



Edición y coordinación

Lucía López Marco

Han contribuido en este número:

Rebeca Peguero Alquézar

Anna Gomar

Águeda Vltòria

María Sánchez

Miriam Sánchez Montanel

Stéphanie Maubé

Marta Estopiñán

Rosa Díez Tagarro

María Bueno

Ruralmineras

Ana Santidrián

Edurne Caballero

Lucía López Marco

Número 1 Octubre 2019

Contacto: lucia@mallata.com



CONTENIDOS

02 Editorial

03 De psicóloga a pastora

06 Esquellana: Recuperando la lana valenciana

09 Contralume

10 Foto-reportaje: Ser mujer en tierra nómada

18 Memorias que ruedan

20 Mi día vegano en Normandía

22 Entrevista a Marta Estopiñán, presidenta de la Red de Semillas de Aragón

26 Resistencia, más allá de los tópicos

29 Pastorxs en resistencia

30 Es momento de orgullo rural

31 Biela y Tierra: fin de ruta





Editorial

Es un placer el publicar digitalmente el número 1 de la Revista Mallata. Todo empezó con una "probatina" de una revista para los alumnos de aragonés de la Escuela de aragonés Nogarà, cuando el 11 de febrero de 2019 salió el número 0 de esta revista. El éxito que tuvo ha llevado a que salga este número 1, disponible tanto en castellano como en aragonés, en el que hemos participado 13 mujeres.

Quiero agradecer a mis doce compañeras de aventura por su paciencia, por querer dedicar su tiempo libre a participar de forma altruista en esta revista y, sobre todo, por ser tan maravillosas, tener tanta energía y estar contribuyendo al verdadero desarrollo de nuestro medio rural. Quisiera dar las gracias también a Patricia Dopazo, que ha puesto su granito de arena en este proyecto, y a las personas que han traducido del francés el texto de Stéphanie Maubé, quienes han preferido permanecer en el anonimato.

Aunque inicialmente estaba prevista su publicación para el verano de 2019, la casualidad ha querido que no haya sido posible hasta esta semana, en la que se ha celebrado el Día Internacional de la Mujer Rural y el Día Internacional de la Alimentación.

Espero que disfrutéis con esta lectura y que sirva esta revista para visibilizar la realidad del medio rural y la importancia de las mujeres en su desarrollo.

Lucía López Marco

De psicóloga a pastora

"¿Eres feliz?" Una noche, al salir de trabajar, me encontré esa pregunta pintada sobre la acera por la que caminaba de vuelta a casa. Desde mi interior noté la respuesta, y algo se me encogió por dentro porque no era la que yo esperaba.

Los dos años que estuve trabajando de psicóloga disfruté de la profesión, fui yo la que decidí estudiar esa carrera desde hacía muchos años, pero no el modo de vida que ello conllevaba. Vivir en una ciudad grande como Zaragoza, coger el autobús urbano todas las mañanas en hora punta, llegar tarde a casa, dedicarle más tiempo a los demás que a mí misma, ruidos, prisas, presión... Pueden sonar condiciones "normales" y quejas vacuas, tal vez lo sean, pero llegó un momento en el que decidí que no estaba dispuesta a pagar esas "facturas" que conllevaba el trabajo que yo elegí. A mí no me hacía feliz ese modo de vida, y lo que siempre había tenido muy claro, era que yo lo que quería ser, era feliz.

Aunque me podría adaptar a ello, nunca me había gustado mucho la ciudad, ni esa prisa constante que sin querer inhalas cuando estás allí. La pregunta para mí no era si podía hacerlo, la pregunta era si realmente Yo quería hacerlo. Y remarco el Yo porque en ocasiones podemos confundir lo que quieren (la sociedad, familia, etc...) con lo que nosotras mismas realmente queremos y somos.

La noche que leí esa pregunta en la calle, literalmente me paré. Me paré en la calle y me detuve también en el camino de mi vida, y sopesé si estaba realmente en el lugar en el que quería estar, si iba por el camino correcto para mí. ¿Qué es lo que realmente me hace feliz y me llena? ¿Cuáles son mis prioridades? El camino en el que estoy me lleva hacia ellas? Me hice muchas preguntas, algunas de ellas seguro que por deformación profesional, pero la respuesta la tenía muy clara porque la sentía.

El lugar en el que más a gusto me siento es Monforte de Moyuela, un pequeño pueblo de Teruel con algo menos de 70 habitantes (censados, porque en los inviernos podemos estar 30). Ahí es donde realmente siento que estoy viviendo, y con "viviendo" no me refiero a habitar. Me refiero a vivir, a disfrutar de lo que a mí me gusta, a escuchar el silencio por las noches y el sonido de los pájaros o el viento por la mañana, a vestir como más cómoda me siento, a salir a dar una vuelta por el campo sin semáforos ni atascos, a tener tiempo... Tiempo, ese eterno olvidado que no podemos recuperar de ninguna de las maneras. Porque sin tiempo, ¿qué tenemos?

Me llamo Rebeca, tengo 29 años y, si me dejan, voy a ser pastora.



Algunas metas a las que quiero llegar siempre las he tenido claras, pero no siempre las he escuchado. Recordé una conversación con una amiga durante la carrera, en la que yo le decía que cuando me jubilara, me gustaría pasar esos últimos años o décadas de mi vida en una casa de algún pueblo tranquilo y pequeño, con un huerto, algunos animales, si pudiese ser con una persona a mi lado con quien compartirlo, habiendo tenido familia...

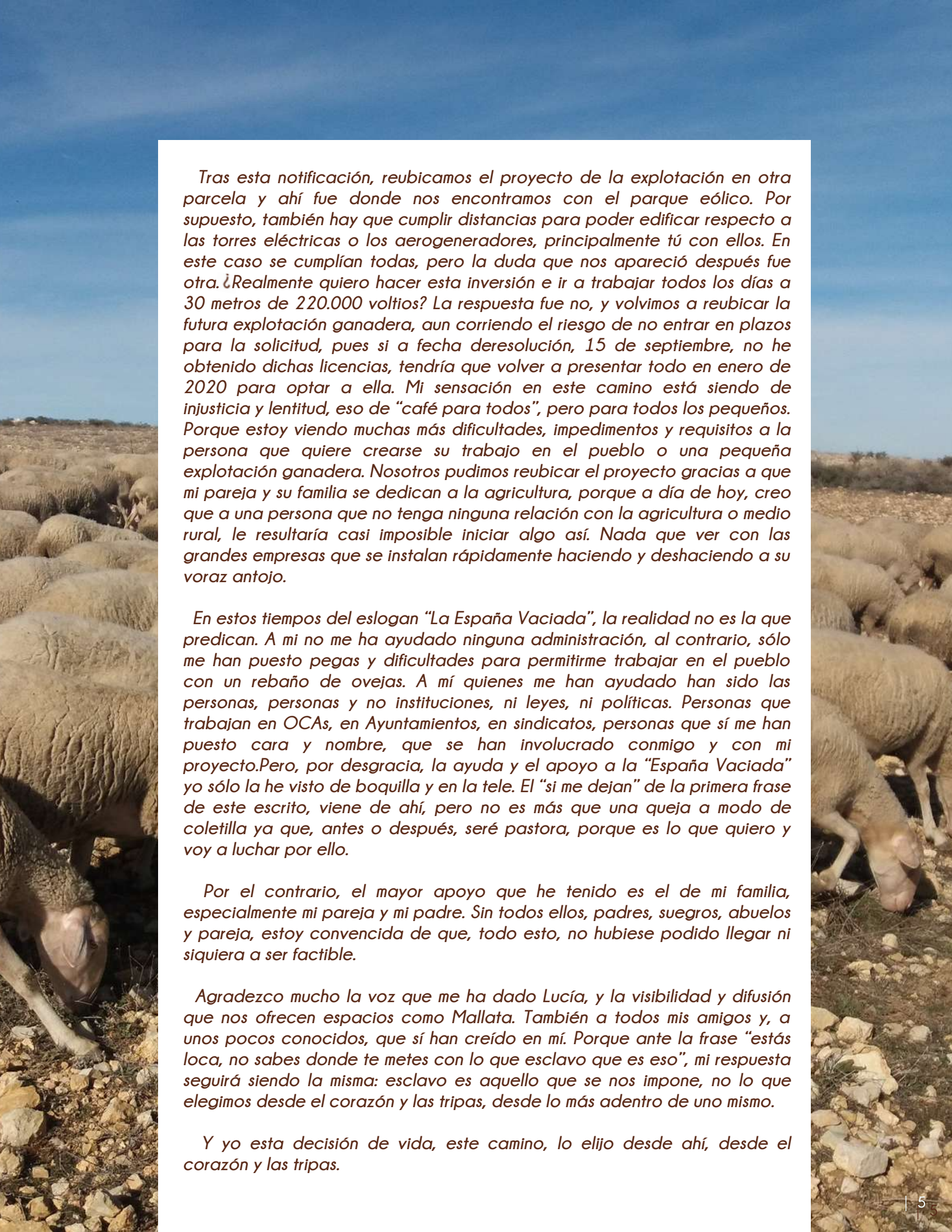
Lo que me pregunté al recordarlo fue, ¿y, por qué tengo que esperar hasta jubilarme para vivir en el sitio en el que quiero? ¿por qué voy a esperar a entonces para hacer lo que realmente me hace sentir llena y feliz, si nadie me asegura que vaya a llegar tan siquiera a jubilarme? A veces se nos olvida que la vida tiene fecha de caducidad.

Fue en esos meses cuando decidí mudarme al pueblo, y hacerme pastora. ¿Por qué? Si tomé la decisión de dejar la psicología y la ciudad por lo que no iba con mi manera de ser, no podía ahora dedicarme en el pueblo a algo en lo que no creyese y con lo que no me sintiese a gusto. A mí siempre me han encantado los animales y la naturaleza, la de verdad, no la que se ve a través de la pantalla o la que se "vive" en un evento programado, y por suerte para mí, aquí podía dedicarme a algo que incluyese ambas.

¿Por qué ovejas? Decidí que sería ganado ovino porque abogo por la ganadería extensiva y el comercio de cercanía, considero que es un modo de vida sostenible y de calidad, tanto para los animales como para el medio ambiente, y por supuesto, para la persona que trabaja y vive de ello. Para mí las ovejas representan mucho, son como el símbolo de ese modo de vida natural y sostenible que en las urbes estamos perdiendo, las raíces de donde provenimos, lo nuestro, tanto culturalmente como socialmente. No quiero ofender a nadie que se dedique a la ganadería intensiva ni mucho menos desvalorar su trabajo, pero cuando yo pienso en ganadería extensiva me vienen a la mente estos valores, y los asocio al pueblo y a un desarrollo sano para todos que pueda mantenerse en el tiempo. Por el contrario, cuando pienso en ganadería intensiva lo asocio a un crecimiento desmesurado e insostenible como el de las grandes ciudades, con el único fin de la superproducción. Una producción masiva sin valores y sin conexión para satisfacer el hambre de una también desconectada superpoblación. Pero esto, es sólo mi opinión y mis propios motivos por los que decidí dedicarme a la ganadería extensiva de ovino.

Tras decidirlo, solicité información sobre los pasos a seguir tanto en la Oficina Comarcal de Agricultura (OCA) como en sindicatos, donde me informaron también de las ayudas a las que podía intentar optar para mi incorporación a la ganadería (digo intentarlo porque una cosa es que lo solicites, y otra que te lo concedan). Después de meses de intenso papeleo, llamadas, facturas proforma, proyectos, planos, cursos, plazos, etc; pude solicitar la Incorporación como Joven Ganadera.

En mi caso en particular, comencé con los trámites en octubre 2018 y, hasta enero 2019 no pude presentar algún documento oficial en el Ayuntamiento. Pero no fue hasta marzo cuando tuve los necesarios para presentar dicha solicitud. A día de hoy, sigo esperando y moviéndome para obtener la Licencia de Actividad que necesito, pues sin ella tampoco puedo solicitar la Licencia de Obras, y, por ende, no puedo comenzar a construir nada. El camino de la burocracia es largo de por sí, pero todavía lo es más si te encuentras con impedimentos que te hacen tropezar y repetir ese tramo del camino. Yo me he encontrado con varios de estos, uno fue la denegación por parte del Instituto Aragonés de Gestión Ambiental (INAGA), y otro la construcción del parque eólico en el municipio. En abril, tras cuatro meses avanzando lentamente en el desarrollo de la Licencia y obteniendo el visto bueno por parte, tanto del Ayuntamiento como de la OCA, nos remiten desde Teruel la denegación de la Licencia. No cumplíamos distancias con un Bien de Interés Cultural (B.I.C.), y ninguna administración ni oficina lo había tenido en cuenta hasta ese momento. Para mí fue un golpe inesperado, y lo recibí con mucha frustración, porque he intentado hacerlo todo lo mejor posible desde el principio, pero en este proceso no todo el mundo hizo bien su trabajo. Tema aparte es, que se tenga en cuenta el mismo criterio ya sea el Palacio de la Aljafería de Zaragoza (B.I.C.) o el hoy inexistente "Castillo de Monforte" (B.I.C.), para impedir una construcción a menos de un kilómetro de distancia.



Tras esta notificación, reubicamos el proyecto de la explotación en otra parcela y ahí fue donde nos encontramos con el parque eólico. Por supuesto, también hay que cumplir distancias para poder edificar respecto a las torres eléctricas o los aerogeneradores, principalmente tú con ellos. En este caso se cumplían todas, pero la duda que nos apareció después fue otra. ¿Realmente quiero hacer esta inversión e ir a trabajar todos los días a 30 metros de 220.000 voltios? La respuesta fue no, y volvimos a reubicar la futura explotación ganadera, aun corriendo el riesgo de no entrar en plazos para la solicitud, pues si a fecha de resolución, 15 de septiembre, no he obtenido dichas licencias, tendría que volver a presentar todo en enero de 2020 para optar a ella. Mi sensación en este camino está siendo de injusticia y lentitud, eso de “café para todos”, pero para todos los pequeños. Porque estoy viendo muchas más dificultades, impedimentos y requisitos a la persona que quiere crearse su trabajo en el pueblo o una pequeña explotación ganadera. Nosotros pudimos reubicar el proyecto gracias a que mi pareja y su familia se dedican a la agricultura, porque a día de hoy, creo que a una persona que no tenga ninguna relación con la agricultura o medio rural, le resultaría casi imposible iniciar algo así. Nada que ver con las grandes empresas que se instalan rápidamente haciendo y deshaciendo a su voraz antojo.

En estos tiempos del eslogan “La España Vacía”, la realidad no es la que predicán. A mí no me ha ayudado ninguna administración, al contrario, sólo me han puesto pegas y dificultades para permitirme trabajar en el pueblo con un rebaño de ovejas. A mí quienes me han ayudado han sido las personas, personas y no instituciones, ni leyes, ni políticas. Personas que trabajan en OCAs, en Ayuntamientos, en sindicatos, personas que sí me han puesto cara y nombre, que se han involucrado conmigo y con mi proyecto. Pero, por desgracia, la ayuda y el apoyo a la “España Vacía” yo sólo la he visto de boquilla y en la tele. El “si me dejan” de la primera frase de este escrito, viene de ahí, pero no es más que una queja a modo de coletilla ya que, antes o después, seré pastora, porque es lo que quiero y voy a luchar por ello.

Por el contrario, el mayor apoyo que he tenido es el de mi familia, especialmente mi pareja y mi padre. Sin todos ellos, padres, suegros, abuelos y pareja, estoy convencida de que, todo esto, no hubiese podido llegar ni siquiera a ser factible.

Agradezco mucho la voz que me ha dado Lucía, y la visibilidad y difusión que nos ofrecen espacios como Mallata. También a todos mis amigos y, a unos pocos conocidos, que sí han creído en mí. Porque ante la frase “estás loca, no sabes donde te metes con lo que esclavo que es eso”, mi respuesta seguirá siendo la misma: esclavo es aquello que se nos impone, no lo que elegimos desde el corazón y las tripas, desde lo más adentro de uno mismo.

Y yo esta decisión de vida, este camino, lo elijo desde ahí, desde el corazón y las tripas.

Esquellana: recuperando la lana valenciana

POR ÁGUEDA VITÒRIA Y ANNA GOMAR DE ESQUELLANA COOP



Antaño generador de riqueza con el comercio de lana, el esquila es hoy día un trámite necesario que lejos de repercutir positivamente en la economía de las explotaciones supone un gasto para éstas, que cada año con la llegada del calor deben hacer frente a la necesidad que en otros tiempos originó una pujante industria que durante siglos fue también pata fundamental del mantenimiento de la cabaña de ovino en la Península. Hoy día, que ni para rellenar cojines o colchones, ni para la elaboración de ovillos e hilos para la manufactura de piezas de abrigo, la lana se amontona cada primavera en las granjas, sin valor alguno, más molestia que oportunidad.

Anna Gomar, veterinaria que suscribe este artículo y promotora del proyecto, vio tras doce años trabajando en el sector ovino y caprino cómo las pilas de esa lana olvidada se acumulaba en sacos en las granjas. A la pregunta “qué hacéis con la lana?” siempre obtenía la misma respuesta: “Ahí se queda, o la quemamos. Si la quieres, para ti. Te la doy”. La lana se quedaba allí, después del gasto medio de 1,5-2€ por el esquilado de cada animal. No se trataba únicamente del coste del esquila, sino también de la pérdida del posible ingreso por la venta de esa lana.

Hace años, junto a unas amigas y un grupo de gente preocupado por el futuro de la ganadería extensiva y semi-extensiva en el País Valencià, encontramos el momento idóneo para

poner en marcha un proyecto con el que pretendíamos poner freno a esta situación, como mínimo, respecto a las ganaderías que trabajan con la oveja guirra, raza autóctona valenciana.

Los motivos para empezar con la oveja guirra y no con otras razas fueron dos principalmente. Por un lado, la situación de la raza, en peligro de extinción. Por otro lado, como criterio inicial para acotar el tipo de lana con el que trabajaríamos, toda de las mismas características. Se unía a estos dos motivos la necesidad de un relato que vertebrara los inicios, y la guirra ejercía a la perfección ese papel.

¿Qué era lo que buscábamos? Dar una segunda vida a esa lana que nadie aprovechaba y que hace cincuenta años aún era un ingreso cuando ahora había pasado a ser un gasto, un subproducto sin salida. Buscábamos también apoyar a los ganaderos y ganaderas de guirra, pagando la lana a un precio superior al de la lonja, con el objetivo de aumentar esta cantidad poco a poco para que en algún momento esto les permitiera, al menos, poder costear el esquila. Pensamos que el pago justo de esa lana es también una ayuda importante al ejercicio de la profesión, a que estos pastores sigan pastando nuestros montes, contribuyendo a la biodiversidad, y guardando, además, una raza autóctona como la guirra.

El camino no ha sido ni está siendo fácil. Nos encontramos con que muchas de estas personas ganaderas

habían perdido por completo el interés por la posibilidad de vender la lana, por cuidarla y tenerla en cuenta como una fuente de ingresos más de su actividad diaria. Pensando sobre ello, llegamos también a la conclusión de que son el mismo sistema de la PAC, la globalización y el capitalismo, los que han contriubuido a terminar con estafibra natural, reciclable y resistente de manera natural a los malos olores, entre otras muchas atribuciones.

EL RECORRIDO DE ESQUELLANA

Empezamos comprando 1600 kilos de lana de oveja guirra para asegurarnos una homogeneidad en las características de la lana, ya que en la mayoría de rebaños de ovejas de carne todo termina siendo una mezcla.

Pagamos esa lana a sesenta céntimos el kilo, y una vez obtenida necesitábamos financiación para el procesado, que conseguimos a través de un micromecenazgo.

El micromecenazgo fue un éxito que nos permitió no sólo reunir la cantidad de dinero necesaria para el procesado; también ir mostrando a los mecenas y al público en general -pues la campaña tuvo gran repercusión en medios locales y autonómicos- las bases de nuestro proyecto y objetivos, además de permitirnos visibilizar el trabajo de las personas ganaderas a quienes compramos la lana.

Los lavaderos de lana van desapareciendo en toda Europa, un hecho tan triste como constatable, y tras mucho preguntar acabamos dando un

lavadero en Mota del Cuervo (Cuenca), cuando en un principio parecía que las opciones más cercanas que teníamos eran Salamanca o León, lo que habría supuesto no sólo un encarecimiento importante del coste, sino que además habría entrado en relativa contradicción con los objetivos de proximidad y reducción del gasto energético que son también parte del proyecto.

Para más inconveniente, muchos de estos lugares no lavan cantidades inferiores a los 6.000 kg, una cantidad de momento fuera de nuestro alcance.

Tras el lavado y el cardado de la lana en Mota del Cuervo, conseguimos que la misma empresa del lavadero nos la hilara en su hilatura de Crevillent (Alacant), no sin mucho pelear, pues uno de los hándicaps a los que nos enfrentamos constantemente es el pequeño volumen de producción que tenemos.

Una vez tuvimos los ovillos en nuestras manos empezamos a hacerles llegar a todas las personas que aportaron al micromecenazgo sus recompensas; el sobrante de ovillos los pusimos (los tenemos) a la venta a través de nuestra web y tienda online y en algunas tiendas físicas de València y Gandia.

Paralelamente fuimos haciendo presentaciones del proyecto, ovillo en mano; allá donde éramos invitadas. Nos aliamos con diversas tejedoras valencianas que estaban esperando ansiosas poder tejer lana 100% valenciana y organizamos el día internacional de tejer en público en los jardines de Vivers de València que resultó ser un éxito absoluto.





Nuestra vocación social y compromiso con nuestro entorno y gentes, nos ha llevado a poner en marcha una colaboración con el Espai Creatiu Comunitari y Teixint Vincles de Bellreguard (València) a través de la cual un grupo de mujeres teje piezas de vestir y decoración con lana Esquellana, mientras se tejen vínculos entre la comunidad y se camina hacia una sociedad donde la participación ciudadana ocupe un lugar más relevante. Este espacio se crea desde una base comunitaria con los valores de tolerancia, respeto, solidaridad, cooperación y estima.

Un año después, la llegada del calor nos devolvía al momento del esquila, y de nuevo compramos lana de ganaderías de oveja guirra del País Valencià para empezar otra vez el proceso, en esta ocasión algo menos inocentes, con todo mucho más claro, tras el aprendizaje de la primera vez. Un año más, seguimos realizando talleres y encuentros de tejedoras, participando en ferias y realizando charlas para mostrar nuestro trabajo. Junto a las promociones periódicas en nuestras redes sociales, aprovechamos las oportunidades que se nos da para explicar nuestro producto para hacer un claro

proselitismo de la ganadería extensiva y hablar también de soberanía alimentaria, pues consideramos que nuestra lucha va mucho más allá de la mera compra-venta y transformación de lana.

Esquellana, constituidas como cooperativa, realizamos también charlas talleres para escolares y adultos sobre ganadería extensiva, el proceso de la lana, la importancia de la conservación de las razas autóctonas o las ventajas del pastoreo para la prevención de incendios forestales. Ofrecemos además, y debido a nuestro perfil técnico, la realización y estudio de proyectos sobre pastoreo prescrito en las zonas y ayuntamientos que desean hacer alianzas con la actividad ganadera para la prevención de incendios y en definitiva cualquier actividad relacionada con la promoción y defensa de la ganadería extensiva y todo lo que ella implica: sus productos, sus beneficios ambientales y sociales sin perder nunca de vista tanto el bienestar de los animales ni el de las personas que cuidan de estos animales.

Contralume

POR MARÍA SÁNCHEZ

Últimamente pienso mucho en todo lo que desaparecerá cuando llegue la muerte de mi abuela. Vendrá el duelo pero se llevará consigo demasiado. Gestos, voces, manías... imágenes con las que mi memoria jugará y transformará con el paso del tiempo, alejándolas de las que eran en realidad, pero convertidas en un amuleto al que volveré una y otra vez a aferrarme. No dejo de darle vueltas a la idea de que lo que quedará de ella posiblemente sea una nueva ficción, que crecerá por sí sola reescribiendo momentos y palabras, encuentros, movimientos... todo será susceptible de ser transformado y comenzar una nueva vida en la memoria de la que ahora.

Escribe Annie Ernaux* en Los años que "Todo se borrará en un segundo... Llegará el silencio y no habrá palabras para decirlo." Y duele. Qué inabarcable la nada, el silencio, la ausencia, el vacío. No habrá brazos suficientes para delimitar. Aquí las lindes son inservibles. Al leer ese fragmento de la escritora francesa, saqué de una bolsa un trozo de madera de fresno que me regaló un carpintero de Segovia. En él, surcos de insectos que habitaron la atraviesan. La convierten en otra. No los toqué ni los llegue a ver nunca, pero a través de la imagen y del tacto siguen aquí conmigo. La huella persiste.

En O que arde, de Oliver Laxe, podríamos medir la distancia entre el ayer y el hoy por el fuego. La memoria querrá detenerse, no recordar, pero en los gestos siempre vuelven las imágenes, el vínculo, las semillas. Ella se refugia de la lluvia dentro del árbol, como si fueran uno solo, cuerpo y madera, como hacían los nootkas con sus muertos: los enterraban sentados en un hueco que realizaban para ello en los árboles. Así comenzaba una nueva vida completa, sin necesidad de nada más. Pero el cuerpo raíz se vuelve imposible con las llamas.

Una canción de tierra, una mano que cuida. Me separa un país entero de las montañas de Benedicta y Amador, pero reconozco a los míos en los gestos. Prender o lume, cortar el pan, llamar al rebaño, volver por el sendero, cuidar del prado. O que arde se convierte en genealogía, en un resquicio de la memoria colectiva que no quiere recordar ni conocer a los suyos. Los últimos habitantes llevan en las manos la marca, el lenguaje de los campesinos, la herencia de no ser narrados ni contados de forma justa.

Y llega el incendio. Y arrasa. La insistencia del fuego recuerda y descubre las casas huecas, los pueblos vacíos, esos que mueren solos sin nadie que les agarre de las manos y les cante una nana, solos, solos pero acompañados de animales y tierra que no entenderán nunca por qué ya no regresa nadie, por qué abandono, por qué exilio, por qué solo hay cobijo posible para el fuego.

Pero yo creo en la memoria. Me agarro demasiado a ella, como las llamas se crecen con lo silvestre. Olores, ruidos, voces, gestos, palabras, imágenes llenas de tierra y raíz... Quizás, esa es nuestra materia orgánica para seguir, el mejor contralume, como O que arde. Como las trochas, el camino que abren los animales para moverse por el monte. Como esos frutales que insisten creciendo salvajes en un huerto que se volvió huérfano hace años y siguen buscando la luz entre la maleza. La memoria del agro, del suelo, de lo pastoril, de los ecosistemas. La memoria, la memoria, la memoria. Porque esta memoria no podrá detenerse nunca.

*Cita de Annie Ernaux. Los años, editado por Cabaret Voltaire, 2019

Imagen: Fotograma de O que Arde, de Oliver Laxe.

Texto publicado originalmente en <https://maria-sanchez.es/contralume>

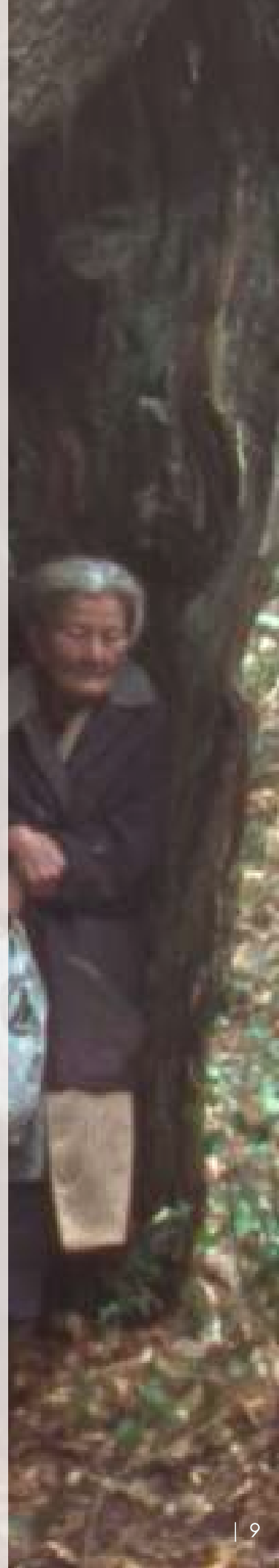
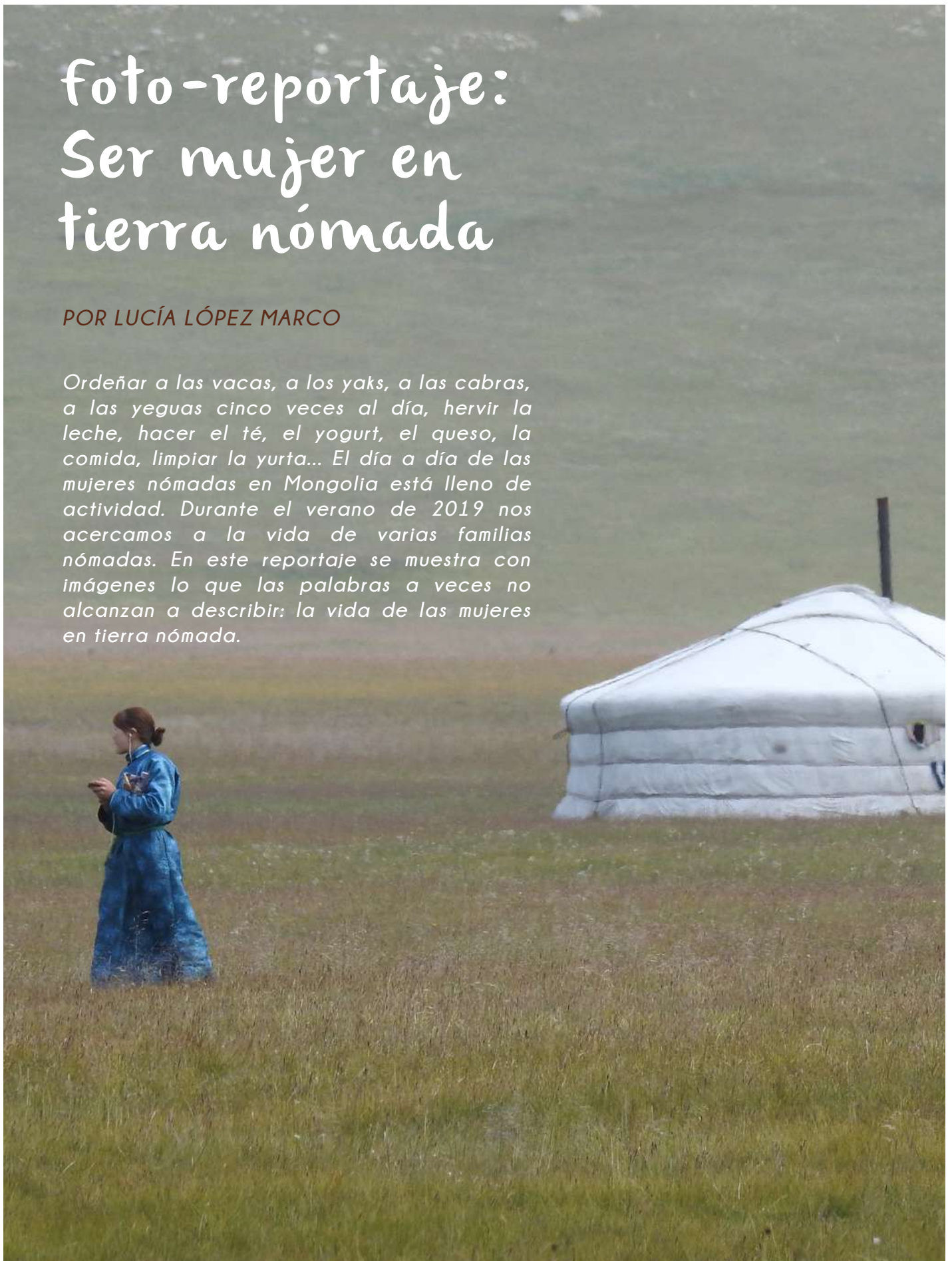


foto-reportaje: Ser mujer en tierra nómada

POR LUCÍA LÓPEZ MARCO

Ordeñar a las vacas, a los yaks, a las cabras, a las yeguas cinco veces al día, hervir la leche, hacer el té, el yogurt, el queso, la comida, limpiar la yurta... El día a día de las mujeres nómadas en Mongolia está lleno de actividad. Durante el verano de 2019 nos acercamos a la vida de varias familias nómadas. En este reportaje se muestra con imágenes lo que las palabras a veces no alcanzan a describir: la vida de las mujeres en tierra nómada.



A la izquierda, una mujer escucha música en los alrededores de la yurta. En esta página, ordeñando las vacas al amanecer.



Ordeñando a las cabras.



*Arriba, ordeñando yeguas con cuya leche se prepara el arik (leche fermentada).
Abajo, una mujer Tsaatan acerca la cría a la rena para ordeñarla a continuación.*



En una sociedad cuya dieta se basa en el consumo de productos de origen animal, las posibilidades de transformación que ofrece la leche se vuelven casi infinitas.





Una mujer cocina las vísceras de un carnero que acaban de sacrificar.

El cielo aún no se ha despertado, pero ya estamos en pie para ordeñar a las yaks. Hemos pasado la noche con dos hermanas nómadas y sus hijos en su cabaña. Anoche les ayudamos a recoger a las ovejas. Es nuestra primera experiencia con una familia nómada, y nuestros ojos se pierden en la bondadosa mirada de estas dos jóvenes, mucho más extraterrestres ellas para nosotros, que nosotros para ellas.

El hijo de la mayor se echa a llorar. Su madre está cocinando y su tía guardando el ganado, así que abro mis brazos y le ofrezco toda mi atención. Enseguida descubro el motivo de su llanto: los niños aquí no llevan pañales y hace frío, bastante frío aún para ser verano.

Creo que nunca podré olvidar esa noche: cuatro adultos y dos niños en un espacio tan pequeño, la mantequilla de yak, la leche recién hervida, la sopa, sus sonrisas, sus miradas...

No se cuantos amaneceres primeros ordeños del día con las mujeres nómadas. Siempre ellas, mientras, entre el crujir de la leche al chocar con el cubo y los mugidos de las vacas se oían de fondo los ronquidos de los hombres que se escapaban por debajo de la lona de las yurtas.

Dentro de lo duro que nos puede parecer vivir con la casa auestas, montando y desmontando cada vez que hay que moverse de nuevo en busca de pastos para el ganado, con temperaturas de -40°C en invierno, sin lavadoras, ni vitrocerámicas, ni agua corriente, ni dodotis, ni copas menstruales (ni compresas de usar y tirar, ni tampones...), conviviendo con las familias nómadas te das cuenta de que la vida es mucho más sencilla cuando vives el día a día e intentas abastecerte en la mayor medida de lo posible con los recursos de que dispones a tu alrededor. Con cuentos alrededor de la estufa, estampitas budistas para protegernos de los malos humanos y remedios naturales para todo. En un paisaje donde el cambio climático es ya una amenaza a la supervivencia de un estilo de vida en consonancia con el entorno.

La vida dentro de la yurta se rige por un montón de normas no escritas. Dentro de estas normas, se establece también la estructura del espacio y en todas las viviendas nómadas, la parte de la derecha es la de la mujer: la cocina, a continuación la cama, y después el tocador. En esta imagen una mujer nómada de avanzada edad posa en su lado de la yurta.



No todas las familias nómadas de Mongolia viven en yurtas. Los Tsaatan, nómadas de renos que viven en la taiga, viven en tipis.



Memorias que ruedan

POR MIRIAM SÁNCHEZ MONTANEL

LA CASA

Por devoción o desconocimiento, por miedo o superstición. La mayoría de imágenes que cuelgan de las paredes de la casa familiar son patronos y patronas marineros, inmóviles ante el paso de los años. Obedecen a las festividades paganas de tiempos remotos o quizá al insuperable salitre de la pared. En el hogar siempre fuimos de marcas. En un dintel los símbolos hexapétalos se repiten, otros se dejan tocar en el relieve entre fino y polvo efímero de la cal, otra marca que reza: "en 1879 el río Ebro llegó hasta aquí." Y otra más; "en el año 1790 se heló el río". Como si de una pequeña glaciación se tratara se han ido congelando los recuerdos grabados sin fuego.

Un poco más abajo otras marcas, distintas, las que no todos saben pero indican que perduran de alguna forma para siempre y no precisamente en las casas señoriales de los pueblos. Como cicatrices, señales o rozaduras en el añil protector borrado al paso de los carruajes, de aquellos tiempos que hacían de las casas más pudientes la vida más llevadera.

A veces me preguntaba por qué esa devoción de las estampitas, si era por lo que nunca se conoció o es porque solo se ama lo que se conoce. Eterna duda, de si éramos de seco o ribereños, de agua dulce o de agua salada, de tente nube y no caigas, de la pedregada o del relámpago. Con el tiempo se entiende que el ser humano termina forjando su carácter con el trabajo. Desde dentro hacia fuera y desde fuera hacia dentro.

De una memoria transgeneracional. He contemplado cada grieta, cada retrato y cada imagen como quien durante horas contempla diferentes entornos para tratar de ubicarse en alguno. Para tratar de situarse. No olvidando nunca que la verdadera geografía, la más sincera e indudablemente la más importante, es la del ser humano y su condición de ser.

ALGUNOS OFICIOS PERDIDOS Y NO TAN PERDIDOS. LA SIRGA

Dos márgenes, dos orillas pero que son el mismo pueblo con sus mismas gentes en tránsito. Un mismo y único camino, el de la sirga. El centro de vida y el mayor tiempo todo parecía girar a una misma rueda, a un mismo pasado. De ida y de vuelta. Y si es una cuestión puramente de paso o de tiempo que se va transformando, para lo bueno y para lo malo. O un tiempo perdido de sabores y olores, de tacto al husmear en la tierra o las raíces, quién sabe. Hay oficios que por lo demás, nada, salvo el recuerdo.



A un lado una fábrica textil, junto al embarcadero y cerca de un antiguo puerto romano de la ciudad Lepida Celsa. Cuando las civilizaciones topan con un río, nuestro río Ebro, desde Lepido hasta Cesareo Augusta. Por el río de la vida se transportaba, aceite, carbón y un vino malísimo que trataban de disimular y endulzar con miel. Tan inseparables que hasta el siglo XVII se transportaba por el río la lana merina para darle salida al mar mediterráneo.

RECUERDO DE PONTONEROS Y PESCAIRES

Las mangas, con sus correspondientes boterones, se colocaban en la corriente situada a la salida del canalizo de la noria. El hermano de mi abuela era pescaire y molinero, ponía en el zafarache las anguilas pescadas en las mangas de madrugada y esa misma mañana su hermana, mi abuela, las metía en un cesto de mimbre y las llevaba por los pueblos del Bajo Aragón para venderlas al grito "ten anguilas, cual me compra".

Hoy apenas hay gente que recuerda el proceso de la pesca. Hoy muchos viven de espaldas a un río.



La figura del barquero, hoy desaparecida. La importancia histórica de las barcas de paso en la Ribera, sumada a su imbricación en la vida de los habitantes de la comarca de la Ribera Baja del Ebro. De este modo podemos terminar de perfilar el rico entramado de oficios, costumbres y vivencias. No existió ningún puente en este territorio hasta 1926, un espacio surcado y dividido por un río. Resulta imprescindible comunicar ambas orillas para solucionar día a día las múltiples necesidades de sus habitantes.

EL PAISAJE Y LO QUE YA NO LO HABITA

Y en el encuentro, entre una frondosa vegetación fluvial, en las mechanas, entre esos grandes noriales con monumentales estructuras de piedra labrada que se alzan a lo largo y estrecho de los meandros trazados. Junto a los azudes de igual magnitud, o más magnitud de forma esbelta y a la intemperie azotada por una furia de cierzo, las sabinas albares, cuya madera no se pudre (se salvaban si eran altivas y huecas) formaban parte de otra arquitectura y también, de algún modo, otra génesis que os relato. Otra configuración distinta, integrada en las comunidades humanas y su interacción con el medio, sus diferentes características y tipologías. De cómo algunos oficios y prácticas fueron parte de su socio-economía y de lo cotidiano. Volvemos a la geografía de lo humano, concebido heterogéneo, que no solo lo edifica en lo utilitario más allá de lo estético. Eran seres interdisciplinarios.

Cabe esbozar, y mucho, en las características del medio físico y en las comunidades campesinas, de huerta y de secano. Interactuando en todo momento con el medio modificándolo, también de relación bidireccional. Imaginaros un paisaje prácticamente llano, compuesto por suelos aluviales de gravas, yesos y areniscas con un trazado sinuoso. El río se encaja en ellas configurando meandros. El río está flanqueado por las franjas de verdor, de un color plata en el envés, cuando hay bochorno compuesto en los sotos. Pero más allá, más allá, parece inundarlo todo y se extiende el contraste ocre y pardo blanquecino, el terreno puramente estepario de monte con silueta de los cabezos monegrinos nos es circundante. Un lugar cuya economía es la agricultura y la ganadería ovina y de carácter, en sus popularmente llamadas dehesas, son de un terreno accidentado para la agricultura, son arrendadas a los ganaderos trashumantes del Pirineo. Predominaba en un pasado no tan lejano un hábitat temporal en los mases y en las parideras. Donde tenemos la otra cultura del agua; la de las balsas, aljibes y balsetes de sillería, recogida por regueros de recepción del agua de lluvia con un reconocido conocimiento empírico el de sus habitantes.

Pero vamos a lo que de una forma u otra me inquieta, al paso, al otro paso tan veloz pero no tan lejano que ha hecho que con todos sus cambios, un pasado sea una pieza de un museo, que todo se quede reducido a un documento etnográfico visual tristemente renegado. Y vuelvo a lo sumamente familiar, al significado no casual de las estampitas.

Alrededor de la mesa familiar, yo ya nací con el tractor, la televisión, fríamente alejada de la cadiera, con un coche para llevarme hasta el mar. De espaldas a un río. Yo que solo puedo mirar ese pasado que me cuentan con una mirada demasiado perturbadora y cargada de presente que me recuerda constantemente cuando reniego de los cuadros, esos que aun cuelgan en la casa que habito, o me habita. Una casa donde todos nos conocimos una casa de pueblo donde todos nos cuidamos.

Una palabra que flota en el ambiente cual barca, una palabra que me encanta; mies. Aquí solo queda la paja y lo fatigoso ya, una jornada que fácilmente lo hacía todo arder. El otro tiempo, el tiempo de la obsesión, nuestra obsesión. Un tiempo que, con el tiempo, hemos perdido para siempre. Como algunas palabras. Hay quienes dicen que una persona de pueblo, muy limitada tiene que ser para no tener recursos.



Mi día vegano en Normandía

POR STÉPHANIE MAUBÉ

Normandía es el terreno más generoso del mundo, allí crece de todo. Veinticuatro horas de "veganismo integral" deberían ser posibles. Por no hablar de su historia agrícola, intrínsecamente ligada a la ganadería... En resumen, he pasado hambre... Aguantad, chicas, ¡voy a explotaros!

EL BICHITO

Mi objetivo del día es vivir en un ambiente vegano y todavía estoy en la cama cuando empiezo a enumerar las trampas en las que no debo caer.

Como soy ganadera de ovejas, mi profesión es ya la primera blasfemia. He tomado mis precauciones y hoy me han reemplazado para cuidar al rebaño, alimentar a los perros y mimar a los gatos de la granja. ¡Primera trampa evitada fácilmente!

Mi mirada descansa entonces en mis calcetines de mohair que sobresalen del edredón de lana, junto a la almohada de plumón cubierta con una funda de seda (cabra + oveja + ganso + gusanos). Me doy cuenta de que la adaptación no será fácil.

Con mis sábanas de lino y mis calcetines de acrílico, tengo frío. Trato de encontrar una posición cómoda sobre un cojín de semillas de cereza. Su color rojo me intriga: "tinte natural de cochinilla". ¡El quinto animal escondido en esta cama! Será mejor que me levante.

AL ESCONDITE

Mi desayuno: copos de avena con leche vegetal sin mantequilla ni miel. Como mucho porque presiento que será un día frugal. Como mi maquillaje no tiene el etiquetado completo (por lo que es posible que haya sido testado en animales), me abstengo. Evito el nutritivo bálsamo de lanolina (grasa de lana de oveja). Si tuviera la crema de caviar de la marca Laprairie, también la evitaría. Mis productos de ducha se producen artesanalmente con leche de burra; los descarto. La pastilla grande de jabón de Marsella debería poder reemplazarlos, pero cuando pienso en la composición de los ingredientes (aceite de oliva y

laurel), me doy cuenta de que sin una abeja que fertilice y genere frutos, las aceitunas no crecen. En el caso de los enjambres salvajes, no podemos sospechar la explotación de estas valientes trabajadoras, pero en el caso de las colmenas móviles que se trasladan intencionadamente a las zonas de polinización, ¿cuál es la situación? Me tomo la libertad de hacer la vista gorda ante este tema y me alegro de que mi estuche, que no está hecho de cuero, no contenga ni lápiz labial de grasa de ballena, ni perfume de almizcle, ni crema antiarrugas de colágeno.

A FUERZA DE QUERER

Paso la mañana organizando mis comidas, porque el miedo al hambre me atormenta. Empiezo por ir a ver a un panadero campesino, que supongo que cumplirá todos los requisitos con su mezcla de cereales locales y su piedra de molino tradicional. Quiero comprobar que no se ha explotado a ningún animal para elaborar estos hermosos panes, porque al ver ovejas fuera me preocupa.

Este mendrugo me confiesa que las hace pastar sobre los rastrojos de cereales, esto limpia el suelo de malas hierbas, lo fertiliza y lo prepara para el cultivo siguiente. Acabo comprando su pan "menos local", el que está hecho con cereales que ni cultiva ni muele él mismo, porque sospecho que su molino de agua tiene algo que ver con el salmón y las anguilas. No es que esos animales hayan molido ellos mismos las harinas a golpe de látigo: el ejercicio vegano vuelve paranoico. El pan con el que salgo puede que no esté libre de explotación animal, pero la falta de trazabilidad me vale.

Tras la agotadora experiencia del cultivo de cereales, me parece que ir a los productores de verduras orgánicas es un valor seguro. ¡Para nada! Me explican que es imposible cultivar verduras sin estiércol, sin introducir mariquitas para que se coman los pulgones o sin lombricultura para acelerar el compostaje de los residuos orgánicos.

Compadeciéndose de mi desafío vegano, me remiten a un joven permacultor que trabaja conectado con el territorio. Los detengo enseguida: si la permacultura consiste en introducir patos y gallinas en un huerto para que se coman las babosas, y luego comernos a estos abnegados legionarios, entonces ese permacultor no encaja en mis criterios. Reflexionamos juntos y nos acordamos de ese horticultor que rechaza el estiércol de vaca y aboga por una fertilización con algas que él mismo recoge en la playa. Este hombre es mi salvación. ¡Allá voy! Un desastre, se encuentra en medio de la labranza con un burro porque recientemente ha recurrido a la tracción animal para poder deshacerse del tractor. Empiezo a desfallecer, me aprieto el cinturón y pienso que una bebida me ayudará a aguantar las horas de ayuno. El horticultor descorcha una botella de sidra señalándome a lo lejos como el huerto de manzanos. Las terneras normandas pastan tranquilas entre los manzanos, según la tradición del pré-verger. Rechazo el vaso con despecho.

Me ofrece vino, que acepto fingiendo que no me doy cuenta de la mención "biodinámica", lo que significa que este viticultor ha enterrado en su viñedo un cuerno de vaca lleno de estiércol fermentado...

Hay que saber apañárselas con la conciencia de cada una, ¿no?

Mientras me tomo este vino natural, reflexiono sobre el principio de la fermentación por levaduras, preguntándome si las colonias de microbios que desarrollamos artificialmente pueden considerarse animales explotados. Decido que no y le echo vinagre a mi quinoa, bendiciendo a los incas por no usar estiércol de llama en sus cultivos. Les agradezco que hayan enviado este tesoro a Europa en un carguero gigante para que los veganos y los "sin gluten" puedan alimentarse en paz con sus convicciones.

Como el hambre aprieta, acepto igualmente unos trozos de tofu con aceite de coco. Afortunadamente la selva amazónica nos ofrece oportunidades inmensas para el cultivo de soja. ¡La versatilidad de esta leguminosa para reemplazar las proteínas animales es genial! Y ¡toma, ya!, he logrado mi comida vegana.

LOS SUPERVIVIENTES

Había previsto dedicar la tarde a actividades diversas para mantenerme alejada de mi rebaño. Pero he tenido que declinar todas las proposiciones: la pesca a caña no es compatible, ni tampoco la salida en barco porque el propietario tiene la intención de recoger cajas de moluscos. Ingenuamente, había planeado visitar una granja educativa cercana, pero este club ecuestre tiene el doble mal gusto de pretender salvar razas antiguas (¡acabáramos!, razas..., ¡qué invención humana tan egoísta!) y recibir el mismo día a un grupo de niños discapacitados que vienen a disfrutar de la terapia del contacto con los animales. Ver todos estos filetes con patas, objetivamente, me dará hambre. Me aburro tanto que me acuesto sobre un colchón inflable, dentro un saco de dormir de 9,95 €, probablemente cosido por niños de 6 años explotados en Asia. Pero niño ≠ animal. Me siento coherente.

Mientras me duermo enumero con satisfacción los animales que no he explotado hoy: ovejas, cabras, vacas, alpacas, caballos, burros, cerdos, abejas, salmones, anguilas, cochinillas, gansos, gusanos de seda, esturiones, ballenas, lombrices, mariquitas, visones, moluscos, llamas...

El gato me despierta para someterse a mi cruel explotación, me trae un ratón que negocia por una caricia. Ha abierto la puerta a los perros que saltan de alegría, con la correa en el hocico. ¿También quieren ser explotados? Panda de masoquistas. ¿No habéis comprendido que este es vuestro día de liberación del yugo humano?

La persona encargada de vigilar el rebaño me llama aterrada: las ovejas se han escapado. Ya no pueden encontrar la entrada al campo, tienen sed porque el arroyo está seco, balan por el heno. Una de ellas cojea horriblemente, otra está acostada panza arriba. Tienen calor. ¿Cuándo viene el esquilador a aliviarlas?

Aguantad, chicas, ¡voy a explotaros!

Entrevista a Marta Estopiñán, presidenta de la Red de Semillas de Aragón

POR LUCÍA LÓPEZ MARCO

Marta Estopiñán es Ingeniera Técnica Agrícola. Lleva varios años trabajando en defensa de las variedades locales desde diferentes ámbitos, y desde hace un año es la Presidenta de la Red de Semillas de Aragón.

¿Qué es la Red de Semillas de Aragón?

Es una asociación de personas que viven en el territorio aragonés y cuyos objetivos comunes son la conservación, el uso e intercambio principalmente de variedades tradicionales de todo tipo de cultivos que están ligadas a la cultura de un lugar y la puesta en valor del conocimiento tradicional asociado a ellas, tanto de manejo, como gastronómico, festividades asociadas... Busca al fin y al cabo poner en valor el mundo rural aragonés a través de sus alimentos característicos y su historia y, sobre todo, visibilizarlo.

en las redes, otras tienen huertos de autoconsumo y multiplican variedades para que no se pierdan, otras en sus viajes hablan con la gente del lugar para saber si todavía cultivan variedades tradicionales, otras aportan explicando qué es la red en ferias donde se pone mesa de información,...

¿Cuánta gente hay y cómo se organiza?

Estamos en torno a 200 socias, aunque no todas activas. Al principio intentamos generar una dinámica de "grupos locales", una serie de personas de determinadas zonas de Aragón dinamizaban actividades, intercambios de



¿Quién puede participar en ella?

Toda persona que esté interesada en apoyar este tema. Ocurre en multitud de ocasiones que la gente no se implica porque le da la sensación de que para participar activamente hay que ser "técnica" en la materia. Sin embargo un colectivo como este se tiene que nutrir de todos los perfiles posibles: hay personas que comunican mejor, que tienen más costumbre de escribir noticias

semillas e incluso proyectos, que luego nos coordinábamos a nivel de junta. Pero es cierto que hay veces que no hay tanto volumen de personas interesadas en dinamizarlo como para que sea realmente un "grupo local", por lo que hay zonas que sigue habiendo grupo y otras en las que hay personas individuales que se implican a título particular en lo que pueden.

¿Qué actividades realizáis?

Se realizan actividades muy variadas, desde puestos informativos y de intercambio en jornadas o ferias que se realizan en diferentes pueblos de Aragón, elaboración de plantero desde el grupo local de Zaragoza para repartir, degustación y/o

catas dirigidas de variedades tradicionales, ensayos de variedades con agricultores profesionales, colaboración y apoyo a proyectos de recuperación de variedades que surgen de otras entidades, charlas en jornadas técnicas y nuestro plato estrella: la Feria Anual de la Biodiversidad de Aragón, que se realiza cada año en un pueblo distinto, rotando entre las provincias de Huesca, Zaragoza y Teruel.

Estas son algunas pero ¡siempre estamos abiertas a participar y realizar otras actividades relacionadas que nos propongan si tenemos disponibilidad!

¿Cómo se sabe si una variedad es local?

Vamos a partir de la base de la definición planteada desde la Red Andaluza de Semillas para saber qué es y luego poder saber cómo saberlo. Las variedades locales son originadas por un proceso de mejora que ha sido practicado por los agricultores y agricultoras a

través de métodos tradicionales desde los orígenes de la agricultura hasta nuestros días. Gracias a este proceso continuo de mejora, estas variedades de cultivo están adaptadas a las actuales condiciones locales de clima y suelo y presentan resistencias frente a plagas, enfermedades y condiciones climáticas difíciles. Además permiten la autogestión de la producción, ya que agricultores y agricultoras ganan independencia y autonomía al poder seleccionar sus propias semillas e ir adaptándolas a sus necesidades, sin tener que comprarlas

anualmente. Estas variedades están presentes en la cultura y gastronomía campesina y tradicional ya que desde hace miles de años forman parte de los hábitos de alimentación de los lugares donde se cultivan. Como se prevé según esta definición, no es fácil saber si una variedad es local y/o tradicional, ya que hay que contrastar la información que te da un agricultor con el resto de población del lugar, que se haya transmitido desde varias generaciones y hay veces que esa variedad solo se cultivaba en una casa o ya hay tan poca población en un pueblo que no se puede contrastar. Además existe muy poca bibliografía que hace referencia a estas variedades, por lo que muchas veces en las Redes de Semillas hablamos de "Variedades libres", que son variedades de cultivo que aglutinan las variedades de dominio público, variedades locales/tradicionales y variedades comerciales descatalogadas, todas ellas de polinización abierta obtenidas a través de método de mejora convencional.

¿Puedes darnos algún ejemplo de proyectos de recuperación de variedades locales que hay ahora en la red?

En este momento podríamos decir que nos estamos centrando por un lado en las variedades que se están ensayando este año: la judía rastrojera de Almudevar, el broquil ahijado y el pellado, los tomates de colgar de Alacón y Serengué.

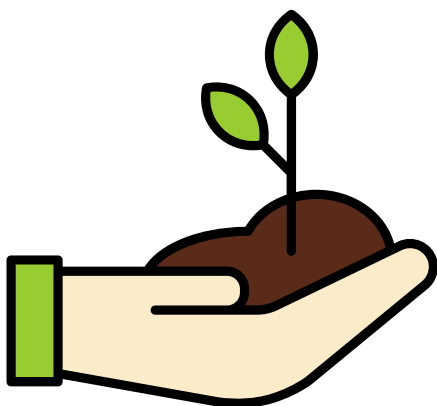
Por otro, el grupo local del Somontano ha iniciado un proyecto de recuperación de frutales de el Grado y se mantiene contacto con el proyecto de recuperación de variedades del Valle del Manubles (Calatayud).

Además de esto hay personas de referencia como Ismael Ferrer, gastrónomo miembro de la Red, que

ha escrito este año su libro 'Monumentos del reino vegetal del Pirineo Central' donde recoge 41 fichas con algunos de los alimentos más significativos del Pirineo Central, en las que desvela el valor de las semillas, frutos y recetas que han constituido la base del sustento diario durante siglos y ahora están a punto de perderse. Además de éstas, Ismael ha recuperado muchas más variedades, poniendo en valor principalmente a las judías secas y otras legumbres.

¿Cuáles son los principales problemas a la hora de cultivar estas variedades?

Hay cuatro elementos principales que limitan el manejo de la biodiversidad agrícola: la dificultad administrativa del intercambio de semillas entre los/as agricultores/as profesionales; la necesidad de inscribir las variedades locales en los registros oficiales para poder vender sus semillas, teniendo que realizar estudios de campo previamente para poder describir la variedad y caracterizarla para que se pueda comprobar los porcentajes de homogeneidad, distinción y estabilidad la obtención de derechos privados sobre las variedades no mejoradas provenientes de semillas locales, también llamado biopiratería; la obligación a los/as agricultores/as a comprar las semillas; y que cada vez hay menos agricultores y una minoría que tengan interés de cultivar variedades locales debido a sus complejidades.



Si la ciudadanía no está dispuesta a buscar variedades locales y pagarlas, las variedades se quedarán relegadas como mucho a huertos de autoconsumo.

¿Y a la hora de comercializarlas?

En el momento en que una variedad no se conoce ya en el mercado reintroducirla es muy complicado si no se hacen grandes campañas de publicidad, por lo que su comercialización es limitada.

El producto lo puedes comercializar sin ningún problema sin embargo las semillas no se pueden comercializar si no están inscritas en el registro de variedades del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Algunas variedades son de difícil manejo, deteriorándose rápidamente, por lo que solo se puede vender en el circuito corto de comercialización.

¿Qué papel juegan las personas consumidoras a la hora de recuperar estas variedades?

Si no hay demanda de estos alimentos, no hay agricultores que vayan a producir estas variedades. Es necesario que la población les de importancia y que entienda que la mayoría de los agricultores que las producen trabajan en pequeñas explotaciones, por lo que encarece el producto por la baja mecanización, además que algunas son menos productivas que las nuevas variedades.

Si la ciudadanía no está dispuesta a buscarlas y pagarlas, las variedades se quedarán relegadas como mucho a huertos de autoconsumo.

¿Por qué es importante que la gente se implique en estos proyectos?

Necesitamos reaprender a valorar nuestro territorio, sus cultivos, la gastronomía relacionada con estos alimentos, los agricultores y agricultoras así como los ganaderos y las ganaderas, su cultura, nuestra cultura. Ya no conocemos estas cosas, ni siquiera nos planteamos que puede haber diferentes variedades de pepinos, calabacines o borrajas ¡y que saben distinto! El libre mercado y la cultura del capital a propiciado que escatimemos en el gasto de alimentos, llegando a elegir una judía de otro país sometidos a menos impuestos y con mano de obra barata, con el impacto que tiene a nivel social y ambiental, solo por ahorrar 0,70 €/kg. Sin embargo no nos importa gastarnos un dineral en tecnología, viajes, ocio,...

Socialmente y concretamente en Aragón, que es lo que conozco algo, el oficio de agricultor y agricultora no se ha valorado positivamente, por lo que los alimentos y la cultura tradicional tampoco, incluso desprestigiándola.

Se ha establecido una distancia enorme entre la cultura rural y la población de ciudad, quien va de vacaciones a la naturaleza sin introducirse en la dinámica cotidiana del territorio.

Se cría de lo que se come, y antes el alimento, su cultivo y la forma de cocinarlo, era nuestro mayor patrimonio. Como dice Ismael Ferrer "cocinar es contar una historia" y cuando puede hacerlo "a través de un alimento singular que durante generaciones ha formado parte de un territorio", esa historia es especial, porque nace "de los sentimientos, de la verdad más pura".

¿Qué puede hacer alguien que esté leyendo esta entrevista y quiera conocer y recuperar las variedades locales de su zona?

Ponerse en contacto con la Red de Semillas presente en su territorio si la hubiera y/o preguntar a la Red Estatal de Semillas "Resembrando e Intercambiando", ya que estamos coordinadas.

Si es de Aragón, puede meterse en la web <https://redsemillasdearagon.org> y contactar a través del correo electrónico o en facebook como @redsemillasaragon.

En todas las redes le podremos asesorar cómo hacerlo, facilitarle materiales y/o derivarle a cursos y talleres para poder aprender un poco más. ¡Además de animarle a participar de forma activa en la asociación!

¿Algo más que quieras añadir?

Invitaros a participar en la Feria Aragonesa de Biodiversidad Agrícola que organizamos cada año.



Resistencia, más allá de los tópicos



POR ROSA DIEZ TAGARRO

El mundo rural se escapa de las imágenes, de los clichés que se le adjudican de forma mejor o peor intencionada. Movimientos vecinales como los que defienden sus pueblos de la amenaza de la ganadería industrial demuestran la dignidad y capacidad de resistencia de quienes se niegan a que el futuro del campo se decida desde los despachos de las ciudades.

El “vaciado” del mundo rural español y su desprestigio durante décadas puede parecer un intento de liberar ese espacio para, lejos de considerarlo un lugar vivo (una reserva de biodiversidad que abastece de alimentos, agua y aire limpio), supeditarlo a los intereses de grandes empresas que solo ven enormes extensiones en las que instalar industrias contaminantes que molestarían en ubicaciones más solicitadas. Unas extensiones, una tierra, con una población a la que no se le reconoce el papel fundamental que ha desempeñado y desempeña aún como guardiana de un patrimonio cultural y natural del que la sociedad ni debe ni puede prescindir.

En los inicios de la andadura de la **Plataforma Loporzano SIN Ganadería Intensiva** (que nació hace ya tres años y medio), una persona con responsabilidades en el sector del porcino industrial se dirigió durante unas jornadas técnicas a un portavoz de dicho movimiento vecinal altoaragonés (el más antiguo del Estado español, con la excepción de Catalunya, de los que se oponen a la proliferación desmesurada y descontrolada de la ganadería industrial en nuestro país). Le comentó que, sorprendido por la protesta surgida en un lugar cuya existencia desconocía (mucha gente en la propia provincia de Huesca no había oído hablar jamás de ese municipio de unos pocos centenares de habitantes), se había desplazado para visitarlo. El portavoz vecinal le preguntó si le había parecido hermoso el territorio; no en vano, se encuentra en parte dentro del Parque Natural de la Sierra y los Cañones de Guara y es muy rico en avifauna, por ejemplo. Hay que decir que las personas que vivimos en el término municipal de Loporzano somos grandes admiradoras de unos paisajes que combinan el moldeado fruto de las prácticas agrícolas con interesantes formaciones geológicas. La respuesta fue que había visto que había mucho sitio. Sitio. El campo como contenedor, no por sí mismo, no con sus características propias. La tierra como base no de la alimentación, sino de la especulación.



Esos vecinos y vecinas de Loporzano no solo no se callaron, como se esperaba, sino que impulsaron una Coordinadora que actualmente aglutina decenas de movimientos vecinales de muy diversos puntos de la geografía española, junto con las organizaciones nacionales e internacionales que los apoyan. Se trata de la **Coordinadora Estatal Stop Ganadería Industrial** (stopganaderiaindustrial.org), que nació en Loporzano y que recientemente celebraba en la provincia de Zamora su tercer Encuentro en menos de dos años de existencia. La Coordinadora Estatal ha declarado el mes de junio “Mes de la resistencia a la ganadería industrial” para celebrar la actividad incesante de quienes se oponen desde lugares muy pequeños, pero con mucha firmeza, a la ganadería industrial. Han participado en la Fiesta de la Trashumancia, por ejemplo, y se han desplazado a Bruselas para denunciar en el Parlamento Europeo los incumplimientos de normativas europeas detectados. Unos incumplimientos que la Comisión Europea está investigando y que podrían derivar en sanciones para España.

En tan poco tiempo se ha recorrido mucho camino; no solo parando proyectos y blindando municipios, sino visibilizando una problemática que se pretendía mantener oculta. Hace tres años y medio la mayoría de la gente desconocía lo que era la ganadería industrial (en las ciudades casi se sabe más del plástico de las bandejas del supermercado que la carne que contienen). Una industria poderosa se había encargado de difundir una publicidad a base de vacas comiendo margaritas y casi nadie se había percatado de que cuando ibas por la carretera, si mirabas a los campos, ya no se veían animales (ni comiendo margaritas ni sin comerlas). Hubo que explicar por qué esas fábricas de carne envenenaban el agua, la tierra, el aire y nuestro futuro. Hubo que reclamar a los medios de comunicación que hablasen de ganadería industrial mostrando las naves de animales confinados, hacinados y sobremedicados (el uso de imágenes realistas y la publicación diaria de noticias sobre este tema son dos de los grandes logros de los movimientos vecinales). Hubo que formarse sobre cosas que sonaban un poquito lejanas y que, sin embargo, tocaban tan de cerca “nuestro tema” (la deforestación, la crisis climática, la resistencia antimicrobiana) y sobre cosas muy próximas que llamábamos por otros nombres (la biodiversidad, los acuíferos, la desertización, el bienestar animal).

En este tiempo hemos aprendido que no basta con ponerse en pie, sino que es necesario caminar de la mano para poder resistir. No todos los pueblos que están plantando cara a la ganadería industrial en España tienen una larga historia de activismo. En la mayoría de los casos, sucede más bien lo contrario. Cuanto más pequeños, aislados, envejecidos, despoblados y vulnerables, más atractivos han parecido para una industria que ya aprendió de su homóloga estadounidense que hay que buscar lugares para implantarse donde la gente no proteste o no tenga quien le escuche. Quién iba a imaginar que la unión de muchos lugares pequeños iba a lograr algo tan grande como que actualmente cualquier pueblo de España pueda oponerse a la instalación de una explotación industrial en su territorio. Porque, siguiendo el lema “Ni en tu pueblo, ni en el mío” surgido en Castilla-La Mancha, algún gran proyecto va por la tercera o cuarta intentona: quienes lo vencen en un municipio, asesoran a los siguientes afectados. Vivas donde vivas, siempre habrá alguien, a mayor o menor distancia (pero nunca demasiado lejos), dispuesto a informar; a echar una mano con la legislación y los aspectos técnicos (hay quien no podía imaginar que en el medio rural la gente pudiera estudiar esas cosas); a traspasar todos los conocimientos adquiridos.

Algo se mueve en el mundo rural español que tan quieto parecía. Rechazando las etiquetas, movimientos transversales como el contrario a la ganadería industrial están reclamando otra mirada, más allá de los tópicos, y algo tan fundamental (y, sin embargo, se diría que casi revolucionario) como el derecho de los territorios a elegir, decidir y defenderse. A resistir.

Rosa Díez Tagarro es Portavoz de la Coordinadora Estatal Stop Ganadería Industrial y miembro de la Plataforma Loporzano SIN Ganadería Intensiva.



Pastorxs en resistencia

POR MARÍA BUENO

El pasado 12 de septiembre se inició en primer Encuentro de Pastores/as en Resistencia en el Pirineo Aragonés. Fue una grata experiencia donde en una apretada agenda hubo tiempo para visitas, festejos y reflexión. El primer día empezamos debatiendo temas candentes, como es la gestión del monte con los osos, lobos, turismo y otra fauna salvaje, tratando de verlos desde una perspectiva global y no particular, donde la situación de los/as pastores/as no quedaba relegada como ocurre en otros ámbitos. Pudimos acercarnos a distintas formas de pensar y sin ánimo de convencer. También se habló sobre los problemas que nos encontramos a la hora de desarrollar y emprender proyectos relacionados con el pastoreo. Y otro tema de debate fue una reflexión o repaso por otros modelos de pastoreo, y qué perspectiva interesante podría aportar al sector. Estos temas los seguimos tratando el resto de días desde una manera informal, dando pie a muchos conceptos periféricos interesantes como son las subvenciones, la relación con otros ganaderos, la viabilidad económica, etc. Pudimos conocer la forma de vida de los pastores aragoneses actuales de la mano de Valero de Ansó. La idea que perseguíamos era tener una imagen amplia de lo que es la realidad del sector en estas tierras y poder comparar las similitudes y diferencias con los sistemas de origen.

Para rematar este interés, el segundo día fuimos a Francia a la Escuela Agraria de Oloron. Allí muy

amablemente nos contaron como funcionaba el pastoreo allí. Fue impresionante ver la gran cantidad de ayudas, facilidades y luchas que se desarrollaban allí. Observamos el complejo entramado asociativo que tienen y como han resuelto algunas cuestiones que aún aquí andamos trabados, como por ejemplo en las exigencias sanitarias, en la revalorización de sus productos de montaña, locales y estacionales, y en recuperar el pastoreo en los puertos y los montes bajos, adaptando las pequeñas queserías a remolques acondicionados para hacer elaboraciones que pueden vender a pie de montaña. Como la sociedad francesa se ha volcado haciendo eventos festivos en torno a la transhumancia, al queso, al mundo mundo agrícola en general. Pudimos debatir sobre el tema de la reintroducción del oso, y también conocer como están organizándose a nivel europeo.

El día grande fue el Sábado en Aragüés del Puerto, donde la gente del pueblo en unión a los asistentes se volcaron en preparar, acondicionar y ayudar a organizar la Feria de la Biodiversidad, con puestos, charlas y talleres. Fue un día muy entrañable, profundo e ilusionante. Cada cual aportó un pequeño granito de arena que nos hizo saborear lo mejor de cada casa. Bellísimas fotos rodeaban la carpa sobre el pastoreo en el mundo, en especial las de Mongolia que trajo Lucía. Los crios estuvieron entretenidos haciendo pompas de jabón entre otras divertidas actividades. Comimos todos juntos unas migas de pastor y aprendimos

el sistema del lenguaje silbado. El colofón fue el Paloteau de Despedida que hicieron los vecinos de Aragüés con mucha pasión y cariño. Hicimos el primer taller de honda, nos queda pendiente para otra edición el tiro y perfeccionamiento. De agradecer el poner sobre la mesa temas, como el papel fundamental del pastoreo para conservar y cuidar el medio ambiente, la revalorización de la lana como gran reto por el que trabajar y sacar adelante, y como adaptar el pastoreo a los tiempos modernos sin morir en el intento. Nos hubieramos quedado hasta las tantas charra que te charra, pero había que irse a dormir. Decir que las pernoctaciones fueron en lugares privilegiados como fueron los refugios de los puertos de montaña (Linza y Lizara) y la Selva de Oza. De tal manera que prácticamente estuvimos 24 horas sumergidos en esta realidad tan bella, dura y fundamental como es el pastoreo.

El domingo hicimos una actividad con Slow Food, que consistía en "concienciar" a nuestros paladares en valorar y reconocer los sabores del campo. Degustamos productos de los queseros que asistieron, y productos locales exquisitos. La valoración general fue de un gran y profundo agradecimiento, nos quedamos con ganas de repetir, y de seguir conectadas profundizando en conocimientos y amistades. Estamos valorando hacerlo todos los años, un día de encuentro para visibilizar la cultura pastoril y crear un espacio de debate frente a estos temas.

Es momento de orgullo rural

POR RURALMINERAS

Desde la plataforma ciudadana Ruralmineras (Cuencas Mineras, Teruel), lanzamos al mundo nuestro proyecto para Generar, transmitir y potenciar el sentimiento de Orgullo Rural. Somos conscientes de que por mucho que reclamemos y luchemos por nuestros derechos, somos menos, estamos dispersos, y todo un sistema de creencias nos empuja a marchar. Creemos que una de las claves de la repoblación y el desarrollo rural sostenible es QUERER vivir aquí. Si la gente no puede imaginar que la vida rural es una opción, la despoblación seguirá avanzando por mucho que mejoren los servicios y las infraestructuras. Y muchos no pueden, no porque sea una opción dura o peor, sino porque desconocen la realidad rural al margen del imaginario sesgado que los medios les muestran.

Desde que empezó el éxodo a las ciudades el mensaje que recibimos por todas partes es que en los pueblos no hay futuro y se vive mal, en invierno no hay nada, las casas son viejas... Que si te vas a la ciudad triunfas, que quedarse es culpa de alguna tara personal. «Se tuvo que volver al pueblo.» Un páramo de corrales caídos y calles vacías es la imagen que muestran normalmente los medios, población envejecida, vacío, letargo... Una cantinela que se repite sin pensar, pero, ¿es real?

Las personas que vivimos en los pueblos sabemos que hay otro enorme lado del mundo rural que no es así.

Creemos que hay que empezar por cambiar la mentalidad, mostrar al mundo todo el potencial que hay, lo bien que vivimos y que se puede llevar una vida tan plena o mucho más que en una ciudad.

Enseñarles a los niños lo importante que es todo lo que se genera aquí, lo necesario para todos de vivir integrados en el medio ambiente y protegerlo, de cuidar las antiguas formas de cooperación y vida comunitaria que en los pueblos todavía persisten, y con todo eso, subir nuestra autoestima.

Para eso y basándonos en un trabajo de todo el año, os proponemos instaurar el Día Universal del Orgullo Rural, y celebrar nuestra forma de vida en una jornada reivindicativa. La fecha elegida para las celebraciones es el 16 de noviembre, día de la tolerancia, y que coincide con la época donde comienza la parte invisible de la vida en el pueblo: el invierno.

En nuestra redolada el primer Día Universal del Orgullo Rural será en Cuevas de Almudén, (Teruel), pero esperamos que como una marea, se pase a celebrar en todo el mundo a la vez, al igual que se celebra el Día del Orgullo LGTBQ+ o el 8M. El proyecto está disponible en nuestro blog, www.orgullorural.org, o escribiéndonos a info@orgullorural.org.

Biela y Tierra: fin de ruta

POR EDURNE CABALLERO Y ANA SANTIDRIÁN



Parece increíble pero tras recorrer más de 2800 km, el pasado 5 de octubre en Alloza finalizó nuestra ruta de Biela y Tierra: 125 iniciativas visitadas en el mundo rural, 4 meses de pedaleo, tantas y tantas personas que hemos conocido y nos han mostrado, con su trabajo y su compromiso, que existen alternativas para afrontar los retos ambientales y sociales a los que nos enfrentamos. Agroecología, soberanía alimentaria, ecofeminismos, movilidad sostenible y la importancia del consumo consciente y transformador son los pilares que nos han llevado a conocer todos estos proyectos por el norte de la península.

Lo hemos ido contando en nuestra página web, www.bielytierra.com, a través de cuadernos de campo, con videos a los protagonistas de las iniciativas y con el seguimiento de radio Valdivielso y Arainfo. Una experiencia que nos ha llenado el alma de energía, que nos ha permitido conocer de cerca la realidad de los territorios que hemos transitado y sobretodo nos ha confirmado que nuestra alimentación puede y debe ser el motor de cambio. A partir del mes de noviembre tenemos programadas distintas charlas y actividades de presentación del proyecto en Zaragoza, Teruel, Valladolid, Burgos y otras localidades que se sumen al interés que ha despertado el proyecto.



lee



 mallata .COM

Sigue a Mallata en las redes sociales



[/MallataBlog](#)



[@MallataBlog](#)



[@mallatablog](#)



[/mallata-com](#)