

**RECUPERACIÓN DE PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y CULTURALES SOSTENIBLES
EN EL SENO DE UNA RESERVA DE LA BIOSFERA: EXPERIENCIA
DESARROLLADA POR EL FRESCAL**

ÍNDICE.

1	INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES.....	2
2	OBJETIVOS.....	4
3	PROYECTOS.....	5
4	RESULTADOS OBTENIDOS.....	5
	4.1 Superficie cultivada.....	5
	4.2 Resultados sociales.....	5
5	SINERGIAS Y REDES.....	6
6	COMUNICACIÓN.....	8
7	MÉRITOS.....	8
	7.1 Contribución del proyecto a generar riqueza y empleo y mejorar calidad de vida en el medio rural.....	8
	7.2 Contribución del proyecto a la conservación de especies y ecosistemas.....	9
	7.3 Innovación en aplicación efectiva de modelos de gestión espacios naturales.....	10
	7.4 Representatividad/ relevancia de las personas y/o instituciones que respaldan la candidatura.....	10

1 INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES.

La isla de La Palma, desde sus primeros pobladores, se ha caracterizado por la importancia de la actividad agrícola y ganadera. Dentro de estas prácticas ocupa un lugar destacado el cultivo del cereal, del cual se obtenía posteriormente el gofioⁱ, principal alimento en las Islas Canarias en épocas pasadas.

Sin embargo, en los últimos años se ha producido un progresivo abandono de las prácticas agroganaderas y sobre todo una excesiva mecanización y utilización de medios y técnicas invasivas con el medio ambiente a la hora de llevar a cabo dichas actividades.

A esto han contribuido los nuevos aprovechamientos del suelo, materia prima importada a un precio menor, la actividad turística, el monocultivo del plátano, la falta de relevo generacional y el desconocimiento y desinterés de los jóvenes en el desarrollo tradicional del cultivo del cereal y de las particularidades del medio rural en general. Destaca notablemente que por todo esto, para elaborar el típico gofio se tenga que recurrir a la importación de todo el grano necesario para su obtención o que la elaboración artesana de cestería se haya reducido hasta ser meramente testimonial por carecer del “colmo” (paja de centeno) necesario para su utilización.

La Asociación Agroganadera El Frescal nació el año 2007 a partir de un grupo de agricultores y ganaderos del municipio de Breña Alta que observaban preocupados las situaciones descritas y querían trabajar por luchar contra ellas.

Con la creación de El Frescal hicieron realidad el reto de crear una asociación que organizara actuaciones encaminadas a rescatar las tradiciones agroganaderas locales, velando

ⁱ Definición de gofio: "producto obtenido de la molturación en molinos de piedra, de cereales y/o legumbres, previamente tostados."

por su conservación y difusión y utilizando, entre otras, la experiencia demostrativa como herramienta para acercarlas a la población y estimular su recuperación como legado cultural y parte del patrimonio rural de la Isla, para las generaciones futuras.

Hay que destacar que el cultivo del cereal no solo configura un paisaje, sino contribuye a mantener el suelo de la Isla, es una fuente de ingresos, una oportunidad de empleo agrario, un eslabón en la cadena alimentaria local y un factor decisivo para la conservación de la biodiversidad asociada y una referencia en nuestro patrimonio rural.

En la actualidad, el eje central de trabajo de esta asociación es el cultivo de cereales y a través de las experiencias demostrativas se abarca todo el proceso del cultivo de los mismos y sus útiles, costumbres, infraestructuras, etc. vinculadas a la producción, incluida la intervención de las razas autóctonas (como la vaca de raza palmera o el pastor garafiano), siempre de forma respetuosa con el medio ambiente, mediante técnicas y procesos ancestrales.

El principal proyecto de esta Asociación es el denominado “De la Tierra a la mesa”, que consta de 10 pasos o estadios seguidos de forma cronológica, con el que se trata de difundir e incentivar la recuperación del cultivo del trigo y, a partir de este año 2010, de otros cereales, mostrando cada fase, tareas y utensilios que intervienen en el mismo.

En el año 2008 nos propusimos, con éxito, sacar al mercado un gofio de trigo cultivado, elaborado y transformado en su totalidad en La Palma. Para ello contamos con algunas subvenciones y apoyos de instituciones, así como de los molineros, además del trabajo de producción del cereal necesario para su elaboración, canalizado a través de la asociación.

Este año 2010 hemos dado un paso más, recuperando tierras para el cultivo de otros cereales (centeno, cebada y millo) y legumbres (como altramuces y habas), lo que nos ha permitido iniciar la producción de un gofio de mezcla.

Además hemos comenzado a combatir el descenso en la producción de garbanzo característico de La Palma, casi extinguido, produciéndolo en cantidades suficientes para incorporarlo en breve, como tercera legumbre, al gofio de mezcla, mejorando con ello, su calidad alimenticia.

Añadir que nos han sido otorgado dos ayudas correspondientes a las convocatorias Leader: uno en 2008 (a la diversificación de cultivos) y otro este 2010 (referente a promoción y divulgación del proyecto).

2.-OBJETIVOS

- Recuperar la siembra, ciega y trillado tradicional de cereales, en paralelo con la realización de las mismas labores y herramientas que antaño, siguiendo siempre buenas practicas medioambientales.
- Rescate de los usos y costumbres en el desarrollo de las labores agrícolas y ganadera características de estos cultivos.
- Restauración y conservación de una parte importante del paisaje agrícola tradicional de Breña Alta y de la Isla de La Palma en general.
- Contribución al mantenimiento del suelo agrícola y la biodiversidad asociada a este tipo de cultivos.
- Promover la demostración y el conocimiento de las tradiciones del medio rural y usos vinculados, en especial en las nuevas generaciones.
- Producir cereales en los campos de la Isla, destacando su finalidad en la elaboración del gofio 100 % de la Isla, directamente “De la tierra a la mesa”, creando sinergias con las administraciones y empresas locales.
- Promocionar el cultivo de cereales y consumo del gofio (como destacado resultado de un recurso natural) como alimento nutricionalmente inmejorable y parte importante del patrimonio rural insular.

2 PROYECTOS.

El proyecto “De la Tierra a la mesa” supone la línea central de trabajo de la Asociación El Frescal, planteándose como una práctica en tiempo real realizada de forma ordenada cronológicamente, empezando por el cultivo y terminando con la conservación del grano, que luego será transformado durante todo el año en sus dos tipos de gofio. Esta muestra consta de las siguientes fases: (ver anexo: diapositivas)

- | | |
|-------------------|------------------------|
| 1.- Barbechado | 6.- Aventado |
| 2.- El Escardado. | 7.- Avengado a balallo |
| 3.- Sembradura | 8.- Tostado del grano |
| 4.- La Siega | 9.- Molienda del grano |
| 5.- Trillado | 10.- Comercialización |

4.-RESULTADOS OBTENIDOS

4.1.-Superficie cultivada.

Comparando los datos de producción de cereales que arrojan las informaciones en La Palma en 1.862 con los más actuales los que se dispone, correspondientes al año 2008, se observa una tendencia a la casi extinción del cultivo de cereales. Mientras en 1862 se alcanzaron 1.349.088 Kg. De cereales, en 2008 solo se llegó a los 20.135 Kg.

El cultivo del cereal se encontraba extendido por los catorce municipios de la isla de La Palma, pero hoy en día ha quedado relegado a tres, siendo Breña Alta en el que se concentra la mayor parte.

4.2.-Resultados sociales

Gracias a nuestra labor, se ha vuelto a hablar del cultivo tradicional de los cereales, despertando el interés por su pasado, por sus usos y formas hoy desaparecidas. Lo que nos ha permitido rescatar del olvido buena parte de los utensilios que se utilizaban en estas labores, como el dedíl, del que prácticamente nadie ha oído hablar en la actualidad.

La vinculación de la gente al proyecto es algo que también hemos cuidado desde el principio, haciendo llegar la planificación de trabajos a los colegios de la comarca, e invitándoles a la participación con el fin de que las nuevas generaciones y la sociedad en general puedan conocer el proceso ancestral de producción de los cereales y, a su vez, puedan participar en todas las fases del proyecto “De la Tierra a la Mesa”.

A raíz de este proyecto, estamos siendo invitados por las escuelas rurales para apoyar otras iniciativas similares de conocimiento y divulgación de nuestras tradiciones que contemplan en sus proyectos de centro (romerías, jornadas de labranza, charlas temáticas sobre elaboración o producción con productos locales y talleres de elaboración y utilización de utensilios) lo que nos está sirviendo para apoyar la transmisión intergeneracional de valores, ya que suelen vincularse a estas acciones también las familias y especialmente los abuelos.

De igual modo hemos conseguido hacer de la siega un evento de relevancia en el municipio, no solo por la capacidad del mismo para juntar al colectivo de segadores de la comarca, sino por el interés antropológico, mediático y festivo que está suscitando el evento. Al que se han unido en esta última edición, grupos de senderistas y otros turistas enviados desde los núcleos más importantes de la isla.

5.-SINERGIAS Y REDES

Aunque en La Palma existen varias asociaciones agrícolas y ganaderas, estas están fundamentalmente orientadas al cultivo de exportación y ninguna defiende los cultivos menores de medianías, por lo que hasta la creación de la Asociación El Frescal no existían en La Palma proyectos siquiera similares.

El proyecto “De la Tierra a la mesa” nos está permitiendo involucrar a otras entidades que han mostrado gran interés por colaborar conjuntamente en la recuperación de las tradiciones locales, fomentando el conocimiento de “lo rural”.

Desde su inicio, la Asociación Agroganadera El Frescal trabaja en colaboración con las siguientes Entidades:

- Consorcio Insular de la Reserva Mundial de la Biosfera La Palma.
- Ayuntamiento de Breña Alta.
- Cabildo Insular de la Palma
- Empresas locales: Molinos del Valle y Molinos NAYPE.
- ADER La Palma. Grupo de Acción Local.

La Asociación Agroganadera El Frescal, desde su creación en 2007, ha participado activamente en el Programa de Economías de Calidad de la UNESCOⁱⁱ en La Palma, a través de la iniciativa propuesta por el Consorcio Insular de la Reserva Mundial de la Biosfera La Palma, para la elaboración de gofio a partir de cereales cultivados en la Isla, (Proyecto Piedramolino), y en la que han colaborado de forma directa creando una cadena de producción a modo de experiencia piloto/demostrativa: esta asociación (agricultores y ganaderos de la Isla), dos molinos de diferentes municipios, un comercializador y las administraciones insulares agrupadas bajo la forma jurídica del referido Consorcio.

De igual modo, en colaboración conjunta con una pintora del municipio de Breña Alta en el año 2009, montamos una exposición temática con paneles expositivos sobre el cultivo de cereales en el Municipio, junto al proyecto “De la tierra a la mesa” y paisajes y tradiciones

ⁱⁱ La Reserva Mundial de la Biosfera La Palma, fue declarada en noviembre de 2002 y ese mismo año entra a formar parte del Programa de Economías de Calidad de la UNESCO y que se está desarrollando en la Isla utilizando como herramienta principal la marca y logotipo Reserva Mundial de la Biosfera La Palma.

del medio rural (pajeros, paisajes, oficios tradicionales, deportes autóctonos, etc.), que tuvo gran aceptación entre el público.

6.-COMUNICACIÓN

Actualmente tenemos en proceso de construcción la página web de la asociación, a través de la cual pretendemos impulsar, a bajo coste, la comunicación y la participación en las actividades que hacemos. Hasta ahora, cada actividad es difundida por todos los medios al alcance posibles: prensa, radio y televisión, los cuales están mostrando gran interés en ellas.

Aunque el coste del papel, diseño, etc. es elevado, si hemos elaborado material divulgativo para fomentar el consumo del gofio, vinculándolo al patrimonio rural que lo rodea, en el marco del proyecto denominado R- Espigando.

También estamos llevando a cabo representaciones reales de cada fase de los proyectos de la asociación, invitando a toda persona que quiera a participar en ellas, priorizando actividades demostrativas en los colegios de la Isla, con el fin de vincular la comunidad escolar al proyecto.

7.- MÉRITOS.

7.1.-Contribución del proyecto a generar riqueza y empleo y mejorar calidad de vida en el medio rural.

Si bien el proyecto tiene una clara vinculación a la recuperación de los valores antropológicos y culturales, no podemos obviar otras repercusiones que su desarrollo está teniendo, especialmente aquellas relativas directa e indirectamente al potencial productivo y generador de empleo. Destacamos las siguientes:

- Permite la conservación del oficio tradicional de molinero y sus molinas.
- Supone un nuevo yacimiento de empleo en el medio rural, orientado a la producción biológica de alimentos, vinculada también a la ganadería extensiva como actividad imprescindible.

- Permite la creación de un banco de semillas, a partir del cual se pueda planificar la siembra para elaborar un gofio de mezcla de producción biológica, acorde a las necesidades del mercado.
- Permite mejorar la calidad alimenticia de la población, incentivando el consumo de productos locales, sanos, frescos y ecológicos.
- Facilita la obtención de materia prima para oficios artesanos locales (lo que permite que artesanos como los dedicados a la cestería del colmo obtengan la materia prima esencial para realizar su trabajo).
- Impide la desaparición de los utensilios tradicionales ligados al medio rural y al campo, como un arado, una canga, etc. promoviendo el aprendizaje de su fabricación y utilidad (creando de este modo otro nuevo yacimiento de empleo).
- Permite vincular el proyecto como atractivo al visitante, mejorando la oferta complementaria que se encuentra el turista que visita la isla.

7.2.-Contribución del proyecto a la conservación de especies y ecosistemas.

El paisaje rural ha ido cambiando y modificándose progresivamente durante los últimos años en una tendencia negativa, abandonándose los cultivos tradicionales, en este caso los cereales, provocando esto, entre otras cosas, la pérdida de especies asociadas a los cultivos, el paisaje de medianías, la degradación de los suelos, etc.. Este proyecto permite ver de nuevo los campos llenos de trigales que contribuyen al mantenimiento de los ecosistemas tradicionales y la biodiversidad asociada.

Cabe resaltar que algunas aves endémicas en peligro de extinción, como la graja o la paloma rabiche, entre otras, se alimentan en estos campos de cereales, por lo que la recuperación del cultivo permite atenuar su tendencia a la desaparición.

7.3.- Innovación en la aplicación efectiva de modelos de gestión en espacios naturales.

En este caso la innovación se caracteriza por lo siguiente:

- El proyecto plantea una nueva forma de aprovechamiento y reclamo participativo entre la población local, involucrándola en la conservación del patrimonio rural de La Palma.
- Permite llevar a la práctica actuaciones tradicionales, es decir, obtener el cereal tras todo un proceso y un recorrido ancestral, respetuoso con el medio ambiente y aprovechando los recursos que del campo se extraen y respetándolo para la obtención del producto deseado.
- Facilita la adaptación del uso de las técnicas tradicionales a la orografía del terreno y las pequeñas parcelas en las que está subdividida la isla de La Palma.
- Permite la introducción de un alimento sano al que se le añade el valor del medio, de modo que las personas que consuman el gofio resultante tienen la oportunidad de conocer in situ los lugares, procesos y gentes que logran su puesta en el mercado, e incluso pueden participar (bien cosechando, trillando, tostando, etc.) en las fases que deseen de la elaboración.
- Es un ejemplo de posibilidad de mejora natural de la productividad basada en valor y en contra de la apuesta por la producción de cereales transgénicos en la isla de La Palma.

7.4.-Representatividad y relevancia de las personas y/o instituciones que respaldan la candidatura.

- Reserva Mundial de la Biosfera La Palma
- Ayuntamiento de Breña Alta
- ADER La Palma
- Asociación agroganadera ASPA
- AVAPAL