

# EL TURISMO ¿SOLUCIÓN PARA EL MEDIO RURAL?

MI ABUELA Y EL VEGANISMO

LA LANA, DEL OLVIDO A LA SOBERANÍA

Verano 2018  
Núm. 32

REVISTA  
SOBERANÍA  
ALIMENTARIA  
BIODIVERSIDAD  
y culturas



Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas es una publicación para el Estado español de información, debate y reflexión sobre temáticas rurales bajo una óptica política de soberanía alimentaria. Un instrumento de pensamiento crítico hecho por las manos y para las manos de las gentes que integran los movimientos que defienden un mundo rural vivo.



Verano 2018 Núm. 32

*Ilustración de portada: Patricia Bolinches es diseñadora gráfica e ilustradora editorial y vive en Xàtiva (València) bajo el influjo selenita. Como Chopin o Scriabin, compone nocturnos. Para ello, en lugar de piano y pentagramas, utiliza corazón y tijeras, lo cual resulta en criaturas noctámbulas, noctívas, lunáticas: hermosas mujeres con cabeza de caléndulas u hombres enamorados cabalgando a lomos de un faro. Los collages de Patricia Bolinches invitan a trasnochar, a desvelarse, a enfocar el telescopio hacia la noche lejana, pero son también bromas, a menudo sensuales y románticas, que nos desarmen. Sus nocturnos, como los sueños, abarcan mucho más: tortugas, revolucionarios, músculos, pájaros de toda clase, América en los 50, piscinas, calistenia, celos, esquiadores y un sinfín de sombreros de época. Galaxias de bombines y Fedoras. Constelaciones de tacitas de café. <http://atijerascorazon.tumblr.com>*

*Agradecemos a la Plataforma Horta és futur - No a la ZAL la cesión de las imágenes, tomadas por el fotógrafo Juanvi Ponce, del proyecto SenseMurs –encuentro de muralistas por la huerta–, que forma parte de la campaña «Aturem la ZAL, Recuperem La Punta». La Punta es un barrio del sur de la ciudad de Valencia conocido por su histórica y tradicional huerta. A pesar de haber sido reconocida como «zona no urbanizable de especial protección», su entorno natural y tejido social se han visto gravemente dañados durante las últimas décadas por el imparable avance del puerto. En 2002, el proyecto de Zona de Actividades Logísticas (ZAL) pasaba por encima de su protección, expulsaba a un centenar de familias de sus viviendas y arrasaba la huerta y sus casas para ceder al puerto un enorme solar, abandonado hasta hoy. La resistencia vecinal no sirvió entonces para parar la destrucción, pero sí para paralizar la ZAL. Tres sentencias del Tribunal Superior de Justicia anularon el proyecto. Sin embargo, recientemente, se han puesto en marcha los trámites para reactivar el plan de la ZAL.*

*El proyecto SenseMurs invitó a importantes artistas locales e internacionales a plasmar en las paredes de las casas de la pedanía las problemáticas derivadas de la implantación de la ZAL desde una visión crítica y empática.*

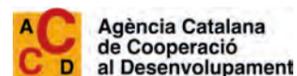
Para obtener más información: [www.recuperemlapunta.info](http://www.recuperemlapunta.info)

**AGRADECIMIENTOS:** Además de a las personas que han contribuido con contenidos específicos y a quienes ya mencionamos en las autorías, queremos agradecer a quienes nos han ayudado a hacer posible este número sugiriendo contenidos, contrastando información, facilitándonos contactos..., o simplemente ayudándonos a aterrizarla tal y como ha quedado: Oleg Lazovski, Terra Ferida, Margalida Ramis, Natàlia Castellanos, Antonio Aledo, Joan Buades, Yolanda Sampedro, Aina Calafat, Iván Murray y Llorenç Planagumà.

Os invitamos a que os comuniquéis con el equipo redactor ([info@soberaniaalimentaria.info](mailto:info@soberaniaalimentaria.info)) y nos enviéis vuestras experiencias, sugerencias y comentarios así como aportaciones gráficas para próximos números. Los artículos son responsabilidad de quienes los firman. El material aquí recogido puede ser divulgado libremente, aunque agradeceríamos que citarais la fuente.

Esta publicación ha contado con el apoyo financiero de:

Generalitat de Catalunya - Agència Catalana de Cooperació al Desenvolupament  
Generalitat Valenciana - Conselleria de Transparència, Responsabilitat Social, Participació i Cooperació  
Fundación Rosa Luxemburgo



**ORGANIZACIONES COLABORADORAS**

Amigos de la Tierra  
Ecologistas en Acción  
Entrepueblos  
GRAIN  
Ingeniería Sin Fronteras Valencia  
Mundubat  
Perifèries  
OSALA  
CERAI  
Fundación Entretantos

Estamos en un proceso interno de cambios con el fin de visibilizar mejor las alianzas que en estos años de trayectoria hemos ido construyendo. En los próximos números veréis ampliarse esta lista.

**COMITÉ EDITORIAL**

–Paul Nicholson  
–Jerónimo Aguado Martínez  
–Henk Hobbelink  
–Belén Verdugo Martín  
–Marta G. Rivera Ferre  
–Fernando Fernández Such  
–Carlos Vicente  
–Blanca Ruibal  
–Clara Grieria  
–Mariola Olcina  
–Leticia Toledo

**EQUIPO EDITOR**

Gustavo Duch  
([gustavo@soberaniaalimentaria.info](mailto:gustavo@soberaniaalimentaria.info))  
Patricia Dopazo  
Carles Soler

**CORRECCIÓN**

Eva CM

**ARTE Y MAQUETACIÓN**

[www.mareavacia.com](http://www.mareavacia.com)

**DIRECCIÓN POSTAL:**

c/ Girona 25, principal  
08010 Barcelona

**WWW.SOBERANIAALIMENTARIA.INFO**

[facebook.com/revistasoberaniaalimentaria](https://www.facebook.com/revistasoberaniaalimentaria)

[@revistaSABC](https://twitter.com/revistaSABC)

Depósito Legal B-13957-2010  
ISSN 2013-7567

**EDITORIAL**

Casas abiertas.....	4
<b>AMASANDO LA REALIDAD</b>	
Turismo en el mundo rural Jordi Gascón y Ernest Cañada .....	6
La decepción del turista rural Layla Martínez .....	11
Soy turista, me comprometo Neus Monllor .....	14
Adiós al paraíso (natural) Eva Martínez Álvarez e Irene García Rocas .....	17
Cuando el turismo es un tsunami Xavier Farrés Wünsch, Sylvia Giménez Fluxà, Agustí Mercadal López, Miquel Torrens Escalas y Juanjo Torres Ribas .....	21
La iniciativa comunitaria del Centro de Interpretación de la Cerería de Paraños Damián Copena .....	25
Turistas y ganaderas Ganaderas en red .....	26
<b>EN PIE DE ESPIGA</b>	
Érase y es una lucha por la vida Marta Alicia Rivas, Deisy Rivas y Jaime Sánchez .....	28
Aprendiendo de mi abuela Pedro Prieto .....	31
<b>DE UN VISTAZO Y MUCHAS ARISTAS</b>	
Breves .....	35
<b>VISITAS DE CAMPO</b>	
La «tira de comptar» Jèssica Marzal .....	37
Lana: del olvido a la soberanía Anna Gomar y Gonzalo Palomo .....	42
<b>PALABRA DE CAMPO</b>	
Los mercaderes de transgénicos al descubierto Rosa Barasoain Asurmendi .....	47
Segadoras y segadores, labradoras y labradores, campesinas y campesinos, ¿quiénes son esas gentes? Jerome Aguado .....	49
Somos la resistencia Cristóbal González .....	50

# Casas abiertas

Como le gusta contar a Jorge Riechmann, poeta muy atento a la prensa, en más de una ocasión en los últimos años han aparecido noticias sobre una nueva moda. En nuestras playas ya es casi un rito apilar piedras en originales formas, a modo de pequeños monolitos, de pequeñas pirámides, como tótems con los que agradecer esos días de vacaciones o como selfis naturalizados, pues no dejan de ser una forma más de inmortalizar el momento y de decir «yo he estado aquí».

Es una moda que a simple vista parece simpática, mística y artística, y desde luego inofensiva. Pero deja de ser así cuando el turismo empieza a ofertarse a gran escala y se convierte en industria, y de repente hay miles de turistas haciendo lo mismo en temporada alta. Los impactos de toneladas de piedras desplazadas de su lugar ya se han cuantificado sobre la fauna y la flora local. ¿Son igual de vulnerables las comunidades humanas que habitan esas zonas costeras?

Hemos querido partir de este punto de vista de la vulnerabilidad para construir un número que nos ayude a entender la interacción entre actividad turística y medio rural en el marco de la sociedad de consumo capitalista. Para ello hemos acudido a personas que se dedican a estudiar estas relaciones, pero también a quienes las sufren o las aprovechan desde territorios como Asturias, Illes Balears o Catalunya, abriendo debates nuevos como la gentrificación que puede provocar la población neorrural o descubriendo nuevas propuestas como el *pasturismo*.

Esperamos que estos contenidos provoquen controversia y reflexión. La actividad turística en pequeñas dimensiones tiene la capacidad de ser algo hermoso y generador de intercambios y diálogos que difuminen supuestas dicotomías

como la urbana y la rural o que derriben estereotipos y fronteras, tanto externas como internas. Pero como ocurre con tantas otras cosas, encajada en los moldes de la búsqueda ciega de beneficio, mercantiliza lo material y lo inmaterial, y transforma irreversiblemente los territorios. Que el balance final sea bueno o malo depende de cada caso y de quien lo mire, pero desde la revista *Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas* apostamos por dejar a un lado los cristales convencionales y valorar otras dimensiones de la economía, como la vida.

En «En pie de espiga» escuchamos la voz de las organizaciones sociales que recientemente han conseguido la prohibición de la minería a cielo abierto en El Salvador, y nos conectamos con nuestras abuelas y bisabuelas para reflexionar sobre nuestras necesidades, el uso de los recursos y las relaciones con los animales. Las «Visitas de campo» nos llevan a todos esos establos en los que se almacenan sacos llenos de lana, el que fue el producto de exportación más importante de la península ibérica, que numerosos colectivos trabajan hoy por recuperar. Y también a Mercavalencia, en una de cuyas inmensas naves existe un mercado en resistencia, la «tira de compta».

En estas fechas puede que muchas de vosotras estéis leyendo esta revista en el pueblo donde residís o donde habéis ido a pasar unos días de descanso; como dice Cristóbal en su «Palabra de campo», «pueblos donde nos hemos criado con las puertas de nuestras casas abiertas para que entre el fresco de las tardes de verano y para crear comunidad». ¡Buen verano de puertas abiertas!



«Las huellas de nuestra tierra», obra de Patricia Bolinches

# TURISMO EN EL MUNDO RURAL

Jordi Gascón y Ernest Cañada

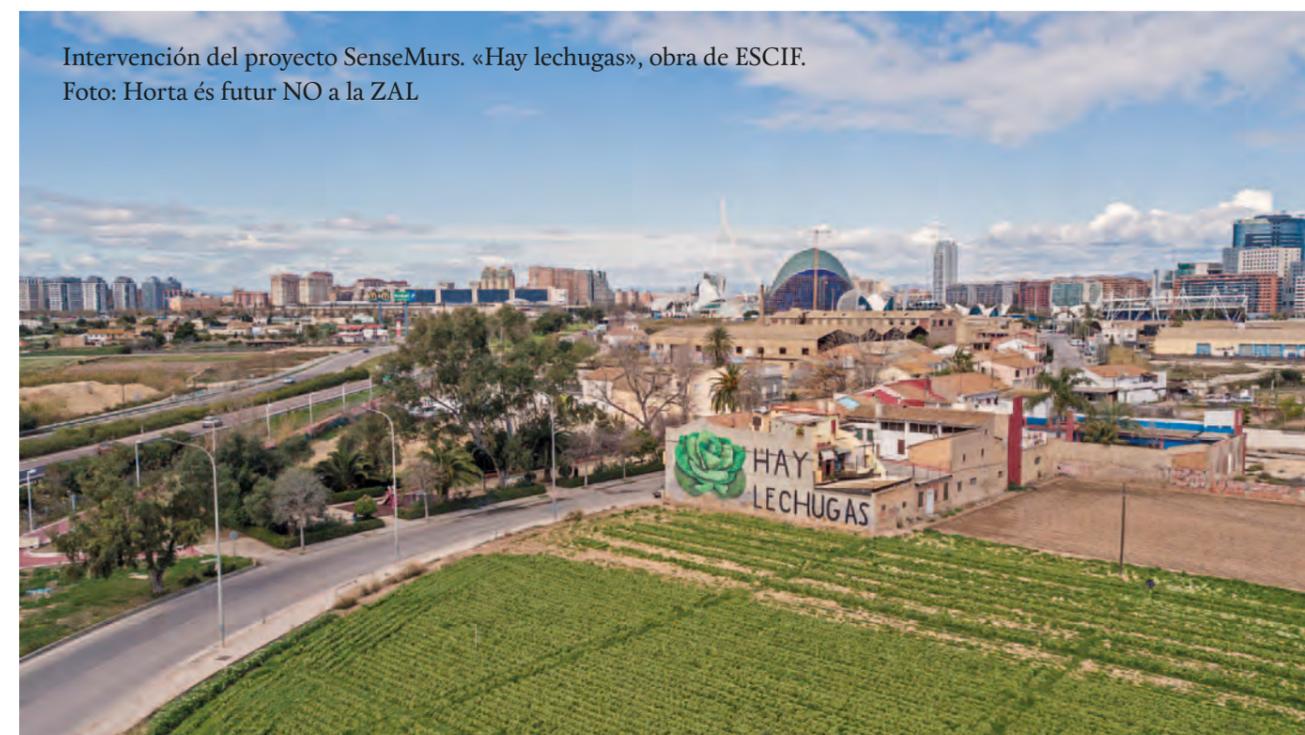
*Sector empresarial y gestores políticos afirman que el turismo impulsa el desarrollo de otros sectores económicos como un juego de engranajes: la activación de la primera rueda dentada [turismo] pone en funcionamiento todo el dispositivo [economía]. ¿Cómo se logra transmitir el crecimiento turístico a los otros sectores económicos? ¿Entra la agricultura en esta fórmula?*

## Conflictos redistributivos

La «turistología» ha convertido esta aseveración en teoría y le ha puesto un nombre: Principio del Multiplicador Turístico (PMT). Quienes lo defienden argumentan que el crecimiento que provoca el turismo se transmite mediante dos mecanismos. Por un lado, impulsando la modernización y desarrollo de infraestructuras de transporte (aeropuertos, puertos, carreteras, red ferroviaria) del que se beneficia toda la economía. Por otro, generando una demanda de bienes que esos sectores cubrirán como proveedores.

El papel sostiene todo. Pero cuando el PMT se enfrenta con la realidad, surge la perplejidad. Una mirada a destinos turísticos en los que esta actividad se ha convertido en un pilar de la economía local descubre que, en muchos casos, los proyectos del primer sector, la agricultura, lejos

de beneficiarse, languidecen o han desaparecido. En el Mediterráneo catalán encontramos un ejemplo. Desde la década de 1950, y a la par que se desarrollaba el turismo, fue desapareciendo una potente economía basada en la pesca de bajura y de carácter artesanal que generaba empleo a miles de personas y daba vida a sus pueblos costeros. El paralelismo entre crecimiento turístico y disminución de la pesca no es resultado de la casualidad. El desarrollo del primero perjudicó al segundo. Así, por ejemplo, la construcción de puertos deportivos (no hay pueblo litoral que no tenga uno) y otras infraestructuras turísticas y viarias afectaron los ciclos naturales de reposición de la arena costera. Como resultado de ello, hoy las playas catalanas desaparecen tras los torrenciales aguaceros otoñales que caracterizan su clima. La necesidad de recuperar la playa para iniciar la temporada turística obliga a un bombeo



Intervención del proyecto SenseMurs. «Hay lechugas», obra de ESCIF.  
Foto: Horta és futur NO a la ZAL

de arena del fondo marino que destruye el ecosistema. Aunque el cada vez más magro sector pesquero y los movimientos ecologistas denuncian esta práctica, los requerimientos del que se ha convertido en sector económico esencial para la economía catalana prevalecen en las decisiones institucionales. El turismo también disparó los precios del suelo y la vivienda, especialmente de aquellas más cercanas a la primera línea de mar, que ahora se destinan a infraestructuras turísticas y segundas residencias. Un proceso de gentrificación que hace desaparecer los barrios marineros y expulsa a sus habitantes.

Esta relación inversamente proporcional entre turismo y pesca de bajura no es una peculiaridad catalana. Por el contrario, es una situación recurrente, aunque los procesos no siempre son los mismos. En algunos casos se observa cómo el turismo enajena un capital humano y financiero local que antes se destinaba al sector pesquero. En otros, es el establecimiento de políticas conservacionistas (creación de parques naturales que se convierten en destino turístico) el que limita la labor pesquera artesanal. O la privatización de la costa para la construcción de complejos turísticos y turístico-residenciales exclusivos, que desaloja al pescador de su espacio de trabajo. No se puede cargar toda la responsabilidad de la desaparición de la pesca artesanal al desarrollo turístico. Otros

factores, como la sobrepesca, han coadyuvado en el proceso, y posiblemente han tenido un papel igual o más significativo. Pero está claro que, en contra de lo que afirma el PMT, el turismo no ha ayudado a revitalizar ese sector; todo lo contrario.

Los modelos turísticos son variados y los contextos de los destinos, específicos. El desarrollo turístico no siempre tiene las mismas consecuencias. De hecho, como veremos, en ocasiones es cierto que pueden apuntalar las economías campesinas. Pero no se puede negar que se ha caracterizado más por dañar ecosistemas, malbaratar recursos naturales, mercantilizar expresiones culturales, crear marcos favorables para la corrupción y vulnerar derechos laborales,

Cuando se busca la raíz de un conflicto turístico, el análisis suele centrarse en sus causas inmediatas: un *resort* que enajena agua o tierra a la población local, una disputa entre sectores sociales locales por controlar el nuevo recurso, determinadas políticas municipales que favorecen la gentrificación, etc. Es una aproximación correcta. Pero su reiteración en contextos y geografías diversos nos obliga a buscar un modelo integral del impacto turístico. Creemos que este modelo puede partir de una idea central: que el surgimiento del turismo genera dos tipos de conflicto redistributivo. Por un lado, un conflicto entre sectores económicos que deben competir



Intervención del proyecto SenseMurs. «Nos quisieron enterrar, pero no sabían que somos semillas», de Elías Taño. Cuerpos del estado junto a Barberá y Camps, contra las vecinas y activistas del barrio. Foto: Juanmi Ponce

por unos recursos siempre insuficientes. Por otro, un conflicto entre sectores sociales: entre aquellos que se articulan con éxito al nuevo sector y quienes quedan marginados de sus beneficios.

#### Conflictos redistributivos entre sectores económicos

El turismo requiere el uso de diferentes recursos (naturales, energéticos, fuerza de trabajo, capital público y privado para la inversión, etc.) que ya están siendo empleados por los sectores económicos preexistentes o por el ecosistema. En contra de lo que implícitamente asegura la teoría del multiplicador turístico, los recursos son finitos. Por tanto, la aparición del turismo comporta una reestructuración en la asignación de esos recursos. En ocasiones, puede que esta reasignación se haga de forma equilibrada, y que tras el reajuste todos los sectores económicos puedan acceder a los recursos necesarios para asegurar su buen funcionamiento. Pero predomina una segunda alternativa: el nuevo sector sustrae recursos a los ya existentes por encima del mínimo necesario para asegurar su viabilidad. En las zonas rurales donde se establece tiende a decrecer la agricultura, ahogada

por el monopolio que el primero hace de la tierra, el agua, las prioridades de inversión privada, la fuerza de trabajo o los planes de desarrollo gubernamentales. De este modo, el desarrollo turístico va acompañado de un proceso de desposesión de recursos esenciales para la vida del campesinado, lo cual dificulta su supervivencia.

#### Conflictos redistributivos entre sectores sociales

Si toda la población participara de forma equitativa en el control y gestión de los diferentes sectores económicos, entre ellos el turismo, el conflicto anterior tal vez no lo sería tanto: todos se beneficiarían por igual. Pero esto no suele suceder así. Lo que predomina es una escena en la que el control, la gestión y el acceso a los beneficios de cada sector económico corresponden a segmentos de población diferentes. Un campesino tradicional que abandona la actividad agraria para entrar a trabajar en el turismo pasa de una actividad en la que es un especialista y controla los medios de producción (o al menos, parcialmente), a otra en la que es mano de obra no cualificada y en cuya gestión no participa. Aunque coyunturalmente pueda obtener unos ingresos atrayentes en la

nueva actividad, se ha convertido en mano de obra fácilmente sustituible; por tanto, es desechable si se requiere una reestructuración del sector. Desde los estudios de Richard Butler sobre el ciclo de vida turístico, sabemos que tarde o temprano esa reestructuración acontecerá y buscará incrementar la competitividad del destino reduciendo los costos de funcionamiento (entre ellos, los salarios y condiciones laborales) o mejorando la calidad del servicio (para lo que se hará necesario recurrir a mano de obra cualificada).

El crecimiento turístico da pie a nuevas dinámicas poblacionales, de expulsión y atracción, que agregan complejidad al funcionamiento de estos territorios. Las demandas crecientes por la especialización turística incrementan las necesidades de abastecimiento de recursos (energía, materiales, agua) y de infraestructuras de acceso que hacen que la influencia territorial del turismo trascienda el espacio en el que estrictamente se desarrolla la actividad turística. Esto supone que el impacto sobre los territorios rurales sea mucho mayor de lo que a simple vista puede parecer.

#### Ejemplos optimistas

*Grosso modo* el turismo es un vector de vulnerabilidad para el sector agrario y para las sociedades campesinas. Pero no siempre es así. Encontramos situaciones en las que, por el contrario, actúa de forma simbiótica con la agricultura campesina y la fortalece.

Teruel es una de las provincias españolas más menoscabadas por la emigración rural. Al norte, en la comarca de Cuencas Mineras, encontramos un pequeño pueblo que encarna este proceso. Alcaine pasó de superar los 1200 habitantes en la década de 1910 a 74 censados en 2016. Sin embargo, hoy en día más del 95 % de las casas que existían en el momento de mayor esplendor poblacional no solo se mantienen en pie, sino que han sido reconstruidas y restauradas en las últimas tres décadas. El fenómeno que explica esta aparente contradicción es una determinada forma de turismo: esas casas son segundas residencias y sus propietarios son quienes un día emigraron del pueblo y sus descendientes. Alcaine se convirtió en destino turístico para esta población a medida que consolidaron su economía, el uso del coche particular se generalizó y el sistema viario fue mejorando. Poco a poco fueron invirtiendo ahorros en rehabilitar su casa familiar o en adquirir otra.

“ A mediados de la década de 2010 solo un 10 o 15 % de la huerta se cultivaba. ”

Este tipo de turismo, que algún autor ha denominado «turismo de la diáspora», ha tenido diferentes impactos en el pueblo. Además del empleo local que generó la reconstrucción de viviendas, reactivó la producción de huerta. En 1926, las mejores tierras cerealistas del pueblo se vieron anegadas por el pantano de Cova Foradada. La vida agrícola quedó reducida a la huerta que baña el río Martín, afluente del Ebro. Huerta fértil, pero insuficiente para mantener a la población. La consiguiente emigración llevó a su abandono. Pero empezó a ser recuperada por aquellos emigrantes que practicaban el turismo en su lugar de origen, que pasaban ahí el verano y los fines de semana, e incluso quienes se iban jubilandos y alargaban sus estancias varios meses. Y así, cuando el censo de Alcaine indicaban su nivel demográfico más bajo (en las décadas de 1980 y 1990, el número de habitantes no llegaba a la cincuentena), la huerta estaba activa casi en su totalidad. Esas huertas también generaban algunos ingresos a las pocas familias campesinas que vivían de forma permanente en el pueblo: si bien el trabajo en la huerta es eminentemente estival, para algunas tareas de invierno o que requerían maquinaria agrícola (labranza, estercolado, poda...), los emigrantes contrataban los servicios de los residentes.

Con el inicio de siglo, la primera generación de emigrantes envejeció o fue muriendo. A mediados de la década de 2010 solo un 10 o 15 % de la huerta se cultivaba. Pero cabe señalar que en Alcaine el turismo permitió recuperar y mantener vivos los espacios agrarios más ricos del municipio durante décadas y la población local tuvo la opción de no emigrar gracias al trabajo en la construcción hasta que el ciclo vital se impuso.



Intervención del proyecto SenseMurs. «La resistencia de entonces, la lucha de ahora», obra de Hyuro en homenaje a la lucha de las vecinas de La Punta hace 15 años.

Foto: Juanmi Ponce

### Para concluir: la idea de la vulnerabilidad asociada al turismo

El Principio del Multiplicador Turístico es hijo de una idea de desarrollo que no considera los límites naturales del crecimiento: implícitamente afirma que se puede crecer de forma indefinida. Una mirada conflictivista del turismo nos enfrenta a una realidad evidente: que el mundo y sus recursos son finitos. El surgimiento de un nuevo mercado o de una nueva actividad económica, supone tener que reestructurar el uso que se da a esos recursos a nuevos objetivos. Y en este proceso, generalmente hay quien pierde y hay quien gana.

O cuando menos, incrementa la vulnerabilidad. Recordemos que el hombre y la mujer rural pasan de ser especialistas en el manejo del espacio y la producción de alimentos a mano de obra no cualificada y fácilmente sustituible. En otras

ocasiones, el turismo dispara procesos inflacionarios y especulativos sobre la tierra. Son burbujas que cuando estallan suelen cosechar desertización económica y social: una población laboralmente dependiente de un sector ahora deprimido y que solo había generado puestos de trabajo poco o nada cualificados; espacios agrarios abandonados, con escasas posibilidades de ser recuperados; tejido productivo no dependiente de la construcción y del turismo prácticamente desaparecido; infraestructuras especializadas ahora inútiles que no pueden dar servicio a otros sectores económicos; ecosistemas transformados a las necesidades del turismo; ayuntamientos extremadamente endeudados por haber tenido que cubrir los servicios de un municipio que ha ido creciendo en residencias pero no en población censada; instituciones públicas que durante décadas han basado el crecimiento económico en el impulso turístico e inmobiliario y ahora no tienen ni discurso, ni estrategias, ni formación para encauzar la política económica por otros derroteros; corrupción inherente a sectores que se basan en la especulación y en los que el blanqueo de dinero es relativamente sencillo. Cuando sobrevienen las crisis, los ecosistemas que deja tras de sí el turismo no son ya los mismos, ni tampoco su capacidad de adaptación y reorientación del rumbo socioeconómico.

No siempre es así. Alcaine y su «turismo de diáspora» es un ejemplo. Podríamos hablar también del denominado turismo gastronómico, que en algunos casos se ha logrado posicionar exitosamente en el mercado de ciertos productos alimentarios, como podría ser el caso del vino, el cava o el café, entre otros, a través de la dinámica turística. Se multiplican los casos documentados donde la conversión de la gastronomía local y su especificidad en atractivo turístico está revalorando el modelo de producción campesino que provee sus materias primas. Pero cuando se analiza el impacto del turismo de forma global, vemos que estos nichos turísticos son pequeños, casi anecdóticos.

Jordi Gascón

Universitat de Lleida y Xarxa de Consum Solidari

Ernest Cañada

Universitat de Barcelona y Alba Sud

# La decepción del turista rural

Layla Martínez

Toda mi familia es de un pueblo pequeño de la Alcarria conquense. A pesar de haber vivido allí durante generaciones, en los años sesenta una parte de ella fue obligada a trasladarse al extrarradio de una gran ciudad, en este caso, Madrid. La historia de mi abuela y mi abuelo por parte de madre es la de muchas otras personas inmigrantes del éxodo rural. La industrialización salvaje del campo y la necesidad de mano de obra barata para la construcción les llevaron a una chabola en Vallecas y a jornadas laborales de doce horas que apenas daban para comer.

Los desalojos de las infraviviendas de Vallecas les hicieron acabar en Aluche, también en el extrarradio pero al otro lado de la ciudad. No les importó cambiar de barrio porque en realidad nunca vivieron en él. Aquel piso de 40 metros cuadrados era solo un lugar donde dormir hasta que podían volver al pueblo. Todos los fines de semana, todas las fiestas y todas las vacaciones se pasaban allí. Madrid no significaba nada, no era más que un trámite, una molestia.

Mi abuela y mi abuelo por parte de padre, en cambio, nunca se fueron del pueblo. Allí criaron a mi padre y allí empezó a salir con mi madre, durante unas fiestas de verano. Mi padre también acabó teniendo que emigrar, las necesidades del mercado cambiaban y las tierras del abuelo no podían sostener a toda la familia. La historia se repetía. El mismo viaje por los mismos motivos y el mismo barrio del extrarradio.

Mi hermano y yo nos criamos en una familia rural que sin embargo habitaba la periferia madrileña. Recogíamos las aceitunas, hacíamos la matanza, nos enfundábamos el traje de apicultor. Y a la vez vivíamos en un vecindario de clase

obrera, con su cultura de barrio y sus problemas. Gran parte del mismo también era inmigrante, la mayoría había venido de pueblos de Castilla, como mi familia, pero también de Extremadura. Y vivíamos en esa cultura rural atravesada por el barrio.

Sin embargo, al llegar a la adolescencia descubrimos que ser de pueblo estaba mal. La gente de pueblo era inculta, ignorante, conservadora, reaccionaria. Se había quedado atrasada, se empeñaba en conservar costumbres y valores que tenían que pasar cuanto antes al vertedero de la historia. En realidad aquellos prejuicios no eran nuevos, quienes nos precedieron, madres y abuelos, los habían sufrido, pero a mi hermano y a mí nos cayeron encima entonces, siendo adolescentes. Y la tele nos confirmaba constantemente esa visión. Los personajes de pueblo aparecían con la boina calada y los pantalones atados con una cuerda. Se ridiculizaba su acento, se les presentaba como imbéciles, se hacían bromas sobre el hecho de trabajar en el campo. Cada mediodía comíamos con el personaje de Cletus, de *Los Simpson*, que se encargaba de mostrarnos que los paletos eran idiotas, tenían los dientes hechos polvo y estaban próximos a la endogamia. Quién iba a querer ser como ellos. Nosotras no.

Aquellos prejuicios no se redujeron con los años. La llegada al poder de Donald Trump en enero de 2017 supuso la aparición de numerosos análisis que intentaban explicar las causas de su victoria electoral. La conclusión fue unánime: el voto del interior rural de Estados Unidos era lo que había aupado a Trump hasta la presidencia. Las elecciones se presentaron como el resultado de la confrontación entre

una América progresista, culta y tolerante, que se identificaba con las grandes ciudades, y una América reaccionaria, inculta y racista, que se identificaba con las zonas rurales del interior del país. Tras el desconcierto inicial, aparecía por fin alguien a quien culpar: el paleta racista y conservador, el *hillbillie* desdentado y semianalfabeto, el *redneck* que todavía guardaba en el armario el traje del Ku Klux Klan.

Estos análisis eran demasiado simplistas y enormemente tendenciosos, pero eso no importó demasiado. Encontraron eco porque confirmaban la visión mayoritaria sobre la población rural, porque reafirmaban los estereotipos negativos acerca del campo que ya había previamente en la sociedad. Aquí existían esos mismos prejuicios, así que el discurso encontró eco enseguida. Los estereotipos sobre la población rural estadounidense se encontraban con nuestros propios prejuicios sobre el campo del Estado español. La basura blanca americana, los millones de Cletus desdentados y analfabetos que deambulaban por los aparcamientos de caravanas, se encontraban con la población jornalera andaluza que se gastaba la paga del PER en el bar, con los agricultores

y las agricultoras que vivían de los subsidios europeos, con paletos y paletas de la meseta que votaban en masa a la derecha. Los años pasaban, el capitalismo salvaje y los problemas de desempleo y despoblación acababan con lo que quedaba de la cultura campesina, pero el desprecio seguía siendo el mismo que había vivido mi familia.

### Fondos de pantalla de Windows y pan congelado

Cuando acabé los estudios me fui a vivir a mi pueblo. Allí me ofrecieron la oportunidad de trabajar en Asturias a través de un programa de formación de jóvenes del medio rural. El lugar de trabajo estaba en pleno Picos de Europa, así que no me lo pensé mucho. Unas semanas después estaba aprendiendo a diferenciar razas de cabra, amasando queso y, sobre todo, limpiando muchos establos. El pueblo en el que vivía tenía 118 habitantes, prácticamente como el mío. Sin embargo, en verano ese puñado de habitantes se multiplicaba y el pueblo parecía abarrotado. Acababa de encontrarme con el turismo rural.

La convivencia con el turismo era complicada y estaba llena de tensiones. Recuerdo perfectamente

la primera vez que me hicieron una foto. Llevaba una carretilla cargada con dos lecheras llenas y había estado todo el día currando. Tenía las botas de goma hasta arriba de estiércol, iba vestida con una camiseta vieja y unos pantalones de chándal, el recogido del pelo era una maraña que incluía barro y paja y el flequillo se me pegaba a la frente por el sudor. No vi al turista hasta que oí un «¡eh!». Giré la cabeza y en ese momento me hizo una foto. No me pidió permiso, no me preguntó. Únicamente me chistó para conseguir un plano mejor. Me cabreó un montón. Aquel imbécil recién salido de la sección de montaña de Decathlon acababa de hacerme una foto sin permiso, como si yo fuese algo que enseñar a sus amistades, algo que colgar en su cuenta de Instagram. Como si yo fuese una atracción turística.

En realidad lo era, aunque eso lo entendí más tarde. El tipo de turistas que visitaban el pueblo venían buscando un mundo rural idealizado, una visión idílica del campo que solo existía en las campañas de promoción del turismo. Según eso, aquel pueblo era el lugar de la autenticidad y la tradición, el sitio donde se conservaban los valores importantes y las formas de vida que merecen la pena. No importaba la clase social o la ideología, la idealización del campo está presente tanto en la extrema derecha que lo asocia con la pureza y la autenticidad de la patria hasta la izquierda radical que ve en la huida al campo una forma de vida anticapitalista y rebelde frente a las exigencias del sistema. Y esta idealización es solo otra forma más sutil de desprecio, porque quienes habitan en el medio rural no se ven como iguales. No tienen derecho a vivir simplemente sus vidas: tienen la obligación de responder a las expectativas ajenas. Y cuando no lo hacen son paletos.

El turismo rural potencia y explota una visión idealizada del mundo rural, en la que el campo aparece como un fondo de pantalla de Windows: un lugar sin problemas ni conflictos, donde la población urbanita puede descansar y reconectar con lo verdaderamente importante. La población rural está obligada a proporcionarle este descanso manteniendo la visión idealizada que se espera de ella. Cuando no lo hace, las turistas se sienten decepcionadas y estafadas. Les molesta que las personas que habitan en el medio rural prefieran comprar el pan congelado en Mercadona que levantarse a las cinco para cocerlo ellas mismas, que los domingos se coman una hamburguesa en el Burger King de la ciudad más cercana o que



El artista Gonzalo Borondo elaborando su obra efímera «Conexión y fragmentación territorial», del proyecto SenseMurs.

lleven polares Northface y no jerséis tejidos a mano.

La decepción del grupo de turistas cuando veían las bañeras reutilizadas como abrevaderos y los somieres para cerrar prados no se dirigía contra una industria turística que les había vendido algo que no era real, sino contra las personas que habitan el medio rural. La romantización pasaba a ser desprecio directo y, de nuevo, como me había sucedido en la adolescencia, éramos paletos, incultos, ignorantes, reaccionarios. La mirada idealizada del urbanita se transformaba rápidamente en una mirada de superioridad, porque en realidad el desprecio siempre había estado ahí.

El abandono al que es sometido el campo produce muchas dificultades para sus habitantes, pero los problemas no van a solucionarse con abrir otra casa rural. Los pueblos necesitan trabajo, infraestructuras, servicios, planes de vivienda que permitan fijar población. Se necesita una buena red de transporte público y no un museo etnográfico, buenas conexiones a internet y no cursos de envasados caseros, puestos de trabajo y no una ruta por los oficios desaparecidos. Las personas que viven en el medio rural no merecen el desprecio de las urbanitas, pero tampoco necesitan su idealización romántica.

Layla Martínez



Intervención del proyecto SenseMurs. «Conexión y fragmentación territorial», obra de Gonzalo Borondo. Naturaleza muerta pintada con espray y tinta china sobre un lienzo de balas de paja.

# Soy turista, me comprometo

Neus Monllor

## GASTRONOMÍA Y PASTURISMO

*Cada vez que saco un euro de mi bolsillo me comprometo con el mundo que quiero. Es la revolución del compromiso cotidiano con quien soy y con quien quiero ser. Siendo fiel a mis valores, cuando arranco a descubrir lugares de recreo, ocio o aventura, también me comprometo. Soy turista y mi actividad condiciona, incontestablemente, el territorio al que me desplazo.*

**P**ara identificar la primera actividad turística organizada y documentada, tenemos que remontarnos al año 1841, cuando Thomas Cook puso a la venta el primer viaje organizado de la historia. Desde entonces la economía vinculada al turismo ha evolucionado de manera exponencial, con toda una serie de impactos que van desde las experiencias más maravillosas de integración, respeto y aprendizaje, a las más estúpidas realidades de abuso, apropiación y explotación. En este contexto, en que las consecuencias sociales, ambientales, económicas y culturales tienen una importancia vital, es necesario actuar con consciencia y responsabilizarse, tanto de manera individual como colectiva, de lo que implica ser turista.

Por suerte, en los últimos años están apareciendo de manera sincrónica en el territorio propuestas de turismo con valores. Opciones de compra que implican la asunción de una manera de ver el mundo y de una posición íntegra respecto a qué hacer cuando pago por mí tiempo vacacional. Por ejemplo, en Catalunya nació en el año 2012 Fem País, una cooperativa de ocio y

turismo responsable, formada por cinco personas jóvenes con la ilusión de «luchar por un país más justo, más responsable, más sostenible, más libre». En Fem País nos proponen paquetes de actividades vinculadas a todo tipo de experiencias y para todo tipo de público. Su compromiso es que las empresas que forman parte de la red de Fem País comparten buena parte de los valores del Manifiesto Fundacional de la Cooperativa. En esta misma línea también es interesante la experiencia de Arrelia, un proyecto que nace en 2015 desde una voluntad conservacionista de la Xarxa de Custòdia del Territori de Catalunya, con el objetivo de promover actividades ecoturísticas que refuercen el valor de los espacios naturales. Entre sus objetivos destacan «potenciar el desarrollo rural sostenible para mejorar el bienestar de la población rural a través de la implicación de diversos agentes del territorio en el proyecto: entidades ambientales, empresas de servicios, alojamientos, restaurantes, etc.». Esta meta pone de manifiesto la importancia del trabajo en red y la implicación de cada uno de los agentes en la creación de un modelo turístico equitativo, íntegro y respetuoso.



Finca Los Berrazales en Agaete (Canarias).  
Foto: Asociación Ruta Europea del Queso

### Si queremos un mundo rural vivo, nos lo tenemos que comer

Las políticas de desarrollo rural muchas veces se olvidan de que una de las maneras más efectivas de apoyar la actividad agrícola, ganadera, pesquera y forestal es comprar de manera directa, justa y comprometida el resultado del trabajo del sector primario. Las personas que viven en y del mundo rural, necesitan que seamos cómplices de su actividad cotidiana. Este acuerdo tácito y no escrito se manifiesta en cada acto de compra, en este caso, de productos agroalimentarios con nombre y apellidos. Cuando estamos de vacaciones y nos comemos el mundo rural estamos fomentando el turismo de las personas, el de las miradas, el de la artesanía, el de las manos, el de las historias, el de las emociones, el de las complicidades, el del sentido común. Es una actividad que va mucho más allá del impacto económico que genera, una actividad plena y dibujada a partir de los valores más sanos de la esencia humana.

Es desde la consciencia de que comer es una acción directa de política agraria desde donde nace el concepto de «cocina comprometida», como una manera de fortalecer el vínculo entre las personas que producen y las que consumen, a través del alimento, elemento conductor entre el mundo urbano y el rural. Excusa perfecta para mantener vivo todo aquello de lo que nos gusta disfrutar: paisajes, caminos, rebaños, cazuelas, quesos, pueblos, ríos, campos, bodegas..., elementos que pueden parecer idílicos, pero que paradójicamente forman parte del intenso día a día del mundo rural. Tomando opciones de alimentación fuera de casa con valores vinculados a las personas que producen alimentos, nuestra actividad turística cobra un sentido que trasciende el mero acto de disfrutar.



Rebaño de oveja xisqueta en Àger (Catalunya).  
Foto: Neus Monllor

Las palabras todo lo sostienen, la realidad es mucho más compleja. Y es que la dificultad para comer en un restaurante como comemos en casa es todavía muy alta. ¿Cuántos restaurantes conocéis en los que el menú respete el trabajo del campesinado? Ojalá fueran muchos, pero me atrevo a vaticinar que no es así, y que algunos de los que conocéis son solo para ocasiones especiales debido a que sus propuestas gastronómicas son de alta gama. Este hecho pone encima de la mesa la necesidad de trabajar por una mejor coordinación entre el sector de la producción y el de la restauración. Ejemplo de ello es la red de restaurantes Slow Food Catalunya Km 0, que recientemente se ha organizado con una secretaria técnica que facilita la relación entre quien produce alimentos y quien los cocina. También está trabajando en esta línea Sareko, una red de cocineros profesionales y productores de alimentos ecológicos de Gipuzkoa, coordinados por ENNEK, el Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica en Euskadi y Biolur, la Asociación de Productores Ecológicos de Gipuzkoa.

### Reconectar con la esencia agraria

Estoy convencida de que uno de los motivos principales de la desconexión de la sociedad con su alimentación es el poco conocimiento directo que tiene sobre su realidad. Las ciudades cada vez concentran más población alejada de la vida y las dinámicas del mundo rural, hecho que implica un desconocimiento de todo aquello que para nuestros antepasados era el pan de cada día. Si cada vez estamos más alejados de la esencia agraria, hay que reinventarse maneras nuevas de acercarse y volverse a conectar. Y es a partir de esta reflexión que confío en que las nuevas experiencias de turismo vivencial aproximen las realidades urbanas y

## La cocina comprometida

La cocina comprometida implica situar el acto cotidiano de comer como una acción directa de política agraria. Para ello hacen falta 5 elementos esenciales que definen el concepto: compra local, producción ecológica, alimentos de temporada, contacto directo y pagos justos. Cada vez que comemos, nos comprometemos con nuestro entorno, con los alimentos que se producen, con la economía que se genera, con la mejora del medio ambiente y con la transmisión de conocimientos ancestrales vinculados al campesinado. La responsabilidad de elegir el modelo agrario de un territorio está estrechamente vinculada con las decisiones de compra de alimentos, tanto en el ámbito doméstico como en el profesional.

<http://dag.revista.uab.es/article/view/v62-n3-lopez-moreno-monllor-guillamon-eta>

rurales, y despierten miradas nuevas de estima, aprecio y valor.

En este sentido, en diciembre de 2017 se publicó una pequeña investigación sobre el concepto de *pasturismo*.<sup>1</sup> Una reflexión en torno a la necesidad inminente de recuperar rebaños y pastos y a la oportunidad que genera la actividad turística vinculada a propuestas que pongan en valor el mundo del pastoreo, desde una visión integradora de desarrollo rural sostenible. La publicación define el pasturismo como «una experiencia turística basada en la actividad agraria y alimentaria vinculada al pastoreo con el objetivo de disfrutar, descubrir y conocer el mundo ganadero, sus paisajes, las personas que los hacen posibles y los alimentos que producen, con una repercusión positiva para la población local y el desarrollo rural». De hecho, el pasturismo se enmarca en una nueva demanda turística vinculada a la experiencia en primera persona del mundo rural. Un buen ejemplo de la emergente articulación de este producto turístico es el programa que desde el 2016 impulsa la Generalitat de Catalunya, *Benvinguts a pagès!*, un fin de semana en que las casas, granjas, campos y bodegas de las personas que producen alimentos, abren sus puertas para dar a conocer qué es y qué significa la vida en, de y para el sector agrario. Unas doscientas cincuenta empresas participan en un fin de semana de diálogo abierto entre quien consume y quien produce. Una oportunidad excelente para valorar todo aquello que la tierra y el mar nos ofrecen gracias al trabajo de

muchas personas valientes que lo hacen posible. La actividad turística es una oportunidad para equilibrar algunas de las carencias que presenta actualmente el mundo rural. Es una opción de diversificación para aquellas personas y empresas que quieran darse a conocer y explicar qué hacen y porqué. Hay un sector, sobre todo de jóvenes y mujeres, que apuesta por acercar sus productos agroalimentarios y agroturísticos a las personas que los quieren consumir, valorar, respetar y comprar. Al mismo tiempo, es importante respetar a aquellas personas productoras que no estén preparadas para dar el paso hacia la actividad turística, ya que requiere mucho esfuerzo y dedicación por parte de quien recibe y explica, y en muchos casos mucha paciencia y escucha en el momento de acoger visitantes o turistas.

Soy turista, me comprometo con el uso de mi tiempo y mi dinero. Agradezco infinitamente a todas las personas que hacen posible que pueda disfrutar de una comida sana y de proximidad, de un taller de pan con masa madre, de una mañana con un rebaño de ovejas, de una visita a unos campos en flor, de una casa rural con un desayuno artesano, de un paseo en bici entre viñedos..., de todo aquello que da vida al mundo rural sin banalidades, sin desprecio, sin postureo. Con mucho mimo y cariño, con mucho respeto y gratitud, con una mirada abierta a formar parte del cambio hacia un mundo rural vivo y activo.

Neus Monllor  
consultora en AmaTerra

1. Ver: [http://premisg.costabrava.org/wp-content/uploads/2017/11/02\\_YbetteBarbaza\\_Pasturisme\\_issu.pdf](http://premisg.costabrava.org/wp-content/uploads/2017/11/02_YbetteBarbaza_Pasturisme_issu.pdf)

# Adiós al paraíso (natural)

## REFLEXIONES SOBRE GENTRIFICACIÓN Y TURISMO EN LA ASTURIAS RURAL

*Hace unos años me fui a vivir a una aldea en la zona central de Asturias, a cinco kilómetros de La Pola, Siero, la aldea en la que crecieron mi madre, mi abuela, y la abuela de mi madre. Después de mucho tiempo fuera, tenía ganas de establecerme, de echar raíces. Pensaba, y pienso, que una forma de resistencia en tiempos de crisis es seguir viviendo aquí y negarse a que nos echen. La agroecología tendría que ser una herramienta para lograrlo, expandirse como un virus, sin embargo, esta tierra y el mundo que la rodea no lo ponen nada fácil.*

La vida en las aldeas y pueblos asturianos se transformó intensamente en los últimos años. Las aldeas del centro, como la mía, por su proximidad a las ciudades, se convierten poco a poco en lugares dormitorio para las personas que trabajan en Xixón, en La Pola o en las Cuencas Mineras. Las prejubilaciones de la minería mantienen a una parte de la gente de toda la vida, esa que, por costumbre, todavía conserva huertas y ganado pero que va teniendo cada vez menos energía para poder mantenerlas. Mi vecina recuerda, melancólica, cuando la

*quintana*<sup>1</sup> estaba llena de habitantes. En las cinco casas juntas que hoy todavía existen vivían alrededor de treinta personas. Se trabajaba en la mina y en el campo. Esta economía mixta permitía a las familias disponer de alimentos y excedentes de la huerta en momentos de mayor dificultad económica.

1. Una *quintana* es, según el diccionario general de la lengua asturiana, un conjunto de casas más próximas unas a otras dentro de una misma aldea o un conjunto de varias casas (la aldea está constituida por varias quintanas).

### Las atracciones del campo

La otra cara del abandono rural es la llegada del turismo a las costas asturianas, sobre todo las del oriente. Este proceso de 'turistificación' supone cambios sociales y culturales muy fuertes. Por un lado, el campo se vacía de gente campesina para empezar a llenarse de turistas y visitas temporales de personas en busca de paz y tranquilidad, de un paraíso imaginado que permita desconectar de las ciudades contaminadas de ruidos, humos y estrés. Pero la realidad del campo tampoco es la que se espera. No hay un idílico territorio con casitas, vaquitas y verdes praderas. Porque las casitas deben ser vividas, habitadas por completo; y las vaquitas y las praderas, cuidadas. No hay campo sin campesinas, por mucho que nos vendan paraísos naturales o parques temáticos sin intervención humana.

Tampoco hay bucólicas comunidades rurales con las que compartir viejas historias a la luz del fuego. La vida de las campesinas y campesinos ha sido dura, siempre pendientes de las cosechas y del clima. Más adelante, se han visto obligadas a adaptarse a los tiempos y a los mercados para seguir viviendo en sus tierras. Pero en ningún momento han sido islas utópicas de apoyo mutuo, igualdad y libertad. Están tan atravesadas por el patriarcado y el clasismo como cualquier ciudad industrial, como cualquier comunidad humana a lo largo de la historia.

El turismo rural es un fenómeno relativamente reciente en Asturias. Apenas treinta años de casas de aldea nos han hecho olvidar que la casa de la familia está abandonada en un paraje que el monte ha recuperado. El campo vuelve a ser el eterno verano infantil. Y, sin embargo, no podemos evitar el deseo de ver gentes en él, de imaginar algo permanente en esas visitas temporales; de pensar alternativas reales de vidas reales, cotidianas, asentadas en la tierra. Quizá ya no haya campesinas, pero hay nuevas pobladoras que no añoran pasados felices, sino que imaginan futuros posibles.

A pesar de la gravedad del proceso también aparecen resistencias a este fenómeno turístico. En municipios de la zona costera surgieron en su momento luchas vecinales contra la recalificación de los suelos y sus correspondientes planes de ordenación urbana, como la Asociación de Vecinos y Amigos de Llanes (AVALL) o la Asociación de Vecinos para la defensa de Otur en Valdés. Las resistencias a ver las costas y las

tierras de cultivo invadidas por segundas residencias o campos de golf no son muchas, pero han conseguido en algunos casos detener la industria del ladrillo.

### Nuevas ocupaciones, resistencias nativas

En Asturias, igual que en otros territorios, irse a vivir «del campo» es poco común. Sin embargo, cada vez son más las personas que se animan a construir iniciativas y proyectos que intentan sobrevivir vinculados a la tierra. Cabranes, Bimenes o Piloña, relativamente cerca de La Pola, son algunos de los lugares más demandados en los últimos años, tanto por la existencia de una red de nuevas pobladoras, como por su situación geográfica, cercana a núcleos urbanos como Xixón o La Villa.

Es en estos lugares donde queremos situar la 'gentrificación rural', que distinguimos de la 'turistificación'. Las razones de las neorrurales asturianas para irse a vivir al campo son variadas e incluyen desde el pasado revolucionario de la región hasta las ventajas del territorio asturiano frente al recrudescimiento de los efectos del cambio climático. También influye la imagen bucólica de un paisaje de mosaicos, valles y montañas cada vez más en decadencia, y, por supuesto, la proximidad entre costa, núcleos urbanos y montaña. Otra cuestión fundamental para la elección de un lugar es la material: el precio de la tierra. Asturias es una región empobrecida y eso supone que los precios sean más bajos que en otras zonas del Estado español con características semejantes.

Más allá de la reflexión puramente económica, y frente a las dificultades que puede suponer este cambio de vida, las personas que dan el paso de irse a vivir al campo hoy tienen en común más de lo que pueda parecer a primera vista. Aunque los proyectos vitales son, en la mayoría de los casos, individuales, se busca una red de afinidad que ya habite en la zona y permita una mejor 'integración'. Esa afinidad viene determinada por la misma concepción de vida rural, por la pertenencia a una clase social determinada (estudiantes, con apoyos familiares, que ya han recorrido otras experiencias laborales o migratorias) que puede permitirse un margen de tiempo para probar esta alternativa pero que, en todo caso, puede volver al lugar de origen o buscar otras opciones sin mirar atrás. Esta 'itinerancia' dificulta, aún más, la búsqueda 'integración' entre las habitantes originarias



Intervención del proyecto SenseMurs. «El puerto como agente depredador del territorio», obra de Blu. Pirámide de contenedores del puerto que simboliza la hegemonía del poder sobre la manera de vivir de la ciudadanía. Foto: Juanmi Ponce

y las neorrurales, y está en la base del fracaso de muchos de estos proyectos.

Aunque se comparta el mismo territorio, tanto las prácticas, como las inquietudes y las formas de ver la vida son, casi siempre, antagónicas. Y cuanto mayor sea la presión demográfica, mayor será la polarización en el vecindario. En su mayoría, la nueva población trata de mantener la estructura tradicional de las casas o huertas familiares y de asumir costumbres como las *andechas* o las *sestaferias*,<sup>2</sup> aunque estas se realicen siempre entre afines. Pero son pocas las iniciativas productivas realmente arraigadas a la tierra y vinculadas a un manejo del paisaje que mantenga, y a la vez reinvente, los usos tradicionales que lo conservan.

2. La *andecha* es la ayuda mutua entre personas de una misma familia o vecindario para realizar las tareas más pesadas del campo. Mientras que la *sestaferia* es el trabajo colectivo de la comunidad para mantener los espacios públicos en buen uso (fuentes, caminos...).

La adopción de ciertas costumbres, las más amables, las menos cuestionadoras, no deja de ser un pequeño gesto para la comunidad originaria, pero no una señal de identidad propiamente asumida por las nuevas moradoras. La sensibilidad hacia la cultura y las tradiciones no siempre se refleja en compromisos con reivindicaciones como la defensa de la *llingua* o la toponimia locales. El territorio, común a todas, es un objeto en disputa cuando se trata de pensar en alternativas de vida. Para las neorrurales, su defensa pasa por una vuelta a formas de vida sencillas y más cuidadas con el entorno, de ahí la asunción de luchas contra las líneas de alta tensión o los trenes de alta velocidad, que cuentan con el apoyo parcial de las personas locales. Para estas, la idea de desarrollo y progreso no implica volver a la iluminación con velas (o placas solares, para el caso), por lo que ven con suspicacia los discursos ecologistas de sus nuevas vecinas.

En todo caso, lo que está claro es que la llegada de otras pobladoras tiene efectos diversos sobre la

vida del territorio y las personas que ya lo habitaban. Su concentración acaba generando una masa crítica que rompe las resistencias atávicas del paisanaje a poner en valor sus propiedades, por lo que los precios suben, ligera pero inevitablemente. No solo eso, sino que se consideran alquilables o vendibles casas que fácilmente podrían calificarse como infraviviendas; espacios mal aislados con graves problemas de humedades, filtraciones en cubiertas, instalaciones precarias... El deseo de habitar una comunidad y las posibilidades de afrontar pequeñas reformas cierran los tratos. También existe la fantasía de habitar la frontera, pero quienes no cuentan con recursos propios o familiares no les queda otra opción que recurrir a rincones económicos, escondidos entre la espesura, donde iniciar sus proyectos vitales y cumplir sus sueños. Estas alternativas, además de encontrarse fuera del orden urbanístico, tienen el estigma de 'marginales' para la comunidad originaria.

Por otra parte, los efectos también pueden ser positivos. La llegada de gente nueva permite que se mantengan abiertos colegios rurales que, de otra forma, estarían en proceso de cierre o pertenecerían ya al olvido. Para una población tan envejecida como la asturiana, que los pueblos vuelvan a contar con niñas y niños jugando en las plazas es muy buena noticia. Y también lo que conllevan: actividades sociales, recuperación de fiestas tradicionales, aparición de otras formas de sociabilidad...

La complejidad de las relaciones y los intentos —aunque sean individuales— de acogida e integración generan tensiones cotidianas que aún están por resolver en muchos lugares. Y, como ya comentamos, son clave a la hora de analizar el éxito o fracaso del nuevo poblamiento rural.

### ¿Y qué decimos las feministas?

Comenzaba el texto hablando de mi aldea, que es la de mi madre y fue la de mi abuela y la de varias generaciones de mujeres, con las que necesariamente se cerraría este círculo de vidas campesinas, éxodos y nuevas ruralidades. Los vínculos y alianzas entre estas mujeres, pobladoras antiguas y nuevas, pueden contribuir a visibilizar su papel como trasmisoras de cultura, conocimientos y tradiciones, a la vez que cuestionan las relaciones de poder que atraviesan tanto la cultura campesina y de los pueblos como a los colectivos de nuevos pobladores. Esta posible

alianza está llena de contradicciones y de conflictos entre los pensamientos situados de unas y de otras. Muchas veces las nuevas pobladoras reproducen discursos feministas muy centrados en realidades urbanas de mujeres blancas, de clase media, que chocan con otras realidades apegadas a la tierra, las vividas por las mujeres campesinas. Este choque produce, en ocasiones, un desentendimiento mutuo, que se agudiza si no somos capaces de repensar juntas otros modelos de relaciones, de vidas o de familias, también en y desde lo rural. Las dudas, tan presentes siempre en nuestros discursos, se trasladan allá donde nos reunamos a construir: ¿qué tradiciones mantener y cuáles no?, ¿cómo mantener las tradiciones y al mismo tiempo incorporar perspectivas feministas que cuestionen las relaciones de poder que se dan en la culturas campesinas sin caer en el etnocentrismo?

La vuelta a la aldea, a la comunidad rural imaginada o real, no es solamente una cuestión de deseo individual o de búsqueda colectiva de paraísos perdidos. Nuestros caminos se cruzan, necesariamente, con las que ya habitan el territorio, con sus necesidades y deseos, con sus formas de hacer.

Frente a la dicotomía entre campos vacíos y parques temáticos, tradición y 'modernidad', campesinas y neorrurales, está el empeño de unas pocas personas en sostener unas formas de vida en proceso de cambio, ¿hacia la adaptación permanente o la desaparición total?

*Eva Martínez Álvarez  
Irene García Roces  
Varagaña Género y Agroecología*

*NOTA: Las autoras, para el proceso de reflexión que ha dado lugar a este texto, han recogido puntos de vista diversos, entre los que agradecen especialmente el de Miguel Fresno Tomás.*

*Xavier Farrés Wünsch, Sylvia Giménez Fluxà,  
Agustí Mercadal López, Miquel Torrens Escalas  
y Juanjo Torres Ribas*

## CUANDO EL TURISMO ES UN TSUNAMI

*Hablar de los impactos del turismo en el medio rural invita a poner atención en aquellos territorios donde su llegada fue similar a un tsunami. Un buen ejemplo son las Illes Balears, una sociedad eminentemente agraria y pesquera que en apenas una década se vio reorientada de forma radical al sector servicios, con importantes y diversas consecuencias a nivel económico, social, cultural y medioambiental.*

**E**l 15 de julio de 1966 es una fecha que la mayor parte de la población ibicenca no recuerda, pero ese día se abrió al tráfico internacional el aeropuerto de Es Codolar y también las puertas a un cambio sin precedentes que, hoy en día, nos ha hecho superar todos los límites biofísicos isleños; una transformación solo posibilitada por la entrada de insumos y combustibles foráneos.

La historia de la transformación turística de cada una de nuestras islas es particular; por no entrar en detalle, diremos que todas la experimentaron de forma muy rápida. Mientras un reducido grupo de personas, particulares y políticos, con unos intereses muy determinados, abrieron la senda hacia el conocido *boom* turístico de los sesenta, la mayoría de la población mantenía unas costumbres y un ideario que se había adaptado a lo largo de los siglos a este territorio en concreto y que tenía la unidad familiar como centro de la explotación agraria y de consumo.

Una sociedad rural tradicional, no acostumbrada del todo al dinero y con tasas de escolarización mínimas, saltó de repente al siglo XX de la mano del *boom* turístico que demandaba servicios, productos, hoteles, casas, chalés..., a cambio de beneficios impensables en la explotación agrícola tradicional. Las nuevas necesidades vaciaron de jóvenes a las familias y las costumbres ancestrales isleñas fueron perdiendo su validez.

### Primera oleada

Históricamente, el precio de la tierra en estas islas venía dado por su valor agrario. Las tierras más ricas eran principalmente las del interior, mientras que las de costa eran poco productivas y poco valoradas. Con la llegada del turismo de masas, los terrenos litorales pasaron a ser urbanizados, transformando completamente la fisonomía costera. Así, anecdóticamente, los últimos en el escalafón de las herencias familiares pasaron a ser los principales beneficiados.

Campo en Santa Gertrudis (Eivissa), hasta hace poco sembrado de cebada.  
Foto: Juanjo Torres



De esta primera oleada turística que aterrizó en las playas, es destacable el caso de Sant Jordi, al sur de Mallorca. Este pueblo, situado en una zona con una gran capacidad productiva (frutas, hortalizas y leche), era considerado antes del *boom* turístico la despensa de la isla. Hermosas fincas agrarias, distribuidas en un mosaico de caminos y diferenciadas a partir de los molinos para la extracción de agua a modo de pequeñas torres, son desde entonces espacios totalmente ocupados por infraestructuras turísticas. La aparición del turismo de masas en las playas cercanas y la fuerte demanda laboral que supuso provocaron el cambio de uso de la tierra y el abandono masivo de la actividad agropecuaria.

Este tipo de actividad turística de alta intensidad genera conflictos directos con la actividad agraria, pesquera y ganadera, debidos por un lado a la falta de acceso a la tierra agraria a precios razonables y por otro a la falta de relevo generacional. Hay innumerables ejemplos, uno de los últimos es el de Bernadí de Ses Veles, en Menorca,

donde un joven que había decidido continuar con la granja de vacuno lechero heredada de su familia tuvo que abandonar su vocación ganadera por un trabajo más cómodo y mejor remunerado: taxista.

Otro tipo de conflictos muy relacionados tienen que ver con el acceso a los escasos recursos hídricos en el territorio balear. Sobrepoblación, piscinas, riego de jardines, campos de golf, junto con el riego destinado a un modelo agrícola intensivo insostenible, han ocasionado la salinización de numerosos acuíferos y han afectado negativamente a las actividades agrícolas.

Volvemos al pueblo de Sant Jordi y a Campos, en Mallorca, cuyos acuíferos se han salinizado de forma prácticamente irreversible y han perdido su valor agrario en favor del valor residencial, que ha transformado los antiguos molinos de extracción de agua en residencias vacacionales.

### Segunda oleada

Una vez concluida la depredación turística del litoral, esta actividad avanzó hacia el interior de las islas con la aparición del turismo rural, el agroturismo y las casas vacacionales en los pueblos y en suelo rústico. El éxito de este modelo de turismo genera también problemas de especulación con la tierra y algunos grupos inversores acaparan una parte considerable de la superficie agraria. Como ejemplo, en solo un año, un único grupo inversor ha adquirido en Menorca seis importantes fincas que suman más de 1100 ha, lo que representa un poco más del 1,5 % de la superficie de la isla (*Diario Menorca*, 25/3/18). El principal interés de estos inversores es el potencial turístico de las casas que tienen las fincas para convertirlas en hoteles rurales o en centros de agroturismo. También se han dado casos, ya demostrados, de pura economía especulativa, como el de una finca de Ciutadella comprada y vendida en menos de 5 años por un corredor de bolsa inglés. Todos estos movimientos encarecen de forma desorbitada el precio del terreno, tanto de compra como de alquiler, dificultando o impidiendo el acceso a la tierra de la *pagesia* para producir alimentos.

Esta segunda oleada presenta algunas particularidades. En algunos casos el fenómeno del turismo de interior aporta un perfil de turista diferente al masivo de sol y playa y en algunos lugares demanda más producto local, valora la producción ecológica y la sostenibilidad de sus

procesos productivos. Este nuevo empuje viene de la mano de la demanda de autenticidad y exclusividad que busca ese tipo de turista más adinerado, que llega a pagar cantidades aberrantes para estar en lo más *cool* del momento. Si esta moda se traduce en disponer de sandía recién recogida por las mañanas, pasear entre naranjos o comer pan con aceite hecho en la finca, es previsible que esta tendencia pueda convertirse en la nueva trampa para la ya escasa *pagesia* y la insuficiente producción agrícola isleña. Lo que se conoce como turismo de experiencias o vivencial debe analizarse con esta precaución.

El archipiélago balear recibe anualmente millones de turistas. De este hecho cabría esperar una gran demanda de productos agrarios; sin embargo, en general, las empresas turísticas buscan la rentabilidad inmediata, desprecian la calidad y muestran indiferencia por la producción local. Debido a su forma de trabajar, a sus economías de escala o a las grandes cifras que manejan, es la industria alimentaria globalizada quien satisface las necesidades alimentarias de estas grandes instalaciones turísticas. Tampoco las administraciones insulares ni autonómicas han puesto en marcha políticas decididas para fomentar el consumo del producto local en el sector turístico.

### De comida humilde a plato de lujo

En las tres islas principales, la pesca tradicional siempre ha estado presente, especialmente en Menorca, que en los años del aterrizaje turístico se complementaba con una importante industria del calzado y bisutería. Al mismo tiempo que el turismo desplazó esta industria, el patrón pesquero de la isla sufrió una gran transformación. Por un lado, la mayor demanda de consumo acabó provocando una sobreexplotación pesquera; por otro, el alto poder adquisitivo de una parte importante del turismo hizo subir el precio de productos habituales en la dieta de la población local hasta convertirlos en lujos prohibitivos. La famosa caldereta de langosta de Menorca es un

buen ejemplo. Lo que era una comida humilde es ahora un plato para personas ricas, esto ha provocado la especialización de buena parte de la pesca a pequeña escala en la captura de langosta hasta alcanzar ya el riesgo de sobreexplotación.

El turismo también lleva consigo el aumento de las embarcaciones náuticas que acaparan la mayor parte de muelles y embarcaderos, desplazando las embarcaciones pesqueras y degradando recursos naturales como la posidonia, fundamental para la vida de las poblaciones marinas. La acumulación de plásticos por toda la costa también está causando graves problemas de contaminación.



Fotos: Gustavo Duch

## Ir a la granja como quien va a la fábrica

Conviene señalar que tradicionalmente el régimen mayoritario para la producción agraria en el caso de Menorca es un tipo de contrato de *amitgeria* o sociedad rural menorquina, que incluye el uso de la vivienda por parte de las familias labradoras, aunque en la mayor parte de los casos estas no son propietarias ni de las tierras ni de las casas. Quienes tienen la propiedad pueden negociar su venta a grupos inversores sin que las familias arrendatarias puedan objetar nada más que el cumplimiento del plazo del contrato, normalmente anual (de acuerdo con el año agrícola). Como explica Núria, agricultora ecológica de Son Olivar, «las familias que normalmente vivían en las casas de la misma finca que trabajaban ahora se ven desplazadas, en muchos casos, obligadas a vivir fuera de ella». Esta circunstancia dificulta o impide ejercer el papel íntegro tradicional de la *pagesia*, que implica vivir y convivir con el agroecosistema, con la naturaleza, para sentirla, quererla, cuidarla y defenderla. Con este régimen de separación, de convivencia a tiempo parcial se coge distancia, como quien va y viene de casa a la fábrica de un polígono industrial, y se corta esta espiral positiva de aprecio y defensa de la tierra.

### Pequeñas esperanzas

Los próximos meses se debatirá en el Parlament de les Illes Balears el proyecto de Ley Agraria, que pretende contribuir a limitar la actividad turística en suelo rústico y condicionarla al mantenimiento de la actividad agraria. Solo podrán ofrecer alojamiento turístico las fincas agrarias y los agroturismos que generen un volumen significativo de ingresos agrarios y trabajen una superficie considerable de suelo de acuerdo con las buenas prácticas agrarias. Los centros de agroturismo podrán ofrecer hasta un máximo de 24 plazas en edificios de construcción anterior a 1960, y productores y productoras, hasta 6 plazas en su vivienda principal durante un máximo de 6 meses al año. Este proyecto de ley también crea las Zonas de Alto Valor Agrario (ZAVA), como espacios reservados a la actividad agraria y donde se condiciona a esta cualquiera otro uso, incluido el de vivienda. Esta zonificación, añadida a la que se establezca en la Ley de Alquiler Turístico, puede tener un efecto positivo sobre la limitación de la oferta de vivienda vacacional en determinadas zonas de suelo rústico.

Para seguir con un final en positivo, queremos mencionar las nuevas iniciativas, muchas de personas jóvenes, que descubren la agroecología para poder recuperar las tierras familiares y obtener un producto respetuoso con el territorio y con su conservación. Por ejemplo, S'Hort Ecològic, en

Maó (Menorca), un pequeño comercio creado y gestionado por personas productoras hace poco más de 5 años, donde encontramos género propio y de pequeñas fincas de la isla. De momento, no parecen tener tentaciones por el mercado de estancias turísticas, sino más bien al contrario, rehúyen el monocultivo turístico para recuperar antiguas y sabias enseñanzas que les permitan seguir cuidando de la tierra de sus antepasadas.

*Xavier Farrés Wünsch*

*Veterinario y delegado de  
Justicia Alimentaria-VSF en Illes Balears*

*Sylvia Giménez Fluxà*

*Veterinaria rural y voluntaria de  
Justicia Alimentaria-VSF en Mallorca*

*Agustí Mercadal López*

*Voluntario de Justicia Alimentaria-VSF en Menorca*

*Miquel Torrens Escalas*

*Veterinario rural y voluntario de  
Justicia Alimentaria-VSF en Mallorca*

*Juanjo Torres Ribas*

*Amics de la Terra Eivissa*

*Damián Copena*

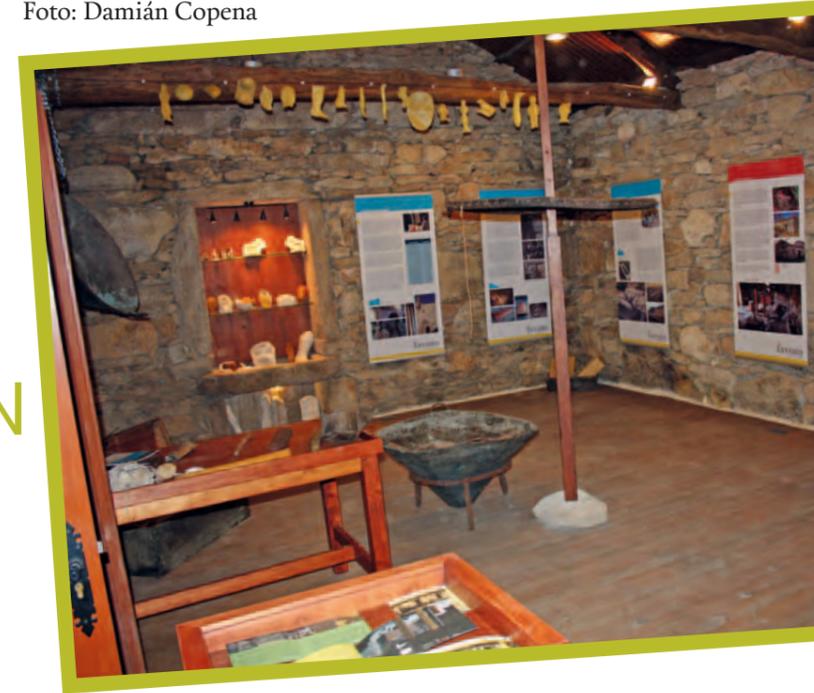
## LA INICIATIVA COMUNITARIA DEL CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA CERERÍA DE PARAÑOS

La Comunidad de Montes Veciñais en Man Común de Paraños (CMVMC),<sup>1</sup> localizada en O Covelo (Pontevedra), es una entidad colectiva que gestiona el monte de propiedad comunitaria de esa aldea. En los últimos años la CMVMC ha realizado varias iniciativas con la intención de dinamizar el patrimonio local vinculado con la cera de abeja. Esta actividad, de la que se conservan importantes muestras patrimoniales, tuvo especial relevancia en esta área del interior gallego. La Comunidad, a partir de estos recursos endógenos, puso en marcha el Centro de Interpretación de la Cerería de Paraños, rehabilitó el lagar de cera existente en la aldea e identificó y visibilizó otros elementos del patrimonio apícola cerero mediante la creación de una ruta de senderismo.

Todo este proceso se realizó a partir de la acción colectiva,

1. En la página web de la Comunidad de Montes hay información sobre estas iniciativas: <http://www.montesparanhos.com>

Museo de la cerería.  
Foto: Damián Copena



tanto en los procesos decisorios, ya que el proyecto se aprueba en la asamblea de la Comunidad, como en lo relativo a la creación del museo y la gestión del mismo que realiza directamente la CMVMC de Paraños. El centro de interpretación, que contiene interesantes piezas como la rueda cerera y pailas de cobre con las que se elaboraban velas, muestra el oficio de la cerería apícola tradicional. Además, la Comunidad restauró uno de los pocos lagares de cera de prensa de viga destinados específicamente al prensado del producto de las abejas que podemos encontrar en la Península. Este espectacular lagar, edificación específicamente destinada a esta actividad, cuenta con una viga de casi 7 metros de largo.

La recuperación de los saberes tradicionales y de la memoria colectiva de Paraños es una de las grandes virtudes de esta iniciativa vecinal que recupera un elemento fundamental que forma parte de la identidad local de la aldea. En este sentido, la Comunidad también editó

una guía donde se recogen los principales elementos y procesos vinculados con el oficio cerero. Tanto el lagar de cera como el centro de interpretación se localizan dentro de la ruta de senderismo do Xabriña, curso fluvial que cuenta con masas arbóreas frondosas muy bien conservadas. Dentro de esta interesante ruta circular, promovida por las entidades comunitarias de la zona, también se incluyen otros elementos patrimoniales cereros de Paraños y de A Lamosa. En definitiva, merece la pena visitar las singulares iniciativas comunitarias realizadas por la entidad vecinal. Las personas que se acerquen a Paraños podrán conocer *in situ* los principales elementos específicos y los saberes populares ligados al oficio cerero tradicional derivado de la cera de abeja.

*Damián Copena*

*Grupo de investigación en  
Economía Ecológica y  
Agroecología. Universidad de Vigo.*

Ganaderas en Red

# Turistas y ganaderas

## UNA RELACIÓN QUE TRABAJAR

Las pastoras y ganaderas de extensivo vivimos en zonas muy atractivas para el turismo rural y a menudo compartimos espacio con senderistas, gente que hace montaña, ciclistas, motoristas, gente del todoterreno, cazadores, amantes de las setas, paseantes, etc. Esta relación tiene muchos aspectos positivos pues favorece la economía local y el consumo en el bar, el alojamiento, la compra de productos locales... y da vida. Además, tiene el gran potencial de acercar el mundo urbano y el mundo rural.

Es una oportunidad para dar a conocer la ganadería extensiva, tan útil para el desbroce de los caminos y zonas de paseo, además de como abono para el campo. También nos permite mostrar las diferencias entre el modo en que viven y se crían los animales en el modelo extensivo y en el industrial, ya que muchas veces se relaciona la ganadería exclusivamente con las granjas grandes. Para nosotras es muy importante que se conozca nuestra forma de manejar el ganado, su alimentación natural y el trato que recibe, y que se puedan elegir productos muy diferentes a los que normalmente están en los supermercados. También es una oportunidad poder hablar con gente diferente que tiene vidas muy distintas a la nuestra.

Pero, a menudo, esta relación y el uso de un mismo espacio por quienes vivimos y trabajamos en él y quienes hacen turismo y actividades de ocio y deporte, pueden desembocar en situaciones conflictivas, principalmente por el desconocimiento de la vida en el mundo rural y ganadero. La velocidad de los coches; la falta de respeto hacia los animales en la carretera o en los caminos; tratar al ganado como si fuesen mascotas, acercándose para hacer fotos, tocar a los animales o darles de comer; llevar perros sueltos; dejar abiertas las cancelas de prados y caminos, a riesgo de que el ganado se escape a la carretera; tratar a los perros de trabajo como a los de ciudad; acampar o tumbarse en los campos de hierba cultivada o pisotearlos, etc. son algunos de los puntos



Violeta, de GeR, con sus perros pastores.  
Foto: Ganaderas en Red



En Francia y otros países de Europa ya se señalizan las zonas ganaderas para el turismo.

conflictivos en la relación entre la ganadería y el turismo.

Pasamos muchas horas al día en el monte pastoreando y debemos desplazarnos para que los animales coman, beban o descansen. Además, algunas hacemos largos recorridos durante la trashumancia o en la trasterminancia. En cualquiera de los casos, ayudadas de nuestros perros, nos vemos obligadas a tomar caminos y carreteras (muchas de ellas, antiguas vías pecuarias) que

## Carta de Ganaderas en Red sobre nuestros perros

A las Ganaderas en Red [GeR], como a la mayoría de personas que tienen perros, nos encantan estos compañeros de fatigas; los tenemos por decenas, pero es bueno explicar que no están con nosotras como mascotas mimadas, la mayoría son perros de labor que cumplen básicamente dos funciones: cuidar nuestro ganado y proteger de los peligros. Sería absurdo tenerles atados o encerrados como mascotas, ya que entonces no podrían cumplir la imprescindible función ganadera que llevan a cabo. Por eso, pedimos con cariño y sin ánimo de ofender a nadie que cuando un perro pastor se les acerque, no le echen comida ni le lleven con caricias hasta sus casas, porque la enseñanza de estos perros es ardua y requiere un equilibrio continuo que puede romperse fácilmente. Desde GeR pedimos una legislación específica para estos perros que tanto nos ayudan puesto que es impropio tratarlos de acuerdo con la normativa existente para los perros urbanos o mascotas.

utiliza la gente que recorre estos paisajes para hacer turismo o deporte. Si los coches van a gran velocidad, si no se paran a esperar a que el rebaño cruce o si hacen uso del claxon para espantarlos, se producen situaciones que pueden terminar en un grave incidente para las personas o para los animales.

Pensamos que habría que trabajar en varias líneas para poder conciliar los usos:

- Señalizar las zonas de ganadería extensiva con algunas normas básicas y recomendaciones acerca del trato al ganado y a los perros, sobre los ruidos y las cancelas, etc. Hay ejemplos de carteles informativos en otros países como Francia o Suiza.
- Limitar la velocidad y el uso del claxon en las zonas de paso frecuente de ganado.
- Buscar fórmulas para evitar los riesgos y problemas entre ciclistas y ganado.
- Informar mejor a la gente que hace turismo en zonas ganaderas a través de folletos o carteles en las zonas de hostelería, comercios, etc.
- Informar de los montes y los pastos comunales.
- Avisar de que no se debe entrar en casas abandonadas que puedan suponer un riesgo por su mal estado.
- Durante la temporada de setas, la gente que va a recolectarlas y las ganaderas deben respetarse mutuamente.



Cartel señalizador en ruta senderista en Suiza.

Y sobre todo pensamos que debería fomentarse la educación sobre «la vida del mundo rural» en todas las escuelas. El mundo rural es productor de alimentos y de servicios ambientales, y es muy positivo que se conozca no solo a través del ocio y el turismo.

Ganaderas en Red

<https://www.youtube.com/channel/UCB6ru0LeIkPS2jluKc-SbFg>

<https://www.facebook.com/GanaderasenRed>

<https://www.facebook.com/GanaderasenRed>

# Érase y es una lucha por la vida

Marta Alicia Rivas,  
Deisy Rivas  
y Jaime Sánchez

Con apenas 20 000 kilómetros cuadrados y un alto nivel de vulnerabilidad socioambiental, El Salvador se ha convertido en los últimos años en un territorio codiciado por empresas mineras, pero difícil de poseer.

**E**n un pueblo organizadamente articulado, que se moviliza y hace sentir, no tienen impacto los chantajes, amenazas y asesinatos, las demandas millonarias, el marketing y la división social, ni otras argucias de las empresas. La población responde desde estrategias de resistencia pacíficas, en las que las expresiones artísticas desempeñan un papel clave, busca parar estos proyectos de muerte que las corporaciones mineras, cegadas por el brillo del oro y la plata, pretenden implementar, sin importarles la vida de miles de hombres y mujeres que habitan a lo largo de la cuenca del río Lempa, uno de los tesoros más importantes de la patria salvadoreña.

## Érase una vez una tierra con oro, érase una vez un pueblo valiente

Han pasado más de diez años desde el surgimiento de la resistencia antiminera en el departamento de Cabañas, El Salvador, una fuerza que ha logrado parar a las corporaciones mineras que desde los años noventa iniciaron su fase exploratoria en el municipio de San Isidro, al norte de Cabañas, con la mina El Dorado.

Vidalina Morales, presidenta de la Asociación de Desarrollo Económico Social de Santa Marta

(ADES) una de las principales organizaciones en defensa del territorio y la vida, explica que la lucha inició incentivada por las comunidades afectadas. «Una tarde nos visitó un grupo de campesinas y campesinos preocupados por la ejecución del proyecto minero, nos contaron que habían acudido a la iglesia y a instituciones gubernamentales pero nadie les había escuchado; “vamos a ver si ustedes realmente apoyan a las comunidades”, manifestaron».

El proyecto El Dorado, ubicado en el municipio de San Isidro, sería según los planes de la empresa una mina subterránea y, como la mayoría de proyectos de exploración y posible explotación minera en El Salvador, está ubicado dentro de la cuenca del río Lempa, el cuerpo hídrico más importante del país y, en la zona norte, catalogada como una de las regiones más pobres.

En principio, El Dorado estaba bajo la propiedad de Pacific Rim El Salvador (PRES), propiedad total de Pacific Rim Mining Corporation, empresa canadiense; posteriormente, el proyecto fue adquirido por Oceana Gold, de origen y capital australiano.

Tras desarrollar avances en la exploración y presentar débiles estudios de impacto ambiental



Movilizaciones  
contra la minería  
en El Salvador.  
Foto: ADES

comunitario, departamental y nacional, el escenario se complicó paulatinamente y la empresa respondió con amenazas y mediante la división, el chantaje y la compra de voluntades políticas como principales estrategias para lograr sus objetivos.

Los órganos de Gobierno y otras estructuras privadas de Cabañas se aliaron con la empresa minera y dieron la espalda a la población y a las organizaciones que luchaban contra las industrias extractivas. Este escenario llevó a que organizaciones como ADES Santa Marta y la Unidad Ecológica Salvadoreña (UNES) junto con otras organizaciones formaran en 2005 la Mesa Nacional Frente a La Minería Metálica (MNFMM), estructura que

que no daban respuesta a preguntas básicas como cuánta agua hay disponible en el sitio de explotación y cuáles serían los impactos a largo plazo en los recursos de agua subterránea, el Estado impidió a la empresa continuar con el proyecto, negándole el permiso de explotación.

Ante esta decisión, la empresa minera interpuso una demanda contra el Estado salvadoreño por 301 millones de dólares ante el CIADI,<sup>1</sup> situación que agudizó aún más la fuerte resistencia social y ciudadana. El escenario se volvió adverso para PRES, que se vio obligada a vender sus acciones y a transformarse finalmente en una serie de estructuras territoriales (Fundación El Dorado y Minerales Torogoz S. A. de C. V.) que trataron de vender la minería como la solución a los problemas de Cabañas y de El Salvador.

## Y la tierra se manchó de sangre... de aquel valiente pueblo

Después de diversas acciones de concienciación, sensibilización y movilización social en comunidades de Cabañas, y tras lograr un apropiamiento colectivo en defensa de los bienes comunes de la naturaleza en el ámbito

se ha fortalecido y que aglutina actualmente a 12 organizaciones de diversas partes del país que defienden la vida desde un claro enfoque ambientalista.

En la medida en que la lucha por el territorio se fortalecía y las comunidades exigían su derecho a un medio ambiente sano, diversos liderazgos plantaban oposición y acompañaban a la población en sus justas luchas. Sin embargo, también se exponían y se volvían vulnerables a los ataques de la empresa minera que no se planteaba la opción de abandonar sus intereses de extracción del oro y la plata de las tierras de El Dorado.

Quienes avanzaron, se convirtieron por ello y por la incapacidad de las autoridades en brindar medidas de protección en las primeras víctimas de un proceso que buena parte de la sociedad salvadoreña y entidades estatales veían a la distancia. Marcelo Rivera, Ramiro Sorto y Dora Sorto (con 8 meses de embarazo) enfrentaron un arrebato violento a sus vidas en 2009 por defender sus comunidades y con ellas la vida y la salud de las presentes y futuras generaciones.

La mancha de sangre sigue fresca y la población continúa exigiendo justicia ante la impunidad que se viste de funcionariado público y operadores de justicia en el país.

1. Centro Internacional de Arreglo de Diferencias relativas a Inversiones, entidad del Banco Mundial.



Movilización contra la minería en El Salvador. Foto: ADES

### Pero las batallas contra la minería se ganan en unidad

Si bien el dolor por la pérdida de hombres y mujeres de valentía comprobada y compromiso con la vida ha supuesto redefinir mecanismos de seguridad más adecuados para los liderazgos, jamás se ha puesto en entredicho el compromiso del movimiento ambientalista salvadoreño por avanzar en la defensa del territorio y por ende de la vida.

El trabajo de promoción y educación por medio de giras y campañas en el ámbito comunitario, nacional e internacional, participación en congresos, caminatas verdes, acompañamiento e incidencia para la aprobación de una ley que prohíba la minería metálica son muestras de la fuerza del movimiento social salvadoreño, fortalecida por la solidaridad internacional de pueblos amigos que estuvieron siempre acompañando las denuncias y exigencias. Esta fuerza es, además, una llamada constante a la búsqueda de la justicia social y jurídica y una derrota popular de la impunidad en El Salvador.

Una lucha que es justa y humana no puede más que dar triunfos y en octubre de 2016 la Fiscalía General de la República anunciaba que el CIADI había dictado sentencia en el caso de la demanda interpuesta por Oceana Gold-Pacific Rim. El Salvador había ganado y la empresa debía pagar al Estado 8 millones de dólares por los gastos incurridos; la justicia llegaba a cuenta gotas, pero llegaba, faltaba la ley definitiva, quedaba la continuidad de las luchas.

Unos meses después, el 29 de marzo de 2017, las comunidades explotaron de alegría. Con 69 votos, la asamblea legislativa había aprobado la Ley de Prohibición de Minería Metálica en El Salvador, convirtiéndolo así en el primer país en el mundo en prohibir una industria tan contaminante del medio ambiente. Con lágrimas en los ojos se celebró la victoria y se honró con vivas a hombres y mujeres que con el sacrificio de su vida nos habían marcado el camino.

La incertidumbre, sin embargo, persiste, porque la impunidad con sus sombras continúa generando temores. Las empresas siguen en acecho constante y esperando un escenario en el que un relevo en el gobierno implique cambios que les permitan explotar y saquear nuestros territorios. Sin embargo, la lucha por la defensa de la vida sigue imperando, personas y colectivos desde su quehacer diario aportan y reclaman respeto a la soberanía nacional. Esta claridad reafirma que, aunque las nubes de la impunidad y la injusticia se muestran constantemente, la población de Cabañas y El Salvador saben que un buen día, el sol saldrá y florecerá la primavera.

Marta Alicia Rivas, Deisy Rivas y Jaime Sánchez  
ADES Santa Marta

Este artículo está apoyado por la ONGD Farmamundi, en el marco de su Programa de protección de defensores/as de derechos humanos en Guatemala y El Salvador, financiado por la ACCD.

## Aprendiendo de mi abuela

¿Qué hubiera dicho mi abuela María del actual exceso de consumo de carne y los destrozos planetarios que provoca o del cambio al vegetarianismo o veganismo para solucionar el problema? Seguramente aquello de «ni tanto ni tan calvo, que se le vean los sesos».

Después de haber fallecido mi abuela y tras años de reflexión, he llegado a la conclusión de que si hay alguien que se hubiese merecido el premio Goldman, el equivalente al premio Nobel de Ecología, esa sería mi abuela. Vivió y murió analfabeta, a pesar de mis intentos de alfabetizarla, siendo ella ya muy mayor, cuando tomaba conciencia de la importancia de saber leer. Sin embargo, mi abuela era la persona más sabia y más ilustrada que jamás he llegado a conocer. Sus conocimientos y sabiduría eran de otro mundo, de otro ámbito diferente al que solemos valorar hoy día en la sociedad moderna. Mi abuela sabía criar (tuvo cuatro hijas y un hijo) y lo hizo ella sola; su marido murió en la guerra civil con cuarenta y pocos años, con la espalda doblada como mozo de carga de los almacenes Prats en Madrid y antes como agricultor pobre y sin tierra en su pueblo natal de Extremadura.

Para esa época, mi abuela estaba licenciada en coser y remendar la poca ropa que había cuando

se rompía. Tenía másters en bordar, zurcir, hacer ganchillo, en hilar lana y algodón y hacer ovillos, en encaje de bolillos..., todavía andan por casa sus primorosos manteles y cortinas hechas a mano. Se había doctorado *cum laude* en arreglar estreñimientos, cortar diarreas, curar muchas enfermedades comunes con elementos tan locales, baratos y accesibles como el aceite. Sabía dar friegas, componer un tobillo torcido, arreglar un dedo dislocado y hasta enderezar un hueso roto y entablillararlo si no era muy complicado. Aliviaba quemaduras con emplastes y reducía hinchazones y eliminaba eccemas en la cara con ciertos apósitos o ungüentos con hierbas del campo. Conocía todo tipo de plantas silvestres comestibles o utilizables como aromáticas y medicinales y sabía dónde encontrarlas, ya fuese en la orilla de un arroyo o en unos riscos escarpados. Psicóloga natural, sabía escuchar a la gente y entender y compartir sus problemas y solo daba consejos si se los pedían.

### Sincronizada con las estaciones

La abuela hubiera ganado un Masterchef con ventaja, si se hubiese tratado de aprovechar cada átomo de alimento que la temporada ofrecía y hacer conservas de frutas en embotados al baño María, con almíbar, como los melocotones, o secándolos al aire, haciendo embutidos con la carne, salazones, escabeches o conservando quesos en aceite y demás. Así había siempre provisión de higos en la troje, orejones (albaricoques desecados) o ciruelas pasas todo el año, al igual que almendras y nueces. El tomate y el pimiento que no se consumían en temporada, quedaban embotados, y parte del pimiento y los ajos se enristraban para utilizarlos secos, según

necesidades aprendidas y bien calculadas. Los garbanzos se tostaban y rebozaban en harina (torraos, los llamaba) y servían para todo el año. Con sosa cáustica y la grasa sobrante de cocinar hacía jabón.

Hacía trampas para moscas en verano, limpiaba y barría con primor su casa de suelo de arcilla comprimida y regaba el suelo con golpes sabios de mano sobre un cubo de agua, para evitar el polvo. En invierno se pasaba una piedra caliente envuelta en un trapo entre las sábanas, antes de irse a la cama entre mantas de buen abrigo. Andaba

descalza por el pueblo en verano, como muchas mujeres de su edad. Aprovechaba al máximo la poca agua de que disponía en cántaros (su humilde casa no tenía agua corriente cuando yo era un niño) para cocinar, lavar el máximo de piezas de vajilla y para su propio aseo personal, pues se lavaba con trapos y por partes. Nunca olía mal.

Su casita no tendría más allá de los treinta metros cuadrados, para cuando sus cuatro hijas y su hijo se habían independizado y ella vivía sola. La electricidad había llegado al pueblo poco antes de que yo fuese a su casa como niño, pero ella siempre se resistió a poner luz eléctrica, pues lo encontraba innecesario. Se adaptaba perfectamente a los ritmos circadianos y en invierno se comprimía vitalmente lo que se expandía en verano, como hacen todos los animales y se levantaba siempre con la luz del sol y se acostaba poco después de que se hubiese ido este.

Mi abuela, que nunca llegó a saber lo que era el feminismo, destacaba en su perfecta gestión de la energía, con un manejo tan eficiente como jamás he visto, pero hoy recuerdo especialmente la forma en la que criaba animales domésticos en su pequeño corral. Aquella mujer heroica a la que sus gallinas seguían a ciegas y se acercaban los conejos en busca de alimento y a quien la cabra agradecía su ordeño periódico, tenía mucho más presente que muchas personas urbanas vegetarianas, que sus animales eran *sintientes*. Los quería, los cuidaba, los curaba cuando era necesario, les hablaba, los acariciaba, pero no dudaba ni un ápice en sacrificarlos cuando llegaba su momento. Sabía, desde luego, que el animal sufría al morir, ¡cómo no lo iba a saber!

De hecho, era una experta matarife, capaz de sacrificar limpia y rápidamente cualquier animal y aprovechar hasta su sangre como alimento. Desollaba o desplumaba con rapidez y eficacia y aprovechaba cada átomo del animal sacrificado, desde la piel en los conejos (de ahí salieron algunas zambombas y tambores), hasta las patas de las gallinas o el gallo y desde luego, las cabezas y las vísceras o la casquería tradicional, que se podían comer con toda tranquilidad. La ganadería intensiva de hoy desecha muchas partes comestibles de los animales, intensamente inyectadas de antibióticos y hormonas, aunque seguramente esos despojos irán a hacer harinas para alimentar a otros animales o para las piscifactorías, vaya usted a saber.

### Animales sintientes

Creo que uno de los graves errores de este mundo es comer carne, mucha o poca, sin responsabilizarse en la proporción adecuada del sacrificio de los animales que nos van a alimentar. Si nos viésemos en la obligación de criar y cuidar y después matar a los animales que nos vamos a comer y sintiésemos chillar a los lechones o los cerdos, o comprobásemos cómo mueren en silencio los corderos mientras se les vidrian los ojos o cómo las gallinas aletean cuando se les corta el cuello, seguramente no nos encontraríamos con esa sensiblería vacua de gentes urbanas incapaces de pisar una hormiga, pero que luego en una hamburguesería se meten medio kilo de carne entre pecho y espalda, sin preocuparse de averiguar de dónde procede. Precisamente, y muy seguramente por eso y por el esfuerzo que representaba criarlos, cuidarlos, sacrificarlos y preparar sus carnes y derivados, es por lo que antes se sabía que había que comer muy poca carne. El contenido de proteína animal de una hamburguesa estándar con carne y queso de cualquier multinacional del sector le hubiese durado a mi abuela una semana para alimentar a toda la familia. Jamás estuvo gorda, jamás tuvo diabetes.

Los platos de mi abuela que recuerdo como los más sabrosos no tenían carne o tenían muy poca. La combinaban con mucha verdura, tubérculos, cereales o legumbres; calmaban el estómago y reponían las fuerzas físicas exigidas en un mundo preindustrial, rural y agrario, que no concebía tener que eliminar grasas corporales en un gimnasio.

En mis recuerdos de cuando era niño, se mantienen imborrables los sabores y olores de los excelentes guisos de mi abuela y esto es lo que me ha movido a intentar explicar por qué estoy a favor de cierta ganadería y en contra de eliminar completamente la cría y sacrificio de animales en nuestro provecho solo porque son sintientes. Si alguien sabe lo que es un animal sintiente ese es quien lo cría, lo alimenta y lo sacrifica para después nutrirse y nutrir a los suyos.

Cuando alguien vive en un medio absolutamente preindustrial como vivió mi abuela en el pueblo y tiene que realizar a mano todas las tareas y faenas de la vida en el campo y en un pueblo pequeño para vivir, sabe muy bien el esfuerzo que cuesta obtener leña para cocinar y calentarse del encinar cercano o sacar los sarmientos de una poda de vides cuando no hay

“ El contenido de proteína animal de una hamburguesa estándar con carne y queso de cualquier multinacional del sector le hubiese durado a mi abuela una semana para alimentar a toda la familia. ”



“ Si alguien sabe lo que es un animal sintiente ese es quien lo cría, lo alimenta y lo sacrifica para después nutrirse y nutrir a los suyos. ”

motosierras que valgan y hay que hacerlo con sierra manual o con hacha o partiendo a mano las taramas para acomodarlas sabia y proporcionalmente en la albarda del lomo del animal de tiro y llevarlas a casa.

No hay forma mejor de saber lo preciosa que es el agua potable que tener que ir con dos cántaros en las aguaderas de la caballería a la fuente situada a dos kilómetros del pueblo porque la de los pozos del pueblo es algo salobre y los animales apenas la beben.

Nadie mejor que mi tío para saber lo sintiente que era su burro para mover una noria y sacar el agua en canjilones para regar la huerta. En la ida del pueblo al huerto, al lado del arroyo de Gualija, íbamos los dos montados. Al llegar al huerto, mi tío uncía el burro a la noria y me encargaba atizarlo con cuidado pero con diligencia, si se paraba, como solía pasar, pues el burro no era tonto y se resistía a dar vueltas a la noria empujando. Pero mientras, él se descalzaba e iba abriendo y cerrando surcos a mano con el azadón para regar todo el huerto. Cuando acababa la tarea, soltaba al burro para que comiese en el barbecho y de paso eliminase las hierbas y el pasto que competían con las plantas del huerto y para que bebiese en el arroyo, mientras nosotros comíamos una comida sustanciosa pero frugal y se hacía un gazpacho exquisito con los frutos del huerto, unos trozos de pan y el aliño que venía preparado al efecto en un cuerno con tapón de

corcho. Después, una buena siesta a la sombra de algún árbol y por la tarde, arreglo de las plantas y frutales del huerto, recogida de los productos maduros en las alforjas y vuelta andando, para no machacar al burro, que ya había trabajado lo suyo, según mi tío.

Solo quien tiene animales a su cargo para cría y de tiro sabe del cuidado que hay que tenerles y de cómo hay que asegurar su vida, porque es asegurar mejor la nuestra. Sabe, a pesar del cansancio con el que llega a la cuadra, que hay que cepillar y lavar al animal y echarle una buena carga de paja y pienso.

Solo la gente que sabe el esfuerzo que cuesta vigilar un rebaño de cabras para que coma del barbecho y no perderlo de vista para que no se coma una plantación es consciente de lo sintientes que son estos animales y del valor de cada gramo de carne o leche que aportan para nuestra alimentación.

Por eso, estando de acuerdo con que comemos demasiada carne y de mala calidad, me despego, con todos los respetos, de los argumentos de personas vegetarianas y más aún, de las veganas, sobre todo de los que proceden de las insostenibles urbes, que en un país como el nuestro solo pueden vivir mientras funcione un suministro alimenticio vegetal muy variado y con suplementos que solo pueden aportarse desde la sociedad capitalista, industrial y principalmente urbana que es la que está causando los mayores destrozos al planeta y al soporte vital que debe asegurarnos la verdadera sostenibilidad.

Los animales de granja y corral de ganadería extensiva y algunos animales salvajes, en su justa medida, son un aporte necesario y conveniente de proteínas, calorías y grasas que no compite con los cultivos. Al contrario, ayuda a hacerlos más estables si se revierten los abonos que generamos, debidamente desecados y tratados al sol, a la tierra que nos alimenta. Mi abuela María, en su infinita modestia, controlaba así su pequeño mundo en todo lo que hoy se conoce como «la cadena de valor».

*Pedro Prieto*

*Injubilable aprendiz de agricultor ecológico, uno de los promotores del manifiesto «Última llamada» y cofundador de [www.crisisenergetica.org](http://www.crisisenergetica.org)*

DE UN VISTAZO  
Y  
MUCHAS ARISTAS



Sesión de campo en el posgrado de dinamización local agroecológica

### Posgrado en Dinamización Local Agroecológica: formando para transformar el sistema agroalimentario

El Posgrado en Dinamización Local Agroecológica (DLAe) empezó su andadura en 2015 con el objetivo de capacitar a personas con perfil técnico o activista interesadas en promover la transición agroecológica en los territorios rurales, urbanos y periurbanos, y la articulación entre ellos.

La DLAe pretende poner en marcha nuevos procesos de construcción de sostenibilidad y equidad basados en la agroecología, un paradigma alternativo de desarrollo local mediante el cual se pretenden corregir los desequilibrios que genera el sistema agroalimentario industrial.

El posgrado, que hasta el momento ha tenido muy buena acogida y ya ha sido cursado por más de cien personas, tiene una orientación eminentemente práctica y aplicada, y responde a un enfoque transdisciplinar que articula las ciencias sociales y naturales. Así, el curso combina contenidos teóricos y metodológicos; docencia *online* y sesiones presenciales; y visitas a proyectos de referencia con la aplicación de técnicas participativas. Las sesiones presenciales se concentran en tres fines de semana, al inicio, a la mitad y al final del curso.

Esta formación está orientada a personas que trabajan en el ámbito agroalimentario o del

desarrollo local desde administraciones públicas, organizaciones de la sociedad civil o empresas, así como a estudiantes, agricultoras e investigadoras. La diversidad de actores del sistema alimentario que participan en el posgrado le dan el carácter de un «foro híbrido» que está demostrando buenos resultados a la hora de reconfigurar las visiones del desarrollo local que hasta ahora han sido dominantes en el seno de las administraciones públicas.

El posgrado está organizado por el Institut de Ciència i Tecnologia Ambiental y el Institut de Govern i Polítiques Públiques de la Universitat Autònoma de Barcelona. En él colaboran también la Asociación Arran de terra, la Fundación Entretantos, la Cátedra en Agroecología y Sistemas Alimentarios de la Universitat de Vic, el grupo de investigación ARAG-UAB y la Universitat Oberta de Catalunya.

Entre los meses de enero y junio de 2019 tendrá lugar la V Edición, que mantendrá el mismo objetivo que la primera: capacitar al alumnado en el diseño y la implementación de nuevos proyectos que impulsen la transición hacia sistemas alimentarios locales más sanos, justos y sostenibles.

Para más información y matrículas: [www.dlae.cat](http://www.dlae.cat)

## Valencia comparte su experiencia en el proceso de transición hacia unos comedores escolares sostenibles

Tres colegios públicos de la ciudad de Valencia han protagonizado una experiencia piloto durante el curso 2016-2017 para instaurar un menú escolar elaborado con alimentos de calidad, de proximidad, respetuosos con el medio ambiente y con precios justos para las personas productoras. Este proyecto, denominado «La sostenibilitat al Plat», se ha recogido ahora en una guía con el objetivo de favorecer su réplica en otros centros y en otros territorios.

La guía recoge paso a paso el proceso llevado a cabo por el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI) en los colegios Santiago Grisolí, Fernando de los Ríos y Benimaclet, donde se ha trabajado por fases, desde la elaboración de un diagnóstico hasta la configuración de un Consejo Alimentario Escolar, contando con la participación de la dirección del centro, empresa de restauración, personal de cocina, personal monitor de comedor, asociaciones de madres y padres, alumnado y comisión de comedor.

El documento contiene ejemplos, tablas y fichas para replicar la experiencia. Disponible en castellano y valenciano: <https://cerai.org/sensibilizacion/comedores-escolares-sostenibles-la-sostenibilitat-al-plat/>



## ¡A sembrar se ha dicho!

¡Siembra! es una serie de videos educativos producida por el movimiento Longo Maï y el Foro Cívico Europeo dirigida a quienes quieran aprender a producir sus propias semillas de verduras y hortalizas. Un estuche de 4 DVD con un total de 436 minutos (en español, portugués e inglés), en los que se muestra, paso a paso, cómo producir las semillas de 32 especies y variedades diferentes y su ciclo de vida, desde una semilla hasta la siguiente, la biología de sus flores y la maravilla de la polinización. Te permitirá seguir con todo detalle los gestos y las técnicas utilizadas durante la cosecha, extracción, limpieza y conservación de las semillas.

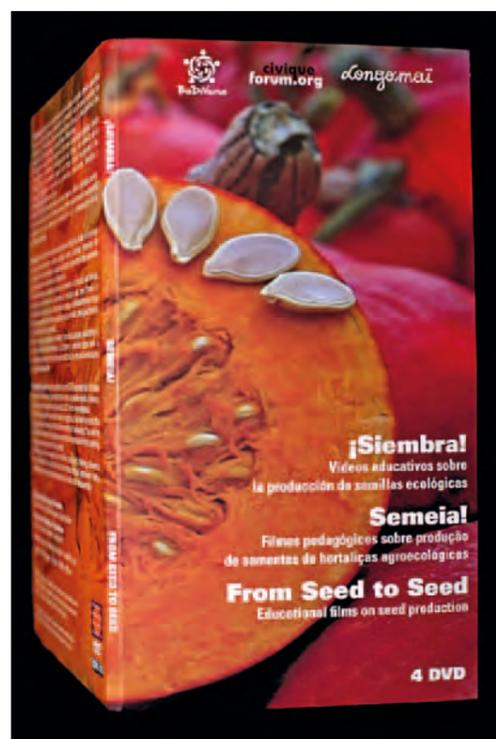
Producir tus propias semillas es una fuente infinita de intercambio, placer y satisfacción. También es el primer paso hacia la autonomía alimentaria y una enorme contribución a la conservación de la biodiversidad en la agricultura.

Pedidos, distribución entre colectivos, etc.:

[siembra@seedfilm.org](mailto:siembra@seedfilm.org)

Web:

<https://www.seedfilmesp.org>



Las largas jornadas en las huertas durante el día acaban pasando factura y, cuando el cliente no acude, el agotamiento y el cansancio acaban apareciendo.  
Foto: José Luis Iniesta, de su libro *La Tira de comptar. Els actors de l'agricultura de proximitat*

VISITAS DE CAMPO

Jèssica Marzal

# La «tira de comptar»

MERCADO EN RESISTENCIA

La «tira de comptar» situada en la central logística de Mercavalència es un mercado muy singular. Es de estos espacios que sorprenden cuando los ves por primera vez. Cuando la gente aún duerme, la tira lleva horas funcionando. Y es que en este espacio, colindante con la nave de mayoristas, cada madrugada, cientos de pequeños agricultores y agricultoras de la huerta valenciana venden directamente sus productos frescos y recién cosechados.

Son las tres de la madrugada en la ciudad de València y Salut se prepara para su jornada de trabajo en la «tira de comptar»: cuenta el género, ordena las cajas y organiza el producto para poder venderlo durante toda la mañana. Allí se encuentra a otros paradistas y agricultores, en su mayoría hombres, que vienen a hacer lo mismo que ella: vender aquello que han cosechado con sus propias manos. Más tarde, a las ocho de la mañana, se encargará junto con su marido de recogerlo todo, subir el género que no han vendido a la furgoneta y volver a casa. Su jornada no acaba ahí, seguramente luego irá al campo a cosechar las patatas que ya estén listas y a sembrar sus otros campos, a preparar la comida para su familia, barrer y fregar la casa, ir al supermercado y quién sabe cuántas cosas más.

La jornada de Salut, excepto la parte de las tareas del hogar, puede ser un ejemplo de la cotidianidad que viven las más de 250 personas que forman la tira de comptar, una institución única en el mundo. Su origen se remonta al siglo XII y se podría traducir como el derecho que tienen las personas agricultoras de la huerta valenciana a vender directamente sus productos. Es una figura muy peculiar, ya que a pesar de todos los cambios sucedidos sigue funcionando en diferentes mercados de la ciudad de València. Esta figura se materializa en un espacio reservado en los mercados de distrito de la ciudad para que las personas agricultoras puedan vender sus propios productos. En la actualidad, encontramos dos tiras de comptar establecidas en mercados municipales (el Cabanyal y Mossén Sorell) donde pequeños

agricultores y agricultoras de la ciudad se reúnen unos días concretos de la semana y otra en Mercavalència, que difiere en el funcionamiento. Cada madrugada, de 3:45 a 8:00 de la mañana, reúne a una gran cantidad de personas agricultoras (varía cada día, pero las cifras giran alrededor de 250-300 diarias) y sus compradores potenciales son los detallistas de la ciudad. La tira de comptar es, por tanto, el canal más corto y directo de comercialización de productos hortofrutícolas de València: al día siguiente de su recolección, las frutas y verduras de la huerta están disponibles en los pequeños comercios y mercados municipales de la ciudad en el caso de la de Mercavalència, o directamente en la propia tira en el caso de los mercados del Cabanyal o de Mossén Sorell.

### Particularidades de la «tira de comptar» de Mercavalència

Entre los aspectos que más me impresionan de este mercado, destacaría la capacidad de adaptación a los cambios que han ido ocurriendo a lo largo de los años y, más concretamente, en la última década. Cuando las tiendas de barrio cierran, los mercados locales siguen a la baja, la agricultura y las personas que viven de ella van desapareciendo por la entrada de otros intereses, la tira sigue reconociendo nuevas estrategias para su supervivencia. Si bien es cierto que es un mercado que poco a poco se apaga y se requiere mucho trabajo para reanimarlo, la tira, al menos de momento, resiste.

Las protagonistas de este espacio son, sin duda alguna, las personas agricultoras. Personas que



Los comerciantes paquistaníes e hindúes suponen aproximadamente el 60 % de las ventas en la «tira de comptar». Abastecen a la gran mayoría de las verdulerías de los diversos barrios de la ciudad de València. Foto: José Luis Iniesta, de su libro *La Tira de comptar. Els actors de l'agricultura de proximitat*

como Salut trabajan día a día, con multitud de incertidumbres, muchas de ellas relacionadas con la venta de su producción, con la justa retribución por su trabajo o con el futuro relevo de su puesto de venta, ya que como en su caso, sus hijos e hijas han optado por otro tipo de trabajos. Aunque sus perfiles son diversos, generalmente se trata de hombres de edad avanzada, siendo por tanto un sector envejecido y masculinizado. La gran mayoría posee terrenos agrícolas en la comarca de l'Horta de València, aunque también en otras zonas cercanas. La única condición para vender en este mercado es que la materia prima de los productos sea de cosecha propia, lo que proporciona una gran variedad de productos frescos de temporada (en pocos casos producidos con criterios agroecológicos), así como miel, aceitunas en salmuera, aceite de oliva o preparados de puchero.

Otra de las cosas que me parecen muy interesantes de la tira de comptar es que una buena parte de las personas productoras, sobre todo las más mayores, expresan su relación con este mercado como una forma de vida: dejar de ir a la tira

supondría abandonar la actividad agrícola, ya que para muchas de ellas la tira implica mucho más que vender su producción, implica una autonomía importante. De alguna manera, les da cierta capacidad de incidir y de luchar por los precios de venta, siempre asumiendo la lógica del mercado, ya que su localización tan cercana a la nave de mayoristas influye a la hora de establecer los precios. Los mayoristas actúan como intermediarios entre productores foráneos y locales (muchas veces de la misma tira de comptar) y minoristas, presionando a los productores para obtener un mayor beneficio final. Esto influye en el precio de venta del mercado de la tira de comptar, ya que las personas agricultoras adaptan sus precios para poder competir con los mayoristas.

Por otro lado, al estar limitada a la venta de productos de cosecha propia, supone la no intervención de grandes actores. Los compradores potenciales de la tira de comptar son los detallistas del pequeño comercio local, principalmente de mercados municipales, pequeños comercios tradicionales de frutas y verduras y comercios étnicos

## Pequeño comercio indo-pakistaní de fruta y verdura

En la ciudad de València este es el tipo de comercio hortofrutícola más abundante. Se encuentra disperso por toda la urbe, por diferentes barrios, de las clases más altas a las más populares. Son los mayores compradores de Mercavalència en cuanto a pequeño comercio de fruta y verdura se refiere, tanto de la nave de mayoristas como de la tira de comptar. Y, por tanto, las estrategias que han ido adoptando en sus comercios se han trasladado al mercado.

A pesar de la diversidad de opiniones sobre la introducción de este colectivo, sobre todo por las presiones que ejerce en los precios de compra, cabe destacar su importante contribución para que el pequeño comercio de barrio resista y siga funcionando y que mucha gente opte por estos en lugar de los supermercados. De alguna manera, ofrecen productos locales y foráneos a todo tipo de población. Aun así, hay que ser conscientes de que para poder competir con los supermercados y vender estos productos a precios tan reducidos, se requieren unas condiciones laborales precarias y con bajos márgenes de ganancia, que se traducen en una explotación del colectivo.

regentados por el colectivo indo-pakistaní, siendo estos últimos los comercios más comunes de venta de producto fresco en la ciudad. Cada tipo de detallista tiene sus propias particularidades y maneras de hacer frente a su principal competencia, los grandes supermercados, cuyo auge asociado a la desaparición del pequeño comercio ha ido afectando de manera progresiva al funcionamiento del mercado. Y es que la tira depende completamente de los pequeños comercios: si estos desaparecen, la tira también.

### ¡Cuidado con los cuidados!

Uno de los aspectos comunes entre los actores que forman parte de este mercado, especialmente de personas productoras y detallistas, es la larga jornada laboral que realizan para poder tener un sueldo mínimamente digno. Su horario empieza alrededor de las 3 de la mañana y a menudo termina por la noche; sin dejar lugar a sus propios cuidados, especialmente en el caso de las mujeres. Seguramente, sin estas jornadas laborales este trabajo sería imposible, ya que los sueldos no alcanzan para contratar a más personas y fraccionar la jornada. Esta precariedad laboral es común, prácticamente, a todos los actores pequeños que forman la cadena alimentaria, pero las formas de explotación difieren en función del género o el origen. La explotación en el colectivo indo-pakistaní es diferente a la de los detallistas de los mercados municipales, pero ambas derivan de un sistema y una

sociedad que ha olvidado la relevancia de estos actores en el sustento de nuestras vidas.

Ningún espacio puede ser clave para construir un sistema alimentario sostenible en la ciudad si se sustenta sobre la precariedad de las personas que lo hacen posible.

### ¿Dónde están las mujeres?

Una de las preguntas que me surgen cuando accedo a este mercado es dónde están las mujeres. Observo muchos hombres por todas partes (sobre todo mayores): en las paradas y comprando (sobre todo hombres del colectivo indo-pakistaní). La masculinización de la tira me hace reflexionar sobre su funcionamiento. Encontramos mujeres, sí, pero pocas y muy mayores. Las mujeres del mercado suelen gestionar las cajas de venta, al lado de sus maridos o hijos; a menudo son de edad muy avanzada. Dicen que antes su presencia era más notoria y que, entre otros motivos, esta situación se debe al cambio en el tipo de organización de la agricultura familiar: antes toda la familia trabajaba en el campo y ahora el hombre contrata a otros trabajadores para las labores agrícolas mientras él vende en el mercado. Por su parte, las mujeres han optado por otro tipo de trabajos.

### La tira de comptar: ¿puente para transitar hacia la soberanía alimentaria?

A pesar de su importancia histórica y su papel dinamizador entre huerta y ciudadanía, las



En julio, en la «tira de comptar» es habitual ver niños y niñas que acompañan a sus familiares a vender. Es el deseado relevo generacional que difícilmente se producirá. Foto: José Luis Iniesta, de su libro *La Tira de comptar. Els actors de l'agricultura de proximitat*

acciones dirigidas a visibilizar y potenciar la tira de comptar han sido poco frecuentes a lo largo de los años, lo que también ha repercutido negativamente en su funcionamiento. Con la nueva coyuntura política municipal, se han desarrollado algunas mejoras en la nave de la tira de comptar, así como acciones para potenciar e identificar los productos provenientes de este mercado. Aun así, se requiere un trabajo continuo para reanimarlo.

A pesar de las dificultades que atraviesa, la tira de comptar tiene muchas potencialidades para ser clave de sistemas alimentarios alternativos en la ciudad y transitar hacia la soberanía alimentaria de las personas que viven en ella. En València y alrededores conforma una red extensa de distribución al margen de los supermercados, dando lugar a un espacio de encuentro entre personas productoras y detallistas a pequeña escala. Esto puede ser clave a la hora de abastecer de productos frescos, de temporada y locales a toda la población, de las clases altas a las populares y de perfiles con más o menos conciencia sobre la alimentación.

Sin embargo, existen diversos aspectos que limitan este potencial: el envejecimiento de los

productores y su masculinización; las extensas jornadas laborales; las presiones en los precios y, especialmente, el reto de adaptarse a la producción agroecológica.

Actuar sobre estas y otras limitaciones es fundamental para construir nuevas formas de alimentarnos y relacionarnos con nuestro entorno, con las personas que hoy lo hacen posible, con aquello que comemos y con nosotras mismas. Por ello, para que este potencial no se disipe y este mercado histórico pueda seguir adaptándose como lo ha hecho durante siglos, formando parte de la construcción de sistemas alimentarios agroecológicos, será necesaria la puesta en marcha de acciones y estrategias donde la administración pública tenga un papel facilitador pero siempre y cuando estén guiadas y encabezadas por el movimiento agroecológico.

Jèssica Marzal  
Agroecóloga y nieta de agricultoras y paradistas  
del Mercado Central de València



Anna Gomar y Gonzalo Palomo

# LANA

## DEL OLVIDO A LA SOBERANÍA

Al visitar granjas de ovejas es frecuente encontrar unos sacos enormes, llenos de lana, acumulados en los corrales. A la pregunta «¿qué hace con esa lana?» le sigue «la tiramos, no tiene valor»; en el mejor de los casos, «las personas que vienen a esquilarse la llevan para evitar que se nos acumule», una respuesta que muchas personas de otro lugar y de otro tiempo no creerían.

Y así es, hoy en día la lana no encuentra un precio rentable en el mercado y su venta no cubre ni siquiera los gastos del esquilado. Sin embargo, la palabra valor no solo tiene una dimensión económica: la lana natural no ha dejado de tener las características por las cuales históricamente ha sido valorada y ampliamente utilizada, y no solo como tejido, sino como aislante en construcciones, relleno de colchones, almohadas, alfombras...

### Petróleo en nuestras ropas

¿Cómo se ha llegado a este punto? La lana fue sustituida progresivamente cuando, en 1950, el tejido acrílico entró con fuerza en el mundo textil de la mano de la multinacional estadounidense Du Pont, muy vinculada a la industria militar desde sus inicios y más tarde también a los agroquímicos y las semillas. Según la Organización Internacional del Trabajo (OIT), los tejidos procedentes del petróleo como la poliamida, la viscosa, el elastán o el poliéster suponen actualmente alrededor de la mitad de la demanda mundial de tejidos, debido principalmente a su bajo coste. Al impacto del acrílico se ha sumado también el efecto de la internacionalización de las empresas

textiles, que se llevan sus talleres a países donde la mano de obra es mucho más barata (la organización Setem ha investigado ampliamente sobre los impactos sociales de esta industria).

### La mayor economía de exportación de la península ibérica

La oveja fue de las primeras especies en ser domesticada hace unos 10 000 años en la antigua Mesopotamia. Posteriormente entre los años 3000 y 1000 a. C. los persas, los griegos y los romanos las extendieron por toda Europa, mientras las razas seguían mejorándose (ver cuadro 1) en sus producciones principales: carne, leche y lana. Fue en la península ibérica donde se generó la raza con mejor lana: la raza merina, que entre los siglos XVIII y XIX dio origen a las mayores poblaciones de ganado lanar en Australia, Nueva Zelanda, Argentina... El tronco merino, hoy por hoy, es el que más efectivos suma de todas las razas del mundo.

Los tratadistas romanos Marcial (V, 37,3; VIII, 28,5; IX, 61,3; XII, 98,2), Plinio (NH VIII, 191) y Columela (VII, 2,4) cuentan que a la llegada de las primeras legiones a la Península se criaban excelentes razas de ganado ovino que proporcionaban

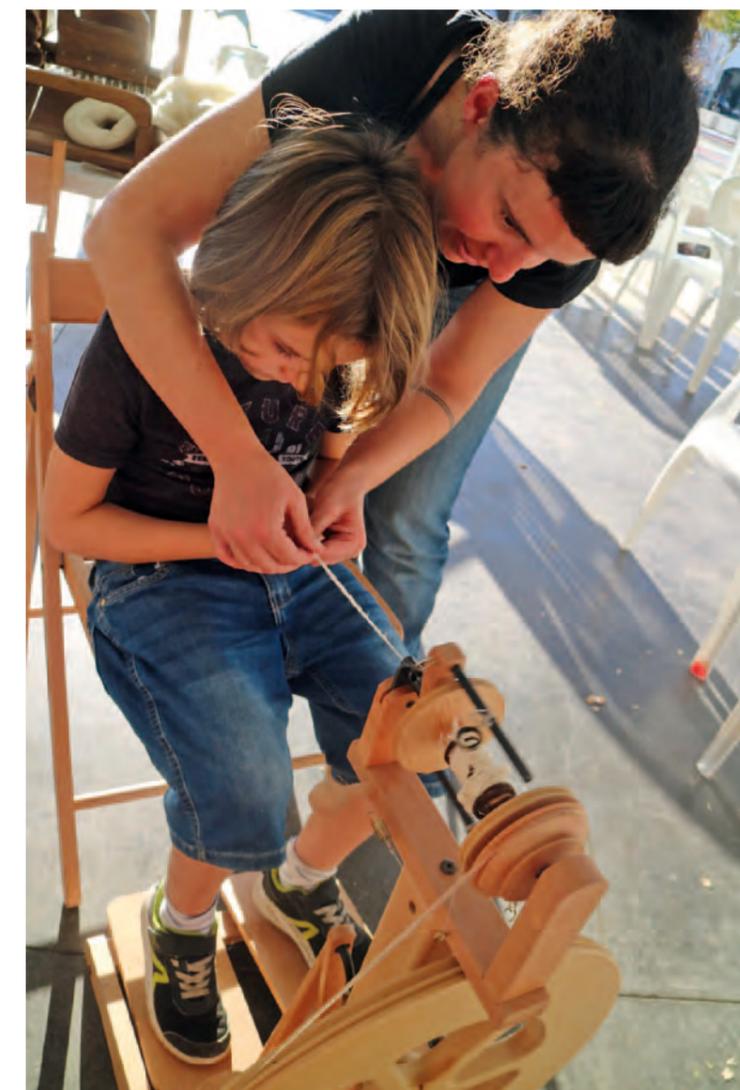
Tabla 1. Clasificación de las lanas acorde a su calidad según López-Amo (1965)

LANA	TIPO	LONGITUD mm	FINURA $\mu\text{m}$	RAZAS
Merina extrafina	I	<60	<20	Merina selecta
Merina fina	II	50 a 70	20 a 22	Merina
Merina alta	III	50 a 70	22 a 25	Tronco merino
Entrefina fina	IV	50 a 80	25 a 29	Talaverana
Entrefina corriente	V	>60	29 a 34	Manchega
Entrefina ordinaria	VI	>70	34 a 40	Aragonesa, Castellana
Basta o churra selecta	VII	>100	40 a 48	Ojalada
Basta o churra ordinaria	VIII	>150	>48	Carranzana

lana de gran calidad, especialmente la producida por las ovejas de la Bética, de «color oscuro». Se trataba de la oveja merina (variedad negra) criada originalmente por vetones, lusitanos y turdetanos, y mayoritaria hasta hace un par de siglos (hasta 1870 en Portugal) en la zona de la dehesa española o el montado portugués. Sin embargo, a pesar de ser de mayor calidad, la devaluación de su lana por no poderse teñir, hizo que la variedad blanca la fuera sustituyendo hasta el extremo que en la década de 1990 apenas quedaban unos cientos de ejemplares dispersos en pequeños rebaños extremeños.

La preservación de las razas ganaderas autóctonas forma parte de la Convención de la Diversidad Biológica, y la política de defensa de dichas razas está integrada en la Estrategia Española de Conservación y Uso Sostenible de la Diversidad Biológica, aprobada en diciembre de 1998 en aplicación de la citada Convención, regulada en España por el Real Decreto 2129/2008, de 26 de diciembre, por el que se establece el «programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas».

Las merinas, junto a otras razas trashumantes como la cabra retinta, las vacas de lidia, avileñas-negras ibéricas, la blanca cacereña, la morucha, etc., han conformado el paisaje del oeste peninsular en su migración sur-norte y valle-montaña para la búsqueda de los pastos de verano, los agostaderos, para volver a pasar el invierno y la primavera a la dehesa, los invernaderos. Este movimiento de animales y familias enteras, ha vertebrado culturalmente la península ibérica desde tiempos protohistóricos y es responsable



Almudena Sánchez, cofundadora de DehesaLana, da instrucciones de hilado durante un taller demostrativo en Casar de Cáceres en octubre de 2017. Foto: BBBFarming

“ Recuperar el valor económico y social de la lana supondría incorporar un elemento dinamizador de la economía rural muy importante. ”



de la mayor red de vías pecuarias de Europa. Un patrimonio cultural que ha merecido el reconocimiento de la UNESCO, que lo valora como Patrimonio de la Humanidad, y del Consejo de Europa, como Itinerario Natural y Cultural Europeo.

El auge del urbanismo y de otros exportadores de lanas finas (fruto del fin del monopolio ibérico en el siglo XIX) desplazaron el interés de la oveja merina por la calidad de su lana hacia la producción de corderos, demandados en las ciudades. Aun así, en la década de 1960, en Extremadura era mayor el valor del vellón que el cordero de una oveja merina, mientras que hace unos años apenas llegaba a cubrir el coste de la esquila. Con esta devaluación del producto, se desplazó también una enorme cantidad de oficios y saberes relacionados con los trabajos de la lana: mayorales, pastores, zagales, esquiladores, arriadores, sorteadores, lavanderas, hilanderas, tejedoras... Esta es probablemente la pérdida más difícil de revertir que no acaba en el hilo, sino también en toda la industria textil que poblaba los pueblos ibéricos de hilaturas, talleres textiles, batanes..., para producir los paños que nos han vestido por generaciones y generar la mayor economía de exportación conocida en la península ibérica.

No pretendemos idealizar el pasado, pues también esconde lacras como el enorme sesgo de género en las tareas (nótense en la relación anterior de oficios los masculinos y femeninos),

las duras condiciones laborales en los talleres y el expolio a las poblaciones locales, ya que con esta actividad las divisas acababan en núcleos de poder alejados de los lugares de producción y transformación de la lana.

### Experiencias de recuperación

Recuperar el valor económico y social de la lana supondría incorporar un elemento dinamizador de la economía rural muy importante. Por un lado, al dejar de ser un subproducto o un residuo y venderse a un precio razonable, mejoraría la renta de las granjas ganaderas. Por otro lado, motivaría la apertura de pequeñas industrias textiles, donde se pudiera lavar, acondicionar, escarmenar, cardar o peinar, hilar o afieltrar, revitalizando así un sector que, de la misma manera que muchas razas de oveja, está en peligro de extinción en muchos territorios. Además, recuperar la lana supondría disminuir el uso de fibras derivadas del petróleo y pasar a vestirnos con una fibra natural, resistente al fuego, biodegradable (forma parte del ciclo natural del carbono), renovable, reciclable, de durabilidad prolongada, aislante natural y resistente a los malos olores. Es momento ahora de poner todas estas características otra vez en el centro y revalorarlas, resaltando su vertiente medioambiental, social y económica a pequeña escala, y particularmente sobre nuestras zonas rurales cada día más despobladas.

Por suerte, hay muchas iniciativas en todo el mundo que intentan revertir esta situación. Existe desde 2010 una campaña global llamada «Campaign for Wool» cuyo empeño es revalorar la lana a través de acciones educativas y de sensibilización, trabajando con asociaciones de cría de ovejas, el mundo del diseño, la industria textil, la artesanía, las tiendas, etc., para devolver a esta fibra natural el valor que el acrílico le ha ido robando con el tiempo.

En el País Valencià hemos puesto en marcha el proyecto Esquellana, gracias al cual hemos impulsado un micromecenazgo para comprar y procesar lana de oveja guirra. La guirra es la única raza autóctona local, y se encuentra en peligro de extinción. Además, la idea a largo plazo de este proyecto es que revierta en el mantenimiento de los rebaños extensivos, que mantienen nuestro medio rural vivo, y ayudar a recuperar el sector textil valenciano y sensibilizar a la población sobre el origen de la ropa y la importancia de la ganadería extensiva. Esquellana se inspiró en el



Begoña Lozano, socia de trabajo de ACTYVA, S. Coop., en pleno sorteo de la lana del rebaño mancomunado Merineando, durante la fiesta de la esquila de Cáceres en mayo de 2018. Foto: BBBFarming

Obrador Xisqueta del pirineo catalán que lleva ya unos años poniendo en valor la lana de la oveja xisqueta, autóctona de aquella zona.

En diciembre de 2017 tuvo lugar la II Hèstera Lan en Vielha donde se dieron cita todos o la mayoría de los proyectos e iniciativas que a cada lado de los pirineos trabajan por recuperar la lana. Allí se puso sobre la mesa la realidad y dificultades a las que se enfrenta cada colectivo en el procesamiento de la lana; la principal es el cierre de las pequeñas industrias textiles, uno de los mayores inconvenientes a los que debemos hacer frente.

Este encuentro estuvo organizado y coordinado de forma protagonista por dos mujeres, grandes amantes de la lana: Isabel Madrigal, impulsora de la recuperación de la lana de la oveja de raza Ansotana y Marie-Thérèse Chaupin, coordinadora de Atelier Laines d'Europe (Association Textile Européenne de Liaison, d'Innovation, d'Échange et de Recherche) que aglutina a personas productoras, esquiladoras, hiladoras, tejedoras, investigadoras, artesanas, pequeñas industrias, y artistas que trabajan por situar a esta fibra natural como una rama de estudio más. A Isabel y Marie-Thérèse se las considera las guardianas y valedoras del mundo de la lana en el sur de Europa. Pero a Vielha también acudieron muchas apasionadas artesanas de la lana

que son sin duda uno de los puntos clave en los trabajos relacionados con esta fibra.



### Recuperar el procesado

La hilatura de Niaux es una referencia entre las iniciativas europeas, ya que aborda todo el procesamiento de la lana: desde el lavado hasta el producto final en forma de ovillos. Esta pequeña hilatura es el lugar de encuentro de todos los pequeños proyectos del Pirineo francés y también de iniciativas que no encontraban dónde procesar pequeñas cantidades de lana. En Niaux se aceptan pedidos a partir de 150 kg de lana y esto lo convierte en un aliado perfecto de los proyectos que manejan pequeñas cantidades. Para la gran industria textil, que trabaja con toneladas, procesar pequeñas cantidades no es rentable.

En la península ibérica quedan solo seis lavaderos de lana y aún menos talleres artesanales donde procesarla a pequeña escala, como es el caso del pueblo leonés de Val de San Lorenzo en León o la zona de Guarda y Covilha en Portugal.

Desde que Esquellana pasó de la teoría a la práctica, nos hemos encontrado sorteando todas estas dificultades. Hemos conseguido acortar al máximo las distancias a los lugares de procesamiento, de manera que el lavado de la lana se hará en Mota del Cuervo (Cuenca), y será la misma



Tabla 2. Algunos proyectos de recuperación de la lana

Nombre	Ubicación	Actividades	Más información
Sibada Laines	Niaux, Francia	Lavado, cardado e hilado de lana	<a href="http://www.filaturedeniaux.com/tag/laines-des-pyrenees/">http://www.filaturedeniaux.com/tag/laines-des-pyrenees/</a>
Teixidors	Terrassa	Tejedores	<a href="http://www.teixidors.com/">http://www.teixidors.com/</a>
Séraphita	Auvergne, Francia	Lavado, cardado e hilado de lana	<a href="mailto:seraphita.fibres@gmail.com">seraphita.fibres@gmail.com</a>
Laines Paysannes	Ariège, Francia	Tejedores. Proyectos educativos y formativos.	<a href="http://laines-paysannes.fr/">http://laines-paysannes.fr/</a>
Alane	Cantabria	Recuperación lana razas locales	Beatriz Cárcamo
dLana	Madrid	Valorización lana. Transformación, tejidos y venta	<a href="http://www.dlana.es/">http://www.dlana.es/</a>
Mazaroca	Lanzarote	Procesado manual de la lana	
Ecomatalasser	Catalunya	Colchones de lana	<a href="http://ecomatalasser.cat/">http://ecomatalasser.cat/</a>
Naturalfelt	Mallorca	Artesanía y diseño textil en lana	<a href="http://www.naturalfelt.net/es/">http://www.naturalfelt.net/es/</a>
Raza Ansotana	Valle de Ansó, Huesca	Recuperación lana raza ansotana	<a href="http://www.razaansotana.org/index.php/es/la-lana">http://www.razaansotana.org/index.php/es/la-lana</a>
Mohair d'Aulon en Pyrénées	Aulon, Francia	Cría de cabras de angora y transformación de su lana	<a href="http://www.mohair-aulon.com/fr/">http://www.mohair-aulon.com/fr/</a>
Obrador Xisqueta	Catalunya	Recuperación y transformación lana oveja xisqueta	<a href="http://www.xisqueta.cat/">http://www.xisqueta.cat/</a>
Esquellana	País Valencià	Recuperación y transformación de lana de oveja guirra	<a href="http://www.esquellana.com">www.esquellana.com</a>
DehesaLana	Extremadura	División de ACTYVA, S. Coop. para el procesado y comercialización de lana merina.	<a href="http://www.dehesalana.net">www.dehesalana.net</a>
Merineando	Cáceres, Extremadura	Rebaño mancomunado periurbano de merina negra.	<a href="http://www.merineando.net">www.merineando.net</a>
Familia Cabello Bravo	Siruella, Extremadura	Mayor rebaño de merina negra en ecológico en la capital de invierno de la trashumancia.	

empresa la que haga el cardado, hilado y ovillos en su sede de Crevillent (Alacant). Tratándose de un proyecto implantado en una zona eminentemente textil como Alcoi y la Vall d'Albaida, esperamos poder realizar todo el procesado cerca de casa en un futuro, ya que estamos convencidas de que recuperar el valor de lana y sus usos implica una enorme capacidad de generar empleo en pequeñas industrias textiles locales, bien reivindicando las que ya existían o bien iniciando nuevas. Así podremos hablar de soberanía textil.

De manera análoga, DehesaLana tuvo que externalizar parte del procesado por falta de un tejido artesano lanar en Extremadura. Sí que lo encontramos en la vertiente portuguesa de la zona natural de la merina. Entre Guarda y

Covilha aún persiste cierta industria familiar donde es posible realizar todo el procesado, desde el lavado hasta el hilado, compaginando técnicas tradicionales con las más modernas fórmulas de lavado que han optimizado el consumo de agua y han reducido a prácticamente a cero los residuos. Con el hilo y la lana cardada, se están creando las condiciones de divulgación y formación para que los oficios de la lana vuelvan al territorio de la que otrora fue la mejor lana del mundo.



**Anna Gomar**  
Veterinaria. Esquellana  
**Gonzalo Palomo**  
Veterinario. BBBFarming

PALABRA  
DE  
CAMPO

«Se continúa presentando el progreso tecnológico como un bien común indiscutible para evitar la discusión sobre posibles alternativas».

José Ramón Olarieta

## Los mercaderes de transgénicos al descubierto

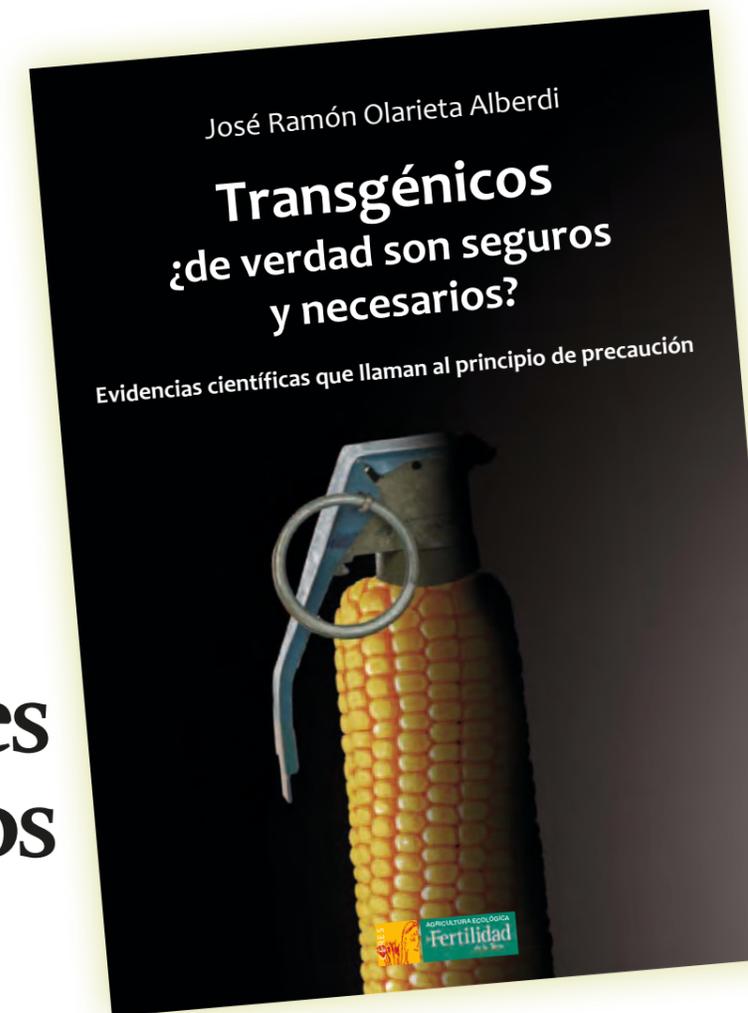
RESEÑA DEL LIBRO  
**TRANSGÉNICOS ¿DE VERDAD SON SEGUROS Y NECESARIOS?**  
DE JOSÉ RAMÓN OLARIETA

La prensa y otros medios han conseguido indignar y luego hastiar con artículos desde el autoproclamado «mundo científico» alabando el avance, el progreso y las bondades de la biotecnología, y en concreto de las semillas modificadas genéticamente con las que, dicen, se acabará el hambre en el mundo, o se conseguirán mejores cosechas o se logrará cultivar sin tierra... Si una verdad a medias es una mentira, en este tema las *medioverdades* rebosan, y para blindarlo más ahora se afirma que es un tema «solo apto para científicos». A una evidente falta de confrontación informativa ha salido al paso este

libro, en el que el autor va desvelando esas falsedades y lo hace con conocimiento y con respeto. Información veraz como antídoto para tanta duda sembrada, para ese intento de acomplejarnos como desinformados (como si no llegáramos a un nivel aceptable), de llevarnos a asimilar dócilmente cuanto quieran vendernos con el señuelo del *progreso*.

¡Dejad paso que viene la ciencia!, dicen quienes se autoproclaman científicos y se otorgan el derecho a establecer dogmas como si el hecho de ser investigadores de una rama de la ciencia les sirviera para todas, les hiciera infalibles en temas

Rosa Barasoain Asurmendi



como la decisión sobre qué y cómo se alimentará la humanidad. Desde su libro, Olarieta desmonta este planteamiento interesado a favor de la sacrosanta ciencia y en contra de quienes tienen miedo al «adelanto tecnológico». Nos da argumentos y desmitifica la ciencia y a los científicos. «Los científicos no somos más de fiar, ni más objetivos ni neutrales que cualquier otro colectivo, especialmente si hablamos de nuestro propio trabajo». Pero son los mercaderes de transgénicos los que han querido llevar por ahí el debate, presentándonos a los científicos como los exclusivos portavoces de la sociedad y del progreso; de *su* modelo de sociedad y de *su* progreso.

En las páginas del libro se destacan gráficamente algunas frases como islas de luz: «La realidad es que el hambre ha aumentado en EE. UU. desde que se inició la producción comercial de estos cultivos». Tampoco se ha reducido el nivel de plaguicidas. ¿De qué pueden presumir entonces? Otra afirmación interesante: «Los transgénicos, los OGM, no han sido diseñados para aumentar los rendimientos, sino para producir insecticidas y/o ser tolerantes a los herbicidas». Los mismos herbicidas que venden junto con las semillas, en el mismo lote.

¿Recordáis cómo se hablaba de coexistencia? ¿Cómo se exigía el derecho a sembrar maíz transgénico si uno quería hacerlo? Hablaban de distancias de seguridad ridículas e imposibles para evitar la polinización... Hoy nos vemos en la necesidad de importar el maíz ecológico de Francia, de Italia, porque aquí las cooperativas cerealistas no han asegurado ese espacio para los ecológicos. Todo va mezclado. También la desinformación. El autor desmitifica muy bien este falso cientifismo porque le consta que se ha censurado y se ha «apartado» a los científicos que en sus trabajos han mostrado los efectos negativos de los transgénicos. Y cada vez son más los agricultores que claman por su independencia, por sus propias semillas, por las mejoras locales sin pasar por caja de las multinacionales. Y todo esto ante la pasividad, cuando no la connivencia, de los gobiernos. Somos junto con Portugal y un poquito también en Rumanía, los únicos que sembramos transgénicos en Europa.

Este libro nos da muchos argumentos, el primero es que la sociedad en su conjunto debe decidir hacia dónde vamos (en el tema agrario también), no pueden ser solo los propios vendedores parapetados tras algunos científicos los

únicos en dar argumentos y que además sean incuestionables. Son parte interesada y además han engañado. Nos engañaron cuando dijeron que el herbicida al que son tolerantes los transgénicos era biodegradable; han exagerado resultados y bondades que no son tales; han engañado cuando afirmaban que tardarían 40 años en aparecer resistencias —y ¿qué son 40 años en la naturaleza?!, pero ni eso—; se han aprobado sin saber muy bien cómo funcionan, sin una mínima información toxicológica, etc.

El autor está bien preparado en temas agrarios, es doctor en Ingeniería Agrónoma y profesor titular de Edafología y Química Agrícola en la Universitat de Lleida; forma parte de un grupo de investigación sobre suelos y aguas de esta universidad; trabaja en el análisis comparativo de sistemas agrarios históricos y actuales y participa activamente con los agricultores y colectivos que defienden la agroecología y las variedades locales desde la plataforma Som lo que Sembrem y en la Asamblea Pagesa. Es de agradecer cómo argumenta, porque no recurre a textos farragosos y oscuros para simular conocimientos elevados o *científicos*. Él es científico, de una ciencia relacionada con la agricultura, y también una persona sencilla, íntegra, que se ha preparado durante décadas, que escribe como habla y habla como piensa, con claridad, conocimiento y compromiso con un mundo mejor. El texto es divulgativo pero aporta hasta 509 notas para quien quiera profundizar en sus afirmaciones y dudas. «Países como Austria han mantenido su prohibición de cultivar OGM porque su apuesta de futuro se basa en la agricultura ecológica. Aquí todavía nos los presentan como progreso tecnológico, como un bien común indiscutible para evitar el debate sobre posibles alternativas».

Este libro nos ofrece muchos argumentos, insisto, y los vamos a necesitar en lo venidero, para no quedarnos ni en el sí porque sí, ni el no porque no, ni en la sumisión a los mensajes publicitarios cada vez más agresivos que nos niegan, incluso, el derecho a opinar y a elegir.

Rosa Barasoain Asurmendi  
Editora y escritora



# Segadoras y segadores, labradoras y labradores, campesinas y campesinos, ¿quiénes son esas gentes?

UN POEMA DE URGENCIA PARA RECITAR EN EL  
III FESTIVAL DE LA TIERRA. CONCIERTO EL NAÁN,  
TABANERA DE CERRATO (PALENCIA), 16 JUNIO DE 2018

Para la Real Academia de la Lengua, unos brutos y toscos  
Para muchos economistas, poco rentables  
Para muchos sociólogos, sobramos  
Para muchos agrónomos, somos improductivos  
Para muchos progres, unos paletos  
Para la izquierda rancia, unos retrógrados  
Para muchos revolucionarios, conservadores  
Para la administración pública, una rémora  
Para la modernidad, una traba  
Para la ecología de libro, unos destructores  
Para la banca, una oportunidad  
Para las multinacionales, un nicho de negocio  
Para la sociedad, una carga  
Para la derecha, unos incondicionales  
Para muchos neorrurales, unos ídolos a los que nunca se les tiene en cuenta  
Para la Universidad Rural del Cerrato Palentino, unos imprescindibles;  
un tesoro donde se guarda mucho del conocimiento que nos  
permite vivir en la aldea global

Jeromo Aguado  
Un campesino en resistencia

# PALABRA DE CAMPO

## Somos la resistencia

Cristóbal González

El 12 de mayo, en Cuevas del Becerro, pueblo serrano andaluz, tuvo lugar un acontecimiento de esos que te dejan la cabeza rumiando sensaciones. Más de un centenar de personas venidas de 34 municipios de Andalucía nos dimos cita para hablar del mundo rural y tratar en concreto dos temas: nuestra identidad y la creación de una red de debate acerca de nuestras necesidades desde una perspectiva propia. En resumen, queremos alejarnos de las decisiones que toman las administraciones sobre nuestros territorios porque consideramos que no concuerdan con el interés real, sino con intereses políticos y electoralistas.

La identidad de «los catetos de pueblo» ha sido machacada históricamente. Véanse ejemplos como los filmes de los años sesenta de Paco Martínez Soria o Alfredo Landa, con mensajes que nos recuerdan que «lo moderno es ser urbano y lo retrasado es ser de pueblo». El foro nos sirvió para replantearnos la imagen que representa el pueblo en la opinión pública y en el imaginario colectivo; para tratar de romper con esas ideas que nos mandan desde arriba y reconocernos como personas sencillas, que no simples, humildes y solidarias, que no tontas; en definitiva, como personas de paz que nos hemos criado con las puertas de nuestras casas abiertas para que entre el fresco de las tardes de verano y para crear comunidad.

Las formas de vida de los pueblos se han convertido en uno de los reductos más importantes de lucha contra un sistema deshumanizado, donde impera la competitividad, las macroempresas, la homogeneidad, la comida de plástico y la lejanía del campo con sus bichitos. Por estas razones, se hace

más necesario que nunca no olvidar lo que somos: la resistencia.

Las soluciones a las necesidades de los pueblos se deberán trabajar de forma colectiva. Nos equivocamos si esperamos medidas estrella o subvenciones impuestas por instituciones que desconocen la situación social y las vidas de quienes habitamos el mundo rural. Bajo este paraguas identitario se hace imprescindible la creación de una red donde estemos en contacto, desde la que podamos encontrarnos y reconocernos. De momento, el día 12 de mayo de 2018 quedó claro que habrá un segundo foro, probablemente en otoño, y que se realizará en un pueblo diferente. También nos comprometimos a elaborar un plan de comunicación y a crear un grupo motor para coordinar los pasos siguientes.

Las sensaciones que me dejó el foro, más allá de la toma de decisiones, fueron similares a cuando conoces a una persona de quien te han hablado mucho pero con quien nunca has tenido ocasión de echar un rato. Cuando empiezas a hablar con esa persona, te das cuenta de que sus vivencias y las tuyas son prácticamente las mismas, como su forma de ver la vida, de expresarse, de sentir, de reaccionar ante las cosas, etc. Esa conexión, esas ganas de hablar y de crear que tuvimos durante el foro solo son equiparables a las ganas que tenemos de volver a vernos. Ojalá nos hubiéramos conocido antes.

*Cristóbal González*

*Campeño y alcalde de Cuevas del Becerro*

# PARA HACER POSIBLE ESTA REVISTA, TE NECESITAMOS

Para pensarla y llenarla de contenidos; para darle vueltas y vueltas; para conocer y conectar nuevas experiencias; para juntar las letras, artículos y páginas; para darle forma y color; para ponerla en rutas y caminos hasta tus manos, necesitamos de tu apoyo.

Una bonita forma de colaborar es mediante una aportación anual a cambio de la revista en papel. Además, como agradecimiento te mandamos dos ejemplares de números anteriores:



Puedes hacer todo el proceso online a través de la web: [www.soberaniaalimentaria.info/colabora/suscripcion](http://www.soberaniaalimentaria.info/colabora/suscripcion)

Si prefieres el método clásico, haz un ingreso en la cuenta **IBAN ES59 1491 0001 2120 6168 6222** [Triodos Bank], indicando el concepto y tu nombre. A continuación, envíanos un email con el justificante y tus datos (no olvides la dirección, para que te pueda llegar la revista).

Para resolver cualquier duda sobre el proceso de suscripción, escribenos a [suscripciones@soberaniaalimentaria.info](mailto:suscripciones@soberaniaalimentaria.info)

**¡Muchas gracias!**

## REGALA LA REVISTA



TE REGALO UNA SUSCRIPCIÓN A:

**REVISTA SOBERANÍA ALIMENTARIA, BIODIVERSIDAD Y CULTURAS**

PUBLICACIÓN DE INFORMACIÓN, DEBATE Y REFLEXIÓN SOBRE TEMÁTICAS RURALES BAJO UNA ÓPTICA POLÍTICA DE SOBERANÍA ALIMENTARIA.

LA RECIBIRÁS EN CASA DURANTE EL AÑO 2018

**¡ESPERO QUE LA DISFRUTES!**

