

Prepirineo Navarro-Aragonés, Valle del Alagón (Cáceres)

LO QUE NOS DA LA TIERRA

MARIBEL AGUILAR. Texto y fotos



El patrimonio rural incluye una gran variedad de productos agroalimentarios tradicionales. LEADER+ quiere ayudar a recuperar esa herencia y dotarla de la fortaleza suficiente para competir en los mercados. Para ello, Grupos de desarrollo de toda España como Prepirineo, Montsec y Valle del Alagón trabajan a favor de los productos locales.

En primavera, el vivero de plantas ornamentales subvencionado por LEADER+ en Coria dará sus primeros frutos.

El recuerdo capturado en un jarrón artesano, un queso, una gota de aceite o un medallón de piedra suele ser la debilidad del turista que elige el medio rural como destino para sus momentos de ocio. Pero el paso de esa compra puntual a la compra diaria en la ciudad es difícil, puesto que los sistemas de distribución y los precios que marca el mercado no suelen favorecer a los productos más artesanos. La experiencia de los últimos años ha demostrado a los Grupos de Acción Local que deben ejercer una discriminación positiva hacia las personas que mantienen viva la herencia de oficios antiguos y hacia quienes todavía saben cómo sacar lo mejor de cada tierra.

El GAL leridano Consorcio **Montsec** Sostenible ha nacido a la par que LEADER+, pero a pesar de su juventud, ha querido que la potenciación de los productos locales esté dentro de su estrategia de desarrollo. Uno de los

primeros proyectos en aprobar ha sido la mejora de las infraestructuras de una almazara familiar en la localidad de Os de Balaguer. Los promotores, Raúl Freixes y Rosa Martínez atestiguan la diferencia gracias a una simple máquina de llenado automático de botellas de aceite: “Para nosotros el trabajo era muy lento y laborioso cuando teníamos que llenar las garrafas de aceite una por una, con cuidado de que no se derramara, o directamente a mano con un embudo, si se trataba de un recipiente de litro. Así que la máquina que hemos podido comprar gracias a la ayuda de LEADER ha significado mucho para nuestro día a día, y aunque también la habríamos comprado sin esa subvención a fondo perdido, desde luego hubiésemos tenido que esperar, porque el pasado año los olivos se helaron y esta campaña ha sido mala”. La ayuda del LEADER+ también la han destinado a la compra de un ordenador y un programa in-

formático que les permitirá guardar en el cajón calculadora y libretas de contabilidad. Además, podrán controlar el proceso que sigue la oliva desde que llega en el remolque y es pesada, hasta que es envasada y puesta a disposición del consumidor.

El grupo de desarrollo interautonómico del **Prepirineo Navarro-Aragonés** también dedica ya sus recursos a potenciar la valorización de los productos locales. La Feria de la Judía de Luesia es uno de los siete proyectos más significativos presentados en estos primeros meses de actividad. El certamen, que se celebró los pasados 7 y 8 de diciembre, fue la punta de un iceberg, como relata la técnico del GAL en Aragón, Cristina Gómez: "Luesia es una localidad en la que tradicionalmente se ha cultivado la judía, pero ahora sólo 12 familias la producen. Los agricultores que conocen las variedades autóctonas son personas mayores y si no

tres de ellos, Sos del Rey Católico, Uncastillo y Ayerbe, suman 4.000 habitantes, mientras que la población total sólo asciende a 5.500 vecinos. Ante la preocupación por las consecuencias que conllevará la inminente reforma de la PAC, el Grupo de Acción Local entiende que el apoyo a estos productos locales y a la agricultura ecológica es fundamental para vertebrar el territorio y generar empleo que permita quedarse a los jóvenes en los pueblos pequeños.

Pero si es importante saber hacer buenos productos, no lo es menos saber venderlos.



En Uncastillo, el taller de cantería da trabajo a los jóvenes de una escuela taller.

La Feria de la Judía de Luesia es uno de los proyectos más significativos presentados en estos primeros meses de actividad en el Grupo Prepirineo

se recogen y transmiten sus conocimientos, la producción puede perderse". La corporación de este municipio planteó la Feria para animar a los agricultores locales a "retomar la producción de judía como actividad económica y para conocer experiencias similares de organización y comercialización que pudieran aplicarse", según la alcaldesa de Luesia, María Jesús Montañés. A lo largo de esos dos días se realizaron degustaciones gastronómicas, venta de productos, ponencias técnicas y un concurso de cocina que sirvió para que las mujeres del municipio compartieran sus secretos culinarios sobre las judías con todos los interesados en este alimento. En el encuentro participaron productores de León, Palencia y diversos puntos de Aragón que se dedican a este cultivo y lo rentabilizan no sólo económica sino también socialmente, ya que puede convertirse en reclamo turístico como ocurre con los alimentos tradicionales protegidos por un sello de calidad.

Luesia sólo es uno de los 19 municipios que están comprendidos en la vertiente aragonesa del GAL interautonómico del Prepirineo. Pero los desequilibrios se perciben si pensamos que

PRECISIÓN Y PACIENCIA

Es necesario tanto tiempo para erosionar una roca que un hombre no puede contemplarlo en una vida entera. Pero cuando la mano del artesano intercede, la piedra se deja domar, como ilustra en los muros de Uncastillo el trabajo de los canteros Ignacio Navarro y Jorge Olano, fundadores del taller "Olnasa". Tras 12 años dedicados a este menester, han conseguido que los tres empleados que empezaron se conviertan hoy en 19 y quieren seguir creciendo: "Con el apoyo del LEADER II ya conseguimos mejoras en las instalaciones, pero la demanda ha subido y necesitamos otra nave y nueva maquinaria, además de otros cuatro empleos y para eso hemos acudido a LEADER+". Algunas de estas plazas las cubrirán los alumnos de la cercana Escuela Taller de Sádaba en la que se han formado la mayoría de los trabajadores actuales de Olnasa: "El hecho de tener una empresa en la zona que además de dedicarse a una actividad tradicional, movilice la economía y dé trabajo a los jóvenes que salen de la Escuela Taller, da estabilidad y permite que la gente se quede".

Este taller de cantería se ha convertido en uno de los mejores cuidadores del aspecto de los pueblos de la zona: "Hemos hecho asequible la adquisición de piedra tallada como si de otro material de construcción se tratase, porque antes resultaba muy cara ya que los albañiles tenían que dedicar demasiado tiempo para trabajarla. Eso se nota, sobre todo en las casas de Uncastillo, porque la gente ha arreglado los hogares familiares y eso contribuye a cambiar el aspecto del pueblo".



Artesanos como la familia Rivera de Montehermoso dan continuidad a los viejos oficios.

“Morrico Fino” es la tienda de productos agroalimentarios artesanos que hicieron posible el pasado febrero tres jóvenes de Sos, Pilar Domínguez, Diego Hernández y Raúl Arnal. Haciendo gala del nombre del comercio, el establecimiento ofrece quesos de la comarca de las Cinco Villas, vinos ecológicos de Navarra, Melocotón de Calanda D.O., y un apetecible etcétera que abre el apetito. La joven promotora de 23 años describe sus expectativas: “Nos planteamos montar un comercio que, por un lado, diera la posibilidad a artesanos y agricultores ecológicos de la zona de vender sus productos y, por otro, que diera un servicio no sólo a la gente del pueblo, sino también a los visitantes que se

acercan a Sos. Queremos comprar una cámara frigorífica y con el tiempo, ampliar la oferta con algunas piezas artesanas”.

Museo de campanas

Otra iniciativa enmarcada dentro de esta estrategia de revalorización de los productos locales es la que quiere desarrollar el grupo **Valle del Alagón**, en este territorio cacereño. Se trata del Museo de Campanas propuesto por el taller artesano de la familia Rivera, en el municipio de Montehermoso, y que ya se construye en la planta superior de la nave donde ahora cobran vida estos históricos instrumentos. “A la gente que se acerca a nuestro taller le impresiona cómo nace una campana, lo delicado que es el proceso...Y es

que hay que saber hacerlas, saber que se transmite de padres a hijos. Nos gustaría mostrar en una exposición permanente la historia de nuestro trabajo y cómo la vida giraba alrededor de los toques de las campanas”, destaca uno de los artesanos de la familia.

En los 338 metros cuadrados de exposición se exhibirán reproducciones de las legendarias campanas que todavía repican en monumentos como la catedral de Ávila, la de Badajoz, la de Plasencia, o el convento de San Antonio de Padua en Sevilla. A través de una amplia cristalera se podrá presenciar el proceso de construcción, desde el di-

seño del molde hasta que la campana llega a su cénit en el momento de la fundición. Para terminar, los visitantes se aproximarán hasta las modernas técnicas de sonido que permiten conectar un instrumento tradicional como éste a un aparato electrónico que contiene los toques tradicionales de toda la zona, también recuperados y grabados por la familia Rivera. De esta forma, no sólo se conserva la tradición artesana sino también la costumbre rural de que los ciclos de la vida se sientan y se escuchen.

En el Valle del Alagón, una familia de artesanos trabaja ya en el futuro Museo de Campanas

Como el resto de grupos extremeños, el de Valle del Alagón va a priorizar los proyectos orientados a la diversificación de las actividades económicas de sus pueblos. Miguel Ángel Rodríguez es un joven de 27 años que después de pasar por la Universidad y licenciarse en Empresariales, ha optado por crear su empresa y vincular su propio futuro al de su pueblo, Coria: “Vengo de una familia de agricultores y siempre he tenido claro que quería quedarme aquí, así que después de barajar varias posibilidades, pensé en dedicarme a las plantas ornamentales. Visité invernaderos en otras partes de España para conocer experiencias y meterme poco a poco en el mercado, porque éste es un campo del que lo desconocía todo”.

LEADER+ ya empieza a dar sus frutos, como sucederá esta primavera con las plantas de Miguel Ángel: “Me ha gustado ver nacer el proyecto, desde el papel hasta la estructura de hierros y todo lo que implica empezar a cultivar las plantas”. Para él tal vez la mayor satisfacción llegue cuando las flores tapicen las instalaciones y para los técnicos y responsables de los GAL, cuando los pueblos den un paso más hacia la calidad de vida que buscan con su trabajo. 🍌

Más información:

Valle del Alagón
Pza. de Salamanca, locales 3 y 4
10800 Coria. CACERES
Telf. 927 503 155. E-mail: adesval@adesval.org
www.adesval.org

Prepirineo Navarro-Aragonés
Avda. Marcelo Celayeta, 75. Nave AA3. Oficina 36
31014 Pamplona/Iruña. NAVARRA
Telf. 948 206 697. E-mail: Info@cederna.es

Tienda de productos agroalimentarios artesanos que han puesto en marcha tres jóvenes de Sos.

