



EDICIÓN: CRIE

Mas de Noguera, s/n 12440 CAUDIEL (CASTELLÓN)

COORDINACIÓN: Marcelino Herrero Salvador

Equipo Redacción: Montse Baldó Gosàlvez, Nacho

Lánderer, Maria Dolores Perez Garcia

TEXTOS: Montse Baldó, Nacho Lánderer, Maria Dolores

Perez, Marcelino Herrero

Colaboraciones: Carolina Moreto, Rosa Herrero, Francesca Perez, Clara Segarra, Sandra Onofre, Rocio Revuelta, Paloma Godoy, Oscar Marquez, Dunia Casino, Cesáreo Casino

FOTOS: Nacho Lánderer, Rosa Herrero, GAL Rincón de Ademuz, Asociación Albar, Mas de Noguera, Portmader, ARACOVE (Asociación de Desarrollo Rural Aranjuez-Comarca de las Vegas), CONSORCIO SIERRA OESTE, Jorge Querol (Arc Estudi), Marcelino Herrero

DISEÑO Y MAQUETACIÓN: Arc Estudi · www.arcestudi.es

COLABORADORES: ver pag. 150































Índice



Prólogo	6
Introducción	18
Memoria del proyecto	30
GAL, entidades y territorios	40
Metodología	52
Experiencias locales:	86
• Agroturismo de las	
Cooperativas Agrarias	88
(Comarca de Las Vegas)	
● La Trufa	96
 Las Sendas de la Diversidad 	104
 Juegos Tradicionales 	112
(Alto Palancia - Alto Mijares)	
 La esencia del Vino y 	
otras Tradiciones	120
(Sierra Oeste)	
● El rincón del Cereal	128
(Rincón de Ademuz)	
 Les Mans dels Ports 	136
(Els Ports - Maestrat)	
Colaboradores	150

Prólogo Prólogo



Todos los proyectos tienen uno o varios antecedentes y motivos, a veces tantos como personas intervienen en él. En el caso de Agrocultur su antecedente más directo se remonta algunos años atrás, cuando un grupo de cooperativas rurales plantea crear una oferta de agroturismo que pretendía, además de diversificar sus actividades productivas, tener como principal recurso el patrimonio rural. El reto que se presentaba era conservar ese patrimonio pero, a la vez, darle una utilidad actual, revalorizarlo para que no se olvide pero sin perder su esencia. Se pretendía crear sinergias entre actividades productivas (agricultura, ganadería artesanía, etc.) y recursos rurales (construcciones, manejos, conocimientos, paisajes, etc) buscando la complementariedad y el fortalecimiento mutuo para, de esta forma, contribuir al mantenimiento de estas actividades, la conservación del patrimonio y la mejora del bienestar de los habitantes rurales que se dedican a ellas. En lo personal, el antecedente de mi participación en Agrocultur se encuentra en el momento en que fui consciente de que, más que en la historia oficial que habíamos aprendido en la escuela, la historia de mis antepasados estaba escrita en el trenzado de los cestos y los tejidos que colgaban en la cambra, en la sabiduría de injertar sobre un espino la yema de un membrillero, en las semillas que pacientemente mi madre recogía tras la cosecha y guardaba para la siguiente siembra, en los cuentos y hechos que los abuelos nos contaban en la era, o en el paisaje que nos habla de vidas y trabajos.

Nos han enseñado una historia oficial de reyes, batallas y conquistas que aprendemos en la escuela y los libros, pero también existe otra historia paralela, pocas veces escrita, más apegada a la vida real y cotidiana de la gente que, en el caso de los que descendemos de las zonas rurales, encontramos en lo que hoy conocemos como patrimonio rural. Formado por cosas tan diversas como construcciones, utensilios, palabras, paisajes o manifestaciones festivas y, sobre todo, por un gran caudal de conocimientos que se transmitían oralmente de una generación a otra, en él encontramos buena parte de la cultura tradicional de las sociedades rurales. A todo este patrimonio que puede remontarse a la instalación de estas sociedades en el territorio que ocupan, le sucedió en pocos años algo que socavó su propia esencia: dejó de ser útil.

Para ilustrar la rapidez y la profundidad de este fenómeno, suelo contar que los que fuimos niños en la época de los años sesenta, nacimos en una edad antigua y en pocos años llegamos a la cibernética. No es ninguna exageración: vimos a nuestros padres labrar con el arado romano, nosotros mismos guardamos cabras y ovejas como lo hacía el pastor íbero, todavía segamos con corbella y zoqueta atando las garbas con vencejos, como lo hacían en la Edad Media, y nuestros juegos seguramente en poco se diferenciaban de los entretenimientos de aquellas épocas. Pero no solo perdió su utilidad, sino que todo ese patrimonio fue minusvalorado y rechazado, principalmente por dos causas: La primera, comprensible, al identificarlo con lo que fue una época de penurias y necesidades y enfrentarlo con la nueva época de mayor bienestar que se iba abriendo paso. La segunda tiene que ver con la imagen que se fue construyendo, ya con la participación de los medios de comunicación, de los habitantes rurales, a los que se les fue vaciando de su

identidad y de su autoestima para ir convirtiendo a gente digna, en ocasiones sabia, en prototipo, tantas veces reproducido por la televisión, de incultos y paletos. Con esta imagen que fue calando en la propia gente rural...; para qué servía todo ese patrimonio si además ocupaba sitio en las cambras y en las cabezas...? Las consecuencias de todo este proceso se han hecho visibles en las últimas décadas en la arquitectura de muchos pueblos, el estado de abandono de la construcción popular ligada a actividades agrarias y ganaderas, o en expresiones como ..."¿y esto para qué?" "¿y eso a quien le interesa si ya no sirve para nada?" Afortunadamente en pocos años comenzaron a aparecer personas que se dedicaban a guardar utensilios, a rescatar canciones o a oponerse al desmantelamiento de molinos u hornos comunales, y poco a poco fue creciendo la idea de que "todo aquello que ya no servia", en realidad constituía un patrimonio que había que conservar. En lo que respecta a utensilios, construcciones o aspectos folclóricos o festivos, la conservación podemos decir que ha sido aceptable y en muchos casos se ha realizado con acierto. Quizás los principales puntos débiles en la conservación del patrimonio rural está en lo que se ha venido a llamar como patrimonio inmaterial, es decir el conjunto de conocimientos orales que se transmitía en la sociedad rural desde tiempos antiguos.

Sobre este patrimonio inmaterial, que constituye todo el caudal de conocimientos que la sociedad rural tradicional se transmitan de generación a generación, vale la pena detenerse. En primer lugar, porque es de la máxima urgencia actuar sobre él ya que en estos momentos las personas que todavía son poseedoras de esa herencia son muy mayores. En segundo lugar porque, en realidad, estos conocimientos y formas de hacer, explican y dan sentido al resto del patrimonio



rural tradicional. En lo que respecta a la oferta de actividades que promueve Agrocultur y que se presentan en el apartado de experiencias locales, no es difícil percatarse de la importancia que tienen en ellas el componente de los conocimientos tradicionales, de tal forma que uno de los valores más po-

sitivos de Agrocultur es que enlaza con esa tradición inmemorial de "contar" y de transmitir conocimientos de lo rural: a través del pastor de Ares, los juegos del Mas de Noguera, los segadores del Rincón o el alpargatero de la Mata, de alguna forma, retomamos esa herencia de nuestra cultura. Me detengo pues, en ese patrimonio inmaterial recurriendo de nuevo a vivencias propias. Como la imagen de aquellos niños acurrucados alrededor del hallar, apenas iluminados por las llamas que lamían el caldero, escuchando historias de entonces y de "otras veces", de pastores, de la siega, de gitanos y quinquilleros, de maquis y guardias civiles, de los trabajos y las fiestas. Historias que penetraban en nuestras mentes infantiles conformando una visión de nuestro mundo rural entre la realidad y la fantasía. En esta época, esta estampa, la de niños y niñas alrededor de los mayores, todavía se hacía cotidiana en todos los hogares de los pueblos y en distintos momentos y lugares: las largas tardes de invierno, los mata puercos, la vendimia, los escarfollados del panizo, las fiestas, el terrao, el huerto, el pinar, la siega, la trilla.... Los mayores cumplían un papel fundamental en las sociedades rurales, repetido por generaciones y generaciones, como es la transmisión oral de conocimientos, de valores y de cultura.



Para calibrar la importancia de este hecho basta recordar que hasta hace cuarenta o cincuenta años, el horizonte vital de las personas en el medio rural era el propio pueblo, realizando las mismas actividades que sus padres — la agricultura, ganadería, apicultura o el pinar — y que, por lo general, la gente nacía, vivía y moría sin salir de su pueblo y los de la contornada. Se trataba de comunidades con un grado muy alto de autosuficiencia, muy cerradas sobre sí mismas y con escasos intercambios con el exterior.

Desde esta perspectiva, esa transmisión era fundamental tanto para prepararse para la vida social – normas, valores, cultura – como para la profesional – técnicas y prácticas agropecuarias – tanto más si tenemos en cuenta que no existía documentación escrita sobre todos estos saberes.

Pues bien, ya hemos dicho que este mundo que transcurría inalterable y previsible, sufre profundos cambios en los años sesenta. La tradición de contar y de transmitir oralmente conocimientos no se salva de esos cambios: muchos saberes ya no son necesarios, la televisión hurta el tiempo a las historias y los cuentos, la familia rural se desestructura y los abuelos ya no están tan cerca de los nietos, y las fuentes de información se multiplican. Poco a poco aquella forma de vida y muchos de sus saberes fueron entrando en el olvido.

Muchas cosas han cambiado en este salto en el tiempo de apenas cuarenta años, pero me ha parecido oportuno hacer la anterior referencia al papel que tenía en la sociedad tradicional ese patrimonio inmaterial, sobre todo porque, como he dicho anterior-

mente, la oferta de actividades de Agrocultur tiene presente, tanto en su gestación como en los resultados, todo ese caudal de conocimientos, y lo hace con la premisa de encontrar nuevos enfoques y darle una utilidad actual al patrimonio para garantizar mejor su conservación. La idea de conservación del patrimonio también ha ido evolucionando con el tiempo. Sobre qué y cómo conservar se ha escrito mucho y por personas muy autorizadas, no es este el lugar para disertar sobre ello. Simplemente quiero señalar algunos aspectos que considero importantes y que están basados en la propia experiencia. Hace alrededor de catorce años participé en un proyecto, precisamente apoyado también por la Iniciativa LEADER, que puede aportar algunas claves al tema de la conservación del patrimonio. Se trataba de la recuperación de varios cientos de kilómetros de sendas que se pretendía que fueran la Red de Senderos del Alto Palancia. La primera clave es que un recurso como las sendas que, apenas dos décadas antes, se habían abandonado porque "ya no servían", encuentran un nuevo uso como es el excursionismo o el incipiente turismo rural, que impide que se pierdan definitivamente. Y es que el patrimonio, para que sobreviva, para que no solo sea "una carga que conservar", tiene que tener un enfoque dinámico que, garantizando su conservación sin adulteración, permita también una funcionalidad que se adapte a los tiempos. Las sendas ya no las transitan arrieros, pastores con sus rebaños, agricultores a lomos de mulos o cuadrillas de jóvenes camino del pueblo vecino en fiestas.





Hoy andan por ellas personas que simplemente quieren oír el silencio de sus propios pasos, sentirse partícipes de la naturaleza o contemplar los paisajes que recorren. Como segundo aspecto, y esto lo descubrimos sobre la marcha, es que tan importante como la propia senda eran las personas que las habían transitado y mantenido, así como todos los conocimientos ligados a ellas. Descubrir sus suaves trazados y su hechura, la forma en que salva desniveles buscando los collados, como discurre por lugares soleados en invierno, la presencia de fuentes que refrescan al caminante, los empedrados o pequeños puentes... todo ello representa una verdadera ingeniería popular aplicada y sólo recogida en esa enciclopedia oral de las gentes del lugar. La tercera clave es que el patrimonio rural es necesario abordarlo desde una óptica global dentro del territorio e interrelacionarlo con todos los elementos que lo componen. Mientras librábamos de la maleza las sendas, íbamos descubriendo diversas construcciones, pequeños ecosistemas, diversidad de cultivos, todo ello dentro de un paisaje que es el libro que nunca se ha escrito de la historia de nuestros antepasados.

Por último, también existe una perspectiva temporal e histórica del patrimonio ligada al sentimiento que nos une con los que nos han precedido, en el caso del paisaje lo expresa con maestría Martínez de Pisón: "Un paisaje nunca se ve directamente ni aisladamente ni nunca por primera vez: en el paisaje nuestras miradas siempre se reúnen con todas las de las generaciones que lo han visto antes que nosotros". Tenéis en vuestras manos el resultado del trabajo de un grupo de personas en distintos territorios que han experimentando una metodología para la conservación y valorización del patrimonio ligado a las actividades rurales a través del agroturismo. Antes de dejar paso en las próximas páginas a lo que ha sido el proyecto, merece

ue han sonas y accerlo, a la ex-lantea-esta en o lugar nuidad ll LEA-

la pena resaltar la participación que han tenido en Agrocultur diversas personas y entidades rurales. Es importante hacerlo, en primer lugar, por su contribución a la experimentación de la metodología planteada durante todo el proceso de la puesta en marcha de su actividad. En segundo lugar porque van a garantizar la continuidad del proyecto más allá del final del LEA-

DER+. Este hecho es muy importante y ha sido un planteamiento inicial de Agrocultur, conscientes sus promotores de que uno de los talones de aquiles de los proyectos de desarrollo rural es el de su permanencia más allá de la duración de los fondos europeos. Esta continuidad va a ser posible porque, además de contar con su excelente disposición y voluntad a colaborar, cada vez está más asumido que con la conservación del patrimonio se obtienen beneficios que pueden ser diversos: satisfacción por conservar sus raíces, más visitantes, mejor venta de sus productos, darse mejor a conocer, autoestima, etc.

Ellos van a ser los intérpretes de su patrimonio y su territorio para la gente que queramos conocerlo y vivirlo. De alguna manera retoman el testigo de revivir su historia, de transmitir su legado para que no se pierda: Con Cesáreo, de Castielfabib, podremos experimentar sensaciones tan ancestrales como envolver la semilla de trigo en la tierra para que al cabo de unos meses podamos segar, trillar, recoger la harina del molino para masarla con nuestras manos y hornear el pan y saborearlo.



Jugar con Rosa en el campo de juegos tradicionales de Mas de Noguera al canut o los mirlos, los agallones o la comba, recordando, riendo, contando, aprendiendo, tirando, enseñando, saltando... jugando.

Busca r junto a Serafín, como los recolectores que siempre hemos sido, la apreciada trufa de Pina de Montalgrao y a la vez contemplemos ese paisaje que nos habla de los seres humanos que han habitado esta tierra.

Caminar con Francesca por sendas antiguas de arrieros, contrabandistas, pastores o carboneros, descubriendo toda la diversidad de las actividades humanas y las huellas que han ido dejando en el territorio del Alto Palancia. Luis Laguia enólogo de la cooperativa SAT El Arco en Colmenar de la Oreja, explicará como se armonizan antiguas formas de hacer con las nuevas tecnologías, y en una antigua cueva nos guiará en el arte de descubrir la densidad de la lágrima del vino, la edad escrita en su tonalidad y los matices de sus olores y sabores. Y si visitamos la comarca de Sierra Oeste de Madrid podemos participar en la matanza de Cadalso o la fiesta del vino en San Martín de Valdeiglesias, además de conocer otras actividades tradicionales de estos pueblos.

A través de Les Mans dels Ports nos adentramos en un territorio y la destreza de sus gentes simbolizada en las manos:

Que Juli, el pastor de Ares, nos muestre en el Mas de Jacinto la habilidad de su perra Espurna y nos acompañe entre campos y carrascales por cordeles y veredas, pasos centenarios de personas y animales, posiblemente utilizados por otros pasto-



res hace ya miles de años.

Inma y Montxo nos mostraran la habilidad heredada de sus padres en la elaboración de l'espardenya en La Mata, ellos demuestran que la conservación no está reñida con la innovación al presentar periódicamente una colección con modelos para firmas de moda.

En compañía de Guillem, agente de desarrollo rural de Vilafranca, conoceremos una obra hecha piedra a piedra por manos colectivas, una obra impresionante de arquitectura popular que ha modelado todo un territorio.

Antonio y Rosita de Torre Julián, en Todolella, podrán explicar el funcionamiento de un antiguo Mas, hoy con actividades de agroturismo y cultivo ecológico. Los de la cooperativa Clot d'En Simó nos guiarán en una ruta entre olivos milenarios de Xert, testigos vivos del transcurrir del tiempo y nos ayudarán a encontrar a través de una cata las sensaciones y matices que encierran sus aceites. Beni, un nuevo habitante de Torre d'En Besora nos acompañará por una emocionante visita a unas antiguas minas de hierro convertidas hoy en centro de visitantes. También podremos visitar y conocer el horno de Castellfort y las fábricas de textil de Portell.

Desde aquí os hacemos una sencilla propuesta para ayudar a la conservación de nuestro patrimonio rural: disfrutar y aprender con estas personas y de las actividades que nos ofrecen.

Marcelino Herrero Salvador

Introducción

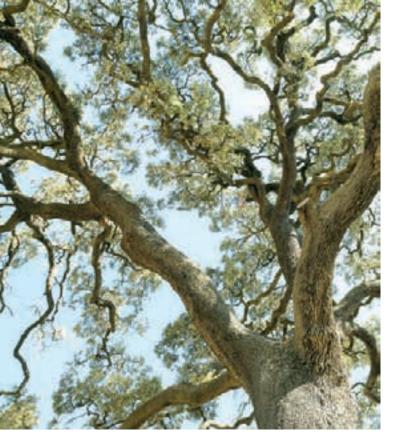
Introducción

Agrocultur. Un proyecto de cooperación para el desarrollo de metodologías de conservación y valorización del patrimonio rural desde el agroturismo

> Cinco territorios rurales han trabajado conjuntamente para llevar a cabo un proyecto que pretende la recuperación, conservación y valorización de parte de su patrimonio. El trabajo que tenéis en vuestras manos es resultado de más de dos años de trabajo, de la cooperación de cinco Grupos de Acción Local acogidos a la Iniciativa Comunitaria Leader Plus y de la participación de diez entidades colaboradoras. Es importante destacar el interés que tiene la iniciativa como proyecto de cooperación interterritorial ya que surge, a pesar de las diferentes realidades, como respuesta a una problemática común de muchas zonas rurales europeas: la pérdida de patrimonio rural, tratando de establecer estrategias concretas y actuaciones locales con el objetivo común de la valorización de ese patrimonio de acuerdo al potencial, capacidad y prioridades de cada región participante. Asimismo es importante señalar la participación, tanto en el desarrollo del proyecto como en su continuidad futura, de agentes locales, habitantes rurales que se convierten en intérpretes entre el turista y el patrimonio, sus actividades y el territorio. Agrocultur responde a tres problemáticas presentes en las zonas rurales: en primer lugar, la falta de conservación y el abandono en el que, en muchas ocasiones, está sumido una parte importante del patrimonio rural ligado a las actividades agropecuarias y artesanales.

En segundo lugar, las dificultades por las que pasan las actividades agropecuarias en las zonas rurales objeto de actuación que, a pesar de las ayudas europeas, siguen en proceso de regresión, con una disminución continua de profesionales y abandono de cultivos. Ello lleva aparejadas consecuencias negativas para el entorno rural como la pérdida de la capacidad de gestión del territorio por parte de las comunidades rurales, el despoblamiento, la pérdida de biodiversidad y de patrimonio cultural, la modificación del paisaje y, en definitiva, la disminución de los recursos y del acervo del medio rural. Y por último, el déficit de actividades complementarias al alojamiento en el turismo rural. Este tipo de turismo ha tenido un desarrollo importante en la última década, pero se ha centrado sobre todo en la oferta de alojamiento, presentando un déficit en la oferta de actividades complementarias que permita atraer a un turista activo caracterizado por su interés por descubrir, participar y aprender. A partir de estas problemáticas, Agrocultur pretende buscar soluciones integradas y se marca como objetivo general el estudio y experimentación de metodologías y herramientas que ayuden, por una parte, al mantenimiento de las actividades agropecuarias y del patrimonio ligado a su práctica y, por otra, al desarrollo de una oferta de turismo activo centrado en dichas actividades tradicionales, el patrimonio que representan y la gestión tradicional del territorio. Se trata, en definitiva, de crear sinergias entre actividades rurales (productivas, culturales, ocio) para que se complementen, se fortalezcan mutuamente y contribuyan a su conservación. Agrocultur parte de la premisa de que la mejor forma de conservar es darle sentido y uso al patrimonio. Por ello, desde esta perspectiva, este proyecto intenta conciliar patrimonio con turismo, agro con cultura, lo que fue y lo que queremos que sea. Teniendo presente, desde la conservación, una idea dinámica en la evolución del uso del patrimonio y en su relación con la población local.





El patrimonio. Un recurso para el desarrollo rural

Tradicionalmente se identifica patrimonio con grandes monumentos, manifestaciones artísticas, lugares ligados a hechos históricos o, en todo caso, herramientas y utensilios que se conservan en un museo. Afortunadamente, en la actualidad, la idea de patrimonio es mucho más amplia y cercana a la vida cotidiana de la sociedad.... se ha-

bla de patrimonio industrial, ferroviario, natural o de la guerra civil. En el caso del medio rural comprende manifestaciones como el paisaje, el patrimonio inmaterial, las técnicas de trabajo, las formas de hacer y de hablar, las construcciones e ingenieria popular, la gestión tradicional del territorio etc... manifestaciones mucho más cercanas a la identidad y la historia de los habitantes rurales. Además de los elementos que se han ido incorporando a la consideración de patrimonio, las estrategias para su conservación y valorización también han ido evolucionando. Creemos que es importante, para una mayor comprensión del proyecto, tratar a continuación los principales enfoques que hemos tenido en cuenta a la hora de abordar la conservación y valorización del patrimonio implicado en las actuaciones de Agrocultur

Si en general se tiende a tener cada vez más en cuenta la relación entre el patrimonio cultural y la naturaleza, en el caso del patrimonio rural se hace impres-

cindible profundizar en esa interdependencia, por cuanto el patrimonio cultural de los habitantes rurales responde en gran parte a esa relación directa entre el ser humano y su entorno natural, y a la influencia mutua que ha tenido lugar a lo largo de siglos. Por ello, las actividades desarrolladas en Agrocultur intentan situar al turista en el contexto natural al que pertenece el recurso patrimonial.

• Asimismo la oferta de actividades que se plantea debe

tener en cuenta su historia y situar al turista en el proce-

so histórico, especialmente del último siglo, de la comunidad a la que pertenece el recurso.

• Pero no sólo debe abordarse el pasado, lo que fue. Las actividades turísticas que se han desarrollado deben reflejar el legado cultural que representan, pero también la realidad actual, y lo que pueden ser en el futuro desde una perspectiva dinámica del medio rural y su patrimonio. Armonizar lo que fue, lo que es y lo que queremos que sea desde la óptica del desarrollo sostenible.

•No por repetido queremos dejar de citar las cuatro condiciones del desarrollo sostenible aplicadas a la conservación y valorización del patrimonio dentro del ámbito rural: reunir en un mismo marco los aspectos económico y medioambiental, el principio de equidad, la definición de desarrollo no por el crecimiento de la riqueza, sino por las mejoras conseguidas en el bienestar de la población y, por último, asegurar una herencia medioambiental correcta a las generaciones futuras.



- Tanto el elemento patrimonial como la actividad turística desarrollada a partir de él, deben contemplarse integrados dentro de un sistema humanizado, interrelacionados con todos los elementos del territorio.
- Asimismo el recurso se contempla en todo su proceso. Por poner un ejemplo, la recuperación del juego de mirlos, además del juego en sí que es bastante conocido, nos ha llevado a los carrascales y a las prácticas y conocimientos que llevaba consigo la elaboración tradicional de los mirlos: el corte en la luna correspondiente, su curado en el montón de estiércol, el secado, etc.
- Con la participación de agentes rurales en el proyecto, se consiguen dos de los objetivos que debe tener cualquier proyecto de conservación y puesta en valor del patrimonio. Por una parte, involucrar a los habitantes rurales que deben ser los protagonistas del proceso de conservación y valorización de su propio patrimonio, de transmitir su legado histórico, de ser intérpretes entre el territorio y el turista. Por otra parte, también garantizamos la continuidad de lo realizado al hacer visibles y reales los beneficios que para la población local tiene la recuperación de su patrimonio.
- La cooperación y los intercambios entre distintos agentes y territorios enriquecen y fomentan procesos creativos. Las relaciones que se establecen entre agricultores, técnicos, entidades y turistas, a lo largo de un proceso de recuperación y puesta en valor del patrimonio, genera una dinámica y unos resultados que se alargan en el tiempo.
- Por último, el proyecto partía de la premisa de la necesidad de poner en manos de los agentes locales una metodología que facilitara nuevas actuaciones de conservación y valorización del patrimonio rural.



Una de las estrategias de desarrollo rural comúnmente aceptadas ha sido la complementariedad entre las distintas actividades realizadas en el medio rural y, como ejemplo, en muchas ocasiones se ha citado la complementariedad entre las actividades agrarias y el turismo. Con Agrocultur añadimos un nuevo elemento a esa tela de araña que pretende interrelacionar los distintos recursos con que el medio rural cuenta para su desarrollo: el patrimonio cultural. Aspectos y conceptos importantes en el desarrollo territorial como la diversificación, la complementariedad, el desarrollo de nuevas actividades, la valorización del patrimonio y recursos locales, el mantenimiento de la agricultura otorgándole nuevos usos, la mejora y aumento de la oferta de turismo rural desde su innovación, son abordados con el desarrollo de este proyecto.

Agroturismo, cultura y patrimonio rural. Del estar al participar.

Del estar al participar. El sentido de esta frase es aplicable a los dos colectivos que intervienen en la oferta de actividades que ofrece Agrocultur: los habitantes rurales y los turistas que acuden a visitarlos.

Los habitantes rurales han vivido las últimas décadas condicionados por una combinación de factores: desde lo ocurrido en los años sesenta que significó el abandono de actividades y formas de vida que habían perdurado durante siglos, a la implantación de la PAC con todas sus modificaciones posteriores, así como la globalización o lo que está siendo la revolución de las nuevas tecnologías. Y todo ello cada vez a más velocidad, en menos tiempo. Es difícil digerir tantos cambios: es natural cierta desorientación acompañada de dificultades de adaptación a los nuevos tiempos y cierta parálisis en la participación de la sociedad rural en su propio desarrollo, puesto que gran parte de estos cambios le han venido desde fuera. Pero algunas cosas van cambiando, la sociedad rural comienza a pasar del estar casi como espectadora a participar, a tomar la iniciativa en algunos aspectos, a recrear su cultura, porque la cultura es algo dinámico que se va haciendo cada día. Un humilde ejemplo de lo que decimos puede ser Agrocultur que pasa por tener conciencia de nuestro patrimonio, el reconocimiento de su conservación y el deseo de su divulgación. Aspectos que tienen mucho que ver con la autoestima, un ingrediente importante para actuar y participar. También el visitante, el turista a quien se dirige esta oferta ha superado esa actitud pasiva que ha caracterizado al turista tradicional y presenta una actitud activa por conocer, aprender, disfrutar y relacionarse, a la vez que es consciente del impacto en el entorno que tiene su presencia. Esta actitud tiene el valor de refuerzo y apoyo al mantenimiento de la población rural y a la conservación de su patrimonio.



De la cooperación a la transferencia de conocimientos

Una condición muy clara que deben tener los proyectos de cooperación de la Iniciativa LEADER+ es la transferencia de conocimientos que el proyecto aprobado debe generar para poder ser utilizados por otros agentes locales y otros territorios. Agrocultur nace con esa vocación y el resultado lo tenéis en vuestras manos con esta publicación que se une a otros instrumentos como la página web, los folletos o su difusión en los medios de comunicación. La publicación se estructura en cuatro apartados: la memoria que resume lo que ha sido el proyecto: objetivos, organización, actuaciones realizadas, etc; un segundo apartado en el que se describen brevemente los gal, entidades y territorios; en el tercer apartado se desarrolla la metodología empleada para la puesta en valor del patrimonio rural como recurso para el agroturismo, que es el resultado de una propuesta inicial y de su experimentación por las entidades y agentes colaboradores en los cinco territorios participantes y aplicada a los elementos del patrimonio que han sido objeto de actuación de Agrocultur. Creemos que esta diversidad de condiciones y situaciones, de personas que han participado y de recursos patrimoniales, enriquecen esta metodología y esperamos que, tras la oportuna adaptación a nuevas situaciones, pueda ser utilizada en el futuro en otros territorios para la conservación y valoración de su patrimonio. Por último, en el apartado de experiencias locales, se presenta el resultado del trabajo realizado y de la aplicación de esa metodología. Encontraremos para cada una de las actividades: una breve semblanza del territorio, una explicación del recurso patrimonial y finalmente la actividad que se propone al turista.



Memoria

del proyecto

Memoria del PROYECTO

Para una mayor comprensión de los distintos apartados de esta publicación, se presenta a continuación una breve memoria del desarrollo del proyecto con los objetivos que se planteó y las actuaciones realizadas.

AGROCULTUR

"Agrocultur, Patrimonio rural y Agroturismo" tiene sus inicios a finales del 2006 dentro del marco de la Iniciativa Comunitaria LEADER + como un proyecto de cooperación interterritorial. Su duración ha sido de 18 meses y nace con la idea de diseñar y poner en marcha ocho nuevos productos turísticos basados en recursos agropecuarios y artesanales, en el patrimonio rural y en la gestión tradicional del paisaje. Se busca que estas nuevas experiencias de ocio sirvan de complemento a la actual oferta de turismo rural, basada principalmente en el alojamiento, así como de ayuda a la diversificación de las actividades económicas en el medio rural. Este proyecto ha reunido a cinco territorios rurales, dos en la Comunidad de Madrid: Comarca de Aranjuez- Las Vegas y Comarca Sierra Oeste; y tres en la Comunidad Valenciana: Comarcas de Alto Palancia-Mijares, Comarca del Rincón de Ademuz y Comarcas Els Ports-Maestrat. Todos ellos comparten la misma preocupación por encontrar las herramientas necesarias que les permitan promover la revalorización del patrimonio en sus territorios.

Cada territorio participa a través de dos tipos de entidades: por un lado, los Grupos de Acción Local, que son organizaciones sin ánimo de lucro encargadas de gestionar el programa LEADER+ y elaborar los planes de desarrollo que se plasman en una estrategia de desarrollo integrada y sostenible para su territorio. Por otro lado, en el proyecto participan entidades colaboradoras, tanto públicas (ayuntamientos) como privadas (asociaciones, cooperativas o empresas privadas) con experiencia en el sector turístico y con el objetivo común de recuperar el patrimonio rural. Estas entidades permitirán la futura continuidad de las actividades así como la transferencia de los conocimientos adquiridos en el proyecto.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

- Establecer metodologías y herramientas para la valorización de las actividades agropecuarias, del patrimonio rural y de la gestión tradicional del territorio como recursos para la creación de nuevos productos turísticos.
- Diseñar estrategias de diferenciación del agroturismo como modelo turístico sostenible comprometido con la agricultura y la ganadería, su patrimonio y su cultura.
- Contribuir al mantenimiento de las actividades agropecuarias tradicionales y a la conservación del patrimonio rural, así como la difusión de su importancia entre la sociedad.
- Establecer espacios y foros de intercambio y conocimiento de diferentes realidades rurales españolas en el contexto de la valorización y recuperación del patrimonio rural y agrario.
- Diseñar y poner en práctica ocho experiencias piloto, variadas y en diversos lugares y condiciones, analizándolas y valorándolas para que sirvan como ejemplo y modelo para otras iniciativas de agroturismo que se desarrollen en el futuro.





1. ACCIONES COMUNES DENTRO DEL PROYECTO DE COOPERACIÓN

Como señalábamos en un apartado anterior, Agrocultur surge como proyecto de cooperación interterritorial con la intención, no sólo de poder intercambiar las diferentes experiencias que se desarrollan dentro de este proyecto, sino también de compartir unas acciones comunes y crear un marco de trabajo donde, tanto entidades como Grupos de Acción Local, generen una sinergia que aporte valor añadido a las actividades que se van a desarrollar. Valor que no tendrían en caso de realizarse por separado. A continuación presentamos brevemente las principales acciones conjuntas realizadas.

a. Estudio de casos y recopilación de información.

De forma previa a la elaboración de la metodología se ha considerado necesario un estudio de casos e iniciativas de agroturismo que tuviesen como objetivo la puesta en valor de elementos patrimoniales para convertirlos en productos turísticos. Así pues, un primer paso ha sido la recopilación de experiencias de agroturismo de otras regiones españolas y del resto de Europa que pudieran servir de inspiración al desarrollo de las actuaciones de Agrocultur, aportando nuevas ideas al diseño de nuestras actividades y contribuyendo así a su enriquecimiento. Se trataba de extraer aquellos aspectos que constituyen factores de éxito: conocer qué acciones han empleado para su difusión, qué indicadores han utilizado para su seguimiento, los inconvenientes que han encontrado en el desarrollo de la actividad o qué herramientas han utilizado para mejorarla.

b. Elaboración de la metodología

Otra de las acciones comunes que se ha desarrollado ha sido la elaboración de una metodología común. El equipo de coordinación técnica de Agrocultur preparó una propuesta inicial que ha sido analizada y discutida por el resto de Grupos de Acción Local y entidades colaboradoras. Se trataba de aplicarla posteriormente en cada uno de los territorios para, al final del proyecto, poder contar con una metodología enriquecida y experimentada con los ocho productos turísticos que Agrocultur ha llevado a cabo. La propuesta inicial de la metodología ha servido como herramienta previa para poder desarrollar las actividades locales y ha ayudado a realizar un estudio previo de cada territorio y de su sector turístico. Se han definido los indicadores a utilizar, el desarrollo de cada una de las fases de ejecución, se ha diseñado la promoción de la oferta, las herramientas que han permitido la evaluación de estas acciones, a qué público se iba a dirigir y con qué medios. También hay que señalar la realización, a lo largo de estos 18 meses, de varios encuentros a los que han asistido tanto los Grupos de Acción Local como las

entidades colaboradoras. El objetivo de éstos ha sido, además de discutir y consensuar la metodología propuesta, conocer el desarrollo de las experiencias in situ, y que los protagonistas locales pudieran aportar sus opiniones y sugerencias. En apartado metodología, se describe cuáles han sido los puntos de esta metodología y su desarrollo.



c. Acciones de difusión

Web

La página Web www.agrocultur.net es una herramienta que permite la difusión del proyecto en Internet y nos sirve para la promoción de las actividades que se han creado en este proyecto, pero también para dar a conocer los territorios que participan, poner a disposición de aquellos interesados en temas de agroturismo otros enlaces de actividades y publicaciones que se hayan desarrollado al respecto y establecer un espacio para el conocimiento de diferentes realidades rurales españolas en el contexto de la valorización y recuperación del patrimonio rural y agrario.

Folleto conjunto

La promoción de las actividades desarrolladas en Agrocultur se ha realizado también a través de un folleto conjunto que reúne las ocho experiencias de agroturismo que se ofrecen en el marco de Agrocultur. Pero también, en este folleto se ha dedicado un espacio a exponer la necesidad de diseñar un modelo turístico diferente respetuoso con los recursos locales con los que cuenta el medio rural, de respetar las relaciones entre la población, la cultura y la naturaleza, así como de ensalzar el valor del patrimonio rural y su necesidad de preservarlo.





Publicación final

Esta publicación pretende ser una recopilación de las iniciativas de agroturismo y buenas prácticas desarrolladas en el proyecto que sirva para transferir los resultados obtenidos después de 18 meses de trabajo.

Esta última acción conjunta, que tienes en tus manos, constituye una herramienta fundamental para la consecución de los objetivos previstos dado que es el resultado del proceso de cooperación, creación de una metodología común y desarrollo de unas acciones locales coordinadas. La publicación en sí constituye también un medio para la difusión y promoción del proyecto, de las regiones en que se desarrolla, de las acciones realizadas y del modelo de turismo sostenible que se persigue y que puede ser referente para otras comarcas. El papel de las entidades colaboradoras y GAL en los territorios se ha centrado en el desarrollo de las acciones locales que se presentan a continuación:



2. ACCIONES LOCALES DE AGROCULTUR

Diseño del producto turístico

La transformación de los recursos rurales de un territorio en producto turístico requiere que a priori se definan los recursos con los que se cuenta, se conozca el mercado turístico en la zona, las complementariedades a dicho producto que queremos crear, qué herramientas utilizar para su interpretación, etc. Ésta ha sido una labor que a nivel local han tenido que asumir los GAL y entidades colaboradoras que han adaptado la metodología común a cada territorio para diseñar la actividad turística.

Jornadas demostrativas

Una vez finalizado el proceso de creación de las actividades turísticas, se organizaron en cada territorio unas jornadas demostrativas abiertas al público. Estas jornadas han permitido realizar una primera valoración de la aplicación de la metodología y adecuarla en los casos en los que ha sido necesario, así como evaluar las actividades turísticas desarrolladas a partir del análisis de las encuestas de valoración cumplimentadas por los participantes.

Difusión

Además del folleto conjunto que se ha utilizado como principal herramienta de promoción del proyecto, cada entidad y/o Grupo de Acción Local ha elaborado y editado su propio material de difusión (folletos, páginas Web, tarjetas, paneles informativos, etc.). Este material se ha utilizado en primera instancia para las jornadas demostrativas antes citadas, pero en un futuro servirán como herramientas de promoción de las diferentes actividades.

PROGRAMA DE LA MATANZA:

- 9:00 Ambientación y pasacalles por el entorno de la matanza
- 9:30 Proceso tradicional de la matanza.
- 10:00 Talleres de labores de matanza
- 11:00 Almuerzo popular, revolconas, acompañado de la degustación de vino de la Cooperativa Cristo de Humilladero
- 11:30 Bailes regionales a cargo del grupo Casta soplona de Cadalso y los Vidrios
- 12:00 Exposición temporal: Útiles para la matanza, su uso. Hogar de los Jubilados
- 14:00 Degustación popular Parrillada de matanza

PROGRAMA DEL CEREAL:

Sábado

- 9:30 Recepción
- 10:00 Presentación del Rincón del Cereal
- 10:30 Siega
- 11:30 Realización de haces y vencejos y degustación de Regañaos
- 12:00 Acarreo, trilla y aventamiento. Visita a la exposición de aperos y maquinaria.
- 14:00 Comida: degustación de Gachas
- 16:30 Moler y cerner
- 17:30 Taller de panadería con degustación de los buñuelos típicos de la comarca.
- 19:00 Horno: funcionamiento y cocimiento del pan del taller

Domingo

A partir de las 10h, visitas opcionales a:

- Museo Etnológico (Puebla de San Miguel)
- Molino "Centro de Interpretación del Agua" (Ademuz)
- Museo del Horno (Más del Olmo)
- Visita guiada por la Arquitectura popular ligada al cereal (Castielfabib)



GAL, entidade

es y territorios GAL, entidades y territorios

Para conocer mejor el desarrollo de este proyecto de agroturismo es necesario conocer, al menos brevemente, cada uno de los territorios que participan en él. Cada uno de ellos presenta una serie de particularidades tanto en lo que se refiere a extensión, como a recursos, características geográficas, etc.

Comarca de Las Vegas

GAL ARACOVE

Líneas de acción:

Valorización de productos locales

Superficie (km²):

1.377

Población:

136.125

Densidad población (hab/km²):

98,8

$Municipios \\\vdots\\$

Ambite, Aranjuez, Belmonte de Tajo, Brea de Tajo, Carabaña, Chinchón, Ciempozuelos, Colmenar de Oreja, Estremera, Fuentidueña de Tajo, Morata de Tajuña, Orusco de Tajuña, Perales de Tajuña, San Martín de la Vega, Titulcia, Tielmes, Valderacete, Valdelaguna, Valdilecha, Villaconejos, Villamanrique de Tajo, Villarejo de Salvanés y Villar del Olmo.





San Martin Morata de de la Vega Tajuña Valdelaguna Valderacete Tajo

Valdelaguna Valderacete Tajo

Valdelaguna Valderacete Sanvanes

Ciempozuelos Chinchón Belmonte del Tajo

Comenar Valderacete Tajo

Valdelaguna Valdaracete Tajo

Comenar Chinchón Belmonte del Tajo

Aranjuez

Territorio

La Comarca de las Vegas es un territorio que engloba las vegas y páramos de los ríos Jarama, Tajo y Tajuña a su paso por el Sureste de la Comunidad de Madrid. Sus ricas vegas hacen que presuma de ser la única comarca con vocación agrícola, tradición y renombre. Al tiempo que comarca agrícola, algunos de sus pueblos han tenido siempre una cierta importancia industrial, como las alcoholeras de Chinchón. La cercanía a la ciudad de Madrid, a 50 Km escasos, hace que el turismo en esta comarca sea mayoritariamente de fin de semana. Sin embargo, y a pesar de que la Comarca de Las Vegas cuenta con un importante potencial turístico sobre todo en cuanto a productos agroalimentarios de calidad y gastronomía, en general se trata de un territorio poco conocido entre los propios madrileños, exceptuando los municipios de Chinchón y Aranjuez que atraen a un mayor número de visitantes.

Entidades colaboradoras

Estas dos entidades han apostado por vincular la actividad agropecuaria que han desarrollado desde hace años al turismo, así pues, plantean una actividad donde el visitante podrá hacer visitas guiadas por viñedos, por las bodegas y realizar catas.

SAT EL ARCO

Esta bodega, cooperativa S.AT. 2.900 "El Arco" desde 1974, aúna la experiencia de sus agricultores en el cultivo de sus viñedos y en la elaboración de vinos. Agrupa a 288 socios y 500 Has. de viñedos en Colmenar de Oreja y alrededores.

BODEGA – COOPERATIVA SAN ROQUE

Esta cooperativa de Chinchón, fundada en 1958, cuenta con 310 socios. En tierras de la subzona de Arganda, aprovechando la composición de sus suelos y su clima, cuenta con 643 Has. de viñedos propios, divididos entre la vega del río Tajuña y el secano de los alrededores de Chinchón.

Sierra Oeste

GAL CONSORCIO SIERRA OESTE

Líneas de acción:

Utilización de nuevos conocimien-

tos y tecnologías

Superficie (km²):

988

Población:

42.996

Densidad población (hab/km²):

43.5

Municipios

Aldea del Fresno, Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Colmenar del Arroyo, Chapinería, Fresnedillas de la Oliva, Navas del Rey, Navalagamella, Pelayos de la Presa, Robledo de Chavela, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias, Santa María de la Alameda, Valdemaqueda, Villa del Prado, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de Perales y Zarzalejo





^{*}Fuente: INE (censo 2007)

Territorio

La Comarca de la Sierra Oeste de Madrid es un territorio a caballo entre la Sierra de Guadarrama y la zona Oriental de la Sierra de Gredos. Esta circunstancia, unida a una profusa red fluvial con ríos de importancia como el Alberche y sus afluentes, el Cofio y el Perales, así como numerosos arroyos, da como resultado un relieve cambiante de montañas. navas, valles encajados y vegas en las zonas más bajas y remansas de los ríos. Tradicionalmente las actividades de sus pobladores han estado vinculadas a los recursos endógenos de la comarca a través de la cantería, la ganadería, la agricultura (donde cobra un papel de gran importancia el cultivo del viñedo) así como algunas industrias singulares como la del vidrio, actividades que han tenido un papel modelador de las costumbres y paisajes fuente de la actual riqueza patrimonial de la Sierra Oeste de Madrid. Desde antaño la producción vitivinícola de la comarca tiene un prestigio merecido por lo particular de sus varietales, Garnacha y Albillo, que imprimen una gran calidad a sus producciones.

Sin embargo, el paisaje agrario ligado a los viñedos corre en la actualidad un alto riesgo de degradación por la desaparición de buena parte de las explotaciones agrarias. En otro orden de cuestiones, conviene destacar el importante desarrollo del sector turístico en la Sierra Oeste de Madrid, que si bien ha protagonizado un excelente crecimiento durante los últimos años, en la actualidad aún posee un alto potencial por desarrollar. Siendo objetivos fundamentales la mejora continua en la calidad y la promoción de estrategias de diferenciación de producto, ejes fundamentales en un contexto de fuerte competencia entre destinos.

Entidades colaboradoras

- Ayuntamiento de Cadalso de los Vidrios – Recuperación de fiestas tradicionales – La Matanza
- Bodega Ecológica Luis Saavedra, Bodega Cooperativa San Esteban Protomartir, Bodega Cooperativa Cristo del Humilladero, Bodega Cooperativa Don Alvaro de Luna, Viñedos Valleyglesias y Ayuntamiento de San Martín de Valdeiglesias Feria del Albillo

Ports-Maestrat

GAL PORTMADER

Líneas de acción:

Valorización de los productos locales Valorización de los recursos naturales y culturales

Superficie (km²):

2.151

Población:

18.293

Densidad población: (hab/km²):

8,5

Municipios:

Albocasser, Ares del Maestre, Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Benasal, Castell de Cabres, Castellfort, Catí, Xert, Xodos, Cinctorres, Culla, Forcall, Herbers, La Mata de Morella, Morella, Olocau del Rey, Palanques, La Pobla de Benifassà, Portell de Morella, Rossell, Sarratella, Sierra Engarcerán, Todolella, La Torre d'En Besora, La Vallibona, Vilar de Canes, Villafranca del Cid, Villores, Vistabella del Maestrazgo y Zorita del Maestrazgo





^{*}Fuente: INE (censo 2007)

Territorio

Els Ports / Maestrat se define como un territorio de interior de la provincia de Castellón de baja densidad de población y un elevado índice de envejecimiento, con asentamientos poblacionales dispersos y de pequeño tamaño. El sector agrario tradicional se encuentra en unas condiciones de escasa rentabilidad y competitividad. Sin embargo, el sector ganadero ha cobrado cierta importancia en los últimos años. La actividad económica, polarizada en gran medida por el sector textil, comienza a diversificarse a través de la terciarización en el sector turístico de interior y de PYMES de producción y servicios. En conjunto, Els Ports / Maestrat responde a las características propias de un territorio rural cuvo sostenimiento v progreso dependerá de la capacidad de su población para consolidar un proceso de diversificación y de valorización de sus recursos locales.

Entidades colaboradoras

El Grupo de Acción Local Portmader ha diseñado y puesto en marcha la ruta de oficios tradicionales por la comarca de Els Ports-Maestrat. Para ello cuenta con la colaboración de las siguientes entidades y personas:

- Avuntamiento de Ares del Maestre, Juli Bavot
- La ganadería y el pastoreo
- Ayuntamiento de Castellfort- La producción ancestral de pan
- Ayuntamiento de Cinctorres, Cinctorres aromàtiques Coop.V, J. Antonio Temprado, Juan Manuel Borrás Querol, Clemente Querol Segura, José Viñals Mestre, Palmira Folch Beser - Producción y acabado a mano de fajas
- Avuntamiento de Forcall La historia del oficio del Alpargatero
- Ayuntamiento de La Mata, José Ramón Monfort Dalmau - Oficio del Alpargatero
- Ayuntamiento de Portell, Tena Agut, S.L, Texris, S.L. Francisco Juan Ferrer Marín, Industrial R. Ferrer, S.L, Portell Aretesanal, S.L - La elaboración textil actual y tradicional
- Ayuntamiento de Todolella, Albergue Torre Julián – La producción ecológica y la vida en la masía
- Ayuntamiento de Vilafranca La arquitectura de la piedra en seco
- Cooperativa Comarcal Clot d'En Simó Ruta de los Olivos Milenarios
- Ayuntamiento de Torre d'en Besora La extracción mineral de hierro de la mina Esperanza

Alto Palancia Alto Mijares

GAL ALTO PALANCIA-ALTO MIJARES

Líneas de acción:

Mejora de la calidad de vida

Valorización de los recursos naturales y cul-

turales

Superficie (km²):

1.769

Población:

21.752

Densidad población (hab/km²):

12,3

Municipios:

Aín, Alcudia de Veo, Algimia de Almohacid, Altura, Arañuel, Argelita, Ayódar, Azuébar, Barracas, Bejís, Benafer, Castillo de Villamalefa, Caudiel, Cirat, Cortes de Arenoso, Costur, Chóvar, El Toro, Eslida, Espadilla, Fanzara, Figueroles, Fuente la Reina, Fuentes de Ayódar, Gaibiel, Higueras, Jérica, Les Useres, Lucena del Cid, Ludiente, Matet, Montán, Montanejos, Pavías, Pina de Montalgrao, Puebla de Arenoso, Sacañet, Sueras, Tales, Teresa, Toga, Torás, Torralba del Pinar, Torrechiva, Vallat, Villahermosa del Río, Villamalur, Villanueva de Viver, Viver y Zucaina.





Territorio

El Alto Palancia es una comarca situada al suroeste de la provincia de Castellón, englobada básicamente en la cuenca fluvial del río Palancia y delimitada de forma natural por las sierras de Espadà, Calderona, Espina y Javalambre. Es una comarca de transición entre Castellón y Teruel, por lo que hay diferencias culturales y económicas entre los municipios. La economía está basada principalmente en el sector servicios, relacionados sobre todo con la hostelería, comercios y construcción. La agricultura y ganadería han sido dos actividades muy importantes en la comarca: el cultivo del olivo (el aceite producido es de gran calidad) y del almendro y la cría de ovejas, cabras y vacas. En los pueblos de la parte alta se siguen manteniendo actividades temporeras como la recolección de trufas y robellones en El Toro y Pina de Montalgrao. El corcho todavía es un recurso que se extrae de la Serra Espadà de una manera artesanal y ancestral.

Entidades colaboradoras

Para el desarrollo y puesta en marcha y gestión de las actividades de agroturismo el GALAlto Palancia-Mijares cuenta con:

SERURAL COOP. V. (Castellón): Presta servicios de desarrollo rural como el turismo rural, la educación ambiental, la recuperación del patrimonio, servicios ambientales, etc., principalmente en la comarca del Alto Palancia donde gestiona las instalaciones de Mas de Noguera. Son los responsables de Las Sendas de la Diversidad y Recuperación de Juegos Tradicionales.

TURISMO RURAL SIERRA ES-PINA COOP.V: Con sede en Pina de Montalgrao (Castellón), tiene como objetivo la promoción del desarrollo del turismo rural en la zona norte de la Comarca del Alto Palancia. También pretende que el visitante pueda participar en las tareas que según la estación del año se estén desarrollando en el campo como poda de árboles, siembra decereales, etc. Desarrollan la "Trufa" una fiesta para los sentidos".

Rincón de Ademuz

GAL RINCÓN DE ADEMUZ

Líneas de acción:

Utilización de nuevos conocimientos y tecnologías

Mejora de la calidad de vida

Valorización de los productos locales

Valorización de los recursos natura

les y culturales

Superficie (km²):

370,47

Población:

2498

Densidad población (hab/km²):

6,7

Municipios:

Ademuz (capital comarcal), Casas Al tas, Casas Bajas, Castielfabib, Puebla de San Miguel, Torrebaja y Vallanca







Territorio

La comarca de El Rincón de Ademuz está situada en la parte NO de la provincia de Valencia, aislada geográficamente de ella al estar enclavada entre Teruel y Cuenca. Linda con la sierra Javalambre v con los Montes Universales, lo que le da un paisaje agreste y muy pintoresco. A pesar de reunir 17 núcleos poblacionales, la comarca cuenta con tan sólo 2.500 habitantes. Se desarrolla un modelo de agricultura de montaña donde predomina el secano sobre el regadío, los cultivos tradicionales, formas de explotación poco intensivas y las explotaciones familiares reducidas. En secano encontramos el cultivo del almendro, cereal y aromáticas, éstas últimas con una importante evolución. En regadío, el cultivo de frutales, entre los que destacan las variedades autóctonas de manzano, siendo la Esperiega un elemento identificativo en el exterior. La superficie forestal supone dos tercios de la extensión comarcal.

Los numerosos valores y recursos con los que cuenta, destacando la diversidad de su patrimonio natural, han favorecido el incremento del número de visitantes acompañado del desarrollo de nuevos servicios turísticos, hostelería, alojamiento y actividades complementarias.

Entidades colaboradoras

• ASOCIACIÓN ALBAR (Castielfabib): La Asociación ALBAR tiene como objetivos principal el promover la conservación, protección y mantenimiento de la biodiversidad en el Rincón de Ademuz, así como promover el desarrollo cultural, económico y social; es decir, el desarrollo integral sostenible de la zona. La actividad que esta asociación ha diseñado y puesto en marcha, dentro del marco de Agrocultur, es El Rincón del Cereal: actividad que se propone recuperar y poner en valor los aspectos ligados al cereal, que constituyen una parte importante del patrimonio de la comarca del Rincón.

Metodología

Metodología **AGROCULTUR**

Unplanteamientocomún para diferentes recursos en territorios diferentes

A la hora de iniciar cualquier actividad nueva se hace necesario estructurar las acciones que vamos a realizar para avanzar y medir el grado de desarrollo de esa actividad. En el caso por ejemplo de una actividad económica, a través de un plan de empresa, el promotor se plantea una serie de premisas, prevé la influencia de

factores externos y estudia su situación en el entorno, entre otras cosas. En definitiva, se trata de analizar la viabilidad futura que puede tener esa nueva actividad. Uno de los objetivos más importantes que se propone el proyecto AGROCUL-TUR, como resultado de la cooperación entre las distintas comarcas, es el de crear y poner en práctica una metodología común. La confección de esta metodología es un proceso experimental resultado de muchas variables propias de cada iniciativa y de cada territorio y ha de ser transferible a otras iniciativas y a otros territorios. Los aspectos sobre los que se estructura la metodología son:

- Territorio
- Recurso
- Visitante potencial
- Evaluación
- Diseño de la actividad
- Interpretación
- Promoción y comercialización
- Evaluación continua



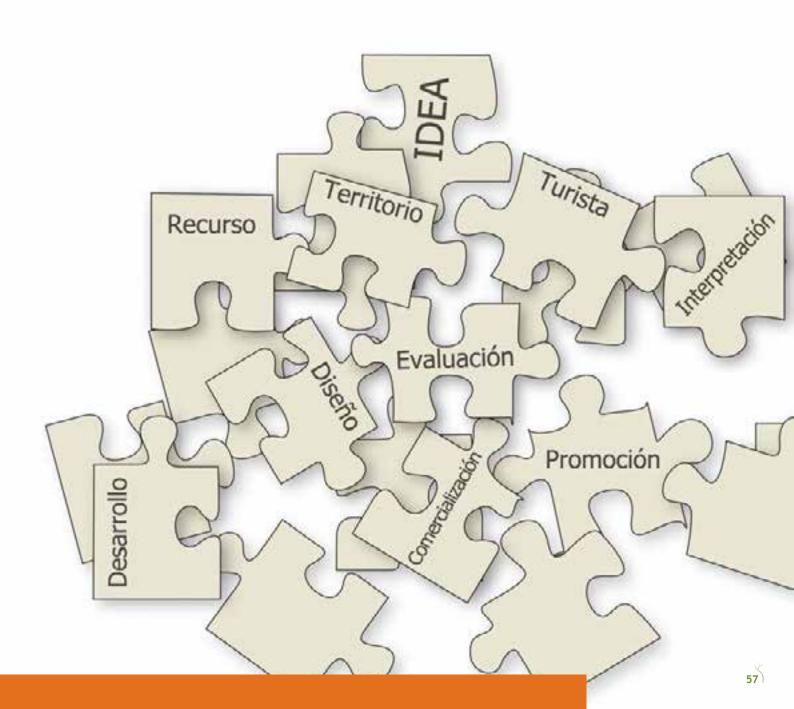
Por otra parte, la metodología debe servir como herramienta para generar una oferta turística a partir de un elemento del patrimonio rural local y debe adecuarse y ser revisada para atender a las particularidades de cada experiencia, de cada territorio, en un proceso de retroalimentación y experimentación. A partir de diferentes realidades rurales y de diferentes recursos locales, se comparte una línea metodológica para crear diferentes productos turísticos. Como se indica en el apartado anterior, en el proyecto participan cinco regiones con perfiles muy diferentes desde el punto de vista geográfico, social, cultural, etc. pero que comparten la estrategia de querer poner en valor su patrimonio rural como herramienta de dinamización de su territorio. Pese a la diversidad y singularidad de los recursos, todos necesitan un proceso de adecuación previo que los ponga en valor y los convierta en algo diferente y atractivo para el visitante, manteniendo la esencia de ese patrimonio y guardando coherencia con la identidad de la comarca. Esta diversidad a partir de la que se reconstruye una metodología es la que le otorga la capacidad de ser transferible a otras experiencias diferentes.

La metodología ha de ser una herramienta que permita ordenar todos los aspectos, valores, ideas que se relacionen con el recurso. No se trata de una lista de tareas sino de un panel, una guía que facilita la organización de la información y recursos existentes y favorece el planteamiento de lo todavía necesario. Conforme se avanza en este proceso, la perspectiva que se tiene del proyecto se amplia y mejora nuestra capacidad para incorporar nuevos valores. En definitiva, la metodología ayuda a ordenar las ideas, a ser realistas y a ir concretando la actividad. Como en un Plan de Empresa, al desarrollar una metodología se hace un ejercicio de previsión de oportunidades y amenazas y este esfuerzo previo ayuda a controlar y optimizar nuestros recursos, a encontrar nuevas alianzas y a darle coherencia al proyecto.

En el caso de AGROCULTUR, la metodología debía compartir el mismo objetivo que un plan de empresa:

hacer un planteamiento inicial convincente que asegure la viabillidad futura del proyecto.

La metodología que se propone se construye a partir del territorio y del recurso a valorizar. Tras estas primeras fases de localización y de descripción de la relación de la entidad con el recurso, se inicia un proceso de evaluación y comparación con lo que ya existe para, a partir de este contexto, diseñar, planificar y concretar la actividad (medios necesarios para la tematización, estrategias para la promoción y comercialización y su puesta en marcha).

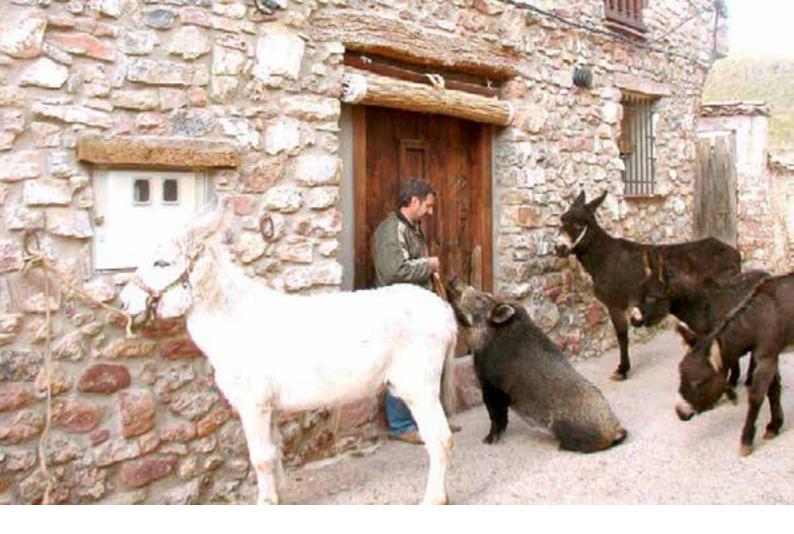




La natruraleza de las entidades colaboradoras que participan en el proyecto y desarrollan la actividad aporta también diversidad a la metodología en cuanto a la relación de éstas con el recurso y a su propio funcionamiento, objetivos y continuidad de la actividad turística que se diseña. Por ejemplo, en el caso de participación conjunta de entidades públicas como ayuntamientos y entidades privadas como empresarios y cooperativas, el objetivo directo que se persigue es la promoción integral del territorio.

Así, Les Mans dels Ports (Els Ports - Maestrat, Castellón) conforma una iniciativa muy completa en la que la integración de lo público y lo privado contribuye a enriquecer la oferta en cuanto a contenidos, infraestructuras, experiencias, etc. Por otra parte, esta colaboración permite asegurar la coherencia del producto turístico con la identidad de la comarca y asegurar la continuidad de la iniciativa al existir implicación directa de diversas entidades. En este sentido, el valor de la imagen como proyecto conjunto va a posibilitar la incorporación futura de nuevas experiencias.

Si analizamos otras experiencias AGROCULTUR surgidas de entidades privadas se reconocen otros objetivos directos como pueden ser la diversificación económica o la oferta de actividades complementarias aunque de la interrelación de la actividad con la comarca depende en gran medida el éxito de la misma como producto turístico, como se deduce al valorar la metodología que se ha seguido en cada caso.



Un ejemplo claro es el de Sierra Espina, S. Coop. V. (Alto Palancia, Castellón) que gestiona alojamientos rurales y se plantea "La trufa: el despertar de los sentidos" como actividad complementaria para ofrecer a sus clientes. A pesar de tener una motivación eminentemente comercial de diferenciación de su servicio de alojamiento, esta actividad reúne valores relacionados con las prácticas y los modos de vida tradicionales de la comarca, con el conocimiento y la relación directa con el territorio y el paisaje, con la cultura gastronómica de un pueblo; en definitiva, con su patrimonio local.



Antes de plantear nuevas actividades en nuestra zona es preciso conocer sus particularidades, los valores y recursos que la hacen singular y los productos turísticos que ya existen y puedan complementar al que se va a iniciar. A partir de esta primera reflexión, se pretende analizar la naturaleza del turismo en la zona: tradición, infraestructuras, recursos puestos en valor y recursos potenciales, turistas tipo, etc. En primer lugar, se puede empezar este diagnóstico turístico planteando las razones por las que nuestra comarca recibe visitas para evaluar su tradición turística. En la comarca Las Vegas (Comunidad de Madrid), por ejemplo, destaca entre sus valores turísticos por la gastronomía local, la cultura del vino y del paisaje agrario, los recursos naturales y los recursos patrimoniales ligados a Aranjuez y Chinchón, como polos turísticos. Los recursos turísticos que caracterizan a esta comarca se pueden estructurar en cuatro bloques temáticos: Ruta de las Plazas Mayores, Ruta Vinícola, Ruta de los Museos y Fiestas y Romerías; a los que se puede añadir otros recursos de carácter ambiental y con gran potencial desde el punto de vista turístico: la Vía Verde del Tajuña, la Laguna de San Juan y los cauces de los ríos Tajo, Tajuña y Jarama que vertebran la comarca. Como complemento a la oferta cultural, se celebran varios festivales y fiestas locales y, como oferta de ocio, un parque temático. Su situación geográfica, cercana a Madrid ciudad, condiciona en gran medida el comportamiento turístico de la comarca: más del 80 % es nacional y más del 50 % es de la propia Co-



munidad; condiciona el tipo de actividades complementarias (golf, paseos a caballo, piragüismo) y, por otra parte, favorece la concentración de las visitas en fin de semana y durante el verano. Desde otro punto de vista, esta cercanía geográfica a una gran ciudad puede constituir un factor de desestacionalización y ofrecer nuevas oportunidades de desarrollo turístico entre semana para colectivos como los mayores o los niños. Esta aproximación a la caracterización turística de la comarca nos ofrece un contexto en el que vamos a incorporar el nuevo producto turístico, por lo que resulta esencial buscar sinergias o complementariedad con los recursos ya existentes que puedan estar relacionados. Aunque es una primera fase de recopilación de información, es interesante avanzar paralelamente en el resto de la metodología. Este ejercicio permitirá que surjan ideas, sólo ideas, que más adelante dejaremos evolucionar. Por ejemplo, si en Las Vegas el recurso a valorizar por parte de las cooperativas agrarias es el vino y su cultura (campos de cultivo, proceso de elaboración, catas de producto) y en la comarca existe una empresa de equitación, se podría plantear la oferta de paseos en caballo por los viñedos. Así comienza el siguiente paso que consiste en analizar y reflexionar sobre el recurso que vamos a desarrollar, su situación actual en la comarca y lo que vamos a ofrecer para atraer a un determinado tipo de turista. En este punto también reunimos la información relativa a infraestructuras y servicios turísticos sobre los que podemos apoyarnos para ofrecer, por ejemplo, un paquete turístico que además de nuestra actividad incluya el alojamiento y un menú degustación tradicional.



Cuando se inicia un proceso mediante el cual elegimos un recurso que queremos convertir en producto, tenemos claro el recurso que elegimos pero, ¿cuál es nuestra relación con ese recurso, nuestra motivación al elegirlo?. Anteriormente se indicaba que en función de la naturaleza de la entidad promotora, el objetivo directo que se persigue puede cambiar: una empresa, por ejemplo, puede pensar en la rentabilidad económica de ese producto turístico y una mancomunidad en la rentabilidad social o en la imagen de la comarca que proyecta. Esta correspondencia entre entidad y motivación no siempre es tan directa pero nos sirve para reflexionar sobre nuestros objetivos al seleccionar un determinado recurso. A partir de las potencialidades de nuestro recurso y de los valores que vamos a aportar al mismo, nos planteamos también a qué turista potencial dirigimos nuestra oferta. Hay que tener en cuenta que si buscamos ampliar nuestro sector de demanda a un público muy diverso tendremos que adaptar también nuestros recursos y actividades a las necesidades y exigencias del visitante: desde niños a mayores, desde jóvenes a adultos.



La Asociación ALBAR (Rincón de Ademuz, Valencia) se propone la cultura del cereal en la comarca como recurso. Siendo una asociación de orientación cultural, ha investigado el recurso desde un punto de vista histórico en cuanto a la evolución en los usos del territorio y del paisaje; etnológico en cuanto a los usos y prácticas tradicionales, útiles y herramientas; y divulgativo por su potencialidad para describir las relaciones actuales de la agricultura y el desarrollo, la alimentación y la energía, la tradición y la innovación. A partir de una búsqueda bibliográfica se ha construido el papel del cereal en la cultura local desde su presencia en el paisaje hasta su importancia en la preparación de las gachas. De forma complementaria, se ha tratado de recoger esa evolución del cereal durante las últimas décadas a partir del conocimiento de los mayores, testigos privilegiados, a los que se les realizó entrevistas personales. Además de una motivación eminentemente cultural, la experiencia trata de poner en valor la agricultura como actividad productiva tradicional con importantes implicaciones en el desarrollo del territorio debido a su peso en



el patrimonio, en el paisaje, en la población local, etc. y a su potencial para convertirse en un recurso turístico atractivo para un público diverso. Desde niños de 4 años a mayores de 65, se busca incluir un turista muy dinámico, con pocas limitaciones, exigente de calidad y abierto a nuevas experien-

cias. La diversidad del público exige adaptar las actividades a las preferencias de cada colectivo. Así, la actividad tradicional de la siega, la trilla o el aventamiento puede estar más valorado por los mayores que lo vivieron siendo niños y los niños pueden encontrar más atractivo un taller de pan en el que experimentan el proceso de crear algo por ellos mismos. En general, esta actividad turística pretende además complementar y diversificar la oferta ya existente en la comarca para encontrar nuevos perfiles de demanda y contrarrestar la tradicional estacionalidad. En consecuencia, se trata de generar nuevas actividades económicas que mantengan o complementen empleo cada vez más profesionalizado en el sector turístico. En este punto, es momento también de reunir ideas sobre acciones que van a fortalecer el valor de nuestro recurso: exposiciones, puntos de venta, talleres, conferen-



cias, proyecciones, visitas guiadas, etc. Una fuente de nuevas ideas podría ser reflexionar acerca de las necesidades del visitante que podemos cubrir: va a aprender, a poder comprar productos singulares y objetos únicos, etc. No todas serán posibles el primer año pero algunas podrían ser útiles para enriquecer

nuestra oferta año tras año. Esta va a ser una constante en la evolución de nuestra nueva actividad si queremos ser competitivos: la necesidad de incorporar novedades y nuevos valores a la oferta continuamente como factor diferenciador e innovador. Una actividad tan diversa como los juegos tradicionales en el Alto Palancia, desarrollada por el Mas de Noguera, ha dado pie a plantear, además de las acciones previstas, la realización de un DVD explicativo con imágenes básicas para facilitar la comprensión de los juegos o clasificar los juegos y reservar un espacio en función de la clasificación para la explicación de cada uno de ellos: rincón de los juegos y canciones de corro y cuerda, rincón de los juegos de hablar y de pensar, etc. También, la propia metodología, como proceso de evaluación continua, puede dar pie a desarrollar acciones no previstas como el panel dedicado a la elaboración artesanal de los mirlos.



Cuando diseñamos una oferta turística hemos de pensar que además de la actividad que proponemos, hemos de ofrecer otros atractivos que complementen la actividad y aumenten su valor desde el punto de vista cultural o mejoren los servicios prestados al visitante. Así, puede ser conveniente incluir posibilidades de alojamiento, de visita a otros lugares de interés dentro de nuestra oferta.

Por ejemplo, en Sierra Oeste, a partir de la información sobre el territorio recopilada en el primer punto de la metodología, encuentran una relación directa entre su actividad sobre el vino (Turismo enológico: bodega, museo del vino y visita a los viñedos) con la rica oferta turística complementaria de la comarca ligada a los recursos patrimoniales (naturales, culturales y arquitectónicos) y a los recursos económicos (servicios de hostelería y restauración y empresas de actividades). En las zonas rurales, estas sinergias son necesarias para mejorar la competitividad no sólo de nuestra actividad sino del territorio en su conjunto como destino turístico. Además de la relación de nuestra actividad con los recursos de la zona, podemos encontrar en la relación de nuestro recurso con el entorno un nuevo valor a tener en cuenta.



Desde AGROCULTUR se propone un modelo de turismo desde la realidad local que reivindica los valores del patrimonio rural ligado a las actividades productivas tradicionales, a su mantenimiento en la actualidad, su capacidad para generar nuevas oportunidades de desarrollo económico para estas comarcas y su atractivo para la sociedad en general. En definitiva, hablamos de un modelo de turismo "pegado al territorio" con implicaciones sociales, ambientales, económicas, etc. importantes para su entorno. La puesta en práctica de una nueva actividad en un sistema de relaciones como el que se da en el medio rural debe provocar el fortalecimiento del sistema. Por ejemplo, hemos de tener en cuenta el impacto de la actividad sobre el medio ambiente: no sólo no ha de ser negativo sino que además ha de favorecer su conservación y sensibilizar sobre esta conservación. Igualmente podríamos aplicarlo a las relaciones sociales: en este modelo de turismo se valora especialmente la interacción del turista con la población local, por lo que nos plantearemos qué personal va a estar al frente de la actividad. Por otra parte, también buscaremos en la medida de lo posible fomentar la relación de nuestra nueva actividad con la actividad habitual que desarrollamos.



Un ejemplo claro de lo comentado en este punto lo ofrece la experiencia de "Las Sendas de la Diversidad", desarrollado por Mas de Noguera (Alto Palancia, Castellón) en la que se conjuga tradición e innovación. A partir de los elementos que integran un sistema tradicional complejo como es una Masía (granja, alojamiento, necesidades energéticas, cultivos, etc.) y siendo la educación ambiental el hilo conductor, la actividad propone al visitante el descubrimiento de la sostenibilidad desde las energías renovables, el cultivo ecológico o la depuración natural del agua. "La Senda del Agua", "La Senda de la Energía", "La Senda de los Alimentos", "La Senda global: el desarrollo sostenible" y "Las sendas del agua: descubriendo el Valle del río Palancia" componen una iniciativa modelo en cuanto a su impacto positivo sobre el medio ambiente, en cuanto a su capacidad como herramienta de educación y sensibilización al respecto y por convertir la actividad propia de una masía en un producto turístico en sí mismo. Es una ocasión única para ser testigos y parte implicada de la evolución y el uso de estos recursos, de la mano de personas que viven y trabajan allí. Un aspecto importante de nuestro recurso, sobre todo al hablar de recursos agrarios, es la estacionlidad que puede limitar el diseño de la actividad. Es decir, la relación de dependencia que vamos a tener con respecto a una estación del año y, en general, a cualquier periodo (fin de semana, por ejemplo). Para que la estacionalidad deje de ser un límite al desarrollo de nuestra actividad hay que contemplar la actividad como un conjunto de actividades y aprovechar el banco de ideas que estamos construyendo.

En el caso del cereal, las labores implicadas en su cultivo son muy concretas y están siempre asociadas a una determinada época del año. Sin embargo, el pan es un producto que se puede preparar todo el año o la artesanía ligada a las cestas de paja de centeno no depende de la estación. Para el caso de la trufa, cuya recolección se realiza en épocas del año muy determinadas que depende también de la meteorología, también han pensado en una actividad gas-



tronómica dentro del conjunto de la oferta como un valor para su desestacionalización. Por otra parte, la recolección de la trufa fuera de los periodos tradicionalmente turísticos también contribuye a desestacionalizar la recepción de visitantes en la comarca. En el caso de "Les Mans dels Ports", la naturaleza de cada actividad y su complementariedad dentro de un proyecto conjunto quita importancia al papel de la estacionalidad. También se ha de ir concretando la temporalización de la actividad, es decir, si se va a poder ofrecer durante toda la semana o sólo en determinados días por la disponibilidad de personal o las posibilidades del recurso o por el turista al que nos dirigimos. Cada uno de estos aspectos son piezas de un puzle que hay que ir combinando para concretar el diseño de nuestra actividad: turista potencial, nuestro recurso y los recursos complementarios, las ideas, la temporalización, etc. El resultado del puzle (oferta) va a depender en gran medida de nuestra capacidad creativa y de la eficiencia con la que gestionemos los recursos disponibles.



Una vez hemos considerado las actividades que podríamos realizar a partir de nuestros recursos y las potencialidades de nuestra zona, hemos de investigar otras experiencias modelo que puedan servirnos de referencia y con las que nos vamos a comparar para evaluar el grado de competitividad de nuestra actividad. Los objetivos son, por una parte, aprender de las experiencias existentes y de su éxito y, por otra, crear algo diferente a lo que ya existe, mejorándolo. En general, cuando investigamos acerca de otras experiencias desarrolladas en otros territorios ampliamos la perspectiva desde la que miramos nuestra actividad, la miramos con otros ojos, más críticos.

En este sentido, Internet constituye una herramienta básica para encontrar experiencias cercanas o del resto del mundo en las que vernos reflejados. Si a esto unimos la visita a ciertas iniciativas que hayamos seleccionado previamente o la entrevista con los promotores, dispondremos de un conocimiento más amplio basado en la experiencia, que suele ser el más útil. Independientemente del aprendizaje que conseguimos sobre nuestro recurso, el resto de experiencias que conocemos nos puede aportar información sobre la gestión de los recursos, la solución de problemas, los valores que han incorporado, el precio, etc.

Cuando en el Mas de Noguera se propusieron la creación del campo de juegos tradicionales fue determinante la visita a un campo ya existente en Burjassot del que aprendieron acerca del tipo de tierra que había que extender para que drenara, la forma de marcar las separaciones entre los distintos juegos, etc.: aspectos fundamentales cuyo conocimiento es posible si se visita la experiencia. En el caso de "Les Mans dels Ports", un proyecto más amplio en el que hay implicadas hasta diez actividades diferentes, podía ser necesario no tanto conocer, a partir de otras experiencias, las particularidades del desarrollo de cada una de las actividades sino por el contrario conocer las formas de gestionar y coordinar esas actividades en un solo proyecto o conocer la complementariedad de esas actividades; es decir, un conocimiento ligado a las potencialidades del proyecto en su conjunto. En el caso de ARACOVE (Las Vegas), se organizó junto con las cooperativas interesadas en el proyecto, una visita a una bodega de otra comunidad con experiencia en enoturismo para conocer la gestión que ésta realizaba y las infraestructuras habilitadas para la actividad turística. El resultado de esta investigación y de la reflexión acerca de los valores que queremos que diferencien a nuestra actividad se concreta en una matriz DAFO (Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades). Se trata de una herramienta que iremos completando a lo largo del proceso de diseño de la actividad y que será útil a la hora de evaluar nuestros avances. En la matriz DAFO recogeremos nuestras debilidades y fortalezas en relación con la actividad que vamos a desarrollar y nuestras capacidades - factores endógenos - frente a las amenazas y oportunidades que nos presenta el entorno (mercado, la sociedad, etc.) - factores exógenos -.



Algunas de las consideraciones que se han hecho en relación con la iniciativa del "Patrimonio de los Juegos Tradicionales" son:

Debilidades

Cuando la actividad no sea guiada, y debido al valor que tienen algunas piezas, el material para jugar a los mirlos, el canuto, la cuerda, estará guardado y el cliente tendrá que pedirlo.

El campo de juegos hará falta barrerlo en otoño para recoger las hojas secas.

El hecho de que la actividad no siempre esté dirigida hará que muchas veces no se aproveche al 100%.

Amenazas

Los jóvenes piensan que los juegos tradicionales son cosas de viejos.

Los juegos siempre han sido de transmisión oral.

El público de fin de semana no siempre decide las actividades a realizar antes de ir al Mas de Noguera, y muchas veces lo deciden in situ. Esto puede provocar que una actividad que pudiera estar dirigida por un monitor no lo esté o que alguien tenga que hacer de monitor sin conocer plenamente la actividad.

Fortalezas

El maletín (tradi—juegos) va a facilitar la difusión de los juegos a la vez que tendrá un valor añadido al contener piezas elaboradas de forma tradicional con madera de carrasca, como es el caso de los mirlos.

Los juegos de los muros, incrustados en la piedra y colocados en los lugares que la gente ya usa para sentarse, animarán por sí solos a jugar. Además, hemos elegido juegos para poder jugar con piedras, por lo tanto el material no será un problema.

El lugar que hemos elegido para el campo de juegos ya tiene árboles de hoja caduca que darán sombra en verano y dejarán pasar el sol en invierno.

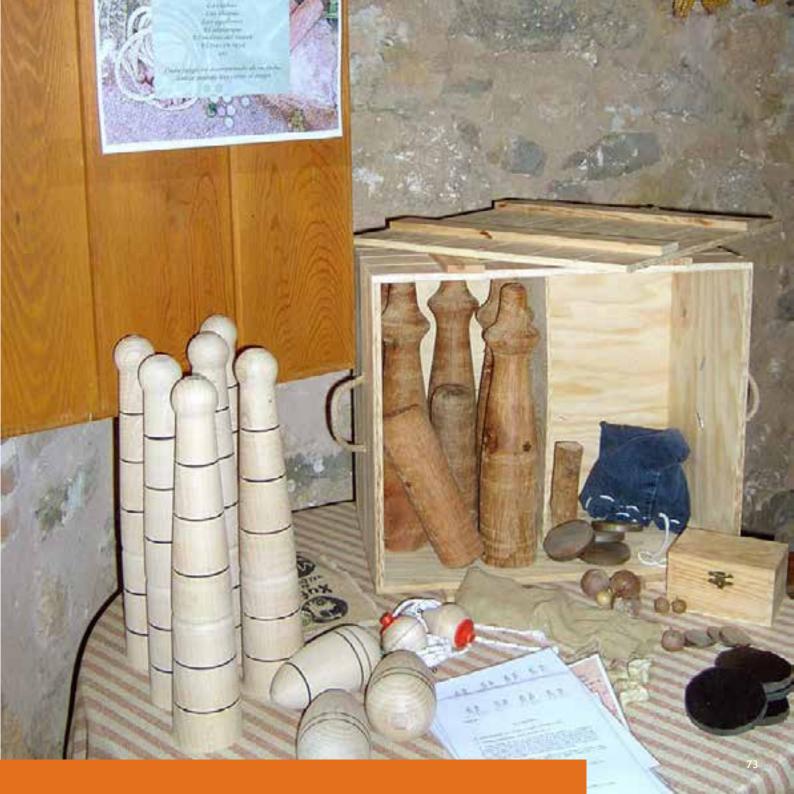
Oportunidades

Los juegos son innatos al desarrollo del ser humano, los juegos de siempre, facilitan la comunicación, estimulan la creatividad y la imaginación y fortalecen el cuerpo.

Hay otras actuaciones que se están llevando a cabo paralelas a esta, por parte de la Escola de Jocs Tradicionals, en los colegios y de asesoramiento a casas de turismo rural.

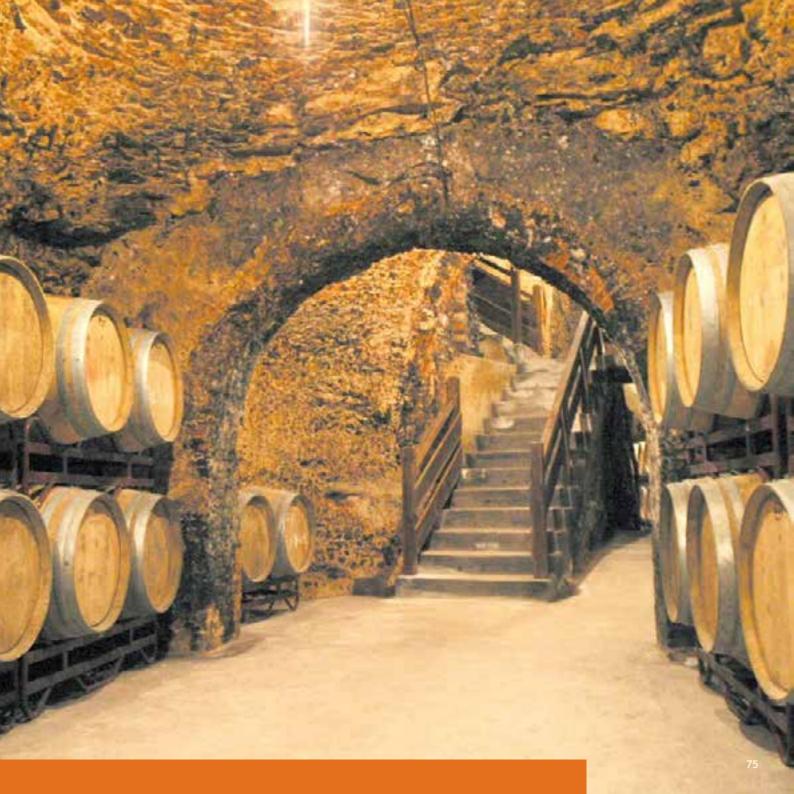
Hay un módulo en la universidad y en magisterio que desarrolla estos juegos.

La calle, lugar habitual para la práctica de estos juegos, ha dejado de ser un lugar tranquilo, amplio e idóneo a causa de la circulación, los coches aparcados, las casas con muchos ventanales, el asfalto,...



Una de las posibilidades que ofrece esta herramienta es que, a partir de nuestra capacidad creativa, seamos capaces de transformar las debilidades en fortalezas y las amenazas en oportunidades. Si consideramos, por ejemplo, que el aislamiento de nuestra zona es una debilidad porque dificulta la llegada de turistas, podemos plantearnos la oferta de la actividad a otro tipo de visitantes que busquen precisamente la tranquilidad: el aislamiento (debilidad) la hemos transformado en tranquilidad (fortaleza). A partir de las conclusiones que se extraigan de la investigación en otras experiencias y de la reflexión acerca de nuestras debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades podemos concretar los aspectos por los que nos vamos a diferenciar, las ventajas que nos van a hacer competitivos.

En este sentido, la reflexión que hacen desde "La esencia del vino" de Sierra Oeste es: "Teniendo en cuenta la existencia de un consumidor exigente que aprecia la calidad y está interesado en la cultura, la introducción de aspectos pedagógicos en la interpretación del viñedo, de la bodega y del vino de la Comarca puede reforzar el valor de la propuesta turística. La cercanía a Madrid es, en sí misma, una ventaja competitiva, puesto que el consumidor potencial de este recurso turístico tendrá la oportunidad de aprender de forma directa el proceso de fabricación del vino y sus implicaciones socioculturales en un entorno cercano". En el caso de "El Rincón del Cereal", en el Rincón de Ademuz, consideran que, una vez analizadas otras experiencias, sus ventajas competitivas se basan en el carácter pedagógico y flexible de su actividad. En concreto, destacan la atención personalizada, la relación con el productor, la interacción en la actividad o la posibilidad de realizarla durante todo el año como sus valores de diferenciación.





A partir de todas las piezas que hemos ido reuniendo en las fases anteriores, ha llegado el momento de componer nuestro puzle, la actividad o actividades que vamos a ofertar. Hemos recopilado información acerca de nuestro recurso y los recursos de nuestra zona, hemos reflexionado acerca de nuestras motivaciones y preferencias, hemos generado muchas ideas y hemos concretado a los colectivos a los que nos vamos a dirigir. Ahora se trata de valorar toda esta información y de ordenarla planificando la actividad y haciendo una previsión de los medios que vamos a necesitar. Muchas de las cuestiones que nos plantearemos ya las hemos trabajado por lo que sólo tenemos que recapitularlas y ordenarlas. Para la planificación de la actividad nos podemos replantear de nuevo los objetivos, las necesidades que va a cubrir quien realice la actividad, los colectivos destinatarios, los espacios en los que la vamos a desarrollar (quizás diferentes en función del colectivo), la temporalidad (estacionalidad y distribución en el tiempo), los costes que vamos a asumir y los recursos humanos con los que se cuenta.

En el caso de la actividad en torno a la trufa, en la que se incluye una ruta de recolección, se diferencian dos espacios: los de paso de la ruta y los espacios en los que se hace una parada para exponer contenidos.

Espacios con parada:

- · Sala de reuniones de la Casa de la Cisterna.
- · Corral donde se encuentran los burros.
- · Terreno silvestre en los alrededores de la Rocha Pastora.
- · Corral del Romeral y sus alrededores.
- · Parcela experimental de cultivo de trufas.
- · Comedor de la Casa de la Cisterna.

Espacios de paso:

- · Núcleo urbano de Pina de Montalgrao.
- · Camino de los Arrieros.
- · Pista de la Venta del Bollo
- · Carretera CV-209

Esta concreción en los espacios nos permitirá distribuir los mensajes que queremos transmitir a modo de guión de la ruta. En esta distribución incluiremos además los medios de interpretación que vamos a emplear.

Siguiendo con el ejemplo de la trufa, en la Casa de la Cisterna, una de las casas rurales en las que se desarrollará la actividad, se hará una presentación de la actividad mediante un proyector y en la parcela experimental se dispondrán paneles móviles para la explicación de la microrrización de las plantas, entre otras explicaciones.





En función de la experiencia, deberemos también planificar los tiempos y las actividades

que desarrollaremos durante la jornada de la visita. En "El Rincón del Cereal" la actividad principal se presenta en el epígrafe dedicado a la descripción de las experiencias locales.

En función de los objetivos que perseguimos y, a partir de la cuantificación de los costes que supone la actividad, nos plantearemos fijar un precio por la realización de la actividad o repercutir esos costes en los servicios que ya ofrecemos por entender que la oferta va a incrementar el número de visitantes a nuestra zona. Por otra parte, a partir de los recursos disponibles (espacios, personal, presupuesto) y de la propia planificación podemos prever varias alternativas para salvar imprevistos como un día de lluvia o adaptar la actividad al número de visitantes, a su edad o a intereses particulares. Además, podemos reformular también nuestros valores, las ventajas competitivas, para constatar que están presentes en el diseño de la actividad. Si queremos que se nos identifique con la cercanía, debemos valorar los aspectos de la actividad que generan esa imagen de cercanía, de atención personalizada. En este punto será conveniente profundizar estos aspectos en la formación del personal encargado de guiar la actividad.

El proceso de diseño de la actividad, teniendo en cuenta los recursos que vamos a emplear y su planificación, finaliza con la creación de una o varias ofertas turísticas que podemos variar en función del turista potencial al que va dirigida, del número de visitantes, de la duración de su estancia o del precio.

Quizás sea una de las partes más importantes de la actividad porque será la tarjeta de presentación, lo más visible por parte del visitante: los medios que vamos a emplear para interpretar nuestro recurso. AGROCULTUR es un proyecto que integra patrimonio y turismo, es decir, trata de generar una actividad cultural y de ocio asociada a un determinado recurso patrimonial. Este proceso de tematización de la actividad turística constituye una de las tendencias más importantes de diferenciación y especialización en el desarrollo del sector turístico, especialmente en las zonas rurales.

Todas las ofertas que integran AGROCULTUR tratan de convertir en "museo vivo" una actividad tradicional que forma parte de la identidad de la zona, de su patrimonio. Musealizar este tipo de actividades supone dotarlas de los medios de interpretación necesarios para hacerlos atractivos y atender los intereses culturales y de ocio del visitante.

Toda la información que hemos reunido hasta ahora se hace explícita cuando la queremos interpretar para ser mostrada. En función de los objetivos marcados, de los destinatarios y de nuestro recurso, vamos a concretar los medios que convertirán el recurso en algo atractivo, en un producto turístico: desde servicios de guía, folletos y paneles hasta proyecciones.

Para la preparación de los contenidos hemos de tener en cuenta lo tratado anteriormente: la caracterización turística de la comarca, la bibliografía consultada, las entrevistas realizadas, las visitas que hayamos hecho a otras experiencias, los espacios que vamos a ocupar, etc. Se trata de hacer un ejercicio de síntesis de toda esta información quedándonos con lo que aporta verdaderamente valor e información útil para el visitante. En concreto, en este punto definiremos el guión de la visita, redactaremos el contenido de los folletos, concretaremos la señalización necesaria, formaremos al personal en determinados aspectos, etc. en función de la actividad.



En Pina de Montalgrae, hista hace pocos años, viviamos al ritmo que nos mantalos el careal, tose de nuestra economio; de año que muestro año empiezo en otoño, quende se realizaba la siembro. Acropse sets fuers rusettes actividad principal, Tina de Montalgras fue un ejempto dans de diversificación de actividades y de trabajo en conjunto, donde se complementation la ejercultura, la ganaderia,

for trabajes forestains y les tances propries del hogar, resultando aci una sociadad autosuficiente donde todo to que neceptificanos para sivir era producido por reservos mismos. "Año de nieves, año de biones"



partrips West, as parts, service. officials, each process. For eath, congress principles from pro-cesses part officials collected and furthering it and returned the cultimate & after the higgsmerouse (anti-regarded fr after de seresi. A presignar de la jace las circolinas sa disclinator y la physical print



by Security of Believe de la Francisco. Ramordic y fragults pros gluma spiritelection comes to per regular. To Street of regard (in specify tree series many altergraph of proceeding and to see Sufferent State and they start date. ess for every relative and the pares and fally speed parts of themselved to Burney production part of



implication or locagizations of government of special contractions of south to be one letter on on their is common refered, qualitative is not productive to he extrains do heliopi y ampo Suren has cutting that became come from principal felt panel on 1984 or part of

Should be seen in over belieful. When any painte from Index one only sendents'



per trabajos represiden al general reflecia Antes a los collectos, al pigningallo y los contract extends yours place el passero.

If you to provide the party party main y lateries, who lifered formatio shale 2 to passe them.



addition y investigate at galaxi systematic y collection has collec-ted to what obtains was do collecti displaying property following the pre-president congressment and permits had

men begresse associal began, carriers be Telephone School or A comme



to explorate to 8 floor a 9 february are now principal complete angle. Advant. No was been to being \$1.00 p.c. Bar or report to take medicate to make polymer properties. more to see M females so made partition to selections. S area of managed on the selection places have the, at parts are places as malaria made."



trafferes tetterative grans frequencitie per Trabation about principles to the property minimum and recipion in territorial Science do year province

Several risk breeks, miles from









When many his Peak of our record



Married Street, or other Designation of the









MANAGE SAN THE STREET AS SAN



IN CONTROLLED TO S































Delivery of the Parkets

















Especial atención requieren los espacios en los que desarrollaremos la actividad ya que deben estar acondicionados en cuanto a iluminación, limpieza, accesos, etc. pero han de conservar la originalidad y la singularidad que busca el visitante. Tendremos en cuenta también el acceso a estos espacios por parte de personas mayores y discapacitados. Algunos de los medios de interpretación que se han empleado en las experiencias AGROCULTUR son:

Patrimonio de los Juegos Tradicionales:

- · Carpetas de recopilación de los juegos recuperados
- · Juegos de mesa tallados en piedra
- · Campo de juegos tradicionales
- \cdot Maleta TRADI-JUEGOS donde se incluyen los materiales de cada juego
- · Exposición fotográfica sobre el proceso de elaboración de los Mirlos

El Rincón del Cereal

- · Guías personales
- · Folletos para descripción y promoción de la actividad
- · Instalaciones didácticas: por ejemplo, equivalencias grano harina pan
- · Centro de documentación sobre el cultivo del cereal, la gastronomía, las propiedades nutritivas, etc.
- · Exposición sobre la evolución de la maquinaria
- · Construcción de horno
- · Instalación del molino
- · Acondicionamiento de la era para la trilla
- · Parcela de cultivo ecológico para observar el desarrollo del cultivo y la siega



Una de las debilidades más destacadas por los promotores en la Matriz DAFO es la falta de experiencia y, en ocasiones, de capacidad para hacer llegar la actividad al público destinatario de forma eficaz, es decir, su promoción. Para promocionar nuestra oferta definiremos una estrategia de publicidad con acciones como anuncios en medios de comunicación, notas de prensa, artículos en prensa especializada, folletos, circulares, etc. Entre otros aspectos, valoraremos el alcance de estas acciones, su coste y su eficacia. La creciente oferta de actividades culturales y de ocio presente en el mercado turístico va a exigir por nuestra parte un esfuerzo creativo extra para llegar a nuestro público objetivo de forma directa y eficaz: es la ocasión de transmitir los valores por los que queremos diferenciarnos. Una vez hemos definido cómo llegar a los clientes potenciales, debemos establecer los medios por los que la oferta va a ser distribuida y contratada. Podemos asumir el papel de distribuidores o poner nuestra actividad en manos de centrales de reserva, agencias de viaje u oficinas de turismo. Un aspecto importante tanto para la promoción como

para la distribución y venta es el grado de desarrollo turístico de nuestra zona: la existencia de una oficina de turismo activa o de una entidad supramunicipal que coordine ese desarrollo puede facilitar la promoción y comercialización de estas actividades. Dentro de este proceso experimental que supone llevar a cabo una metodología, comprobaremos su resultado planteando una prueba piloto o jornada demostrativa. La puesta en práctica de nuestra actividad nos ayudará a detectar deficiencias y logros, comprobar si los medios de interpretación son adecuados y suficientes o necesitan una revisión y evaluar los aspectos mejor y peor valorados por los participantes. Esta primera toma de contacto puede contemplarse al final del proceso o en una fase intermedia como medio para evaluar nuestros progresos. Para evaluar el resultado de esta experiencia piloto podemos elaborar una encuesta que, tras su análisis, nos informará sobre el grado de cumplimiento de las expectativas e intereses de los participantes. A partir de la encuesta que se empleó para la valoración de las jornadas demostrativas de "El Rincón del Cereal", los participantes indicaron algunas consideraciones útiles para el rediseño de la actividad:

- Dedicarían más tiempo a la siega y a hacer pan
- Dejarían más tiempo de descanso después de la comida
- Mejorarían la exposición de maquinaria
- Potenciarían más la participación de los asistentes





El objetivo de la metodología es hacer un planteamiento inicial convincente que asegure la continuidad futura del proyecto. Una vez hemos definido el proyecto, la actividad que vamos a ofrecer, no podemos considerarlo algo definitivo porque tampoco es definitivo ni estático el entorno en el que vamos a desarrollarlo. Nuestra comarca evoluciona, aparecerán nuevas actividades turísticas y desaparecerán otras; la sociedad cambia y cambian también sus preferencias, por lo que nuestra actividad no puede estancarse en el presente. Nuestra capacidad de adelantarnos a los cambios, de detectar las nuevas tendencias del mercado y de evaluar continuamente - reinventar - nuestra actividad, nos permitirán asegurar la viabilidad del proyecto. En definitiva, trataremos de que el visitante que venga un día repita al siguiente porque sigue encontrando nuevos atractivos. Así, la metodología que hemos aplicado es un proceso dinámico de continua mejora. El empleo de una metodología para la puesta en marcha de este tipo de iniciativas sobre valorización del patrimonio rural constituye un motor para la generación de nuevas actividades. Este es un ejercicio de compromiso con nuestro patrimonio, con nuestro territorio, que es muy amplio y alberga numerosos recursos susceptibles de convertirse en nuevos proyectos. De nuestra capacidad para mejorar continuamente esta metodología aplicada a esos recursos va a depender que el patrimonio rural local se convierta realmente en un factor para el desarrollo de nuestro territorio.



Experie

encias locales Experiencias locales

Agroturismo de las Coop. Agrarias Comarca de Las Vegas



ficha técnica

En qué consiste:

Visitas guiadas a cooperativas vinícolas, con visita a campo, cata y degustación de productos locales.

A quien va dirigida:

A todos lo públicos en general (Particulares, grupos organizados, empresas).

Cuando se puede realizar:

Durante todo el año.

Elementos de interpretación:

Tríptico informativo; Visita guiada por la bodega y/o viñedos dirigida por un enólogo o especialista.

Más información en:

·Bodega Vinícola S.A.T. El Arco Colmenar de la Oreja telf: 918 943 150- 609 135 634 ·Bodega Vinícola San Roque Chinchón telf: 9189 940 230 – 696 256 550 www.agrocultur.net

La Comarca de Las Vegas

La Comarca de Las Vegas debe su nombre al paisaje agrario que conforman los tres ríos que la atraviesan, el Jarama, afluente del Tajo, el Tajuña y el Henares. Se trata de una comarca que mantiene la importancia del sector agrícola, y por ende, un bello paisaje de cultivos que se reparten entre las vegas destinadas a la producción hortícola y las campiñas y páramos en los que se cultivan viñedos, olivos y cereal y que contrastan con los humedales de ricas zonas lacustres o con los cortados yesíferos presentes en la comarca.

Pero cuenta también con una importante variedad de espacios naturales protegidos entre los que podemos destacar el Parque Regional del Sureste o las vegas, cuestas y páramos considerados como Lugar de Interés Comunitario (LIC) que incluye dos ZEPAS (Zonas de Especial Conservación para las Aves), o también los 9 humedales repartidos por la comarca. Estos últimos constituyen ecosistemas de importante valor ya que actúan como refugios de la biodiversidad, como el Regajal-Mar de Ontígola en el que se encuentra una de las reservas de mariposas más importantes de Europa. Además, los 23 municipios que componen la comarca ofrecen una amplia oferta hostelera donde alojarse y degustar los productos locales como el Ajo Blanco y el anís de Chinchón, los melones de Villaconejos, las fresas y espárragos de Aranjuez y el aceite o el vino de la comarca, entre otros. También el visitante podrá disfrutar de la ruta de las plazas mayores, de la ruta por las vegas o la de los castillos u otras ofertas turísticas a disposición del visitante, como actividades de piragüismo o las afamadas fiestas en honor a la Virgen de Alarilla en Fuentidueña de Tajo, cuya información se puede consultar en www.aracove.com/comarcadelasvegas/





El Vino

La tradición vitivinícola en la Comunidad de Madrid se remonta a tiempos antiguos, siendo los primeros datos documentados del S. XIII, en los que se refleja la importancia que los vinos madrileños fueron cobrando y que fue creciendo en siglos posteriores favoreciendo la proliferación de viñas, bodegas y lagares y de actividades artesanales como la producción de tinajas para la conservación del vino que se realizaba en Colmenar de la Oreja. Sin embargo, tras la filoxera, en la primera década del S. XX, y posteriormente la guerra civil, la producción vinícola decae y es a partir de los años 80 en el que el sector se moderniza y centra sus esfuerzos en recuperar la calidad de los vinos a través de la creación de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, alcanzando renombre y premios en España y Europa, si bien, aún hoy en día estos vinos son poco conocidos en su tierra. La comarca de las Vegas pertenece a la subzona de Arganda del Rey de la Deno-



minación de Origen Vinos de Madrid, siendo la que cuenta con más municipios y la más productiva de las tres subzonas reconocidas por esta D.O. Además, sus características climáticas y edáficas, junto al marcado carácter agrícola de la región, hacen del viñedo, unido al cereal y al olivo, un cultivo frecuente y fructífero para sus agricultores.

Los vinos de la subzona de Arganda han llegado a ser uno de los productos autóctonos de calidad que conforman el atractivo patrimonio gastronómico de esta región y este reconocimiento se plasma anualmente en la Feria comarcal del vino de Colmenar de la Oreja que trata de promocionar los vinos de la Denominación de Origen desde el año 2000 y en la que se realizan catas, exhibiciones folclóricas y culturales y degustación de los productos típicos locales como pozas, patatas chulas, queso de oveja o ternera al desarreglo.



Agroturismo de las Cooperativas Agrarias

La promoción del turismo cooperativo en la comarca tiene como objetivos dar a conocer la tradición y cultura vinícola de la comarca, los vinos de la zona y proporcionar a las bodegas una actividad complementaria a la agraria, que contribuya a mantener su actividad y a dinamizar los municipios. Así pues, el turista podrá visitar dos cooperativas vinícolas de la comarca: la SAT El Arco en Colmenar de la Oreja y la Cooperativa San Roque en Chinchón.

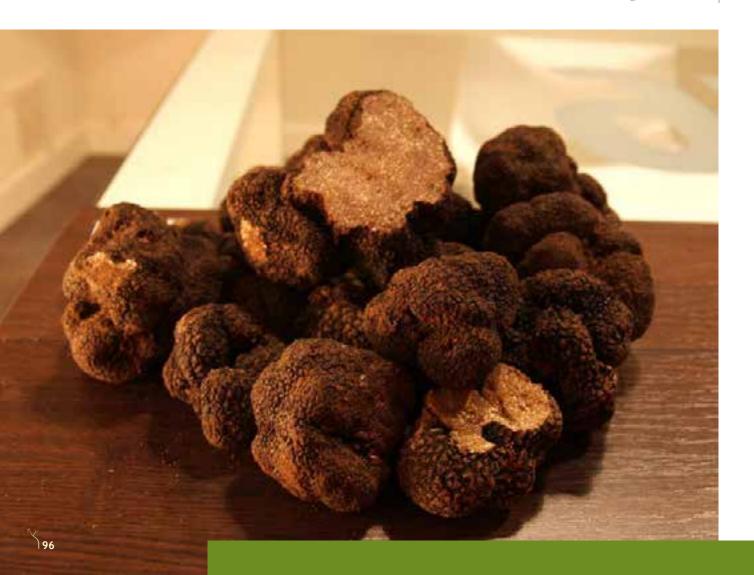
La bodega SAT El Arco, fundada en 1974, agrupa a 288 socios poseedores de 500 Ha. de viñedos en Colmenar de Oreja y sus alrededores. Cultivan principalmente la variedad Airén, tradicional en la Comunidad de Madrid y que produce vinos pálidos y afrutados; y también la Tempranillo, conocida por la buena calidad que otorga a sus vinos. La elaboración de sus caldos sigue el sistema tradicional por el que obtienen vinos jóvenes de calidad que han denominado con la marca Canteras. Pero destaca en la bodega una profunda cueva en la que veinte barricas de roble americano dejan envejecer el vino una media de ocho meses, hasta convertirlo en un crianza que, tras permanecer un mínimo de un año en botella, se comercializa con el nombre de El Arco. La Cooperativa San Roque, fundada en 1958, cuenta hoy

en día con 310 viticultores y 643 Ha de viñedos propios, divididos entre la vega del río Tajuña y los cultivos de secano en los alrededores de Chinchón. También en esta bodega trabajan siguiendo un método tradicional que permite obtener el Viña Galindo, un vino joven o crianza, tinto y blanco, del que se abastece una buena parte de la comarca. La visita a estas bodegas permitirá al visitante conocer el proceso de elaboración del vino de mano de su enólogo o guía especializado. Desde el cultivo de las viñas y las variedades cultivadas mediante la visita a los campos de cultivo, hasta la elaboración del vino recorriendo las diferentes estancias e instalaciones de la cooperativa, descubriendo los secretos para la obtención de un vino de calidad en el que se combinan el sistema tradicional, como la maduración en tinajas de barro de la SAT El Arco o los depósitos de cemento de la Coop. San Roque y las técnicas más actuales utilizando depósitos de aluminio de temperatura controlada. También se llevará a cabo la cata dirigida por el enólogo, con vinos de la bodega y de la comarca, en la que el visitante podrá apreciar los matices de los diferentes caldos y de las variedades utilizadas en la zona y aprenderá, entre otras cosas, a distinguir entre los vinos jóvenes, de crianza o reserva, profundizando en su conocimiento y disfrute. Y tras la cata, nada mejor que la visita a la exposición de los productos locales donde se le ofrecerá una degustación de los mismos.



La Trufa: El despertar de los sentidos

Alto Palancia - Alto Mijares



ficha técnica

En qué consiste:

Se trata de una jornada dedicada a la trufa con explicación de las técnicas de la truficultura, ruta guiada hasta los campos truferos, demostración de recolección, con perro y con jabalí, almuerzo campestre y degustación de las trufas recolectadas. Incluye una noche de alojamiento en casa rural.

A quien va dirigida:

A todos lo públicos, en general. Al turista interesado en participar en actividades tradicionales. Mínimo grupos de 12 personas.

Cuando se puede realizar:

Desde el 15 de noviembre al 28 de febrero, época de recolección de la trufa. Principalmente los fines de semana, aunque abierto a grupos en días lectivos.

Elementos de interpretación:

Charla técnica sobre la trufa, audiovisual, ruta y exhibición de recolección guiadas, panel móvil, folleto informativo

Más información en:

SIERRA ESPINA S. Coop. V 96 412 19 82 www.casaruralcisterna.com www.agrocultur.net

Alto Palancia. El Altiplano

El Alto Palancia es una comarca montañosa en la que se pueden distinguir cuatro unidades de relieve principales: el valle del río Palancia, corredor natural y vía de comunicación entre la zona costera valenciana y las tierras de Aragón; la sierra de Espadán, que separa el valle del Palancia del vecino rió Mijares y alberga ecosistemas de alto valor ecológico que le ha valido su declaración como Parque Natural; La Sierra Calderona en la vertiente sur, también declarada Parque Natural, y, finalmente, el altiplano que da paso al páramo de Teruel, en el que se localizan las sierras de El Toro y Pina.

Es en el altiplano, a más de 1000 metros de altitud donde se dan las condiciones idóneas, en los carrascales de las tierras calizas, para la producción de la trufa. Es esta una zona de pequeños y tranquilos pueblos en que, sin duda, su mayor atractivo es su medio natural: la combinación de una diversidad que comienza en los propios cultivos de cereal en ocasiones entremezclados con los carrascales, extensos pinares con algunas manchas de robles en el monte de Pina o los sabinares de la Sierra del Toro. Su situación permite la posibilidad de interesantes visitas tanto a los cercanos pueblos de la provincia de Teruel como al resto del Alto Palancia que, dada sus diferencias de altitud y temperatura, nos ofrece una gran diversidad de cultivos, vegetación y de paisajes profundamente humanizados.



Entre la amplia oferta de actividades complementarias que la comarca ofrece recomendamos especialmente la vía verde porque nos acercará, andando o en bicicleta, a esa diversidad de la que hablábamos, al sabor y al rico patrimonio de sus pueblos y al contacto con sus gentes.

Y para poder disfrutar conociendo este interesante territorio, la comarca cuenta con una variada oferta de alojamientos rurales y de ocio que se puede consultar en www.altopalancia.es y www.palanciarural.com.



La Trufa

En esta comarca, y concretamente en la zona del páramo de Barracas, la trufa negra (*Tuber melanosporum*) que crece asociada a la encina o carrasca, es considerada la reina de los hongos por su buena calidad culinaria, que hace que se la considere como el diamante negro de la cocina, llegándose a pagar entre 500 y 900 euros por kilo dependiendo de la calidad y de la producción de cada año. Así pues, la recogida de la trufa se ha convertido en un importante complemento económico a las actividades tradicionales de la agricultura y ganadería en esta zona. Aunque desde la década de los 50 hasta hace apenas unos años, los truferos naturales se han visto sometidos a una considerable sobreexplotación y actualmente se encuentran en notable recesión. Este hecho, junto con la existencia de ayudas oficiales, ha impulsado el desarrollo de la truficultura, que se convierte en un nuevo cultivo al reconvertir antiguos



MANTEQUILLA DE TRUFA

Se ralla una trufa de unos 10-20 gr. Y se mezcla bien con unos 50-75 gr. de mantequilla. Untada en tostadas se aprecia perfectamente el sabor de la trufa. Esta mantequilla se puede congelar, manteniendo en perfectas condiciones el aroma de la trufa.

campos de cereal en plantaciones de carrascas truferas. Estas son ahora pacientemente cultivadas por los agricultores para estimular su lento crecimiento y poder obtener de ellas la trufa.

El destino de la recolección de este manjar en la comarca suele ser la venta en crudo para la alta cocina francesa, lo que no impide su tímida incorporación a la gastronomía local en la que se pueden degustar platos como el gazpacho de matapuerco trufado, la olla de pueblo con trufa, el revuelto de trufas y las carnes trufadas. En la población de Pina de Montalgrao, en la que se va a desarrollar la actividad turística de la trufa, la recolección de este hongo, tanto en terrenos silvestres como en parcelas de plantación, se lleva realizando desde hace décadas como complemento a los cultivos tradicionales, por lo que está fuertemente ligada a las labores agrarias del municipio.



La Trufa: una fiesta para los sentidos

El método de recolección de la trufa es una actividad que resulta muy curiosa, y esta curiosidad aumenta más aún cuando se conoce el altísimo valor gastronómico de este hongo y cuando son escasas las ocasiones de practicarla de manos de expertos truficultores.

Por ello, Sierra Espina, una cooperativa de agroturismo ubicada en la población de Pina de Montalgrao, ofrece al visitante la oportunidad de disfrutar de esta actividad de la mano de Serafín, un experimentado truficultor local.

La propuesta consiste en una noche de alojamiento en el municipio y una jornada alrededor de la trufa, en la que se desarrollarán diversas actividades que se inician con una exposición básica sobre técnicas de truficultura en las instalaciones de una casa rural de la cooperativa, seguida de un itinerario guiado hasta los campos truferos, en el que se podrá conocer el paisaje generado por los diferentes usos tradicionales del suelo. Los más pequeños tienen la posibilidad de disfrutar del recorrido montados en burros.



Una vez en los campos de carrascas, Serafín realizará la demostración-exhibición de recolección silvestre de trufas con perro y con jabalí, una experiencia que seguro sorprenderá al turista. Además se visitará una plantación de carrascas micorrizadas propiedad del truficultor, en la que se podrán conocer las técnicas de cultivo y las diferencias entre la recolección en terreno silvestre y en cultivo. Y para finalizar la jornada, y una vez abierto el apetito con la excursión, nada mejor que una sesión gastronómica en la que el visitante no sólo aprenderá las bondades culinarias de este preciado hongo y diferentes formas de preparación de la trufa, sino que participará en su elaboración que, cómo no, podrá degustar después. Como complemento a la actividad "trufera", el visitante podrá disfrutar de la estancia en Pina de Montalgrao, recorriendo sus calles, visitando sus monumentos, como la Iglesia Parroquial dedicada a El Salvador (S.XV), declarada Bien de Interés Cultural, el Ecomuseo o sus parajes naturales como la cueva Cerdaña de interés geológico.

Las Sendas de la Diversidad

Alto Palancia - Alto Mijares



ficha técnica

En qué consiste:

Conjunto de itinerarios didácticos entorno al desarrollo sostenible, el agua y las energías alternativas que recorren el Mas de Noguera y una senda del Agua, que recorre el valle del río Palancia.

A quien va dirigida:

A todos lo públicos en general.

Cuando se puede realizar:

Durante todo el año

Elementos de interpretación:

Trípticos explicativos, paneles indicadores en cada itinerario y servicio de guía complementario.

Más información en:

MAS DE NOGUERA 964 12 40 74 www.masdenoguera.coop www.agrocultur.net





Alto Palancia. Entre la vega del rio, la sierra y el secano

Entre la rica vega del río Palancia, surcada por una red de acequias que reparten el agua por sus fértiles tierras, y las Sierras de Cerdaña y Caudiel, recorrida antiguamente por carboneros y rebaños de cabras, se encuentran los municipios de Benafer y Caudiel, lugares en los que se desarrolla la actividad de "Las Sendas de la Diversidad". Diversidad en vegetación, en usos del territorio y naturalmente en paisajes. La sierra es terreno de soledades y silencios de antiguos pastores y carboneros, que se repartían el uso de los recursos, en especial de los carrascales, procurando que no se agotaran. Los almendros y olivos reinan en el secano y la recolección de la oliva ha trascendido la labor agraria para convertirse en un hecho cultural que reúne a los grupos familiares para su recogida.

En la vega, los municipios de Caudiel y Benafer han ido desarrollándose al cobijo del líquido preciado. El agua significa vida, desarrollo, higiene y descanso. Bien suministradas de agua dulce, el trabajo humano ha encauzado las acequias incluso por los interiores de los cascos urbanos y afloran por los lavaderos y por muchas fuentes que calmaban la sed de los trabajadores del campo, como la Fuente de los Patos, en Caudiel. El agua está presente en muchos aspectos de la arquitectura y del diseño urbano de estos municipios. Además, varios molinos gestionaban el agua para aprovechar la energía de ésta al correr ferozmente por las acequias de fuerte pendiente, como son el Molino Blanco y el Molino Rojo de Caudiel, a los pies de la Torre de Aníbal, que en el pasado servirían para moler cereal, hacer aceite o abatanar tejidos. El agua dulce, por lo tanto, forma parte en la rutina de la comarca. El agua le da un carácter abierto, protector, porque el agua ha sido y será una fuente de riqueza y prosperidad.





El paisaje diversificado de la comarca, las prácticas agrarias tradicionales y el desarrollo sostenible

El valle del río Palancia, a su paso por Caudiel y Benafer, conforma el paisaje agrícola tradicional de la montaña media del País Valenciano, pues los materiales arrastrados por las corrientes de agua de ríos, antiguamente más caudalosos, se han ido depositando hasta formar unos suelos fértiles, aptos para el desarrollo de la agricultura. Así, sobre la superficie que antiguamente ocuparían los bosques de ribera, ahora se distribuyen pequeñas parcelas perfectamente trabajadas, estercoladas y regadas. Las acequias de piedra, los partidores, las balsas de almacenar el agua, que se encuentran entre los municipios de Caudiel y Benafer fueron diseñadas y construidas por los árabes para poder transportar convenientemente el agua desde los pequeños ríos hasta las tierras de cultivo. Este conjunto de arquitecturas auxiliares del campo son ahora un auténtico tesoro de la historia local, pero en su tiempo eran los elementos de gestión básicos del territorio. Por otro lado, en el ámbito mediterráneo las culturas humanas han sobrevivido gracias a la diversificación de tareas y al mantenimiento de la biodiversidad natural y agrícola, aprovechando de una manera equilibrada todos los recursos, lo que supone un ejemplo de desarrollo sostenible que hoy en día tanto se persigue. Ejemplos de esta diversificación en la comarca han sido el carboneo o el pastoreo que han contribuido a definir el paisaje humanizado de la zona. Mostrar la diversidad de las prácticas agrarias tradicionales, la gestión sostenible de los recursos para que desde el conocimiento se valoren y conserven como parte de la cultura rural, es el objetivo de las Sendas de la Diversidad.

Las Sendas de la Diversidad

El Mas de Noguera es una masía de montaña ubicada a las faldas de la Sierra de Cerdaña, en el municipio de Caudiel. Su labor como centro de educación ambiental y agroturismo, se caracteriza por su compromiso con el desarrollo sostenible, la conservación de la cultura popular y el entorno rural. Por ello es el lugar idóneo para desarrollar un proyecto como Las Sendas de la Diversidad. Las Sendas de la Diversidad se componen de 5 itinerarios que nos muestran como la diversificación de actividades tradicionales basadas en los recursos forestales, la agricultura, la ganadería y la apicultura, entre otras, han servido y sirven para mantener el paisaje y su biodiversidad.

Las sendas que se podrán realizar son de dos tipos:

Sendas por la comarca:

Las sendas del agua: descubriendo el valle del río Palancia, con la que se podrá descubrir el paisaje rural alrededor del río, recorriendo barrancos, cultivos y bosques. Esta ruta está trazada de manera lineal desde el Mas de Noguera hasta la fuente de los nogales en Benafer, y se puede realizar indistintamente en los dos sentidos. El objetivo de es trazar una visión amplia pero profunda de un paisaje tradicional dónde la diversidad de trabajos y actividades ha generado una imagen concreta, una unidad cultural y humana determinada. Desde las montañas, que son el comienzo de la ruta, hasta los pueblos, el visitante sera más consciente del paisaje y analiza, desde dentro y con la información y las preguntas adecuadas, el porqué de aquello que se encuentra: las marcas del pasado que reflejan las actividades perdidas, la arquitectura y los cultivos tradicionales, el agua, los bosques autóctonos, etc.



Sendas por el Mas de Noguera:

La senda del agua: en el que se podrán aprender los diferentes usos del agua dentro de la masía y su gestión sostenible.

La senda de la energía: que muestra diferentes tipos de energías renovables y sus usos. La senda del desarrollo sostenible: en el que se aprenderá como se gestionan los diferentes elementos de la masía (cultivos, granja, alojamiento, ...) de forma sostenible. La senda de los alimentos: que hace un recorrido por los diferentes cultivos y corrales para mostrar cómo funcionan y como se producen los alimentos.

El objetivo de estas rutas es analizar todas las relaciones entre los diferentes elementos de una granja ecológica y de un sistema humano insertado en un sistema natural. Con estas rutas, se tiene una visión muy profunda de como se pueden gestionar cada uno de estos recursos naturales de una manera diversificada y complementaria sin producir contaminación.

Todas las rutas están señalizadas y cuentan con paneles de interpretación. Además, se podrán realizar de forma individual siguiendo las guías editadas o bien solicitando el servicio de un guía en el Mas de Noguera.

Juegos Tradicionales

Alto Palancia - Alto Mijares



ficha técnica

En qué consiste:

Crear un campo de juegos tradicionales, así como recopilar los materiales y las reglas de juego para poder practicarlos, contribuyendo así a su recuperación.

A quien va dirigida:

A todos los visitantes del Mas de Noguera.

A pueblos, escuelas, las cooperativas de agroturismo, otros alojamientos turísticos nteresados en ofrecer la actividad, etc

Cuando se puede realizar:

A lo largo de todo el año.

Elementos de interpretación:

Campo de juegos, juegos tallados sobre piedras, fichas de interpretación individuales, monitor, maletín de juegos

Más información en:

MAS DE NOGUERA 964 12 40 74 www.masdenoguera.coop www.agrocultur.net



Alto Palancia-Alto Mijares

El territorio de los juegos más que en espacios abiertos y en las soledades del monte, está en el pueblo y en la gente; lo encontramos en el bullicio de la plaza, junto a la taberna, en los solanos durante el invierno o en las calles sombreadas en el verano. Su paisaje son los rostros, las bromas, los retos, incluso las apuestas, gritos de admiración y momentos de alegría en los que las obligaciones y exigencias de la vida diaria quedan relegadas por un rato. No podemos describir aguí un territorio concreto como en el resto de actividades, puesto que los juegos populares eran algo común a todo el medio rural. Decir que la actuación de los juegos se ha desarrollado en las comarcas de Alto Mijares y Alto Palancia y, en concreto, el trabajo de campo en los pueblos de Caudiel, Montán y Pina. El Alto Palancia, paso natural entre Aragón y Valencia, transitada desde mucho tiempo atrás por pastores, comerciantes o arrieros, es una zona abierta a las influencias cultura-

les y ello se nota en sus juegos que guardan una identidad con otros territorios pero con una evidente diversidad en las formas. Un ejemplo de ello lo tenemos en los tres pueblos antes citados y con un juego: los mirlos. Aún siendo el mismo juego, en cada uno de estos pueblos, a una distancia entre ellos de no más de diez kilómetros, los mirlos tienen distintas medidas, las reglas pueden ser diferentes así como la forma de apostar. En esto cumplen una de las condiciones más importantes de los juegos: las posibilidad de cambiar las normas siempre que los jugadores participantes estén previamente de acuerdo. Recuperar los juegos, esos momentos de rostros divertidos, de habilidades y risas, pasa por integrarlos en la actual cultura del ocio y crear espacios adecuados, como ese campo en el Mas de Noguera que recoge, en muy poco terreno, un gran número de posibilidades para todas las edades. Todo es empezar y echar el agallón a rodar.



Los Juegos Tradicionales

Los juegos tradicionales son aquellos juegos que, desde muchísimo tiempo atrás siguen perdurando, pasando de generación en generación, siendo transmitidos de abuelos a padres y de padres a hijos y así sucesivamente, sufriendo quizás algunos cambios, pero manteniendo su esencia. Son juegos que no suelen estar escritos en ningún libro ni se pueden comprar en ninguna juguetería (quizás solo algunos elementos). Son juegos que aparecen en diferentes momentos o épocas del año, que desaparecen por un período y vuelven a surgir.

Los juegos tradicionales son cercanos y a la vez lejanos, muchos se han dejado de jugar, otros se han adaptado como algo vivo a nuestro tiempo y otros tantos se encuentran en proceso de ser incluidos en la categoría de deporte tradicional y/o autóctono. Además, son una importante herramienta pedagógica, ya que desarrollan necesidades vitales de los niños: movimiento, cooperación, intercambio social, comunicación con los demás (tanto entre niños como con los adultos, quienes en muchas ocasiones son los transmisores de estos juegos), estimulan la imaginación, fortalecen el cuerpo y sobretodo aportan el placer de jugar. Pero lo más importante es que estos juegos puedan seguir teniendo un espacio y un tiempo. Desde hace unos años se constata que los niños han perdido la costumbre de jugar en la calle y los juegos tradicionales parecen correr el riesgo de desaparecer especialmente en las grandes ciudades y en zonas más industrializadas. Es por ello que con esta actividad se pretende no sólo recuperar esta parte de la cultura popular que suponen los juegos tradicionales y que puede desaparecer con nuestros mayores, sino mantenerla y divulgarla de la mejor forma posible: jugando.





Patrimonio de los Juegos Tradicionales

El Mas de Noguera es un centro de educación ambiental y agroturismo ubicado en el municipio de Caudiel y que se caracteriza por su compromiso con el desarrollo sostenible, la conservación de la cultura popular y el entorno rural. En sus instalaciones participan escolares, familias y grupos con sus propias actividades, siendo los juegos una parte muy importante en el funcionamiento del centro, además de una herramienta pedagógica, especialmente durante las estancias escolares. Por ello, en esta actividad no sólo se ha recuperado el conocimiento de los juegos tradicionales locales sino que se han desarrollado una serie de materiales y espacios para que el turista los pueda disfrutar.

Así, el visitante del Mas de Noguera podrá jugar a juegos de mesa como el tres en raya, las damas, el alquerque o el molino del nueve, que han sido tallados en muros y escalones de piedra, utilizando como fichas las piedras del río. O jugar a los mirlos,



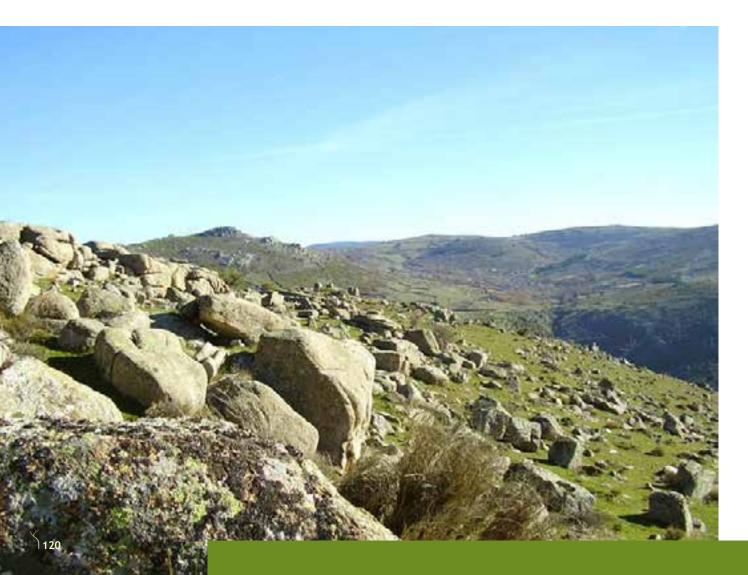
el canuto o el siete y medio, entre otros, en un campo especialmente diseñado para juegos tradicionales.

Y si no conoce los juegos, podrá obtener las explicaciones de un monitor o consultar las fichas individualizadas para cada juego donde no sólo se indican las reglas sino también las diferentes denominaciones que puedan tener, la localidad dónde se jugaba, los materiales con los que está hecho o anécdotas curiosas relacionadas con estos juegos. Todo el material necesario para jugar (mirlos, tanganilla, cuerda, tabas, tiza, etc) se encontrará en el "tradi-juegos", un maletín especialmente diseñado para que, además del Mas de Noguera, lo pueda utilizar cualquier instalación de turismo rural, escuela o municipio que quiera ofrecer esta actividad.

Además, el turista podrá conocer el proceso de elaboración artesanal de los mirlos a través de una muestra fotográfica que estará expuesta en el centro.

La esencia del Vino y otras tradiciones

Sierra Oeste



Feria Comarcal del Albillo

En qué consiste:

Se trata de una feria de carácter anual celebrada con motivo del descube del Albillo, labor integrada dentro del proceso tradicional de elaboración del vino. En la Feria, además del vino Albillo, presentado por las distintas bodegas, se podrán degustar otros productos típicos de la gastronomía local de la comarca.

A quien va dirigida:

A todos lo públicos, en general.

Cuando se puede realizar:

14-16 de diciembre, en San Martín de Valdeiglesias.

Elementos de interpretación:

Carteles; Dípticos informativos; Expositores; Audiovisual

1

www.sierraoeste.org

Más información en:

www.agrocultur.net

En qué consiste:

Jornada de recuperación de fiestas y tradicionales: La Matanza.

Las Jornadas se orientan a la recuperación del patrimonio rural que se ha ido perdiendo a lo largo de los años, en lo que a tradiciones y festividades se refiere. Una de estas tradiciones se centra en La Matanza y se podrá conocer el proceso tradicional de matanza y disfrutara de talleres de labores vinculados a ella, almuerzo popular, degustación de vinos de la zona, bailes tradicionales y visita a la exposición temporal: útiles para la matanza.

A todos lo públicos, en general.

Cadalso de los Vidrios. Fecha por determinar

Carteles; Dípticos informativos; Audiovisual

www.sierraoeste.org

www.agrocultur.net

A quien va dirigida:
Cuando se puede realizar:
Elementos de interpretación:
Más información en:



Sierra Oeste

Esta comarca montañosa por la que discurren los ríos Alberche y Perales, se caracteriza por su relieve cambiante en el que se combinan montañas, navas, valles y vegas que aún hoy marcan su carácter rural y montano. Sus ríos y arroyos dibujan su curso con bosques de galería donde se desarrollan sauces, fresnos y alisos, estos últimos de especial valor pues son muy escasos en al Comunidad de Madrid. Además, la diversidad de ecosistemas proporciona cobijo a numerosas especies como el águila imperial ibérica, el buitre negro, el búho real o la cigüeña, siendo la mayor parte de la comarca considerada Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA 56). Otros paisajes como los agrarios, que muestran la huella de la economía tradicional de la zona, los encontramos en las zonas serranas dedicadas a la ganadería, y en las vegas donde se cultivan mayoritariamente los viñedos. La comarca ofrece además al visitante, una amplia oferta de restaurantes y alojamientos así como de empresas de actividades en las que se puede realizar desde hípica, hasta pesca, deportes de aventura o actividades acuáticas y que se puede consultar en la página web www.sierraoeste.org.

El vino y las tradiciones

Tradicionalmente las actividades de la población de la comarca han estado vinculadas a sus recursos endógenos a través de la cantería, la ganadería, la agricultura (donde cobra un papel de gran importancia el cultivo del viñedo) así como algunas industrias singulares como la del vidrio, actividades que han tenido un papel modelador de las costumbres y paisajes, tanto urbanos como rurales, fuente de la actual riqueza patrimonial de la Sierra Oeste de Madrid. En cuanto a la tradición vinícola de la comarca, ya se constata desde la Edad Media los buenos caldos que se producían, siendo la fundación del Monasterio Cisterciense de Pelayos de la Presa, en 1150, un impulso para la producción vitivinícola de la zona. No en vano, las virtudes de los vinos han quedado reflejados en textos de autores como Cervantes o Tirso de Molina y en los S. XVI y XVII los vinos se servían en las fiestas palaciegas celebradas en el Castillo de la Coracera, sito en San Martín de Valdeiglesias. Hoy en día, la actividad vitivinícola de la comarca se enmarca dentro de la D.O Vinos de Madrid, ocupando la subzona de Sanmartín, la más pequeña de las tres subzonas que la conforman, aunque la segunda en producción.





El desarrollo anual del cultivo de la vid lleva a cabo numerosos procesos que marcan el devenir de la población vinculada a esta actividad: la poda – el guiado – el raleo de los racimos – la vendimia. Por otro lado, y de modo casi paralelo, se desarrollan numerosos procesos en las bodegas: el prensado, almacenamiento, clareo, etc. Así los pequeños productores se manifiestan a lo largo de este proceso como bastión de la cultura popular donde las relaciones sociales giran alrededor de los trabajos colectivos agrarios. Sin embargo, las actuales dificultades en el sector agrario hacen necesario aportar nuevos valores a la actividad, por ello a través de la Feria del Albillo se pretende mostrar al turista la tradición y cultura vinícola de la comarca y la calidad de sus vinos de forma que la actividad turística suponga un complemento para las bodegas.

En cuanto a las actividades tradicionales de la comarca, los cambios en el sistema socioeconómico acaecidos en el siglo precedente, la perdida de importancia de la economía ligada al medio físico, tanto agrícola como forestal, los incesantes movimientos migratorios, la influencia urbana de Madrid y el constante ritmo de cambio, han provocado la ruptura de la transmisión cultural generacional incidiendo tanto en la pérdida de las tradiciones como en la pérdida del saber popular. Estas circunstancias han derivado en el desconocimiento de la población joven de las tradiciones y costumbres de la comarca, y la desaparición de un gran cúmulo de conocimientos en manos de los más mayores. Habida cuenta de esta situación se ha desarrollado, con carácter anual, la "Jornada de recuperación de fiestas y tradiciones", que durante el año 2007 ha girado entorno a la matanza. Con esta iniciativa y a través de la participación popular, se pretende la recuperación de la memoria cultural sirviéndose de las tradiciones y costumbres desaparecidas en la actualidad, aportando un valor añadido, puesto que se crea un nuevo atractivo turístico.

Feria Comarcal del Albillo (San Martín de Valdeiglesias)

La Feria Comarcal del Albillo se desarrolla en el municipio de San Martín de Valdeiglesias, con objeto de valorizar una producción agraria de gran calidad como es el vino elaborado con la variedad blanca Albillo, con un gran papel en las producciones vitivinícolas de la zona mediante un evento con carácter festivo, cultural y turístico. El motivo del festejo viene a colación de uno de los tiempos que marcan el proceso tradicional de elaboración del vino en la bodega, como es el descube del albillo.

En él se podrán conocer los productos de las diferentes bodegas de la comarca de la mano de los bodegueros y se podrán degustar las distintas variedades de vino, aunque dejando un papel protagonista a las producciones de Albillo. Además también se ofrecerán otros productos gastronómicos de la zona. Serán los propios productores-bodegueros los que tendrán la oportunidad de presentar sus productos mediante catas y degustaciones de la Feria destacando las peculiaridades y excelencias de sus productos.





Jornada de recuperación de Fiestas y Tradiciones de Cadalso de los Vidrios: La Matanza.

En un municipio como Cadalso de los Vidrios, tradicionalmente las estaciones del año vienen marcadas por los diferentes trabajos en el campo que se complementan con las fiestas. Así pues son ambos, fiestas y trabajos, el objeto de esta jornada. Aunque hoy día apenas se practica, la matanza era una manifestación cultural y social en la comarca y desempeñaba un importante papel no sólo en la subsistencia de las familias, sino en la vida social y en la relación entre vecinos, familiares y amigos del entorno.

Así, en esta jornada con espíritu festivo se podrá conocer el proceso tradicional de la matanza y aprender las técnicas y procesos participando en los talleres de labores que se realizan vinculados a esta actividad o visitar la exposición de útiles y, cómo no, saborear los productos que se extraen en una parrillada popular. Además, se podrán degustar los productos típicos de la zona en el almuerzo popular acompañado por los vinos autóctonos y disfrutar de un espectáculo de danza de bailes regionales.



Tirso de Molina, en su obra La Santa Juana, habla del vino de San Martín llegando a decir que era la misma sangre del Santo:

"...Estaba allí una mujer
más gorda que una abadesa,
cura de aquella parroquia
una sobrepelliz puesta,
o delantal remangado,
y recogiendo la ofrenda
dada al San Martín divino
que estaba sobre una mesa,
y debía de haber dado
a otro pobre la otra media

capa, porque estaba en cueros,
dijo la mujer "¿No llega,
hermano?". "Ya voy", la dije.
Saqué de la faltriquera
medio real (que no doy menos
en limosnas como aquella),
Y, tomando una medida,
me dio de sus propias venas
San Martín, la sangre blanca
que hace hablar en tantas lenguas."

El Rincón del Cereal Rincón de Ademuz



ficha técnica

En qué consiste:

Organización de fines de semana temáticos en torno al cereal con demostraciones de las labores tradicionales (siega, trilla, molienda, elaboración de pan) según época del año, degustación de la gastronomía típica y de la cultura cerealista en la comarca a través de diferentes exposiciones.

A quien va dirigida:

A todos lo públicos, en general. Especialmente dirigido al turismo familiar y al turista interesado en participar en las actividades tradicionales.

Cuando se puede realizar:

Durante todo el año, adaptando las actividades al ciclo de cultivo del cereal.

Elementos de interpretación:

Tríptico informativo; Exposición de utensilios, aperos, maquinaria agrícola y semillas; Exposición itinerante de paneles; Audiovisual

Más información en:

www.elrincondelabiodiversidad.org www.agrocultur.net



El Rincón de Ademuz

El Rincón de Ademuz es una "isla" valenciana rodeada por las provincias de Cuenca y Teruel en la que podemos encontrar, entre otras peculiaridades, el punto más alto de la Comunidad Valenciana, conocido como Pico Calderón o Alto de las Barracas (1838 m), o la Esperiega que es una variedad de manzana originaria de la comarca que se conserva varios meses.

Esta comarca, de marcado carácter rural y gran desconocida entre los propios valencianos, conserva una gran riqueza cultural y natural por descubrir. Así, sus siete singulares pueblos, junto con sus diez aldeas, nos muestran por ejemplo:

- · la arquitectura popular de la zona, con los solanares, las balconadas y el acabado en yeso rojizo,
- · la gastronomía local en la que encontramos las gachas o los pastelitos de manzana y
- · las fiestas y tradiciones como la plantá del chopo que celebran en Casas Altas y Castielfabib en Semana Santa.

Además de poder disfrutar de los agradables paseos por las huertas y las ri-



beras del Túria, el Ebrón o el Bohilgues que atraviesan la comarca o visitar el Molino Centro de Interpretación del Agua de Ademuz, el Museo del Horno de Mas del Olmo o los Museos Etnológico y del Cubo de la Puebla de San Miguel. Para los amantes de la naturaleza, el Rincón de Ademuz cuenta con una extensa red de senderos y de BTT y con el Parque Natural de la Puebla de San Miguel, además de un sinfín de paisajes que integran la actividad tradicional productiva con los parajes naturales. Entre los agrarios, moldeados por la actividad humana, encontramos los campos de cereal, los bancales aterrazados de almendros o las huertas de manzanos mientras que los parajes naturales albergan una amplia gama de especies florísticas típicas de la zona mediterránea. También para el visitante que quiera pasar unos agradables días conociendo esta comarca, ésta cuenta con una amplia oferta de alojamientos rurales que se puede consultar en la Oficina Comarcal de Turismo o a través de la página web www.rincondeademuz.com



El Cereal

El cereal ha sido el cultivo predominante en el Rincón de Ademuz hasta mediados del s. XX pues su rusticidad le permitía adaptarse a las condiciones climáticas de la comarca y su contenido nutricional lo convirtieron en el alimento básico para la población y el ganado. Las especies tradicionales cultivadas han sido el trigo, la cebada, la avena y el centeno. Este último no sólo se cultivaba en las tierras más pobres por su resistencia, sino también en las zonas más altas, hasta los 1700 m de altura. Su paja, de mayor longitud que la del resto de los cereales, se utilizaba para fabricar cestos y también los "sitios" sobre los que se colocan los calderos de cobre en los que se cocinan las gachas. Sin embargo, el centeno apenas se cultiva en la actualidad porque tiene menor rendimiento. La importancia del cereal en la comarca ha generado un amplio y variado patrimonio que todavía permanece: las antiguas eras y pajares que nos muestran la arquitectura tradicional y que se pueden encontrar en el entorno más cercano de los pueblos, algunos molinos hari-



neros junto a los ríos que todavía conservan la antigua maguinaria, la gastronomía popular representada por las deliciosas gachas y los regañaos y una artesanía especializada en la cestería realizada con las cañas del cereal. También consideramos parte de este patrimonio los paisajes que nos brinda el cereal, cultivado en bancales ondulantes que roban espacio a los coscojares, o entre los almendros, o junto a los manzanos como los maizales. Un paisaje vivo y cambiante como nos muestra su colorido de verdes y dorados.

Pero además, el cultivo del cereal generó en la comarca una cultura agraria que, aunque ha quedado desplazada por las actuales técnicas agrarias, todavía se mantiene en la memoria de los mayores que nos han explicado las técnicas tradicionales de cultivo, las herramientas y utensilios que utilizaban, cómo eran las duras jornadas de trabajo y nos han transmitido parte de su sabiduría, que también forma parte de este patrimonio rural que no se ve pero que nosotros queremos conservar para su disfrute. Yubada: es una unidad de superficie para las parcelas del monte. Procede de yugo ya que era la superficie que aran dos bueyes en un día. 3 yubadas son 1 hectárea. En una yubada podía sembrarse 1 fanega de trigo, 1 fanega de centeno y algo menos de una fanega de avena. 1 fanega son 32 Kg.

"En septiembre, quien tenga trigo que siembre"

"El pan se hacía una sola vez a la semana. En casa se hacían 20 panes que se consumían durante toda la semana"



El Rincón del Cereal

La cultura del cereal todavía mantiene fresca su huella en el Rincón de Ademuz y desde la asociación Albar se pretende no sólo conservar y recuperar este patrimonio, sino también darlo a conocer para que sea valorado. Por ello, a través de "El Rincón del Cereal" se podrá aprender sobre la cultura del cereal mientras participa a lo largo de un fin de semana en diferentes actividades. Así, el turista podrá visitar una exposición itinerante que muestra la importancia del cereal en la comarca o la exposición de maquinaria, aperos, artesanía y semillas, además de descubrir cómo distinguir los granos de trigo de los de cebada o cuántas variedades de maíz existen. También podrá aprender, de la mano de un agricultor, a segar utilizando la corbella y la zoqueta, cómo se hacen los haces y los vencejos para transportar el cereal hasta la era, cómo se trilla con el trillo tirado por el mulo, cómo se preparan las eras o porqué los pajares tienen dos alturas. Además, una vez terminadas las labores del campo, se mostrará cómo se muele el grano y el proceso para elaborar pan, desde el cernido de la harina en una antigua artesa, hasta el amasado y el horneado en un horno de leña para que el visitante pueda elaborar su propio pan.

Y entre actividad y actividad se ofrecerá una degustación de la gastronomía típica hecha a base de harina como los regañaos, los buñuelos o las gachas. También se podrán visitar el Molino-Centro de Interpretación del Agua de Ademuz, el Museo del Horno de Mas del Olmo o el Museo Etnológico de la Puebla de San Miguel o realizar una visita guiada por la arquitectura cerealista de Castielfabib, conocer los diferentes pueblos y disfrutar de los singulares paisajes.

Les Mans dels Ports

Els Ports - Maestrat



fit x a técnica

En què consisteix:

Les Mans dels Ports és un itinerari turísticcultural entorn dels oficis/activitats tradicionals que compta amb 10 activitats diferents que es poden visitar de forma independent.

A qui va dirigida:

Al turisme familiar, grups d'adults i grups d'escolars.

Quan es pot realitzar:

Durant tot l'any, excepte les activitats a realitzar en el Mas de Todolella i l'activitat del pasturatge que es realitzaran acord els cicles dels cultius i el bestiar respectivament, per la qual cosa podrien ser canviants al llarg de l'any.

Elements d'interpretació:

Museus, centres d'interpretació, demostracions, rutes guiades, exposició fotogràfica, audiovisuals, tallers, fullets.

Més informació en:

www.lesmansdelsports.com www.agrocultur.net

Els Ports-Maestrat

Es tracta d'un territori d'interior abrupte i muntanyós molt atractiu pel seu paisatge, tradicions, gastronomia local i pel grau de conservació dels seus pobles, tranquils i acollidors que conserven en gran manera la seua arquitectura popular i ofereixen al visitant nombrosos monuments civils i religiosos que reflecteixen la importància històrica d'estes poblacions durant l'etapa medieval. La comarca Els Ports-Maestrat invita a gaudir intensament de la naturalesa perquè les dos terceres parts del territori estan ocupades per terreny forestal. Així, podrem trobar boscos de carrasques i roures, com en el Barranc dels Horts en Ares del Mestre, esguitats de penyes, barrancs, ermites... Este bell i variat paisatge acull a una fauna nombrosa, en la que les llebres, esquirols, perdius i guatlles conviuen amb el porc senglar, la cabra hispànica, l'àguila reial, el voltor negre o el gat salvatge. Altres elements característics de la comarca són les mostres d'art rupestre llevantí presents en Ares del Mestre o Benassal i la seua gastronomia, en la que podem degustar l'olla" o el "tombet".

A més, la comarca compta amb una àmplia gamma de serveis hotelers, restaurants i allotjaments que es poden consultar en www.elsports.net





Els oficis tradicionals

Els oficis tradicionals són el reflex de la forma en què els habitants d'un territori aprofiten els recursos i, al seu torn, influeixen en el modelatge del paisatge, en el desenvolupament de noves eines, en la vida i costums d'estos habitants. Suposen, per tant, un llegat cultural que en part es manté viu en la comarca dels Ports-Maestrat.

Així, encara es desenvolupen en la comarca activitats com el pasturatge, que si bé va tindre el seu apogeu en els s. XIV-XV, es continua mantenint basat en una ramaderia ovina extensiva. O la fabricació d'"espardenyes" que va estar vinculada al cultiu de les matèries primeres com el cànem, l'espart i el jute, que també es produïa en la comarca per a abastir els artesans.

Les masies o "massos" eren el centre de l'activitat agrària i ramadera desenvolupada pels "masovers". Al voltant del mas s'estenien els camps, les pastures, boscos i tota una mostra d'arquitectura popular de pedra en sec que encara es pot contemplar en innumerables murs especialment en el municipi de Vilafranca. Estos murs



de pedra, junt amb les cases veïnes, són obra dels agricultors i ramaders que en temps passats es van dedicar a "netejar" de pedres el pedregós terreny per a poder cultivar o obtindre pastura per al bestiar i les van utilitzar per a construir quilòmetres de murs i refugis on resguardar-se i que hui en dia constitueixen un valuós llegat d'arquitectura popular.

Com a complement de l'activitat agrària i aprofitant la llana proporcionada pel bestiar, es va desenvolupar a la comarca una indústria tèxtil que va proporcionar treball a gran part de la població fins a finals del s. XVIII. Ja en el s. XIX la producció de faixes es distribuïa per tota Espanya inclòs al Marroc de la mà del "faixero". En l'actualitat encara hi ha esta activitat, i si bé es troba concentrada en xicotetes fàbriques i els processos estan mecanitzats, encara els cordons de la faixa es fan a mà. Un altre dels oficis tradicionals a la comarca era el de forner, que proporcionava el pa a la població que no disposava de forn propi i era essencial per a fabricar les pastes típiques de les diferents festivitats.



Les Mans dels Ports

La idea general del projecte és la creació d'un itinerari cultural turístic, la temàtica central del qual siguen oficis/activitats que s'exercien antigament i en alguns casos encara hui es continuen desenvolupant en el territori. En este itinerari cultural s'han inclòs 10 experiències relacionades amb estos oficis tradicionals, que són:

Xert: La ruta de les oliveres mil·lenàries

De la mà de la Cooperativa Clot d'En Simó es podran realitzar diverses activitats entorn a l'oli. L'activitat s'iniciarà amb un tast d'oli d'oliva verge extra en què el visitant podrà aprendre a identificar les característiques organolèptiques d'este producte; se seguirà amb la degustació dels productes cooperatius de la comarca. A més, es realitzarà una visita guiada per la Ruta de les Oliveres Mil·lenàries de Xert, un passeig per la història en què el visitant descobrirà les barraques i pous, construccions tradicionals realitzades en

pedra en sec, i les espectaculars oliveres mil·lenàries, arbres monumentals que han deixat la seua empremta en el paisatge, en la cultura i la gastronomia del territori. Per a finalitzar la ruta, es visitarà la "tenda taula" de la cooperativa on es podran adquirir els productes alimentaris cooperatius tradicionals de la comarca així com l'oli d'oliveres mil·lenàries, d'excel·lent qualitat. A més, s'oferirà al visitant la possibilitat de realitzar un esmorzar en el restaurant Clot d'en Simó gestionat per la cooperativa, basat en la gastronomia típica del Maestrat.

La Torre d'En Besora: L'extracción de mineral de ferro de la Mina Esperança

L'antiga mina Esperança ha sigut preparada perquè el visitant puga recórrer de forma guiada les seues galeries naturals i reviure així l'experiència en un jaciment de ferro real. Esta visita ens remuntarà 100 anys arrere per a fer-nos reviure la frenètica activitat d'extracció del mineral.





Ares del Maestre: La ramaderia i el pasturatge

En esta activitat el turista podrà viure per un dia com un pastor acompanyat per Juli Bayot, les seues ovelles i la seua gossa de rabera Espurna, que oferirà la possibilitat de realitzar diferents activitats:

- · Eixides amb les seues ovelles donant a conèixer el maneig del bestiar ex tensiu, l'entorn (paisatge i construccions sobre la pedra seca, botànica...), etc.
- · Demostracions amb la seua gosseta.
- · Durant el mes de juny de cada any se celebra el concurs de gossos de rabera en Ares. A este esdeveniment s'afegeixen altres activitats com ara:
 - · Cine i teatre temàtic al carrer
 - · Presentació d'una exposició sobre el pasturatge
 - · Taller d'ensinistrament
 - \cdot Excursió acompanyada pel pastor
 - · Concurs de gossos de rabera
 - · Concurs d'esquiladors d'ovelles
 - · Menjars i sopars populars

Castellfort

On es visitarà l'antic forn municipal de pa, actualment convertit en museu i on es poden realitzar demostracions d'elaboració de pa i pastes tradicionals de la zona.

Vilafranca

A Vilafranca es podrà visitar el Museu interactiu de la Pedra Seca. Guillem Monferrer, AEDL de Vilafranca i coneixedor d'este recurs i de l'antic ofici, ens guiarà per les quatre rutes de pedra en sec per a gaudir de paratges on hi ha gran densitat d'elements d'esta arquitectura popular. També es convoquen tallers dirigits a tot tipus de públic per a aprendre esta tècnica de construcció popular i convertir-se en "paredadors" per un dia.

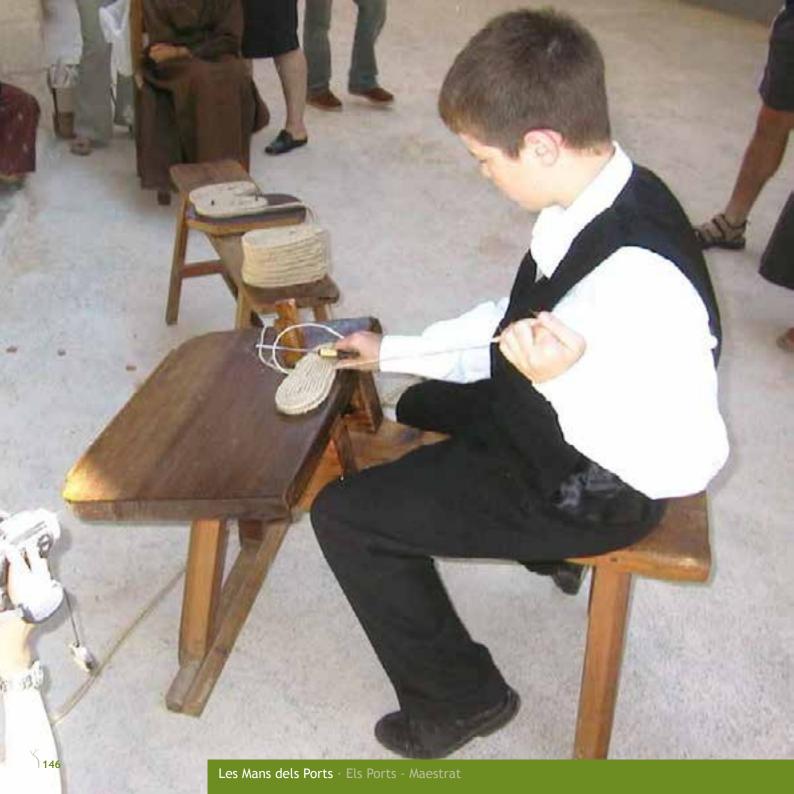
Portell de Morella: Museu del tèxtil

A Portell es podrà visitar el Centre d'Interpretació del Tèxtil, que ha sigut i continua sent una de les principals activitats econòmiques del municipi. En este espai es troben antics telers de fusta i una altra maquinària antiga que permetrà conèixer l'evolució del procés de fabricació del tèxtil al llarg dels anys.

Cinctorres

La faixa va ser durant segles la principal activitat econòmica de la localitat, en la que tot el poble es trobava implicat en les seues diferents fases productives. En Cinctorres es pot visitar el Centre d'Interpretació de la Faixa i visitar algunes de les empreses per a veure demostracions in situ de la fabricació d'este producte tan tradicional en el municipi.





Forcall i La Mata_ La història de l'ofici d'espardenyer i l'elaboració d'espardenyes.

La fabricació d'espardenyes de cànem ha sigut una activitat de gran importància en els municipis de Forcall i La Mata de què encara hui es conserven utensilis, maquinària i fotografies que es podran conèixer en l'exposició dedicada a l'espardenya i a l'ofici d'espardenyer ubicada a l'Ajuntament de Forcall. A més, en el poble de La Mata es podrà visitar l'únic taller de fabricació d'espardenyes que ha perdurat, i en el que Monxo i Inma mostraran al visitant la fabricació tradicional d'espardenyes transmesa de generació en generació i que encara apliquen en la seua producció.

La Todolella

Torre Julián és un mas que ofereix servei d'allotjament i restaurant. A més, els seus propietaris exerceixen activitats agropecuàries, la majoria de les quals es troben sota el certificat del Comitè d'Agricultura Ecològica. Els productes resultants de l'explotació són oferits en el seu servei de restaurant. La visita al mas permetrà al visitant conèixer com viu un masover autèntic i les activitats agrícoles del mas, a més de poder participar en algunes d'elles com són, entre altres, l'elaboració d'oli i pa.

El recorregut per esta ruta pot dissenyar-se a la carta i contractar-se de forma individual a través dels números de telèfon de cada un dels gestors que es poden trobar en les pàgines web: www.lesmansdelsports.com i www.agro-cultur.net i en els distints fullets de la ruta que s'ubicaran en allotjaments rurals i oficines d'informació turística. O també poden contractar-se els paquets turístics que seran oferits en un futur, també a través de la pàgina Web.

Fitxa técnica

En qué consiste: Les mans dels Ports es un itinerario turístico-cultural entorno a los oficios/actividades tradicionales que cuenta con 10 actividades diferentes que se pueden visitar de forma independiente. A quien va dirigida: Al turismo familiar, grupos de adultos y grupos de escolares. Cuando se puede realizar: Durante todo el año, excepto las actividades a realizar en la Masía de Todolella y la actividad del pastoreo que se realizarán acorde los ciclos de los cultivos y el ganado respectivamente, por lo que podrían ser cambiantes a lo largo del año. Elementos de interpretación: Museos, centros de interpretación, demostraciones, rutas guiadas, exposición fotográfica, audiovisuales, talleres, folletos. Más información en www.lesmansdelsports.com

Els Ports-Maestrat (Pág 138)

Se trata de un territorio de interior abrupto y montañoso muy atractivo por su paisaje, tradiciones, gastronomía popular y por el grado de conservación de sus popular y ofrecen al visitante numerosos monumentos civiles y religiosos que reflejan la importancia histórica de estas poblaciones durante la etapa medieval. La comarca Els Ports-Maestrat invita a disfrutar Intensamente de la naturaleza pues las dos terceras partes del territorio están ocupadas por terreno forestal. Así podremos encontrar bosques de carrascas y robles, algunos centenarios, como el Barranc dels Horts en Ares del Maestre de alto valor ecológico, extensos bosques salpicados de peñas, barrancos, ermitas... Este hermoso y variado paisaje acoge a una fauna numerosa, en la que las liebres, ardillas, perdices y codornices conviven con el jabalí, la cabra hispánica, el águila real, el buitre leonado o el gato montés. Otros elementos característicos de la comarca son las muestras de arte rupestre levantino presentes en Ares del Maestre o Benasal o su gastronomía en la que podemos degustar la "olla" o el "tombet". Además, la comarca cuenta con una amplia gama de servicios hoteleros, restaurantes y alojamientos que se pueden consultar en www.elsports.net.

Los oficios tradicionales

(Pág 140-141)

(Pág 137)

Los oficios tradicionales son reflejo de la forma en que los habitantes de un territorio aprovechan los recursos y a su vez influyen en el modelado del paisaje, en el desarrollo de nuevas herramientas, en la vida y costumbres de estos habitantes. Suponen, por tanto, un legado cultu-

ral que en parte se mantiene vivo en la comarca de Els Ports-Maestrat. Así, todavía se desarrollan en la comarca actividades como el pastoreo, que si bien tuvo su apogeo en los s. XIV_XV, se sigue manteniendo basado en una ganadería ovina extensiva. O la fabricación de "espardenyes" que estuvo vinculada al cultivo de las materias primas como el cáñamo, el esparto y el vute, vque también se realizaba en la comarca para abastecer a los artesanos. Las masías o "massos" eran el centro de la actividad agraria y ganadera desarrollada por los "masovers" o agricultores que realizaban todo tipo de tareas agrarias y ganaderas. Alrededor de la masía se extendían los campos, los pastos, bosques y toda una muestra de arquitectura popular de piedra en seco que todavía se puede contemplar en innumerables muros especialmente en el municipio de Vilafranca. Estos muros de piedra, junto con las casas aledañas, son obra de los agricultores y ganaderos que en tiempos pasados se dedicaron a "limpiar" de piedras el pedregoso terreno para poder cultivar u obtener pastos para el ganado y las utilizaron para construir kilómetros de muros y refugios donde resguardarse y que hoy en día constituyen un valioso legado de arquitectura popular. Como complemento de la actividad agraria y aprovechando la lana proporcionada por el ganado, se desarrolló en la comarca una industria textil que proporcionó trabajo a gran parte de la población hasta finales del s. XVIII. Y en el s. XIX la producción de fajas se distribuía por toda España incluso en Marruecos de la mano del "faixero". En la actualidad todavía existe esta actividad, y si bien se encuentra concentrada en pequeñas fábricas y los procesos están mecanizados, todavía los cordones de la faja se hacen a mano. Otro de los oficios tradicionales en la comarca era el de panadero (forner), que proporcionaba el pan a la población que no disponía de horno y era esencial para fabricar las pastas típicas de las diferentes festividades.

Les Mans dels Ports

La idea general del proyecto es la creación de un itinerario cultural turístico Les mans dels Ports, cuya temática central sean oficios/actividades que se desarrollaban antiguamente y en algunos casos aún se hoy se siguen desarrollando en el territorio.

(Pág 142-147)

En este itinenario cultural se han incluído 10 experiencias relacionadas con estos oficios tradicionales, que son:

Xert:La ruta de los olivos milenarios

De la mano de la Cooperativa Clot d'En Simó se podrán realizar varias actividades entorno al aceite. La actividad se iniciará con una cata de aceite de oliva virgen extra en la que el visitante podrá aprender a identificar sus características organolépticas de este producto, se seguirá con seguida de la degustación de los productos cooperativos de la comarca. Además, se realizará una visita guiada por la Ruta de los Olivos Milenarios de Xert, un paseo por la historia en la que el visitante descubrirá las barracas y pozos, construcciones tradicionales realizadas en piedra en seco, y los espectaculares olivos milenarios, considerados como árboles monumentales y que han dejado su huella en el paisaje, en la cultura y la gastronomía del territorio. Para finalizar la ruta, se visitará la "tenda taula" de la cooperativa en la que se podrán adquirir los productos alimentarios cooperativos tradicionales de la comarca así como el aceite de olivos milenarios de excelente calidad.

Además, se ofrecerá al visitante la posibilidad de realizar un almuerzo en el restaurante Clot d'En Simó gestionado por la cooperativa basado en la gastronomía típica del Maestrat.

La Torre d'En Besora: La extracción de mineral de hierro de la Mina Esperanza

La antigua mina Esperanza ha sido acondicionada para que el visitante pueda recorrer de forma guiada sus galerías naturales y revivir así la experiencia en un yacimiento de hierro real. Esta visita nos remontará 100 años atrás para hacernos revivir la frenética actividad de extracción del mineral. Ares del Maestre: La gandería y el pastoreo

En esta actividad el turista podrá vivir por un día como un pastor acompañado por Juli Bayot, sus ovejas y su perra pastora Espurna, que ofrecerá la posibilidad de realizar diferentes actividades:

- · Salidas con sus ovejas dando a conocer el manejo del ganado extensivo, entorno (paisaje y construcciones sobre la piedra seca, botánica, etc), etc.
- · Demostraciones con su perrita
- · Durante el mes de junio de cada año se celebraría el concurso de perros pastores en Ares. A este evento se añaden otras actividades tales como: Cine y teatro en la calle temático, presentación de una exposición sobre el pastoreo, taller adiestramiento, excursión acompañada por el pastor, concurso de perros pastores, concurso de esquiladores de ovejas y comidas y cenas populares.

Castellfort

Donde se visitará el antiguo horno municipal de pan, actualmente convertido en museo y donde se pueden realizar demostraciones de elaboración de pan y pastas tradicionales de la zona.

Vilafranca

En Vilafranca se podrá visitar el Museo interactivo de la Piedra Seca. Guillem Monferrer, AEDL de Vilafranca y conocedor de este recurso y del antiguo oficio nos guiará por las cuatro rutas de piedra en seco para disfrutar de pa-

rajes donde existe gran densidad de elementos de esta arquitectura popular. También se convocan talleres dirigidos a todo tipo de público para aprender esta técnica de construcción popular y convertirse en "paredadors" por un día.

Portell de Morella: Museo del textil

En Portell se podrá visitar el Centro de Interpretación del textil, que ha sido y sigue siendo una de las principales actividades económicas del municipio. En este espacio se encuentran antiguos telares de madera y otra maquinaria antigua que permitirá conocer la evolución del proceso de fabricación del textil a lo largo de los años.

Cinctorres

La faja fue durante siglos la principal actividad económica de la localidad, en la que todo el pueblo se encontraba implicado en sus diferentes fases productivas. En Cintorres se puede visitar el Centro de Interpretación de la faja y visitar algunas de las empresas para ver demostraciones in situ de la fabricación de este producto tan tradicional en el municipio.

Forcall y La Mata: La historia del oficio de alpargatero y la elaboración de alpargatas.

La fabricación de alpargatas de cáñamo ha sido una actividad de gran importancia en los municipios de Forcall y La Mata de la que aún hoy se conservan utensilios, maquinaria y fotografías que se podrán conocer en la exposición dedicada a la alpargata y al oficio de alpargatero ubicada en el Ayuntamiento de Forcall. Además, en el pueblo de La Mata se podrá visitar el único taller de fabricación de alpargatas que ha perdurado, y en el que Moncho e Inma mostrarán al visitante la fabricación tradicional de alpargatas transmitida de generación en generación y que todavía aplican en parte de su producción.

∡a Todolella

más sus propietarios desarrollan actividades agropecuarias, la mayoría de las cuales se encuentran bajo el certificado del Comité de Agricultura Ecológica. Los productos resultantes de la explotación son ofrecidos en su servicio de restaurante. La visita a la masía permitirá al visitante conocer cómo vive un masovero auténtico y las actividades agrícolas de la masía, además de poder participar en algunas de ellas como son, entre otras, la elaboración de aceite y pan. El recorrido por esta ruta puede diseñarse a la carta y contratarse de forma individual a través de los números de teléfono de cada uno de los gestores que se pueden encontrar en las páginas web: www.lesmansdelsports.com y www.agrocultur. net y en los distintos folletos de la ruta que se ubicarán en alojamientos rurales y oficinas de información turística. O también pueden contratarse los paquetes turísticos que serán ofrecidos en un futuro, también a través de la página Web.

