

Colectivos
Acción
Solidaria



Colectivos de Acción Solidaria

boletín proyecto piloto | de MAYOR a menor

100

www.ong-cas.org
30 de marzo de 2012



COMANDO
EXCELENCIA
EUROPEA



Committed to excellence

Volviendo a nuestros pueblos

Actualmente, nos encontramos inmersos en una espiral que no resulta nueva, marcada principalmente por una fuerte crisis, que afecta a la sociedad y la economía. Y es que, lo que hace tan sólo unas décadas hizo la gran mayoría de la población, como fue abandonar el pueblo en busca de las oportunidades que daban las grandes ciudades, hoy, existen casos en que familias abandonan las grandes urbes y vuelven de regreso a las más pequeñas, en busca de una oportunidad.

Y es que, “ahora más que nunca, el futuro pasa por lo que algunos creyeron que era el pasado”. Debemos reconstruir el sentimiento de pertenencia e identidad rural, y ejercer presencia y presión sobre el medio y sus gentes. Debemos realizar acciones socioeconómicas integrales, universales, en cercanía y con el máximo protagonismo posible de su población y de sus organizaciones e instituciones. Existen unas posibilidades socioeconómicas en nuestras zonas rurales muy importantes, que debemos saber aprovechar y no obviarlas, son valores espacio-naturales, que favorecen el equilibrio entre el territorio y sus gentes, conjugándolo con el cuidado y atención de nuestros mayores, quienes han sido protagonistas del pasado y pueden ser el eslabón necesario para la construcción de un futuro.

Debemos pensar en las posibilidades de generar nuevos empleos, en mantener actividades tradicionales, en la incorporación de mujeres y jóvenes para encontrar el equilibrio necesario entre hombre y medio. Y es que cuando hablamos de medio rural, es importante que recordemos el compromiso que desde siempre la mujer ha tenido para con su entorno. Ha sido uno de los grandes factores que ha asegurado la pervivencia en el medio rural y ha fijado población en su entorno. La mujer, ha sido un elemento clave en el dinamismo y la revitalización del medio rural, pues sin su esfuerzo, sacrificio, sentido común y sabiduría, no habiéramos podido crecer y pervivir las zonas rurales, sin olvidarnos que son objeto de permanencia y fijadoras de población en el medio rural.

La identidad rural, de la que hablamos hace unos momentos, se ha transmitido y ha permanecido en el tiempo, gracias a la protección que durante siglos han realizado las mujeres. Han sido depositarias de tradiciones, que sin su intervención, hubieran desaparecido. Ellas han sido quienes se han preocupado y ocupado por mantener vivo este cúmulo, sobre el que reposa gran parte de nuestro patrimonio cultural, entre otros. Han sido trabajadoras silenciosas que han colaborado con su tiempo y con su esfuerzo en la actividad económica de su entorno. Pero este gran esfuerzo, no se ha visto reconocido de la misma manera por el conjunto de la sociedad y por un sistema laboral y social, tratándolas injustamente y haciéndolas invisibles para él. A pesar de todo, si las preguntas...ellas siguen creyendo que “había que saber de todo para garantizar la subsistencia de los suyos”. El papel del medio rural, depende del papel que se otorgue a las mujeres y de los servicios y medios que se le ofrezcan para desarrollar su vida profesional y personal.

A ellas....., las debemos en gran parte....., nuestra IDENTIDAD RURAL.

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





Nuevo modelo de vida



Cuantas veces, de una manera o de otra, he defendido, en un mundo donde la dictadura económica ha tomado las riendas del caballo desbocado del ambicioso mercado; frente a la acumulación sin escrúpulos ni ética: LA HUMANIZACIÓN que nos obligue a hacer camino con las gentes. Frente a la privatización que intenta hacer de la sociedad, y sobre todo de los colectivos más pobres, su "hazmerreir": LO PÚBLICO, como camino hacia una sociedad de derechos sociales para todos y para todas. Frente a lo individual que nos embauca en la competencia injusta y desigual, y que además empobrece a una parte de la sociedad: LO COMUNITARIO, como apuesta de diversidad y de horizontalidad en nuestras relaciones, y de único camino para sobrevivir todos y todas. Este fin de semana pasado, un grupo de diecisiete colectivos de todo el estado español nos hemos reunido en un pueblo de Segovia, para ser capaces de avanzar juntos y juntas, en un momento tan difícil. Desde las opciones que también muchos otros colectivos apuntan e intentan comprometer con sus vidas; hemos intentado unir nuestros esfuerzos para ir avanzando hacia la definición colectiva del modelo comunitario que en este momento hemos de plantear en el medio rural de hoy y de mañana.

La PAC y sus agentes políticos; la OMC y sus estrategias locales y globales; la tierra, los bosques y el agua como

próximos instrumentos codiciados para el negocio del capital; están haciendo y harán del espacio y de las gentes del medio rural una piltrafa y una marioneta interesada sin rumbo. Hasta este momento han actuado con "falsas" campañas de control de producción y de calidad, las más de las veces llevadas a cabo con el objetivo de homogeneizar productos y sabores o de abaratar costes para controlar el consumo y por lo tanto a la población; más que de actuar con intención sana y de sostenibilidad con el propio ser humano que habita y trabaja en estas tierras.

Ante estas trampas, el pequeño medio rural con sus tradicionales estilos de vida, junto al medio urbano más sensible a estos planteamientos, necesitamos reivindicar LA SOBERANÍA ALIMENTARIA como instrumento de acción política transformadora de la realidad; necesitamos GENERAR PENSAMIENTO en una sociedad aplastada, dirigida y manipulada; y abrir NUEVAS REDES de apoyo mutuo entre el medio rural

y el urbano, de tal manera que se abran caminos para avanzar hacia un nuevo modelo comunitario en el propio medio rural.

Este modelo nuevo necesita de los espacios para pensar de los que se le está excluyendo. De la escuela, de la formación, de las nuevas tecnologías, de la riqueza de la diversidad. Seguro que deberán ser instrumentos utilizados de diversa manera a como se hace en otros contextos, pero con la seguridad de estar avanzando en la consecución de modelos de educación adecuados. Hacer de la tierra, con sus gentes, un espacio para alimentar y producir pensando en su propia población local, conservando su identidad, sus propias semillas, sus propias tradiciones, su artesanía, su propio estilo y derecho de vivir y el de las gentes y pueblos más cercanos. Hacer del espacio rural un lugar para sanar. Saludable en el cuidado y acceso a la salud de todas sus gentes, en sus producciones, en su medio

ambiente, en el desarrollo y calidad de sus servicios comunitarios. Del cuidado de la experiencia de la acogida entre sus gentes; para el acceso a la vivienda, en el necesario disfrute de los espacios comunes, en el cuidado del patrimonio natural o de otro tipo, en la potenciación de sus propias organizaciones que generen relaciones de horizontalidad. De lugares y gestos de solidaridad para alcanzar el derecho de las rentas básicas universales, o para abrir relaciones distintas con los inmigrantes u otros nuevos pobladores, o en el ejercicio de disponer de bolsas comunes de tierras u otros bienes, o en el esfuerzo de potenciar aquellas redes que realcen y vivan lo comunitario como identidad propia. Este modelo nuevo de sociedad rural con sus propias herramientas, lo será si posibilita "mediante estas prácticas realizadas y llevadas a cabo en el mundo de los estómagos saturados, los desnutridos alcancen los mínimos necesarios para una vida digna, devolviéndole cuanto se les ha robado". Emilio de Tapia

Carmen Valentín Cárdbaba



El día 29 de febrero, junto con otras compañeras de Segovia, asistí en Arenillas De San Pelayo a un encuentro de mediadores. Al igual que muchas de las personas llegadas de otras provincias no tenía una idea clara de lo que allí se iba a tratar, pero sí sabía que acudíamos para formarnos e informarnos sobre algo que a todos los que vivimos en los pueblos nos preocupa: la situación de las personas mayores en las zonas rurales.

Pudimos ver como en Arenillas, sí han conseguido lo que todos queremos, que los mayores puedan quedarse, como una gran familia, en sus propios pueblos debidamente atendidos en lugares habilitados con el esfuerzo y la solidaridad de todos.

Llevados de la mano y asesorados por personas cualificadas e implicadas en el Proyecto Piloto fuimos aportando nuestras opiniones, nuestras dudas y tímidamente esbozamos alguna que otra propuesta. La idea de dar a nuestros mayores la posibilidad de que puedan vivir allí donde dejaron la huella de sus vidas comenzó a posarse con fuerza en nuestras conciencias. Dar estabilidad y confianza a sus mermadas fuerzas, a cambio de ese pozo tan hondo de saberes y de experiencias.

Es cierto que, la voluntad de ayuda

hacia cualquier vecino del pueblo, forma parte de nuestra filosofía de vida. Pero en ese encuentro entendí, que el proyecto puede alcanzar metas mucho más eficaces si esa voluntad se hace de forma coordinada y en equipo.

Son muchos los propósitos que salieron de nosotras para que este proyecto siga adelante, muchas las razones que nos impulsan a pensar que, ayudando a que sean más hondas las huellas que sobre el sendero hicieron nuestros mayores, estamos construyendo nuestro propio camino.



“Vinos con expresión, sabor a nuestro territorio”



DOP Sierra de Salamanca, otorgando su gestión a la AVEVSSa.

Nuestra principal característica es la tipicidad muy marcada debido a las características especiales del territorio. Con tipicidad, me refiero a que son vinos muy distintos, vinos ligados al territorio, a la gente que los elabora, a los viñedos... Creo que es el fin último de una DOP, proteger algo que es único y que no se produce en ninguna otra región. Creo que es algo que se ha perdido en las últimas décadas, cada vez los vinos se parecen más, aunque vengan de zonas distintas. Nosotros luchamos en contra de esto, queremos elaborar vinos en los que se sienta y perciba de dónde vienen.

Nuestra zona de producción se extiende a lo largo de 500 km cuadrados, en 26 municipios, vertebrados por el río Alagón. Este territorio está demarcado como Parque Natural y Reserva de la Biosfera, con diversi-

En la Sierra de Salamanca el viñedo y el vino ha estado vinculado desde siempre a la naturaleza y al ser humano. Durante siglos se ha cultivado el viñedo en bancales, buscando la integración con el paisaje y seleccionando los mejores suelos y orientaciones para elaborar vinos distintos; vinos ligados a la tierra. En la última década del s. XX, el paradigma en la vitivinicultura serrana ha dado un cambio, y se han creado 4 modernas bodegas, y se renueva la última cooperativa en funcionamiento. Es entonces, en el año 2010, nace la idea de crear la DOP Sierra de Salamanca, tras detectar la necesidad de proteger la tipicidad y autenticidad de los vinos de nuestra zona.

Con esta idea nace la Asociación de Viticultores y Elaboradores de Vino de la Sierra de Salamanca (AVEVSSa) en el año 2007, fundada por las 5 bodegas y un grupo pionero de viticultores con el objetivo de promocionar los vinos, proteger la comarca vitivinícola y conseguir la DOP.

Durante 2008 y 2009 se realiza un estudio justificativo en el que se demuestra que se elabora vino de alta calidad en la zona; se delimitan los municipios con terrenos capaces de producir uva de alta calidad y se tipifica el terruño de la Sierra (suelos, clima, variedades, viticultura...). En Junio de 2010, el MARM aprueba la figura de protección

dad de suelos, microclimas, orientaciones... A rasgos generales, podemos decir, que tenemos suelos ácidos (muy raros en España), clima mediterráneo y viñedo en terrazas sobre laderas con mucha pendiente. Estos paredones están situados en los mejores terrenos para el cultivo del viñedo, orientados al Sur sobre el río Alagón y sus afluentes. Las cepas son extremadamente viejas (el 50% del viñedo tiene más de 80 años!) produciendo poca uva de mucha calidad.

Nuestros vinos son las tres variedades aceptadas desde la DOP; desde el inicio hemos apostado por las variedades que llevan en la Sierra desde hace muchos siglos. La Rufete, mayoritaria y autóctona, se caracteriza por dar vinos con mucha carga aromática, muy elegantes y sutiles. Por otro lado, la tempranillo y garnacha de nuestra zona son distintas, habiéndose adaptado a las características de nuestros suelos y clima durante muchos años. Miguel Udina Argilaga



Modesto Celada Vaquero



cercano.

Con mucha ilusión escribí sobre los dos pueblos en que he vivido San Nicolás y Moratinos y me reció ser editado con el título de EN LA TIERRA DE CAMPOS “MEMORIAS DE UN LABRADOR” del que se han hecho dos ediciones.

Decepcionado por el mal comportamiento de mi editor, decidí seguir escribiendo en un blog que ya registra casi 60.000 entradas en los tres años que escribo algo cada fin de semana, bajo el título de VIVENCIAS DE AYER Y DE HOY.

La utilización de las nuevas tecnologías tiene muchas ventajas, pues con el ordenador se puede corregir cualquier texto, incluir aportaciones que se habían olvidado y hasta cambiar

Modesto Celada Vaquero es un labrador jubilado de 85 años. Vive en Moratinos (Palencia) y es aficionado a escribir de las costumbres y modos de vida de los habitantes de estos pueblos. Le encanta la lectura y le gusta viajar recopilando en un libro de viajes todas sus facetas, apoyadas por fotografías. Participa de manera muy activa en las actividades del Piloto de Mayor a Menor en la zona de Páramos y Valles Palentinos.

A los 80 años empecé escribiendo a máquina y luego me di cuenta de las ventajas que tiene el ordenador. Por temor a estropearlo empecé con uno de segunda mano y cuando empecé a dominar su funcionamiento compré otro mejor. Actualmente tengo un portátil moderno.

No tengo ningún conocimiento de informática, pues pasé toda mi vida dedicado a las faenas agrícolas, poniéndome a escribir estimulado por la lectura de un libro que narra la historia de un pueblo

el orden de lo escrito con tal facilidad, que parece un milagro las ventajas que aporta este revolucionario sistema.

Cuando le preguntamos si había usado las nuevas tecnologías para intercambiar conocimientos en el mundo rural nos dice que en general pocas, pues en un concepto rural tan cerrado, no se da mucho la comunicación. También influye que hasta ahora no se han empezado a comprar ordenadores, pero tenemos muchas dificultades para sacarle el rendimiento que podríamos tener con más conocimientos.

No obstante es muy gratificante mantener correspondencia electrónica con mis familiares, amigos y conocidos de toda España.



EE. CC. Ávila

Concurso de tapas |

Por 2º año consecutivo la Escuela de Hostelería El Rondón ha organizado un concurso de Cocina en Miniatura entre los alumnos de los cursos que actualmente tiene operativos (Cocina, Alojamiento Rural y Taller de Empleo), para que pusieran en práctica los conocimientos adquiridos en sus diferentes acciones formativas. Destacando que las más de 40 recetas presentaban estaban elaboradas con productos autóctonos, con el fin de recuperar las tradiciones gastronómicas de nuestras zonas rurales

Durante la semana del 27 de febrero al 2 de marzo, fueron los clientes los que valorando a través de unas papeletas las diferentes tapas realizadas, otorgándoles un 40% del total de la puntuación. Los profesores han valorado la limpieza, las técnicas de cocina utilizadas, la ejecución y el sabor; suman otro 40% a la puntuación de los alumnos.



La última fase de la votación tuvo lugar con un jurado de siete personas, entre periodistas, autoridades y personal de El Rondón, que han concedido con sus votos el 20% restante; realizando una cata de las 10 tapas más votadas por clientes y profesores.

El ganador ha sido un alumno del curso de Cocina (que tienen horario de mañana) con su tapa "pergamino de piquillo relleno de crema de queso".

EE. CC. Ávila



Esta elaborada con productos de la provincia de Ávila, pero conjugando tradición y vanguardia ya que las técnicas utilizadas para su elaboración eran vanguardistas.

En total se presentaron unas 40 tapas, elegidas por los propios alumnos, formando grupos. Cada equipo está formado por tres personas, cada día pasaban tres equipos, menos el taller de empleo que los equipos van rotando, y así cada alumno presenta una tapa diferente y propia.

En ellas se utilizaron productos de la zona como la carne avileña, el queso montanebro, los melocotones del Alberche, o los vinos de Cebreros (tanto para las salsas como de acompañamiento).



Fueron los propios participantes los encargados de explicar al jurado y a la gente cómo habían elaborado su tapa y por qué se habían decantado por ellas, y en muchos casos coincidieron que eran recetas que hacían desde siempre en casa pero que les habían dado un toque de vanguardia aplicando técnicas nuevas de cocina.

Segovia

**Encuentros DE MA-
YOR a menor |**

Las aulas del CRA El Olmar recibieron el pasado día 9 de marzo la visita de varias personas mayores que quisieron compartir sus conocimientos con los más pequeños y con su profesorado durante una interesante jornada.

De este modo, en Torrecilla del Pinar la jornada tuvo un punto gastronómico pues Filomena, Justina, Obdulia y Edesia explicaron al alumnado los métodos tradicionales de elaboración del membrillo, del pan con harina de trigo candeal y de los florones que pudieron degustar al finalizar.

En Hontalbilla, Berta, Concepción y Leo dieron a la jornada un toque festivo y hablaron de juegos y festividades tradicionales que se celebraban en la localidad.



En Fuentesauco de Fdña. no quisieron olvidarse de nada y tocaron diferentes temáticas. Así, Antonio explicó cómo se realiza la matanza, Felisa Pérez la elaboración del queso, Felisa García recitó varias poesías y Juliana explicó el antiguo oficio de alguacil y su importancia para los pueblos.

En Olmbrada los más pequeños aprendieron con Basi, Paz y Flora juegos, canciones y poesías que desconocían y que les resultaron muy divertidas. Mientras, los más mayores del colegio visitaron la herrería de Frías que les mostró el funcionamiento de la fragua y la forma de trabajar los metales que han utilizado en su familia a lo largo de varias generaciones. Después visitaron a Zosi que explicó el oficio de tejedora a partir del telar que aún conserva, con el cual ella y su marido se ganaron la vida.

Sierras de Bejar y Francia

Red de cocineros |

Con el inicio del año, comienzan de nuevo a retomarse los contactos con los Restaurantes de la Comarca. Tenemos muchas cosas pendientes, pues la verdad, ganas no les falta y motivaciones tampoco. Ahora más que nunca hemos de apostar fuerte por el objetivo que nos une, que no es otro que la promoción de nuestros establecimientos, promocionando nuestra Sierra, sus productos y su gastronomía.

La participación está siendo todo un éxito, pues 11 eran los restaurantes interesados en esta iniciativa, y para esta reunión han venido 10, por lo que la clasificamos de un total éxito. Con todos ellos, se ha firmado un convenio para fijar las pautas y responsabilidades que nos comprometemos a asumir, pero también vamos asignando cosas que hacer a cada cual, pues debemos participar todos e ir asentando el camino, para cuando este Proyecto Piloto desaparezca, se haya creado una estructura firme que sea capaz de seguir trabajando sola y dinamizando y creando actividades en nuestras sierras.



Destacamos algunos los acuerdos que se han establecido: necesitamos crear una imagen y logotipo que nos defina, y esto debemos saber cuánto nos costará. Debemos pensar en el "nombre comercial" cómo nos denominaremos y publicitaremos. Valoraremos la idea nacida anteriormente, en que los establecimientos utilizarán un "menú común" que todos pondremos a disposición de nuestros clientes, en el que se deberán utilizar productos locales de la zona en los platos de ese menú, y, debemos decidir cómo le vamos a nombrar, estableceremos su periodicidad, precio, época... Es importante, que lo unamos a la celebración de otro tipo de jornadas gastronómicas sobre otros productos de caza, jamón, etc.

Comarca de Ledesma

Expo MAM se va de gira |



Partimos del conocimiento de vivir en días inciertos y de la necesidad de poder llegar a los nuestros a través de ilusión y participación que es en realidad el objetivo que perseguimos desde MAM. Con esta premisa el grupo técnico de Adecasal se planteó cómo llegar de una manera práctica a los pueblos que englobamos desde la zona este y que conociesen de primera mano cual había sido el contenido de los talleres que habíamos realizado. Únicamente era necesario que cada municipio se encargase de hacer llegar a la población que le seguía en el calendario, el material expositivo. Y ha sido dicho y hecho.

Expo MAM ya ha recorrido la zona oeste: El Manzano, Monleras, Sardón de los Frailes, Almendra y Villaseco de los Reyes. Y ahora es el turno de la zona este donde ya hemos comenzado por San Pedro del Valle y continuará en las localidades de Villaseco de los Gamitos, Encina de San Silvestre y Juzbado.

El fondo expositivo auna todo el material recopilado a través de Revitaliza y Mam, del taller documental, taller de pirograbado y la colaboración de los departamentos de dibujo, animación por ordenador y cerámica artística de la Escuela de Artes y oficios de Salamanca. Una vez estudiados y conocidos los temas más destacados de nuestros pueblos subimos un escalón más e incorporamos al equipo técnico un cámara y pasamos a filmar pequeñas microhistorias que intentaron explicar la memoria de nuestros pueblos. Después de muchas sesiones y la acumulación de un metraje extenso pasamos a editar las filmaciones que dieron como resultado dos documentales de gran valor social y etnográfico. Crónicas y memoria y Río Salvaje.

C. de Ledesma

Después de las filmaciones pasamos a una tercera fase que nos resultó muy gratificante. Recogimos todo el material fotográfico y de audio y lo presentamos en la Escuela de Artes y Oficios de Salamanca. El proyecto fascinó a los profesores de diseño por ordenador, ilustración y cerámica artística. Resolvieron hacer una intervención con el material que pusimos a su disposición y planificaron el trabajo con sus alumnos desde un plano multidisciplinar.

La metodología consistió en pequeñas charlas a los alumnos de la escuela y fuimos documentando el pasado de pueblos sepultados por pantanos, historias de aceñas y molinos, el pasado del río y el presente del pantano. En definitiva, el ayer y el hoy de sus pueblos.



La dinámica consistió en la elección de pequeñas historias por parte de los alumnos y una primera etapa de ilustración y dibujo supervisada por su profesor. Una vez terminados los dibujos se trasladó el material al departamento de diseño gráfico por ordenador donde obtuvimos pequeñas historias animadas digitalmente que nos mostraban el todo a través de la mirada de alumnos de apenas 16 años que hacían su primera incursión en el mundo de la animación. Con el departamento de cerámica artística pudieron desarrollar todo el proceso que ampara la creación cerámica a través de "Los cuatro elementos; tierra, agua, aire y fuego" creando sus propias piezas desde los comienzos hasta la elaboración de hornos de serrín primitivos con ladrillos.

Todo este material es el que está siendo mostrado y al que estáis invitados. No es nuestro propósito solamente el mostrarlo y en cada presentación damos una pequeña explicación didáctica para que entiendan el porqué y que es lo que hacemos los técnicos de MAM.

¿Cómo funciona una fragua?

Se trata de calentar el hierro u otro metal, mediante el fuego, para poder trabajarlo. Se forma una hoguera de carbón al que hay que meter oxígeno para mantener viva la llama. Tanto antiguamente como hoy el sistema es el mismo, el carbón, exceptuando las grandes industrias que utilizan gas, la diferencia estriba en cómo aportar el oxígeno al fuego, antes se hacía con un fuelle o con un molino de agua y hoy se consigue de forma eléctrica.



¿Qué aspectos del trabajo de herrero han variado con el tiempo y cuáles se conservan?

El trabajo artesano ha variado muy poco en lo relativo al tiempo/oficio, el trato con el cliente sigue siendo muy personal y el tiempo que se dedica a la realización de una pieza artesana sigue siendo alto.

En cuanto a los materiales se siguen utilizando los de antes, pero ahora se pueden trabajar más aleaciones, lo que ha cambiado sobre todo es la forma de trabajarlos apoyándonos en otro tipo de maquinaria. A las herramientas propias del herrero como las tenazas y los escoplos se han unido otras mecánicas como las sierras.

Eres joven y vives en el medio rural de un trabajo tradicional y artesanal, ¿qué aspectos positivos destacarías de tu modo de vida?

Permite un contacto humano muy cercano, tanto en la relación laboral con los clientes como en el día a día con los vecinos. También facilita

Arte y vida en el medio rural

Juanjo Frías representa muy bien la filosofía de este Proyecto. Vive en Olombrada ejerciendo una actividad que inició su abuelo Eusebio y que aprendió de su padre: la herrería.

¿Cuáles fueron las principales razones que te impulsaron a continuar con el oficio familiar? Por un lado mi propio crecimiento personal, el hecho de formarme y dedicarme a un oficio que siempre me ha gustado y con el que me siento a gusto. También el hecho de conservar el oficio, mantenerle vivo en un pueblo como Olombrada en el que llegó a haber tres fraguas, y ¡cómo no! continuar con la saga familiar.

el contacto con la naturaleza y el contacto con nuestra historia, con las formas de vida de nuestros antepasados, con la cultura tradicional... todo esto se encuentra aún presente en los pueblos.



¿Qué futuro ves a los oficios artesanales?

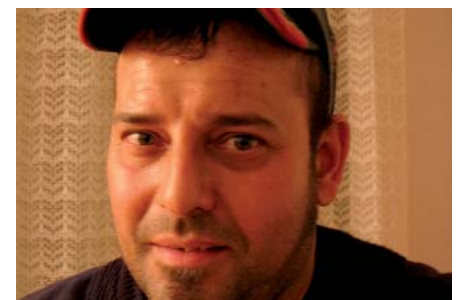
El futuro de los oficios artesanales estará basado en la calidad de las piezas fabricadas y en la calidad de la atención al cliente, pues el cliente además de sentirse bien atendido sabrá que tiene en su poder una pieza u obra.

La juventud es cada vez más escasa en los pueblos, ¿qué soluciones o posibilidades ves a esta situación?

Este es un tema bastante difícil porque la gente joven tiene que salir fuera a formarse, en muchas ocasiones en carreras universitarias que tienen muy poca o ninguna salida laboral en el medio rural por la baja población. El hecho de ir a las ciudades a estudiar les pone al alcance una serie de recursos culturales, de ocio y sociales a los que les cuesta trabajo renunciar para regresar a vivir al pueblo.

Hace unos días recibiste en tu taller alumnado de la escuela de Olombrada, ¿qué valoración haces de la experiencia?

Creo que es una experiencia muy buena para los niños, pues hoy en día, los niños de los pueblos saben usar Internet, pero en muchos casos desconocen la cultura tradicional que les rodea y que en gran medida se encuentra a su alcance. Comprendiendo los oficios antiguos se comprenden las necesidades humanas a las que éstos han dado respuesta, y se entiende la evolución que han tenido a lo largo del tiempo.



Para finalizar, ¿con qué te quedas de este oficio?

Con todo. Uno mismo hace el estudio, el diseño y la elaboración, pero sobre todo me quedo con la artesanía. Me gustaría que no se perdiera aunque creo que es difícil, los trabajos artesanos son caprichosos y muy caros y por tanto difícilmente rentables como negocio.

► www.semillasvivas.com |

Semillas Vivas es un proyecto de la Unión de Campesinos de Segovia para conservar la biodiversidad agraria y poner en valor el saber campesino del medio rural en el que se realizar actuaciones como aumentar el compromiso de la población con la diversidad biológica de los ecosistemas agrarios, reconocer la labor de conservación de los campesinos/as y divulgar el patrimonio cultural y natural.



► **Encuentro ASAM** | Con re rercipróximo encuentro en Co-marca Sierra de Béjar y Francia el 27 de marzo 2012 en el Centro Piloto de Formación "RedNacimiento", Fuentes de Béja.

► **El cultivo biológico** | Es un libro que nos habla de una técnica cada vez más usada de trabajar la tierra, en armonía con la naturaleza, utilizando sus innumerables recursos.

Por ejemplo aplicando abonos orgánicos en vez de artificiales, o recetas de pesticidas elaborados a base de plantas y de decocciones. Este tipo de cultivos permiten mejorar la calidad y el sabor de los productos obtenidos y respetar el equilibrio ecológico.

► **Asamblea General de CAS**

| La XXIII Asamblea General Ordinaria de Colectivos de Acción Solidaria que se celebrará del 13 al 15 de abril en Navas de la Asunción (Segovia). La llegada de los participantes se realizará el Viernes 13 sobre las 18 horas, seguidamente se dará a conocer la experiencia de ISMUR y de Escuelas Campesinas de Segovia.

El sábado expondremos el trabajo realizado en los diferentes territorios, y analizaremos las buenas prácticas nos comprometemos a mantener desde CAS. Por la tarde a partir de las 16,00 horas tendremos la Asamblea General Ordinaria, y seguidamente nos reuniremos por grupos. El colofón será la actuación de artistas de la zona.



ORGANIZA:

FINANCIA:

