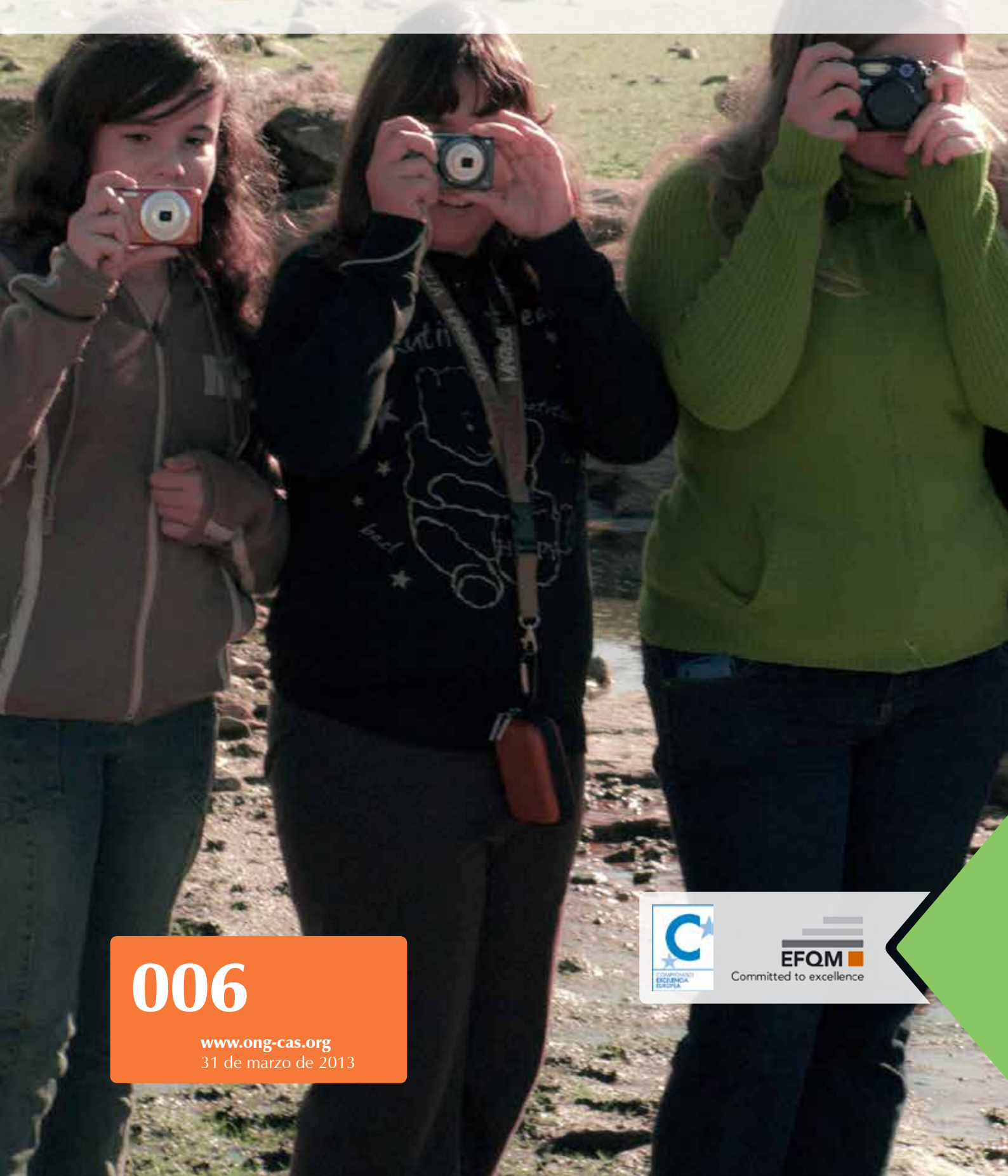




Colectivos de Acción Solidaria

boletín Proyecto Piloto | de MAYOR a menor



006

www.ong-cas.org
31 de marzo de 2013



TODOS IGUALES, PERO DIFERENTES

*Polvo, niebla, viento y sol,
y donde hay agua, una huerta.*
J. Antonio Labordeta

Parece que ya han pasado las nieves del invierno, que el día va alargando, y que el sol vuelve a salir. Desde mi ventana ya se ven los almendros floridos, que fueron madrugadores y les ha caído algo de nieve encima, «nunca llueve a gusto de todos», pero en este medio rural diverso, el agua siempre es bien recibida, acostumbrados siempre a mirar al cielo para plantar, abonar y cosechar, las gentes del medio rural están acostumbradas a saber esperar y adaptarse a todos los cambios que van sucediendo, mirar al futuro incierto con esperanza; cambiar, emprender, existir... y resistir.

Dentro de este medio rural, principal protagonista es la mujer que ha sabido adaptarse siempre a todos los cambios, superando los obstáculos y problemas que ha encontrado en su caminar.

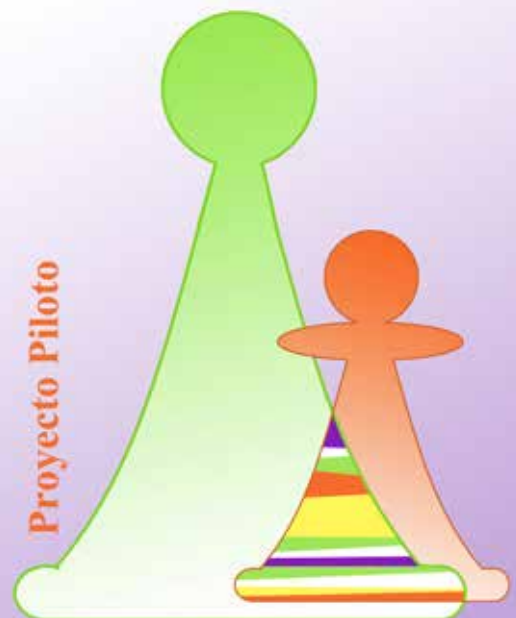
La mujer en el quehacer diario ha sido la encargada de “cuidar a toda la familia”, con todo lo que esto engloba y de todo en lo que deriva; niños, mayores, casa, dinero, trabajo, recursos para atender a todos; tomando muchas veces las riendas y la carga familiar, ha tenido que aprender a hacer de todo, desde maestra hasta enfermera, elaborar productos agroalimentarios, trabajar en el campo, hacer trueque con sus vecinas, y un muy largo etc. Haciéndose pilares fuertes en la economía familiar, aunque desgraciadamente perteneciendo a una economía sumergida, por la que luego no percibirán nada.

En los últimos tiempos, se han creado nuevos empleos que han complementado la economía familiar y lo han ocupado mujeres. Han luchado por reinventarse, han aprendido a usar los medios que las rodean para hacerlos productivos y para intentar poner freno a una marcha a la ciudad que está ahogando al medio rural. Han tenido muchos obstáculos en el camino, conciliación del trabajo con la vida familiar, falta de servicios públicos, infraestructuras..., obstáculos todos cuya solución no pasa por sus manos.

Y para poder trabajar o formarse, han necesitado el apoyo indispensable de sus mayores, que han ayudado en todo momento, ya que los abuelos son cercanos, y lo mismo han valido para un roto que para un descosido, por lo que la mujer siente un profundo agradecimiento a sus mayores, que le han ayudado, enseñado y apoyado; sintiendo al final un grato paso por la vida, pese a las dificultades.

Dentro de este Proyecto Piloto «De Mayor a menor», uno de nuestros objetivos es aprender de ellas, para volver a emprender, recuperar saberes, tradiciones, para que no se pierdan, y que sean una oportunidad para otras mujeres y jóvenes de emprender actividades que complementen su economía, con actividades propias de cada zona, de cada territorio.

Además, queremos existir, ser visibles, a veces nos parece poco importante aquello que tenemos, que hacemos, “ Son cosas que se han hecho toda la vida”, y por ello no le damos importancia, no lo ponemos en valor. Con las nuevas tecnologías, que aunque en peores condiciones, también llegan al medio rural, poder estar en contacto con otros y otras que también hacen lo mismo o parecido, para poder aprender unos de otros, lo que ahora llamamos transferibilidad, con publicaciones, redes sociales, páginas web..., o alguna visita, que siempre es bueno tener cercanía física, donde los abrazos son más abrazos que en las nuevas tecnologías.



Dirección: CAS | Colectivos de Acción Solidaria
Navas de Tolosa 3 | 28013 | Madrid
91 532 82 89 | 921 55 64 64

de MAYOR a menor | 31 de marzo de 2013 > 2

Ignacio Sánchez Marcos es un joven ingeniero agrónomo con una visión innovadora de su profesión. Actualmente vive en Zaragoza pero sus orígenes familiares en uno de los pueblos de nuestra comarca -Valdefuentes de Sangusín-, le han atraído lo suficiente como para mirar con otros ojos a este territorio.

Está planteando, con el apoyo del proyecto «De Mayor a menor», el iniciar un proyecto de producción ecológica de semillas que permitan conseguir harinas sin gluten para elaborar productos aptos para celíacos.

La demanda de este tipo de harinas es cada vez mayor y el abastecimiento se está haciendo con importación de otros países. Sin embargo en la agricultura tradicional algunas semillas tenían las características adecuadas y es necesario recuperarlas, reproducirlas, aprender de los mayores a cultivarlas y producirlas en terrenos adecuados de acidez y clima.



La colaboración para la búsqueda de tierras, comunales o de varios privados que las cedan en uso para conseguir una superficie de entre cinco a diez hectáreas es ahora la ocupación fundamental y el apoyo que necesita del Proyecto «De Mayor a menor». Luego vendrá la búsqueda de las personas mayores que puedan tener el conocimiento del cultivo de estos «cereales» y la puesta en marcha de la idea para ajustar sus conocimientos como agrónomo con los de la experiencia local de los maestros que encontremos.

También le ha dado vueltas a la posible transformación de las harinas sin gluten en pan o repostería para comercializar en el mercado próximo. En definitiva producir alimentos de calidad en base al conocimiento tradicional y a las semillas locales.

ISIDORO SASTRE DE FRUTOS

«Mi nombre es Isidoro Sastre de Frutos, tengo 77 años y nací en Coca (Segovia), donde actualmente vivo con mi familia. Desde pequeño he estado viendo matar y despiezar animales, ya que provengo de familia de carniceros. Ya desde niño me dejaban despiezar algunas partes del cerdo y desde muy joven me interesé por la cultura de la matanza, lo considero como una de las tradiciones buenas que hemos venido teniendo en los pueblos de Segovia hasta no hace mucho.

Me he encargado durante más de 50 años de las matanzas que realizaba mi familia y de muchas otras que me encargaban vecinos y amigos; es algo que siempre me ha gustado hacer. Actualmente ya no hago matanzas, es algo que decidí en el momento en que me jubilé; aunque lo echo de menos. En la actualidad, esta tradición se ha abandonado mucho, pasando de ser algo que se hacía en todas las casas de nuestros pueblos a realizarse en las menos;



aunque yo veo muy posible que se vaya recuperando en los próximos años debido a la crisis que estamos atravesando, ya que es una forma más de subsistencia familiar.

Me ha parecido una idea muy buena esto de realizar unas jornadas de matanza como estas, con gente joven para que aprendan lo que es la matanza, las partes del cerdo, para qué sirve cada parte del animal y la importancia que ha tenido para muchas familias la realización de matanzas en sus hogares para poder disponer de carne durante todo un año. Además, todos, tanto alumnos como las personas que hemos asistido a estas jornadas de matanza, hemos podido ver que no sólo se trata de trabajo, sino que detrás de todo esto hay un muy buen ambiente vecinal, familiar, etc. en el que todos están dispuestos a ayudar y a pasar unos buenos días.»

MARI, DE VILLALBA DE GUARDO

«Soy Mari, de Villalba de Guardo, Palencia. Dedico parte de mi tiempo a las personas más mayores de manera voluntaria. Todas las semanas paso 4 horas junto a ellas, algunas dependientes, y doy un respiro a sus cuidadores. Sé que es poco tiempo, pero a ellos les permite disponer de un rato libre y a los mayores pasar un rato en compañía y haciendo otras actividades que en casa solas no realizarían. Trabajamos la memoria, ejercicios sencillos, algún juego, charlamos, en fin, rompemos con la rutina diaria.

Siempre he tenido predilección por las personas mayores y me lo planteo a raíz de la formación que recibí a través del curso del Mediador del Mayor. Lo puse en marcha, con mucha ilusión y un poquito de respeto pues no sabía cómo iba a salir ni la respuesta que iba a tener por parte de la gente, y la verdad, me siento satisfecha del resultado, pero espero más. Este curso del mediador me dio el empujoncito que me faltaba para dar este paso. Me



siento bien y feliz porque creo que estoy haciendo algo bueno por los demás. Además, creo que es un colectivo que necesita cuidado y atención y deberíamos «mimarlo», creo que en todos los pueblos tenía que haber algo de esto. Si, es verdad que regalo mi tiempo, pero eso no lo tengo en cuenta, es mayor la satisfacción que recibo.

A aquellas personas que tienen tiempo les diría que lo empleen en algo, que la ociosidad no es buena, pues la cabeza no está quieta y generalmente el pensamiento pocas veces va en positivo. También les diría que no miren la edad, si su cabeza está bien siempre es tiempo de dar y recibir, porque yo también aprendo de y con estas personas que me relaciono. No hace falta hacer esto mismo, pero si podemos visitar a la persona que está sola, juntarnos para jugar la partida, charlar, todo vale.»

BELÉN RODRÍGUEZ GARCÍA

Ha comenzado con buen pie el proyecto «De Mayor a menor» en la zona de Campo de Salamanca y Ledesma, para eso estamos empezando a grabar en las poblaciones de Torresmenudas, Añoover de Tormes, Aldeatejada, Florida de Liébana y Pino de Tormes. Todas estas poblaciones están situadas en el este de la comarca que engloba Adecasal entidad asociada a CAS y poseen una tradición de dinamización menor que la zona oeste, es por eso que están encantados con la labor que está desarrollando el Proyecto Piloto «De Mayor a menor».

Manuel, excelente dinamizador y mejor persona, está elaborando a partir de las grabaciones e imágenes que estamos tomando, unas composiciones paisajísticas que están haciendo las delicias de nuestros mayores y de nuestros pequeños. Así las sabroseras, el trigo pané, la trashumancia, el cereal, el valeo y tantos y tantos saberes de nuestras personas mayores podrán ser



« La historia de los pueblos que ha aportado alimentos una manera de ser y de vivir,... »

entendidos y vistos desde una perspectiva visual, gráfica y didáctica por la gente de esta comarca y por toda aquella que nos visite. Pero no queremos contaros más porque preferimos que lo veáis vosotros y que compartáis con nosotros este día tan especial que se va a desarrollar en la localidad de Torresmenudas el día 6 de abril enmarcado dentro del encuentro mercado que llevaremos a cabo con el objetivo de dinamizar la red de productores y consumidores en la citada comarca. La jornada se presenta con el título «Saberes y Sabores del Bajo Tormes» una muestra de la historia de los pueblos que ha aportado alimentos, una manera de ser y de vivir, una forma de organizarse y una cultura inmensa que han posibilitado una manera de expresar las relaciones humanas con una gran riqueza. Estáis todos invitados, os estaremos esperando.

ZONA DE PINARES ALBERCHE

Asesoramiento laboral

Asesorar a la población en tiempos de crisis es una tarea difícil y costosa, animar, alentar y apoyar a nuevos emprendedores es una de nuestras tareas.

Así el facilitar que las personas puedan quedarse en su pueblo con un proyecto económico que les permita vivir es una de las oportunidades para que la población asentarse y no decaigan nuestros pueblos.

Desde la zona Alberche Pinares, estamos realizando asesoramiento individual y personalizado a la población emprendedora, actualmente estamos acompañando a cuatro proyectos dos realizados con el sector de la hostelería y el turismo, otro relacionado con el mundo del vino y un último relacionado con el sector de ocio y entretenimiento.

« Animar, alentar
y apoyar a nuevos
emprendedores
es una de nuestras
tareas »

Nuestros Huertos

La época del año en la cual nos encontramos, es una época de inicio de sembreros, mover la tierra..., las persona que lo están trabajando los huertos son de la localidad de Cebreneros de Ávila.

Están iniciando los trabajos de preparación del terreno, para que este año tan lluvioso les permita obtener abundantes productos de la tierra. Entre las plantas a cultivar se encuentran tomates, lechugas, cebollas, zanahorias, pimientos..., se procura que las plantas sean de productos autóctonos, de variedades de la zona, por ello se están recuperando las semillas de los pequeños productores, principalmente las personas mayores.

PÁRAMOS Y VALLES PALENTINOS



El sábado 16 de marzo nos juntamos en Arenillas de San Pelayo, en la comarca de Páramos y Valles Palentinos, una treintena de personas para rescatar y compartir algunos de los saberes de nuestra zona.

Una vez más, contamos con Pedro Mazuelas, gran conocedor de las técnicas de mantenimiento de árboles y frutales: poda, injertos, tratamientos... siempre sin perder de vista las especies de la zona, pues es por este motivo por el que siempre se intenta contar con gente experta de la zona.

Esperanza, de Santervás de la Vega, fue la encargada del *Taller de Industrias Alimentarias Domésticas*. Hicimos un recorrido por los escabechados: conejos, codornices, truchas... alimentos tradicionales de nuestro entorno, a los que se les aporta un nuevo sabor para llevar a la mesa. Sin olvidarnos de los encurtidos, que nos sirven para alargar la vida de nuestras verduras.

En toda jornada que se precie no puede faltar un rato para compartir juntos en torno a una jugosa comida. Y qué mejor que probar lo elaborado en el taller de escabechados y encurtidos.

Para finalizar, un tiempo para reflexionar sobre un tema que a todos nos preocupa, el futuro de nuestro mundo rural, para intentar que cada uno de nosotros aporte su granito de arena ante la situación que estamos viviendo.



COMARCA NORTE DE SEGOVIA

Jornadas de Matanza «Un Sabroso San Martín»

Los pasados días 12, 13 y 15 de febrero realizamos en la localidad de Fuentesauco de Fuentidueña unas jornadas didácticas entorno a una de las tradiciones gastronómicas más antiguas y extendidas en la provincia de Segovia; la *Fiesta de San Martín* o *la matanza*. Para ello, se ha contado con un grupo de catorce jóvenes alumnos, la disposición de una familia del pueblo que nos abrió las puertas de su casa para conocer de primera mano cómo se lleva a cabo una matanza tradicional y la participación voluntaria de Isidoro Sastre, un experimentado matarife que se ha encargado de explicar todo el proceso.

Estas jornadas han tenido una duración de tres días (el primero para el sacrificio, chamuscado y vaciado del animal, el segundo del despiece y preparado de la carne para una vez reposada un par de días pueda embutirse; y el tercer día se dedicó al embutido de la carne). De esta forma, se transmitió al alumnado los diferentes saberes en la tradicional matanza que



se ha venido desarrollando a lo largo de los tiempos principalmente en los municipios segovianos, intentando de esta forma que no se pierda.

Para CAS es importante conservar esta tradición que actualmente está en vías de desaparición, así como revelar un potencial de mercado de trabajo basado en un animal propio de Segovia que ofrece multitud de posibilidades gastronómicas; todo ello posible, acercando los valiosos saberes de las personas mayores a la juventud de nuestros pueblos, posibilitando así nuevas economías de subsistencia.

CAMPO DE SALAMANCA Y LEDESMA

Soberanía Alimentaria

El pasado día 2 de febrero se llevó a cabo en el Centro de interpretación La Panera de la localidad de Monleras.

La jornada sobre soberanía alimentaria ha sido una iniciativa que se encuentra englobada dentro del Proyecto «De Mayor a menor» que viene desarrollando CAS en la comarca de Ledesma. El Proyecto «De Mayor a menor» está financiado por los fondos Feader y el MAGRAMA.



Jeromo Aguado, campesino ligado a Las Amayuelas (Palencia), expuso al grupo de productores de la red local y a todos los asistentes, las diferentes alianzas que se producen entre productores y consumidores. Desgranó ante más de una treintena de personas, las diferentes líneas de actuación como el derecho de nuestros pueblos para decidir la soberanía y la autogestión de nuestra alimentación. Aguado expuso de una forma clara la aniquilación perversa del medio ambiente y la biodiversidad en pro de las grandes industrias que han hecho de nuestros alimentos un mercado especulativo donde la alimentación ha dejado de ser un derecho básico.

A continuación detalló diversas iniciativas de cooperativas de consumo que se están desarrollando en la comunidad castellano leonesa. A lo largo de la mañana se perfilaron diversos aspectos como: la agroecología como modelo productivo a través de los conocimientos de nuestros mayores; las relaciones humanas y las alianzas de confianza mutua entre productores y consumidores; el principio de transparencia, el precio justo, el concepto de consumo responsable, la participación de todos los actores a la hora de autogestionar

nuestra alimentación, la trazabilidad y las exigencias sanitarias.

En definitiva, los pros y los contras que surgen a la hora de crear una red de consumo local con la relación directa entre productor y consumidor sin la mediación de intermediarios.

Jeromo Aguado estuvo acompañado de la junta directiva de Adecasal representada por Emiliano Tapia y Ángel Delgado. El ponente suscitó el debate entre el grupo de productores que se encontraban en el salón. Una vez finalizada la jornada matinal, se pasó a disfrutar de la comida en La Panera por gentileza del Ayuntamiento de Monleras para continuar debatiendo a lo largo de la tarde los diferentes aspectos que habían sido expuestos en la jornada matinal. La jornada finalizó a las 17.00 horas ante la satisfacción general de los asistentes.

SIERRAS DE BÉJAR Y FRANCIA

Autoempleo Joven

Los conocimientos agropecuarios de los mayores y sus formas tradicionales de autoabastecimiento adquieren cada día más sentido frente a la precaria situación económica de muchas familias que van perdiendo el empleo o ven reducir sus ingresos con la actividad laboral que venían desarrollando.



Diversas personas de la comarca Sierra de Béjar-Sierra de Francia han coincidido en que la cría de pollos de corral y gallinas ponedoras, en extensivo por supuesto, puede ser un complemento de renta familiar interesante con una baja inversión. Estamos apoyando, asesorando y orientando a cuatro familias en el estudio de viabilidad, en el diseño de cada uno de los proyectos y en la tramitación de los correspondientes

permisos para que puedan llevar a cabo su idea, está siendo una tarea muy estimulante. Desde el Proyecto Piloto «De Mayor a menor» en las Sierras de Béjar y Francia estamos iniciando este proceso que deseamos finalice formando un grupo de apoyo mutuo que piense en común, pueda abaratar costes individuales por compras o contrataciones en común e ideas de comercialización conjunta.

Hemos realizado diversas reuniones de trabajo, viajes a visitar experiencias similares en otros lugares y una amplia búsqueda de información en temas legislativos, sanitarios, fiscales, etc.

El objetivo de esta actividad es fomentar la creación de autoempleo para jóvenes del medio rural.

Productores-Cocineros

Estamos dinamizando y apoyando una red de –productores y cocineros- para la recuperación y valorización de productos agroalimentarios (frutas, verduras, legumbres, vinos, castañas, mieles y quesos) de variedades locales.



Estos productos agroalimentarios locales están en riesgo de desaparición, por ello, pretendemos que aumente su consumo creando alianza entre productores y cocineros innovadores de los restaurantes de la comarca y de la ciudad de Salamanca. Intentamos con esta Red que los cocineros introduzcan los productos locales en su oferta gastronómica de forma cotidiana. Este consumo de productos de calidad animará a los productores para seguir cultivándolos.

Desde el Proyecto Piloto hemos organizado y coordinado reuniones con veinte pequeños productores agrarios y diez cocineros para explicar la pretensión de este proceso. También estamos trabajando los objetivos del Convivium de Salamanca de la organización Slow Food. Tal vez desde este sistema de trabajo consigamos revitalizar los productos locales de calidad y estimular el consumo de los mismos en la hostelería local y provincial.



Santiago Gómez Jiménez, es un joven emprendedor que se ha animado a montar un negocio, una empresa de contratación de eventos y espectáculos, gestionan todo tipo de eventos, fiestas patronales, despedidas de soltero, fiestas infantiles...

Como responsable de la empresa, nos cuenta que aunque le está costando iniciar la actividad, está muy contento con los resultados obtenidos, ya han conseguido cerrar algunos eventos y están pendientes del cierre de muchos otros. Son tiempos duros, el pesimismo podría ser la actitud ante tal avalancha de malas noticias, pero ese no es su punto de vista, las mayores oportunidades se dan en tiempos de crisis. Desde Colectivos de Acción Solidaria y Escuelas Campesinas de Ávila apoyamos su iniciativa, esperamos que todo le salga bien se pueda mantener durante mucho tiempo con esta nueva actividad.

¿Cuándo nace la idea de Eventavila?

Hace ya unos años que estoy vinculado al mundo de los espectáculos, soy profesor de música y además colaboro con una asociación de música popular, y vi la oportunidad de consolidar y profesionalizar el sector ya que ofrecemos un servicio muy personalizado y adaptado al sector.

¿Por qué decidiste emprender?

Casi nunca hay una razón única: cosas como mala experiencia con jefes poco afortunados te hacen pensar en intentar «ser tu propio jefe». La inquietud de desarrollar un proyecto propio, las ganas de

probarte a ti mismo, la crisis económica y otras muchas razones.

¿Puedes explicarnos el concepto de tu negocio?

Eventavila es una empresa dinámica cuyo objetivo es ofrecer a sus clientes una gestión integral de sus eventos. Su labor es dar un servicio personalizado y de calidad. Y su compromiso es trabajar por un desarrollo exitoso del evento. Saben que la organización de un evento conlleva la dedicación de mucho tiempo y sabemos que ese tiempo cada vez es menor para las personas que tienen que desarrollar estas actividades, Solo tienes que ponerte en contacto con ellos y decirles que quieres hacer y desde ese momento empiezan a trabajar para conseguir que ese evento colme tu máxima satisfacción.

¿Hasta ahora, cuál ha sido el momento más difícil en el proyecto?

Ha habido numerosos momentos difíciles y en este entorno tan complicado de consumo casi nunca las sorpresas son positivas.

¿Y el momento más bonito?

Al principio de todo, el momento inicial de empezar a diseñar el proyecto y la contratación de los primeros eventos.

Háblanos un poco del equipo de Eventavila: ¿Quiénes son y de dónde vienen?

Somos dos socios fundadores. Mi

socio, David del Nogal Moreno y yo decidimos montar esto juntos no como amigos (aunque teníamos y tenemos una buenísima relación personal), sino como personas que se respetan y se complementan profesionalmente. Los dos estamos vinculados a este mundo, y tenemos experiencia en el sector, así que confiamos enormemente en que este proyecto salga adelante.

<< Colaboro con una asociación de música popular >>

¿Cómo imaginas el año?

Esperemos que muy exitoso y aprovechando las oportunidades que esta crisis tan profunda nos está dando.

¿Y dentro de diez años?

Difícil decirlo, pero me encantaría tener la oportunidad de adentrarnos más en este mundo y realizar un proyecto más ambicioso, algo que mi socio y yo ya tenemos planeados, si este primer proyecto avanza como esperamos.

Para terminar, ¿tienes una cita preferida?

No, aunque casi cualquier cosa que escriba Gabo me gusta, por ejemplo «La vida es la cosa mejor que se ha inventado.»

Si quieres saber más sobre Eventavila, puedes visitar su web: <http://eventavila.es/>

II Jornadas del Servicio del Hogar Familiar

El pasado 7 de marzo, por segundo año consecutivo, y a raíz de la nueva regulación del Servicio del Hogar Familiar tras la aprobación del Real Decreto Ley 29/2012 de 28 de diciembre, el Consejo Municipal de la Mujer, a través de la Comisión de Empleo y Formación de la que Ismur forma parte junto a otras entidades de carácter social, organizó las II Jornadas del Servicio del Hogar Familiar.

Tras las ponencias de expertos del Instituto Nacional de la Seguridad Social, U.G.T. y CC.OO, que realizaron un análisis del primer año de implantación de la nueva Ley y explicaron las modificaciones para 2013, se reservó un tiempo para resolver las dudas de todos los



asistentes a las jornadas, quienes aprovecharon para exponer su caso particular y asesorarse. Para resolver todas estas dudas contamos con la participación de los ponentes anteriormente citados, así como de dos expertas de la Subdelegación del Gobierno en Segovia.

Las jornadas tuvieron lugar en el Centro Integral de Servicios Sociales del barrio de La Albuera (Segovia),

con una cifra de asistentes que superó el centenar, y estuvieron dirigidas tanto a personas empleadoras y empleadas, como a técnicos y profesionales de este ámbito de actuación.

Uso de la Tierra

Una de las dificultades que tenemos en los pueblos es la de lograr tierras cedidas en uso o a bajo precio para que se incorporen jóvenes que produzcan alimentos de calidad. Es muy interesante conocer la idea y la experiencia de *Terre de Liens* en Francia. Su página web está en remodelación pero se puede visitar en: <http://www.terredeliens.org/> También se puede leer un resumen en la Wikipedia http://fr.wikipedia.org/wiki/Terre_de_Liens aunque la traducción al español es un poco deficiente, pero se entiende.



ORGANIZA:



FINANCIA:

