

Abriendo nuevas puertas al sector ganadero



Una de las líneas de trabajo más importantes dentro del Plan 42 pasa por apoyar alternativas de gestión para el sector ganadero en las comarcas incluidas en el Plan. En este contexto, tuvo lugar en abril de 2008 en Pandoradio (León) el **I Encuentro Autonómico de Ganadería** organizado por el Plan 42 de la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Castilla y León.

Durante esos días se reunieron en Pandoradio ganaderos de todas las provincias incluidas en el Plan. La

idea: generar espacios de diálogo, **intercambiar iniciativas y buscar fórmulas para generar una mejora del sector**. Allí pudimos conocer experiencias innovadoras llevadas a cabo en Galicia, País Vasco y Castilla y León: mataderos con faenado tradicional y con una apuesta clara hacia la soberanía alimentaria, marcas de garantía con una comercialización asentada, gestión silvopastoral comunitaria y otras iniciativas de interés.

El encuentro generó momentos de diálogo conjunto entre los ganaderos y el personal de la administración. A través de dinámicas y sesiones de trabajo, se buscaron soluciones a los problemas que acucian al sector y se debatió sobre las medidas más adecuadas para mejorar simultáneamente las explotaciones y los montes que éstas aprovechan. De esta manera, se pretende generar una forma de

trabajo que favorezca tanto al medio ambiente como al sector ganadero.

La importancia de dialogar y unir esfuerzos

El encuentro, que duró un fin de semana, tuvo uno de los momentos clave en la representación teatral de la obra "Fuentevacuna, todos a una", a cargo del grupo de teatro "Los trashumantes". En dicha representación se ponía de manifiesto la importancia del sector ganadero en el mundo rural y las dificultades por las que atraviesa en estos momentos. En el foro de debate que acompañó la representación, muchos de los ganaderos participantes tuvieron la oportunidad de exponer su criterio y de modificar las escenas necesarias de la obra para encontrar entre todos las posibles soluciones

al problema. En definitiva, se concluyó en esta representación de teatro-foro que la mejor herramienta para combatir los problemas actuales de la ganadería extensiva pasaba por **la unión de los ganaderos en sus múltiples formas asociativas**.

Como consecuencia de este encuentro, los ganaderos asistentes regresaron a sus localidades con las pilas cargadas y con ganas de comenzar nuevas iniciativas. Así, se produjo un "efecto dominó" que se ha traducido en múltiples experiencias llevadas a cabo a lo largo de todo el año. Para que conozcáis mejor lo que se ha ido "cocinando", vamos a dedicar a estos proyectos un espacio relevante en este número de [cuarenta y dos*, un viaje que nos va a llevar en esta ocasión hasta la Montaña Occidental de León, al Aravalle en la provincia de Ávila y a las comarcas zamoranas de Sanabria y Carballeda.

En este número...

Abriendo nuevas puertas al sector ganadero

Jornadas sobre ganadería en extensivo y medio ambiente en la Montaña Occidental de León

AravGredos: ganadería, participación y medio ambiente en el Aravalle (Ávila)

Jornadas gastronómicas Carne de Potro Hispano Bretón 2008

Entrevista a Gustavo Sabugo Otero

Nuevos pasos hacia un mejor aprovechamiento de las setas en Babia

Recuperar el valor de las plantas medicinales y aromáticas

Jornadas sobre ganadería en extensivo y medio ambiente en la Montaña Occidental de León

El Plan 42 organizó estas jornadas en Canales - La Magdalena (León) durante los días 19, 20 y 21 de noviembre de 2008, donde se trataron tres grandes temas de interés propuestos por los propios ganaderos de la zona: la actividad ganadera y el medio natural, sistemas ganaderos y comercialización adaptada al mercado.

El primer día pudimos escuchar y debatir con Gustavo Sabugo, presidente de la Cooperativa *Carne de vacuno de Calidad de la Montaña de León*; con Miguel Ángel Jiménez, presidente de *AraVgredos* (Asociación de Ganaderos y Agricultores con productos de calidad y gestión sostenible Gredos Aravalle); con Juan Carlos Soto, de *Argareal Iniciativas Socioambientales* y con Valentín Presa, ganadero en el Parque Natural de Fuentes Carrionas y Fuente Cobre-Montaña Palentina. Aunque las experiencias presentadas fueron muy distintas, todos comentaron problemas comunes y lanzaron propuestas en las que **la ganadería se presentaba como la alternativa prioritaria en el medio rural**.

La segunda jornada trató sobre los sistemas ganaderos y la producción y mejora de procesos. En ella partici-

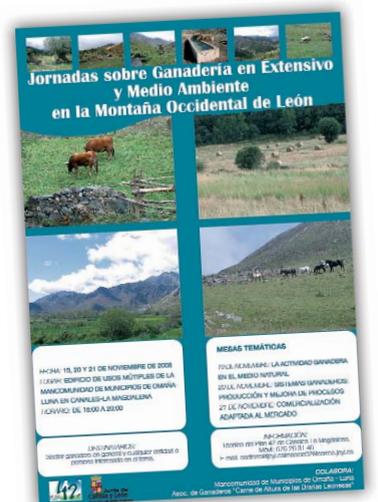
paron como ponentes Juan Carlos Boixo, director de *CENSYRA* (Centro de Selección y Reproducción Animal de León), que habló principalmente sobre la selección y mejora genética; Luis Nistal, veterinario de campo de la zona, que se centró en la planificación de la producción y la sanidad; y, por último, Pablo Ríos, Jefe de la Sección de Asistencia Técnica Agraria del Servicio Territorial de Agricultura y Ganadería de León, que trató el tema de Figuras de Calidad.

La importancia de la comercialización

A la última jornada, y debido al interés que tenía el tema a tratar -la comercialización adaptada al mercado-, asistieron también ganaderos venidos desde las Merindades (Burgos). Asistieron como ponentes Luis Vargas, consultor especialista, para hablar sobre el marketing alimentario y Angel Aznar, que presentó la experiencia de la *Asociación Ternera Valle de Broto* en Ordesa (Huesca). Fue una jornada intensa que suscitó mucho debate entre los asistentes, centrándose en las posibilidades de la comercialización de carne mediante una tienda propia, como ha desarrollado la *Coopera-*

tiva Carne de Vacuno de Calidad de la Montaña de León con la apertura de una carnicería en Villablino. También se comentó la importancia del marketing y la formación de una imagen propia y por último, **la necesidad de la organización de los ganaderos y de sus explotaciones** para sacar una mayor rentabilidad al producto.

Como conclusión se puede decir que las iniciativas surgen generalmente de un grupo pequeño de ganaderos con inquietudes y con la necesidad de rentabilizar sus explotaciones. Para ello es **necesario unirse, organizarse, crear una marca propia, certificarla y hacer una buena campaña de marketing**.



AravGredos: ganadería, participación y medio ambiente en el Aravalle (Ávila)



En Ávila, los ganaderos de la zona del Aravalle (norte de la Sierra de Gredos) han desarrollado una iniciativa basada en la creación de **AravGredos** (*Asociación de ganaderos y agricultores de productos de calidad y gestión sostenible Gredos-Aravalle*). Con esta asociación se ha logrado plasmar un espíritu de sostenibilidad que ha conseguido un accesit en el Premio Regional de Medio Ambiente Fuentes Claras del año 2008, ya que resulta de gran interés que **el sector agroganadero se implique en la gestión sostenible del medio ambiente** y ayude a dinamizar socioeconómicamente sus pueblos.

Desde la asociación los ganaderos han participado activamente en diferentes jornadas y encuentros, como el celebrado en Pandorado en abril de 2008, las Jornadas Nacionales de Vacuno de Ávila, Jornadas de sensibilización del ADS de Piedrahita, las Jornadas de Ganadería de Omaña o las II Jornadas Micológicas y las I Jornadas sobre Gestión del Territorio del Aravalle. Además, están

fomentando la recuperación de la feria ganadera de la zona y también la mejora de sus explotaciones con la solicitud de 7 subvenciones para desbroces con planes silvopastorales. Y todo esto es solo el principio, pues **ya están empezando a trabajar en la comercialización directa y conjunta de su carne**.

Colaboración con otros sectores

A partir de las I Jornadas de Gestión del Territorio en el Aravalle, esta agrupación está colaborando con otros sectores de la población -principalmente con los propietarios de fincas particulares-, promoviendo la creación de asociaciones de propietarios forestales que permitan realizar una gestión sostenible del territorio y acabar con el abandono de la tierra que provoca el actual minifundio.

Todo este trabajo ha ido de la mano de numerosos agentes que han colaborado en el proceso de crea-

ción y dinamización del sector: los propios ayuntamientos, la asistencia técnica de Argareal Iniciativas Sociambientales y el Plan 42 de la Consejería de Medio Ambiente, junto con el Servicio de Educación Ambiental.

El trabajo desarrollado está dando sus frutos y pone en evidencia la

importancia de trabajar el desarrollo rural en los pueblos de manera integral y con un enfoque multidisciplinar, ya que las soluciones a determinados conflictos pasan por la colaboración entre varios sectores y **la puesta en valor del territorio requiere el uso organizado y sostenible de los recursos** por parte de todos.

Innovación y desarrollo de la ganadería extensiva en Sanabria y Carballeda (Zamora)

A los ganaderos procedentes de la provincia de Zamora que asistieron al *I Encuentro Autonómico de Ganadería en Pandorado* les pareció especialmente interesante la experiencia desarrollada por la Fundación Erralde, del País Vasco, que consiguió **promover la ganadería extensiva de la zona a través del faenado tradicional** llevado a cabo en un matadero comarcal.

Como resultado del trabajo desarrollado estos últimos tiempos, se prevé en Sanabria y Carballeda la creación de una figura legal -ya sea empresa o asociación- destinada a promover la instalación de un matadero. La idea es que la gestión de la instalación sea pública y que dé salida a los productos de calidad que se generan en la zona, tanto de vacuno, como de ovino y caprino. Este matadero conllevaría las infraestructuras necesarias para su correcto funcionamiento (sala de desinfección, sala frigorífica, etc.) y desde él se podrían organizar las actividades necesarias para promocionar el consumo de carne de calidad de la zona.

Actualmente hay 16 ganaderos promotores y **se pretende sumar al proyecto a otros sectores** como hosteleros, carniceros, entidades locales, cajas de ahorro y bancos. Para lograrlo, se realizó en noviembre una jornada de presentación del proyecto en Puebla de Sanabria, dirigida específicamente a estos sectores, aunque el proyecto se encuentra abierto a todos aquellos interesados que deseen formar parte del mismo.

Las conclusiones de este encuentro, al que asistieron un total de 53 personas, han supuesto un incentivo para el proyecto, ya que se ha puesto de manifiesto la intención del resto de sectores en implicarse en el proyecto (carnicerías, hostelerías, ayuntamientos, cajas de ahorro y técnicos de las administraciones) en función de la viabilidad de la iniciativa.

Para estudiar dicha viabilidad, el grupo de ganaderos promotores se está centrando en la redacción de un plan de empresa -o plan de viabilidad a lo largo de cinco años- con la ayuda de la empresa CEEICAL, de la Agencia de Desarrollo Económico (ADE) de la Junta de Castilla y León.

Una vez se tengan los resultados del plan de empresa, se convocará otra jornada con el fin de concretar las implicaciones del resto de sectores.

Jornadas Gastronómicas Carne de Potro Hispano Bretón 2008

Entre el 10 y el 12 de octubre de 2008, se celebraron las primeras jornadas gastronómicas de carne de potro Hispano-Bretón en el norte de Burgos. Fueron organizadas por los Ayuntamientos de Valle de Valdebezana, Arija y Alfoz de Santa Gadea en colaboración con la Consejería de Medio Ambiente -a través del Plan 42-, la agente de empleo y desarrollo local, la Diputación de Burgos, la asociación de criadores de la raza Hispano-Bretón de Burgos, Caja Burgos y Caja Círculo.

La idea surge al constatar que, pese a ser la zona una de las principales productoras de carne de potro criado en extensiva -con un importante número de explotaciones-, no existía actualmente ni consumo ni demanda, aunque tradicionalmente había sido una carne apreciada en toda la montaña.

El objetivo principal fue conseguir que los propios vecinos de la comarca redescubrieran esta carne, fomentar su consumo y su venta en la zona y con ello evitar los gastos y los inconvenientes que supone vender lejos de las zonas de producción:

mercados complejos, necesidad de intermediarios, etc.

En la jornada participaron 3 restaurantes, que ofrecieron un menú degustación con carne de potro a un precio de 12 euros, y 5 bares que ofrecían tapas a precio de 1 euro. Se degustaron aproximadamente 400 menús y más de 1200 pinchos, y tanto el sábado como el domingo los restaurantes permanecieron completamente llenos, quedándose incluso gente sin poder probar tan succulenta carne. Además del público local, hubo numerosos visitantes del resto de la provincia y de las vecinas comunidades del País Vasco y Cantabria.

Curso de cocina

Previamente a las jornadas, se organizó un curso de cocina de carne de potro para que los establecimientos turísticos de la zona pudieran familiarizarse con los secretos y peculiaridades de esta carne. El curso fue impartido por Raquel Familiar Morán, cocinera y gerente de la Sociedad Cooperativa Eurocai de León, de potro Hispano-Bretón.

Como inauguración de las jornadas los 3 Ayuntamientos implicados organizaron una comida institucional, a la que fueron invitados numerosos alcaldes, representantes de la Diputación de Burgos, técnicos de la Consejería de Agricultura y Ganadería y de Medio Ambiente, miembros del Grupo de Acción Local de Las Merindades, así como representantes del sector hostelero y turístico de la provincia de Burgos y ganaderos de la Asociación Burgalesa de Criadores de Hispano-Bretón.

Durante la comida se comprobó la buena aceptación de esta carne, que fue todo un descubrimiento para muchos de los más de 50 asistentes, así como el interés que esta carne puede tener como motor de desarrollo comarcal y su potencial para implicar a varios sectores económicos de la zona, como son el ganadero, el comercial y el hostelero.

Nuevas iniciativas

A partir de estas jornadas han nacido nuevas iniciativas a todos los niveles. El sector ganadero, que tradicionalmente vendía sus potros a

intermediarios que, por lo general, distribuían fuera del país, se está planteando acciones para mejorar su comercialización y aumentar sus beneficios, como el cebado final de sus animales o la venta directa al consumidor. Han llegado a acuerdos con carnicerías de la zona para ofrecer al público, como mínimo una vez al mes, carne de caballo que vive y pasta en los montes de la zona, comprometiéndose a organizarse para poder suministrar las canales de carne en las mejores condiciones de calidad. Además, visto el éxito de las jornadas, 9 restaurantes y bares de los 3 municipios se han comprometido a incluir dentro de sus menús o de sus cartas, durante el primer fin de semana de cada mes, carne de caballo de la zona.



Entrevista a Gustavo Sabugo Otero, Presidente de la Cooperativa Carne de Vacuno de Calidad Montañas de León

[42*]: ¿Cómo fueron sus comienzos?

Gustavo Sabugo: Todo comenzó con las excursiones organizadas por el Plan 42 a distintas experiencias ganaderas en Galicia y Palencia. A partir de entonces, nos conocimos y empezamos a pensar en constituir una asociación. Hicimos muchas reuniones y al final conseguimos elaborar los estatutos de la Asociación "Carne de Altura de las Brañas Leonesas".

Luego nos surgió la necesidad de hacer un estudio de la situación del sector de vacuno en la Montaña Occidental de León, un estudio de mercado y sobre la posibilidad de poner en marcha una figura de calidad. Con todo ello la consultora agroalimentaria que nos llevaba el proyecto elaboró un Plan Estratégico para la puesta en marcha de la Cooperativa. Finalmente, hicimos un curso para poner en marcha el Plan Estratégico que se había diseñado, y poco después constituimos la Cooperativa "Carne de Vacuno de Calidad Montañas de León". Estos estudios se realizaron gracias a los fondos del Grupo de Acción Local de Cuatro Valles.

[42*]: ¿Cuántos socios sois y de qué zonas de la Montaña de León?

GS: Cuando constituimos la asociación éramos 14 socios fundadores, que se ampliaron hasta casi 30. Al crear la Cooperativa mucha gente no quiso continuar con el proyecto, por lo que actualmente somos 9 socios cooperativistas de diversas zonas de la Montaña Occidental de León: el Alto Sil, Lacia, Omaña, Babia, la Ribera del Órbigo y el Bernesga. El territorio es muy amplio y diverso, pero eso es lo que nos permite complementarnos. Aún así, el manejo del ganado es muy similar en todas las zonas y nos unen unos mismos objetivos.

[42*]: ¿Por qué se asociaron y decidieron constituir una cooperativa?

GS: Porque nos parecía la forma más viable de acceder al mercado. Pero aunque todos estábamos en un principio de acuerdo con eso, muchos se echaron atrás y muy pocos seguimos adelante con la cooperativa. Ahora tenemos pensado transformar la Sociedad Cooperativa en Comunidad de Bienes, porque de todas formas



no podemos acceder a las subvenciones de la Junta de Castilla y León, ya que piden un mínimo de 25 socios y eso en zonas rurales de montaña es imposible. Además, para desarrollar un proyecto como el nuestro se requiere mucha unión y muchas reuniones, y con un número tan elevado no es posible.

[42*]: ¿Qué frenos se han encontrado por el camino y qué ayudas han recibido?

GS: El empuje principal fue de la Consejería de Medio Ambiente a través del Plan 42, primero con los viajes a otras explotaciones ganaderas y experiencias (Galicia, Palencia, Madrid, Navarra), y luego con los planes silvopastorales. Los desbroces han sido una cosa muy buena para prevenir los incendios forestales y para que los ganaderos tengamos otra forma de manejar nuestros montes sin utilizar el fuego. Otra ayuda importante fue la financiación para los estudios que nos dio el Grupo de Acción Local de Cuatro Valles, y el apoyo moral de los Ayuntamientos de la zona.

Durante meses estuvimos haciendo muchas visitas y reuniones con distintas Administraciones, presentando convenios de colaboración, pero a día de hoy no ha habido respuesta.

Uno de los frenos más grandes son los trámites burocráticos, registros, licencias, permisos... Hay mucho papeleo y sobre todo, mucha falta de información. Cada poco salen cosas nuevas, pero no hay nadie que te ayude para saber los pasos que hay que seguir. Pero al final, hasta con pocas ayudas, se va saliendo adelante.

[42*]: Recientemente han abierto una carnicería en Villablino. ¿Cómo ha sido la respuesta de la población local?

GS: El día 7 de febrero abrimos la carnicería "Montañas de León. Carne de Calidad", en la calle Peña Ubiña, en Villablino. Ese día hicimos una degustación de la carne, y la afluencia fue muy grande, mucho mayor de la esperada. La respuesta

ha sido muy buena, nos desbordó, creo que la gente estaba esperando a que se abriera la carnicería. El 95% son personas de la comarca o de zonas colindantes de Asturias. La carne gusta y la gente vuelve a comprar, con lo que las ventas aumentan mucho. Los restaurantes de la zona también están muy satisfechos con la carne y nos han comprado desde la primera semana de apertura.

[42*]: ¿Qué diferencias hay entre la carne de vacuno de la Cooperativa Montañas de León y la que se puede comprar en otros establecimientos?

GS: El color intenso, el sabor... Por eso la gente vuelve a comprar, ahora estamos intentando certificar la carne para garantizar su calidad.

Además, hay una diferencia muy significativa, y es que nosotros estamos en todo el proceso, y eso es una garantía que pocos pueden ofrecer. Los animales son nuestros, los vemos nacer y crecer en los pastos de los montes. Yo soy miembro del Consejo rector de COLENOR, una cooperativa de piensos de León, y por ello sabemos que nuestros animales están cebados con las mejores harinas naturales, de cereales (maíz, cebada, trigo...) y con los minerales y vitaminas que el animal necesita. Después, nosotros mismos los llevamos al matadero y los despiezamos en una sala de la carnicería. Luego los vendemos, para lo que hemos contratado a un carnicero profesional y hace poco a otro, porque vemos que cada vez se necesita más personal en la carnicería.

En la primera semana vendimos en un día 500 kg de carne. Ahora vendemos 5 ó 6 terneros entre la carnicería y la venta a particulares, lo que supone de media unos 1.200-1.500 kg de carne por semana.



[42*]: ¿Qué perspectiva de futuro tiene la Cooperativa y qué colaboraciones demanda?

GS: Queremos abrirnos al mercado nacional y que la gente pueda hacer pedidos por teléfono o vía Internet. Para eso necesitaremos también una empresa con camiones frigoríficos que nos haga la distribución.

En cuanto al producto, además de la carne fresca y de otros productos de charcutería de distintos proveedores que tenemos ahora, queremos hacer chorizos frescos, chorizos curados y cecina.

Los días 3, 4 y 5 de abril estaremos en la Feria Multisectorial de Villablino, y ya hemos hecho los primeros contactos para ir a ferias organizadas por la Diputación de León.

Lo que demandamos es que los organismos públicos mejoren sus servicios para ofrecer una mayor calidad de vida a las zonas rurales, y que se impliquen más en los proyectos que ofrecen alternativas viables de desarrollo y empleo en las zonas rurales.

A la gente de la zona no se le puede pedir más, la respuesta y la acogida ha sido muy buena.

[42*]: ¿Qué les dirías a otros ganaderos que quisieran unirse al proyecto o que quisieran montar un proyecto parecido en otros lugares?

GS: En cuanto a nuestro proyecto, decir que no está cerrado pero que sólo entrarán ganaderos de confianza, que compartan nuestros objetivos. Esto es imprescindible, porque si no puede echar por tierra todo lo hecho hasta ahora.

En cuanto a que hagan algo similar a lo nuestro, yo les diría que formen un grupo unido, y que los pasos vayan siempre hacia delante. Se tienen que tomar acuerdos comunes, hablarlo todo, celebrar las reuniones necesarias para que todos participen y tomen parte en las decisiones.



Nuevos pasos hacia un mejor aprovechamiento de las setas en Babia

Babia posee un alto potencial micológico, en el que destaca la seta de primavera ó “Seta de San Jorge” (*Calocybe gambosa*), muy apreciada gastronómicamente y que llega a alcanzar precios elevados en el mercado alimentario.

Un grupo de vecinos de la comarca leonesa, preocupados por la alta afluencia de recolectores foráneos en primavera y el poco control sobre el aprovechamiento que se tenía, pusieron en marcha en 2006 la **Asociación “Setas de Babia”**, con el apoyo del Plan 42 y de técnicos del Ayuntamiento de Villablino.

Desde la asociación se quiere impulsar la gestión sostenible del recurso micológico, fundamentalmente para evitar que desaparezca pero también para que suponga una **ayuda económica en la zona**, creando empleo en empresas de transformación y servicios, mejorando la oferta turística y dándole así mayor valor al monte. Hasta la fecha han realizado



charlas de sensibilización, cursos de formación, excursiones y rutas micológicas, pero quieren ir más allá en la regulación del recurso.

Actualmente la asociación tiene adjudicado el **aprovechamiento de diversos cotos de setas de la zona**, con el fin de fomentar una regulación sostenible del recurso y de promocionar la actividad micológica en Babia, tomando como modelo las experiencias desarrolladas por el proyecto MYAS en Soria. Para ello ha sido necesaria la implicación de las administraciones locales (Ayuntamientos y Juntas Vecinales), puesto que en la comarca son los propietarios de la mayor parte de los terrenos, pero también porque su apoyo es necesario para que los beneficios de las setas repercutan directamente en la zona, con empresas de turismo y de transformación asociadas al proyecto.

Actividades para esta primavera

Para 2009, la Asociación “Setas de Babia” –en colaboración con la asociación de restauradores “Estás en Babia”, los técnicos de la Reserva de la Biosfera y la técnico del Plan 42– ha programado un calendario de actividades, que se repartirá entre la población local de la zona y sus alrededores y que se resume a continuación:

- **Semana del 30 de marzo al 3 de abril:** Reuniones con los Ayuntamientos y Juntas Vecinales para informar sobre la normativa existente en cuanto a ordenación y regulación del aprovechamiento en los cotos micológicos.
- **Semana del 4 y 8 de mayo:** Curso de cocina para los restaurantes de la zona y Curso de cocina para población local.
- **Últimos fines de semana de mayo:** Jornadas gastronómicas en los restaurantes de la zona.
- **Primera semana de junio:** Charla informativa y mesa redonda sobre comercialización, sanidad y consumo de setas

(R.D. 30/2009). Se realizará en Villablino y contará con la asistencia de asociaciones micológicas del Bierzo, lo que promoverá el intercambio de opiniones y la exposición de los problemas comunes a ambas zonas.



Puesta en valor de los recursos micológicos en El Rebollar

Los pasados 15 y 16 de noviembre de 2008 tuvieron lugar las **V Jornadas de Micología de la Mancomunidad Alto Águeda** (Salamanca), desarrollándose este año en la localidad de Robleda, con la colaboración del Plan 42.

A pesar de que la climatología no fue la más favorable la pasada temporada otoñal, en la salida al campo se lograron recolectar unas 170 especies de hongos diferentes, con las que se organizó una exposición muy completa.

El domingo, los más de 100 inscritos disfrutaron de una comida/degustación de setas, después de asistir a las charlas tituladas “Introducción a la Gastronomía Micológica” y “Pasado, presente y futuro de la Comercialización de las setas en la Mancomunidad Alto Águeda”.

Jornadas micológicas en Alfoz de Santa Gadea

El pasado 29 de noviembre se celebraron las primeras jornadas micológicas de Alfoz de Santa Gadea (Burgos).

El otoño no resultó en nuestra comarca demasiado abundante en producción micológica: las tempranas heladas y nevadas redujeron la presencia de setas y nos impidieron realizar la ruta guiada por el Monte Hijedo, que se pospuso para la siguiente ocasión. Pese a todo, los asistentes a las jornadas pudieron disfrutar de una exposición con más de 100 especies de setas diferentes, recolectadas en días anteriores.

Además de la exposición y el taller de clasificación de setas, durante la jornada asistimos a una charla sobre el valor y la diversidad del recurso micológico en la zona y a la degustación de raciones elaboradas con setas, para promover su uso gastronómico. Todas las actividades fueron impartidas por guías micológicos de la asociación palentina Corro de Brujas, con la colaboración del Plan 42.

Recuperar el valor de las plantas medicinales y aromáticas

La Consejería de Medio Ambiente, a través del Plan 42, desarrolla una línea prioritaria basada en la puesta en valor de los recursos naturales, su uso y transformación y el fomento del interés por dichos recursos.

En la provincia de Zamora se trabaja en la promoción de las plantas aromáticas y medicinales -con la celebración de cursos y viajes de intercambio de experiencias-, en la micología -a través de jornadas de identificación y diferentes tipos de aprovechamiento- y en la castañicultura -profundizando en sus diferentes usos gastronómicos-. Gracias a este tipo de actividades, un grupo de personas interesadas por las plantas aromático-medicinales ha conseguido crear la asociación cultural “El Escanfreixo” (serbal de los cazadores en dialecto sanabrés).

La asociación cuenta con más de 25 socios y pretende promocionar este

mundo terapéutico, tan atractivo como olvidado, a través de estos objetivos reflejados en sus estatutos:

- Fomentar el uso de las plantas aromático-medicinales.
- Velar por la eficacia de esta actividad productiva, por la protección del medio ambiente y del patrimonio para que, junto a otros recursos naturales locales, se favorezca la generación de empleo.
- Promover programas de investigación.
- Impulsar el conocimiento de los socios en el campo de la identificación, clasificación y transformación de las plantas aromático-medicinales.
- Recuperar fórmulas tradicionales y magistrales e impulsar la aplicación de la cultura popular.
- Dar a conocer las plantas aromático-medicinales, su uso y transformaciones, a todos los sectores de edad de la población haciendo especial hincapié en los más jóvenes.

Actualmente la asociación se encuentra trabajando en los siguientes proyectos:

- **Huerto experimental en la comarca de Sanabria**, con la colaboración de la Universidad de Salamanca, donde se plantarán diferentes especies con usos medicinales y aromáticos, estudiándose sus producciones (calidad y cantidad).
- Investigación de plantas aromático-medicinales con **usos tradicionales de las comarcas de Sanabria y Carballada**. Comparación de dichos usos con los principios activos de cada especie.
- Proyectos de **educación ambiental con escolares**, con el fin de transmitir la

importancia de estas especies y de inculcar respeto por el medio ambiente.

- Participación en **ferias y cursos**: realización de talleres de transformación (aceites, cremas, jarabes, etc.), nociones de clasificación e identificación, etc.
- Impartición de **charlas autodidactas** (entre socios especializados de la asociación: biólogos, médicos, etc.) con el fin de mejorar el conocimiento de este recurso. “Los principios activos de las plantas con carácter medicinal” y “Las especies protegidas y en peligro de extinción” son ejemplos de este mismo año.



Contenidos y fotografías: Técnicos del Plan 42 y Javier García [todocambia.com]