



Al andar se hace camino

La Asociación Salmantina de Agricultura de Montaña ha concentrado sus esfuerzos en la promoción del turismo y en el apoyo a los productos tradicionales -algunos emblemáticos- de la comarca. La valorización de la Cañada Soriana, la reutilización del patrimonio ferroviario en desuso o el Museo del jamón ibérico son algunos de los proyectos en marcha.

En la primera fase del Programa, la Asociación apoyó la creación de un Centro de Oficios Artísticos y Turismo Rural (Artesa) en una casona rehabilitada de la localidad de Candelario, uno de los pueblos más hermosos de la comarca que está declarado Conjunto Histórico-Artístico. El Centro ofrece a los turistas y visitantes la posibilidad de aprender una actividad artesana o un oficio en los talleres multiuso y alojarse en un pequeño hotel de montaña que está abierto a los participantes en los cursos y a otros visitantes a través de las Centrales de Reservas de Turismo Rural.

En sus cuatro talleres, se pueden realizar prácticas de textil, cuero, bordado serrano, forja, cerámica, vidrio, dibujo... El centro cuenta también con un área de creación y comercialización de prototipos y productos propios y con una tienda de artesanía de las Sierras de Salamanca y de otras comarcas españolas. Pero Artesa ofrece también otros programas y actividades culturales y de ocio y sus instalaciones pueden utilizarse para realizar seminarios, jornadas o grupos de trabajo. Además, en colaboración con otras iniciativas de turismo rural, el centro ofrece actividades de turismo activo relacionadas con el medio natural y cultural de la comarca como visitas a los pueblos de la sierra, rutas a caballo, senderismo, montañismo...

A esta iniciativa, realizada dentro del LEADER I, hay que sumar los nuevos proyectos para el fomento del turismo que ya se han puesto en marcha. Así, en colaboración con otros Grupos LEADER y PRODER de Ávila, Cáceres y

Salamanca, se ha empezado a trabajar en el diseño de una ruta turístico-cultural en torno al Sistema Central que se concretará en la señalización de una red de senderos, la realización de una guía de recursos y la definición de una oferta conjunta de establecimientos turísticos.

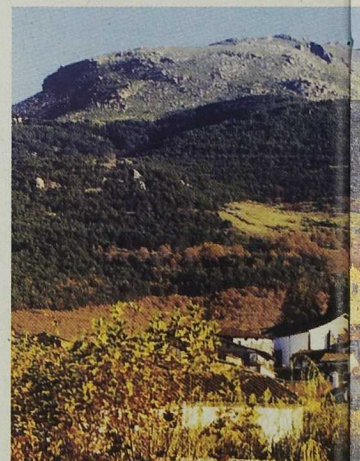
En colaboración con otros Grupos de Castilla y León, La Rioja y Extremadura se está trabajando en un proyecto para la valorización de la Cañada Real Soriana Occidental

También en colaboración con Grupos de La Rioja, Soria, Segovia, Ávila, Cáceres, y Badajoz y con el Concejo de la Mesta a través de su Proyecto 2.001, se está elaborando un proyecto para la valorización de la Cañada Real Soriana Occidental. El objetivo es la conservación de los elementos culturales y patrimoniales propios de la cañada y su puesta en uso a través de diversas acciones como trashumancia de rebaños, señalización, oferta de productos temáticos ... para generar actividades turísticas y contribuir al desarrollo del territorio por el que discurre la cañada. Durante 1.998 se ha realizado una trashumancia con un rebaño de unas 2.000 ovejas que ha servido, además, para que a su paso por los pueblos se realicen actividades relacionadas con la trashumancia.

La recuperación de un patrimonio en peligro anima también una de las más



Trashumancia por la Cañada Real Soriana Occidental. Mayo 1998



Candelario acoge el Centro de Ci



Con ayuda del LEADER, la situación de la producción vinícola en la comarca ha experimentado una transformación radical

interesantes iniciativas en que participa la Asociación Salmantina de Agricultura de Montaña. En concreto, la preservación y reutilización del patrimonio ferroviario en desuso de Castilla y León, más de 1.000 kms. de los 2.856 kms. de vías férreas que Renfe posee en la región. Se ha creado ya una Asociación, en que participan varios grupos LEADER y PRODÉR y la Asociación de Amigos del Ferrocarril, y que tiene como objetivo recuperar el material ferroviario -vías, máquinas, edificios e instalaciones- y apoyar iniciativas como la creación de un gran museo regional en el espacio de la antigua estación de Valladolid.

El Grupo de Acción Local colabora en la creación de un centro para la difusión del jamón ibérico de Guijuelo

La actividad de ASAM en la valorización de productos tradicionales ha sido también muy intensa. La Asociación ha apoyado la modernización de una almazara en que pudiera centralizarse todo el aceite de la comarca sustituyendo a las almazaras que funcionaban con sistemas tradicionales inadecuados y evitando así el proceso de abandono del cultivo del olivo que ya se había iniciado en la zona. Como complemento imprescindible, se incorporó un sistema de depuración de alpechines, un residuo considerado como uno de los mayores contaminantes medioambientales. La planta depuradora utiliza una nueva tecnología capaz de tratar 69.156 kg/día de alpechín y de aprovechar los subproductos originados en el proceso haciendo así posible la obtención ecológica del aceite de oliva virgen.

Otro cultivo tradicional, el viñedo, el más adaptado y el que más ha conservado el paisaje y el medio ambiente de la Sierra de Francia, se ha beneficiado también del apoyo del LEADER comarcal. Y así, si

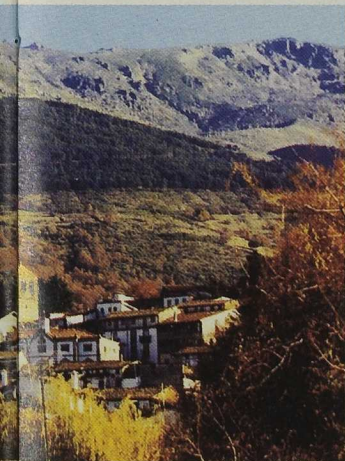
hace sólo unos años la producción de vinos en la comarca había entrado en franca decadencia, con grandes excedentes de graneles de baja calidad o poca elaboración, hoy la situación es radicalmente distinta: se ha renovado una cooperativa en San Esteban de la Sierra incorporando tecnología moderna en las líneas de elaboración y embotellado y se producen ya 200.000 botellas al año. Los vinos, elaborados con las variedades rufete -autóctona de la comarca- y tempranillo tinto han sido ya premiados en certámenes regionales y nacionales. A corto plazo, el objetivo es obtener la Denominación de Origen para los vinos de la zona.

A la hora de valorar la importancia de este proyecto, sus responsables resaltan su carácter cooperativo y su efecto dinamizador y ejemplarizante para otras iniciativas agrícolas; también su positiva repercusión sobre el medio ambiente al conservar grandes extensiones de terrenos de cultivo que, de abandonarse, quedarían expuestos a la erosión y a los incendios. No menos interés tienen los estudios y trabajos agronómicos que se realizan en el viñedo, la investigación sobre las variedades autóctonas de uva y la optimización de las elaboraciones. ■

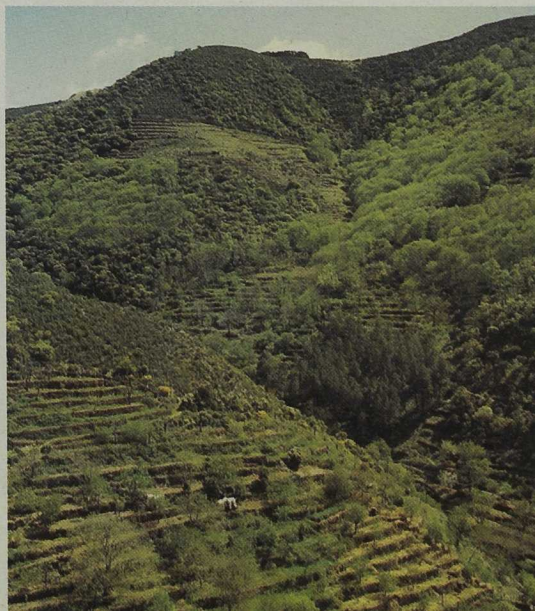
MUSEO DEL JAMÓN IBÉRICO

Los embutidos de cerdo ibérico y la industria chacinera del sureste de Salamanca ocupan un lugar muy destacado dentro del sector cárnico de la economía española: en la zona se sacrifican alrededor de 500.000 cerdos ibéricos que representan el 60% del censo nacional de los ejemplares de esta raza.

A iniciativa del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Guijuelo, el Grupo de Acción Local está apoyando un proyecto que quiere contribuir a la difusión del embutido ibérico y del ecosistema de la dehesa. Para ello se propone la creación de un centro que contará con secadero-bodega en el que el visitante podrá acercarse al proceso de elaboración de los productos amparados en la Denominación de Origen Guijuelo; un aula de audiovisuales y un museo etnográfico en torno al jamón y al cerdo ibérico. El centro contará además con la infraestructura necesaria para la realización de cursos de formación, seminarios o jornadas que contribuyan a la formación y reciclaje de los profesionales del sector.



Actividades Artísticas y Turismo Rural



A través de diversas acciones, se ha frenado el abandono del cultivo del olivo que ya se había iniciado en la zona.