

BOLETÍN INFORMATIVO MUNICIPAL

Nº 37



Ayuntamiento de Corrales del Vino

MAYO 2015

PANADERÍA HNOS. COOMONTE

La panadería Hnos. Coomonte arraiga una tradición de más de 50 años en Corrales del Vino, pero ya sus antepasados se dedicaban a estos menesteres. El abuelo paterno de Luis, Gustavo, Juanito, Angelines y M^a Luisa tenía una panadería en Benavente y el abuelo materno era confitero en Sahagún de Campos (León). Su padre, Pedro Coomonte, siguió el vestigio que más tarde inculcaría en sus hijos; Conoció a su mujer en León y dejó la panadería a la que más tarde volvería. Con el estallido de la Guerra Civil Española fue llamado a filas y tuvo que cerrar la panadería. Volvió a Zamora por 'hijo de viuda' y allí creó un despacho bajo el nombre de "La Puéntica", situado cerca de la puerta de la feria.

En 1953 se trasladaron, muy ilusionados, a Corrales. Su despacho de pan primero estuvo situado en la calle de las Mosquetas, aunque más tarde en 1957 se trasladarían al Poal comprando casa y local por 85.000 pesetas. En 1960 muere su padre, Pedro Coomonte, y los hermanos junto a su madre se encargarían de la panadería. Más tarde a partir de 1970 es cuando se quedan ya solos Gustavo y Luis y cuando se casan, sus mujeres Pepita y Pili trabajarían junto a ellos. Como cuenta Luis Coomonte, antiguamente, la gente hacía el pan en casa y utilizaba la panadería solo para el proceso de cocción o bien cambiaban un kilo de harina por un kilo de pan. Por aquel entonces la desaparecida fabrica de pastas y turrone, Villaseco, cocía en la panadería de los Hnos. Coomonte sus dulces y se les cobraba 25 pesetas por lata.

Los dulces se empezaron a hacer porque en las matanzas sobraba manteca y la madre de Luis, Gustavo, Juanito y M^a Luisa decidió sacar provecho de ello. Tal fue el éxito que a raíz de aquello, los dulces eran una marca distintiva del despacho y en fiestas como Navidad, Semana Santa o El Cristo se hacían en gran cantidad. Luis recuerda, "todo el mundo se acercaba a la panadería, había tanto jaleo por aquellas fechas que incluso mi hermana Angelines, a la que se le daba muy bien hacer los moldes de papel de las magdalenas, tenía que ausentarse, en estas ocasiones, de la escuela".

Las comunicaciones no eran lo que son ahora y empezaron repartiendo en bicicleta a pueblos como Villanueva de Campeán, Luis recuerda que por entonces llevaban 10 o 12 barras; no podían cargar con más peso. Después lo hacían en burro y a continuación a caballo y carro, lo que permitía llevar un mayor número de barras; en 1962 compraron su primera furgoneta. Hnos. Coomonte ha repartido y reparte por varios pueblos, de la comarca, como Villanueva de Campeán, Peleas de Abajo, Peleas de Arriba, Fuente el Carnero, Casaseca de Campeán, Jambrina, Cazorra, Morales y Corrales. Luis Coomonte lleva siete años jubilado, pero sus descendientes no han dejado que se pierda esta tradición arraigada desde hace tantos años. En la actualidad Faustino, Mercedes, Luis Daniel y Emma se encargan del negocio.

INSTRUMENTOS. Los tiempos han cambiado y la tecnología también se ha abierto camino en el mundo artesano. Cuando Luis y sus hermanos empezaron a hacer pan la masa se hacía a mano en una artesa grande y profunda, posteriormente, se dejaba fermentar y se hacía el pan a mano, estirándolo y calculando su peso. La amasadora que ya existía no se usaba, ya que era un proceso muy lento e interesaba la rapidez. Se utilizaba un horno moruno (no giratorio) la leña y el pan entraban por la misma boca; con un organero se desplazaba la leña hacia un lado para meter el pan, uno a uno. A partir de los años 60 llega el horno giratorio con una boca diferente para la leña y otra para el pan. Desde los años 60 podemos encontrar en la panadería máquinas como, la pesadora, la emboladora, refinadora y formadora.



Fachada de la Panadería Hnos. Coomonte



Horno actual

PRODUCTOS QUE ELABORAN HNOS COOMONTE:

Barra rústica	Pastas con almendras, choco
Barra integral	o surtidas
Barra normal	Pastas sin almendras
Fabiola	Roscas misteriosas
Pan Blanco	Aceitadas
Baguetes	Magdalenas
Tortita rústica	Cocos
Bollo	Tejas
Pan Rústico ½ kg	Rebojos
Pan Rústico 1 kg	Bollería del sábado
Pan Rústico 2kg	Bollos blancos con y sin almendras
Empanadas (a petición)	Galletas de nata
Asados (a petición)	



Llegando la primavera, la alergia es una molestia que podemos combatir con algunos consejos naturales, evitar salir de casa en los momentos de mas concentración de pólenes, procura ventilar la casa en las horas centrales del día, en el coche no abras las ventanillas, el pescado azul y algunas píldoras tienen omega 3 que es antiinflamatorio, etc.



PROFESOR
TOLOSÉ

IMÁGENES ANTIGÜAS DEL MUNICIPIO



Imagen de "LA LOLA" (cedida por Jesús Casaseca Delgado), situada en la Plaza Mayor tras las obras de saneamiento y abastecimiento realizadas durante la II República y por las que se eliminó el antiguo y original pilón de granito. Estas obras consistían en el tercer tramo de renovación de la red de abastecimiento de la localidad, que comenzó con la decisión de llevar a través de una tubería agua hasta la fuente pública de la plazuela del Caño para que saliese por el depósito que habría de hacerse en el centro del pilón del Caño (beneficiosa para la potabilización de aguas), y que servía también como abrevadero para el ganado.

El Ayuntamiento solicitó aprovechando una Orden de la República del 9-02-1933, por la que se subvencionaba con el 45% las obras de saneamiento y, especialmente, las de abastecimiento y con fecha 17-08-1933 es concedida una ayuda de 5.000 ptas., por el Ministerio de la Gobernación (Dir. Gral de Sanidad) para llevar a cabo la tercera fase de las obras de abastecimiento, pues con sus propios medios era difícil.

Las obras fueron terminadas con el VºBº del Ayuntamiento el 13-12-1933, dentro del plazo de tres meses concedidos para las obras.

En el acta municipal del día 2-05-1933, el alcalde proponía sustituir la lámpara que se ha fijado en la estatua que existía en el pilón del Caño, por otra lámpara de menor intensidad.

En el pleno del 20-06-1934 se queja un concejal de los actos vandálicos que niños y mozalbetes llevan a cabo como entretenimiento, actos como subirse a las tres figuras de la fuente, echar objetos sucios en el depósito y abrevadero de los ganados, taponar las salidas de los caños, y soplar para dentro del depósito. Ante esto se proponen medidas que pregona el alguacil y por las que se impondrán multas de 5 ptas la 1ª vez y 10 ptas la 2ª vez, sin excepción de edades, ya que en el caso de los menores la harían efectiva los padres.

La imagen desapareció del pilón del Caño durante los años de la Guerra Civil, pues comenzada la contienda se prohibieron algunos símbolos

SERVICIO MUNICIPAL DE RECOGIDA DE ESCOMBROS PROCEDENTES DE OBRAS MENORES DE CONSTRUCCIÓN Y REPARACIONES DOMICILIARIAS

Ya está en funcionamiento el **SERVICIO MUNICIPAL DE RECOGIDA DE ESCOMBROS PROCEDENTES DE OBRAS MENORES DE CONSTRUCCIÓN Y REPARACIONES DOMICILIARIAS.**

El Pleno del Ayuntamiento, en su sesión de 23 de julio de 2013, adjudicó la concesión del Servicio Municipal a la empresa local HERSAC, S.L.

Las tarifa autorizada es de 37,50 €/Tm, (IVA incluido), existiendo una tarifa mínima de 10 €, que se aplicaría en los casos en que en aplicación de la tarifa no se alcanzara esta cuantía.

Los interesados en hacer uso de este servicio pueden ponerse en contacto con la concesionaria en el teléfono: **627548950.**

Se recuerda, asimismo, que todos los promotores de obras, deberán depositar en el Ayuntamiento, una fianza, equivalente al importe estimado del coste de eliminación de los residuos, que le será devuelta una vez que acredite que los ha depositado en lugar autorizado.

Zonas más elevadas del municipio de Corrales del Vino (Sobre el nivel del mar)

Los Gaviones	789m
Los Molinos	823m
Tío Amaro	833-847m
La Mayas	842m
Los Turones	847m
Las Culcas	863m
Brochero	865m
La Boza	865m
El Cubeto	875m
Monteconcejo	886m
Teso Covallegos	887m

Monte del Quejigal:

Majada Alta	884m
Encina Alta	891m
Nava Ancha	889-893m
Montegordo	893m
Teso El Pájaro	905m

PRESUPUESTO GENERAL DEL AYTO. DE CORRALES DEL VINO 2015

GASTOS

<u>Capítulos</u>	<u>Importe euros</u>
a) Operaciones no financieras	
1. Gastos de personal	263.225,00
2. Bienes corrientes y de servicios	256.785,00
3. Gastos financieros	3.170,00
4. Transferencias corrientes	4.200,00
6. Inversiones reales	91.405,00
b) Operaciones financieras	
9. Pasivos financieros	9.215,00
Total Gastos.-	628.000,00

INGRESOS

<u>Capítulos</u>	<u>Importe euros</u>
a) Operaciones corrientes	
1. Impuestos directos	324.000,00
2. Impuestos indirectos	10.360,00
3. Tasas y otros ingresos	81.080,00
4. Transferencias corrientes	206.110,00
5. Ingresos patrimoniales	6.450,00
Total Ingresos.-	628.000,00

Fiestas Laborales con carácter retribuido y no recuperable en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León

– 2015–

- 1 de enero, **Año Nuevo.**
- 6 de enero, **Epifanía del Señor.**
- 2 de abril, **Jueves Santo.**
- 3 de abril, **Viernes Santo.**
- 23 de abril, **Fiesta Villalar.**
- 1 de mayo, **Fiesta del Trabajo.**
- 15 de agosto, **Asunción de la Virgen.**
- 12 de octubre, **Fiesta Nacional.**
- 2 de noviembre, traslado de **Los Santos.**
- 7 de diciembre, por traslado de **la Constitución.**
- 8 de diciembre, **Inmaculada Concepción.**
- 25 de diciembre, **Natividad del Señor.**

Fiestas Locales del Municipio

Corrales del Vino

15 de mayo - San Isidro
14 de septiembre - El Cristo

Fuente el Carnero

22 de mayo - Pentecostés

Peleas de Arriba

29 de mayo - San Fernando
4 de septiembre - Ntra. Señora.