

I+D para la sierra

Las difíciles condiciones orográficas y climáticas de la comarca han marcado decisivamente el desarrollo económico de Os Ancares. El aislamiento de las aldeas, la pervivencia de una agricultura de subsistencia, la escasísima comercialización de las producciones... son parte del escenario en que desarrolla su labor la Asociación Desarrollo Os Ancares.

INNOVACIÓN



Becerreá, Cervantes, Navia de Suarna, As Nogais y Pedrafita do Cebreiro comparten una zona montañosa al este de Lugo, la Sierra de Los Ancares, barrera natural que marca el límite fronterizo entre Galicia y Castilla y León y da nombre a toda la comarca.

Una orografía sumamente accidentada, un clima oceánico de montaña con abundantes precipitaciones en los meses de invierno y nevadas en las zonas altas han dificultado el acceso a los campos y favorecido la creación de multitud de asentamientos de población al lado de sus minifundios. Proliferan así numerosas aldeas y núcleos de población de difícil acceso que condicionan en gran medida la evolución y el desarrollo económico de la comarca.

mico de la comarca.

Es la actividad ganadera y sobre todo la agrícola la base fundamental de su economía. Los cultivos predominantes son el trigo y el centeno, si bien crecen también frutales en las zonas más bajas donde el clima es más benigno. El desarrollo tanto de la agricultura como de la ganadería ha sido muy básico, de subsistencia y familiar, con una escasísima comercialización de las producciones.

A pesar de la riqueza forestal de la zona, en que abundan robles, abedules, nogales y acebos, es muy escaso el aprovechamiento de los recursos forestales.

En este escenario y con el ánimo de impulsar el desarrollo económico de la zona se constituyó la Asociación Desarrollo Os Ancares, D.O.A., que reúne a la gran mayoría de los agentes económicos, sociales y culturales y a los ayuntamientos de la comarca y apoya en la actualidad proyectos muy diversos relacionados

con el turismo, agricultura, ganadería, artesanía e industria.

El turismo rural se ha desarrollado notablemente en los últimos años, y son muchas las casas y pazos habilitados como casas rurales. Para difundir y hacer más accesibles las posibilidades turísticas de la comarca la Asociación abrió una página en Internet en la que se detallan los atractivos y la oferta de servicios de cada uno de los municipios. Aparecen también descritas 31 rutas de senderismo que se adentran en todos los rincones de la Sierra.

Uno de esos atractivos son, sin duda, las pallozas, uno de los valores patrimoniales y culturales más singulares de la comarca, algunas de las cuales están siendo rehabilitadas con el asesoramiento de la Asociación.

Se está potenciando la producción agrícola y forestal, la conservación y mejora del medio ambiente y del entorno, empresas de muebles artesanales, fábricas de embutidos, parques de cría de animales para la caza, la artesanía del cuero y la cerámica, etc. En todas y cada una de las actividades que se desarrollan hay un importante capítulo dedicado a la formación y son numerosos los cursos patrocinados por la Asociación.

La Asociación Desarrollo Os Ancares participa además en otros proyectos financiados por el Fondo Social Europeo. Así presentó, y fue seleccionada, la candidatura "Oportunidades profesionales para las mujeres de Os Ancares" en el programa NOW, proyecto que ofrece formación, apoyo y orientación a las mujeres interesadas en



La comarca conserva un rico patrimonio cultural y etnográfico. Hórreo en Villarello



Foto central: Una agricultura familiar y de subsistencia con escasa comercialización de las producciones.

Foto: Joaquín Guijarro

insertarse en el mundo laboral.

Un convenio de colaboración entre la Asociación y la Universidad de Santiago, ha hecho viable un proyecto de I+D que trata de valorizar el queixo do Cebreiro, un producto artesanal fabricado en la comarca desde la Edad Media. Debido a la dispersión de los elaboradores en una zona con difíciles vías de comunicación, hay multitud de variedades de este queso caracterizado por su forma de "sombbrero de cocinero", y cuyas especiales características se quieren mantener aunque se pase de la elaboración artesanal a la producción industrial.

La dificultad de acceso a los campos ha favorecido el asentamiento de la población junto a los minifundios

En colaboración con la Universidad de Santiago y la Consejería de Agricultura, la Asociación ha publicado un manual para la "Adaptación de los sistemas de producción artesanal a planta piloto" con el que se pretende "promover la actualización de conocimientos entre los artesanos" con el objetivo no de "cambiar los usos que caracterizan las fabricaciones

tradicionales sino matizarlas en cuanto a la incorporación de nuevas tecnologías que permitan una mayor estandarización, optimizar el rendimiento y mejorar la salubridad de los productos".

El problema fundamental para desarrollar esta iniciativa es la falta de personal cualificado; para subsanarlo se realizan numerosos cursos de formación para nuevos queseros y para la puesta en marcha de las nuevas instala-

ciones. Se han realizado cursos sobre fabricación e higiene en la elaboración de queixos do Cebreiro, gestión y comercialización en PYMES agroalimentarias, cursos de marketing, merchandising, etc.

El aumento de la producción de leche de la zona, -hasta ahora la mayor parte del ganado vacuno se utilizaba para la obtención de carne, la mejora de las comunicaciones, que permite su

posterior recogida, los mejores conocimientos sobre los métodos industriales más adecuados para la elaboración de este tipo de queso, la mano de obra cada vez más cualificada, favorecen que se haya despertado un enorme interés por estas iniciativas que se refleja en numerosos proyectos para poner en marcha nuevas instalaciones. Se cuenta además con un factor positivo para la comercialización de este producto: un mercado potencial muy importante, oferta muy restringida y precios de mercado muy elevados.

Como ejemplo, la Asociación se refiere al caso de Verónica Marcos Arroyo, miembro de la Asociación de Mujeres As Bulidoiras, que participó en los programas de orientación para el empleo del programa NOW y que decidió crear una quesería artesanal para insertarse en el mundo laboral. Recibió formación dentro de las actividades del proyecto I+D, y para la puesta en marcha de la industria artesanal de fabricación de queixo do Cebreiro contó con la subvención necesaria del programa LEADER. En la actualidad y después de dos años de actividad, ya se plantea la ampliación.

El CEDER comarcal ha prestado asesoramiento para la rehabilitación de pallozas

Este es un ejemplo significativo de la eficacia de la concentración de recursos y programas y de los efectos positivos del I+D en el medio rural que junto con la coordinación llevada a cabo por Desarrollo Os Ancares contribuyen a la valorización y recuperación de los productos locales y en el aspecto social, generan puestos de trabajo, algo de vital importancia para la comarca. ■



Se ha puesto en marcha un proyecto de I+D para la valorización del queixo do Cebreiro

