



# Colectivos de Acción Solidaria

boletín proyecto piloto | de MAYOR a menor



008

[www.ong-cas.org](http://www.ong-cas.org)  
30 de septiembre de 2013



## LA ALIMENTACIÓN COMO DERECHO

Que haya personas y familias que se ven privadas o con enormes dificultades de acceder a un derecho humano tan fundamental como la alimentación, consideramos que es absolutamente inadmisible. Y estas situaciones son lamentablemente ciertas entre nosotros y nosotras, con rostros concretos y miradas de dolor que parten el alma a todo buen nacido. Hemos visto durante muchos años esta dificultad de acceso a la comida diaria como en lugares lejanos; y hoy es una realidad en personas y familias vecinas.

Debemos sentirnos en la obligación de enfrentar el engaño y la tozudez de quienes nos hacen llegar desde las instituciones públicas y privadas el aparente convencimiento de «que esta situación es irremediable o que es consecuencia de un esfuerzo que hay que hacer necesariamente».

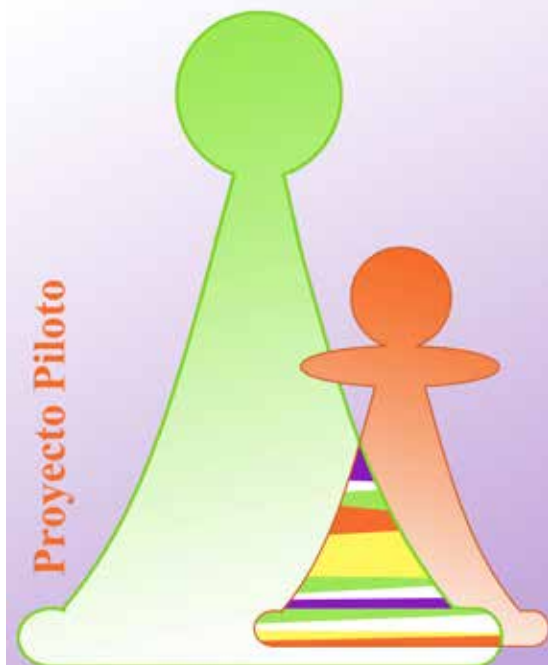
No debe de importarnos el mayor o menor número de personas o de familias que sufren esta situación, y que, sobre todo, vemos en el medio urbano de los barrios. Hemos de potenciar un rechazo frontal a esta realidad; y como colectivos ciudadanos sentirnos con la responsabilidad solidaria y en justicia de intentar paliar estas escandalosas situaciones a la vez que tenemos fuerza para denunciarlas por una sola razón, porque son inhumanas y extremadamente injustas.

En los pueblos pequeños del medio rural, la mirada la dirigimos con indignación hacia quienes han decidido, desde fuera, que el mundo campesino que la agroindustria no controla para el mercado, no produzca alimentos, incluso que se subvencione por no producirlos, o se utilice la estrategia de «lo Bio» para generar energía que no necesitamos la gente, pero que sin embargo soportamos ante la hipocresía del negocio «sin rostro» que busca esta agroindustria.

Ante estas dos situaciones relacionadas con el derecho a la alimentación en lo rural y en lo urbano, la apuesta más justa está en buscar, apoyar y poner en práctica soluciones comunitarias. Abrir espacios comunitarios y compartidos entre las personas afectadas por estos problemas y aquellos ciudadanos y ciudadanas que sentimos la necesidad de implicarnos en la lucha contra esta injusticia; creo que será el camino adecuado para paliar y dar salida a unos problemas que nos avergüenzan el vivirlos, y no porque no haya recursos suficientes, sino porque son consecuencia de un sistema socio económico que demuestra cada día que no cree ni está dispuesto a posibilitar que vivamos en una sociedad de todos y de todas; que no quiere responder a situaciones tan fundamentales de los seres humanos.

Como en tantos otros momentos, muchos movimientos y colectivos sociales, siempre hemos permanecido en tensión ante la realidad que nos empuja a la utopía y la puesta en práctica de iniciativas que nos vayan sirviendo en el camino del día a día como respuesta a la necesidad de cada persona.

La tensión de la utopía la mantenemos afrontando en justicia el derecho a la alimentación y otros derechos de todas las personas a través de reivindicaciones varias y experiencias como la del Proyecto Piloto «De Mayor a menor» que intenta desde este proyecto apoyar y desarrollar pequeñas iniciativas que abren nuevas relaciones entre el medio rural y el urbano en la búsqueda de poder conseguir el objetivo fundamental, los derechos humanos más elementales, y sobre todo, el derecho a la alimentación.



Me llamo Carmen Miguez Rivero. Soy oriunda de Sevilla. Cuando tenía 24 años desde mi ciudad natal emigré a Alemania, allí conocí a Antonio (mi marido). Antonio procedía de un pueblo de la Sierra de Francia (Salamanca) y cuando regresamos de Alemania nos vinimos a vivir a él. Es un municipio rodeado de montañas y con una espectacular vegetación, está dentro de la Reserva de la Biosfera Sierra de Béjar-Francia.

Actualmente tengo 66 años. Cultivo un pequeño huerto en un paraje del pueblo denominado «La Fuente Abajo». Es una zona de pequeños huertos, los más pequeños tienen unos 40m<sup>2</sup> y los más grandes 80 m<sup>2</sup>. Mi huerto es de los pequeñitos pero en él cultivo las hortalizas y verduras suficientes para cubrir mis necesidades: coliflor, calabacines, zanahorias, acelgas, calabazas, ajos, etc.



Parte de la producción la consumimos en temporada y otra parte la conservo en frío para el invierno. Nosotros tenemos una economía prácticamente de subsistencia. También siembro garbanzos. Legumbre ésta que recolecto en verano, saco de la vaina y después limpio al viento (separo el grano de la paja). También tengo una pequeña producción de conejos para autoconsumo.

Cuando me han pedido mi testimonio para el Proyecto Piloto «De Mayor a menor» sobre cómo subsistir en un pequeño pueblo de montaña he colaborado muy gustosamente. Porque me parece que en los tiempos actuales la tierra, el agua, las semillas locales y el conocimiento tradicional sobre horticultura junto con un modelo de vida austero son los mejores secretos para sobrevivir dignamente.

## PATRICIA, DE PALENCIA

Nuestra protagonista es veterana en la Universidad Rural de Verano, participando a lo largo de los años en talleres muy diversos. Como ella dice, lo importante es aprender.

En esta edición ha estado en el taller denominado Investigamos Nuestro Patrimonio Rural: Los Molinos.

El objetivo de dicho taller era la elaboración de un pequeño trabajo de investigación acerca de nuestro patrimonio rural.

Para ello se partió de una recogida de información in situ, visitando molinos de la zona, entrevistando a los dueños y toma de fotografías con las que poder trabajar.



«Me gusta participar, y no he faltado ningún año desde 2008»

*Soy Patricia, de Palencia. Este es el sexto año que asisto a los cursos de la Universidad Rural de Verano en Arenillas de San Pelayo. Me gusta participar, y no he faltado ningún año desde que se crearon en 2008. He pasado por talleres de temas muy variados, y me parecen realmente interesantes porque te transmiten conocimientos que, además de ampliar tu bagaje cultural, se pueden aplicar a la vida diaria. Por otro lado, es enriquecedor el clima de convivencia que se crea entre gente de distintos lugares y generaciones.*

*Este proyecto es, desde luego, una iniciativa que demuestra que en nuestros pueblos hay gente capaz de organizar cosas interesantes sin salir del medio rural; gente como Esteban, al que echamos mucho de menos.*

## FERNANDO ROS MOLINA

Mi nombre es Fernando Ros Molina y tengo 31 años, soy natural de Calatayud. Estudié y trabajé como ingeniero superior informático. Por circunstancias personales acabé viviendo en Miedes en Aragón y viendo carencias de servicios en el pueblo, decidí dejar mi trabajo frente a las pantallas de un ordenador por abrir mi propio negocio, una carnicería. Si en pueblos cercanos con una población menor podían vivir de ello, ¿por qué yo no lo iba a poder conseguir en el que ahora es mi pueblo? Así que el día 13 de Agosto de 2013 abrí las puertas de la carnicería en la plaza Mayor. Su nombre comercial es Cárnicas Ros.

Participé en el Encuentro de Emprendedores que organizó el proyecto piloto en mi localidad en julio. Me fue de gran ayuda puesto que en él encontré una oportunidad para dar a conocer mi proyecto y la fecha de apertura.

*«Decidí dejar mi trabajo frente a las pantallas de un ordenador por abrir mi propio negocio»*

Además, entre las distintas actividades tuvo lugar una charla del IAF (Instituto Aragonés de Fomento), ocasión que aproveché para buscar asesoramiento y posibilidad de acceder a cursos gratuitos que ofrecen como servicio a emprendedores. El encuentro reunió en un mismo espacio a instituciones públicas (IAF) y privadas (Bantierra e Ibercaja).

En la muestra participaron muchos productores de la zona y pude tomar contacto directo con ellos y establecer relaciones comerciales, así que en la medida de lo posible distribuiré sus productos en mi local, entre vecinos... hay que ayudarse, forma parte de la cultura rural de la que yo presumo. Entre otros, venderé miel de Nuria Menés de Tobed, vino de la Cooperativa local o corderos de la raza «Roya Bilbilitana» criados en el pueblo lindante de Mara.



## PORFIRIO Y JOSÉ LUIS DE LA FUENTE

Los señores Porfirio de la Fuente Sastre de 69 años y su hermano José de la Fuente Sastre de 71 años, ambos conocidos como «Los Resineros» y originarios de Arroyo de Cuéllar en Segovia, fueron protagonistas de nuestro Proyecto Piloto «De Mayor a menor» a través de un encuentro para la recuperación del conocimiento que ambos poseen en lo relativo a las canciones populares de Tierra de Pinares. La jornada se desarrolló en un ambiente distendido en el salón de su hogar.

Nosotros tenemos mucho interés en participar en el objetivo de recuperar canciones para este proyecto, y desde que sabíamos la fecha del encuentro no hemos dejado de hacer memoria para rescatar los cantares sobre nuestro oficio de resineros que habíamos oído muchos años atrás de otras personas mayores. Porfirio y José Luis nos hablaron de su vida, de su oficio y de sus avatares en un ambiente de confianza y así surgieron algunas retahílas...

*«No te cases con pastor,  
Que arrastra mucho la manta,  
Cásate con resinero  
Que ese sí que la levanta»*

Nos sorprendió Luis Ramos cuando comenzó a animarnos con dos canciones de resinero de hacer algunos años de Miguel Corral Gómez de 59 años y natural de Cuéllar, que aunque no fue resinero estuvo muy ligado a la vida de los pinares... era como si nos transportara a otro tiempo... conocíamos esas canciones aunque no todas las estrofas, pero finalmente tras analizar la letra acabamos los tres cantando una de ellas casi completa.

En el encuentro nuestros protagonistas también nos hablaron de la decadencia del oficio de resinero y de cómo ellos lo vivieron, teniendo que cambiar de oficio y pasando entre otros y como tantas personas de Cuéllar y su comarca a trabajar en la industria del mueble, que estaba en auge en la localidad.



## GUILLERMO FERNÁNDEZ Y JUAN CARLOS ARENAS

Guillermo Fernández y Juan Carlos Arenas, de La Bodega Maldivinas son los protagonistas de la charla que se ha impartido en la XIV Fiesta de la Vendimia que se ha celebrado en Cebreros el viernes día 13 de septiembre

El tema central ha sido el proceso de vendimia que realizan para la elaboración de sus vinos siguiendo los saberes tradicionales en todo el proceso desde el cultivo hasta la vendimia de la uva,

Juan presenta su trabajo como «*Maldivinas es una bodega creada en el año 2006 fruto de la pasión por el vino de Guillermo y Carlos. Estamos en Cebreros (Ávila), zona de reconocida tradición vinícola y en proceso de reinvencción*» y personalmente Carlos se considera adoptado por la viña, reinventándose con el terreno.



Son las protagonistas de la charla que se ha impartido en la XIV Fiesta de la Vendimia

Y su equipo de trabajo además de Guillermo son las lombrices que remueven la tierra, las abejas que fecundan, las mariquitas que mantienen a raya a nuestros enemigos, y además la lavanda y otras aromáticas...

Y posteriormente han realizado una cata de vinos de los elaborados en su bodega destacando especialmente La Movida que ha conseguido una buena puntuación en las catas de vinos.

Son dos de los participantes y promotores de la Asociación de Vinos de Cebreros que se esta poniendo en marcha gracias al Proyecto Piloto «De Mayor a menor».

## RODAJE DE «SABERES Y SABORES EN EL BAJO TORMES»

El invierno teñía aún de hielos las tierras de Salamanca cuando me llamo Manolo para que volviese a cargar mi mochila con la cámara y mostrar de una manera visual lo que estaban haciendo nuestras gentes en las actividades relacionadas con el proyecto. Después de varias reuniones y la elaboración de un guión previo nos echamos a la calle como en los viejos tiempos, compartiendo ideales y algún que otro bocadillo. Nos centramos en la zona este del Proyecto Piloto «De Mayor a menor» y las poblaciones de Aldeatejada, Torresmenudas, Añoover de Tormes, Florida de Liébana y Pino de Tormes.

Comenzamos por Aldeatejada donde fuimos testigos del trabajo realizado por Soraya con los chicos inmigrantes y el vergel que habían creado en esta tierra fría de secano. Fuimos partícipes también de su ilusión cuando nos explicaban los diferentes cultivos que estaban llevando adelante. Nos fuimos de allí con el corazón ensanchado y una sonrisa en los labios.

Enfilamos la carretera y atravesamos Almenara de Tormes para ir al encuentro de Raimundo y Espe en Torresmenudas donde nuestro amigo Raimundo y los suyos nos esperaban con los brazos abiertos y la esperanza de que su pueblo no quedara sepultado en el olvido. Este grupo de trabajo fue especialmente intenso y nuestro método de trabajo comenzó con un

pequeño glosario de términos singulares de la zona. Hablamos de montañeras, de sabroseras de todas sus tradiciones y formas de vida.

Era tal la emoción contenida a veces que nos costaba mantener firme el pulso y la alcachofa del micro pero lo suplicamos con risas y alguna que otra lágrima de emoción. En Añoover de Tormes nos esperaba Ignacio y fue aquí donde vivimos uno de los momentos más especiales del rodaje. Estuvimos en su casa en un primer momento porque el Parkinson se ha apoderado de sus manos, que no de su cabeza y después de explicarnos con unos ripios estupendos y un humor excelente su vida nos confesó que donde mejor se encontraba era en el campo con sus limusinas. Mari y su grupo de amigas nos esperaban en Florida de Liébana. El día era soleado y nos dirigimos hacia la ribera del río donde hicimos tomas exteriores y donde Delfina recordó junto a su marido los días pasados lo que fueron y lo que son.

En Aldeatejada Manuel y José nos mostraron la antigua envasadora que había alimentado al pueblo durante décadas y que ya se encuentra abandonada con nostalgia y una profunda melancolía. Fueron muchos días y muchas historias imposibles de registrar en la cámara o en el micro pero quedarán para siempre en nuestra memoria y en la de los nuestros.

Belén Rodríguez desde Adecaasal

## ÁVILA

### Saber y sabor el mundo de los quesos

Conocer la riqueza gastronómica de nuestra zona tiene una parada obligatoria por el mundo de los quesos. Actualmente en la zona encontramos ocho variedades de queso que se continúan elaborando de manera tradicional y artesanal, por pequeñas empresas ubicadas en la provincia de Ávila.



Gracias a Luci, quesera tradicional y actualmente comercial, nos ha hecho de guía por la historia en la elaboración de los quesos por nuestra provincia de Ávila. Destacando principalmente en nuestra zona quesos de cabra, oveja y vaca.

A través de la cata de los quesos hemos conocido las diferentes tipos fresco, semicurado, curado y viejo.

Han participado un total de veinte personas de la zona Alberche Pinares interesados por participar y promocionar los productos locales de nuestra zona.

Además contamos con la colaboración de la marca Ávila Auténtica interesada en la promoción y reconociendo de los productos locales y las producciones de calidad.

### Marinaje – Cocinamos con vinos de Cebreros

La zona del Alberche Pinares es importante por su producción de vinos, principalmente de uva garnacha, actualmente los jóvenes productores están potenciando la zona y sacando el mejor partido a las producciones de vino.

Una forma de potenciar los vinos que se están elaborando es conjugar

estos con los productos gastronómicos de la provincia de Ávila como son las carnes, productos de la huerta...



Nos acompañaron Josefina San Juan Breña y Rubén Díaz de las bodegas de la tierra de Cebreros, que nos hablan de sus vinos y el proceso de elaboración, actualmente utilizando el saber tradicional.

Posteriormente de la mano del jefe de cocina del hotel escuela restaurante El Rondón elaboramos cinco recetas - crema fría de Zerberos vino precioso – atún en escabeche de garnacha de Zerberos 2008, solomillo con salsa de airun, crujiente de garnacha- helado de Zerberos pizarra.

El resultado ha sido la promoción de productos de la tierra, utilizando la nueva cocina con los saberes tradicionales.

## PALENCIA

### VI Universidad Rural de Verano

Entre los días 23 y 26 de julio se celebró en Arenillas de San Pelayo de VI Universidad Rural de Verano, un encuentro entre mayores y menores que pretende ser un paréntesis para compartir y aplicar saberes de nuestra cultura rural a la vida cotidiana.

Este año se han desarrollado cinco talleres de diversa temática, siendo alguno de ellos un clásico dentro de este encuentro de formación.

El taller de industrias alimentarias domésticas se centraba en esta ocasión en conocer los diferentes tipos de cereales y sus propiedades nutricionales, así como elaborar pan y repostería con sabedores de la zona.

El taller de lenguaje rural es ya un clásico de la Universidad Rural así como el de escriños. Con el prime-

ro se trata de descubrir la riqueza e importancia de nuestra manera de hablar popular y con el segundo se pretende mantener viva la manera tradicional de elaborar estos enseres que tanta importancia tuvieron para nuestros abuelos.

La investigación del patrimonio rural tuvo como objetivo los molinos, para lo cual se visitaron varios molinos de la zona que, aunque no están en funcionamiento, se conservan en perfecto estado.

La novedad en esta ocasión fue un taller de música tradicional y en el que participaron niños y mayores, lo cual significó una experiencia intergeneracional muy enriquecedora.



Además de los talleres hubo otros momentos para compartir, como una excursión, un concierto musical y una charla cultural acerca de nuestra historia.

Como en anteriores ediciones, no podía faltar la exposición de fotografía antigua en colaboración con el Archivo Histórico Provincial, que en esta ocasión trajo una muestra de la escuela antigua.

La Universidad Rural de Verano se ha convertido en un referente de formación que muchas personas esperan cada verano, tanto por la calidad de los talleres como por el ambiente de convivencia que en esos días se comparte. Esperemos seguir adelante muchas ediciones más.

## SEGOVIA

### Cancionero Popular a través de la actividad «La Caja de Música»

Durante este verano CAS en colaboración con Ismur ha estado

aprovechando el saber que poseen las personas mayores sobre la cultura popular y el folklore, recorriendo, para ello, diferentes localidades segovianas con el fin de recopilar canciones, tonadas, jotas y temas populares, con el objeto de organizar el amplio repertorio cultural local y difundir este valor entre las zonas rurales. Todo esto se ha llevado a cabo a través de diferentes jornadas didácticas de música tradicional dirigidas a la población mayor de la zona de Tierra de Pinares de Segovia.



Para ello, han participado mayores de localidades como Arroyo de Cuellar, Zarzuela del Pinar, Adrados, Olombrada, Fuentesauco de Fuentidueña, Frumales, Cuellar, Chatún, Pinarejos, Villaverde de Íscar, Mudrián, Samboal, Fuente-rrebollo, Fuentepiñel, Escarabajosa de Cuellar, Hontalbilla, Lastras de Cuellar o Cabezuela. En estas jornadas, las personas mayores han participado con mucha ilusión y emoción, aportando todo lo que podían para que saliesen las canciones que conocen muy pocos de la zona, o canciones que les cantaban sus padres y/o abuelos, incluso aportando variaciones sobre otras ya existentes pero que sólo son cantadas así en su localidad o zona. Para ello, se pretendía crear un ambiente de confianza y familiaridad, lo que no supuso mucho esfuerzo, ya que los mayores, que son los verdaderos protagonistas de esta actividad, se entregaron abriendo las puertas de su casa en algunas ocasiones.

Para la elaboración del cancionero se pretende poner especial atención en la persona o personas mayores que la aportaron, traducir el contenido de la misma a dos idiomas (inglés y francés) y, por supuesto, transcribir cada uno de los temas a solfeo. De esta forma, se pretende poner en valor la cultura popular de los pueblos segovianos, así como servir de recurso a empleos vinculados al folklore y escuelas de música tradicional.

## ZARAGOZA

### Visita a las Minas «Alfonso» de Tobed

El pasado 14 de agosto celebraron por segundo año consecutivo el encuentro entre los tres pueblos donde trabaja el proyecto piloto: Miedes, Codos y Tobed. Uno de los objetivos del encuentro era transmitir la importancia que tuvo la minería en el valle del río Grío.

A las ocho de la mañana los participantes de Miedes junto a los de Codos comenzaron la excursión, ya que el punto de encuentro se halla entre las localidades de Codos y Tobed. Desde Tobed comenzaron más tarde ya que tenían menos recorrido por andar. Tomás acompañó en la excursión, el último minero que trabajó en las minas «Alfonso» de barita, cerrada ahora hace unos ocho años. Durante el recorrido se encontraron con unas antiguas minas de cobre en las cuales pararon para que Tomás diera las explicaciones oportunas. Al llegar a la mina de barita se encontraron con los participantes de Tobed, en total 48 fueron personas de las tres localidades. Tomás contó el funcionamiento de la mina y su importancia estos años atrás. Un geólogo de la zona explicó algunas curiosidades concretas del mineral.



Una vez terminadas las explicaciones todos los participantes se dirigieron a la «Fuente del

Ribazo» para el tradicional almuerzo colectivo, uno de los momentos con más aceptación de la mañana.

Terminado el almuerzo, con la habitual foto grupal, llegó la despedida momento en que cada participante regresa al lugar de donde partió. Los treinta y dos grados que acompañaron el día hicieron que el camino de vuelta fuera un poco duro. Los participantes mostraron una gran aceptación con la actividad, solicitando más como esta.

## SIERRAS DE BÉJAR Y FRANCIA

### Mercados de productos locales

El Mercado de Productos Locales «El Jardín de las Delicias» apoyado por el Proyecto Piloto «De Mayor a menor», se ha realizado a lo largo del verano en once pueblos de las Sierras de Béjar-Francia (Salamanca).

En casi todos los municipios se ha demandado la celebración del mercado como apoyo a las fiestas patronales u otros eventos a celebrar en él, como ha sido el caso de San Martín del Castañar, donde el 9 de agosto se inauguro el Centro de Visitantes de la Reserva de la Biosfera de las Sierras de Béjar-Francia.

Se ha dado una estupenda simbiosis, los productores han podido vender sus productos en el mercado cercano y a la vez muchas de las personas que han venido durante el verano a los pueblos han tenido la oportunidad de adquirir productos locales como: quesos, miel, dulces... Artesanías de cuero, madera, piedra, etc. Productos auténticos y genuinos. Productos que a muchos le recordaban los sabores y aromas de cuando eran niños o jóvenes y vivían en esta tierra serrana.

El mercado local no sólo ha sido un espacio donde adquirir productos, también se ha convertido en un lugar de encuentro para locales y visitantes.

MUNICIPIO	FECHA	LUGAR
Béjar	13 de Julio	Parque de la Corredera
Sequeros	20 de Julio	Parque Plaza Toros
Candelario	21 de julio	El Parque
Monsagro	3 de Agosto	Plaza Mayor
Peña de Francia	4 de Agosto	Plaza de la Cumbre
San Martín del Castañar	9 de Agosto	Plaza de Toros
Miranda de Azán	11 de agosto	Plaza Mayor
Lagunilla	17 de agosto	Plaza Mayor
Cepeda	18 de agosto	Plaza Mayor
El Cerro	30 de agosto	Plaza Mayor
Gallegos de Solmirón	7 de septiembre	Plaza Mayor

### Calendario de los mercados de productos locales

Tomás Hernando, el último minero del río Grío, cerró las minas Alfonso, unas minas de barita situadas en la zona comprendida en el término de Tobed que nos sirvieron este año como lugar de visita en la actividad «encuentros en la sierra». Tomás nos acompañó durante la excursión y nos explicó la situación de las minas, su funcionamiento y algunas vivencias personales. Hoy nos concede una entrevista para conocer mejor sus vivencias y explicarnos cosas sobre las minas visitadas.

### Tengo entendido que proviene de Molina de Aragón. ¿Cuántos años lleva viviendo en Codos?

Pues llevo desde el año setenta y uno, hasta la fecha de hoy. Cuarenta y dos años.

### ¿Por qué decidió venir a trabajar a las minas?

Nos trasladó la empresa propietaria de las minas desde las minas M<sup>a</sup> Luisa ubicada en el término de Pardos (Guadalajara) a unas minas de Codos que se encuentran en el paraje de Valdeterrero.

Un paraje por el cual pasamos durante la excursión, destacado en el tríptico que repartimos con el mapa en el que se indicaba la toponimia del lugar y el recorrido a realizar.

### ¿Cuántos años estuvo trabajando en ellas?

Desde el año 1975 al 2000, año en el que se cerró definitivamente las minas «Alfonso» de Tobed y en las minas de barita de Valdeterrero estuve desde el año 1971 hasta 1974.

Realmente toda una vida dedicada a la minería.

### En su opinión, ¿Cómo cree que influía la minería en la zona del río Grío a su llegada?

Creo que influía positivamente, ya que había un gran número de

puestos de trabajo para la gente de las localidades de la zona, al principio de Tobed en su mayoría y posteriormente también gente de Codos. En alguna ocasión también trabajó gente de Longares, Cariñena y pueblos cercanos.



### ¿Nos podría contar la razón de que se llamen minas Alfonso?

Cada mina en la que se empieza su explotación se debe bautizar con un nombre para que quede registrado legalmente. El nombre lo elige el propietario de la mina, y se da la coincidencia de que suelen ser nombres propios de familiares como podría ser el caso de las minas María Luisa o las minas Alfonso.

Dentro de cada concesión minera existen varias boca-minas que a su vez reciben su nombre, esto ya a nivel interno de empresa. En el caso de las minas Alfonso llamaban con distintos nombres a las bocas de explotación como «los olmos» o «el barranco».

Entre varias preguntas hechas a Tomás durante su charla, nos parece interesante recordar las utilidades de la barita. Nos contó que es un mineral muy denso y pesado y que entre sus usos se encuentra la fabricación de pin-

turas, así como su empleo como contrapeso (en electrodomésticos y otros aparatos), y para el recubrimiento en salas de rayos X. Otra de las preguntas estaba relacionada con la disposición del mineral en el yacimiento, a lo cual su respuesta fue que se forman filones con un determinado ángulo de inclinación.

### ¿Existen otras minas en la zona?

Sí, hay varias, muy cerca de las de barita existen unas antiguas minas de cobre que dejaron de ser explotadas mucho antes de llegar yo. Un dicho entre los mineros es que «cabeza de barita pies de plata».

### ¿Qué le pareció la excursión y el trabajo que se realiza desde el proyecto piloto con actividades como esta?

Fenómeno, extraordinario. Pasamos una mañana agradable aunque se quedaron muchas cosas por contar sobre el funcionamiento de la mina y parajes de la mina por visitar, tal vez se podría haber visto alguna de las galerías en la parte alta.

Algunos de ellos como la parte alta de la mina a la que no se puede acceder debido a la existencia de colmenas en la zona, ya que es un paraje apropiado para el aprovechamiento de la apicultura.

### ¿Se animaría en un futuro a participar de nuevo en alguna actividad similar?

Pues sí, claro. En cualquier momento en el que se me necesite.

Sería un placer para nosotros contar con usted en otra ocasión. Muchas gracias por su compañía durante la excursión y por dedicarnos su tiempo para realizar esta entrevista. Desde la ONG Colectivos de Acción Solidaria deseamos transmitirle la satisfacción por nuestra parte de haber conocido una parte más de la historia de nuestra tierra gracias a su intervención.



## Stop al expolio de los bienes comunales

En este enlace <http://www.youtube.com/watch?v=hPJs548Gbl0> podéis ver un documental elaborado por miembros de las juntas vecinales de Omaña en la provincia de León que trata de explicar la amenaza que supone la Ley de Racionalización y Sostenibilidad de la Administración Local que se elabora en estos días en el Congreso de los Diputados y que puede dar la puntilla a los ayuntamientos pequeños y por tanto a los pueblos y al patrimonio comunal de las juntas vecinales. Son varios millones de hectáreas que atesoran buena parte de los recursos vitales del futuro ahora en riesgo de privatización.

## «Cultura, tradición y paisaje en Segovia Sur»

La Unión de Campesinos de Segovia-UCCL junto con la Asociación para el Desarrollo Rural de Segovia Sur (Segovia Sur), han elaborado una agenda agraria de distribución

gratuita, cuyo fin ha sido recoger y poner en valor las prácticas tradicionales en cuanto a gestión de recursos naturales y la sabiduría popular en torno a la producción y consumo de alimentos y otros productos típicos de los pueblos de Segovia Sur. También se han recogido tradiciones culturales agrícolas y ganaderas, además de los paisajes que éstas han generado: huertas, bosques, sotos, mosaicos de cultivo, prados, etc. Para ello, se ha contado con la colaboración de ganaderos, cocineros, y otras muchas personas que han ayudado a conocer las tradiciones agrarias, recordando historias ya casi olvidadas. Ya que es imposible recoger toda la cultura tradicional agrícola y ganadera de nuestros pueblos, se han incluido pinceladas que reflejan el día a día de sus habitantes. Esta agenda, recoge mes a mes diferentes fichas técnicas para la elaboración de productos, recetas, refranes, un espacio dedicado al patrimonio histórico y natural, historias personales de ganaderos, agricultores, etc... y al final de cada mes un espacio con consejos y buenas prácticas. Se completa con un calendario hortícola de Segovia Sur, en el que podemos observar cuándo se hace la siembra, trasplante y recolección de diferentes hortalizas.

Descargar la Agenda Agraria: <http://www.segoviasur.com>

Más información:

Unión de Campesinos de Segovia-UCCL - C / Santa Catalina, 6 - 40003 Segovia - Tel. 921 43 54 19 / 629 212 101

## Emprendedores rurales en Aragón

Con el objetivo de fomentar el empleo en el medio rural, muy rico en productos y cultura pero a su vez tan hostil, se organizó en Miedes de Aragón un taller impartido por el Instituto Aragonés de Fomento, sobre nuevas tendencias de mercado. Este taller formó parte de un encuentro de emprendedores.

La idea principal es enseñar a los participantes los trámites legislativos a la hora de emprender un negocio así como múltiples ejemplos sobre negocios Web en funcionamiento que han sido asesores por esta entidad pública.

De esta charla salió la posibilidad de celebrar un curso durante el invierno y reuniones personales entre futuros emprendedores y el IAF.

<http://www.emprender-en-aragon.es>



ORGANIZA:

FINANCIA:



MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE