"Tarna", uno de los principales grupos de la escena folk nacional, actuará en la 5ª Feria de la Matanza del Valle de Mena

Junto con el grupo "RuN", serán los encargados de amenizar musicalmente la primera jornada de feria del sábado 3 de febrero.

■ La quinta edición de la Feria Multicultural de la Matanza del Valle de Mena, cuya celebración tendrá lugar los días 3 y 4 de febrero de 2018, llega cargada de sorpresas musicales, gastronómicas e infantiles que se sumarán a la escenificación de las tareas de la matanza tradicional al estilo de Mena, Rumanía y Colombia.

En lo musical, los grupos de folk "Tarna" y "RuN" ambientarán la jornada de feria del sábado 3 de febrero; el dúo leonés "**TARNA**", formado por Rodrigo Martínez (Whistles, gaitas, bouzouki y voz) y Diego Gutiérrez (Voz, guitarras y armónica), lleva 10 años interpretando la música tradicional leonesa con sonoridades y ritmos actuales que la hacen más atractiva, incluso para las nuevas generaciones.

Cuentan en su haber con dos discos, "Si esperaran las liebres…" (2010) y "El hombre que tenía una vaca" (2014), por los que han obtenido excelentes críticas y reconocimientos, como el primer premio en la 22 edición del Certamen Internacional de música folk Cuartu Los Valles (Asturias), o el primer premio en la segunda edición del certamen Burgos: Raíz y Evolución.

Han actuado en los principales escenarios del panorama folk nacional, como el Festival Arcu Atlánticu (Gijón), Festival Intercéltico Marina de Cudeyo (Cantabria), Poborina Folk (Teruel), XXV Muestra de Folklore (Zamora), etc.

Así mismo, su música ha aparecido como telón de fondo en algunos documentales como "El Secreto del Bosque, memorias del urogallo cantábrico", o en el reciente documental "Folk! una mirada a la música tradicional".

En la actualidad, el grupo compagina sus conciertos con la preparación del que será su tercer trabajo discográfico, que verá la luz durante el otoño de 2018.

Tendremos el lujo de disfrutar de esta formación el sábado 3 de febrero a las 20,30h en la carpa de la feria.

Por su parte, "**RUN**", integrado por ambos componentes de "Tarna" y el gaitero sanabrés Iván Martín, es un trío de músicos de nueva generación que reelabora el repertorio tradicional de las comarcas leonesas desde una óptica más contemporánea, en busca de una nueva estética que parte de las últimas corrientes europeas en lo que a folk se refiere. Su principal fuerte son los directos, muy dinámicos y enérgicos, y en los que podemos reconocer los viejos géneros leoneses sin que estén ausentes elementos de otras músicas, como el jazz o el blues.

En definitiva, una propuesta de indudable calidad artística que no renuncia a una puesta en escena divertida y huye de los convencionalismos. La formación actuará en la carpa de la feria el sábado 3 de febrero a las 13,30h.

Las novedades gastronómicas de la quinta fiesta matancera menesa vienen de la mano de Colombia, mediante la elaboración de dos recetas de matanza propias de este país.

Además de los ricos chorizos colombianos, contaremos con dos versiones de la **Picada colombiana**, a base de trozos de tocino fritos o "chicharrones", que pueden ir acompañados de "patacones" o rodajas de plátano macho fritas, o de yuca frita. La yuca (Manihot esculenta) es un arbusto perenne de la familia de las euforbiáceas extensamente cultivado en América Latina, África y el Pacífico por sus raíces con alto valor alimentario. En Colombia se usa para preparar diferentes platos, y frita se sirve como acompañamiento de carnes. Se trata de un alimento sagrado para las culturas indígenas de la Amazonía colombiana, en donde se conocen más de diez especies.

Otra receta típicamente colombiana cuya elaboración tendremos ocasión de ver por primera vez en directo es la **Arepa colombiana,** una rica torta de maíz rellena con queso. La palabra "arepa" procede de la voz amerindia "erepa", que significa maíz. Se trata de un alimento de origen precolombino, típico de Venezuela y Colombia, donde es considerada un icono gastronómico y un símbolo de la herencia indígena compartida por estos países.

Por su parte, la cocina matancera de **Rumanía** estará presente en la feria a través de un delicioso postre: los buñuelos típicos de la región de Banat, en el occidente del país.

Para los más pequeños, los días 3 y 4 de febrero se celebrarán varios **talleres infantiles:** de elaboración de morcillas y cho-

Actuación del Grupo Folk Tarna.

Traslado del cerdo en la Plaza de San Antonio de Villasana de Mena.

■ **COLOMBIA**

Las novedades gastronómicas de la quinta fiesta matancera menesa vienen de la mano de Colombia, mediante la elaboración de dos recetas de matanza propias de este país.

5ª Feria Multicultural de la Matanza

VALLE DE MENA

03 y 04 de febrero de 2018

¡Día de matanza, día de pitanza!

2018 AÑO EUROPEO DEL PATRIMONIO CULTURAL #EuropeForCulture

SÁBADO 03

A partir de las 11:30 h
EN LA PLAZA DE SAN ANTONIO DE VILLASANA DE MENA:

- Representación de las fases de la matanza tradicional que siguen al sacrificio: chamuscado, lavado, raspado y vaciado del cerdo. Muestra de las herramientas del sacrificio.
- Degustación de pastas con vino dulce.

A partir de las 12:30 h EN EL INTERIOR DE LA CARPA:

- Apertura del restaurante de la feria con oferta de productos de matanza al estilo de Mena y Colombia.
- Apertura de los talleres demostrativos de preparación de los ingredientes para la elaboración de morcillas y chorizos al estilo de Mena.
- 12,30- 14,30h. Talleres infantiles de elaboración de un cerdito con goma eva.

13:00 h Colgado del cerdo en el interior de la carpa.

13:30 h Actuación musical a cargo del grupo de folk "**RuN**", fusión de música tradicional con elementos de jazz y blues.

15:30 h Cierre de la carpa.

De 18:00 - 22:00 h EN EL INTERIOR DE LA CARPA:

- Taller demostrativo de elaboración de morcillas al estilo de Mena.
- Taller infantil participativo de elaboración de morcillas al estilo de Mena.
- **19:00 h** Talleres de anatomía del cerdo impartidos por un veterinario local.
- **20:30 h** Actuación musical a cargo del dúo de folk leonés "**Tarna**", Primer Premio Certamen Internacional de Música Folk "Cuartu Los Valles" (Asturias) y Primer Premio Certamen "Burgos: Raíz y Evolución".
- **22:00 h** Cierre de la carpa.

DOMINGO 04

De 12:00 - 15:30/16:00 h EN EL INTERIOR DE LA CARPA:

- Apertura del restaurante de la feria con oferta de productos y platos de matanza al estilo de Mena, Colombia y Rumanía.
- Pesado y destazado del cerdo.
- 12-14h. Talleres infantiles de elaboración de animales de pompón.
- Taller demostrativo de preparación del adobo.
- Taller demostrativo de elaboración de chorizos al estilo de Mena.
- Taller infantil participativo de elaboración de chorizos al estilo de Mena
- Elaboración en directo de la receta "Arepa colombiana", con harina de maíz y queso.
- Elaboración en directo de buñuelos típicos de la región de Banat (Rumanía).
- Taller demostrativo de elaboración de "Torta de chichos", postre de matanza típico del Valle de Mena.

DURANTE AMBOS DÍAS, CONTAREMOS CON LA INTERVENCIÓN DE UN NARRADOR QUE IRÁ DESCRIBIENDO LAS DIFERENTES TAREAS Y ACTIVIDADES DE LA MATANZA.

ORGANIZA:

AYUNTAMIENTO DEL VALLE DE MENA

Valle de Mena de todo... naturalmente
CONCEJALÍA DE TURISMO Y DESARROLLO LOCAL

COMITÉ ORGANIZADOR FERIA DE LA MATANZA VALLE DE MENA

COLABORAN:

Diputación de Burgos

Asoc. Amas de Casa Ntra. Sra. de Cantonad, Peña "Treinta y Pico", Representantes de las colonias de Rumanía y Colombia, Voluntariado, CEIP. Ntra. Sra. de Las Altices, Ayuntamiento de Villarcayo, Matadero Municipal de Villarcayo, Carnicería Sierra, Carnicería Chechu, La Tienda de la Plaza, Covirán Valle de Mena, Panificadora Menesa, Panadería El Horno de Ortiz, Frutería Frutasana, Froilán Veterinaria Villasana de Mena, Veterinario Pablo Nogueira-CONFORVET, Carpas Hermanos Mozuelos, Bodegas Entrena, Agencia de Publicidad Anuncian Tormenta.

rizos al estilo de Mena, confección de un cerdito en goma eva con detalle de las partes comestibles, y elaboración de pompones de animales, actividades todas que se sumarán a los tradicionales talleres de anatomía del cerdo que serán impartidos en la jornada de tarde del sábado 3 de febrero por un veterinario local.

LOCUCIÓN DE LA FERIA

La locución de todas las actividades que se van a desarrollar en el marco de la feria correrá a cargo de dos narradores de lujo; de un lado, el periodista y locutor de radio, **José Antonio Cayón,** creador y presentador del mítico programa musical de los años 60 "Pasajeros de la Felicidad" de Radio Juventud, por el que pasaron las principales figuras del panorama musical de la época y consiguió enganchar a más de 16.000 jóvenes de todo Vizcaya. En 2017, José Antonio recibió el Premio "Leyenda de la Radio" de manos de la Asociación de Profesionales de Radio y Televisión de Euskadi, como reconocimiento a una larga y exitosa experiencia profesional en el mundo de las ondas.

Su compañero en la locución de la feria será el actor vasco **Jon Ariño,** quien ha participado en numerosos largometrajes como "Gernika", "Un mundo casi perfecto", "Pagafantas", etc., y en series y programas de televisión como "Águila Roja", "Aída", "Cámera café"o "Vaya Semanita", entre otros. En 2016 encarnó al Doctor Sancho Ortiz de Matienzo en el marco de los actos conmemorativos del 500 Aniversario de la fundación del Convento de Santa Ana de Villasana de Mena.

LA FERIA DE LA MATANZA Y EL AÑO EUROPEO DEL PATRIMONIO CULTURAL

La quinta edición de la fiesta multicultural de la matanza menesa se celebrará en el marco de la declaración de 2018 como Año Europeo del Patrimonio Cultural, sumándose así a las actividades que a lo largo de este año pondrán de manifiesto la importancia social y económica que ostenta el Patrimonio Cultural en el desarrollo de las comunidades poseedoras de estos bienes, entre los que se encuentran los conocimientos y las tradiciones que, como la matanza, han sido transmitidos secularmente de generación en generación.

Así mismo, por su carácter multicultural, la Feria de la Matanza del Valle de Mena cumple también con otro de los objetivos de este Año Europeo del Patrimonio Cultural, al promover la diversidad cultural, el diálogo intercultural y la cohesión social.

Como señala la Concejal de Turismo, Lorena Terreros Gordón, *"Todos estos valores los vemos reflejados en el equipo humano sobre el que se vertebra la feria, formado por más de cincuenta voluntarios, todos ellos vecinos del Valle de Mena, y oriundos, algunos, de Rumanía y Colombia, quienes a lo largo de estas cinco ediciones han trabajado con absoluta camaradería, compartiendo recetas y conocimientos de matanza y, sobre todo, amistad y respeto por las otras culturas".*

Los amantes de la cultura rural y, en particular, de la tradición de la matanza del cerdo, tienen una cita en Villasana de Mena los días 3 y 4 de febrero. ¡No se la pierdan!

DIVERSIDAD CULTURAL

Por su carácter multicultural, la Feria de la Matanza del Valle de Mena cumple también con otro de los objetivos de este Año Europeo del Patrimonio Cultural, al promover la diversidad cultural, el diálogo intercultural y la cohesión social.

REGLAMENTO CARRERA SAN JOSE

1.- LA PRUEBA SERÁ FEDERADA y estará controlada por los jueces de la delegación Burgales de athletismo.

2.- INSCRIPCIONES:

> CATEGORÍA ABSOLUTA:
(Junior, Sénior y Veteranos)
10€
> NIÑOS GRATIS
LA INSCRIPCIÓN NO SE HARA EFECTIVA HASTA
REALIZAR EL PAGO
NO SE HARÁN INSCRIPCIONES EL DÍA DE LA PRUEBA

INSCRIPCIONES
HASTA EL 14 DE MARZO:
a las 24 h en:
www.atletismovalledemena.com y www.idj.burgos.es
MÁS INFORMACIÓN:
atletismovalledemena@gmail.com
Tel. 635 726 973

NOTAS: LOS CLUBES UTILIZARAN LA HOJA DE EXCEL FACILITADA POR LA ORGANIZACIÓN:

3º Esta prueba pertenece al calendario oficial de la Real Federación Española de Atletismo y mediante su inscripción, el corredor consiente expresamente que sus datos básicos (Nombre, Apellidos, NIF/NIE/Pasaporte, Fecha de Nacimiento, Sexo y Código Postal de residencia), sean enviados a la Real federación Española de Atletismo para la gestión de las licencias de día, resultados y ranking. La posesión de la licencia garantiza que el corredor participa cubierto por un seguro de responsabilidad civil y de accidentes. Las condiciones generales del programa Carnet Corredor y sus medios promocionales pueden consultarse en la página web: www.carnetcorredor.es.
En todo caso, y tal y como establece la Ley de Protección de Datos, el interesado puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante escrito o correo electrónico al Programa Carnet Corredor de la Real Federación Española de Atletismo. Avda. de Valladolid, 81 – 28.008 Madrid. mail: rfea@rfea.es

4º Todo aquel participante que se salga del circuito jado por la organización quedará descalificado, así como cualquier atleta que a sabiendas de su imposibilidad de participar en la prueba, proporcione datos erróneos para poder hacerlo.

5º Todos los participantes estarán amparados por un seguro de accidentes y una póliza de responsabilidad civil, excluidos los casos de padecimiento latente, imprudencia temeraria, inobservancia de las leyes, etc.También quedan excluidos los casos producidos por desplazamiento a o desde el lugar en que se desarrolla la prueba.

6º Los atletas veteranos deberán justificar su edad para la entrega de premios.

7º La Organización se reserva el derecho de modificar el programa avisando con antelación.

8º La participación en la prueba supone la aceptación del presente reglamento. Para todo lo no contemplado en este reglamento, se aplicará la normativa I.A.A.F. la Real Federación Española de Atletismo y la Federación de Atletismo de Castilla y León.

9º El tiempo máximo de paso por la rotonda (km1,9) será de 13 minutos.

10º No se permitirá entrar en meta acompañados por menores. Cualquier incidente motivado o sufrido por las mencionadas personas ajenas a la competición, mascotas e intrusas en la carrera no será amparado por el seguro suscrito por la organización, recayendo la responsabilidad sobre el corredor que las introduzca en carrera.

10º PREMIOS
- CATEGORIA ABSOLUTA: (Premios en metálico)

ATLETAS NACIONALES	MASCULINA	FEMENINA	CLUBS FEDERADOS
1º 200€ MASC. Y FEM.	1º 250€	1º 250€	1º 200€
2º 150€ MASC. Y FEM.	2º 150€	2º 150€	
3º 120€ MASC. Y FEM.	3º 120€	3º 120€	
4º 100€ MASC. Y FEM.	4º 100€	4º 100€	
5º 80€ MASC. Y FEM.	5º 80€	5º 80€	

EL ATLETA QUE NO ACUDA A TIEMPO A LA ENTREGA DE PREMIOS, RENUNCIA DIRECTAMENTE AL PREMIO

- GENERAL POR CLUBS: Podrán puntuar todos los equipos y atletas posean licencia de Atletismo por un mismo club. Será vencedor aquel club en el que la suma de los puestos conseguidos, por los 4 atletas en categoría masculina y 3 en femenina, sea la menor. En caso de empate se tendrá en cuenta el mejor puesto del último atleta que puntué.

11º PREMIOS ADICIONALES:

- SUB-20 / Sénior / Veterano M35, M45, M55, W35, W45, W55 > A LOS 3 PRIMEROS. (Lote de productos Ríos)
- Prebenjamín / Benjamín / Alevín / Infantil / Cadete y Juvenil > A LOS 5 PRIMEROS DE CADA CATEGORÍA
- Primer atleta local o del club Sénior y Vetarano > Masc. y Femen. (Lote de productos Ríos)
- Atleta más veterano > (Lote de productos Ríos)
- Para todos al finalizar la prueba > Regalo y Avituallamiento.

NOTA: Los premios económicos son acumulables

La ENTREGA PREMIOS: Se realizará en la Pl. San Antonio. Categ. Prebenjamín a Juvenil a las 13:15 h. Categorias Superiores a las 13:30 h.

XXXVII CARRERA DE SAN JOSÉ

Villasana de Mena 18 MARZO 2018

GRAN PREMIO DIPUTACIÓN DE BURGOS

CIRCUITO 10 km.
NO HOMOLOGADOS

INSCRIPCIONES

HASTA EL 14 DE MARZO:
www.atletismovalledemena.com

NO SE HARÁN INSCRIPCIONES
EL DÍA DE LA PRUEBA

MÁS INFORMACIÓN:
atletismovalledemena@gmail.com

10:30 h. PRUEBAS DE PREBENJAMÍN HASTA JUVENIL

12:15 h. PRUEBA ABSOLUTA

Esta prueba pertenece a la KON SPORTS CHALLENGER
www.konsportschallenger.com

ORGANIZA

CLUB ATLETISMO VALLE DE MENA

DIPUTACIÓN DE BURGOS
INSTITUTO PARA EL DEPORTE Y JUVENTUD

AYUNTAMIENTO DEL VALLE DE MENA
CONCEJALÍA DE DEPORTES

COLABORA

RFEA ATLETISMO RUNNING Prueba Oficial

EL CORREO

La menesa Ainara Quijada obtiene el premio al mejor expediente en ingeniería ambiental

El día 15 de enero tuvo lugar la ceremonia de entrega del "Premio Especial al mejor expediente de cada curso" en la Escuela de Ingeniería de Bilbao.

Ainara Quijada, premio al mejor expediente de 4º Curso de Grado de Ingeniería Ambiental junto a Mª José Rodríguez, directora del IES "Doctor Sancho de Matienzo", en la ceremonia de entrega de premios.

■ La joven menesa Ainara Quijada Cerrajería, que cursó sus estudios de Educación Secundaria Obligatoria y de Bachillerato de Ciencias en el IES "Doctor Sancho de Matienzo" de Villasana de Mena, obtuvo el "Premio al Mejor Expediente de 4º curso de Grado en Ingeniería Ambiental".

Ainara, que siempre destacó por su responsabilidad y ánimo de superación durante su época como alumna del instituto menés, continúa siendo un claro ejemplo de esfuerzo y constancia, ahora ya como alumna universitaria.

Por lo tanto, este es un merecido reconocimiento a una alumna brillante que acudió al acto acompañada de su emocionada y orgullosa familia y de Mª José Rodríguez, directora del IES "Doctor Sancho de Matienzo" de Villasana.

Junto a Ainara, también fueron homenajeados otros 34 alumnos, todos ellos "Mejor Expediente" de su respectivo curso y grado.

Con humildad y esfuerzo, estos jóvenes estudiantes sirven de estímulo al conjunto de sus compañeros.

Enhorabuena Ainara de parte de tus antiguos profesores de Villasana. Disfruta de este maravilloso premio. ¡Te lo mereces!

DESATASCOS Merindades
hogar - comunidades - comercio
Telf.: 605 776 059

"El Niño" reparte millones de euros en Villasana de Mena

La Administración nº 1 de Villasana de Mena situada en la Plaza de San Antonio vendió el segundo premio del sorteo del Niño, fue el bar Blondie el encargado de vender a sus clientes todos los décimos premiados, por lo que ha sido un premio repartido entre gente de la localidad.

■ El número agraciado en el sorteo especial del "Niño" fue el 18.442 que fue premiado con 750.000€ por cada serie, o lo que es lo mismo con 75.000€ por décimo, en total el Bar-Cafetería Blondie vendió 15 series. Fueron 150 décimos que equivalen a un total de 11,25 millones de euros vendidos a sus clientes. Muchos de ellos se congregaron el día del sorteo a las puertas del bar para celebrar el premio.

La Cafetería disponía de 20 series, pero 5 de ellas no se vendieron y finalmente se devolvieron a hacienda, por lo que el premio pudo haber sido aún mayor.

Oscar, el propietario de la cafetería Blondie, es un colombiano que lleva varios años viviendo en Villasana de Mena y se da la circunstancia curiosa que este año fue el Rey Baltasar de la cabalgata de reyes.

No es la primera vez Juan Carlos Ortiz, propietario de la Administración de Villasana, da un premio importante, ya en el año 1987 repartió un segundo premio en un sorteo ordinario. Como nota curiosa el premio de este año ha sido el 18442 y el premio que dio en octubre en 1987 fue el 14824, dos números distintos pero que contienen las mismas cifras, ¡casualidades de la suerte!

Juan Carlos Ortiz, propietario de la administración de Villasana, nos muestra el número premiado