa Pablo VI en 1965.

El sacerdote decía la misa mirando hacia el sagrario y dando la espalda al público. Eso también cambió con el Concilio Vaticano II, hacia 1968.

Una de las cosas que había que hacer durante la misa era pasar el misal de un lado del altar al otro, por detrás del sacerdote.

Una vez me pasó, siendo novato como monaguillo, que estaba diciendo misa don Heraclio, que era el cura de La Matilla, y cuando tenía que pasar el misal de un lado a otro, pretendía pasar por delante de él y no me dejaba pasar. Como yo insistía (parece que quería ir por el camino más corto), me agarró de la ropa y de forma brusca me pasó por detrás. Después me llevaría la bronca correspondiente.

Otras de las tareas que había que hacer era echar el agua o el vino en el cáliz cuando el sacerdote lo acercaba, antes de la consagración, y tocar la campanilla cuando estaba establecido.

Había que preparar las vinajeras antes de la misa y recogerlas después de terminar y llevarlas a la sacristía.

También preparar el calderillo con el agua bendita y el hisopo y tenerlo al lado para cuando se requiriera en la misa, procesiones, entierros, etcétera.

Una de las formas que había de seleccionar a los chavales para monaguillos, cuando había varios candidatos, era que se supieran las contestaciones en latín de la misa.



El ser monaguillo era como tener un trabajo. Tenía su sacrificio, pero era compensado con un sueldo. Cada día que se ayudaba a misa les daba el señor cura una peseta, en monedas de 10 ó 5 céntimos (perras gordas y perras chicas). Eran los chicos ricos, porque habitualmente los demás no disponían de ese dinero.

Cuando había misa en días laborables, durante la hora de la escuela, habitualmente por algún aniversario de fallecimiento, el señor maestro no ponía impedimento a que durante ese tiempo faltaba a clase.

Después los monaguillos, cuando volvían a la clase, echaban una perra gorda a la hucha (chinito) que tenía el señor maestro en su mesa para las Misiones. Recuerdo a don Mariano Horcajo que, cuando se acercaban a echar la moneda, decía ¡A ver si cunde el ejemplo!

También tenían que acompañar al sacerdote en el resto de actos y actividades que fuese necesario: procesiones, bautizos, entierros, etcétera.

En estos casos tenían que llevar algún portacirios, el hisopo con agua bendita o el incensario.

Normalmente tenían que vestirse con los hábitos de monaguillo: sotana roja y roquete blanco.

Había varios roquetes y sotanas para los monaguillos en la sacristía y pasaban de unos a otros. Imagino que cuando se rompieran el señor cura compraría otros en Segovia.



EL CAMINO DE CARPETAS AMARILLAS

Había algo de buscar la paz en sentarse en el sofá a ojear un álbum de fotos. En casa teníamos varios bien colocados en el mueble del salón y reconozco que eran una salida fácil cuando el aburrimiento enseñaba la patita. Repasaba caras, gestos, lugares. Vacaciones que me parecían del pleistoceno porque a muchos de los que sonreían frente a la cámara ni los conocía. Eran amigos de mis padres, familiares lejanos que una vez tuvimos o novios de parientes que dejaron de serlo antes de llegar yo a este mundo.

Con la sana misión de hacer hueco en el trastero, el otro día encendí un ordenador de torre que descansaba en un rincón, ajeno a las modas. Era de mi padre, y en él descargué hace algo más de veinte años las fotos que hice con mi primera cámara digital, una HP de, ojo al dato, 3'1 megapíxeles. Calculo que fue en 2003. La calidad de las fotos, como habrán adivinado, no es la mejor. En justicia hay que decir que el fotógrafo tampoco ha sumado megapíxeles de pericia.

Sustituí entonces el álbum físico por las carpetas amarillas en el escritorio y me entregué al repaso de las imágenes frente a la pantalla. Aquel viaje a Asturias en el que éramos cinco (de aquella el bueno de Koki aún dejaba pelo por toda la casa), una comida en Madrid con abuelos y tíos, paisajes... Y caras que ya no están. Me entró un escalofrío al contar cuántas solo viven en el recuerdo. A cuántos no puedo llamar cuando tengo las dudas más tontas. A quién ya no puedo avisar de que me pasaré el domingo a comer. Quién no escribirá diciendo que espera un nuevo nieto o quién me pedirá que le mire el móvil, que no entran llamadas.

El ejercicio de recordar dolió. No porque no les tenga presentes, sino porque me puso delante una realidad incómoda. Vivimos en el día a día, en ese 'hoy por fin es viernes', pensando que nada cambia. Que incluso uno no es feliz porque siempre anhela algo que no termina de llegar. Y la realidad es que, entre granos y complejos adolescentes, en aquellas fotos era bastante feliz. Lo era a pesar de aquella perilla a la que le costaba salir, aquel plumas que no apeaba ni a tiros y ese corte de pelo que me parecía genial y ahora me da repelucos. Feliz enfadándome durante menos de cinco minutos y por chorradas con mi madre, que creía entonces que el cáncer era un mal recuerdo, como pensábamos todos. Razonablemente feliz queriendo sin decirselo a mi padre, que en aquella tarde de invierno en Ribadesella jamás podría imaginar lo que estaba por venir. La puñalada que tenía guardada la vida sin haber hecho nada para merecerla. Y también, cómo no, veo en las fotos a mi hermano, ajeno a todo el lío mientras creaba el suyo propio, como siempre. Esta vez no eran rostros desconocidos en fotografías en blanco y negro. Eran los míos. Los de mi familia. Personas que sonreían a la cámara sin intuir ninguna jugada del destino. Pero como los de las fotos antiguas, todos vivían sin asumir que nunca volverían a ser tan jóvenes como cuando saltó el flash. Porque la vida sigue siendo hoy. Mañana alguien abrirá una carpeta olvidada o un álbum cubierto de polvo y verá nuestras caras sonriendo a la cámara. Entonces seremos nosotros los que vivamos en el pleistoceno, aunque todo pareciera ayer.

NACHO BARRIO

Publicado en "La Nueva Crónica", León

NOS VAN DEJANDO

Por JUAN ANTONIO BARRIO

CATALINA

Este invierno pasado nos dejó Catalina.

Era una mujer dispuesta a colaborar en todo lo relacionado con las tradiciones, costumbres, folclore, canciones y relatos del pueblo.

Cuando empezamos con la Asociación a recuperar e incorporar las danzas y las jotas, ella era la que empezó cantando la Jota de Tres, y lo estuvo haciendo durante los años que tuvo fuerza para hacerlo.

Mari Carmen Palencia, que fue la primera profesora que vino a enseñar a bailar las jotas, la grabó en una cinta de cassette, y era lo que utilizaba siempre para los ensayos.

Después la pasó, ya en otros dispositivos, a las siguientes profesoras, que todavía la siguen utilizando, y todos los años se escucha a Catalina cantar en los ensayos.

Hace unos cuantos años, creo que quince, porque el tiempo pasa muy deprisa, le dije que quería escribir en la revista de la Asociación sobre la lana. Como me había enterado que ella tenía una rueca de hilar la lana y que cuando era pequeña la había utilizado con su madre, que fue quien la enseñó, le comenté que quería hacerla una foto hilando.

Ella, encantada, y allí, en su corral, le pidió a



Bonifa que buscara un poco de lana de oveja y se puso a hilarla.

El pasado septiembre contactó conmigo Carlos Porro, quien está escribiendo un libro, en colaboración con la Diputación de Segovia, sobre las canciones antiguas y relatos de los pueblos de la zona de la sierra, incluyendo también a Valleruela.

Estuvimos unos cuantos en la iglesia cantando las canciones de Semana Santa, de San Antonio, el Villancico de Valleruela, y lo estuvo grabando.

Me preguntó también por otro tipo de canciones y poemas. Me acordé de Catalina.

Hablamos con ella y estuvo encantada y dispuesta a colaborar. Buscaría las canciones que ella tenía escritas y quedaron en verse un día para grabarlo.

Puse en contacto a Carlos con María Jesús, para que estuviera ella cuando viniera a grabar, y sé que también estuvo colaborando con las canciones Luisa. Entre las dos hacían un buen tándem.

El año pasado en el festival que hicimos por el 30 Aniversario, al hacer el recordatorio de nuestros inicios mencioné, entre otras personas, a Catalina por su colaboración, dedicación y ayuda a las actividades de la Asociación. Me acerqué a hablar con ella y me agradeció que la hubiese mencionado.

Le dije: ¡Pero Catalina, cómo no te voy a mencionar!

Ya le costaba mucho andar, y me dijo que había bajado a la plaza por mí. Que cuando se lo dijo María Jesús, su hija, la comentó que quería bajar por Juan Antonio.

Muchas gracias, Catalina. Te recordaremos y te echamos mucho de menos.

PEPA

Una persona que irradiaba amabilidad y ponía buena cara a todo, además de una paciencia digna de elogio.

Recuerdo cuando tenía la taberna, hace ya bastantes años, al volver de fiesta los jóvenes a las tantas de la mañana (en las tonterías de la juventud), ir a despertar a Gregorio y Pepa para que abrieran y nos despacharan unos botellines y unos refrescos de Mirinda (aunque no nos hacían falta).

Nunca pusieron mala cara, y cuando les decían que cómo aguantaban tanto, siempre decían: *¡Qué lo vamos a hacer!*

Estaba muy contenta cuando nació su biznieta, Genoveva, en el 2022. Le salía una sonrisa cuando la preguntabas por ella y me decía con emoción: *¡Ya me conoce!*

Te echamos de menos, Pepa.

MARIANO

Viene a mis recuerdos los años de nuestra juventud. Las fiestas por los pueblos, sobre todo al finalizar el verano, los desplazamientos subidos en la cabina del tractor con tu hermano Felipe. Recuerdo que una vez desde Valleruela de Pedraza veníamos doce y todo eran risas y alegría.

Después también pasamos a tener de taxi vuestro Citroen 2 caballos.

Los dos os habéis ido muy jóvenes. Os recordamos en muchas ocasiones.

MARÍA MONTES

Ya llevabas bastantes años que apenas venías por el pueblo, creo que desde que falleció tu marido Vicente.

Pero seguías muy pendiente de lo que ocurría en Valleruela y te gustaba tener noticias del pueblo.

Formabas parte de la Asociación y te ilusionaba recibir la revista y las cartas del verano y de Navidad, con los calendarios.

Solías ser la primera en pagar la cuota cada año y me comentaba tu hijo que cuando recibía la carta de Navidad ya le estabas diciendo que en cuanto empezara el Año Nuevo pagara la cuota, que ella quería seguir recibiendo noticias de su pueblo.

¡Descansa en paz María!

MARÍA “Botas”, JUSTO “Gitano”, ANTONIO, JOSEFA, MANUELA...

Este año ha sido un año triste para Valleruela.

DESCANSEN TODOS EN PAZ

RINCÓN DEL SOCIO

GRACIAS, JUAN ANTONIO

El pasado 31 de agosto de 2025 vivimos unos momentos inolvidables en Valleruela. Por el 30 aniversario del comienzo de la Asociación nos reunimos en la plaza para recordar y rememorar esos modestos inicios; pudiendo festejar y celebrar lo lejos que hemos llegado en estos años y añadiendo a esta celebración un reconocimiento a la labor que ha realizado Juan Antonio todos estos años.

Queríamos daros las gracias a todos los que participasteis e ideasteis esta preciosa sorpresa para nuestro padre, y compartir con todos las palabras que escribimos

“Bueno, papá, creo que celebrar el 30 aniversario de la recuperación de las danzas y de la creación de la Asociación no puede ir separado del inmenso agradecimiento que todos los que estamos aquí sentimos hacia ti.

Hace 30 años que comenzaste con la idea de volver a traer las danzas al pueblo. Recuerdo perfectamente esos primeros ensayos en el garaje de Violeta, intentar que un grupo de niñas dejaran la bici o las pulseras para empezar a palotear era todo un reto, que con tu constancia y esfuerzo lograste superar (y eso que éramos unas cabras locas que te hacíamos perder la paciencia una y mil veces).

Nos enternece ver esos primeros vídeos, esa semilla que fuiste sembrando en todos y cada uno de los que hemos ido bailando y danzando en las fiestas; y sentimos un tremendo orgullo al ver cómo continúa la tradición, cómo los niños más pequeños están deseando poder palotear, cómo la Jota del 3 resuena en las cabezas de todos y cómo cada año van luciendo más manteos en la procesión.

Creemos que no encontramos las palabras para agradecerte esto.

Los gritos de los niños “¡¡Ya viene Juan Antonio!!”. Y tu imagen bajando a la plaza con la bolsa con los palos representa la imagen del esfuerzo, del compromiso, del amor a las tradiciones y de la generosidad que posiblemente lleves en los genes, pues todos sabemos que la abuela Anita era exactamente así; y que ahora sonríe desde el cielo pensando “que lo veamos a otro año”.

Y eso pedimos nosotros también, poder seguir viéndote vivir el pueblo, las fiestas, animarte a seguir con la dulzaina y con tu traje cada fiesta, subir a la virgen, cantar la Salve y seguir sumando aniversarios (el 40, el 50... ¡Y muchos más!).

Y que nuestro pueblo siga sonando al chocar de los palos, y que se escuche bien fuerte lo que dice el letrero: “Vivan los de Valleruela”.

FAMILIA BARRIO RODRÍGUEZ

Uniendo raíces y tecnología: La nueva ventana digital de Valleruela de Sepúlveda

A veces, las mejores conexiones no son las que ocurren a través de cables o servidores, sino las que se forjan entre las personas y los lugares. Aunque mi día a día profesional transcurre entre arquitecturas en la nube y desarrollo de sistemas, mi vínculo con Valleruela de Sepúlveda tiene un origen mucho más personal y cercano: soy la pareja de Marta Gómez, nieta de Salud y Migueleta, a quienes seguro muchos de vosotros conocéis bien.

A través de Marta, he tenido la oportunidad de conocer la vitalidad de este pueblo y el enorme



esfuerzo que realiza la Asociación Cultural Virgen del Barrio para mantener vivas las tradiciones, la cultura y el sentido de comunidad. Como profesional de la tecnología, siempre he creído que las herramientas digitales deben estar al servicio de las personas, facilitando la comunicación y preservando la identidad local.

Por ello, he querido aportar mi granito de arena diseñando y desarrollando de forma totalmente desinteresada la nueva página web de la Asociación. Mi objetivo con este proyecto ha sido crear un espacio moderno, accesible y profesional, pero que respire en cada rincón la esencia de Valleruela. Hemos aplicado detalles

visuales y toques rurales que respetan el entorno y la historia del municipio, asegurándonos de que la tecnología no reste calidez, sino que sirva como un escaparate al mundo de todo lo que hace especial a este lugar.

Una página web es un ente vivo que debe crecer y adaptarse a las necesidades de quienes la usan. Por eso, esta plataforma es vuestra. Cualquier sugerencia, idea o mejora que se os ocurra será más que bienvenida para seguir puliendo este espacio. Podéis canalizar vuestras ideas a través de la Asociación, y estaré encantado de implementarlas para que la web sea cada día más útil para todos.

El trabajo ya está terminado y la web se encuentra completamente operativa. Os invito a todos a que entréis, navegéis por sus distintas secciones y descubráis este nuevo rincón virtual dedicado a nuestro pueblo. Podéis visitarla desde cualquier dispositivo accediendo a:

www.asociacionvirgendelbarrio.es



(¡Os recomiendo escanear el código QR para entrar directamente!).

Espero que disfrutéis navegando por ella tanto como yo he disfrutado construyéndola.

Nos vemos por el pueblo.

RAÚL ORTIZ

**Ingeniero Informático y Arquitecto de
Soluciones Software (Next Web Generation)**

RINCÓN DEL SOCIO

Las raíces también se eligen

Hay lugares a los que uno llega por casualidad y de los que se marcha sin dejar apenas huella. Y hay otros que, casi sin darnos cuenta, se quedan para siempre en nosotros.

A veces pensamos que las raíces son únicamente el lugar donde nacemos. Sin embargo, la vida nos enseña que también existen las raíces elegidas: aquellas que crecen despacio, alimentadas por los recuerdos, la amistad, el tiempo compartido y el deseo de volver una y otra vez.

Eso es lo que nos ocurrió hace algo más de treinta años cuando descubrimos Valleruela de Sepúlveda y de ello ya hemos hablado en otros artículos publicados en esta revista, como el más reciente de 2024.

No éramos segovianos. No teníamos aquí familia, ni historia, ni apellido conocido. Tan solo encontramos un pueblo que nos cautivó desde el primer instante. Sus calles tranquilas, la belleza austera de su paisaje, el silencio de las tardes de verano, la gran cantidad de niños jugando y divirtiéndose y que tan rápido acogió a los nuestros como unos más del pueblo, el olor del campo después de la lluvia, las conversaciones sin prisa y, sobre todo, como en el caso de los niños, la acogida de sus vecinos hizo que muy pronto dejáramos de sentirnos visitantes.

Compramos una casa pensando que sería un lugar donde descansar algunos fines de semana y las vacaciones. Nunca imaginamos que, con el paso de los años, aquel rincón terminaría formando parte de la historia de nuestra familia, historia que ya hemos ido reflejando a lo largo de los años en esta revista, hemos tenido boda, bautizos y muchas celebraciones familiares.

Desde el primer momento quisimos integrarnos en la vida del pueblo. Nos hicimos socios de la Asociación Cultural Virgen del Barrio inmediatamente y, año tras año, hemos intentado aportar nuestro pequeño granito de arena, participando en sus actividades y colaborando en esta revista, *JOTA y ENEBRO*, que tan bien recoge la memoria y el espíritu de Valleruela de Valleruela.

Cuando llegamos éramos cinco. Hoy somos catorce. La familia crece, hemos titulado en otro artículo...

Nuestros hijos crecieron entre estas calles, aprendiendo que el verano tenía un ritmo diferente al de la ciudad. Aquí hicieron amigos, descubrieron la libertad de jugar hasta el anochecer y algo más allá, aprendieron el valor de saludarse por el nombre y de sentirse parte de una comunidad donde todos se conocen.

Después llegaron los nietos, ya son 6.

Y quizá ellos sean quienes mejor representan lo que significa el arraigo. Nadie les ha explicado que las jotas segovianas forman parte de un patrimonio que merece ser conservado. Nadie les ha obligado a vestirse con el traje regional ni a participar en el paloteo. Lo hacen con la ilusión con la que los niños abrazan aquello que sienten suyo.



Primera en participar en las jotas y paloteos, Aitana en las fiestas de 2024



Valentina, Aitana y Oliver en el patio de casa, listos para participar en los bailes y paloteos en las fiestas de 2025.



Esperan las fiestas durante todo el año, participan en las carreras, en los juegos, en los disfraces, en cada celebración. Viven Valleruela con la naturalidad de quien no distingue entre el lugar donde nació y el lugar donde es feliz.



¡Vaya pandilla!



Disfraces en las fiestas de 2024 y 2025.

Es entonces cuando nos hacemos una pregunta que quizá también se hayan planteado otras personas que llegaron un día al pueblo por motivos muy distintos: **¿Qué significa realmente tener arraigo?**

¿Es únicamente una cuestión de nacimiento? ¿O también puede construirse con el paso de los años, con el cariño, con el respeto a las tradiciones y con el deseo sincero de formar parte de una comunidad?

No tenemos una respuesta definitiva.

Probablemente nunca dejaremos de ser quienes nacimos en otros lugares. Nuestra historia empezó lejos de aquí. Pero también es cierto que otra parte muy importante de nuestra vida comenzó el día en que Valleruela nos abrió sus puertas.

Aquí hemos celebrado cumpleaños, fiestas y encuentros familiares como ya hemos dicho.

Aquí hemos visto crecer a nuestros hijos y ahora vemos crecer a nuestros nietos. Aquí hemos compartido alegrías, conversaciones, risas y también esos silencios serenos que solo conocen los pueblos pequeños.



Con el tiempo hemos comprendido que un pueblo no pertenece únicamente a quienes nacieron en él. También pertenece, de alguna manera, a quienes lo cuidan, lo respetan, mantienen vivas sus tradiciones y regresan siempre con la ilusión intacta.

No sabemos si podemos llamarnos segovianos. Quizá esa sea una palabra que deban concedernos quienes nacieron aquí.

Lo que sí sabemos es que, cuando cruzamos el cartel de Valleruela de Sepúlveda, ya no sentimos que llegamos a un destino de vacaciones.

¡Sentimos que volvemos a casa!

Porque las raíces no siempre nacen bajo nuestros pies. Algunas crecen lentamente allí donde el corazón decide quedarse. Y, sin apenas darnos cuenta, eso es exactamente lo que Valleruela de Sepúlveda ha hecho con nosotros durante estos más de treinta años.

Y por último dos imágenes que creo que identifican lo que sentimos:

Esta imagen de parte de la familia con Nuestra Señora del Barrio, ya también nuestra patrona, durante las fiestas de 2024, y realizada por nuestro amigo valleruelano José Francisco de Antonio Gómez

Y esta imagen tan impresionante que recoge la celebración de la recuperación de las Jotas y bailes tradicionales de Valleruela de Sepúlveda y en la que aparecen en primera y segunda fila nuestros nietos Valentina, Aitana y Oliver.

"Dedicado a nuestros hijos y, sobre todo, a nuestros nietos, para que nunca olviden que también se puede pertenecer a un lugar porque se ha aprendido a quererlo."

PILAR MUÑOZ DELEITO



¡Qué suerte tener pueblo, pero más suerte aún que sea Valleruela de Sepúlveda!

No todo el mundo puede decir que tiene un pueblo al que volver. Quienes tenemos esa suerte sabemos que significa mucho más que un lugar en el mapa.

La rutina, el trabajo, el bullicio de la ciudad, las prisas del día a día... Hasta que llega el viernes y, para muchos de nosotros, solo hay un destino: volver al pueblo.

Volver a Valleruela es saber que, aunque hayas estado fuera meses, siempre habrá alguien que te pregunte: «¿Ya has llegado?»

Y es que los que tenemos pueblo sabemos cómo funcionan estas cosas. Sales a dar un paseo y acabas tardando el doble de lo previsto porque hay que saludar a todo el mundo. Además, las noticias vuelan más rápido que cualquier red social y es que, en un pueblo pequeño, antes de que tú sepas algo, probablemente ya lo sabe medio pueblo, ¡sobre todo si ya ha venido el panadero!

Aquí conocemos cada rincón, sabemos quién vive en cada casa y hemos crecido rodeados de personas que nos han visto desde niños. Y siempre vuelven los recuerdos: las fiestas, los reencuentros, los motes heredados, las tradiciones y aquellos veranos que parecían interminables. Hasta que llegaba el día del Rosario y te dabas cuenta, con lágrimas en los ojos, de que no solo se acababa el verano, sino que habría amigas a las que no volverías a ver hasta el año que viene.

Pero también es verdad que nuestros pueblos tienen un reto enorme por delante: la despoblación. Cada vez hay menos vecinos durante el año y muchas casas permanecen cerradas gran parte del tiempo. Por eso es importante recordar que un pueblo no lo forman solo sus casas, sino las personas que viven en él, que participan y que hacen que siga teniendo vida.

Quiero aprovechar estas líneas para dar las gracias a la Asociación y al Ayuntamiento por todo el trabajo que hacen durante el año. Muchas veces no somos conscientes del esfuerzo y la dedicación que hay detrás de cada actividad e iniciativa.

Quizá no todos podamos vivir aquí los 365 días del año, pero eso no significa que no podamos aportar nuestro granito de arena. Así que sigamos volviendo, no solo en verano. Ojalá nunca perdamos la ilusión de reencontrarnos, de abrir nuestras casas, de llenar las calles de niños, risas y bicis, de celebrar nuestras fiestas, de seguir con nuestras tradiciones y también de crear otras nuevas.

Porque Valleruela no es solo el lugar del que venimos; es el lugar al que siempre queremos volver.

Y recordad: si estos días alguien os pregunta «¿Ya has llegado?», o «¿Y tú de quién eres?», es que habéis vuelto al lugar correcto.

BELÉN MONTES

NUEVOS VECINOS

Quiero dar la bienvenida a dos nuevos vecinos que tenemos en Valleruela. Edwin y Nelson vienen de lejos, de un país hermano como es Perú, y muy pronto podrán estar con su familia en España y habrá más gente en Valleruela. Su llegada supone una gran alegría para todos, especialmente en un pueblo como el nuestro, donde, por desgracia, cada vez somos menos vecinos.

Aprovecho esta ocasión para hacer un llamamiento a todas aquellas personas que tienen vínculo con Valleruela para que se empadronen en el pueblo. Cuantos más vecinos estemos empadronados, más servicios y más apoyo podremos recibir de las administraciones.

Edwin y Nelson han venido a España a trabajar de pastores, pues en España es difícil encontrarlos, y las ovejas tienden a desaparecer por la falta de personas que se dediquen a esta profesión. Edwin y Nelson forman equipo con Harry, encargado, y Diego, jefe de la Ganadería Sanz.

Esperemos que les vaya bien (son buena gente) y puedan crear nuevos puestos de trabajo y seguir limpiando todo el campo para prevención de incendios y para comer cordero lechal asado como es costumbre el día de la Función.

Ojalá su llegada sea el comienzo de una etapa llena de oportunidades para ellos y, al mismo tiempo, una pequeña esperanza para el futuro de Valleruela.

ERNESTO MONTES



RINCÓN DEL SOCIO

Dos generaciones unidas por una tradición familiar

La iglesia del pueblo, nuestra patrona la Virgen del Barrio, volvió a ser escenario de un día muy especial para una de sus familias. Inés, de diez años, celebró su primera comunión el día 23 de mayo, rodeada de sus seres queridos, en una jornada llena de emoción, alegría y recuerdos compartidos.

Para Inés fue un día esperado y especial, un



día de ilusión y recogimiento que pudo compartir con las personas que más quiere y que la acompañaron en este paso tan significativo dentro de su vida cristiana. Pero la ceremonia tuvo, además, un significado muy especial para su familia. Treinta y seis años después de que su madre recibiera allí el sacramento de la primera comunión, Inés siguió sus pasos en el mismo pueblo y en la misma iglesia. Aquel recuerdo adquirió un nuevo significado al ver ahora a su hija protagonizar una jornada tan importante. Dos generaciones unidas por una tradición familiar que el paso del tiempo no ha hecho más que reforzar.

Para Inés, su primera comunión será siempre el recuerdo de un día vivido con ilusión y rodeada de cariño. Para su madre, verlo fue revivir una parte de su propia infancia.

Dos niñas, dos generaciones y una misma iglesia unidas por una historia familiar llena de amor y tradición.

MARTA BARRIO y FAMILIA



RINCÓN DEL SOCIO

Primera Comunión de ALMA de la Torre Torres

Este artículo estaba preparado por Teresa para haberse publicado en la revista del año pasado, pero por motivos de comunicación o coordinación de los correos no llegó a tiempo a la hora del cierre de la edición, por lo que no fue posible su inclusión en ese número de la revista. Solucionada la comunicación, este año se edita para que quede el recuerdo gráfico del día tan importante en la vida de Alma.

Hija de Leandro de la Torre y Teresa Torres, nació el 4 de noviembre de 2015, se bautizó en Valleruela de Sepúlveda el 18 de junio del 2016. Y a los 9 años, el día 17 de mayo de 2025, participó por primera vez del sacramento de la Eucaristía recibiendo la Comunión en la Iglesia Parroquial de Nuestra Señora del Barrio.

Así, el día 17/05/2025 estará marcado en nuestro corazón de por vida.

El día de su comunión, Alma brilló con luz propia. No podíamos dejar de mirar a Alma; estaba verdaderamente feliz, radiante y con una sonrisa preciosa que nos contagió a todos desde el primer instante. En el altar estuvo acompañada de la mano de sus padrinos, su tío José Manuel de la Torre y su tía Carolina Torres, y arropada por el

párroco Ulrich Edoa en una ceremonia que guardaremos siempre en el corazón. Fue una celebración preciosa e inolvidable en la que nos sentimos profundamente bendecidos por compartir su alegría y donde **el amor de la familia** lo llenó todo: sus adorados abuelo Pepe, abuela Isa y abuelo Leandro, además de tantos amigos, tíos, primos y nosotros, sus padres, disfrutamos de verla tan emocionada. Pero si hubo alguien especial a su lado fue su hermana Rocío, que no se apartó de su vera ni un segundo, regalándole miradas llenas de orgullo, ternura y un cariño inmenso.

Vivir un día así, rodeada de familia, risas, abrazos, sonrisas, bailes y sabores que conectan con nuestras raíces, es maravilloso.



Alma disfrutó de un día inolvidable, en momentos risueña a más no poder y en otros le pudo la emoción, sintiendo alegría y nervios a partes iguales.

Aún tenemos el alma emocionada al recordar el día de la Comunión de nuestra niña. Fue una celebración tan mágica y llena de una energía tan bonita que nos hace sentir que cada preparativo hecho con amor y corazón valió cada segundo. Fue un día de pura felicidad en el que volveríamos a cuidar y mimar cada detalle mil veces: su vestido, su peinado, sus ensayos y sus lecturas. Ver a nuestra hija Alma, viviendo la Comunión de sus sueños y sintiéndose como una auténtica princesa... es el **recuerdo más bonito de nuestro 2025** y lo guardaremos para siempre.

¡Qué día tan lleno de sorpresas y de magia! Todavía sonreímos al recordar la dulzaina del primo Alejandro, que nos hizo bailar a todos la jota frente a la iglesia llenándonos el corazón de alegría. Las lecturas tan bonitas de tus primas y los mimos de toda la familia nos llegaron al alma. Un sinfín de detalles preciosos: una canción con tu nombre, una muñeca segoviana artesanal hecha con tanto amor, tu primera Pandora, un viaje inolvidable...

Pero lo más bonito: **es que no faltó nadie**. Todas las personas que te adoran quisieron arroparte con su presencia, demostrándote que siempre, siempre caminarán a tu lado,

especialmente en tus momentos más felices y especiales.

Este día es el reflejo de lo rápido que creces, no solo por fuera, sino también por dentro. Sigue regalándonos esa energía tan bonita y demostrando a todos que tienes un corazón de oro. Porque hoy has dado un paso muy importante en tu camino, demostrando que eres una persona con valores, con fe y con un corazón precioso y siempre quedará como reflejo de la mujercita maravillosa en la que te estás convirtiendo: "¡Estamos muy orgullosos de ti, Alma!"

En los textos del misal de la Comunión que preparamos junto a sus catequistas dedicamos un "deseo" para nuestra hija Alma:

"Que la Virgen del Barrio te de, hoy y siempre, una razón para reír, una ilusión para vivir y miles de motivos para ser feliz".

Y eso es lo que pedimos para ti, para tu hermana y... para todos los que queremos y nos quieren.

Como no podía ser de otra manera, ponemos este texto en la revista que tanto le gustaba a mi suegra, Fulgencia García, que Dios la tenga en su gloria, cuya presencia y corazón siempre nos acompañan.

"¡Muchas Gracias!"

Un Afectuoso Saludo,

TERESA TORRES



RINCÓN DEL SOCIO

Y LA FAMILIA CRECE... o la familia y uno más

No se trata de un título de las películas de principios de la década de los sesenta protagonizadas por el gran actor Pepe Isbert y que suelen reponernos por las Navidades, sino de nuestra familia...

En este caso concreto hablamos de una más: se trata de Violeta, que ahora la vamos a presentar, es el miembro número 14 de esta familia de 5 personas que llegamos a este pueblo a mediados de los noventa del siglo pasado..., así que sí vamos creciendo.

En la revista de 2024 ya hicimos un recorrido por nuestros recuerdos y nuestra familia con el título **"VALLERUELA DE SEPÚLVEDA, nuestro pueblo elegido. Momentos"**; ahí ya comentábamos como habíamos ido creciendo, y hablábamos de 13 miembros en ese momento; pues bien, en 2026 ya hemos pasado a 14 y los 14 somos socios de esta fantástica Asociación que tanto hace por mantener las costumbres, tradiciones que nos unen a todos, por facilitar la vida del pueblo a todos los que venimos y podemos disfrutar de ello, pero ese es otro artículo.



Como podéis ver en la foto de recién nacida, la primera fotografía, Violeta nació preciosa, o eso nos parece a los abuelos, y no olvidéis que se trata de la sexta entre nuestros nietos, luego creemos que se nos puede dar cierta credibilidad, algo de objetividad ¿o no?

Violeta se convirtió en el centro de todos..., las imágenes lo muestran. De abuelos, tíos, primos... es nuestra princesita, la más pequeña... Pero va creciendo, Violeta con sus papis, cuando cumplió ¡2 meses! y ¡cuando cumplió 3!

Todo sonrisas, todo ilusión, y así podía llenar esta revista de imágenes de nuestra nieta pequeña, pero creo que no se trata de eso, sino de presentarla, de que la conozcáis...



Así que permitidnos alguna más: una ya de un poquito más mayor, cuatro meses y algo más, ¡Violeta rapera! Y ya con 5 meses mordiendo a tope.



En el momento de enviar este artículo, Violeta ha cumplido los 6 meses, y tiene dos dientes.

Que más podemos de decir, creo que lo hemos dicho todo y que además hemos intentado transmitir toda la ilusión y la emoción que sentimos toda la familia, esta gran familia, al recibir a este nuevo miembro, y con la misma presentarla al pueblo de Valleruela de Sepúlveda.

Gracias y un saludo a todos de parte de los abuelos de Violeta, y de Adriana, Valentina, Aitana, Oliver y Nora (6 nietos)

**JOSÉ MARÍA DE LA RIVA ÁMEZ
y PILAR MUÑOZ DELEITO**



RINCÓN DEL SOCIO

Devoción a San Frutos de los vecinos de Valleruela

San Frutos (642-715) es el patrón de Segovia. Según la tradición, pertenecía a una familia acomodada y, tras la muerte de sus padres, repartió sus bienes entre los pobres. Junto con sus hermanos, San Valentín y Santa Engracia, se retiró a las Hoces del Duratón para llevar una vida de oración y austeridad.

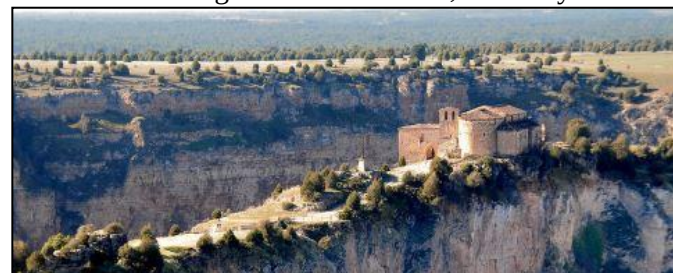


En mi familia existe devoción a San Frutos, patrón de Segovia, desde hace muchos años. Contaba mi padre y sobre todo mi tío Pablo, el menor de los hermanos, que un día mis abuelos Claudia y Pablo se levantaron muy temprano, siendo aún muy de noche, y llevaron a mi tío y algún otro niño en carro tirado por los animales hasta la ermita de San Frutos. Iban con fe de que San Frutos ayudara a mi tío a curarse de su hernia. Según la tradición, San Frutos intercedía por los niños que tenían hernias y les protegía y les daba salud. Al llegar cerca de la ermita tuvieron que dejar el carro y los animales y, cogiendo a los niños en brazos, ascendieron caminando hasta la ermita, que se encuentra en un lugar elevado, en las hoces del Duratón, cerca de Sepúlveda y, en aquel entonces, el acceso no era sencillo.

La tradición establece que, una vez en la ermita, había que acceder a la piedra que se encuentra debajo de San Frutos y rodearla tres veces rezando un padre nuestro cada vez para pedir la protección de San Frutos. El espacio que hay para rodear la piedra es muy estrecho, pero los niños podían hacerlo sin dificultad. La creencia era que quien lograba pasar por allí obtenía protección contra las hernias. La realidad es que mi tío Pablo se curó de la hernia. Desde entonces, cada 25 de octubre, en mi familia, nos acordamos de San Frutos y, si podemos, acudimos a la ermita donde se celebra la misa y la procesión y volvemos a pasar alrededor de la piedra para pedir su protección.

Seguro que no somos los únicos de Valleruela de Sepúlveda que han ido a la ermita a pedir a San Frutos por cualquier intención en su familia y que le tienen gran devoción.

Tenemos la suerte de tener cerca la ermita de San Frutos, que es uno de los lugares más espectaculares y simbólicos de Segovia. Su ubicación, aislada y rodeada de naturaleza, ayuda a entender por qué San Frutos eligió este lugar para retirarse a la vida contemplativa.



Para quien no la conozca, debería ser un lugar a visitar y conocer por su belleza y por la fe que los segovianos le profesan a San Frutos.

Pedimos a San Frutos que nos siga protegiendo y nos ilumine.

¡Viva San Frutos!

BEATRIZ GÓMEZ



IN MEMORIAM

RECUERDOS IMBORRABLES

Hoy no sé cómo empezar a escribir.

Quiero hacerlo para mí madre, pero me está costando llorar mucho.

Nunca pensé que cuando te di un abrazo y un beso sería el último, que al día siguiente ya te dejaron y no pude hablar más contigo.

Pero también recuerdo aquel bonito día que os hicimos un homenaje a padre y a ti y la sorpresa que os llevasteis; cómo Angelines la vecina te engañó para que bajarás a su casa a buscar Dios sabe qué, que no encontraba, y cómo a padre le bajamos en el coche y no sabía dónde iba.

Cómo estabas todo el día mosqueada con el trajín que nos traíamos, saliendo, entrando, todo el tiempo preguntando qué pasaba.

Y lo bien qué contentos que estabais cuando visteis a vuestros amigos en La Fuente esperando.

Recuerdo lo contenta que te pusiste cuando Veronik te dijo que iba a nacer otro Municipio, tú que ya no pensabas conocer más bisnietos.

Luego, Lucía, también estabas tan contenta y esperando conocer también a los de Miguel, con la preocupación de que eran dos; sepas que por un día no nacieron en tu cumpleaños.

Madre, has dejado huella en el pueblo; te quería mucha gente, pero yo me siento abandonada y me está costando mucho no verte en casa.



Todos te echamos mucho de menos. Desde donde estés cuidáanos mucho.

Padre, ya estáis juntos.

Y María, también tú mereces un bonito recuerdo.

Seguro que ya estáis juntos.

Padres, gracias por todo lo que nos habéis dado.

Os queremos.

También quiero hacer mención a mi amiga Maruchi, que se fue unos días después que mi madre y dejó un gran vacío.

Te echo de menos; descansa en paz.

MARÍA JESÚS



IN MEMORIAM

A nuestra abuela Catalina

Hola, abuela: Nunca pensaba en escribirte en esta revista que todos los años tu leías y casi siempre aparecía tu nombre de alguna forma. Este año aparecerá, pero de distinta manera. Te has ido en un momento un poco difícil para mí. Me quedé con ganas de contarte alguna cosilla; me hubieras echado la bronca y seguramente me hubieras dicho: “te lo dije”, como siempre me decías. Llevo un tiempo fuera y casi no nos veíamos, solo por teléfono; tú te ponías muy contenta y siempre decías. “qué bien, que por lo menos nos podemos ver”. Así pues, hasta eso se echa de menos.

Abuela: Nunca olvidaré todas esas cosas que decías, que sé que eran de corazón. Me quedo con lo que nos habéis transmitido el abuelo y tú, el amor y el cariño que nos habéis dado siempre, y en poder ser la mitad de buena persona que has sido tú con todos. Dicen que madre solo hay una, pero yo contigo tuve dos. Te quiero, abuela, lo sabes; te has llevado un trocito mío, no sé si será verdad o no, pero si es verdad espero que le hayas podido ver.—MARCOS



IN MEMORIAM

A NUESTRA ABUELA MARÍA

Siempre he escuchado esta frase: “los abuelos deberían ser eternos”, pero realmente no sabes el significado de ella hasta que los pierdes.

Por ello, nos gustaría dedicar unas palabras a la abuela María, una persona que dejó una huella enorme en nuestras vidas; las abuelas siempre dejan un pedacito de ellas en nosotros, y tú nos has dejado recuerdos que nos acompañarán para siempre.

Nunca olvidaré aquellas tardes merendando chocolate con churros, nuestras partidas de cartas, los paseos por el pueblo, todas esas historias que nos contabas de los tiempos atrás que viviste en el pueblo y cómo te gustaba ir a esas comidas familiares donde veías a tus tíos, primos, hermanos, sobrinos... Tampoco podemos olvidarnos de esas morcillas tan ricas que hacías, una receta que no podemos dejar de hacer.

Recordaremos lo contenta que te pusiste cuando conociste a tus bisnietos (Ian y Guille).

Estas fiestas serán diferentes porque ya no estarás disfrutando con nosotros de ellas, pero habrá tradiciones que seguirá llevándonos a ti. Como las famosas rosquillas que siempre hacías y que ahora se continúan preparando como tú las hacías, siguiendo tus pasos.

Gracias por todo lo que nos diste, por tu cariño y por formar parte de nuestras vidas. Te queremos y te echaremos mucho de menos.

MIGUEL, RUBÉN y ÁNGELA



IN MEMORIAM

**Dedicado a mi madre Manuela Moreno
y a mis tías Pepa y Dioni**

CARMEN GUILLÉN MORENO

Un millón de palabras no os traerán de vuelta, lo sé porque ya lo intente; tampoco un millón de lágrimas, lo sé porque ya lloré.

Os extrañare hasta que os vuelva a ver.

Un beso al cielo.

NOTICIARIO SOCIAL

(agosto 2025-agosto 2026)

NACIMIENTOS

CELIA (*),	hija de Carolina Barrio Narro y Carlos Mesa González
VIOLETA,	hija de Txema de la Riva Muñoz y Bárbara Jiménez Calvo
MIBUY,	hija de Raquel de Antonio Elche y Moisés Ela Okue Nsi
IAN,	hijo de Miguel Municio Gómez y Henar Muñoz Zamarro
GUILLE,	hijo de Miguel Municio Gómez y Henar Muñoz Zamarro
OLIVIA,	hija de Beatriz Carro Moreno y Diego Peña Carro
DANIELA,	hija de Víctor Moreno Hervás y Pilar Herraiz Andrés
CHLOÉ,	hija de Gisela Barrio Marceliano y Rubén Ríos Besa
AHINARA,	hija de Víctor Cuesta Alonso y Carolina Gómez



Nuestra más cordial ENHORABUENA a los padres y familiares.

BODAS

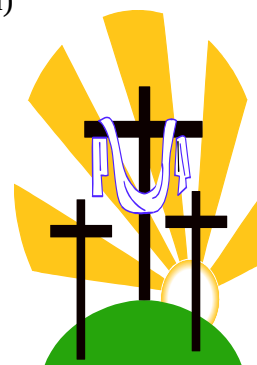
Nacho Barrio Agüero y Noelia Pellitero Saz	Se casaron en León
Juan Antonio Barrio Hernanz y Loreto Rodríguez Fuente	Se casaron en Pedraza(Segovia)
Alicia Baena Barrio y Sergio	Se casaron en Madrid
Irene Aracil Moreno y Guillermo	Se casaron en Toledo
Iranzu San Juan Igarza y Mario Figueroa Alberdi	Se casaron en Vitoria-Gasteiz
Víctor Moreno Hervás y Pilar Herraiz Andrés	Se casaron en Madrid
Milagros San José Montes y Tito Ramírez Montoro	Se casaron en Alcorcón (Madrid)



Que seáis MUY FELICES, que comáis muchas perdices y todas esas cosas.

DEFUNCIONES

María Montes García (*)	a los 96 años	Residía en Torrejón de Ardoz (Madrid)
Josefa Moreno Moreno	a los 90 años	Residía en Madrid
Justo de Pedro Matey	a los 72 años	Residía en Majadahonda (Madrid)
Mariano Montes García	a los 70 años	Residía en Valleruela de Sepúlveda
Catalina García García	a los 90 años	Residía en Valleruela de Sepúlveda
Mercedes Jalón Gutiérrez	a los 80 años	Residía en Madrid
Manuela Moreno Moreno	a los 89 años	Residía en Madrid
Dionisia Moreno Moreno	a los 86 años	Residía en Madrid
Josefa Burgos Municio	a los 89 años	Residía en Madrid
Concha García García	a los 81 años	Residía en Barcelona
Antonio Pascual Gómez	a los 92 años	Residía en Barcelona
María Cuadrado García	a los 89 años	Residía en Valleruela de Sepúlveda
María Manuela Barrio Sanz	a los 69 años	Residía en Madrid



Nuestro más sentido PÉSAME y nuestro ÁNIMO a los familiares y nuestro más grato RECUERDO para todos ellos.

(*) Corresponde al periodo del año anterior, que no fueron incluidos en el boletín correspondiente.

Es posible que se nos haya olvidado alguien, tanto de nacimientos como de bodas y defunciones, por lo que pedimos disculpas. Si nos lo comunicáis lo podremos poner en el próximo boletín.

También pedimos disculpas si hay algún error en los datos que publicamos.

¡¡¡ÚLTIMA HORA!!!

Justo al cierre de la revista nos llega el chat del WhatsApp publicado por la Asociación sobre una **cendera improvisada**, que reproducimos en su totalidad, y nos sirve para crear conciencia de que el mantenimiento es esencial para que todo funcione. Pero más esencial es el comportamiento cívico que debemos tener para que esto no suceda; en este caso concreto, arrojar toda clase de basuras en lugares no reservados para ello. **—La Redacción.**

Buenas tardes a todos, queríamos compartir con vosotros que esta mañana vino muy temprano el camión de recogida de residuos para llevarse toda la montaña de basura que había fuera de los contenedores que tenemos junto al frontón. Se ha llevado prácticamente todas las cajas que había pero no ha podido recoger el resto de desperdicios que seguían en el suelo. Así que hemos organizado de manera improvisada una cuadrilla de



limpieza para poder dejarlo todo en las mejores condiciones que hemos podido. Como tenemos la suerte de tener en el pueblo distintos contenedores, por favor hagamos un uso responsable de ellos con el

fin de mantener el pueblo lo más limpio posible, sobre todo en estas semanas de mayor convivencia. Muchas gracias y un abrazo.

VENTA DE LA LOTERÍA DE NAVIDAD



Número 57248
Asados Valleruela
(casa de Pedro Montes)
 Viernes, sábado y domingo
 18:00 a 21:00 horas

Recordamos que los 2 € de cada décimo son recargo para la Asociación

BUZON DE SUGERENCIAS

Este espacio está dedicado a las cartas que nos penséis enviar con el asunto que consideréis de interés. Deben ir firmadas por el autor y las podéis dirigir a: Asociación Cultural y Deportiva "Virgen del Barrio", Plaza del Ayuntamiento s/n, 40176 Valleruela de Sepúlveda (Segovia), y también a:

valleruelads@gmail.com y martinez-evg@hotmail.com

COLABORADORES FIESTAS PATRONALES



ASADOS VALLERUELA

SABOR – TRADICIÓN - CONFIANZA

Cordero lechal Conejos
 Cochinillo Costillas de cerdo
 Pollos Todo tipo de encargos

ENCARGA TU PEDIDO A TIEMPO
 TEL. 665 40 53 46



Hotel Mirador del Vadillo

651990554
 Cantarranas 11, La
 Velilla, Pedraza

miradordelvadillo@gmail.com



Restaurante la Farola

Calle cantarranas, 11 tel 651990554



GEOMÁTICA

TRABAJOS TOPOGRÁFICOS

Solo si se mide se puede cambiar

EXPERTOS EN CATASTRO
 Y PROPIEDAD

632 55 03 16

info@dbgeomatica.com



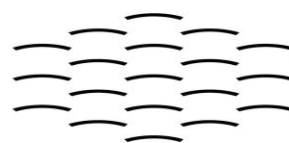
**GHOST
 PUMP**



CONTACTA CON NOSOTROS

SERIGRAFÍA TEXTIL PERSONALIZADA

ROPA PERSONALIZADA PARA TODO TIPO DE CLIENTES: PEÑAS,
 EMPRESAS, ASOCIACIONES, EVENTOS, PARTICULARES...



SANZ
 GANADERÍA OVINA

COLABORADORES FIESTAS PATRONALES



Diputación Provincial de Segovia

*Ayuntamiento de
Valleruela de Sepúlveda*



C/. La Calzada, 6
Tel.: (921) 50 98 62
Pedraza (Segovia)

EMBUTIDOS
Y
JAMONES



LA MATILLANA
C/. MONTAÑA 14
TELEF. 53 37 40
LA MATILLA (SEGOVIA)



Orejana (El Arenal)
40176 Segovia
Tel. 921 53 38 88
609 21 13 77
Fax. 921 53 38 76



Domingo Martín Sanz

Móvil: 609 00 39 50
www.biobardales.com
elenebral@biobardales.com

C/Aquitania, 26
28032 Madrid
Tel. 917600105
Fax 917757889



www.gestored.net
<https://twitter.com/InfoGestored>
<https://plus.google.com/105454700054292007694>
<https://www.facebook.com/Gestored-Consulting-1266297460133241/>

Piedras Valleruela
Lucas, Ernesto y Fernando Montes García C.B.

*Piedra Natural, Mampostería
Lanchas para chapear y suelos*

C/ Real, 23
40176 Valleruela de Sepúlveda (Segovia)
Telf.: 921 53 38 77 Móvil: 646 42 79 60 - 686 66 86 95
ernestomontes@hotmail.es



*Peluquería
BELÉN*

C/ Mesón, 12 - La Velilla (Segovia)
Tel. 921 50 86 78
Móvil 630 77 56 14



La Parada
BAR RESTAURANTE

Teléfono: 921 435 545
Móvil: 620 717 564
Calle Real, 12 D - La Velilla (Segovia)



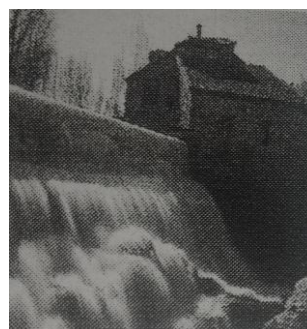
www.ImprentaTintaChina.com
info@imprentatintachina.com

Telf./Fax:
921 52 24 58

C/ Carreteros, 2
40320 Cantalejo
(Segovia)



C/ Cordovilla, 1
Tel: 921 50 86 47 Fax: 921 50 86 77
40172 Pedraza (Segovia) www.hosteriadelarco.com



**COMERCIO
LA VELILLA**

J. ALONSO

ESTANCO-FERRETERÍA

CAMPILLO, 12
40173 LA VELILLA (SEGOVIA)