

Colectivos
Acción
Solidaria



Colectivos de Acción Solidaria

boletín proyecto piloto | de MAYOR a menor



012

www.ong-cas.org
Diciembre de 2014



DEL SOL ESTIVAL AL AMOR DE LA LUMBRE

Una vez pasado los meses de verano, la bajada de temperatura y la reducción de las horas de sol, los pueblos vuelven a su tranquila vida. Nuevas historias que contar durante las frías y oscuras tardes de otoño-invierno, el recuerdo de aquellos que se van para pasar el invierno fuera o el número de puertas que vuelven a quedar cerradas esperando una nueva avanzada primavera y nuevo verano, forman parte de las tertulias callejeras de nuestros mayores a la vez que buscan ese «rayico» de sol en las frías mañanas de invierno.

No todo son colores rojos, morados o pardos que indican el fin de una próspera estación, todavía en nuestros pueblos podemos escuchar la vida corretear cuando los niños salen del colegio a la una del mediodía, cantinela que indica que ha llegado la hora de comer. También con la última cosecha que nos brinda el campo en la vendimia. O podemos ver cómo esas verduras de invierno crecen a diario, sin apenas luz, para entrar como alimento a nuestra mesa los días más fríos. También llega el momento del «mondongo», la conserva y reunirse frente a las muchas hogueras que como denominador común forman parte de las muchas tradiciones de nuestros pueblos.

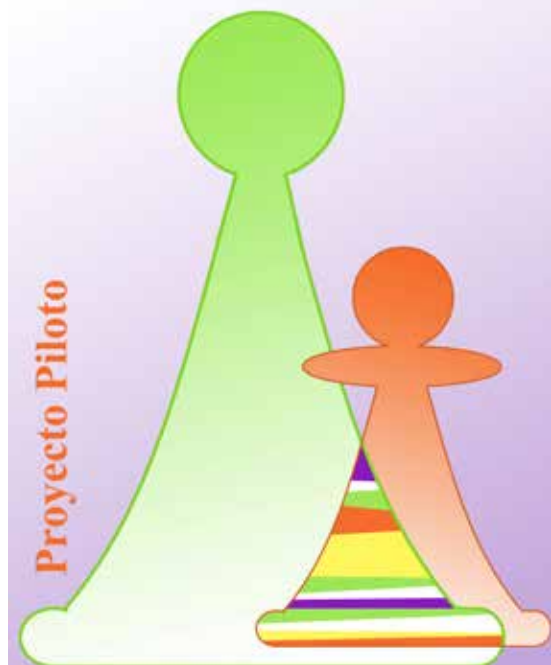
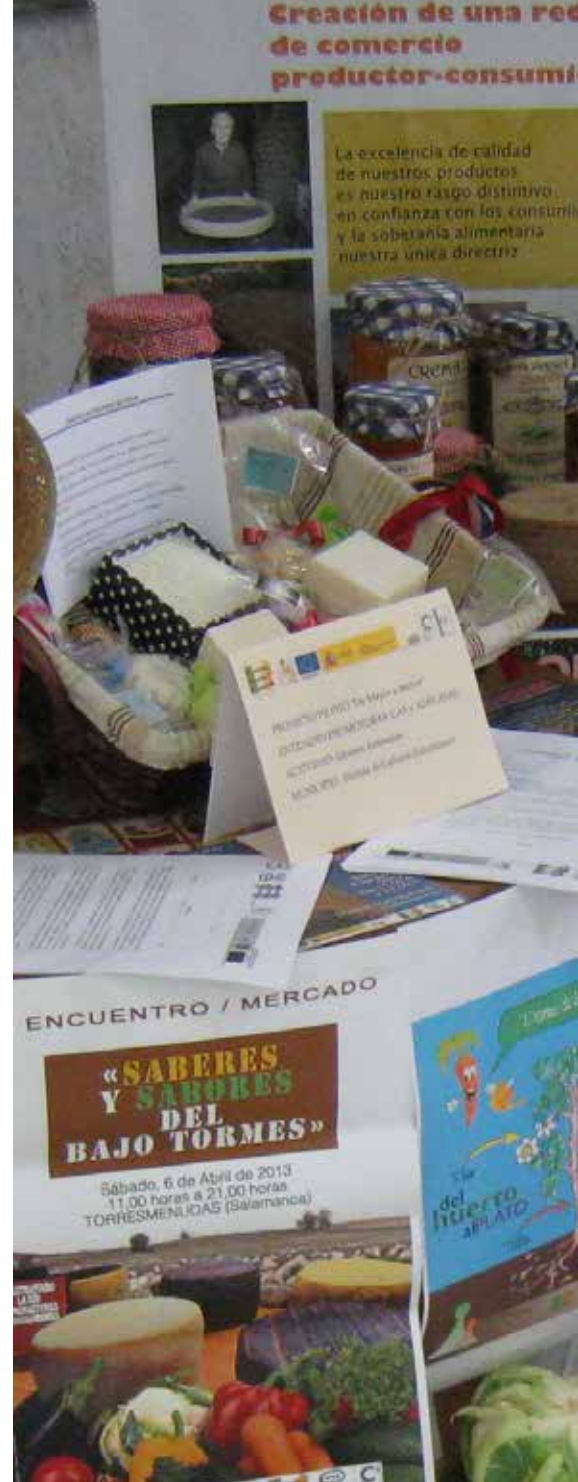
El fuego tiene sus buenas virtudes, es purificador, trasformador, calentador y alumbrador, además tiene el poder de cocinar. Motivos quizás más que suficientes para estar presente en múltiples tradiciones de nuestros pueblos.

Las hogueras de los Quintos son las primeras del invierno, que serían como fiesta de despedida a los mozos que tenían que alistarse en el servicio militar, tradición que a día de hoy todavía se conserva y son los mozos y mozas que cumplen dieciocho años los encargados de su construcción.

Las hogueras de San Antón bendicen nuestros animales, en tiempos caballerías y animales de carga o arrastre, hoy animales de compañía. Además sacan de sus casas a los vecinos para compartir los productos alimenticios del «mondongo» o el monte. Un «traguico» de vino en la bota, que por aquel entonces ya está listo ayuda a combatir el fresco de enero. Sin olvidarnos de nuevo de esas cantinelas infantiles que recorren sin parar todos los barrios del pueblo buscando saltar la hoguera.

Son muchos los santos que se celebran con una hoguera en su peirón o en su barrio, San Blas, San Joaquín... para terminar con la hoguera de San Juan una noche desde tiempos inmemorables mágica con las que celebrar el principio del verano y con ello la recogida de los productos del campo.

Las hogueras forman parte de nuestra cultura popular, son punto de reunión y en su mayoría fruto de la cooperación entre amigos o vecinos. Acciones en días señalados que no podemos olvidar, la época invernal es oscura y ermitaña, pero siempre se puede disfrutar.



Me llamo Ruth Julve, y he sido parte activa del equipo técnico del proyecto Piloto «De Mayor a menor». Hace ya cinco años que cambie mi residencia en la ciudad por mi lugar de origen, buscando una forma de vida más acorde a mis principios, y la encontré. Durante los cuatro años que ha durado el proyecto piloto, me he esforzado por mejorar y dinamizar el medio que me rodea, nuestros pueblos Codos, Miedes y Tobed gozan de un patrimonio cultural, histórico y humano del que poder presumir. Entre mis tareas, me encontré con volver a incluir Miedes entre los pueblos de actuación de la Asociación Cultural Grío.

Nuevos proyectos que pasito a pasito se van incluyendo en el municipio, creación de grupos de trabajo y estudio, fomento del voluntariado, y toda la información recuperada, son la huella que dejo. Bien recuerdo de mi infancia actividades de tiempo libre o encuentros educativos organizados por la Asociación Cultural Grío. Hechos que me



hicieron entender a la perfección los entresijos de mi trabajo, puesto que ya crecí con iniciativas de tipo comunitario. Me siento muy privilegiada, pues toda la información recuperada, las experiencias o valores, los he visto en primera fila, así que puedo decir que el proyecto piloto ha sido para mí una buena escuela.

«Me siento muy privilegiada, pues toda la información recuperada, las experiencias o valores, los he visto en primera fila»

Debo nombrar también a mis compañeros de equipo Raquel, Enrique, M^a Nieves, Andrea y Alex como todos aquellos voluntarios y participantes que han hecho posible llevar a cabo la ejecución de todas las actividades y a los que les doy las gracias. TODOS SOMOS PROTAGONISTAS. Como nuevas metas me propongo salvar el medio rural de su extinción con nuevas iniciativas laborales aprovechando lo recuperado. No solo queremos ser los graneros o corrales de las grandes ciudades, sino que queremos seguir teniendo identidad propia. ¡SALVEMOS LA «R» DE RURAL!

MARÍA DE LA PAZ JUAN ALONSO

El 14 de febrero del 2009, llego por casualidad a trabajar en los proyectos que las asociaciones ADECASAL y ASDECOBA desarrollan en la zona de Ledesma (Salamanca). En ese momento yo necesitaba trabajar y compatibilizo unas horas de trabajo en cada asociación. En la cocina de una residencia que gestiona ASDECOBA y como repartidora de la comida a domicilio para personas mayores que dentro de los servicios de proximidad presta ADECASAL, siendo este mi trabajo actual.

Puedo decir que desde el minuto cero me gustó el trabajo, la relación con las personas, sobre todo con las mayores a las que yo llamo cariñosamente «mis yayos». Son unos servicios básicos y para estas personas es importante saber que alguien acudirá a tu casa y te verá cada día.



Cuando desde el proyecto piloto ponen en marcha la RED de Comercialización Saberes y Sabores del Bajo Tormes me proponen implicarme y aunque me asusta, acepto. El trabajar con los productores y consumidores de la Red, y en todo lo que supone la realización de las cestas con los productos que se ofrecen, me ha hecho concienciarme de muchas cosas que tienen que ver con la alimentación saludable y la producción de alimentos de calidad.

«Una parte importante es querer pero la actitud hace mucho a la hora de conseguirlo»

Es algo que ahora valoro, y veo que hay mucha gente que también lo valora. El trato con estas personas es muy enriquecedor. Cuando me lo propusieron pensé - esto es una utopía - y al final ves que sí, que las cosas salen adelante; que una parte importante es querer pero la actitud hace mucho a la hora de conseguirlo. Participé en el encuentro de Cuéllar y me llamó mucho la atención la coordinación de los grupos implicados, la concienciación y el compromiso de los allí presentes, la capacidad para movilizarse.

FÉLIX GARCÍA SALVADOR Y MANUEL MIÑA MENA

Félix y Manuel han participado en el Taller de Mosaicos celebrado este año dentro de las actividades de la Universidad Rural de Verano (URV), en Arenillas de San Pelayo, en Palencia. Félix vive en Alicante, está jubilado y pasa los veranos en Congosto, su pueblo. Había oído hablar de Escuelas Campesinas, pero siempre pensó que eso no iba con él. Manuel vive en Madrid, tiene un amigo que desciende de Arenillas y hacía tiempo que quería venir a conocer la zona

¿Por qué os apuntasteis a la URV?

F: Me lo contó mi hermana y decidí apuntarme.

M: Me habló Quili de ella, que ya había participado el año pasado, y me pareció interesante. Además, como quería venir a conocer la zona, era la ocasión apropiada.



¿Qué os ha parecido la experiencia?

F: Lo de los mosaicos ha sido toda una novedad. Me ha resultado divertido, entretenido y relajante, muy instructivo y el profesor excelente. En cuanto a lo de Escuelas Campesinas, partiendo de que pensaba que esto no iba conmigo, también otro descubrimiento. Parece que tenemos un concepto más simple de la gente de aquí, pero sorprendentemente eso no es así. La convivencia con todas las personas que han participado en la U.R. ha sido excelente y lo que más me ha gustado es esa convivencia entre niños y mayores, ya que había gente de todas las edades.

M: Ha sido una experiencia estupenda. Me ha gustado lo participativo que era todo. Al venir de una gran ciudad, choca la familiaridad que hay, se ve mucha solidaridad; se nota que la gente no está sola. Me ha llamado mucho la atención el contraste de generaciones. Me he sentido muy bien acogido. Muy cómodo y con mucha calidez.

Félix dice que ya se ha perdido las seis ediciones anteriores, pero que no piensa perderse ni una más. Y Manuel no duda en apuntarse si tiene ocasión.

TOMÁS CASADO - ALCALDE DE RODA DE ERESMA (SEGOVIA)

Nuestro municipio, Roda de Eresma, en Segovia, es uno de los usuarios del Banco de Tierras perteneciente al Proyecto Piloto «De Mayor a menor» y que gestiona ISMUR en la provincia de Segovia. En Roda, llevábamos un tiempo dando vueltas a la idea de poner en marcha unos «huertos lúdicos», para lo cual estuvimos hablando con la Técnico de Intervención Comunitaria del CEAS de una localidad cercana a Segovia, que conocía este tipo de iniciativas. Ella fue quien nos habló del Banco de Tierras y el Banco de Semillas que gestiona ISMUR dentro de este proyecto piloto.

A partir de aquí, decidí ponerme en contacto con ellos, para que me informasen y asesorasen, y todo fueron facilidades por parte del personal del Banco de Tierras. El apoyo de este personal fue importante para la puesta en marcha de estos huertos, ya que el grupo de personas y familias que han participado de este banco en Roda de Eresma ha sido heterogéneo,



desde personas que han encontrado en el huerto una ayuda económica importante, hasta los que lo han hecho de forma totalmente lúdica. Pero en todos los casos eran hortelanos principiantes, a los que ha venido muy bien el asesoramiento en horticultura prestado desde ISMUR.

*«El Banco de Tierras,
una excelente
experiencia con la que
se han afianzado las
relaciones sociales»*

Ha sido una excelente experiencia para todos, con la que se han afianzado las relaciones sociales entre unos y otros, llegando a ser un grupo muy unido, compartiendo experiencias, problemas y soluciones que iban aportando unos y otros. Incluso se creó un grupo de Whatsapp en el cual interveníamos desde el ayuntamiento únicamente como soporte y ayuda, lo que nos permitió de forma rápida y directa estar pendientes de los progresos y dar solución a las dudas que se planteaban.

TÉCNICOS DEL PROYECTO PILOTO «DE MAYOR A MENOR»

La Presidenta de CAS M^a Mar Martín y las personas que hemos estado trabajando como técnicos del Proyecto Piloto en el marco de la Red Rural Nacional «De Mayor a menor» participamos invitados por el Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente en la Feria Expositiva Proyectos de Desarrollo Rural, el día 19 de noviembre en el el Centro Nacional de Capacitación Agraria (CENCA) de San Fernando de Henares (Madrid).

Comenzó la jornada con un café de bienvenida, que compartimos con la técnico del ministerio que ha llevado el proyecto de CAS durante los cuatro años Cruz Anegón, quién nos felicitó por la buena gestión y justificación del mismo, y la presentación de la jornada por la Subdirectora General de Modernización de Explotaciones.

Seguimos con las presentaciones de los proyectos en dos salas de forma simultánea, comenzando en una de ellas con nuestro proyecto «De Mayor a menor» introducido por la coordinadora del mismo Iosefa Martín.



quien presentó el vídeo de 20 minutos con los objetivos y resultados del proyecto.

Paralelamente se destinó un área expositiva, dónde CAS tuvo un espacio con una pequeña muestra de materiales y productos, resultado del trabajo realizado con el proyecto «De mayor a menor» durante estos cuatro años en los seis territorios de Castilla y León y Aragón, y que los visitantes pudieron ver, recoger e incluso degustar alguno de ellos.

Los compañeros de ASAM también tuvieron su espacio para exponer el proyecto finalizado hace dos años «Trenzando diversidad». A lo largo de la jornada todos pudimos intercambiar experiencias con los representantes de otros proyectos.

Participamos en la Feria Expositiva Proyectos de Desarrollo Rural

JOAQUÍN RUANO ESTEVEZ

Desde Escuelas Campesinas de Ávila actualmente estamos muy involucrados en todo lo que conlleva la cocina y la restauración, pues es una parte importante de nuestro patrimonio cultural, social, y económico. Al mismo tiempo que nuestra filosofía de trabajo nos lleva a poner en valor los productos locales, productores locales y patrimonio tradicional como son las recetas tradicionales.

Para llegar a la población actual nos hemos propuesto combinar tradición con vanguardia y por esta razón hemos ideado crear una aplicación informática: Gastrolab. Esta aplicación permite a todos los que se la descarguen llevar en su móvil o tablets 50 recetas de cocina tradicional de la comarca Alberche Pinares y 50 recetas de cocina de vanguardia. Todas estas recetas están elaboradas con productos de la tierra, y va a permitir poder disfrutar de ellas en casa, en vacaciones.



La ventaja en la era actual es que si lo llevas en el móvil cuando estés comprando en el supermercado puedes visualizar el listado de ingredientes y así no olvidar ninguno, al mismo tiempo que puedes compartir tus mejores platos con amigos y familiares de forma rápida.

El día 28 de septiembre, junto con el fotógrafo y cocinero que ha participado en GASTROLAB Juan Carlos Gamboa Mayne, hicimos la presentación en INTUR 2014 llevando la información a profesionales del sector de la hostelería y turismo, y dando una mayor difusión a esta actividad del Proyecto Piloto «De Mayor a menor» con mucho gusto, personalmente he disfrutado en el desarrollo de esta APP y hemos convertido nuestra cocina en un laboratorio de sabores, olores y productos locales, con cámaras de fotos, e informáticos. Con un resultado atractivo para el paladar y para la vista.

«Con mucho gusto Gastrolab»

SEGOVIA

Huertos cedidos por el Ayuntamiento de Roda de Eresma

Desde el Ayto. de Roda de Eresma se cedió al Banco de Tierras del Proyecto Piloto una parcela municipal de unos 10.000 m² que aglutina varios usos: zona deportiva, zona infantil, etc. La zona inicialmente destinada a los huertos, estaba abandonada, aún siendo la vega del arroyo de San Medel a su paso por el pueblo. Esta tierra se encuentra muy próxima al núcleo urbano, a unos 200 m., y cuenta con varias posibilidades de riego; de la red pública, un pozo cercano e incluso desde el propio arroyo de San Medel.

Cinco huertos han sido los cedidos durante este año en Roda, donde los usuarios de estos huertos comenzaron sin conocimientos en este campo, por lo que el personal contratado para la gestión de este banco les reunió en varias ocasiones para explicarles buenas prácticas en lo que a horticultura se refiere: preparación del terreno, cultivo, riego, abono, recogida del huerto, recogida de semillas, etc.



Una de las mayores inquietudes que tuvieron era el consumo de agua, pero el buen hacer de los usuarios de los huertos acabó por disipar toda duda. Hicieron un uso responsable y muy optimizado del riego por goteo, con un consumo de agua total de 226 metros cúbicos, que ha repercutido 10€ por cada huerto de 50 metros.

El proyecto actualmente sigue en marcha, con nuevos usuarios y otros tantos que esperan incorporarse. Y lo que es más importante, no sólo no abandona ninguno de ellos la idea de tener un huerto, si no que casi todos han solicitado más terreno, quedando todavía la posibilidad de seguir creciendo.

PALENCIA

Grupo de Mediadoras de Escuelas Campesinas de Palencia

Para nosotras, participar en el grupo de Mediador del Mayor ha sido una experiencia muy positiva, en cuanto que ha supuesto un enriquecimiento y crecimiento personal muy satisfactorio. Nos ha ayudado a tener ilusión y ganas de salir de casa para aprender y formarnos; a tener más confianza en nosotras mismas y ser menos egoístas en nuestras relaciones con los demás.



También ha supuesto una socialización con nuestro entorno y la posibilidad de conocer gente de otros territorios; ver otras realidades, opiniones y visiones diferentes. El aprendizaje adquirido en el grupo de Mediadoras no sólo nos ha servido a nivel personal, sino que nos ha ayudado a conocer y entender mejor al mayor; a ser más sensibles y saber ver situaciones en las que antes no nos fijábamos; a ver los problemas desde otro punto de vista y a buscar soluciones con empatía. En cuanto al futuro de la figura de Mediador del Mayor, la respuesta viene casi dada por el análisis de la situación del Mundo Rural. En los pueblos cada vez hay más gente mayor, menos servicios, menos relaciones de vecindad y más individualismo. Por lo tanto, vemos necesaria esta figura del Mediador como referente para la persona mayor. Alguien capaz de detectar necesidades y de servir de apoyo. De ser un intermediario entre el mayor y la familia u otros agentes sociales que tengan que ser conocedores de determinadas situaciones. También creemos que tenemos futuro como grupo, porque queremos seguir trabajando en nuestra formación personal, desde el compromiso de continuar en esta labor social con el respaldo de otras personas que nos pueden servir de apoyo.

SALAMANCA

Seguimos ampliando la RED con nuevos productores y consumidores

Vamos avanzando en la consolidación de la RED de Comercialización Saberes y sabores del Bajo Tormes. Apostando por la generación de confianza mutua en el grupo, el día 22 de noviembre se mantuvo la primera reunión formativa con los nuevos consumidores y productores de la RED. Se realizó en la sede de la Asociación ASDECOBA en Salamanca. Posteriormente se visitó a dos productores de la RED y a un nuevo productor (de leche) incorporado en este mes a la RED. Estas visitas ofrecen la posibilidad de un día de convivencia en el que fomentar las relaciones humanas de los miembros del grupo, se terminó compartiendo comida con los alimentos aportados por los productores.

Seguimos avanzando en la creación del Espacio Comunitario del Mayor

Para intercambiar opiniones y continuar aportando soluciones a las necesidades de las personas mayores se continúa con reuniones de debate y reflexión. La última se celebró en Monleras el 14 de noviembre.

Realizamos pan

Como una parte más del proceso de la recuperación del trigo candeal, se realizó pan con la harina lograda después de recoger la cosecha propia. También lo degustamos.



El «Jardín de las Delicias» de la Sierra de Béjar y Francia se acerca a Salamanca

El Mercado formado hace más de dos años por unos de veinte artesanos alimentarios y de oficio de la Comarca de las Sierras de Béjar y Francia se ha ido consolidando poco a poco en su recorrido por nuestros pueblos desde la primavera hasta el otoño.

Su presencia en el programa de las fiestas patronales de numerosos pueblos aporta otro tipo de productos diferentes a los habituales así como una animación para propios y vinculados que vuelven a sus raíces en estos días.

Los socios del mercado son artesanos que viven y trabajan en alguno de los 88 municipios de la comarca más dos o tres invitados de la provincia que aportan productos diferentes a los propios.



La gama de productos va desde dulces tradicionales, garrapiñados, huevos camperos, cerveza artesanal, vinos y quesos hasta tejidos de lana, objetos de tela, cuero, madera y piedra talladas, pintura en tabla y lienzo, bisutería, joyería, romanas de pesar, jabones y juguetes de madera.

Al finalizar en Octubre el calendario de mercados de este año 2014, decidieron dar un paso más organizando un mercado de larga duración en Salamanca capital. Desde el 12 de Diciembre y hasta el 6 de Enero de 2015 se ha alquilado un local de más de 160 metros cuadrados a nivel de dos calles más un almacén y espacio para talleres, catas y degustaciones en planta sótano de igual medida.

Se ha apostado por una calle y un barrio con dos activas asociaciones de vecinos y comerciantes que han permitido una alianza rural/urbana muy interesante de la que esperamos frutos en el futuro inmediato. Ambos participamos de

las ideas de apoyo al comercio y las economías locales y estamos por que la gente cada vez compre lo que necesite a los productores que trabajan a menos de 100 kilómetros. De este modo se fortalecen las pequeñas economías y se contamina menos por una menor distancia en el transporte de los productos.

ZARAGOZA

Feria de Saberes

Durante unos meses se han celebrado en los pueblos Codos, Miedes y Tobed unas jornadas lúdico-festivas en las que compartir conocimientos y resultados del proyecto llamadas Feria de Saberes. Estas ferias fueron el resultado de cuatro años de trabajo, recuperación de cultura, formación, voluntariado... Entre sus objetivos encontramos primero, compartir conocimientos y experiencias entre mayores, jóvenes y pequeños. Segundo mostrar el proceso de cambio adaptación en una manera de vivir que nos hace ser lo que somos y como somos.



Los saberes que se mostraban en la feria eran un fiel reflejo de sus gentes, oficios perdidos en nuestra zona como la alfarería, ebanistería, la fragua, la anea, o saberes populares sobre remedios caseros, costura, alimentación o juegos tradicionales configuran un buen resumen de la muestra de saberes. Además de concursos como «El tomate más gordo» o «La maceta más bonita» y una muestra de utensilios antiguos. Se puede definir de exitosa, tanto por participación, como por voluntariado o saberes recogidos.

Eran muchos los mayores que cogían de la mano a sus nietos, hijos o sobrinos para explicar lo que veían, porque ya bien dice esta frase popular «Hay que saber de dónde vienes para saber donde vas».

ÁVILA

Vinos de la comarca de Cebreros

Durante tres días se han llevado los caldos de la comarca de Cebreros por diferentes puntos de la geografía de Ávila y de la Comunidad de Madrid. Con el fin de difundir dichos vinos y el trabajo que están haciendo los bodegueros, enólogos y viticultores de dicha comarca. Consiguiendo con su trabajo conservar viñas con cultivos que respetan el medio ambiente y sobre todo extraen de la garnacha los mejores resultados.



Han participado alrededor de 70 personas interesadas en conocer los nuevos vinos, y catar dichos caldos. Se ha realizado en la localidad de Ávila, en Arévalo y en Madrid. Llegando a profesionales del sector de la hostelería y turismo, con el fin de incluir en sus cartas estos vinos como productos de la tierra; potenciando así los productos y productores locales.

Y el público en general de la provincia se convierten en embajadores de la tierra y de sus productos. Algunos de los vinos pertenecen a: Bodega de Arrebatacapa con el vino Airum, Bodegas Don Juan de Águila con el vino Gaznata Joven, Bodegas Asuin con su vino Mmadre, Bodega 7 Navas con vinos como 7 Navas Roble, Bodega Zerberos con el vino KTT.

Para ello se ha utilizado el aula móvil de formación como medio para llamar la atención del evento, siendo de gran impacto visual para los viandantes, así como para crear un espacio único dedicado al vino.

Técnico del proyecto piloto, muy involucrado en el mundo rural y en la sostenibilidad de nuestros pueblos.

Primero darte la enhorabuena por haber recibido un premio relacionado con tu trabajo en el ayuntamiento de El Oso por la sostenibilidad

Es un trabajo de varios años, que no hubiera sido posible sin el apoyo de los vecinos de El Oso y de Alcalde y concejales, si los que viven en el pueblo no se sienten identificados e involucrados en estos proyectos, no se podría hacer nada. Es un premio que concede la Junta de Castilla y León, a través de la Consejería de Fomento y Medio Ambiente, por defender y conseguir que el municipio de El Oso sea un lugar donde vivir en un medio ambiente ecológicamente equilibrado, saludable y compatible con la actividad económica y la calidad ambiental para contribuir a un desarrollo sostenible.

Después de tu participación en el proyecto piloto en la recuperación de huertos tradicionales en las localidades de Cebreros y De Hoyo de Pinares ¿Qué destacarías?

Sobre todo las ganas de aprender de los participantes, hemos creado un espacio en el cual todos hemos aprendido de todos, participantes de participantes y profesor de participantes. Todos queríamos saber de agricultura y de una agricultura comprometida con el medio ambiente.

«Para que exista un verdadero desarrollo rural hay que implicar a nuevas generaciones»

¿Crees que se han cumplido los objetivos del proyecto por un lado contribuir a la recuperación de huertos abandonados con su beneficio medio ambiental y por otro lado el beneficio personal de los participantes?

Si, las personas que asistieron creo que reforzaron las ganas de cultivar huertos y por tanto de recuperar huertos que ya están en desuso, abandonados u poco por la edad de nuestros mayores que no les permite continuar dedicando tiempo a ellos.

Además los conocimientos que hemos intentado transmitir sobre salud y cultivos ecológicos han contribuido a que las personas que han asistido sepan más de cómo beneficiar el medio ambiente y como trabajar mejor sus huertos, es un enriquecimiento sobre el conocimiento en agricultura.



¿Que ventajas e inconvenientes te has encontrado en el desarrollo de dichas actuaciones?

Como ventaja esta que se han conocido personas con un mismo interés, ellos ahora se intercambiaran conocimientos y plantas, se han dado cuenta que no están solos y que más gente piensa como ellos a la hora de cultivar. La experiencia de compartir técnicas de cultivo, semillas y lugares hace que seamos mejores agricultores y estemos más motivados.

En la zona Alberche pinares se va a continuar con algunas actuaciones iniciadas y son claves para continuar con el trabajo en el medio rural

Si es importante que exista una continuidad, este oficio no se aprende en unos meses, siempre hay que estar aprendiendo cosas, cultivos, variedades... y eso solo se consigue con persistencia en el tiempo.



¿Que dirías al Ministerio de Agricultura, Alimentación y medio ambiente sobre el proyecto piloto?

Para que exista un verdadero desarrollo rural, hay que implicar a nuevas generaciones de horticultores que recojan conocimientos y lugares, para ello hace falta más apoyo institucional, favorecer la vuelta al mundo rural a personas de la ciudad y facilitarles la instalación, con formación y con financiación, este proyecto se ocupa de la formación y transmisión de saberes y eso es fundamental.

¿Y que nuevas ideas se podrían plantear?

El programa bueno para evitar la despoblación sería el facilitar el traslado de gente al campo, gente que en las ciudades esta en el paro y sin un futuro laboral claro, podría gracias a algún programa reiniciar su vida laboral en los pueblos, para ello necesita, acompañamiento en el inicio de su empresa, formación y financiación.

EL MERCADO «EL JARDÍN DE LAS DELICIAS»

El protagonista en este caso no es individual si no colectivo: Los socios que componen el Mercado de productores y productos locales de la Comarca de las Sierras de Béjar y Francia. Las respuestas por tanto también son colectivas aunque las ha recogido uno de los artesanos, Israel.

¿Qué es el mercado «El Jardín de las Delicias»?

El Mercado Jardín de las Delicias es un mercado compuesto por Artesanos de la Reserva de la Biosfera de las sierras de Béjar y Francia en Salamanca. Es un lugar donde se puede adquirir productos elaborados con mucho mimo y dedicación, respetando el entorno.

¿Cuántos sois los socios del mercado?

Cerca de una treintena.



¿Por qué es interesante este mercado formado por artesanos de las Sierras de Béjar y Francia?

En el Mercado Jardín de las Delicias podrás encontrar productos exclusivos de la zona. Las sierras de Francia y Béjar, así como el territorio de entresiembras, en definitiva la Reserva de la Biosfera, es un lugar mágico en sí mismo. Sus paisajes, sus pueblos son diferentes al resto. Esto hace que sus artesanos y sus productos también lo sean.

¿Qué ventajas tiene para sus socios respecto a otros mercados u otras formas de venta?

La ventaja para nosotros es la cercanía de venta, es una forma

de darnos a conocer en nuestro propio territorio. Poder explicar al cliente la diferencia entre nuestros productos y los hechos industrialmente nos da una oportunidad para defenderlos. Una vez que los prueban la mayoría repite.

¿Qué razones le dais a la gente para que acuda a vuestro mercado?

Además de la calidad de nuestros productos nosotros ofrecemos otra forma de comprar. Talleres para niños, música y buen ambiente son tres cosas que se añaden a la celebración de cada mercado. Pero lo más importante es la concienciación de que una forma diferente de comprar es posible. Los productos de cercanía son importantes por todo lo que conllevan. Menos contaminación así como la posibilidad de que una familia pueda vivir dignamente en un medio, que no siempre es fácil, como es el medio rural.

¿Cómo surgió la idea de abrir el mercado en Salamanca capital durante las Navidades?

Muchos de nosotros pensábamos que podíamos hacer algo un poco más grande. Acercar a la capital nuestros productos es una forma de valorarnos y de dar a conocer nuestros tesoros. Que otro tipo de público sea consciente que a menos de 100 km puede adquirir grandes productos, era una oportunidad que no podíamos dejar escapar.

La opción de instalarlos en el Barrio del Oeste, ¿a qué se debió?

El Barrio del Oeste es un barrio vivo. Los artesanos teníamos claro que no sólo queríamos vender nuestros productos sino que el lugar, el sitio, debía de ir con nuestra filosofía. Nosotros, al igual que el vecindario y los comerciantes del Barrio del Oeste, pensamos que una forma de consumir social y medioambientalmente responsable pasa por consumir local y en el barrio frente a las grandes

superficies, que en muchas ocasiones son competencia desleal con el pequeño comerciante.

Nuestra filosofía de lo bien hecho, de lo hecho en casa y de lo cercano era similar a la filosofía del barrio.

¿Pueden establecerse alianzas entre vosotros y las asociaciones urbanas para crear circuitos cortos y permanentes de comercialización de vuestros productos?

Creemos que no sólo es posible sino que estas alianzas son necesarias.



¿Crees que esta forma de comercializar directamente de productor a consumidor y además hacerlo en grupo y con diversidad de productos tiene futuro?

Esta forma de comercializar no sólo tiene futuro sino que como estamos demostrando tiene presente. Ahora bien, esta forma no debe ser la única, buscar otras alternativas y estar atentos a las nuevas tecnologías será importantísimo para que podamos seguir produciendo con calidad y desde el medio rural.

Fomento del desarrollo personal de las mujeres del medio rural segoviano

Ismur ha desarrollado durante el mes de noviembre diversos talleres de desarrollo personal en las localidades de Coca y Valledado (Segovia), dirigidos a mujeres y basados en aprender a adoptar nuevas formas de pensamiento que ayuden a generar nuevos comportamientos y actitudes que reviertan en una mayor calidad de vida y en el logro de los objetivos personales.



Las mujeres han aprendido a autoconocerse mejor, a librarse de obstáculos interiores y exteriores que impiden el liderazgo o la consecución de sus propios objetivos, o a comunicarse y relacionarse con otros con las habilidades sociales necesarias, entre otros. Tras las evaluaciones de la actividad se ha comprobado que las participantes muestran un sentimiento que les hace pensar muchas cosas de diferente manera a como las venían pensando o viendo, de forma que a algunos temas a los que ellas no los veían solución, con las dinámicas realizadas, han dado de forma sencilla con ella. Lo mejor de todo es que todas ellas manifiestan tener muchas ganas de seguir conociéndose a sí mismas.

«Salvemos la r de rural»

Desde Grio este año hemos apostado por el asentamiento de la población y el llamamiento a nuevos pobladores. Para tal fin grabamos unos videos promocionales de nuestros pueblos. Que podemos encontrarlos en Youtube bajo el título «Salvemos

la r de rural» El éxito mediático producido tras aparecer en diferentes informativos de ámbito autonómico y estatal y publicaciones en periódicos digitales nos ha llevado a crear un correo electrónico exclusivo para atender la demanda. Es el que queremos compartir con todos en este boletín. salvemoslar@gmail.com

Mucha gente con pequeñas aportaciones

Recientemente se ha puesto en marcha una revista en Internet, financiada con pequeñas aportaciones de mucha gente y que se ha logrado en pocos días, que trata de proponer otras formas de vida ante la razonable hipótesis de un mundo sin combustibles fósiles y por tanto otro mundo. El extraño título de la revista electrónica 15/15/15 lo explica Manuel Casal Lodeiro diciendo que a partir del próximo año 2015 en 15 años sólo se dispondrá a nivel planetario del 15% de la energía neta del petróleo. Muy interesantes los artículos del número cero ambientados ya en el 2030. <http://www.15-15-15.org/num0/>



ORGANIZA:

FINANCIA:

