



Colectivos de Acción Solidaria

boletín proyecto piloto | de MAYOR a menor



010

www.ong-cas.org
31 de marzo de 2014



EFQM
Committed to excellence



NUESTRA HISTORIA ES NUESTRO TESORO

Desde hace muchos años apostábamos por un modelo de explotación familiar, en las actividades agropecuarias, donde se propugnaba la complementariedad de rentas y de actividades relacionadas, buscando el desarrollo integral de los recursos y de sus gestores.

Con el modelo occidental, se ha impuesto el productivismo y el monocultivo arrasando con la diversidad. Es ahora, en los últimos años, cuando analizamos las nefastas consecuencias que conlleva ese modelo, cuando queremos recuperar, -gran parte ya extinguido-, actividades, saberes y productos, que aporten valor y calidad y no cantidad a nuestra forma de vida.

Claro está, la globalización ha arrasado con todo y con todos, me refiero que también se ha perdido la transmisión del saber popular de los mayores a los pequeños, sin legitimidad alguna hemos demolido una cultura centenaria- en algunos casos se ha relegado a burla y a mofa- y ahora nos llevamos la mano a la oreja.

Basta ya de esta modernidad estúpida y clasista; del falso desarrollo, apostemos por todo lo positivo y creativo para convertirlo en innovación de formas de vida donde nos demos cuenta que nuestra historia es nuestro tesoro. Por eso estamos obligados a transmitirlo urgentemente y decentemente; no a consumirlo.

Las experiencias puestas en marcha nos están demostrando lo valioso que es el recuperar y saber técnicas y cultivos sanos en huertos familiares, en producción animal y en transformación y conservación de esos alimentos. Ni que decir tiene de las ventajas de la gastronomía de esos productos, muchas de ellas innovadoras. Con ello, estamos demostrando que es posible un modelo diferente de explotación igualitaria de los recursos.

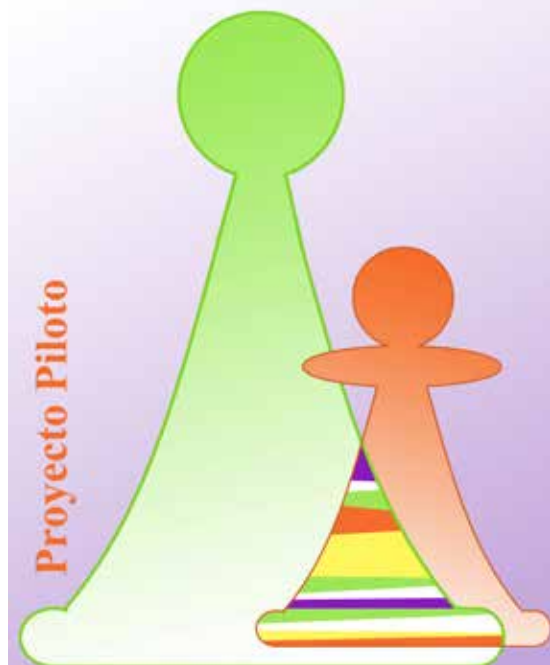
No solo se trata de recuperar una cultura valiosa, sino que debemos incorporarlo a una nueva dimensión de nuestros hábitos de adquirir la cultura y ejercer el consumo.

Consecuentemente debemos de apostar por un modelo alimenticio diferente, donde no sea cuestión de balanza de riqueza/pobreza sino de derecho y dignidad; por favor, basta ya de humillar con el reparto de limosnas.

Por consiguiente, este nuevo modelo nos compromete para que la misma población se implique y demostremos cómo hacerlo, rechazando la manipulación de las cadenas de especulación alimentaria que con escarnio nos atrapan en sus campañas de caridad para los pobres, y bancos, también de alimentos.

La libertad de mercado y su ambigüedad endosa el perjuicio a los más débiles.

Finalmente, esta nueva vía, debe caminar y crecer de nuestra mano sin despojarnos de lo vivido y lo sabido, valernos de ello para el esfuerzo, porque sin esfuerzo el resultado es estéril. Valernos de lo colectivo, de lo popular, de la solidaridad, porque donde no hay solidaridad, hay retroceso.



Mi nombre completo es Leticia Blanco Rodríguez, soy de un pueblo de León, tengo 29 años. Me acabo de incorporar a Escuelas Campesinas de Palencia y soy trabajadora del Proyecto Piloto de «Mayor a menor» del colectivo CAS.

Hace unos años me contrataron como monitora del servicio de guardería para la Universidad Rural de verano de Arenillas de San Pelayo, en Palencia, y me gustó tanto la experiencia que cuando me lo volvieron a proponer no me lo pensé, así durante dos años más. Ahora me ha llegado la oportunidad y estoy trabajando en el Proyecto Piloto, desarrollando mi tarea en el ámbito del empleo en el medio rural. Además, desde que me incorporé a mi trabajo participo en las sesiones organizadas de formación para los «mediadores del mayor», en las que he aprendido mucho y pongo en práctica las cosas que nos cuentan en mi día a día.



«Me parece muy buena forma de no dejar en el olvido los conocimientos y saberes de nuestros mayores»

Me gusta mucho el Proyecto Piloto de «Mayor a menor» porque me parece muy buena forma de no dejar en el olvido todos los conocimientos y saberes de nuestros mayores y que poco a poco se han ido perdiendo por la falta de interés de las nuevas generaciones en las «cosas de los viejos». Sabemos que esto es un error, pero el proyecto piloto pone su granito de arena para intentar subsanarlo.

Hasta ahora mi experiencia ha sido muy grata, tanto por las personas que he conocido, como por las compañeras que me ayudan en todo lo que pueden y necesito. Espero poder seguir desarrollando esta labor y aprender de las experiencias que me brinda este trabajo.

PILAR, FRANCISCA, LUISA, TERESA...

Somos once mujeres de diferentes municipios de la comarca Sierra de Béjar-Sierra de Francia (Salamanca). Todas nosotras compartimos una idea «queremos vivir y trabajar en nuestro pueblo». Cada una tenemos una situación familiar diferente: algunas estamos casadas y tenemos hijos pequeños o mayores que dependen de nosotras, separadas con hijos, solas, con maridos que están en el paro, con maridos que trabajan, con cargas familiares, etc. Nuestras edades oscilan entre 35 y 55 años.

Recientemente nos hemos comprometido con el proyecto piloto «De Mayor a menor» en el apoyo a personas mayores que viven en el mismo pueblo donde lo hacemos cada una de nosotras. Los datos que demuestran el alto nivel de envejecimiento de la población rural y muy especialmente en las zonas de montaña son incontestables.

Muchas de estas personas mayores no solamente sufren problemas de salud, consecuencia de su avanzada edad, sino que además están y se sienten solas y solas, en muchos casos los hijos viven lejos. Sus descendientes son el eslabón perdido del medio rural, son los que se marcharon a la ciudad para poder conseguir más cosas, no en pocos casos animados por sus padres.

Estas personas mayores han vivido del fruto de su trabajo, su economía estaba basada en la subsistencia: el huerto, la matanza, la producción de huevos, leche y carne. La austeridad en su vida los ha hecho libre, han consumido sólo lo imprescindible para sobrevivir, es decir, poco. Son personas que oscilan entre los 75 y 90 años. Cuando hablamos con ellos/as y le preguntamos sobre qué necesidades tienen, te miran a los ojos y sonrientes contestan: solamente algo de compañía.

Nosotras las once mujeres: Pilar, Francisca, Luisa, Teresa, Monserrat, Fé, Juana, Anabel, Belén, Remedios y Antonia vamos a trabajar en 13 municipios de la comarca como «Mediadoras de las Personas Mayores». Todas nosotras escucharemos a los mayores para así detectar cuáles son sus necesidades personales. Le acompañaremos al médico y/o a la farmacia, le ayudaremos a llevar la compra hasta sus casas, seremos compañeras de paseo, o lectoras si les gusta escuchar historias, iremos con ellos a visitar a familiares o amigos... simplemente seremos su apoyo.



ANTONIO GREGORIO MARQUINA

Mi nombre es Antonio Gregorio Marquina, tengo 64 años y llegué a Tobed (Zaragoza) en el año 1988. Desde muy pequeño fui aprendiz de panadero en Morés, mi pueblo natal. Allí aprendí mucho, recetas, trucos, etc. Después pasé por una empresa en la que solo fabricaban magdalenas. Como yo no veía mi futuro allí, con jefe, decidí buscar un pueblo donde elaborar mi propio pan. Primera parada Embid de la Ribera, no estuve muchos años allí puesto que enseguida me enteré que en un pueblo más grande quedaba el horno vacío. Hice las maletas con mi familia y emprendí una nueva historia en Tobed segunda parada.

Cuando estos chicos me comentaron los objetivos del proyecto piloto «De Mayor a menor» para el que trabajan, me sentí sorprendido, yo también soy un buscador de la historia, paso mis ratos libres por puntos limpios buscando objetos singulares. Me pregunté, ¿Qué es lo que yo os puedo enseñar? A lo que ellos contestaron «queremos saber todo sobre tu oficio, y además queremos que nos enseñes como es tu día a día».



«El oficio de panadero es mi pasión pero requiere mucho esfuerzo y sacrificio»

Me levanto cuando todo el mundo se acuesta sobre las tres de la madrugada y descontando un «ratico» que me tomo para almorzar a media mañana y otra «horica» para comer, trabajo hasta las 6 de la tarde. Y esto día tras día, todos los días del año. El oficio de panadero es mi pasión pero requiere mucho esfuerzo y sacrificio.

Ahora me dicen que me tengo que modernizarme entrar en el «mundo virtual» y tener «clientes on-line». No entiendo muy bien, pero como primer paso entro a formar parte del «Escaparte Virtual» de la página web que el proyecto tiene en las redes. Ahí podréis encontrarme a mí y a mis productos pero no mis recetas, estas las guardo a buen recaudo para mi sucesor.

MARÍA DE LOS ÁNGELES RODRÍGUEZ

Me llamo María de los Ángeles Rodríguez Ramos, nací en El Manzano, un pueblecito de la provincia de Salamanca, un 22 de julio de 1945, por lo que este año cumpliré 69 años. Me crié y viví toda mi vida en el pueblo, aunque ahora ya jubilada vivo con mi hija en Salamanca, para estar más cerca de mis tres hijos y nieto.

Cuando vivía con mis padres, ya ayudaba a mi madre y a mi abuela en hacer queso, pues mi padre estaba de pastor y le daban leche. Cuando a los 23 años me casé, como en la familia de mi marido había ovejas, también seguí haciendo queso. Siempre lo he hecho de forma tradicional, artesanal, sin ningún aditivo; el cuajo siempre fue de hierba o de cordero.



Toda mi vida ha estado ligada al campo y a los animales (vacas y ovejas) y por ello elaborando quesos, al principio yo sola, a mano y prensando con piedras. Con los años, con uno de mis hijos, aunque ayudados ya con maquinaria, pero siempre la misma manera de elaborarlo.

Cuando Emiliano, me contó en qué consistía el Programa Piloto «De Mayor a menor» y que dijo que pretendían recuperar la forma de hacer queso de manera tradicional, como lo hacíamos antiguamente en el pueblo y la zona y me pidió colaborar no me pude negar. Creo que es bueno que se intente conservar las cosas, recordar lo de antaño, que no queden en el olvido, porque será una forma de valorarlo. Me ha gustado mucho participar, me he sentido bien, había gente conocida y me he sentido feliz al recordar lo que yo hacía. La quesería es extraordinaria, más grande que la que yo tuve. La mayoría de las personas que han participado se han implicado mucho. Repetiré la experiencia si me vuelven a invitar.



DIANA MARTÍN

Como profesora del curso, lo que pretendo es dar las primeras nociones para que las personas que nunca ha tenido una huerta y no conocen el mundo de la horticultura sean capaces de cultivar sus propias verduras y hortalizas. Pero sobre todo, que a raíz de ello sigan investigando, por ello el contenido tiene una gran parte teórica, pero además se incluyen visitas a huertos y experiencias reales con personas que aporten conocimientos experimentados, como son las personas mayores y hortelanos o técnicos que llevan otros proyectos interesantes con producciones locales como en el caso del judión del La Granja.

Los participantes son en su mayoría personas que ya saben algo, pero tienen interés en ampliar conocimientos, de Segovia y La Granja, o municipios del alfoz de Segovia capital como Brieva o La Lastrilla. Son personas que están interesadas en el cultivo de sus propias hortalizas con el fin de alimentarse saludablemente, produciendo alimentos de calidad, como los de siempre.



Actualmente tenemos 9 personas confirmadas, que se ampliarán en las próximas semanas hasta un máximo de 15 personas y los contenidos principales versarán sobre historia general de la horticultura, ubicación del huerto (suelos, orientación, irrigación, etc.), principales cultivos, habitantes del huerto, herramientas o semillas. El curso forma parte de un proyecto más amplio al que se unen la puesta en marcha de un Banco de Tierras y de una Banco de Semillas, que se iniciará el próximo 22 de marzo en la localidad segoviana de Navalmanzano con una Jornada de Intercambio de semillas tradicionales y una charla bajo el título «Cómo hacer la compra y crear riqueza», actuaciones que tienen como pilar fundamental el aprovechamiento de los saberes de las personas mayores, porque para obtener productos de calidad hay volver a hacer las cosas como se hacían antes, y para ello hay que recurrir a la sabiduría de nuestros mayores.



ANTONIA Y LUIS

En El Tiemblo encontramos a Antonia y Luis cocinando, nos invitan a ver sus pucheros y mientras hablamos continuamos en la cocina

Han hecho su sueño realidad que es volver a su pueblo El Tiemblo y regentar su propio negocio, un Establecimiento de servicio de Comida para llevar. Reflejan en sus elaboraciones el gusto por la cocina tradicional, por la cocina a fuego lento, por los productos locales, y por dar a conocer los productos de nuestra tierra.

Han apostado por ampliar la oferta de la zona ofreciendo recetas tradicionales, como guiso de rabo de toro, codillo al horno, judías del barco de Ávila, perdices en escabeche...



consiguiendo llevar a sus clientes productos de calidad, de proximidad, acercando a los productos y consumidores en sus elaboraciones.

Han participado en los talleres de cocina impartidos por el proyecto Piloto en El Rondon.



SEGOVIA

CAS e ISMUR crean la figura del mediador del mayor en Tierra de Pinares

CAS e ISMUR, dentro del Proyecto Piloto «De mayor a menor» que vienen ejecutando en Tierra de Pinares desde 2011, han diseñado un Curso Formativo en el que participan 16 mujeres del medio rural en Samboal, al objeto de poner en marcha la figura de mediadora del mayor en el medio rural, como eje dinamizador de la estructura social de apoyo a las personas mayores en su entorno. El programa formativo, que se inicia del 18 marzo al 2 abril en horario de 17:00 h. a 20:00 h. en el Centro de Jubilados de la localidad, recoge conocimientos básicos en habilidades sociales y resolución de conflictos, cuidados y atención al mayor, higiene postural, fomento de la autonomía del mayor o adaptación del hogar y ayudas técnicas entre otros contenidos impartidos por la Mediadora Sara Hernansanz y la Terapeuta Ocupacional Sara Beatriz Hernández.

Para la presidenta de Ismur, Rosa Arranz, «La figura de mediación del mayor en nuestros pueblos es necesaria para dar respuestas adecuadas con las personas mayores, familias, vecinos y responsables públicos o privados, a las necesidades del mayor en el entorno rural, son personas dispuestas a la escucha y análisis de lo que pasa en el entorno el mayor, que viven en el pueblo donde realizan las tarea de manera voluntaria y no profesional, pero que tienen capacidad de comunicación, análisis e integración del resto de agentes sociales como Ceas, Ayuntamientos o Centros Básicos de Salud, para intentar solucionar situaciones personales de los mayores».



La creación de la figura del mayor, dentro del Proyecto Piloto responde a la necesidad de concienciar a la sociedad de que el mediador del mayor no es una figura que deba asumir responsabilidades, sino que ayuda al mayor de su entorno por solidaridad y que la responsabilidad sobre el mayor es de toda la estructura social que le rodea (familia, vecinos, médico, ayuntamiento, etc.) Por ello, Ismur convocó el pasado 13 de marzo una reunión con todos los agentes implicados al objeto de que conozcan la existencia de esta figura y se ponga en valor, lo que facilitará la labor que viene desempeñando el mediador, al poder desempeñarla en coordinación con el resto de agentes implicados.

PALENCIA

Aprovechamiento de la leña en el monte

Desde Escuelas Campesinas de Palencia queremos hacernos eco de una iniciativa colectiva surgida de varias personas de Villanuño de Valdavia, en Palencia.

En este pueblo, como en otros muchos de nuestra zona, el monte se reparte en «suertes», que son trozos de monte para el aprovechamiento de la leña a la vez que se realiza una limpieza de éste.



Normalmente, cada vecino o familia se las arregla para ir en busca de esta leña, pero muchas de las personas que quedan en los pueblos son demasiado mayores para poder realizar esta tarea.

En Villanuño, hay cinco vecinos jóvenes que se han juntado para hacer esta tarea, porque juntos y compartiendo la tarea es más fácil, más llevadera y también el trabajo compartido es menos trabajo.

Además, no solo van a por la leña que les corresponde a ellos, sino que van a por la de aquellos vecinos que,

por el motivo que sea, no pueden hacerlo, como ocurre con las personas mayores. Por un precio más razonable que el de cualquier empresa privada que viniera de fuera, todos pueden tener a la puerta un remolque de leña para calentarse en invierno.

Esto que ahora contamos, antes podría ser un hecho cotidiano, insignificante, pero hoy es algo que hay que resaltar, para que quede claro que seguimos siendo solidarios, aunque a veces seamos tan pocos que ni siquiera se encuentra quien realice servicios básicos para vivir en un pueblo.

ÁVILA

Ávila Auténtica en el Salón gourmet

Los alumnos del Hotel Escuela El Rondón han participado en el Salón gourmet realizando una actividad de cocina difundiendo los productos locales de nuestra provincia, principalmente el cochinillo, queso, aceites y vinos.

Colaborando con la marca Ávila Auténtica encargada de llevar los productos de la provincia de Avila por todo el territorio

En esta feria, dirigida principalmente a profesionales del sector de la gastronomía, hostelería y alimentación, han elaborado dos recetas de cocina ensalzando nuestros productos locales.

Han elaborado un Cochinillo Confitado Deshuesado y Cigarritos de Queso Monteenebro, el resultado ha sido positivo tanto para los productores que han permitido a los asistentes saborear y conocer sus productos, al público asistente al disfrutar de un sabor tradicional del cochinillo utilizando una técnica de cocina más respetuosa con los productos, y los alumnos que han participado han demostrado sus dotes de cocina y además su capacidad de comunicadores.



ZARAGOZA

El proyecto piloto arranca este año 2014 en Miedes de Aragón con una asamblea comunitaria en la que se invita a participar a toda la población del municipio. Dicha asamblea tuvo lugar el 8 de febrero recibiendo una buena aceptación. El tema principal de esta es la creación de empleo y el asentamiento de población. Para ello se visualiza el documental «De Mayor a Menor» con ejemplos cercanos y en funcionamiento por otros territorios sobre posibles trabajos en el medio rural que además cumplen un servicio social hacia las personas mayores y/o dependientes.



Una jornada donde se pretende sensibilizar a la población sobre las necesidades y carencias de las personas mayores. Con una pirámide poblacional claramente invertida es necesario un plan de actuación. En la asamblea se ponen sobre la mesa datos reales como porcentajes de población activa, número de niños en el colegio, número de parados y se ponen el valor los servicios de los que dispone el pueblo. Para ello se proponen actividades como la creación de un grupo de voluntarios para realizar un estudio sobre la población mayor de 60 años, la elaboración de un listado de casas y locales en venta o alquiler así como huertas yermas para su rehabilitación.

Como conclusiones se propuso una próxima reunión con los interesados tanto voluntarios como beneficiarios donde con ayuda de la asistente social del pueblo podamos organizar el trabajo y establecer prioridades.

SALAMANCA

Elaboración tradicional de quesos de oveja

Entre las acciones a desarrollar por ADECASAL, dentro del Programa Piloto «De Mayor a menor» en el año 2014

está la recuperación de saberes, uno de ellos es la «Elaboración tradicional de quesos de oveja».

El objetivo es elaborarlo según la tradición y las condiciones de la zona. Para ello nos hemos servido de la ayuda de personas mayores, o no tan mayores, que conservan los saberes y las técnicas tradicionales para su elaboración y de leche de oveja alimentada con productos naturales y aplicando cuajos tradicionales (plantas) para el cuajado.



El día 8 de marzo, en la fábrica de elaboración de queso, de Ángel (alcalde de Monleras), que ahora no está en funcionamiento, un grupo de personas aprendimos a elaborarlo con la estimable ayuda de M^a Ángeles, persona mayor de El Manzano, cuya vida dedicó a hacer queso de forma artesanal, de Sandra de Monleras, anterior productora en estas instalaciones y de Ángel (alcalde de Monleras), de cuyas ovejas obtuvimos la leche. Se tienen programadas otras sesiones.



Hicimos 26 quesos de 2 kg. y 9 de un kg. Jornada interesante en la que descubrimos los secretos de la elaboración tradicional de queso y de requesón, participando activamente en todo el proceso.

Una vez curado, la finalidad es ponerlo como producto en la cesta de la RED de Comercialización que ADECASAL ha puesto en funcionamiento en el mes de febrero.

Una actividad más con la que poner en valor el medio rural como fuente de producción de alimentación saludable y respetuosa con el medio ambiente.

La formación en este tipo de actividades puede abrir esperanzas para recuperar lo natural y generar perspectivas de empleo en el medio rural.

Comienza «El Jardín de las Delicias»

El Mercado de Productos Locales «El Jardín de las Delicias» apoyado por el proyecto Piloto «De Mayor a menor» se realizará durante la primavera y el verano de 2014 en más de 25 pueblos de las Sierras de Béjar-Francia (Salamanca).

Las personas artesanas y productoras ya se ha reunido en varias ocasiones con los responsables del proyecto piloto para planificar y organizar este «mercado» que facilita la comercialización de los productos locales y a la vez da color y sabor a las plazas y calles del pueblos donde se celebra.

Creación de huertos escolares ecológicos

Los Colegios «Río Cuerpo de Hombre» en Béjar y el CRA «Los Jarales» en San Miguel de Valero se han implicado con el Proyecto Piloto De Mayor a menor mediante la puesta en marcha de sus respectivos huertos escolares ecológico.

Los profesores y alumnos de ambos centros manifiestan gran entusiasmo con este proyecto. Los objetivos que pretenden son los siguientes:

1. Recuperar un terreno existente en el centro escolar y que está abandonado.
2. Aprender a cultivar verduras y hortalizas con técnicas de cultivo ecológico.
3. Recuperar y reproducir semillas locales, alguna de ellas en riesgo de desaparición.
4. Aprender el oficio de «horticultor».
5. Disfrutar con los elementos naturales que nos ofrece la naturaleza: tierra, agua y sol.
6. Aprender cómo se producen muchos de los alimentos importantes en la alimentación de las personas.

El proyecto ha comenzado con el asesoramiento y orientación de los técnicos del Centro de la Biodiversidad «Zahoz».



Nombre y apellidos de las personas implicadas

Somos Miguel Ángel del Arco Rodríguez, Ángel Tomás Domínguez Domínguez y Clemente García Domínguez



Municipios donde tenéis vuestra producción

Nuestras explotaciones se encuentran en Añover de Tormes y El Manzano.

¿Cómo supisteis de la puesta en marcha del proyecto?

Iniciamos nuestro proyecto hace más o menos dos años. Sabíamos que para comenzar teníamos que hablar e ir concretando aspectos básicos. El comienzo se produjo porque fuimos convocados desde ADECASAL a una reunión donde nos comentaron la posibilidad de iniciar un proyecto de relación directa productor-consumidor. En total comenzamos 8 con la idea de que nuestro producto es de calidad, que no existe en el mercado apenas. Y avanzamos clarificando y conformando el grupo. Había distintos niveles de responsabilidad y diferentes formas de ver el proyecto. Comenzamos a funcionar hace unos dos años y en febrero de 2013 se veía que existían enormes diferencias que se hacían cada vez mayores. Y nos quedamos 3 que sabíamos que para el trabajo en grupo, en cooperación, esto funciona si hacemos cada uno lo que tenemos que hacer y un poco más. Y mucho diálogo y la visión de que estamos siempre aprendiendo.

¿Por qué os habéis implicado en el proyecto?

Por muchas razones. La primera porque creemos en el trabajo en común. De otra forma no se puede poner en marcha un proyecto común. La segunda porque entre los miembros del grupo hay absoluta confianza en lo que hacen los otros. La tercera porque lo que ofrecemos en un producto de calidad y porque sabemos que debemos aun mejorar. La cuarta porque la cercanía al consumidor ofrece que los beneficios que obtienen de lo que vendemos nosotros van a ser beneficios para ganadero que va a conseguir un precio digno. La quinta porque sentimos que hay que dignificar el trabajo en el campo y eso se concreta en precio justo y en reconocimiento de que nuestra calidad merece la pena. Y la sexta porque solo con proyectos así podremos defender el medio ambiente, el paisaje y la vida en el campo.

¿Cuánto tiempo lleváis en el proyecto?

Funcionando vendiendo llevamos 2 años.



¿Qué está suponiendo para vosotros el compromiso con la Red de Comercialización?

Nosotros estamos convencidos de que la red merece la pena. Hay que unir esfuerzos con otros productores para sacar adelante un proyecto de racionalidad y de relación con los consumidores. Por cómo va nuestro proyecto,

no necesitamos la red para la comercialización de nuestro producto de venta de carne de ternera. Sin embargo estamos comprometidos con ella porque no se puede mirar solo el interés individual y económico. Y ahí está la cuestión: necesitamos que este proyecto de comercialización en red es de interés social. Y de eso sí que sentimos necesidad. Esta tierra se salva si somos capaces de producir y vender juntos y en relación con los consumidores. Un éxito individual no tiene sentido si no es al lado del interés colectivo.



¿Creéis que este tipo de iniciativas son viables en estos momentos de crisis?

No solo son viables sino que son necesarias, imprescindibles. El cuestionamiento del sistema en el que nos encontramos pasa necesariamente por idear nuevas formas de relación productor-consumidor, de búsqueda de calidad, de respeto al medio ambiente, de obtener precios justos por los productos, de salirnos de las redes de las multinacionales. Y este tipo de proyectos se están necesitando. Nosotros que hemos nacido en la crisis vemos como cada día, casi cada día, nos aparece un nuevo cliente. Los productores necesitan conocer y relacionarse con los consumidores y al revés. Deben aparecer nuevas formas de relación comercial y de vida que se salgan de los parámetros que nos ofrece el mercado. Necesitamos humanizar las relaciones. El consumidor es cada vez más exigente y quiere saber cómo se produce lo que se consume.

Contesta la entrevista en nombre del grupo: Clemente García Domínguez.

El interés social de Cancionero de la Memoria, genera la publicación de una segunda edición

El éxito e interés que ha generado la publicación de CAS en colaboración con Ismur del Cancionero de la Memoria, dentro de las actuaciones del Proyecto Piloto «De Mayor a menor» en 2013, y que culminaron con la presentación y difusión del libro-cd «Cancionero de la Memoria: Encuentros con la Tradición Oral en Tierra de Pinares de Segovia» con estudio, trabajo de campo y transcripciones musicales de Luis Ramos Cano, ha generado que la Asociación de Mujeres Rurales Ismur, a través de su Junta Directiva se haya planteado la necesidad de asumir la publicación de una segunda edición de 1000 ejemplares, al objeto de cubrir las diferentes peticiones recibidas desde diferentes puntos de nuestro país.

Esta segunda edición ha permitido, corregir y subsanar algunos pequeños errores tipográficos además de planificar una serie de encuentros con la población rural de los municipios participantes donde presentar el trabajo, sin la presión de los plazos regulados en la justificación del ejercicio 2013, lo que está favoreciendo la transferibilidad del trabajo realizado a un mayor número de habitantes.

Nosotros, los detritivos

Por Manuel Casal Lodeiro.
Publicado en la revista electrónica EcoPolítica el 15/01/2014. Se puede descargar en: http://ecopolitica.org/index.php?option=com_content&view=article&id=155:nosotros-los-detritivos&catid=23:econom&Itemid=69



ORGANIZA:

FINANCIA:

