

SUMARIO

1. EDITORIAL
2. EXPERIENCIAS
3. ACTIVIDADES
4. INICIATIVAS
5. TRANSMISIÓN DE SABERES
6. NOTICIAS
7. SLOW FOOD



Limpio, bueno, justo

El pasado día 17 de octubre se celebró, en el Hotel Escuela El Rondón de Cebreros, una jornada sobre Slow Food con varios productores de la provincia de Ávila. El objetivo es conservar tradiciones gastronómicas locales que permitan reactivar la economía local.

continúa en página 8

ORGANIZA:



FINANCIA:



FEADER
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE,
Y MEDIO RURAL Y MARINO



EFQM
Committed to excellence

Diseño:

Agencia Ón!

Edición:

Agencia Ón!

Dirección:

CAS | Colectivos de Acción Solidaria

Navas de Tolosa 3 | 28013 | Madrid
91 532 82 89 | 921 55 64 64



EDITORIAL



Creemos y defendemos la calidad, rentabilidad y eficacia de la labor de las Organizaciones No Lucrativas (ONL's) para la sociedad, para las administraciones públicas y por lo que conlleva de autorrealización, para las propias personas comprometidas en la tarea social.

Las ONL's arrojan bajo sus siglas muchas ilusiones por ejecutar acciones que incidan en la mejora de la calidad de vida de nuestra sociedad; en esta tarea hay una dosis muy importante de generosidad, de voluntariado; pero hay que pensar también que hay muchas personas que tienen en esta tarea su modus vivendi, elemental, pues no sólo de ilusión se vive.

Por eso, cuando un colectivo recibe una subvención, ve reforzadas muchas expectativas, pues sabe que cuenta con una dedicación, además de ese voluntariado del que hablamos, de personas que tienen cubiertas sus necesidades básicas durante el periodo de ejecución de esos proyectos.

Esto nos ocurre en CAS; en este colectivo convivimos muchos voluntarios y voluntarias que damos de nosotros lo mejor que somos y sabemos; pero están otras personas que prestan de manera profesional su labor de formación, dinamización y apoyo a la sociedad.

En esta creatividad que desarrollamos con el deseo de transformar la sociedad hemos presentado un proyecto al Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino pues vimos en la filosofía de la convocatoria una oportunidad de incidir en nuestro Medio Rural;

y hete aquí que nos aprueban el proyecto que presentamos; ¡Que alegría! ¡qué alboroto! ¡tenemos un Proyecto Piloto!

Nos hemos sentido desbordados, pues un proyecto es un proyecto; pero el que sea PILOTO, responsabilidad obliga, supone que debe implicar ser diferente a otras acciones; ser un referente, ser innovador, transferible, en una palabra, algo que deja huella.

Por ello, este proyecto nos ha exigido plantear bien la programación, los contenidos, la metodología, las acciones, el seguimiento,...

Y nos exige que quede constancia de que estamos cambiando conceptos, valores y actitudes por parte de los habitantes de las zonas rurales, hacia nuestro patrimonio rural como bien que posee un inmenso valor, no cuantificable; debemos hacer hincapié en que se trata de un recurso que lleva consigo posibilidades de desarrollo local y que vamos a realizar un gran esfuerzo por transmitir este mensaje de poner en valor la cultura rural; en definitiva, por hacernos merecedores del reto y responsabilidad que el MARM nos ha lanzado y puesto en nosotros.

Hemos empezado con una prolija lista de acciones; algunas de ellas han sido terminales y están concluidas; pero hay otras que están pensadas para que sean pautas de trabajo durante el año 2012 y sólo se ha elaborado el chasis de determinadas actuaciones que nos tendrán ocupados una parte del próximo año.

Esperamos que este proyecto no desvíe los valores que nos mueven en CAS y que, a la vez, responda a las expectativas del MARM y de las personas que directa o indirectamente, se vean afectadas por el programa, sus contenidos y sus objetivos.



... una realidad que nos preocupa y que hacía que intentásemos dar lo mejor de nosotros y colaborar en lo que creo que sabemos hacer: crear un mundo rural sostenible y poder evitar en la medida de lo posible su despoblación y que nuestros mayores puedan envejecer en dónde nacieron.

Y así se fueron sucediendo jornadas de presentación en los diferentes pueblos con el apoyo incondicional de los nuestros: asociaciones, técnicos, equipos de gobierno. A través de charlas, formatos multimedia y sacos de entusiasmo les explicábamos que era posible, más que posible, que pudiésemos aportar un granito de ahora a su vivir diario. Y nos entendieron, claro que sí. Entendieron nuestro entusiasmo y lo hicieron suyo.

De esta manera la ilusión de Marisa y su conocimiento profundo de hasta la última veta que forma una madera se ha transformado en auténticas obras de arte pirograbadas dónde todos, mayores y pequeños reflejan sus lugares. A través de Rufi y su larga trayectoria docente podemos tener un conocimiento certero de su patrimonio, tanto del que fue como del que poseen ahora mismo y del que estamos seguros que seguirán teniendo por muchos años. Odete le saca jugo a plantas medicinales y curativas a través de paseos y cuadernos de campo que nos ilustran una riqueza que está ahí y que no debe perderse. Y la que escribe este pequeño artículo se empeña en sacar testimonio gráfico y de audio de todo

Cuaderno de viaje de Adecasal

Este verano prometía ser un tanto anormal. Las temperaturas no eran demasiado altas, tampoco demasiado bajas. Parecía que nos habíamos instalado en una primavera eterna que se empeñaba en no parar de germinar y que en cierta manera acompañaba la gestación de un proyecto que nos quitaba a todos el sueño: "De mayor a menor".

Se sucedían las llamadas, el reencuentro con viejos amigos y las expectativas que nos iban confirmando Emiliano y Carmen cogían poseso y se iban transformando en realidades. Las reuniones en Pino de Tormes se convirtieron en verdaderas tormentas de ideas que se añadían a MAM. Las conversaciones se solapaban y siempre se sumaba, nunca se restaba. Aportábamos ideas unos a otros para que MAM pudiese ver la luz y pasase de ser un embrión a ser una realidad para nuestros pueblos, nuestros mayores y nuestros jóvenes...

lo que quieran contarme ellos, de sus fuentes y cantos de pájaros, de sus rostros, de sus jotas, romances y refranes.

Hablando con mis compañeros siempre llegamos a la misma deducción, nosotros somos únicamente un hilo transmisor. Ellos nos lo enseñan todo. Tienen una sabiduría ancestral que dejarnos en herencia y que no debería perderse. No queremos más legado que ese. Todo nos lo enseñan ellos. Han sido muchos los días en que volvíamos de trabajar con la sensación real de haber aprendido más de lo que hemos enseñado. El regreso a casa con una sonrisa en los labios contando las anécdotas que nos habían sucedido a lo largo del día es el mejor pago que se puede tener en estos días inciertos. Pero ellos no nos abandonan, les gusta que nos guste lo suyo y ponen su alma

en explicarnos lo que son y lo que han sido y lo que estamos seguros que van a ser. También les preocupa nuestra alimentación así que siempre tienen alguna perronilla o algún producto de la huerta, o fruta que se empeñan en que nos llevemos a casa. Son ricos en afectos, inmensamente ricos.

Y así pasamos los días creyendo con ilusión en ellos, en lo suyo y en nuestro proyecto. Los días se suceden y parece que llegó el otoño. Las últimas moscas estivales han desaparecido y ya hemos recogido los higos y los membrillos entre todos: Marisa; Rufi, Odete, Emiliano, Carmen, Feli, Cefe, las asociaciones de mayores, los equipos de gobierno de los diferentes pueblos. A todos, gracias.





ECA Palencia

Se celebró el 8 de octubre de 2011, en la localidad de Abia de las Torres una jornada de encuentro para poner en común algunas de nuestras señas de identidad, intercambiar elementos culturales que aún somos capaces de conservar como patrimonio propio, recordar algunos saberes tradicionales y compartir determinados alimentos elaborados como en otro tiempo se hacía.

Dentro de la misma jornada, también se pudo contemplar la exposición realizada en colaboración con el Archivo Histórico Provincial que lleva por título: "Miradas al pasado".

Asociación C. Grío

Desde el Proyecto "De Mayor a Menor", en las localidades de Codos y Tobed, se han llevado a cabo unos talleres denominados "Recuperación de sabores tradicionales".

La actividad ha consistido en recuperar recetas culinarias tradicionales, y quien mejor que las personas mayores para transmitir a las generaciones más jóvenes, como se cocinaba años atrás, que ingredientes se utilizaban de forma habitual y sobre todo volver a degustar sabores que muchos de los participantes tenían en la memoria.

Jornadas instrumentales

Han tenido como objetivo principal acercar a la población, tanto adulta como infantil, los instrumentos y melodías tradicionales para generalizar su uso y conocimiento, recuperando unos saberes que se encuentran en desuso y que forman parte importante de la cultura de nuestros antepasados y de un territorio que es necesario conservar y revalorizar, pudiendo constituir además un medio de vida en unos pueblos cada vez más carentes de oportunidades.

Con dicha finalidad se han realizado talleres dirigidos a niños y niñas, a cargo de los Hermanos Ramos, en las localidades segovianas de Sacramenia, Gomezseracán y Hontalbilla, que han aproximado a los más pequeños sonidos, ritmos e instrumentos tradicionales y cotidianos en los que ellos han sido los principales protagonistas construyendo su propio instrumento con materiales orgánicos, tocándoles y aprendiendo melodías tradicionales de la zona.

El trabajo se divide en diferentes apartados, por un lado se recupera la receta y se hace una ficha de trabajo (ingredientes, utensilios, tiempos...), por otro lado se cocina y por supuesto se degusta el plato cocinado.

Estos talleres han tenido una muy buena participación, tanto de gente mayor, jóvenes y de mediana edad, por lo que se ha conseguido uno de los objetivos, del Proyecto "De Mayor a Menor", la intergeneracionalidad, a la vez que se ha originado un ambiente agradable y relajado, favoreciendo esto el trabajo en los grupos.

ISMUR



En la zona de actuación de la provincia de Segovia se han organizado tres cursos formativos sobre saberes tradicionales con el objetivo de transmitir a la gente más joven conocimientos, oficios y formas de hacer respetuosas con el medio ambiente que han estado presentes en nuestros pueblos hasta hace poco tiempo, y que en la actualidad se están perdiendo.

El curso de "Etnobotánica y Productos Naturales", de 44 horas de duración se ha desarrollado en Lastras de Cuéllar, el de "Pan Candeal y pastas tradicionales", de un total de 60 horas en Cuéllar y el de "Artesanía Alimentaria", de 66 horas en Fuentepelayo, todos ellos han tenido un total de quince alumnas y alumnos.

En todos los cursos se ha contado con la participación activa de personas mayores que han transmitido sus conocimientos en la materia, a través de una experiencia y sabiduría adquiridas a lo largo de toda una vida desarrollando dichos oficios.

El resultado de los tres cursos ha sido muy satisfactorio, las alumnas y alumnos han terminado la formación con plena capacidad de reproducir lo que han aprendido, con muchas ganas de seguir adentrándose en esos saberes y con la convicción de que pueden constituir vías de autoempleo en sus propias localidades.

El buen ambiente presente durante las clases ha creado además relaciones de amistad entre el alumnado, aspecto muy importante, ya que ampliar la red social de los pueblos es fundamental para que la gente se sienta apoyada y acompañada en municipios reducidos y zonas con baja población.

ASAM

Se han mantenido reuniones con los productores y distribuidores de la zona, con el fin de promocionar y apoyar a los productores de alimentos de calidad de nuestra comarca, y a su vez hacerlo con nuestra rica gastronomía mediante la creación de un mercado local en la comarca de la Sierra de Francia y Sierra de Béjar. Fruto de esas reuniones, nace el I Mercado de Productos Serrano "Jardín de las Delicias".

Tendrá lugar durante toda la jornada del sábado 29 de octubre de 2011 en la Plaza Mayor de Mogarraz, donde se darán cita los productores con sus puestos para promocionar y vender sus productos.

Por otra parte, se realizarán degustaciones de tapas y vinos de la zona, así como se animará el mercado a través de zancudos, payasos, tamboril,... y hasta una zona en la que se podrá truecar servicios u objetos.

ECA Palencia

Proyecto Piloto en el marco de la "Red Rural Nacional".

De Mayor a Menor" en Arenillas de San Pelayo. Se celebró un curso de construcción con técnicas y materiales tradicionales; de ciento veinte horas lectivas, que estuvo centrado, principalmente, en la tierra cruda y la madera. Terminaron el curso doce alumnos y alumnas de diferentes espacios geográficos., utilizando para ello técnicas tradicionales.



ISMUR

Guía de Saberes

Siguiendo con la filosofía central del Proyecto Piloto se han estado realizando, dentro de la zona de actuación en Segovia, entrevistas a mujeres mayores para confeccionar una guía en la que queden plasmados sus saberes, impidiendo que se pierdan y caigan en el olvido. De este modo, se han recogido recuerdos y vivencias relacionadas con los oficios que ellas mismas han desarrollado y que están desapareciendo como el de tejedora, tintorera o colchonera, con las costumbres y tradiciones de sus pueblos, con los juegos infantiles que practicaban o con anécdotas, canciones y poemas desconocidos para las nuevas generaciones.

Con la realización de esta guía se pretenden alcanzar dos objetivos principales, por un lado, recuperar y conservar unos conocimientos y una forma de vida que se están perdiendo, y que es necesario que las generaciones más jóvenes conozcan para poder incorporar a su vida muchos aspectos positivos que están devaluándose en la actualidad como el tesón en la realización del trabajo, la solidaridad con la vecindad o el respeto al medio ambiente. Por otro lado, se quiere mostrar y poner en valor el importante papel que han jugado las mujeres en nuestro medio rural, papel que en la mayoría de las

ocasiones ha permanecido oculto tras un varón, conociendo cómo era la vida de nuestras abuelas y bisabuelas podremos valorar justamente los esfuerzos que han tenido que hacer para procurarnos una vida más cómoda, con mayores oportunidades de las que ellas tuvieron.

ASAM

Durante los meses de septiembre y octubre, se han realizado las gestiones necesarias para proceder a la firma del convenio de cesión de un local entre Colectivos de Acción Solidaria y el Ayuntamiento de Fuentes de Béjar.



En el mismo local, se han procedido a realizar las oportunas mejoras necesarias basadas en el aprovechamiento y ahorro energético, para ubicar en él, el Centro desde donde se gestionará este proyecto, en la zona o comarca Sierra de Béjar y Francia.



ECA Palencia

Curso de Restauración de Muebles y Enseres



En el mismo lugar y en el mismo Marco del Proyecto Piloto, quince alumnos han iniciado el pasado día tres de octubre un curso de restauración de muebles y enseres que se impartirá durante cuatro horas semanales hasta el día veinticinco de octubre

ADECASAL

De abuelas a nietas. Este taller tiene como objetivo unir a abuelas y nietas en un diálogo que permita a unas y otras un mejor conocimiento y un mayor contacto entre las dos generaciones.

El curso tiene también como objetivo proporcionar a las nietas un mejor conocimiento de lo que fueran las vivencias de sus abuelas, tanto a nivel personal, de familia, laboral, y mismo entre vecinos.

Otro de los objetivos que tuvimos en cuenta en este curso ha sido el demostrar a las nietas que es posible la convivencia de las tradiciones y de la ruralidad con una vida más afín a las nuevas tecnologías. Son los mayores los que una vez que conocen y aprenden las nuevas tecnologías, los más adeptos a estos nuevos medios. De esta manera conjugaremos los conocimientos que proporciona la oralidad con la expe-



riencia empírica que cada nieta ya ha adquirido.

ASAM

Guardianes de semillas. En la actualidad, las personas mayores cuentan con una alta esperanza de vida, pero hace no muchos años de entre sus trabajos tradicionales se encontraba la agricultura, que una vez jubilados, ha pasado a formar parte del ocio de nuestros mayores. Ellos poseen unos conocimientos y experiencias, pero también demuestran un amor y un sentimiento de arraigo a la tierra, que se muestra en el respeto que le procesan, a través, de la conservación del medio ambiente y el desarrollo sostenible que perdura en sus formas y maneras. Esto ha hecho que se convierta en la ocupación de un tiempo de ocio, en un estilo de vida basado en unos principios vitales como son el autoconsumo y la organización de recursos que posibiliten el desahogo económico dentro de una economía familiar, en su época, muy limitada y mermada.

En estos tiempos en los que vivimos, en los que apenas se cultivan otros huertos que no sean los gestionados por nuestros mayores, y se acentúa el abandono de cultivos por parte de la población más joven, es obvio decir, que existen algunas variedades autóctonas de semillas que se han perdido debido a su falta de producción y cultivo. Por ello, a través de este Proyecto

Piloto “De Mayor a menor”, pretendemos despertar en las nuevas generaciones ese mismo amor a la tierra, como un valor importante, que sirva a su vez para impulsar la recuperación de semillas y variedades autóctonas como parte de un proyecto de recuperación de la biodiversidad y generar nuevos recursos y posibilidades de desarrollo sostenible que contribuya a recuperar la calidad de vida en aspectos tales como alimentación sana, uso del tiempo libre, gestionar cultivos, etc.

Durante el día 22 de octubre, se realizó un encuentro entre Guardianes de Semillas en la localidad de Cepeda, en el Centro Zahoz. Para ello, contamos con la presencia y el saber, de varios SABIOS y SABIAS que habitan en la Comarca de las Sierra de Béjar y Francia, como son Sebastián, Tomas, Manuela y Gloria. Sabios y sabias, que todavía a día de hoy gestionan y cultivan sus propios huertos, y que están dispuestos a enseñarnos a través de la experiencia en primera persona, cómo debemos gestionar cultivos tradicionales para evitar aparición de plagas, malas hierbas, enfermedades, etc, sin olvidar la manera de plantar y sembrar tomates, lechugas, pimientos.... Ya que cada producto tiene su tiempo y su lugar dentro de la estructura del huerto. En el mismo encuentro, se intercambiaron entre todos los asistentes distintas variedades de semillas, y consejos a la hora de plantar.

TRANSMISIÓN DE SABERES



Los mayores cuentan

“De Mayor a Menor”, es un proyecto que pretende demostrar que el conocimiento tradicional de nuestros mayores, puede ser útil y poner en valor una economía sostenible para los habitantes del medio rural, asegurando la conservación y gestión de la biodiversidad y paisaje.

Para ello, se han organizado varios talleres en distintos municipios en los que se pretende dinamizar a la población mayor, y de esa manera, recoger la máxima información posible a través de fichas y debates, sobre memoria y usos tradicionales, y asegurarnos la transferibilidad a otros grupos de edad.



En la actualidad, las personas mayores cuentan con una alta esperanza de vida, pero hace no muchos años de entre sus trabajos tradicionales se encontraba la agricultura, que una vez jubilados, ha pasado a formar parte del ocio de nuestros mayores. Ellos poseen unos conocimientos y experiencias, pero también demuestran un amor y un sentimiento de arraigo a la tierra, que se muestra en el respeto que le procesan, a través, de la conservación del medio ambiente y el desarrollo sostenible que perdura en sus formas y maneras. Esto ha hecho que se convierta en la ocupación de un tiempo de ocio, en un estilo de vida basado en unos principios vitales como son el autoconsumo y la organización de recursos que posibiliten el desahogo económico dentro de una economía familiar, en su época, muy limitada y mermada.

En estos tiempos en los que vivimos, en los que apenas se cultivan otros huertos que no sean los gestionados por nuestros mayores, y se acentúa el abandono de cultivos por parte de la población más joven, es obvio decir, que existen algunas variedades autóctonas de semillas que se han perdido debido a su falta de producción y cultivo. Por ello, a través de este Proyecto Piloto “De Mayor a menor”, pretendemos despertar en las nuevas generaciones ese mismo amor a la tierra, como un valor importante, que sirva a su vez para impulsar la recuperación de semillas y variedades autóctonas

como parte de un proyecto de recuperación de la biodiversidad y generar nuevos recursos y posibilidades de desarrollo sostenible que contribuya a recuperar la calidad de vida en aspectos tales como alimentación sana, uso del tiempo libre, gestionar cultivos, etc.



Durante el día 22 de octubre, se realizó un Encuentro entre Guardianes de Semillas en la localidad de Cepeda en las instalaciones del Centro Zahoz. Para ello, contamos con la presencia y el saber, de varios SABIOS y SABIAS que habitan en la Comarca de las Sierra de Béjar y Francia, como son Sebastián, Tomas, Manuela y Gloria. Sabios y sabias, que todavía a día de hoy gestionan y cultivan sus propios huertos, y que están dispuestos a enseñarnos a través de la experiencia en primera persona, cómo debemos gestionar cultivos tradicionales para evitar aparición de plagas, malas hierbas, enfermedades, etc, sin olvidar la manera de plantar y sembrar tomates, lechugas, pimientos.... Ya que cada producto tiene su tiempo y su lugar dentro de la estructura del huerto.

En el mismo encuentro, se intercambiaron entre todos los asistentes distintas variedades de semillas, y consejos a la hora de plantar.

Primeros contactos para crear una Red de Cocineros

Durante los meses de septiembre y octubre, se ha realizado un llamamiento a todos los hosteleros de la comarca, a través del envío de una carta por correo postal, en la que se les informaba de la puesta en marcha del Proyecto Piloto “De Mayor a menor”. En ella, se les indicaban los objetivos que pretendemos lograr con él proyecto, y las acciones más concretas que le pueden concernir.

A través de esta iniciativa pretendemos, promocionar y apoyar a los productores de alimentos de calidad de nuestra comarca, y a su vez, ensalzar nuestra rica gastronomía, a través de la creación de una red de cocineros, en la cual se usen estos productos en sus platos, y se identifiquen a través de la creación de un distintivo en sus cartas. Para lograrlo, se han mantenido tres reuniones, repartidas en la zona Sierra de Francia en Sequeros, en Entresieerras en S. Miguel de Valero, y Sierra de Béjar realizada en Béjar. Durante la primera reunión se informó de manera general, a través de experiencias externas como es “Slow food”, que es una asociación ecogastronómica sin ánimo de lucro, que potencia las tradiciones gastronómicas.

A través de la realización de esta actividad, se pretende apoyar y promocionar los productos locales y a sus productores, fomentando el consumo de alimentos de calidad de nuestra comarca y a su vez, ensalzar nuestra apreciada gastronomía. Esto se intenta conseguir, a través de diferentes degustaciones, en varios pueblos de la

comarca de la Sierra de Francia y Sierra de Béjar. En las mismas, los vecinos y visitantes pudieron valorar y catar nuestros ricos productos, que son seña de identidad de este territorio.

Para ello, se realizó un breve análisis comarcal sobre los productos y productores que realizan actividad comer-

cial, en la comarca. Se seleccionaron diversos productos, con el fin de no duplicarlos, y en función de la calidad y forma de producción, primándose aquellos que se realicen de manera tradicional y artesanal. Los productos elegidos fueron: aceite de oliva, quesos de cabra, dulces, castañas, vino, miel y los productos de belleza, mermeladas, y tomates de diferentes variedades tradicionales.

Una vez contactados con productores, y explicados los fines que pretendíamos conseguir, se contactó con los ayuntamientos que pudieran estar interesados, resultando un total de 7 pueblos los elegidos para realizar las degustaciones (Alberguería del Campo, Cepeda, Santibáñez de la Sierra, Molinillo, Sotoserrano, Gallegos de Solmirón y Puerto de Béjar). Las fechas seleccionadas han sido cercanas a las fiestas locales, con el fin de poder incrementar el número de participantes.



Slow food



La jornada contó con la participación de los ponentes, Marco Rizzaridini, el presidente de Slow Food Gredos-Tiétar; Nacho Sánchez Zayas secretario de Slow Food Gredos-Tiétar y coordinador con el Mercado de la Tierra; y José María Fernández García, agricultor, miembro fundador de la Alianza para el Mercado de la Tierra e integrante de la UCCL, Jóvenes Agriculto-

res (Ávila).

En las jornadas acudieron como invitados unas 30 personas, entre los que se encontraban productores agroalimentarios, hosteleros y representantes políticos y sindicales de la zona, con el objetivo de conocer el movimiento, y asentar las bases para un posible proyecto común de futuro, intentado así reactivar la economía de la zona, gracias a un consumo más responsable, buscando nuevas salidas profesionales para la gente joven.

Uno de los objetivos ha sido crear una red de cocineros en la cual se compartan experiencias, conocimientos e inquietudes; los cuales se encargarán de elaborar platos con los productos autóctonos, conservando recetas tra-

dicionales.

Entre las actividades propuestas está la creación de una "red de cocineros" que tienen un papel importante en el consumo y la elaboración de productos. Se realizarán degustaciones de legumbres, quesos, higos, carnes, castañas, etc. Se realizarán cursos de educación sensorial sobre los productos que consumimos, captando nuevos matices de los productos de la tierra, utilizando no sólo el gusto, sino la vista, el olfato, etc. Asimismo, se celebrará un "mercado de la tierra" un sábado al mes en Arenas de San Pedro y se está barajando la posibilidad de poner en marcha otro en la zona Alberche-Pinares, concretamente en la localidad de Cebreros.

