Experiencias positivas en Red Natura 2000

60 AÑOS

SEO BirdLife

índice

02 INTRODUCCIÓN

02 Mucho más que reservas naturales, por Pía Bucella, directora de Capital Natural de la Comisión Europea
04 Nuestra auténtica riqueza, por Asun Ruiz, directora ejecutiva de SEO/BirdLife
06 La red de espacios protegidos más importante del mundo
08 El proyecto Life+ *Activa tu auténtica riqueza. Red Natura 2000*

10 FRASES DESTACADAS DE LOS PROTAGONISTAS DE LAS EXPERIENCIAS

12 EXPERIENCIAS POSITIVAS DE CONSERVACIÓN Y DESARROLLO

12 01 GANADERÍA

14 Pastoreo en Aralar y el queso de montaña, Guipúzcoa
16 Ganadería extensiva y medidas de prevención ante ataques de lobo, Guadalajara y Segovia
18 Beneficios del pastoreo ovino en el Alto Aragón, Huesca
20 Ganadería tradicional en el Parque Natural de Redes, Asturias
22 Abella Lupa, apicultura ecológica en la Serra do Xurés, Orense
24 Aula apícola Sierra del Hoyo, Madrid
26 Casa Jauregia: ganadería, leche y derivados ecológicos y agroturismo en Anitz, Navarra

28 02 AGRICULTURA

28 El Colletero, Mujeres de Nalda, La Rioja
30 Viñedos con marca natural en Noja, Cantabria
32 Viñas y aves junto al Duero, Valladolid
34 Huertos ecológicos en Soto del Grillo, Rivas Vaciamadrid
36 Agricultura integrada en el Bajo Vinalopó, Alicante
38 Cultivo ecológico de espelta en Palazuelos, Guadalajara

40 03 FORESTAL

40 Comedor micológico en Tabuyo del Monte, León
42 El Acebarillo y el acebal de Garagüeta, en Soria
44 Caza en la finca Las Ensanchas, Ciudad Real
46 Corcho en las sierras de Espadán y Calderona, Castellón
48 Aprovechamiento de castañas en el valle del Genal, Málaga
50 Parque micológico de Ultzama, Navarra

52 04 MARINO

52 Reserva marina Os Miñarzos, A Coruña
54 Suralgae, aprovechamiento de algas en la Bahía de Cádiz
56 Pesca artesanal de la llampuga, Mallorca
58 Reserva marina La Restinga, El Hierro

60 05 TURISMO

60 Ecoturismo en la finca Las Torrecillas, Murcia
62 Camelleros del Parque Nacional de Timanfaya, Lanzarote
64 Cámpings singulares en la costa de Gerona
66 El Rincón de los Cerezos en Las Villuercas, Cáceres
68 Turismo de grullas en la Laguna de Gallocanta, Aragón

INTRODUCCIÓN

MUCHO MÁS QUE RESERVAS NATURALES

Por Pía Bucella

El proyecto LIFE+ *Activa tu auténtica riqueza. Red Natura 2000*, del que forma parte esta publicación, tiene por objeto contribuir a la aplicación efectiva de la Directivas Aves y Hábitats y a promover un mejor conocimiento y protección de la Red Natura 2000 y de la biodiversidad en su conjunto.

Junto con el instrumento LIFE, estas Directivas han sido las herramientas clave de la UE para la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad en las dos últimas décadas. Gracias a la Directiva Hábitats, nuestro conocimiento sobre la situación y las necesidades de gestión de las especies y los hábitats en Europa han aumentado considerablemente, al igual que nuestra capacidad de acción. También se ha promovido una mayor financiación para la conservación de la naturaleza, a través, por ejemplo, de los fondos agrícolas y de cohesión de la Unión Europea.

La mayor contribución de la Directiva de Hábitats desde su aprobación en 1992 ha sido la creación de la Red Natura 2000, la mayor red coordinada de espacios protegidos en el mundo, que incluye actualmente más de 27.000 espacios, cubriendo casi una quinta parte del territorio terrestre de la UE. En España, se han designado más de 1.700 espacios Natura 2000. Con más de una cuarta parte de su territorio terrestre incluido en la Red Natura 2000, España es el Estado Miembro que mayor superficie total aporta a la Red. Estos datos evidencian la rica biodiversidad de este país, un auténtico punto caliente o *hotspot* de biodiversidad en la UE y en el mundo.

La Red Natura 2000 es mucho más que un conjunto de reservas naturales. Se trata de personas y naturaleza y de asegurar que la conservación y la utilización sostenible van de la mano con la generación de beneficios para los ciudadanos locales y la economía en general. Ofrece nuevas oportunidades para el desarrollo sostenible, así como para el turismo y el desarrollo de actividades recreativas. La Red Natura 2000 ha contribuido a desarrollar nuevas formas de colaboración entre las autoridades públicas, organizaciones de conservación de la naturaleza, propietarios de tierras y usuarios, generando nuevas formas de trabajar unidos.

Pero a pesar de los notables avances y éxitos alcanzados, quedan aún importantes retos en la aplicación de las Directivas de Aves y Hábitats. Todavía hay mucho por hacer para que todas las especies y hábitats de interés para la conservación en la UE disfruten de un estado de conservación favorable, ya que actualmente a nivel europeo tan sólo el 17% de las especies y los hábitats recogidos en la Directiva Hábitat han alcanzado esa meta. El principal desafío actual consiste en garantizar que los espacios de la Red Natura 2000 sean gestionados y restaurados eficazmente. Por otro lado, la protección de los espacios debe extenderse también al medio marino, donde aún se requieren grandes esfuerzos y avances.

Ganadería ovina en la ZEPA y LIC Ordesa y Monte Perdido.

La aplicación plena y efectiva de las Directivas de naturaleza es uno de los principales pilares de la Estrategia de la UE sobre Biodiversidad para el 2020, nuestro plan para detener y revertir la pérdida de biodiversidad y servicios de los ecosistemas en 2020.

Si hemos de alcanzar estos objetivos, es necesario proporcionar el marco normativo y los incentivos adecuados para que aquellos que poseen y gestionan espacios de la Red Natura 2000 se vean recompensados por los servicios que estos espacios prestan. Por otra parte, tenemos que asegurarnos de que las políticas nacionales y de la UE, como el transporte, la energía, la agricultura, la silvicultura y el uso del territorio asumen plenamente los objetivos y requisitos de protección de la Red Natura 2000 y la biodiversidad en general.

Invertir en la Red Natura 2000 es invertir en nuestro futuro. Estos espacios nos proporcionan un amplio abanico de servicios vitales, tales como el almacenamiento de carbono, el control de inundaciones o el mantenimiento de la calidad del agua. El valor de los servicios ambientales que proporciona la Red Natura 2000 se estima entre 200.000 y 300.000 millones de euros por año. Los beneficios aportados son, en todo caso, muy superiores a los costes de gestión de la red, estimados en menos de 6.000 millones de euros al año. La Red Natura 2000 constituye una auténtica riqueza natural, de cuya conservación y mejora todos somos responsables.

Sin embargo, todavía pocas personas conocen y comprenden el valor de nuestra Red. Por ello, una de las medidas fundamentales de la estrategia de biodiversidad de la UE tiene por objetivo mejorar la conciencia pública y la comunicación acerca de la Red Natura 2000. Espero que este proyecto LIFE+ *Activa tu auténtica riqueza. Red Natura 2000* contribuya a este objetivo y que logre el éxito de conectar a las personas con la biodiversidad y la Red Natura 2000.

Pía Bucella es directora de Capital Natural de la Comisión Europea.

INTRODUCCIÓN

NUESTRA AUTÉNTICA RIQUEZA

Por Asun Ruiz

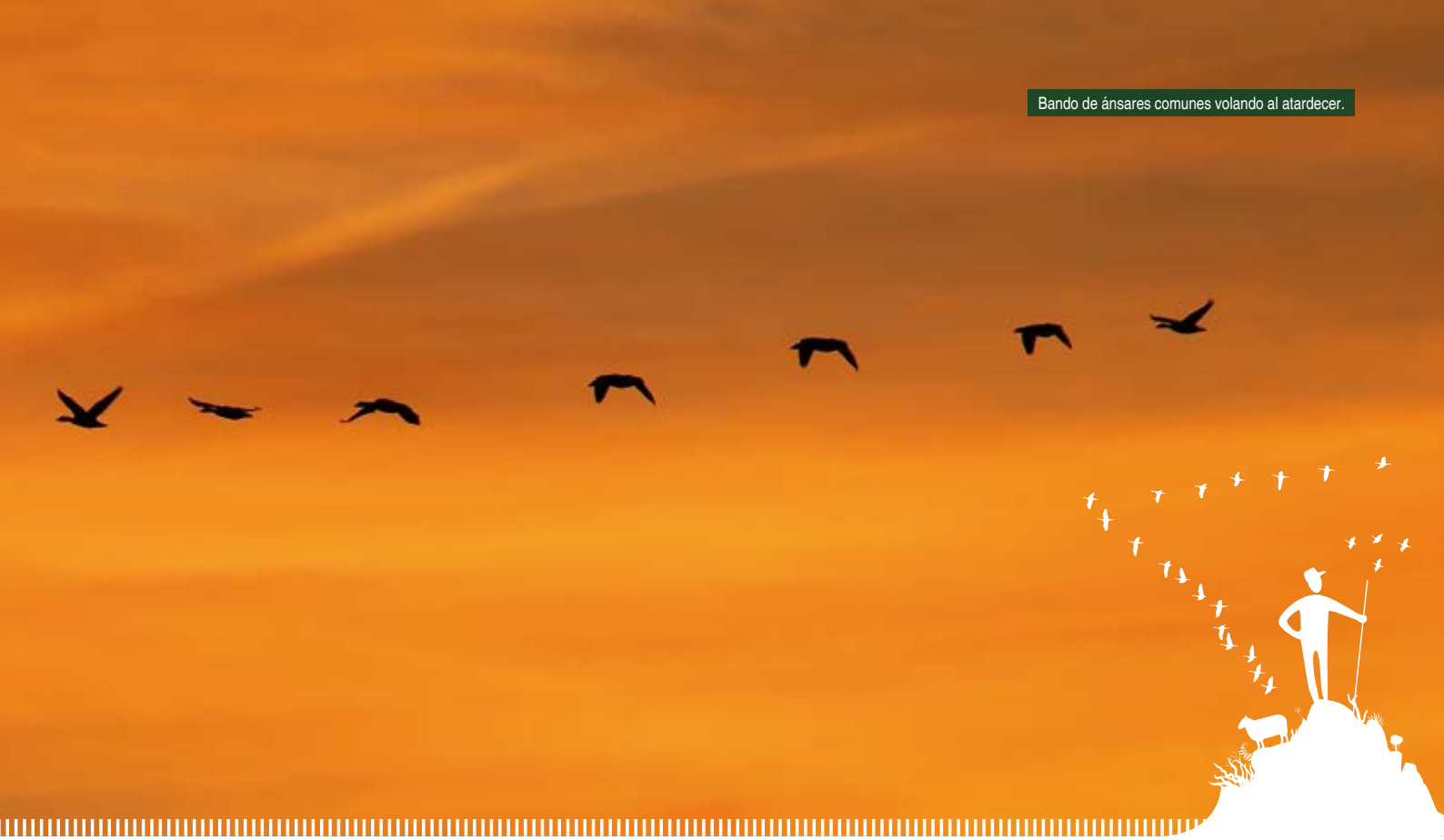
No se puede conservar aquello que no se conoce. Esta máxima ha impulsado el trabajo de SEO/BirdLife desde su fundación en 1954. Durante décadas, ese conocimiento ha impulsado y dotado de fundamento las acciones que nuestra ONG ha llevado a cabo para defender, restaurar y divulgar algunos de los lugares más valiosos de nuestro territorio. Uno de los primeros fue Doñana, un frente de batalla inicial en el que luchamos para impedir la destrucción de un patrimonio común a todos los ciudadanos.

Fue allí, en torno a las marismas del Guadalquivir, hacia mediados del siglo XX, donde se gestó la Sociedad Española de Ornitología y donde nació también una nueva forma de europeísmo: la de gentes de todos los países -científicos, académicos, naturalistas, ciudadanos de a pie-, que se movilizaron para impedir que se desecara uno de los paraísos naturales del continente. Doñana era lugar de invernada para decenas de miles de aves europeas y lo que allí ocurriera concernía a todo el continente. De este modo, antes de que se creara la Unión Europea, antes de que el medio ambiente entrara en las agendas políticas y antes de que el ecologismo explotara como movimiento social en todos los países de Europa, Doñana sirvió para alumbrar una primitiva forma de movimiento europeo con la naturaleza como bandera. Y allí estaba SEO/BirdLife.

Mucho ha cambiado el paisaje desde entonces. Pasados 60 años, la Unión Europea es una realidad de 28 países, el medio ambiente es una política esencial para los estados y Europa se ha dotado con una red de territorios protegidos que es la mayor del mundo: más de 27.000 espacios y un millón de kilómetros cuadrados forman la Red Natura 2000.

Pero, a pesar de esos avances, es mucho lo que falta por recorrer hasta conseguir que nuestro medio natural se conserve en buen estado. Es obligado regresar de nuevo al “conocer para conservar”. De poco sirve tener una Red Natura 2000 si, como dicen las encuestas, apenas un 10% de los europeos conoce su existencia y su significado. Por esta razón hay que insistir en que sólo se conserva aquello que se conoce. Y la Red Natura 2000 no estará del todo a salvo hasta que lo esté en el corazón de todos y cada uno de nosotros, hasta que todos los ciudadanos seamos conscientes del enorme tesoro que tenemos a nuestra disposición y luchemos para no perderlo.

Esta publicación que tienes entre las manos forma parte del esfuerzo de SEO/BirdLife para dar a conocer la importancia de la Red Natura 2000 y para concienciar sobre su conservación. Se trata de poner en valor nuestra auténtica riqueza. Con el *Life+ Activa Red Natura 2000* queremos hacer ver a la sociedad que en España y en Europa somos ricos en biodiversidad y que cuidar y respetar ese gran activo natural es la mejor garantía para capear cualquier crisis.



Bando de ánsares comunes volando al atardecer.

Por último, como directora de SEO/BirdLife, no puedo dejar de señalar la importancia que las aves han desempeñado en el proceso de designación de la Red Natura 2000 y en la protección en general del patrimonio natural. La Red Natura 2000 se declara gracias a dos grandes normativas europeas, la Directiva de Hábitats, de 1992, y la Directiva de Aves, que se remonta a 1979, fruto de la cual se han creado miles de Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA).

No es casualidad que este grupo faunístico haya merecido una directiva específica. Las aves son grandes indicadores de la calidad de los ecosistemas y, por su ubicuidad y movilidad, reaccionan rápidamente a las alteraciones en su entorno. Son, por tanto, un termómetro de los cambios ambientales y, también, un paraguas para el resto de la biodiversidad. Porque al protegerlas a ellas también se conserva el resto de elementos que las rodean.

De hecho, se ha demostrado que las áreas más importantes para las aves en todo el planeta -identificadas por BirdLife International, y conocidas como IBA (Important Bird and Biodiversity Areas)- mantienen hasta el 80% del resto de la biodiversidad mundial. Nuestra intención es que la Red Natura 2000 llegue a proteger todas las IBA, incluidas las marinas, que SEO/BirdLife ha ayudado a identificar y muchas de las cuales aún carecen de protección legal.

SEO/BirdLife es una entidad científica y conservacionista que lleva 60 años dedicada al estudio, la conservación y la divulgación de las aves y la naturaleza. Con BirdLife International está presente en 121 países, trabajando por un mundo rico en biodiversidad donde el ser humano y la naturaleza convivan en armonía.

Asunción Ruiz es directora ejecutiva de SEO/BirdLife.

60 AÑOS SEO BirdLife

INTRODUCCIÓN

LA RED DE ESPACIOS PROTEGIDOS MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO

Más de 27.000 espacios naturales de alto valor ecológico en toda Europa forman parte de la Red Natura 2000. Con una superficie de más de un millón de kilómetros cuadrados, es una de las redes de espacios protegidos más extensa del mundo. Cerca del 30% del territorio español forma parte de ella, lo que da muestra de la gran riqueza en naturaleza y biodiversidad de nuestro país. Con 1.858 espacios a fecha de diciembre de 2014, España es el Estado que más superficie aporta a la red, un 14% del total.

La Red Natura 2000 parte de la base de que los paisajes europeos han sido intervenidos por la mano humana desde hace milenios y que la biodiversidad que albergan son fruto de una interacción cultural e histórica entre el hombre y la naturaleza. Por eso, la Red Natura 2000 no aboga por la creación de *santuarios* naturales ajenos al ser humano, sino que promueve que la conservación de la naturaleza vaya acompañada de la obtención de beneficios para los ciudadanos y para la economía en general. Lejos de ser un obstáculo para el desarrollo socioeconómico, la Red Natura 2000 ofrece nuevas oportunidades para el desarrollo de actividades productivas tradicionales, actividades recreativas y turísticas.

La necesidad de preservar estos espacios en buen estado es evidente. La Comisión Europea estima que los espacios Red Natura 2000 proporcionan a los ciudadanos europeos servicios vitales como el almacenamiento de carbono, el mantenimiento de la calidad del agua o la protección frente a inundaciones y sequías valorados entre 200.000 y 300.000 millones de euros al año.

Situación legal

La Red Natura 2000 nació como tal en el año 1992 e incluye espacios designados en virtud de dos grandes leyes europeas, la Directiva de Aves, cuya primera redacción data de 1979 y la última de 2009, y la Directiva de Hábitats, de 1992. Incluye distintas figuras:

- Los Lugares de Importancia Comunitaria (LIC) son lugares que albergan tipos de hábitat naturales o especies de singular valor a escala de la Unión Europea. Estos espacios son designados en virtud de la Directiva de Hábitats. Los LIC pasan a denominarse Zonas Especiales de Conservación (ZEC) una vez que son declarados oficialmente por los estados miembro de la Unión Europea y se aprueba su plan de gestión.

- Las Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA) son lugares que albergan especies de aves silvestres a conservar en el ámbito de la Unión Europea. Las ZEPA se designan en virtud de la Directiva de Aves.

Tanto los LIC como las ZEPA pueden ser zonas terrestres o zonas marinas, aunque la red marina está todavía mucho menos desarrollada que la terrestre.

La protección de estos lugares pretende garantizar la supervivencia a largo plazo de las especies y hábitats europeos más valiosos y amenazados. Para ello, los estados de la Unión Europea deben tomar las medidas oportunas para mantener un estado de conservación favorable, como aprobar planes de gestión específicos. Estos planes de gestión son imprescindibles para conocer el estado de conservación de los valores naturales, para mantenerlos o mejorarlos y para conocer la financiación necesaria para ello.

En España, aproximadamente el 26% de los espacios de la Red Natura 2000 están siendo gestionados con un plan de gestión específico, a pesar de que todos los espacios terrestres deberían tener uno aprobado antes de 2011, según la Ley 42/2007 del Patrimonio Natural y la Biodiversidad.

A pesar de la importancia de la Red Natura 2000, existe un amplio desconocimiento en la sociedad europea sobre ella. El porcentaje de europeos que asegura conocer el término y su significado está en torno al 10% de la población.

Una vista del Lago Enol, en los Picos de Europa

EL PROYECTO LIFE+ ACTIVA TU AUTÉNTICA RIQUEZA. RED NATURA 2000

El proyecto Life+ *Activa tu auténtica riqueza. Red Natura 2000* llama a la acción a la sociedad para que conozca y se implique en la conservación de la Red Natura 2000. El 80% de los ciudadanos españoles vive en un municipio que alberga un espacio Red Natura 2000, pero a pesar de su importancia y cercanía, la Red Natura 2000 no es muy conocida por la sociedad. Diversas encuestas indican que sólo un 10% de los europeos saben lo que es la Red Natura 2000. El resto no han oído hablar de ella o conocen el nombre pero no saben explicar lo que es.

El proyecto Life+ *Activa tu auténtica riqueza. Red Natura 2000* aspira a disminuir ese desconocimiento y romper la brecha informativa. Por ello, entre 2013 y 2017, se llevarán a cabo multitud de acciones en diversos ámbitos para acercar la Red Natura 2000 a la sociedad española e implicarla en su conservación.

SEO/BirdLife y la Agencia EFE desarrollan este proyecto, apoyado por la Comisión Europea. Los cofinanciadores son el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, la Fundación Biodiversidad, Red Eléctrica de España y las comunidades autónomas de Andalucía, Castilla y León, País Vasco, Navarra, Islas Baleares, Castilla-La Mancha, Madrid y Cantabria.

NATURA 2000

Activa tu auténtica riqueza Red Natura2000

www.activarednatura2000.org

Vista aérea de uno de los Valles altos del Saja y Nansa y Alto Campo, zona LIC.

FRASES DESTACADAS
SOBRE LA RED NATURA 2000

Marian Roldán
El Colletero, Mujeres de Nalda, La Rioja
"La gestión de la Red Natura 2000 debe respetar a los actores que viven en ella, debe potenciar la participación pública, ser más cercana a sus necesidades, más concreta y más de base".

Mikel Durán
Viñedos con marca natural en Noja, Cantabria
"Estar en Red Natura 2000 nos permite hacer un paquete más completo y exigente para vender nuestro vino, con naturaleza, cultura y gastronomía".

Narciso Morales
Aprovechamiento de castañas en el valle del Genal, Málaga
"Tienen que explicarnos qué es la Red Natura 2000 y lo que supone para la gente que vivimos en ella porque no tenemos suficiente información y eso provoca miedo a que nos limiten nuestra actividad".

Úrsula López
Huertos ecológicos en Soto del Grillo, Rivas
"Un sello de procedencia de la Red Natura 2000 podría dar más valor a nuestros productos".

Sagrario Narro
El Acebarillo y el acebal de Garagüeta, en Soria
"El conocimiento de lo que te rodea te ayuda a valorarlo, te das cuenta de todas las posibilidades que te ofrece. Hay que informar a la gente sobre lo que es la Red Natura 2000".

Marisa Rodríguez
Comedor micológico en Tabuyo del Monte, León
"Doy gracias a la UE por su filosofía de abrir y conectar los territorios".

Patricia Maldonado
Caza en la finca Las Ensanchas, Ciudad Real
"El reto es convertir a la Red Natura 2000 en un valor económico. Debe reconocerse económicamente el esfuerzo de los propietarios que trabajan en la conservación de la fauna salvaje. La Red Natura 2000 si no se financia no servirá para nada".

David Díaz
Ganadería tradicional en el Parque Natural de Redes, Asturias
"Si cobro por estar en un espacio natural, tengo que ayudar a conservarlo. El futuro de los ganaderos en zonas naturales protegidas es la diferenciación y la máxima calidad".

Alexandre Cendón
Abella Lupa, apicultura ecológica en la Serra do Xurés, Orense
"Falta pedagogía en la Administración a la hora de implantar la Red Natura 2000". "La Red Natura es una buena marca de diferencia para nuestra producción".

Mikel Azcarate
Casa Jauregia: ganadería, leche y derivados ecológicos y agroturismo en Anitz, Navarra
"Vivir en Red Natura 2000 podría serme útil para la venta, un plus de marketing para el ganado y sus productos ecológicos. Pero para eso la gente tiene que saber qué es".

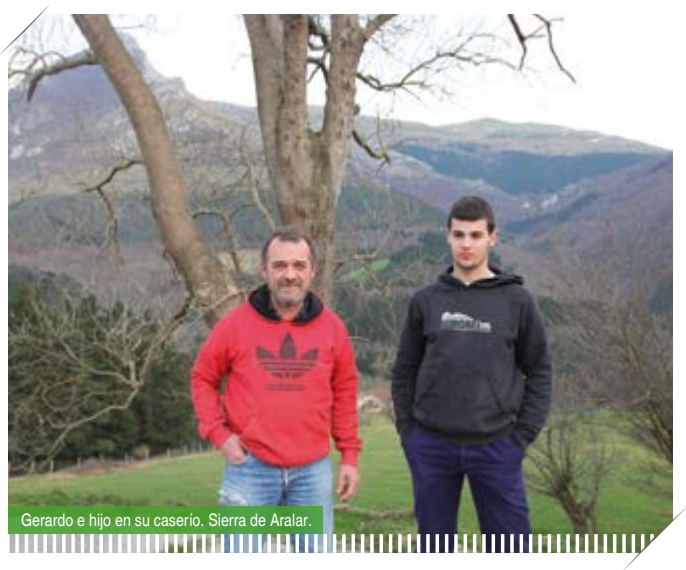
Bernard Martí
Pesca artesanal de la Llampuga, Mallorca
"Trabajando y decidiendo conjuntamente sobre los recursos marinos todos salimos ganando, el mar y los pescadores".

David Pavón
Reserva marina La Restinga, El Hierro
"Una reserva marina es un mecanismo para llegar a la pesca sostenible, no es el fin. Hay que ser conscientes de que todo lo que le haces al mar te lo haces a ti mismo".

Primitivo Pedrosa
Reserva marina Os Miñarzos, A Coruña
"Antes de que se estableciera la reserva, la mayoría pensaba: el mar no es de nadie, pues entonces lo saqueo. Ahora ya somos una mayoría los que pensamos que el mar es de todos y lo tenemos que cuidar".

Jordi Sargatal
Cámpings singulares en la costa de Gerona
"La Red Natura 2000 todavía es joven, y creo que tiene mucho futuro. A mi parecer, se debería dotar de indicadores ambientales y sociales para evaluarla y reforzarla".

Juan Miguel Montaner
Agricultura integrada en el Bajo Vinalopó, Alicante
"Podemos vender mejor nuestros productos gracias a la garantía de calidad que da estar en un espacio natural. Eso es asegurar el futuro".


Gerardo e hijo en su caserío. Sierra de Aralar.

PASTOREO EN ARALAR Y EL QUESO DE MONTAÑA, GUIPÚZCOA

Lugar: Guipúzcoa
Actividad: ganadería de ovejas *latxas* y producción de queso de montaña, con denominación de origen de Idiazábal
Protección: LIC Aralar ES2120011

"El queso de montaña sabe distinto, es más cremoso, tiene más sabor, no sé, es diferente al queso del valle". Gerardo Garmendia, pastor en Aralar, parece que lo degusta cuando lo cuenta. Gerardo vive en su caserío de Zaldibia, en Guipúzcoa. En su granja, de noviembre a abril, cuida de 300 ovejas *latxas*. Cuando se abren los pastos en mayo Gerardo las sube a la sierra de Aralar hasta el mes de octubre.

Arriba, en la montaña, las ordeña durante mayo y junio, hasta que se les acaba la leche a las ovejas que parieron en noviembre. Con la leche elabora el queso de montaña, con más grasa y más natural que el que se hace en el valle porque el pasto fresco, la "andada" libre del rebaño y la tranquilidad de la montaña dan una leche con más sabor.

En la sierra, Gerardo vive y duerme en la chabola (*txabola*) y el ganado lo hace en la borda o majada. Cuando las ovejas dejan de dar leche, aproximadamente a principios de julio, se baja a su caserío a dormir y sube a diario para que el rebaño haga su recorrido y se recoja en la borda. Los montes y las txabolas son comunales y el pastor paga una cantidad de un euro y medio por cada oveja que tiene pastando en él y otra cantidad por la utilización de la txabola y la borda.

Su trabajo le ocupa muchas horas pero ya no es tan costoso como hace unos años. Desde 2010 tiene una sala de ordeño mecánico y una pequeña quesería en la borda. Allí ordeña dos veces al día y guarda la leche en un tanque de 200 litros a 4ºC. A la mañana siguiente hace el queso y lo deja madurar en las condiciones de temperatura y humedad que da la alta montaña. No solo ahorra tiempo, ahora puede ofrecer el auténtico queso de montaña elaborado en la misma montaña en unas condiciones de higiene y seguridad óptimas.

Pastoreo de montaña y gestión del territorio

Aralar y el ganado, sobre todo de ovejas lachas (*latxas*), son pareja de hecho desde hace siglos: un tercio de Aralar son pastos de montaña dedicados al pastoreo. Su ausencia o aumento descontrolado modificaría profundamente el paisaje y el ecosistema por el que se ha incluido esta sierra en la Red Natura 2000. Mantener una actividad ganadera sostenible económica y ecológicamente parece fundamental. Tanto es así que la Sociedad de Estudios Vascos elaboró en 2010 el Manual de Buenas Prácticas Ganaderas para la conservación y mejora de los pastos de las sierras de Aralar y Aitzkorri. Entre las medidas que propone para una ganadería sostenible se encuentran el control del pastor sobre el rebaño, el mantenimiento de la andada para evitar sobrexplotación de pastos y el redileo para limitar el movimiento espontáneo de los animales, "los rebaños ejercen funciones de conservación sobre el medio rural y sus valores. Además de mantener las extensiones de los pastizales y favorecer algunas especies, evitan la proliferación de matorrales indeseados y estimulan, mediante el abonado, el crecimiento de las plantas adaptadas a su control".

De ahí la importancia de la sala de ordeño y la quesería. El proyecto nace en la cabeza de Javier Jauregi, un técnico de Etorlur, la desparecida sociedad pública de la Diputación de Guipúzcoa. Javier venía observando cómo se perdían pastores en la sierra y cómo eran sustituidos por propietarios de rebaños que dejaban sueltas las ovejas en el monte, "con los problemas de gestión de los pastizales y de la ganadería que ello provoca: ganado que se sale de su andada y se mezcla con otros, sobreexplotación en algunas zonas y problemas de convivencia entre los pastores".

El objetivo del proyecto era "facilitar la vida al pastor para que no se pierda su actividad en la sierra. Han ayudado a crear el paisaje y su presencia es garantía de tradición, cultura y un producto de calidad, natural y muy apreciado".

El queso de montaña

Los pastores se pusieron de acuerdo para definir las condiciones en las que debe realizarse este queso para tener esta denominación: "debe ser un pastor trashumante o trasterminante que sube del valle a la sierra y ordeña y elabora el queso en la txabola", comenta Javier.

Este queso es muy apreciado en el País Vasco por su sabor y su autenticidad. "Se vende fuera de aquí cada vez más, incluso en Madrid", comenta Gerardo.

GANADERÍA EXTENSIVA Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN ANTE ATAQUES DE LOBO, GUADALAJARA Y SEGOVIA

Propietario: Juan Arenas
Lugar: Cantalojas, Guadalajara, Castilla-La Mancha
Actividad: ganadería, 1.000 ovejas y 800 vacas. 14 mastines de protección
Protección: LIC y ZEPA Sierra de Ayllón ES0000164 y ES0000488, y LIC Sierra de Pela ES4240007

"No, los lobos no andan estos días por aquí". En su todoterreno espartano, Juan Arenas sube cada mañana a la sierra desde su casa de Cantalojas, mirando con atención el suelo de las pistas. Las pezuñas impresas en la tierra, las bolitas de excremento y varias décadas de experiencia le permiten encontrar su rebaño de más de mil ovejas y unas cuantas cabras, que pastan día y noche en el campo, entre los pinares, praderías y robledales contiguos al Hayedo de Tejera Negra, en Guadalajara. "¿Que cómo sé que no están? Por los mastines, porque están muy tranquilos, y las ovejas también están muy relajadas. Cuando andan los lobos cerca, tienes que ver cómo se ponen los mastines. ¡Huy! nerviosísimos, ladrando continuamente. ¡No veas cómo los barruntan!".

Al llegar donde se encuentra el rebaño, los perrazos salen a recibirle meneando el rabo con dignidad. Juan les trae cada mañana su comida, buenos trozos de carne y hueso. "A los mastines hay que darles de comer en el campo, en el sitio donde están las ovejas y criarlos con ellas desde que son cachorros".

En Cantalojas viven también dos hermanos de Juan y su padre. Entre todos, llevan este negocio familiar, que incluye una carnicería en la que venden género certificado de vacuno extensivo de la Sierra Norte. Juan es ahora, además, el presidente de la Sociedad de Ganaderos de la Sierra Norte de Guadalajara. Personaje emblemático, su pasión por la tierra donde vive y su carácter abierto y hospitalario le convierten en centro de atención permanente de estudiosos de la fauna, fotógrafos de naturaleza y hasta cineastas. Abierto a cualquier experiencia nueva, Juan ha viajado a Bosnia y a la India de la mano de ONG encargadas de intercambiar experiencias internacionales entre ganaderos.

Juan Arenas con dos cachorros de mastín.

Los mastines mantienen a raya a los lobos

Los lobos se asomaron a Cantalojas en 1996, mataron unas cuantas ovejas y desaparecieron. En aquel momento, Juan se hizo con unos pocos mastines y desde entonces está enamorado de estos perros y se ha convertido en un diestro de su manejo. "El lobo reapareció en 2007, pero ahora lo ha hecho para quedarse" vaticina Juan Carlos Blanco, experto en esta especie que levanta tantas pasiones encontradas. "Juan Arenas es un ejemplo claro de buena gestión de ganado. Con el lobo es imprescindible tomar medidas de prevención de ataques y los mastines son una de las mejores", añade. Juan Arenas ahora tiene 14 mastines. "Me trajeron hace poco una pareja de cachorros del norte de León… ¡qué buenos son!".

Los biólogos que han seguido a una loba radiomarcada en la zona han comprobado que su manada ocupa el mismo área de campeo que las ovejas de Juan. En verano las sube a la sierra, y en invierno se quedan en las proximidades de Cantalojas y Villacadima, pero siempre pernoctando en el campo. "Por las tardes, hay que dar una vuelta para evitar que alguna punta de ganado se separe del rebaño y se quede sin mastines, pero nosotros tenemos muy pocos daños."

Propietario: Rafael Finat
Lugar: Campo Azálvaro, Segovia, Castilla y León
Actividad: ganadería, 700 vacas y toros de lidia
Protección: ZEPA y LIC Campo Azálvaro-Pinares de Peguerinos ES0000189 y ES4110097

"El lobo es realmente precioso, una maravilla de animal". Muchos naturalistas suscriben esta afirmación, pero lo sorprendente es oír estas palabras de boca de un ganadero. Rafael Finat tiene dos fincas que suman casi 1.500 hectáreas en las altiplanicies de Segovia. En ellas pastan setecientas vacas entre avileñas y cruzadas. Contemplando estas laderas desarboladas, cubiertas de piornos y berrocales, Rafael Finat tiene el corazón partido entre la pasión por la naturaleza y su negocio de ganadero. En su finca el Atillo, los lobos mataron 38 becerras el año pasado, de una cabaña de 600 reses. "El ganado está asegurado, pero claro, esto no puede ser. La Administración debería pagarnos por estas pérdidas. No es justo que el peso del lobo recaiga sólo sobre los ganaderos." Cuando los lobos se establecieron en Campo Azálvaro, hacia mediados de la década pasada, Rafael Finat encontró a la vez una nueva ilusión y una fuente de quebraderos de cabeza. "Allí los vi la primera vez, en esa ladera", señala con el dedo. "Primero vi a uno, y un poco más atrás venía la pareja", rememora emocionado su primer encuentro. Y al momento, frunce un poco el ceño. "Pero luego hay que ver los daños que el lobo hace a la caza. Eso a un propietario también le supone un perjuicio". Rafael ha probado defender sus becerras con burros y ahora se plantea usar perros mastines. Su ilusión sería poder contemplar los lobos por estas parameras de las que está enamorado sin tener que soportar los daños que causa este animal.

La ZEPA y LIC Campo Azálvaro-Pinares de Peguerinos posee una abundante y singular avifauna, destacando la presencia de águila imperial ibérica y especies de rapaces necrófagas que dependen de la cabaña ganadera para sobrevivir.

Finca ganadera el "Atillo" en Segovia.

El proyecto europeo LIFE *Nature Project COEX* LIFE04NAT/IT/000144 realizado entre 2004 y 2008 demostró que el uso de vallados eléctricos y mastines reducen sensiblemente los ataques de lobo a la ganadería.

BENEFICIOS DEL PASTOREO OVINO EN EL ALTO ARAGÓN, HUESCA

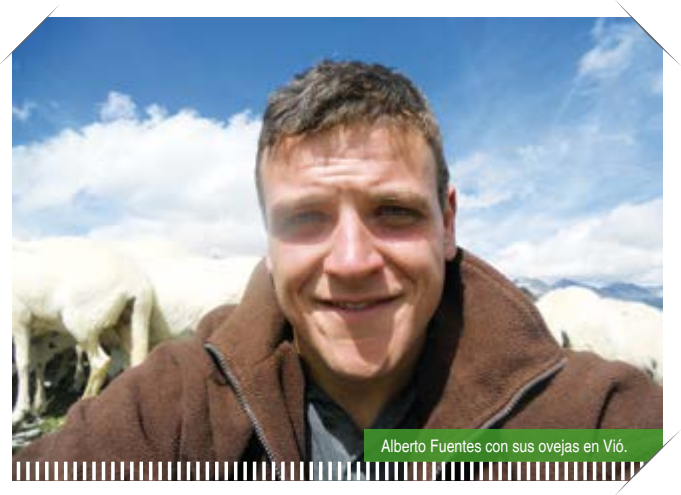
Lugar: Escalona y Vió, Huesca, Aragón
Actividad: ganadería, 800 ovejas entre padre e hijo, con las que realizan trasterminancia (trashumancia de recorrido corto)
Producto: Ovejas de carne de la raza churra tensina
Protección: ZEPA y LIC Ordesa y Monte Perdido ES0000016
www.grupopastores.coop

Alberto Fuertes es un joven de 23 años que ha decidido seguir el oficio familiar, el de pastor. Su padre, Miguel Ángel Fuertes, tiene 62 años y sigue saliendo al campo, "aunque ya le va costando porque este trabajo puede ser muy duro", puntualiza Alberto, "el último verano tuvimos tres días seguidos de pateadas elegantes porque no aparecían las ovejas. El segundo día a mi padre le cayó una pedregada en el puerto que casi lo mata", describe con humor.

El episodio se comprende mejor al situarlo en su escenario, el Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, en el escarpado Pirineo oscense. Durante toda su vida, con la entrada del estío, Miguel Ángel ha llevado sus ovejas desde el minúsculo pueblo de Vió, junto al valle de Añisclo, a los pastos altos que permanecen frescos, "y hay que llegar andando, porque desde que es Parque Nacional ya no se puede hacer pistas", se lamenta. Hay que acercarse a verlas al menos una vez cada diez días para comprobar que todo va bien y darles sal. "En alguna ocasión ha habido que ir a buscarlas más allá del Refugio Góriz, ya en la frontera con Francia, entre diez y doce horas caminando", matiza Alberto.

"Lo de Alberto no es lo normal, porque los jóvenes buscan otros oficios que consideran menos sacrificados o se pasan a las vacas que dan menos trabajo", destaca Feliciano Sesé, ganadero y alcalde de Tella, de 52 años y también miembro de la Asociación de Ganaderos de Monteperdido. Al igual que la familia Fuertes, Feliciano tiene ovejas de la raza churra tensina, autóctona en peligro de extinción que tiene que ser subvencionada para compensar su menor rentabilidad frente a linajes foráneos. Es una oveja con menor rendimiento cárnico, pero a cambio está muy bien adaptada a los climas duros de estas montañas.

Otra razón que contribuye al abandono del oficio es la evolución de los costes en el mantenimiento del rebaño. Feliciano recuerda que "cuando tenía 15 años, en mi familia vivíamos todos con 200 ovejas, ahora eso sería imposible porque los piensos han subido mucho pero el precio al que vendemos la carne no se mueve".


Alberto Fuentes con sus ovejas en Vió.

Oviaragón, una cooperativa para salvar a los pastores de Aragón

En 1981 se unieron 17 ganaderos para crear la cooperativa Carnes de Aragón, que hoy, tras varias fusiones, es Oviaragón-Grupo Pastores, integrada por más de mil pastores de toda la Comunidad Autónoma y de municipios aledaños. La cooperativa se encarga de dar salida a toda la carne de sus socios, "es verdad que lo tienes todo colocado" dicen Miguel Ángel y Alberto Fuertes, "nosotros vendemos de 600 a 700 corderos al año".

Oviaragón ha sido premiada en varias ocasiones por su política de responsabilidad social. La Cooperativa se encarga de suministrar productos, seguros, veterinarios y asesoramiento integral a los socios. Aún así el oficio de pastor en Aragón sigue en evidente retroceso, a un ritmo de pérdida de 300 pastores cada año desde hace siete, "aunque en la cooperativa hay un 20% menos de abandono que fuera de ella", matiza un portavoz del grupo.

En 1989 Oviaragón consiguió la Denominación Específica Ternasco de Aragón reconocida por la Unión Europea como una carne de alta calidad por su naturalidad. Hoy es la más vendida en España.

A pesar de los esfuerzos, los ganaderos del Alto Aragón necesitan complementar sus ingresos por otras vías. Tanto la familia Fuertes como Feliciano Sesé regentan sendos alojamientos rurales, y el propio parque "ha proporcionado empleo temporal a muchos de nosotros para tareas de mantenimiento", dice Feliciano, quien es un convencido de las ventajas de la Red Natura 2000, "yo veo como una suerte el que nuestras ovejas tengan alimento gratis de la mejor calidad durante los meses de verano".

El 20% del territorio español corresponde a praderas y pastizales que dependen de la ganadería extensiva y son reconocidos como hábitats prioritarios de la Red Natura 2000.

Las ovejas, fundamentales para la conservación de la Red Natura 2000

"¡Claro que la desaparición de las ovejas afecta a la Red Natura 2000!, afirma rotundo Juan Antonio Gil, presidente de la Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos. "Está comprobado que las vacas y las ovejas explotan los pastos de manera diferente. Las ovejas buscan plantas más nutritivas y pastan más alto, llegando hasta los 2.400 metros de altura, cuando las vacas se quedan por debajo de los 1.800. Son complementarias y ambas necesarias. Aquí hay comunidades vegetales y faunísticas que dependen de ellas".

La Fundación lleva años apostando por la alianza con los ganaderos para proteger y relanzar una de las especies estandarte, el quebrantahuesos, cuya subsistencia depende en buena medida de los huesos de los animales que mueren en la montaña, incluyendo el ganado. Así se ha creado una marca de calidad de carne. "Es una forma de hacer visible a la sociedad los beneficios que da apoyar a nuestros pastores, que son muchos, como prevenir incendios, proteger los suelos contra la erosión e incluso mantener el equilibrio para la purificación de las aguas. La sociedad tiene que ser más consciente de lo que supone mantener la ganadería tradicional".

www.quebrantahuesos.org

GANADERÍA TRADICIONAL EN EL PARQUE NATURAL DE REDES, ASTURIAS

Propietario: David Díaz
Lugar: La Felguerina, Caso, Asturias
Actividad: ganadería de carne en extensivo
Superficie: 30 hectáreas
Protección: ZEPA y LIC de Redes ES1200008

David Díaz vive en La Felguerina, una aldea de veinticinco habitantes en pleno corazón de Redes, uno de los lugares más espectaculares del paisaje español en el que se combina la alta montaña con los pastizales y, en los valles, los densos bosques con el matorral y los prados. Su rebaño suma cincuenta reses casinas entre vacas y terneros. "Y no más, porque son las que puedo mantener en el prado de 30 hectáreas que heredé de mi padre". Desde tiempos inmemoriales el manejo sostenible de la ganadería en este espacio natural ha ido forjando un equilibrio entre los usos domésticos y la naturaleza salvaje, además de seguir constituyendo el principal motor socioeconómico de su población, repartida entre dos concejos asturianos: Caso y Sobrescobio.

Pero ¿qué se entiende por manejo sostenible del ganado? "Pues *ye* claro! Muy apegado a la tierra, muy natural, como se ha hecho siempre" dice expresivo David, con la sabiduría que le da la herencia de una estirpe de ganaderos casinos. Durante siglos, los ganaderos tradicionales se han acompasado a las estaciones manteniendo el ganado durante el invierno en el establo o en prados bajos, y subiéndolo en primavera a las majadas o pastos comunales situados en altura. "Mis *vaques* y los *xatos* comen en prados naturales, abonados sólo con el *cucho* (estiércol). No hay química". Este pastoreo estimula la cubierta vegetal en los prados, aportando nutrientes con las deyecciones y dispersando las semillas.

David Díaz con una de sus vacas casinas, raza que a finales de los años 80 llegó a quedarse por debajo de los 400 ejemplares.

Un segundo elemento clave es la carga ganadera, la cantidad de reses que puede soportar una superficie de pasto para no perder su riqueza natural. En Caso esta carga apenas alcanza un tercio del máximo autorizado para poder recibir las ayudas agroambientales. "Si cobro por estar en un espacio natural, tengo que ayudar a conservarlo" ratifica David mientras enseña el documento en el que se especifica el dinero que recibe por estar radicado dentro de la Red Natura 2000.

Otra de las prácticas más valoradas para la conservación del medio es la apuesta por las razas autóctonas. La casina, cuyo nombre proviene precisamente del concejo de Caso, es un animal adaptado a los rigores de la montaña y su carne es reconocida por el nivel de grasa en músculo. Excelente madre y robusta trabajadora para ayudar en el campo, la casina llegó a quedarse por debajo de los 400 ejemplares a finales de los años 80, desplazada por razas extranjeras como la frisona y la parda alpina, más rentables para el mercado industrial. Actualmente, está subvencionada.

El futuro de la ganadería en los espacios naturales es la calidad

David está convencido de que el futuro de los ganaderos en zonas naturales protegidas es la diferenciación y la máxima calidad. Por eso sus terneros permanecen siempre junto a las madres incluso después del destete y si hay que cebarlos emplea pienso ecológico. “Solo un diez por ciento de los terneros nacidos en Asturias pueden presumir de tener esta vida y de tan alta calidad. Son como *persones*. *Probe* de mi”.

Está demostrado que un nivel de pastoreo es necesario para la conservación de la flora en espacios de la Red Natura 2000, por eso el Ayuntamiento de Caso puso en marcha en los últimos años el proyecto Recuperación y Mantenimiento de Majadas, una Apuesta por la Sostenibilidad en Caso. www.lasmajadasdecaso.com

En Redes sobreviven algunas de las especies más representativas de la montaña cantábrica como el urogallo, el águila real, el alimoche, el oso pardo, el lobo, el rebeco y el corzo.

ABELLA LUPA, APICULTURA ECOLÓGICA EN LA SERRA DO XURÉS, ORENSE

Socios: Alexandre Cendón, Rita Soler, Alberte Reboreda y Jesús de la Fuente
Lugar: Colmenas en Serra do Suído, Covelo, Pontevedra, Galicia. En verano, se trasladan algunas a la Serra do Xurés, Orense
Actividad: producción de miel ecológica. Recuperación y divulgación del patrimonio etnográfico relacionado con la apicultura. Cursos de Apicultura
Producción: 5.000 kilos de miel anuales
Protección: LIC Baixa Limia ES 1130001 y ZEPA Baixa Limia-Serra do Xurés ES0000376
www.abellalupa.es

España es el primer productor de miel de Europa con 34.000 toneladas, aunque el peso del sector con respecto al total agrícola no llega al uno por ciento.

Alexandre vivía centrado en sus clases de filosofía cuando un amigo le pidió que se encargara de sus tres colmenas mientras buscaba fortuna en otras tierras. Alexandre no tenía conocimiento alguno sobre apicultura pero aún así aceptó. Esa decisión de hace 20 años ha marcado el resto de su vida, "quedé enganchado viéndolas trabajar, qué capacidad. Y de ahí viene también el lema de nuestra empresa *Abejas trabajando por la biodiversidad y el patrimonio rural*".

Abella Lupa nació en 2010 como una Sociedad Agraria de Transformación. La integran un ingeniero forestal, un ingeniero de montes, una bióloga y un filósofo, Alexandre Cendón, que es el presidente de la sociedad y el que se encarga del trabajo de campo. "El pertenecer a distintas disciplinas ha dado muy buenos resultados al margen de la producción de la miel, como es el caso de la restauración del lagar de cera de Parahos, en Covelo, o la elaboración de una guía del oficio de los cereros" explica Cendón.

Tan buenos resultados que en tan sólo dos años de vida, Abella Lupa fue reconocida con el primer premio de la Red Emprendeverde que concede la Fundación Biodiversidad.

Sus doscientas colmenas se encuentran en el municipio de Covelo, en la Serra do Suído, una zona propuesta como Lugar de Interés Comunitario (LIC) para formar parte de la Red Natura 2000. En sus montes las abejas pecorean entre los tojos, las retamas y las zarzamoras, "un tipo de vegetación que suele ser subestimado por la gente y que sin embargo tiene un gran papel ecológico", aclara Cendón. Cada verano, además, traslada cincuenta de esas colmenas al municipio orensano de Calvos de Randin en la Serra do Xurés, incluida dentro del LIC Baixa Limia y de la Zona de Espacial Protección para las Aves(ZEPA) Baixa Limia-Serra do Xurés. Allí las abejas aprovechan el mielato del roble, una sustancia azucarada que segregan las bellotas. "Esto nos permite variar y aumentar la producción de miel. Nuestra producción es ecológica, lo que implica que las colmenas no pueden tener ninguna fuente de contaminación en un radio de tres kilómetros, como autovías, industrias o cultivos convencionales".

En Abella Lupa ven claros todos los factores a su favor: la miel es un producto con demanda, además la miel española es de alta calidad, y el estar en ecológico les proporciona una garantía añadida que en su público funciona muy bien. "Vendemos a tiendas especializadas, a grupos de consumo y también hacemos venta directa, que representa un tercio del total".

Los datos avalan esta oportunidad de negocio: tan sólo en el año 2013 la apicultura ecológica creció en Galicia un 30 por ciento. Pero para Alexandre Cendón esta oportunidad representa muchas más cosas que una baza económica, supone poder vivir en su parroquia natal y no tener que emigrar como ha visto hacerlo a tantos amigos, como a aquel que 20 años atrás le dejó tres fascinantes colmenas a su cargo.

El índice de biodiversidad del LIC Baixa Limia y de la ZEPA Baixa Limia-Serra do Xurés es casi el doble del de Galicia y países de Europa como Alemania, Portugal o Reino Unido.

AULA APÍCOLA SIERRA DEL HOYO, MADRID

Lugar: Hoyo de Manzanares, Madrid
Actividades: Aula y Museo apícola, senda temática, colmenar didáctico, granja y huerto
Superficie: 264 hectáreas
Protección: LIC Cuenca del Río Manzanares, ES3110004
www.aulaapicolahoyo.com

"Mis recuerdos de infancia me traen el olor a miel en la casa de *La Ladera*, espiando la llegada de mi padre con los cuadros repletos de miel mientras mi madre, mis tías y mi abuela preparaban todo para la extracción. Me hacía mucha ilusión que me dejaran dar a la manivela", Nacho Morando revive sensaciones casi 40 años después. Aquella tradición se ha canalizado ahora en el Aula Apícola Sierra de Hoyo.

La Ladera y *Picazos* es el nombre de la finca familiar de 264 hectáreas que se extiende monte arriba, entre encinas y alcornoques, a la espalda de Hoyo de Manzanares, un pueblo situado a 39 kilómetros de la ciudad de Madrid, en una de las zonas de esparcimiento más frecuentadas por los madrileños durante los fines de semana. "El problema-destaca Nacho- es la enorme presión social que impone la proximidad de Madrid a la finca, cuyo alto valor ecológico es debido a su papel como corredor natural entre el monte de El Pardo y la Sierra de Guadarrama. Alberga valiosas especies animales y vegetales, como el águila imperial ibérica, demasiado sensibles a las aglomeraciones humanas". De hecho, la finca suma tres figuras de protección, Reserva Natural, Lugar de Importancia Comunitaria (LIC) y Reserva de la Biosfera, lo que obliga a sus propietarios a tener un plan de gestión. "El uso prioritario de la finca es el de protección", destaca Nacho, "y en torno a eso gira todo lo demás que puedas hacer". El uso cinegético se limita a la caza del jabalí, pero sólo como medida de control de su población. El resto de usos admisibles se reducen al científico, apícola, extracción de corcho y educativo.

Gestión modélica

La Asociación de Propietarios Forestales de la Comunidad de Madrid (ASFOCAM) considera este Aula Apícola como un referente por el impulso que esta actividad ha dado a un espacio forestal improductivo. Destaca la compatibilidad del uso con la legislación ambiental, su valor educativo y la creación de puestos de trabajo.

Lejos de arredrarse por estas limitaciones, los propietarios vienen dando muestras permanentes de sensibilidad y compromiso con la conservación de este espacio mediante: colaboraciones y convenios con entidades científicas para la mejora del medio, la creación de un plan de protección contra incendios reconocido por el sector silvícola y la oferta de alternativas educativas para evitar el impacto de un turismo descontrolado.

La oferta estrella de la finca es el Aula Apícola, creada por Nacho Morando y Clara Núñez, tras llegar a un acuerdo con el resto de la propiedad. Cuenta con sala de envasado, senda ecológica, colmenar didáctico e incluso un museo con los instrumentos tradicionales empleados en la apicultura en distintas partes del mundo. Fue el primer aula de sus características en la Comunidad de Madrid. Ofrecen actividades tanto a colegios como a particulares, "los niños se sienten diferentes con el traje puesto, la mayor parte de ellos nunca han visto antes una colmena", señala Clara, responsable de la gestión del Aula Apícola.

El Aula está construida en lo que fue una antigua explotación ganadera. Responde a los criterios de la edificación bioclimática.

CASA JAUREGIA: GANADERÍA, LECHE Y DERIVADOS ECOLÓGICOS Y AGROTURISMO EN ANITZ, NAVARRA

Nombre: Casa Jauregia
Lugar: Anitz, Navarra
Actividades: ganadería ecológica, producción de leche, queso, yogures y batidos, casa de turismo rural y jornadas de educación ganadera
Protección: LIC Belate, ES2200018
www.jauregia.es

Pasarse de una ganadería de 50 vacas frisonas estabuladas a otra de 22 en producción ecológica no es una decisión fácil. Hay que pensárselo mucho, hacer muchos números, visitar explotaciones ganaderas que ya lo han hecho y devorar toda la información que encuentres sobre pastos, tratamientos veterinarios, producción lechera y, en el caso de Casa Jauregia, transformación de la leche en productos elaborados: queso tierno, yogures y batidos. Un cambio muy importante que fue capaz de hacer la familia Azcarate en Anitz a lo largo de varios años.

"Teníamos cincuenta vacas que nos daban dos puestos de trabajo, ahora tenemos veintidós vacas que nos dan cuatro puestos y medio. El secreto está en un menor coste en veterinarios, medicinas, abonos químicos y piensos y en la transformación de la leche en productos elaborados, que es donde está el beneficio", aclara Mikel, el mayor de los hermanos.

Su decisión de transformarse en ganadería ecológica no tuvo nada que ver con el hecho de vivir en la Red Natura 2000. "Vivir en este espacio protegido debería serme útil para vender la producción ecológica, un plus de marketing, pero para eso la gente tiene que saber qué es la Red Natura 2000. No creo que me vaya a imponer más condiciones de las que ya nos ponemos nosotros por convicción".

De la necesidad hicieron virtud, como tantos otros. Cuando su hermano Aitor terminó sus estudios, en 2003, y decidió volver a Anitz, la familia hizo sus números y llegaron a la conclusión de que poner otras 30 vacas más no iba a ser rentable. En 2004 decidieron invertir, con una ayuda del Gobierno de Navarra, en unas nuevas instalaciones para transformar la leche.

Jauregia en euskera significa palacio. Es la casa que habita la familia desde hace 400 años y ahora es también casa de turismo rural.

Las familias de Mikel y Aitor en el establo.

Menos vacas es un ecosistema mejor conservado

En 2008 instalan la primera máquina expendedora de leche fresca en Elizondo y, en 2010, consiguen el certificado de producción ecológica. Para entonces ya transformaban toda su producción de leche.

"Antes teníamos dos vacas por hectárea, ahora, en ecológico, tenemos 0,7 vacas por hectárea. Casi somos autosuficientes y no necesitamos más hierba. Menos vacas en el mismo terreno significa menos purines, es decir, una finca mejor conservada".

Al no utilizar abonos químicos en el prado, el *larre* o *belai* como dicen en el Valle del Baztán, la producción de pastos es menor que la media de Navarra pero ellos no necesitan más y su tierra se resiente menos. "No utilizamos herbicidas, todo lo hacemos a mano. No hay costumbre en Navarra de renovar las praderas, nosotros cultivamos avena y alfalfa. Las leguminosas le dan a la tierra el nitrógeno que necesita y, además, hemos recuperado las rotaciones, hemos vuelto a métodos tradicionales". Como abono natural utilizan el purín de sus vacas mezclado con el suero que sacan de la leche al hacer el queso.

Saben que la vaca debe comer la hierba de "no más de 20 centímetros de altura porque a partir de ahí se pasa y pierde proteínas". El año pasado tuvieron las vacas pastando seis meses y este año se han propuesto llegar a los siete. Más tiempo de alimentación de hierba fresca es menos coste de producción.

Con todos estos cuidados sus vacas dan una media de 20 litros de leche al día mientras que las vacas estabuladas dan en Navarra una media de 34 litros. Pero Mikel y Aitor ya tienen comprobado que para hacer 9 toneladas de queso se necesitan 90.000 litros de leche y que cada 10 vacas dan para un puesto de trabajo. "No queremos entrar en el círculo vicioso: más vacas, más ventas, más trabajo. Teníamos muy visto que comiendo solo pienso las vacas estaban enfermas casi todos los días, no se preñaban con facilidad y la leche no cuajaba bien. Con el manejo ecológico se alarga su vida hasta los ocho años y nos producen una leche más cremosa, con más sabor, de mejor calidad para nuestros quesos y yogures", comenta Mikel.

En estos momentos venden el 40 % de su producción en la comarca y el 60 % restante en Pamplona, a grupos de consumo. "Por principios ecológicos preferimos vender en el valle, lo más cerca posible. También preferimos tener relación directa con el consumidor, actualmente el 50 % de nuestras ventas. No queremos vender a grandes superficies ni supermercados".

EL COLLETERO, MUJERES DE NALDA, LA RIOJA

Cada semana los voluntarios ayudan a llenar las cien cestas del club de consumo.

Raquel y Ana charlan con vecinos de Nalda. La experiencia de los mayores se recoge en la memoria biocultural.

Nombre: Huertas del Iregua
Lugar: Nalda, La Rioja
Proyectos: recuperación de huertas abandonadas y lucha contra el cambio climático
Actividad: producción agrícola ecológica, creación de club de consumo, reforestación y servicios sociales
Superficie: 30.000 m² de huertas. 80.000 m² de reforestación
Protección: LIC Peñas de Iregua, Leza y Jubera ES0000064
www.elcolletero.org

Raquel, Ana, Fabiola, Marian, Naiara y Merche se explican tal y como trabajan: quieren estar en todo, contarlo todo, no dejarse ni un detalle. Tienen mucho que compartir porque estas mujeres no paran desde hace años: lo mismo siembran las huertas que atienden a personas mayores en sus domicilios, que preparan la cesta con productos agrícolas ecológicos para el club de consumo, que organizan cursos agroforestales para jóvenes, que comienzan un nuevo proyecto de reforestación o que montan una ludoteca para conciliar la vida laboral con la familiar. Optimistas e incansables, califican su proyecto como muy social. “Somos comunidad y socializamos las actividades para que toda la sociedad participe”, comenta Raquel Ramírez, una de las promotoras.

Han creado once puestos de trabajo continuos entre la asociación “El Colletero, las Huertas del Iregua” y las dos cooperativas que han formado: una de servicios de proximidad, *Mar del Iregua*, y otra de servicio de atención a la infancia, *Nalda Cop XXI*.

El proyecto de recuperación de las huertas comenzó en 2009 con la petición de 30.000 m² de huertas abandonadas a los vecinos de Nalda. Había en esta iniciativa un componente económico y emocional. “Entre la especulación urbanística y el abandono, se estaba perdiendo parte de la cultura y las raíces de nuestro pueblo. No se trataba solo de las huertas y su valor, es la tristeza que provoca el abandono. La recuperación ha conseguido que otros se animen a plantar de nuevo sus tierras. Con el cambio de paisaje ha cambiado el estado de ánimo”, comenta Raquel. “Ha funcionado porque somos gente muy pegada al territorio, nos sentimos paisaje y nos sobra ilusión”, sentencia Fabiola.

Conscientes de vivir en la Red Natura 2000, desde el primer momento tenían claro que optarían por hacer agricultura ecológica. Fabiola y Raquel hacen una declaración a dos voces, “creemos en la soberanía alimentaria, en una producción respetuosa con el medio natural y queremos reducir el nivel de fitosanitarios que hay en nuestras tierras y en nuestro río”.

Cada semana los voluntarios llenan la cesta para los cien clientes del club de consumo que hacen que el proyecto sea viable económicamente. Incluyen en ella los productos de temporada de las huertas ecológicas y la completan con productos de las huertas tradicionales. “No podemos enfrentar los productos tradicionales con los ecológicos cuando ambos son de huertas de Nalda, si queremos que avance la agricultura ecológica”, comenta Fabiola.

La mayor parte de las cestas se reparten en Logroño, a menos de 20 kilómetros, y algo más de una decena en el mismo Nalda. Tienen un valor de 13 euros. Para Ana, “los compradores valoran la garantía de procedencia del producto, su calidad, que se trata de un proyecto que crea empleo y que se produce muy cerca de casa”.

Una memoria biocultural

A través de entrevistas, Naiara documenta todas las experiencias de los agricultores mayores que permiten recuperar métodos tradicionales, respetuosos con el medio. Es un reconocimiento del pasado como proyección de futuro. “Hemos pasado de una agricultura de la Edad Media a otra exclusivamente productiva que ha olvidado los procesos y los tiempos naturales. La idea es recuperar todo lo bueno de la agricultura tradicional y adaptarlo a nuestros tiempos”, comenta Raquel.

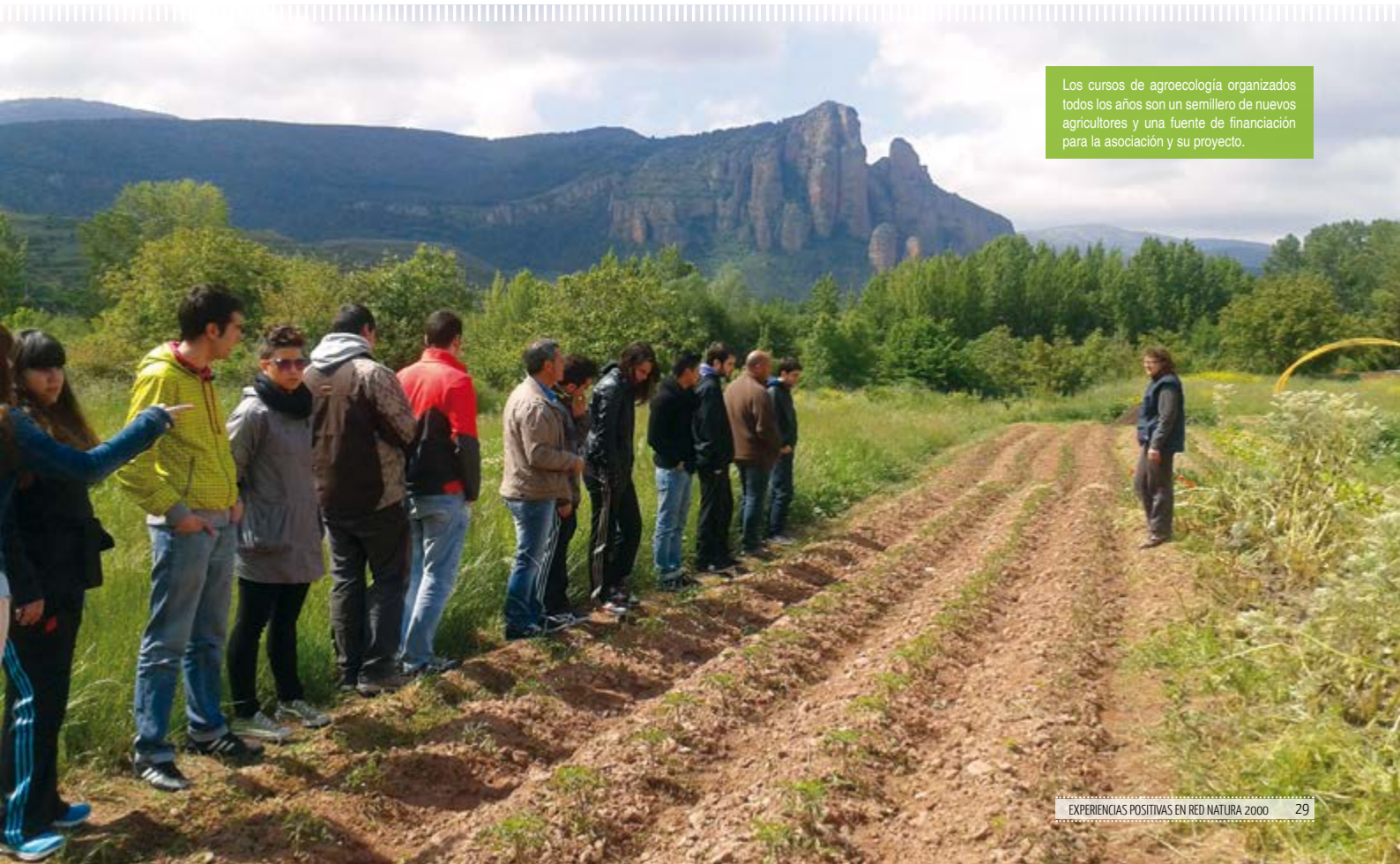
Y todo esto dentro de la Red Natura 2000. “A nosotras no nos asusta, todo lo contrario, lo anunciamos con nuestra cesta, aunque en ocasiones crea confusión porque la gente aún no sabe qué es eso y para qué sirve. En nuestro caso, esperamos que sea una marca para proteger nuestras huertas de la especulación y de los intereses que están buscando gas debajo de ellas. Necesitamos que la Red Natura 2000 sea una herramienta para evitar eso”, comenta Raquel. Marian, la responsable del proyecto de reforestación, completa la idea, “la Red Natura 2000 refuerza nuestro mensaje de compromiso con el territorio y con sus seres vivos. Debería servir para dar un valor añadido a los productos que allí se cultivan. Debe poner en valor el trabajo de la gente que vive en ella, apoyando procesos. Para eso tiene que vivir en ella el ser humano, gestionando el territorio y trabajándolo”.

Plantadores de sueños

Entre las peñas de los ríos Iregua y Leza, en plena Red Natura 2000, las mujeres de Nalda han iniciado un proyecto de lucha contra el cambio climático con la reforestación de 80.000 m^2.

Utilizan planta micorrizada de encinas, quejigos, algo de roble y sabina con el objetivo de disponer de un monte que genere recursos a medio plazo.

Tiene un presupuesto de 150.000 euros y cuenta con una subvención del 80 % de fondos Leader. Los árboles se financian mediante aportación popular, lo cual de derecho a poner un nombre al árbol. Comenta Fabiola que están creando “el monte de los árboles con nombre, con una carga emocional que nos ha desbordado porque muchos de ellos tienen una emocionante historia detrás. Son regalos a seres queridos por acontecimientos, sucesos o como recuerdo de una fecha señalada. Nosotros les llamamos plantadores de sueños”.



Los cursos de agroecología organizados todos los años son un semillero de nuevos agricultores y una fuente de financiación para la asociación y su proyecto.

VIÑEDOS CON MARCA NATURAL EN NOJA, CANTABRIA

Propietarios: Familia Durán y Familia Rebate
Lugar: Noja, Cantabria
Actividad: Cultivo de viñedos, bodega y enoturismo
Superficie: 10 hectáreas, 3 hectáreas dentro de Red Natura 2000
Protección: ZEPA Marismas de Santoña, Victoria y Joyel y Ría de Ajo ES0000143
www.cantabricus.es

Los propietarios de Vidular.

"Mucha gente nos dijo que estábamos locos, que poner viñas en Cantabria sería una ruina, y nos sugerían vender la finca para que se hicieran chalets". Lo recuerda Begoña, una de las propietarias de Bodegas Vidular junto a un viñedo verde esmeralda. Es un viñedo de medidas modestas, algo más de una hectárea, rodeado por un antiguo muro de piedra cubierto de musgo y un bosquete de encinas y matorral. Nada que ver con las inmensas extensiones de viñedos de la meseta castellana.

A pesar de los augurios, Bodegas Vidular "puede alardear de ir viento en popa" con veinticinco mil botellas anuales de producción. Se trata de una empresa familiar que comenzó a gestarse en 1999 con la fusión de dos familias. Los Durán aportaban la empresa de distribución de vinos de Mikel, la formación de su hermano Jon en una bodega francesa y los conocimientos de enología del padre de ambos. Begoña puso tierras de la familia y unos sólidos estudios de inglés y química, que completó después especializándose en enología.

Las cepas pertenecen a las variedades Chardonnay, Treixadura y Albariño, a partir de las cuales elaboran vinos "apropiados para el maridaje con la gastronomía local de pescados y mariscos", puntualiza Mikel. Uno de sus caldos ha sido destacado por el público dentro del certamen Madrid Fusión.

La explotación total cuenta con diez hectáreas de viñedos, tres de las cuales se ubican en una finca a las afueras del pueblo de Noja, dentro de la Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) Marismas de Santoña, Victoria y Joyel y Ría de Ajo, uno de los lugares más importantes de España para la invernada de aves acuáticas, pero también muy visitado en verano por el turismo de playa.

"Al principio no sabíamos que estábamos dentro de un espacio protegido por la Unión Europea, pero cuando nos enteramos nos pareció todavía mejor porque siempre hemos amado el campo y nuestra filosofía es cultivar de la manera más natural y ecológica posible", explica Jon.

Vista aérea del viñedo.

"No usamos herbicidas. Controlamos la hierba usando malla geotextil, y en lo posible evitamos también los fungicidas", aunque reconoce que no puede prescindir por completo de estos últimos en función de la cantidad de lluvias de la temporada.

Estos emprendedores han captado también las posibilidades comerciales de esta circunstancia: "propusimos al Gobierno de Cantabria que nos dejaran utilizar el logo del parque en las etiquetas y la acogida fue muy buena", señala Mikel, "nos han dicho que estudian la implantación de una sello para la producción en sus parques naturales".

Los propietarios de Vidular tienen más sueños: "Queremos hacer un centro de interpretación sobre el vino y el viñedo y ofrecer otro tipo de turismo con un valor añadido al de playa", avanza Begoña. Bodegas Vidular ofrece un paquete de visita guiada a los viñedos que cuenta con mucha aceptación por parte del turismo extranjero. "Esta parcela es una herencia de mi abuelo Marcial que hizo dinero como marino a principios de siglo. Si él supiera.".

Los propietarios han convertido una antigua casa solariega en alojamiento rural entre viñedos, en la que además ofrecen degustaciones y menús maridados con sus vinos.

VIÑAS Y AVES JUNTO AL DUERO, VALLADOLID

Propietarios: Familia Alonso
Lugar: Torrecilla de la Abadesa, Valladolid, Castilla y León
Actividad: cultivo de uva de las variedades Verdejo, Viura y Sauvignon Blanc. Denominación de Origen Rueda
Superficie: 135 hectáreas
Protección: LIC y ZEPA Riberas de Castronuño ES4180017
www.copaboca.com

Felipe y Charo, propietarios de Bodegas Copaboca.

Hay un antes y un después en la viña de la familia Alonso-Galindo, una saga de cultivadores vitivinícolas que ya va por la quinta generación. Esa inflexión se produjo cuando Felipe y su mujer Charo se dieron cuenta del auténtico tesoro que tenían entre las manos: poder ofrecer una calidad vinculada a un espacio natural, aquel en el que desde hace décadas se asientan sus viñedos, la Ribera de Castronuño junto al río Duero, ahora Lugar de Interés Comunitario (LIC) y Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA).

Corría el año 2008 y en ese salto tuvo mucho que ver Santiago Enciso, economista, amigo, y ahora uno de los responsables de las Bodegas Copaboca. “Somos uno de los dos únicos viñedos dentro de una reserva natural en Castilla y León. Contar con esa singularidad es una suerte, al contrario de lo que algunos podrían pensar debido a que se trata de un espacio protegido” afirma rotundo Santiago.

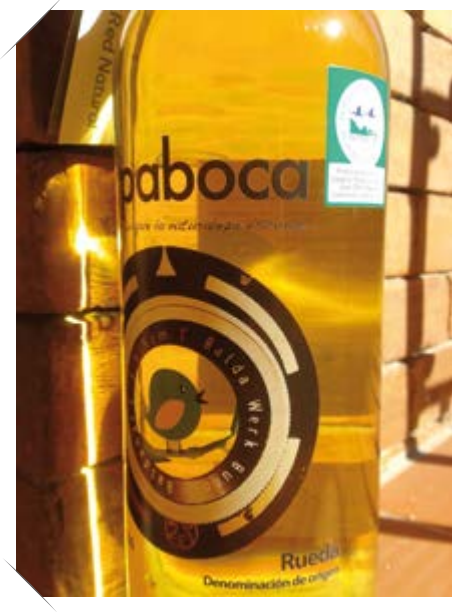
El tiempo le ha dado la razón sin esperar mucho. En tan solo cuatro años de recorrido Copaboca representa una historia de éxito, por la calidad de su producto, y la sólida acogida del mercado. Anualmente produce trescientas mil botellas de marca propia y envasa vino a otras marcas de primera calidad. Vende a 22 países y su plantilla no deja de crecer. Actualmente da trabajo a una decena de empleados.

Buena parte de ese éxito se debe “a nuestro compromiso con el medio ambiente. No usamos herbicidas, abonos de síntesis o fungicidas. Estamos atentos día a día a las vides, a su desarrollo”. Se nota que en este compromiso hay mucho de convencimiento, pues además de la gestión ambiental del viñedo, Copaboca destina el 2% de sus beneficios a organizaciones involucradas en la conservación del entorno.

Santiago reconoce tener “vocación pajarera” y confiesa que de vez en cuando se “escapa” en la hora de la comida al centro de interpretación, “tienen instalada una cámara web en la ribera del Duero y es un espectáculo”. Esta afición le ha permitido observar que la notable población de rapaces de este espacio contribuye a “mantener a raya” a los tordos y grajos para los que la uva es una golosina irresistible, “si sobrevuelan las águilas calzadas, los pájaros pequeños no se atreven a entrar. Es un equilibrio natural”. Ahora están estudiando sistemas para evitar que las aves choquen contra las espalderas de las vides en invierno, cuando no están cubiertas de vegetación y son menos visibles.

Un espacio de la Red Natura 2000 con muchos aprovechamientos

El viñedo y las bodegas se ubican en la zona de secano, junto a cultivos de cereales en donde no es raro observar avutardas. Pero para acceder hasta él desde la carretera que va de Torrecilla a Villalar hay que tomar una pista que atraviesa un amplio bosque conocido como pinar de Bayona, también en zona de aprovechamiento del LIC, al igual que la dehesa en donde pasta ganado. El viñedo aparece a un kilómetro del Duero, auténtico vertebrador de la reserva. Impresiona la anchura del río en su camino hacia Zamora. Va escoltado por álamos, chopos y fresnos, y no impresiona menos la vida que refugia en un entorno tan humanizado, casi 200 especies de aves y más de 20 de mamíferos.



Copaboca es la única bodega y viñedo que tiene el sello de procedencia Red Natura 2000, de SEO/BirdLife, autorizado por la Unión Europea.

HUERTOS ECOLÓGICOS EN SOTO DEL GRILLO, RIVAS VACIAMADRID

Lugar: Rivas Vaciamadrid, Madrid
Actividad: agricultura ecológica y mercado de productos ecológicos
Protección: ZEPA Cortados y Cantiles de los ríos Jarama y Manzanares ES0000142 y LIC Vegas, cuestas y páramos del sureste de Madrid ES3110006

Besana es el primer surco que se hace al arar la tierra y es el nombre que María, Jesús Fronce, José Luis García y Úrsula López le pusieron a la primera cooperativa de productos agroecológicos de Madrid integrada por productores y consumidores.

Gestionan una tienda de productos ecológicos en Rivas Vaciamadrid y cultivan dos hectáreas de terreno, cedido por el ayuntamiento, en el paraje del Soto del Grillo, junto al río Jarama.

El suyo es uno de los dieciséis proyectos de agricultura ecológica que se han puesto en marcha por iniciativa del ayuntamiento de esta localidad, enclavada en el centro del parque Regional del Sureste en la Comunidad de Madrid.

El ayuntamiento ha cedido dos hectáreas de terreno, durante cinco años prorrogables, a cada uno de los proyectos seleccionados. Los concesionarios tienen el compromiso de producir frutas, legumbres y hortalizas ecológicas con el fin de abastecer a la población de Rivas y de venderlos en el circuito comercial ecológico madrileño. La puesta en marcha de estos huertos ha permitido la recuperación de un paisaje perdido en los últimos años y la regeneración de la ribera del Jarama, donde habitan fochas, ánades, garzas, cigüeñas, avetorillos y una larga lista de aves que la han convertido en Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) y lugar de obligada visita para los ornitólogos.

Aumenta la demanda de producto agroecológico

La demanda y la oferta de agricultura ecológica han aumentado en los últimos años, aunque los productores aún tienen muchos obstáculos que superar: el desconocimiento social, la falta de canales de distribución adecuados y la burocracia; mientras intentan solucionar problemas internos como la estabilidad en la producción o cerrar ciclos productivos ofreciendo productos elaborados, no solo frescos. En Besana acaban de adquirir una cámara frigorífica y una deshidratadora para poder vender el exceso de hortalizas del verano durante el resto del año. Su cooperativa está formada por socios consumidores que pagan una cuota al entrar en ella y tienen un voto en la asamblea general. Allí deciden las cuotas, los descuentos, las inversiones, se presentan las cuentas y se decide el plan

Trabajadores y voluntarios del proyecto de la Fundación Juan XXIII.

Huerta de la Fundación Juan XXIII.

Cada proyecto tiene su cultivo

Cada uno de los dieciséis proyectos aprobados por el ayuntamiento de Rivas debía diferenciarse del resto en el producto que plantarían en su cesión. En esas 32 hectáreas hay una larga y variada lista de hortalizas de temporada, hay legumbres, frutas, plantas aromáticas y hasta alfalfa para alimentación del ganado.

María Jesús, Jose Luis y Úrsula en su tienda en Rivas Vaciamadrid.

de actividades para el año siguiente. En la última aprobaron la creación del "besanito", una moneda interna que, por trabajo o colaboración en la huerta, se puede cambiar por productos de la tienda. Entre la huerta y la tienda el negocio da para vivir a los tres socios fundadores.

Un producto de calidad en busca de un comprador comprometido

Frente a la crítica al precio de los productos ecológicos María Jesús responde con una pregunta, "¿cuánto vale la seguridad de saber lo que comen tus hijos?". "Cualquiera de estos tomates –señala Úrsula una caja en su tienda- valdría el doble en una tienda de gourmets. No solo pagas calidad, también pagas un precio justo que hace muy difícil competir en precio con los productores industriales. No se pueden comparar los productos ecológicos y los industriales". La suya es una producción local que busca un consumo local: "buscamos un consumidor coherente y comprometido, próximo geográficamente, en una relación directa que reduce el gasto en distribuidores e intermediarios y transporte". Principios comunes en la mayoría de productores ecológicos, como por ejemplo la Fundación Juan XIII, otro de los concesionarios de tierras, que tiene además otros objetivos sociales: la integración laboral de personas con discapacidad intelectual. Emplean a ocho personas en el proyecto, seis de ellas con alguna discapacidad, que incluye la huerta, una página web de comercialización, la limpieza y preparación de los productos y la elaboración de las cestas que venden. Al frente del proyecto está Thais, ingeniera agrónoma, "en nuestro proyecto se unen el compromiso ecológico y ambiental con el social. Es evidente que el proyecto es rentable económicamente, si no lo fuera no habríamos sido capaces de sacarlo adelante, pero es cierto que lo es porque nosotros tenemos todo el recorrido: plantamos, recogemos, tratamos y comercializamos directamente".

La fauna que hizo incluir esta zona en la Red Natura 2000 recorre las huertas del Soto del Grillo en busca de invertebrados que llevarse al pico. No les van a faltar, allí no se utilizan venenos para acabar con ellos o con las "malas hierbas". "Vivir en un espacio protegido te plantea algunas limitaciones como vallados, construcciones para herramientas o invernaderos, por ejemplo, que no tendrías en otros lugares. Sin embargo, contar con un sello de procedencia Red Natura 2000 podría darle más valor a nuestro producto y convendría trabajar en él", comenta Úrsula.

AGRICULTURA INTEGRADA EN EL BAJO VINALOPÓ, ALICANTE

Nombre: Carrizales
Lugar: Bajo Vinalopó, Alicante
Actividad: Comunidad de Regantes de Carrizales. Cooperativa integrada por seis agricultores que cultivan melón y granada en régimen integrado
Protección: Corredor entre la ZEPA y LIC El Fondo d'Elx-Crevillent ES0000484 y la ZEPA y LIC Salinas de Santa Pola ES0000120
www.carrizales.es

La cooperativa a la que pertenece Juan Miguel vende su melón a un euro el kilo, frente a los 20 céntimos que los mayoristas pagan de media. ¿El secreto? "Nuestros melones son dulces y crujientes gracias a las cualidades del territorio, y se cultivan en un entorno rodeado de espacios naturales. Eso es lo que buscan cada vez más consumidores. Y eso es lo que ofrece la etiqueta Carrizales". De hecho el melón de Carrizales está en pleno despegue, tanto que "vendemos los doscientos mil kilos de producción demasiado rápido" ironiza Juan Miguel.

Juan Miguel forma parte de una cooperativa de seis agricultores que con el cultivo del melón y la granada va explorando nuevos caminos para la Comunidad de Regantes de Los Carrizales. Ahora cultiva en integrado, y el siguiente paso será pasarse al ecológico. Juan Miguel ha sido vicepresidente de la Comunidad de Regantes, un conjunto agrario que ocupa 1.300 hectáreas de huertas y otras 300 de humedales justo en medio de dos espacios de la Red Natura 2000, la Laguna de El Hondo y las Salinas de Santa Pola. Esta comunidad de 400 propietarios ha pedido a la Generalitat Valenciana que se les incluya dentro de la Red Natura 2000.

Juan Miguel Montaner durante una suelta de fochas organizada con la Consejería de Medio Ambiente.

Las canalizaciones en las fincas de Juan Miguel conservan la vegetación silvestre como zona de refugio de fauna.

El Hondo es el segundo humedal más importante de la Comunidad Valenciana después de la Albufera de Valencia, el principal lugar de nidificación de la cerceta pardilla y uno de los tres lugares en España en donde anidan los flamencos. Conserva raras especies vegetales que solo crecen en sus suelos salinos. La Asociación de Amigos de los Humedales del Sur de Alicante (AHSA) censó en 2004, 164 especies de aves en la zona de huertas. Actualmente calcula 200 especies, tras la recuperación de dos lagunas.

Queremos ser Red Natura 2000 porque es garantía de calidad

Juan Miguel responde tajantemente cuando se le plantea si ese interés tiene que ver con las ayudas agroambientales: “las ayudas están bien sin duda, pero lo que también queremos es demostrar que podemos vender mejor nuestros productos gracias a la garantía de calidad. Eso es asegurar el futuro”.

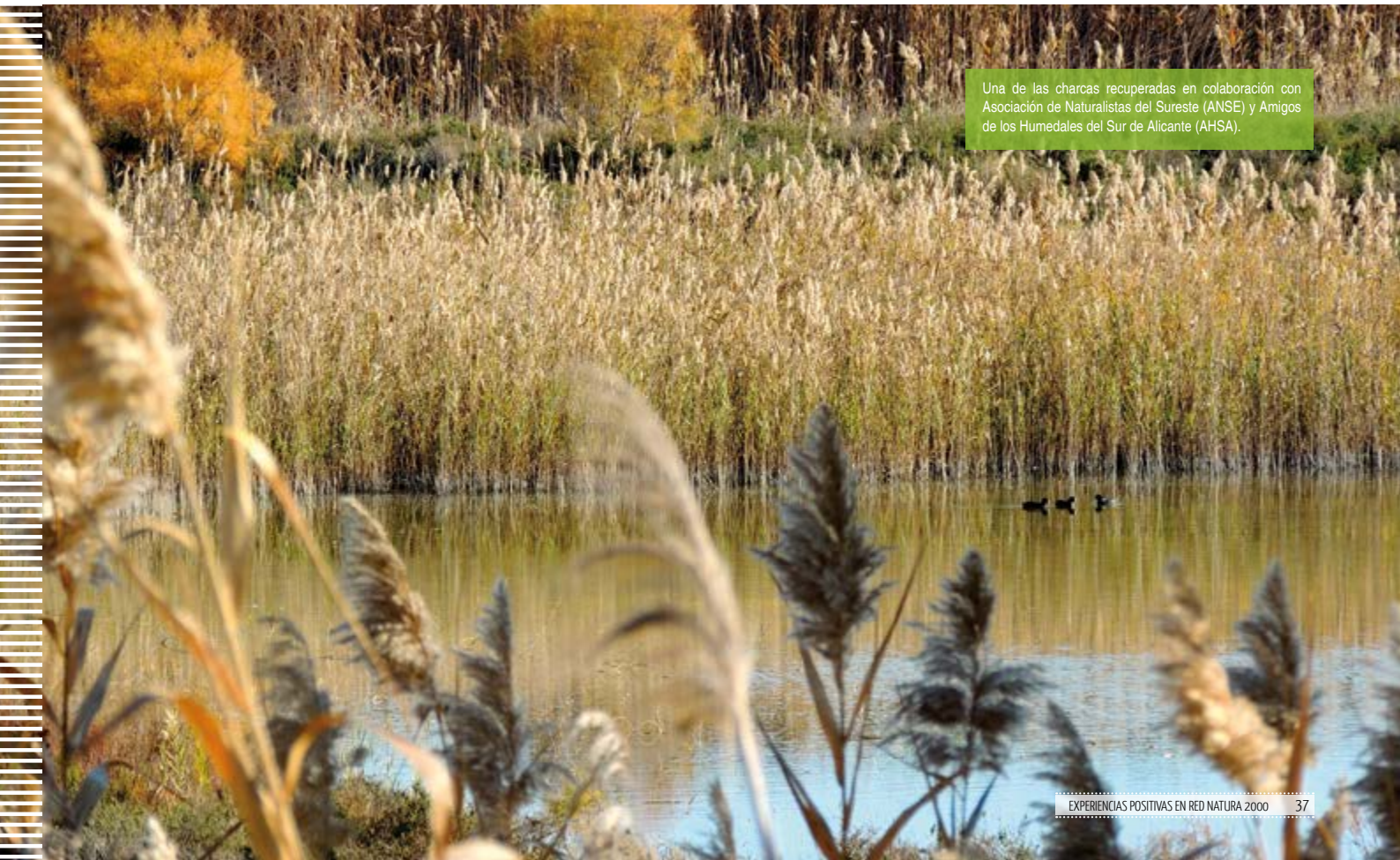
La segunda cuestión clave es si su petición es realista, y lo cierto es que parte del camino ya la tienen recorrida gracias a una tradición mantenida desde el siglo XVIII. En esa época histórica se desecó la antigua albufera de Elche para erradicar el paludismo y convertirla en tierra cultivable. Se construyó una compleja red de canalizaciones de riego que aún hoy se conserva, y que distribuye el agua por gravedad, irriga los bancales y es recuperada de nuevo a través de azarbes para ser reutilizada.

Estas canalizaciones circulan al aire libre, sin cemento ni tubos, entre juncos y carrizales, constituyendo un corredor ecológico fundamental entre El Hondo y Las Salinas, restos de aquel pasado remoto de marismas. A lo largo de los siglos los regantes han conservado la vegetación de los márgenes para sujetar la tierra de los cauces, lo que ha propiciado una conexión entre la agricultura y la naturaleza.

“Siempre hemos visto sobrevolar águilas pescadoras, grullas, aguiluchos y muchas aves acuáticas en los canales, pero hasta hace pocos años no habíamos entendido que es un valor que podíamos aprovechar comercialmente” reconoce Fernando Antón, actual presidente de los regantes y también miembro de la Cooperativa Carrizales. Fernando cultiva granada, otro de los productos que quieren promocionar.

De hecho, Carrizales ya figura en el Catálogo de Zonas Húmedas de la Comunidad Valenciana y forma parte de la Zona Perimetral de protección de la Laguna de El Hondo. Pero los regantes quieren entrar en la Red Natura 2000 como miembros de pleno derecho, con sus ventajas y obligaciones. Por ello llevan a cabo mejoras ambientales como plantación de árboles, conservación de carrizos, visitas ornitológicas y recuperación de lagunas.

La petición de los regantes se encuentra actualmente en estudio en la Consejería de Medio Ambiente, en donde se “valora de forma muy positiva” según explican desde el departamento.



Una de las charcas recuperadas en colaboración con Asociación de Naturalistas del Sureste (ANSE) y Amigos de los Humedales del Sur de Alicante (AHSA).

CULTIVO ECOLÓGICO DE ESPELTA EN PALAZUELOS, GUADALAJARA

Nombre: La Espelta y la Sal
Propietario: Francisco Juberías Ortega
Lugar: Palazuelos, Sigüenza, Guadalajara
Superficie: 300 hectáreas de cultivos, de las que 26 se encuentran en Red Natura 2000
Protección: LIC Valle y Salinas del Salado ES0000165 y ZEPA Valle y Salinas del Salado ES0000489
www.despelta.com

Paco Juberías está más vinculado a la Red Natura 2000 de lo que pudiera parecer a primera vista. Él es uno de los poquísimos agricultores que cultiva espelta en España, un cereal considerado la madre de los trigos actuales. Una parte de sus tierras de cultivo se encuentra dentro del Lugar de Interés Comunitario (LIC) y Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) del Valle y Salinas del Salado, en Guadalajara.

El río Salado debe su nombre a los afloramientos de sal que emergen en varios puntos de su cauce formando salinas en superficie. Los pobladores de la zona las aprovecharon desde la Edad Media y las construcciones tradicionales para la extracción de la sal aún son visibles, aunque están en claro proceso de ruina. Sólo una de esas salinas, la de La Olmeda, mantiene un reducido uso. Pero Paco recuerda claramente cómo "familias enteras vivían de esta industria hasta hace pocas décadas".

En estas salinas, en los campos adyacentes y en la ribera del río Salado crece una rara vegetación capaz de soportar la salinidad de las aguas, especies halófilas con importancia europea y motivo por el que este espacio se ha incluido dentro de la Red Natura 2000. Es en estos campos donde crece la espelta de Paco, y es el arraigo que éste siente por la tradición y la cultura de su tierra lo que le llevó a incluirlas en el nombre de su marca: La Espelta y la Sal.

Paco Juberías delante de las Salinas de La Olmeda y los campos en donde cultiva espelta.

La idea de cultivar espelta surgió hace ya más de una década, y en ello tuvo mucho que ver la llegada al valle de Juan Ramón Vidal, un periodista enamorado de los encantos de la serranía de Sigüenza y sus recónditos pueblos. Juan Ramón le propuso a Paco "probar algo distinto pensando en el futuro y en generar riqueza respetando el medio". La espelta es más nutritiva que el trigo habitual y su cultivo soporta mejor los climas extremos y las plagas. En contraposición es menos productivo, por lo que es más caro y precisa un público más exigente.

Para arrancar el experimento se reconvirtieron los cultivos de Paco a ecológico y Juan Ramón trajo 500 kilos de semilla de espelta desde Alemania, país en el que este producto cuenta con mucha demanda. Hoy Paco vende a clientes de toda España, y bajo la misma marca comercializa lentejas, garbanzos, trigo negrillo, centeno, pipas de girasol y distintos tipos de pasta elaborados por su familia.

Señalando una línea de carrizos en medio de la llanura cultivada, Paco explica "esa finca está en barbecho, aquella de allá este año será de pipas. Usamos el sistema de la rotación para renovar los nutrientes del suelo y no se echan ni herbicidas, ni abonos sintéticos, ni pesticidas". Al fondo hay dos corzos pastando. "Aquí hay muchos" aclara Paco. En ese instante una perdiz sale peonando por el camino de tierra. En el horizonte destaca Palazuelos con su castillo medieval y los montes de encinas que también forman parte de este espacio Red Natura 2000. Águilas reales, águilas culebreras y buitres junto a otras especies encuentran en estos parajes, como Paco, el pan y la sal.

Cultivo de setas en paja de espelta.

El trigo habitual se paga a 30 céntimos de euro el kilo, mientras que la espelta a 60 céntimos, aunque ésta también está sujeta a las variaciones de la demanda.

Salinas de la Olmeda.

COMEDOR MICOLÓGICO EN TABUYO DEL MONTE, LEÓN

Propietaria: cooperativa del Monte de Tabuyo
Lugar: Tabuyo del Monte, Luyego, León
Actividad: restaurante para 100 comensales y tienda de productos propios
Protección: LIC Montes Aquilanos y Sierra de Teleno ES4130117 y ZEPA Montes Aquilanos ES4130022
www.delmontedetabuyo.com

Esta historia comienza en una fábrica de sujetadores de León. "Empezamos a coser en 1991 y durante años nos fue bastante bien", explica Lucía mientras aprieta la manga pastelera, "pero en 2003 a la fábrica le salía más barato mandar el trabajo fuera y nos quedamos en el paro". En aquellos últimos años Lucía, Encarna, Visi y Carmen hablaban ya, entre puntada y puntada, de buscar otra salida. En Tabuyo del Monte, de 300 habitantes en su mayoría pensionistas, las opciones laborales se limitaban a la residencia de ancianos y a una cooperativa forestal que depende de la Sierra del Teleno, a cuyos pies se asienta el pueblo.

Esta sierra junto a los Montes Aquilanos componen el conjunto montañoso mejor conservado de La Maragatería, con elevaciones de más de dos mil metros y valles boscosos, que se han incluido en la Red Natura 2000 por su riqueza faunística. También por sus encinares, robledales y amplias extensiones de pino resinero, una especie de reforestación que en este lugar ha alcanzado un alto nivel de adaptación y madurez, lo que va asociado a una producción micológica de calidad.

Este pequeño paraíso de treinta mil hectáreas incluye en sus zonas más bajas alguna plantación de frutos rojos. Fue precisamente un cultivo ecológico de frambuesas explotado por la hija de una de ellas el que abrió la espita: "primero nos planteamos montar una cooperativa y hacer mermelada" señala Encarna sin parar de meter las pastas en el horno. Pero la cosa no quedó ahí, en parte por la incorporación al grupo de Marisa, enfermera en Astorga y en aquel momento presidenta de la Junta Vecinal. Marisa destaca que en esos años "Tabuyo del Monte se había adherido al Proyecto MYAS, con el que los grupos de Acción Local trataban de poner en valor las setas en Castilla y León. Se inventariaron las especies del monte, se hicieron cursos para reconocerlas y para emplearlas en hostelería. Lo teníamos tan al lado y no lo veíamos".

Las cinco emprendedoras delante de la Sierra del Teleno.

"Nosotras ya recogíamos setas" interviene Lucía, "pero las vendíamos a la empresa que viene a comprarlas al precio que ella impone. Ahora, además de recogerlas y emplearlas en nuestros productos, completamos con nuestro propio cultivo de *Boletus pinicola, Pleurotuso streatus y Shiitake."*

El plan fue tomando cuerpo: níscalos en escabeche de frambuesa, salsa de tomate con boletus, judiones con setas,…las degustaciones tenían éxito y desembocaron en un reto más complejo: un restaurante especializado "porque somos un lugar especial. Aquí tienes que venir, no es un sitio de paso. La gente viene por el boca a boca" justifica Visi.

Pero el camino no fue fácil: entre sus ahorros, fondos LEADER y tres créditos, invirtieron novecientos mil euros con sus correspondientes avales. "¿Sabes lo que nos dijeron en una de las sucursales bancarias? Que si sabían nuestros maridos lo que queríamos hacer", recuerda Encarna con un deje de orgullo.

Además hubieron de reciclarse y formarse adecuadamente, con cursos de informática, de administración de empresas y de micología, entre otros.

Finalmente, el 21 de septiembre de 2007, el Comedor del Monte de Tabuyo abrió sus puertas. Desde aquel día hasta ahora las cinco trabajan sin mirar el reloj, han devuelto buena parte del crédito, mantienen un modesto sueldo y han creado otro puesto de trabajo. En el último año, han ampliado en un tercio la capacidad del comedor.

La Sierra del Teleno junto a los Montes Aquilanos están incluidos en la Red Natura 2000 por su riqueza faunística.

Algunos de los productos artesanos que preparan con las setas.

Las setas contribuyen a financiar los espacios de la Red Natura 2000

"Las setas pueden solucionar parte de la asignatura aún pendiente de financiar algunos de estos espacios de interés europeo. Muchos de ellos son terrenos pobres para la agricultura, y por eso han preservado una gran riqueza natural. Pero al mismo tiempo son excelentes para las setas, un recurso que se renueva anualmente". Lo asevera Jaime Olaizola, el técnico que se encargó de inventariar las especies y la producción de setas de los montes de Tabuyo durante el proyecto MYAS.

"Una buena gestión, que contemple por ejemplo un paquete turístico de recogida y degustación de setas, deja dinero al propietario del monte, que en muchos casos es el pueblo. Con ese dinero se ayuda a la limpieza del monte tanto para permitir el acceso a las setas como para prevenir incendios, que en estos pinares son la principal amenaza". De hecho, los montes de Tabuyo han sufrido dos graves incendios en los últimos quince años, el más grave arrasó 3.200 hectáreas. La Junta de Castilla y León valoró las pérdidas de setas en 18 toneladas.

Otra estimación reciente de la Junta eleva a sesenta y cinco millones de euros anuales los beneficios generados por este recurso. Según Olaizola podría duplicarse y hasta triplicarse, pero insiste en que es indispensable respetar tres exigencias: un estudio previo de producción de cada área, que la recolección no supere el 70% de la producción y el establecimiento de zonas de reserva para permitir la regeneración.

El programa MYAS es un proyecto pionero en Europa que ha contado con tres ediciones. Comenzó gracias al proyecto LIFE Micología y Aprovechamiento Sostenible (LIFE00 ENV/E/000544) promovido por el Grupo soriano de Acción Local ADEMA que demostró las posibilidades de la explotación micológica sostenible como motor de desarrollo rural. El proyecto ha continuado con una segunda y una tercera edición que han servido para ampliar el modelo a otras comarcas y grupos de la comunidad.

EL ACEBARILLO Y EL ACEBAL DE GARAGÜETA, SORIA

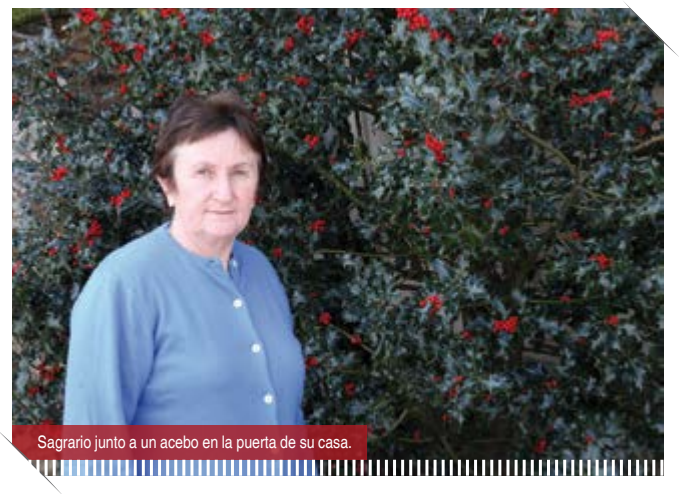
Nombre: El Acebarillo
Lugar: acebal de Garagüeta, sierra de Montes Claros, en Soria
Actividad: poda y venta de acebo (*Ilex aquifolium*), visitas guiadas y cursos de ornamentación floral, estaquillado y plantación de acebo
Protección: LIC Sierras de Urbión y Cebollera ES4170116 y ZEPA Sierra de Urbión ES4170013
www.elacebarillo.com

"La primera persona que vendió acebo de Garagüeta a una floristería fue una mujer de Almarza, hace más de 80 años. Bajó con dos gavillas corriendo para dárselas a un camión que las llevó a Madrid". La anécdota la recuerda María Muñoz, de 91 años, madre y abuela de las promotoras de El Acebarillo, empresa que se dedica a la poda y comercialización de las ramillas de acebo de Garagüeta, un acebal único de 406 hectáreas que es Lugar de Importancia Comunitaria (LIC) y Zona de Especial Conservación para las Aves (ZEPA), en la sierra norte de Soria.

Un curso de adornos florales con acebo, a través del grupo de acción local Proynerso, fue la espoleta que hizo saltar la chispa. "En ese momento nos dimos cuenta de las posibilidades que teníamos en el acebal", comenta Sagrario Narro, una de las emprendedoras. Hasta entonces la ramilla cortada de acebo viajaba hasta Barcelona y Valencia, principalmente. Allí multiplicaba su precio por cinco. La ganancia se iba al producto elaborado.

Curiosamente, la venta de acebo se prohibió en Castilla y León en 1991, al ser especie protegida. En 1995, los servicios técnicos de la Junta de Castilla y León inician unos estudios y trabajos de recuperación durante cuatro años, que concluyeron que la poda del acebo, algo que se había hecho siempre como ramoneo para el ganado, no solo no era perjudicial sino que le beneficiaba para su crecimiento. A partir del año 2000 se volvió a comercializar el acebo en la región.

La propiedad, la gestión y el aprovechamiento del acebal son del Ayuntamiento que engloba a los pueblos de Arévalo de la Sierra, Torrearévalo y Ventosa de la Sierra.


Sagrario junto a un acebo en la puerta de su casa.

Mirar con otros ojos

El Acebarillo lo fundaron catorce socios en 2002, después de realizar un taller de empleo de reproducción del acebo y de guías de Garagüeta. "Ese curso me hizo mirar al acebal con otros ojos –confiesa Sagrario- antes solo era la dehesa para el ganado durante el verano. Ahora soy consciente del valor natural que tiene y el recurso turístico y económico que nos ofrece".

La labor más intensa se reduce a los meses de noviembre y diciembre, cuando se realiza la poda del acebal, se seleccionan y se limpian las ramillas que después se distribuyen a floristerías de toda España. La Administración pública marca los cuarteles que se pueden podar y un número máximo de kilogramos. Esa zona no podrá tocarse en cuatro años. "Esta temporada se autorizó la poda de 25.000 kilogramos y se cortaron aproximadamente 15.000. De ellos, El Acebarillo habrá transformado de 1.500 a 1.800 kilogramos", comenta Cristina otra de las socias de la empresa. Una vez cortadas las ramillas se seleccionan las de mejor aspecto, "aproximadamente se aprovecha el 50 % de lo cortado", comenta Sagrario, y se empaquetan en cajas de ocho a diez kilogramos, que se venden a las floristerías entre 53 y 62 euros.

El acebo lleva el sello de procedencia y la garantía de la certificación forestal sostenible PEFC.

Miles de zorzales reales llegan en febrero en busca del llamativo fruto rojo de los acebos hembras.

Cuatro líneas de negocio

El acebal proporciona más actividad económica de la que parece. El Acebarillo realiza las podas, compra esa ramilla y se la vende a las floristerías. También hacen centros de mesa, ramos y adornos florales y los venden en mercadillos navideños. Y, por último, imparten talleres de ornamentación para asociaciones y realizan rutas guiadas por el acebal.

"Lo nuestro, más que empresa, es autoempleo. El beneficio es el salario que sacamos durante estos meses que se trabaja más fuerte. Es una renta complementaria que viene muy bien, pero que hay que trabajar". Eso precisamente es lo que quieren los promotores del Acebarillo, trabajar durante todo el año gracias al turismo y a las visitas a Garagüeta.

Entre los tres pueblos suman algo más de cincuenta habitantes en invierno, población que se multiplica por seis en verano. A pesar de tan escasa población hay tres casas rurales, abiertas a raíz de la recuperación del acebal.

"El acebal es la llamada, es el motor del desarrollo y fuente principal de ingresos del ayuntamiento. Tenemos que aprovechar la oportunidad para rentabilizarlo turísticamente" dice Sagrario, partidaria, además, de controlar las visitas "para evitar los expolios en los meses de mayor afluencia", y de cobrar una entrada para ver el acebal.

En los meses de noviembre y diciembre se seleccionan y se limpian las ramillas.

El sobrepastoreo ancestral, que no permitió crecer a otras especies no espinosas como los robles o las hayas, es una de las causas principales de la existencia del acebal de Garagüeta. Sagrario da un detalle que corrobora el sobrepastoreo de la zona, "en la parte baja de los acebos, a su alrededor, ha crecido una orla característica solo de este acebal. La planta se defendía del ganado que le atacaba por abajo y acababa con ella. Eso le hace especial". Sin embargo, reconoce que "sacar a las cabras de allí ha sido el mayor acierto para la recuperación del acebal".

CAZA EN LA FINCA LAS ENSANCHAS, CIUDAD REAL

Nombre: Las Ensanchas
Lugar: Campo de Montiel, Ciudad Real
Superficie: 1.860 hectáreas
Actividad: caza mayor y menor, cereal y olivos. El número de capturas varía pero rondan las 1.500 perdices, 8.000 conejos y 250 jabalíes
Protección: ZEPA Áreas esteparias del Campo de Montiel ES0000158

"La naturaleza es un equilibrio constante entre la vida y la muerte". A esta evidencia se aferra Patricia Maldonado, propietaria de la finca Las Ensanchas, para convencerse de la necesidad de la caza como medio de conservar una finca que es el refugio del águila imperial ibérica, una especie única del monte mediterráneo. La frase es de Jesús Nadal García, Catedrático del Departamento de Producción Animal de la Universidad de Lérida, que realiza los censos y el control genético de la perdiz roja de esta finca.

"Me encantaría que me pagasen por los esfuerzos que hacemos para conservar la fauna salvaje pero, lamentablemente, eso parece que no va a suceder, así que la caza es el principal medio para conservar la maravillosa biodiversidad de esta tierra", afirma Patricia Maldonado.

En Las Ensanchas se caza la perdiz roja autóctona (dos ojeos al año), el conejo (en mano y en batidas), la paloma, y el jabalí (una montería anual). A pesar de ello, o gracias a ello, allí anida el águila imperial ibérica, el alcaraván, el sisón, el mochuelo, el búho real, la lechuza, el cernícalo, la avutarda, la ganga, el ánade real, la focha y otras 140 aves que la convierten en Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA).

Claro que disponer de semejante hoja de presentación no es gratuito, ni se consigue de la noche a la mañana.

La primera decisión "difícil" que tomó cuando se hizo cargo de la finca fue eliminar el rebaño de 400 cabras que "trillaban" la sierra de Cabeza del Buey, una zona más boscosa de encina de 680 hectáreas. "Sacar las cabras de allí supuso la recuperación de la vegetación de la sierra, coincidió con la llegada del águila imperial ibérica, facilitó el aumento del número de jabalíes y nos permitió establecer un plan de caza que nos proporciona la principal fuente de ingresos de la finca".Aunque es su gestión a favor de la cría natural y la conservación de la perdiz roja salvaje lo que ha dado fama a la finca como el edén de la "patirroja". Patricia se ha convertido en una declarada defensora de la perdiz roja salvaje frente a "la de plástico", como llama ella a las perdices de granja.

Patricia Maldonado, propietaria de la finca.

Chozos, comederos y bebederos para perdices y conejos.

Medidas de gestión:

Para favorecer a la perdiz y al conejo, los dos animales básicos de la pirámide alimenticia de la finca, se construyen chozos y majanos para que críen, se hacen bebederos y comederos, se siembra con cereales, se recuperan lindes y charcas con vegetación natural, se dibuja un paisaje variado con siembras, eriales y zonas forestales y se ajustan las labores agrícolas a las épocas de cría de aves que habitan las siembras.

Pidió ser Red Natura 2000

Patricia recuerda cuando pidió que su finca fuera incluida en la Red Natura 2000, ante el asombro de sus amigos que le aconsejaban salir huyendo de cualquier espacio natural protegido. “Decían que yo no podría mover un palo de mi finca sin permiso, ni cazar, ni hacer nada de lo que estábamos haciendo hasta entonces y que era una de las causas de su riqueza natural. Qué cosa más absurda”. El tiempo le ha dado la razón. Esa apuesta ha convertido a su finca en un referente de la conservación de especies y de los cotos de caza donde aún es posible cazar animales salvajes y no “gallinas de corral”. “Sabía que ese era el camino para mantener una finca pedregosa y pobre: teníamos que conservar lo que la hacía única, su biodiversidad. Ni me planteo otra gestión pero es evidente que, para hacer algo así, se necesitan ganas porque el esfuerzo ha sido enorme, aunque ha merecido la pena”.

Proyectos Life

Gracias a que la finca se encuentra en un espacio de la Red Natura 2000, para realizar algunas de estas medidas ha contado con el apoyo de los proyectos Life Conservación del águila imperial ibérica, buitre negro y cigüeña negra (LIFE03/NAT/E/000050) y Life Conservación de especies prioritarias en Castilla-La Mancha (LIFE07/NAT/E/000742), a través de la Fundación CDB-Hábitat, así como del programa Alzando el vuelo, de SEO/BirdLife.

¿Da dinero una finca como esta?

“Una finca no es para hacerse rico, es para mantenerla. Pero es evidente que si no hay ganancia no hay inversión y tienes que irte y sin actividad mueren los territorios. No tengo más ingresos que la finca, lo que me obliga a un constante y enorme esfuerzo por invertir en ella lo que nos da”.

Patricia defiende las subvenciones al campo de la Política Agraria Común (PAC). “Sin subvenciones el campo español se abandona y desaparece. Si queremos mantener este campo tan biodiverso y de tan baja producción tenemos que pagarlo”. En lo que no está de acuerdo es en lo que se subvenciona. “Es imprescindible ayudar a los sectores en los que somos una potencia: olivar, viñas y fauna salvaje. Y es imprescindible reconocer el esfuerzo de los agricultores que estamos comprometidos con la conservación de nuestra riqueza natural”.

Patricia pide que se financie la Red Natura 2000, a la que ve como “el futuro, aunque, de momento, no sea más que un mito. Natura 2000 es una buena oportunidad para estimular a los propietarios que conservan. El reto es convertir a la Red Natura 2000 en un valor económico”.

Ejemplar joven de águila imperial ibérica sobrevolando una zona reforestada.

CORCHO EN LAS SIERRAS DE ESPADÁN Y CALDERONA, CASTELLÓN

Nombre: Espadán Corks S.L. y Oret S.L.
Lugar: sierras de Calderona y Espadán
Actividad: alconorcales en las sierras de Calderona y Espadán. Aprovechamiento de corcho y fábrica de tapones
Superficie: varias fincas que suman 2.000 hectáreas
Protección: LIC Serra d'Espadà ES5222001 y ZEPA Serra d'Espadà ES000468 y LIC Serra Calderona ES5232002 y ZEPA Serra Calderona ES000469
www.espadancorks.com

Adolfo Miravet delante de una pila de corcho certificada.

Nadie le niega al corcho que se trata de un producto natural, ecológico y renovable obtenido mediante un proceso respetuoso con el medio natural, tradicionalmente de gran ayuda para la estabilidad ecológica del ecosistema mediterráneo. Además, la gestión de los alcornocales y la industria de transformación del corcho son generadores de empleo directo en las zonas rurales.

Con tan buena prensa parece que lo fácil es dedicarse a pelar los alcornoques (*Quercus suber*) y a vender su producto. Sin embargo, los hermanos Miravet, Adolfo, Herminia y León, quisieron demostrar que su gestión y aprovechamiento es especialmente sostenible certificando en 2007 la gestión de 1.000 hectáreas de alcornocal bajo el sistema FSC y, un año después, certificando la cadena de custodia de su empresa taponera. Extraen de sus fincas una media de 200 toneladas de corcho al año, de entre 150 y 200 hectáreas descorchadas, que convierten en más de cinco millones de tapones.

Su familia posee 2.000 hectáreas de alcornoque en las sierras de Espadán y Calderona, pertenecientes a la Red Natura 2000 por ser Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) y Lugar de Importancia Comunitaria (LIC). Se dedican al aprovechamiento de corcho desde principios de siglo, cuando su bisabuelo juntó algunas propiedades familiares con las que la Compañía Belga del Corcho regaló a sus trabajadores al quebrar a finales del siglo XIX. Entonces vendía corcho a granel, ahora hacen nueve tipos de tapones. "El beneficio y el valor añadido está en el producto elaborado, de calidad, y en el servicio personalizado que le das al cliente", afirma Adolfo.

Gestión complicada

Sus fincas no son fáciles de aprovechar por las grandes pendientes y el minifundio que predomina en las dos sierras. Los suelos son muy pobres, con poca profundidad y escasa capacidad para retener el agua. Los crecimientos son más lentos que en otros alcornocales peninsulares, donde se aprovecha el corcho cada nueve años. En Espadán lo hacen cada doce o catorce, lo que da un corcho más denso, "con mejores propiedades para ser utilizado como tapón", comenta Adolfo. Entre la gestión del monte y la fábrica de tapones trabajan 9 personas todo el año. En la etapa de descorche se contratan varias más, "son los expertos de toda la vida o, en algunos casos, sus hijos que continúan con el oficio del padre".

Cabras en el monte

Adolfo se queja de que "la falta de ayudas públicas para tratamientos selvícolas ha dejado el monte con una competencia vegetal enorme que impide el crecimiento del árbol, además de que es un polvorín esperando una chispa".

Por eso, han decidido recuperar el ganado caprino como herramienta de gestión. Han elegido a la raza payoya, una cabra en peligro de extinción, procedente del parque Natural de Grazalema. "Es una cabra muy alta, muy rústica, que da leche y carne lo cual la hace más sostenible y te permite reducir la carga ganadera". Tendrán unas 300 cabras pastando en algo más de 2.000 hectáreas. Ellos ponen las infraestructuras y el terreno. Los pastores, venidos de la Escuela de Pastores de Cádiz, ponen las cabras. Lo que saquen será su beneficio. El monte recupera uno de los usos que siempre tuvo.

Control natural de plagas

Hace cinco años instalaron cajas nido para murciélagos para que controlasen los insectos, en especial la culebrilla o escarabajo joya, con un buen resultado. Aunque el que plantea más problemas es el coleóptero *Platypus cilindrus*, que provoca la enfermedad del escaldado y la muerte del árbol, al dejar sus hongos a lo largo de sus galerías.

Para combatirlo siempre se ha utilizado como fungicida el metil tiofanato. Pero los hermanos Miravet lo han sustituido por un tratamiento preventivo a base de extractos vegetales de tomillo, que ahuyenta a los insectos, un fermentado de cereales que ayuda al crecimiento más rápido del corcho y, por tanto, cicatriza antes, la cola de caballo (*Equisetum arbense*) y cobre orgánico. “Para los trabajadores es una garantía de salud y seguridad no tener que cargar todo el día con un producto químico a la espalda. Es algo más costoso que el fungicida pero merece la pena, hay que ser consecuentes”, asume Adolfo.

Pelado del alcornoque.

Extracción con burros

El corcho se baja cargado en burros, en accesos de más de dos metros de ancho libres de vegetación. No quieren hacer pistas forestales, “rompen el paisaje porque habría que hacer muchas, sería muy costoso, solo las utilizaríamos cada catorce años y las tendríamos que repasar casi anualmente. No tiene sentido esa obra”.

El águila-azor perdicera

Allí nidifica una de las rapaces más llamativas y bellas de la avifauna española, el águila-azor perdicera. De abril a mayo no se puede utilizar la motosierra a su alrededor. “No la utilizamos y no nos pasa nada. No se ha contado con la participación pública en la conservación de los espacios naturales, ni en la elaboración de los planes de ordenación, y eso es un error”, se queja Adolfo.

APROVECHAMIENTO DE CASTAÑAS EN EL VALLE DEL GENAL, MÁLAGA

Miembros: pequeños propietarios forestales
Lugar: valle del Genal, Málaga
Actividad: producción, preparación, envasado y comercialización. Producen entre tres y cinco millones de kilos de castañas
Protección: LIC Valle del Río del Genal ES6170016
www.valgenal.es

"¡Huy!, castaños centenarios hay muchos" exclama Francisco Boza, presidente de la Cooperativa Castañas Valle del Genal, en Málaga. "Hay uno que llaman el castaño santo de Istán que dicen que está desde la Reconquista". A ese castaño "santo" se le atribuyen entre 800 y 1.000 años de antigüedad. Pero esa no es ni mucho menos la media de los castañares de esta sierra, dentro del Lugar de Importancia Comunitaria (LIC) Valle del Río Genal, uno de los espacios de montaña mediterránea mejor conservados en Andalucía, con masas forestales de castaños, quejigos, alcornocales, encinas, matorral de jaras y brezos. Sus habitantes presumen de mantener una constante regeneración de los ejemplares que "por eso dan mejores castañas", aclara.

"Las castañas se han aprovechado desde siempre, pero como actividad económica es importante desde hace unos setenta u ochenta años", calcula Francisco, y destaca la relevancia que ésta tiene en las economías familiares de la zona, "ahora con la crisis, y si hay un buen año de lluvias, puede llegar a suponer la mitad de la renta de una familia". La extensión de las fincas oscila entre 10 y 15 hectáreas, aunque hay importantes diferencias entre unos pueblos y otros.

Alrededor de un 40% de las explotaciones están asociadas en alguna de las cuatro cooperativas de primer nivel que hay en el valle. Además dos de esas cooperativas se han constituido en otra de segundo nivel, Castañas Valle del Genal, creada en 1991. Esta sociedad les permite acceder a maquinaria de envasado, a cursos de formación, les proporciona comercialización sin intermediarios y les da un sello de calidad, lo que resulta entre un 20% y un 30% más rentable en los precios.

Entre octubre y noviembre, los castañares y la cooperativa hierven de gente. Son cuarenta días "a tope, dándole al espinazo", porque hay que recogerlas del suelo y cargarlas en cestos. Hasta cincuenta mil kilos de castañas llegan diariamente a la cooperativa para ser esterilizadas, clasificadas, cepilladas...Toda la familia participa en las labores.

Francisco Boza, presidente de la Cooperativa Castañas Valle del Genal.

Narciso es concejal de Pujerra. Este Ayuntamientoproyecta la creación de una fábrica para transformación de la castaña y elaboración de productos derivados.

Cada año se pueden recoger en el valle entre tres y cinco millones de kilos de castañas, dependiendo de la pluviosidad y de otros factores externos. "La última campaña fue muy buena porque los castaños de Italia se están viendo afectados por un insecto que llaman la avispilla" apunta resoplando por el esfuerzo del trabajo Narciso Morales, de Pujerra. El propietario de la finca, "de algo más de dos hectáreas", es su padre Francisco, que tiene 73 años, pero Narciso le ayuda en todas las labores "porque aquí siempre hay algo que hacer". Antes de que entre la primavera hay que podar y eliminar los restos de los erizos.

La de la Serranía de Ronda es una orografía difícil, muy montañosa, y las castañas hay que recogerlas a mano. "Ahora llevamos guantes para no pincharnos con los erizos pero antes llevaban un mazo para abrir el erizo y unos deíles sujetos con cuerdas...". Hay que pedir que repita la palabra "*deíles*... para los dedos. Unos capuchones de goma que se ponían en la punta de los dedos. Inventos de antes".

El Valle del Valgenal cuenta con 3.500 hectáreas de castaños distribuidas entre las poblaciones de Igualeja, Cartajina, Pujerra, Jubrique, Faraián, Paranta y Genalguacil. Estos pueblos castañeros celebran un festival en el que se preparan platos típicos para dar a conocer las posibilidades de las castañas y se muestran antiguos aparejos y utensilios utilizados en la recogida del fruto.

PARQUE MICOLÓGICO DE ULTZAMA, NAVARRA

Nombre: Parque micológico de Ultzama
Lugar: Navarra
Actividad: gestión de un parque micológico, educación ambiental, asesoramiento e información micológica para recolectores de setas
Gestiona: Garrapo S.L.
Superficie: 6.000 hectáreas
Protección: ZEC Robledales de Ultzama y Basaburua ES2200043
www.parquemicologico.com

Por su relación con las setas las personas pueden clasificarse en micófagos, micófilos y micofóbicos. “Los navarros somos micófilos y micófagos, nos gustan las setas y nos las comemos”, comenta Amaia Esparza, directora del parque micológico de Ultzama, en Navarra.

Este parque agrupa a doce de los catorce concejos del Valle de Ultzama. Se pusieron de acuerdo, a través del ayuntamiento donde están representados, con el objetivo de regular el acceso y recogida de setas en su monte comunal, conservar y mejorar el recurso micológico y sus hábitats y potenciar y difundir la cultura micológica. La causa: los excesos de recolectores foráneos que “arrasaban” el monte cada año. “En una semana acababan con los recursos, cerca de 9.000 coches invadían todos los rincones del monte. Era un exceso que provocaba daños en el bosque, destrozaba setas y vegetación y originaba muchas molestias a los vecinos”, comenta Patxi Tornaría, alcalde de Ultzama.

Había que organizarse para regular el aprovechamiento de setas, garantizarlo para muchos años y evitar el deterioro, por lo que se designo Red Natura 2000. Este espacio está formado por robledales, praderas y zonas encharcadas donde se aprovecha el pasto para el ganado y la madera. Además alberga una importante comunidad de anfibios, coleópteros, mamíferos y aves. La respuesta fue el parque micológico.

Javier Gómez, de Garrapo S.L., fue el encargado de elaborar un plan de ordenación de los recursos micológicos para estudiar las posibilidades de producción, aprovechamiento y de acogida de seteros. Este plan fijó la capacidad de carga en una persona por cada cinco hectáreas, 600 personas como máximo en un bosque de 6.000 hectáreas, de las que solo se aprovechan 3.000.

Pero todo esto debía hacerse mediante un proceso muy participativo. Se realizaron encuestas y entrevistas con los recolectores locales y foráneos. “Era imprescindible contar con la participación de todos si queríamos tener éxito”, comenta Amaia.

La medida más llamativa fue establecer un sistema de permisos de recolección, con costes diferentes en función del origen del recolector y del número de días que quisiera coger setas.

Implantar un cobro a los paisanos que habían cogido las setas gratis toda la vida no fue fácil. “En las encuestas aceptaron como un mal menor tener que pagar”, comenta Amaia. Hay una media de 220 vecinos, de los 1.700 habitantes de todo Ultzama, que domicilian sus siete euros

Amaia con un enorme Boletus edulis.

Recolectores en el parque micológico.

en el banco a principio de año, “sin saber cómo va a ir la temporada. Parece evidente que la aceptación es buena”, comenta Amaia.

Los habitantes de Ultzama han logrado con el parque micológico evitar la sobreexplotación de hongos y reducir la presión sobre el bosque, garantizarse el recurso de las setas y convertir a Ultzama en un destino turístico. “Ha cambiado el perfil del setero que nos visita. Ahora no esquilma, se queda varios días, consume más y visita el valle buscando más cosas que setas”, comenta Oihana Larraia, dueña del bar Orgi, un bar con menú micológico en Lizaso.

La relación setas, gastronomía, cultura y naturaleza está dando sus frutos. “Ahora tenemos un centro de atención al visitante que antes no teníamos y nos visitan de Madrid, Cataluña e incuso Andalucía, cosa impensable sin el parque. Los hosteleros estamos encantados”, asegura Oihana.

Gestión autofinanciada

Gracias al pago por la recolección de setas, la gestión del parque micológico se autofinancia. Se encarga de esa gestión Garrapo, una joven empresa que estuvo en el proyecto desde el comienzo, formada por profesionales de la conservación y la gestión de espacios naturales. Los ingresos se dedican al pago de horas empleadas en la gestión y a la compra de materiales y mantenimiento de la web.

El parque genera unos ingresos de 40.000 a 45.000 euros anuales. La mayor parte se va en horas de atención al público en el centro de visitantes o en la elaboración del parte micológico y visitas al monte.

El equipo profesional de Garrapo en el centro de visitantes en Lizaso.

Permisos de recolección:

Siete euros al año para los empadronados en cualquiera de los 12 concejos de Ultzama.

Cinco euros por un permiso diario.

Para los foráneos se establecieron tres tipos de permisos:

- de lunes a domingos: 90 euros al año.
- de lunes a viernes: 50 euros al año, excepto festivos.
- fines de semana y festivos: 50 euros al año.

RESERVA MARINA OS MIÑARZOS, A CORUÑA

Cofradías: Lira y Muros
Lugar: seno de Corcubión, entre Punta Raposeiros y Punta Larada
Actividad: pesca con artes tradicionales y bajo los criterios establecidos por el órgano de gestión de la reserva
Superficie: de la reserva 2.162 hectáreas, de las que 1.160,88 hectáreas son Lugar de Interés Comunitario con un 46% de área marina
Protección: LIC Monte e lagoa de Louro ES1110012
www.fundacionlonxanet.org

"Tendrías que ver la cara de mi hijo de ocho años cuando llego a casa con un abadejo de siete kilos. Le encanta el mar. ¿Cómo no voy a pensar en su futuro?" Por un momento, al nombrar a su hijo, este hombre firme de ojos oscuros se dulcifica. Primitivo Pedrosa es pescador artesanal de Muros, y trabaja en uno de los 57 barcos que tienen permiso para faenar en el Área Marina Protegida de Os Miñarzos, en la costa de A Coruña, parte de la cual se encuentra incluida en la Red Natura 2000. La Reserva Marina de interés pesquero Os Miñarzos se creó en mayo de 2007 con el beneplácito de la Xunta de Galicia, pero a iniciativa de los propios pescadores de la zona.

La sombra que vino con el Prestige

La costa de Carnota se hizo tristemente famosa en noviembre de 2002 por la marea negra del Prestige, pero ya antes las cosas no iban bien para los pescadores artesanales. La implantación de técnicas más modernas pero más agresivas como el arrastre, sumadas a la sobreexplotación dejaban notar sus consecuencias en forma de "menos pulpo, menos percebes, menos centollo...", y por tanto en el consecuente "desánimo de los pueblos pescadores", diagnostica Antonio García Allut. Este antropólogo social de la Universidad de A Coruña está en el origen de Lonxanet, una Fundación nacida también en 2002 con el objetivo de "conseguir que los pescadores artesanales recuperen el dominio de su trabajo y de su vida".

Pero todo esto comenzaba pocos meses antes del Prestige. La sombra que trajo el carguero fue la puntilla.

Antonio García Allut, antropólogo y presidente de la Fundación Lonxanet

El mar es de todos y lo tenemos que cuidar

Doce años después impresiona la lucidez con la que Primitivo Pedrosa reivindica la pesca sostenible. "El argumento de los detractores de la Reserva es siempre el mismo, que *o mar non ten cancelas, non ten portas*, pero yo creo que se dice por desconocimiento. Es como si un banco tiene la caja fuerte sin control, pues se saquea. Igual pasa con el mar y la pesca. Antes de que se estableciera la Reserva, la mayoría pensaba: el mar no es de nadie, pues entonces lo saqueo. Ahora ya somos una mayoría los que pensamos que el mar es de todos y lo tenemos que cuidar".

Primitivo es actualmente representante de la Federación Gallega de Cofradías en el órgano de gestión de la Reserva de Os Miñarzos. Puede decirse que es un hijo directo del cambio de mentalidad experimentado desde el desastre del Prestige y la aparición de Lonxanet.

En los años que siguieron al Prestige los pescadores de la cofradía de Lira decidieron resurgir de sus cenizas aprendiendo de la experiencia. Lonxanet se mantenía a su lado, mediando, facilitando, mientras la figura de la reserva marina tomaba forma en las reuniones de los pescadores con la Xunta. Ellos mismos delimitaron las zonas de la Reserva, "somos nosotros los que estamos día a día en el mar y sabemos cómo están los stocks y las mareas", afirma Primitivo Pedrosa. "Vimos que era una forma de tener voz y voto, pues la Administración sabe de legislación pero nosotros sabemos de los recursos". Así que en 2006 los pescadores propusieron participar al 50 por ciento en la gestión de la Reserva y la Xunta aceptó. En 2007, el Área Marina Protegida Os Miñarzos comenzó su andadura con el apoyo de las cofradías de Lira y Muros. Se estableció un censo de barcos con derecho a acceso, se prohibió la pesca no artesanal y se establecieron dos santuarios intocables, puntos calientes del desove de las especies, los dos pulmones de la Reserva.

Barcos en el seno de Corcubion.

Nuevos retos: ser más eficientes y ampliar la reserva

La crisis económica se llevó por delante en 2012 la partida destinada por la Xunta a la vigilancia específica de la Reserva y a su seguimiento científico y productivo. La ausencia de ese control externo llevó a duros enfrentamientos de los pescadores con los furtivos y los detractores aprovecharon para decir que la experiencia no había servido para nada.

"Sin duda hay un antes y un después", reconoce Primitivo, "pero estamos trabajando en nuevas medidas de vigilancia más eficaces y menos costosas, como el uso de rayos infrarrojos y sensores". La filosofía de Lonxanet ha calado a lo largo de estos años y los pescadores de la Reserva buscan nuevas soluciones e incluso lanzan una apuesta mucho mayor: la ampliación de la Reserva hasta las 100.000 hectáreas, lo que supone hacerla cincuenta veces más grande y abrirla a 800 embarcaciones. Una propuesta de esa envergadura necesita el acuerdo de ocho comunidades pesqueras, las que habitan por el norte hasta el río Castro, en Finisterre y por el sur hasta el río Sieira en Porto do Son. El proceso ya está en marcha, aunque al menos dos de las cofradías no están por la labor. "Yo soy optimista" afirma tajante Primitivo Pedrosa, "fíjate cómo empezó Os Miñarzos, había muchos escépticos y ahora son muchos los que quieren sumarse".

> Según las encuestas realizadas dos años después de la creación de la Reserva, un 62% de los armadores declaraba estar mejor con ella que sin ella.

La Xunta espera de momento a que se produzca ese acuerdo antes de pronunciarse, pero reconoce que desde que se creó Os Miñarzos "se diversificó la actividad", ésta es "más ordenada y constante" y "se observa una mayor especialización".

SURALGAE, APROVECHAMIENTO DE ALGAS EN LA BAHÍA DE CÁDIZ

Nombre: Innova Vegetalia del mar S.L
Propietarias: Mónica Medina, Raquel Velázquez y Consuelo Guerra
Lugar: sede social en San Fernando de Cádiz. Recolección en una finca de 15 hectáreas en los esteros del municipio de Chiclana
Actividad: recogida, transformación y envasado de algas marinas para gastronomía y cosmética
Protección: LIC Fondos Marinos de la Bahía de Cádiz ES6120009 y ZEPA Bahía de Cádiz ES0000140
www.suralgae.com

En Suralgae recogen las algas de la manera más tradicional, seleccionando a mano.

A Consuelo, Mónica y Raquel los clientes las conocen cariñosamente como “las niñas de las algas”. Son tres jóvenes licenciadas en Ciencias del Mar que se han lanzado a crear una empresa pionera en Andalucía: el aprovechamiento de las algas de la Bahía de Cádiz.

La Bahía es un espacio de la Red Natura 2000 muy singular, en el que la intensa presión humana se intercala con una notable riqueza natural en todos los órdenes. Predominan las zonas de marismas con numerosas especies de aves, peces de interés pesquero y una vegetación adaptada a un alto índice de sal. Es dentro de esas marismas, en la parte de los esteros modificados para la acuicultura, en donde crecen las algas que aprovecha Suralgae. En concreto lechuga de mar, ogonori, aonori verde y la planta salicornia conocida como espárrago de mar.

La idea surgió de una de ellas, Consuelo, cuyo hermano es cocinero. “Las algas son cada vez más apreciadas por la alta cocina. Son nutritivas, aportan un peculiar sabor a mar y además son decorativas” describe con pasión. Desde el planteamiento hasta la elaboración sólida del proyecto pasó un año y medio de búsqueda de información y asesoramiento. “Este es un campo del que apenas hay información en España, y eso también ha supuesto otras dificultades ya que como sector no existimos, no somos ni pesca, ni marisco, ni cultivo, por lo que no podemos acogernos a subvenciones. La única referencia en la Ley de Pesca es que necesitamos autorización para recoger flora marina. Estamos en una especie de limbo administrativo”. No obstante, Suralgae cuenta con todos los permisos pertinentes desde el año 2010. En el último año han comenzado a colaborar con otras empresas de la zona para obtener productos con carácter “les servimos las algas y ellas elaboran tortillas, o platos con atún, o queso con algas”.

Los esteros son la parte de las marismas modificadas con compuertas en donde se desarrollan actividades como la acuicultura, recogida de sal, mariscos y moluscos.

Aprovechamiento sostenible del recurso

Suralgae cuenta con el respaldo de las autoridades del Parque Natural de la Bahía de Cádiz (desde 2011 un decreto regula las actividades) y de la Universidad de Cádiz en donde encuentran permanente asesoramiento. El catedrático de ecología Ignacio Hernández aclara que estas algas son especies comunes y abundantes, "forzando un poco la comparación, sería como coger caracoles", pero además añade argumentos a su utilidad, "las algas que se recogen son de los géneros *Ulva, Gracilaria y Gracilariopsis*, que actúan como biofiltradores de los vertidos procedentes de la acuicultura que se desarrolla en la Bahía. Por tanto su recolección permite controlar un crecimiento excesivo de estas algas".

Lechuga de Mar y Ogonori recién recolectados.

PESCA ARTESANAL DE LA LLAMPUGA, MALLORCA

Participantes: en torno a una decena de embarcaciones de la cofradía de Cala Ratjada
Lugar: Cala Ratjada, Mallorca, Islas Baleares
Actividad: pesca artesanal con red específica y flotadores de señuelo
Protección: LIC y ZEPA Muntanyes d´Artá ES0000227

A finales de agosto, el puerto de Cala Ratjada, en Mallorca, tiene algo de romería. Comienza la temporada de la llampuga y se ven ramos y palmas asomando junto a los barcos. Para poder atrapar a este pez "rápido y listo", los pescadores preparan unas curiosas estructuras flotantes, los *capcers*, en las que insertan vegetación, generalmente ramas de palmeras. La razón es que a las llampugas les gusta colocarse debajo de elementos flotantes en el mar, y los pescadores han ido afinando la astucia para capturarlas.

Dos meses antes se hizo el sorteo en la cofradía. De la veintena de barcos que pescan artesanalmente en esta zona, sólo la mitad puede pescarla en cada temporada. Fueron los propios pescadores los que decidieron poner límites: "doscientos kilos al día por barco con permiso, así podemos controlar el precio y alargar la temporada", explica Bernard Martí, pescador de Cala Ratjada. Esta cofradía adoptó esta decisión en 2007, y tres años después se establecía para el resto de cofradías mallorquinas.

Los *capcers* también se emplean como referencia para echar la red. Es un arte muy selectivo pues la red no toca el fondo y se cala y se recoge en pocos minutos, cuando se detecta una agrupación de ejemplares. Son momentos de máxima actividad, en los que "hay que poner los cinco sentidos", apunta Martí. "Con la llampuga no puedes bajar la guardia. Una mañana vas ilusionado y no encuentras nada y en el momento antes de irte lo mismo coges los doscientos kilos".

¿Y lo de que la llampuga se acerca a tierra después de una tormenta y por eso su nombre viene de *llamp*, relámpago? "Bueno, eso es una leyenda. Se acercan cuando la temperatura del agua sube de 16 grados", aclara, "pero es una leyenda bonita, ¿verdad?".

Bernat Martí en su embarcación

La pesca de la llampuga es el ingreso más importante del pescador mallorquín después de la langosta. Durante la temporada puede obtener de 700 a 800 euros al día.

El 38% del LIC y ZEPA Muntanyes d´Artá es territorio marino, en cuyos fondos se extiende posidonia oceánica. Entre las aves destacan la gaviota de audouin y el águila pescadora.

El pueblo de Cala Ratjada se vuelca con la cofradía en la celebración de la *Mostra de Sa Llampuga*, con la que se dan a conocer sus posibilidades gastronómicas.

Pesca de bajo impacto

La llampuga es una especie pelágica oceánica, que entra al Mediterráneo en primavera para reproducirse. En Mallorca se captura cuando los ejemplares son aún juveniles, de entre tres y seis meses de edad y se mueven agrupados en bancos, pero la sostenibilidad de esta pesca está avalada por estudios científicos. "Se trata de una especie que vive la mayor parte de su vida en mar abierto, que cuenta con una alta tasa de fecundidad y un crecimiento muy rápido", explica Enric Massutí, investigador del Instituto Español de Oceanografía, experto en esta especie. Se estima que "una pesca tradicional, con barcos y artes artesanales como se hace en Mallorca, tiene un impacto pequeño sobre la población de esta especie, que sin embargo es una fuente fundamental de ingresos para los pescadores artesanales de la Isla".

RESERVA MARINA LA RESTINGA, EL HIERRO

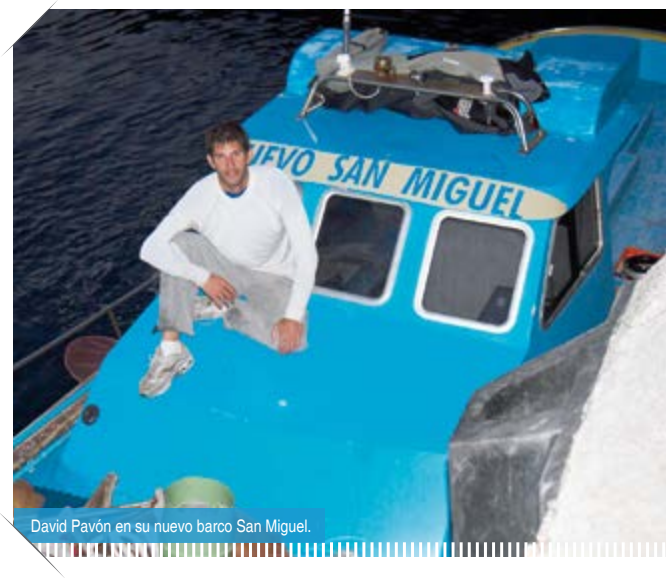
Nombre: Reserva marina La Restinga, en el mar de Las Calmas
Lugar: Isla de El Hierro, Islas Canarias
Actividad: pesca
Superficie: 1.180 hectáreas
Protección: ZEC Mar de Las Calmas ES7020057. Reserva marina desde 1996 a petición de los pescadores locales

"Lo principal no es lo que tú saques, sino lo que se queda en el mar, que haya más pesca". ¿Lo dice un ecologista o un pescador?. Puede que las dos cosas. Lo dice David Pavón, 35 años, pescador desde los 18 años en la Reserva de la Restinga, la primera reserva de pesca marina en España a propuesta de los pescadores locales en 1996.

Fernando Gutiérrez, Patrón Mayor de la Cofradía de Nuestra Señora de los Reyes en aquel momento, fue quien se empeñó en convencer a sus compañeros de que era necesario crear una reserva de pesca que garantizase su futuro. Las capturas iban disminuyendo cada año y no podían continuar con la misma presión sobre un recurso cada vez más escaso. "El trabajo realizado de educación ambiental para comprender cómo funcionan las cosas y comprobar que la nueva gestión es un éxito, te demuestran que la propuesta era un acierto", comenta David.

Los primeros años no fueron fáciles, había que cambiar una mentalidad a costa del bolsillo de los pescadores, "es muy complicado entender que si echas 10 nasas al mar y sacas 20 kilogramos de pescado, ahora no ibas a echar ninguna para sacar más". Al principio bajaron las capturas pero enseguida cambió la situación, "había que darle tiempo al mar y fue súper agradecido casi al instante".

Diecisiete años después, todos los pescadores coinciden en que aquella decisión fue un acierto, incluso los más reacios, "los que pescaban exclusivamente en la zona de la Reserva antes de su declaración ahora son los más beneficiados, se pesca más cantidad de todas las especies". La mentalidad ambiental de los pescadores también ha cambiado, "hay un abismo desde entonces hasta ahora. Antes todo lo que se generaba en un barco era basura que iba al mar. Ahora se trae a tierra y se recicla. He visto hasta baterías en el fondo del mar, ahora eso ni se concibe".



David Pavón en su nuevo barco San Miguel.

Los esfuerzos y el compromiso de todos los pescadores con "su mar" han hecho que "aumente su conciencia de propiedad. Las conductas inadecuadas se denuncian y son los propios pescadores los primeros vigilantes para que todo el mundo cumpla con la ley". El aprovechamiento racional de los recursos naturales crea vínculos emocionales entre el ser humano y la naturaleza. A nadie inteligente se le ocurre morder la mano que le da de comer. "La cosa es bien sencilla, todo lo que le haces al mar te lo estás haciendo a ti mismo. Todo tiene repercusión".

La Reserva ha demostrado ser un beneficio para la reproducción de las especies, para el estudio del mar y su capacidad de regeneración, para conocer el impacto del hombre en el medio. Pero la Reserva, que ha sido el origen de la declaración de la zona como Red Natura 2000, no es un fin en si mismo, "es solo un mecanismo más para ir hacia la pesca sostenible". Otro mecanismo son las artes de pesca, aquí solo se permite la pesca con anzuelo, pero nunca en palangre, y algunas trampas excepcionales para determinadas especies. "Es cuestión de matemáticas, antes echábamos diez anzuelos para coger un pez, ahora solo echamos uno", aclara David.

Puerto en La Restinga, Isla de El Hierro.

Mapa de la reserva y zonificación

La reserva tiene tres zonas diferenciadas:

- Reserva integral: únicamente se puede practicar la pesca profesional de túnidos y con liña, y muestreos científicos con autorización previa.
- Zona de reserva: se autorizan las pescas profesionales artesanales realizadas por pescadores locales, como la pesca de anzuelo (amaño, puyón y vara), con artes de red (salemera, gueldera para carnada), tambores de morenas y nasas de camaron. También se permite pesca con caña desde tierra, la navegación de recreo y actividades subacuáticas.

Entre las especies que se pescan están los túnidos.

Especies que se pescan

No falta de nada, incluso los grandes túnidos migradores como el peto, el atún, el rabil o el patudo. Vieja, cabrilla, gallo, distintas clases de morena, mero, abade y camarón se reproducen en sus aguas.

"Todos pescan de todo, aunque cada uno tenemos dos o tres especies preferidas. La pesca no tiene constantes: un mes coges 30 y al siguiente nada, las cuentas del pescador son anuales. Al final eres un mileurista, poco más", aclara David.

Nuevo San Miguel

El barco de David se llama Nuevo San Miguel. Tiene 7,35 metros de eslora y en él sale al mar junto con su socio Richard Quintero. Pescan una media de 15 días al mes, desde una hora antes del amanecer hasta las dos o las tres de la tarde. Salen solo cuando el "Mar de Las Calmas" los deja. Él decide. "Ahora conocemos las predicciones meteorológicas con bastante precisión. Si no son buenas no salimos, ya cambiará al día siguiente".

Turismo y submarinismo

La Reserva de la Restinga ha traído algo más que buena pesca. "Es un pueblo que vive de cara al mar: pesca, alojamientos, buceo y restauración", enumera David. Los centros de buceo han pasado de dos a doce en estos años, provocando un aumento de la oferta de apartamentos y casas de alquiler. Los puntos de inmersión marcados en la reserva ofrecen una claridad de hasta 30 metros de distancia lo que hace que existan formaciones vegetales a 70 metros de profundidad.

Decía Jack Cousteau: "El hombre no puede volar, los buceadores si" y en la Restinga pueden mirar de frente al inmenso azul, suspendidos sobre una pared vertical que cae a 700 metros.

ECOTURISMO EN LA FINCA DE LAS TORRECILLAS, MURCIA

Lugar: Corvera, Murcia
Actividad: ecoturismo rural y cultivo de almendros, olivos y algarrobos
Superficie: 96 hectáreas
Protección: LIC Carrascoy y El Valle ES6200002
www.fincatorrecillas.com

"Dale a la tierra lo que necesita, ella te lo devolverá con creces". Paco de Lara tiene grabada esa enseñanza de su abuela María Luisa, de 92 años, y anterior propietaria de la finca Las Torrecillas. Sabe que no se puede ir contra la naturaleza, "tenemos que ayudarla a ser ella misma, no cambiarla. Solo hay que observar para darte cuenta de lo que te ofrece y aprovecharlo".

Esa mirada serena, observadora y respetuosa hace que donde otros vean un problema Paco vea una oportunidad, "he conseguido que la sequía juegue a mi favor. Cada punto de agua que tenemos en la finca es una invitación a la vida, a la fauna, así que cada fuente o charca que somos capaces de recuperar nos convierte en reserva natural, somos un oasis. La sequía jugaría en mi contra si plantase más almendros o maíz".

Con una lógica tan aplastante como sencilla Paco, ingeniero técnico agrícola, utilizó su parte cartesiana del cerebro para inventariar lo que le ofrecía la finca y posteriormente planificar su recuperación y aprovechamiento. La otra parte del cerebro, la emocional, le acompañaba en cada paso que daba por ella, en cada descubrimiento, en cada decisión; se había convertido en el verdadero motor de su iniciativa. "Estar a la cabeza de la investigación te hace ser más exigente, más despierto. Cuando descubres algo nuevo que no sabías que tenías, como una orquídea por ejemplo, es imposible no emocionarse y pensar que la finca te da una riqueza más".

La finca, dedicada al turismo de naturaleza y el aprovechamiento de almendra y aceituna, de momento da pérdidas. Aunque es consciente de que no puede estar así mucho más tiempo, tiene claro que su proyecto va a ser un éxito económico. "Es imparable: tengo el producto natural y el público que lo demanda". Su fe le mueve y convence al que lo oye.

Paco de Lara en el porche de la casa.

Una clientela en aumento

Paco diseña y realiza jardines para urbanizaciones dirigidas a un público inglés de cierto nivel adquisitivo que ha venido a España en busca de calidad de vida, "buscan un producto auténtico, tradicional, natural y de salud. Están convencidos de que la longevidad de nuestros mayores la da el entorno, los productos que consumimos y nuestra forma de vida".

Casi sin quererlo tenía identificado a un público que demandaba un producto y tenía la finca familiar que podía ofrecérselo. Era cuestión de conocerla en profundidad y de crear productos para comercializarlos. Por ejemplo, ha organizado la fiesta de la almendra en la que los visitantes conocen su cultivo, su aprovechamiento y hasta prueban un plato cocinado con ellas. Después les vende el kilogramo de almendras de la finca a doce euros, en una bolsa con muy buena presentación y con una receta de cocina tradicional murciana. El mayorista no le pagaba más de cuatro euros por el kilo. Se trata de dar un valor añadido a lo que ya tiene, "que buscan fauna, tengo fauna; que buscan ejercicio saludable, tengo paisaje, creamos rutas de distinta intensidad y las interpretamos, les enseñamos a saber dónde están, el uso que tiene cada cosa que ven y su historia. Les ponemos en contacto con la naturaleza como divertimento y ocio".

Una finca agrícola muy rentable

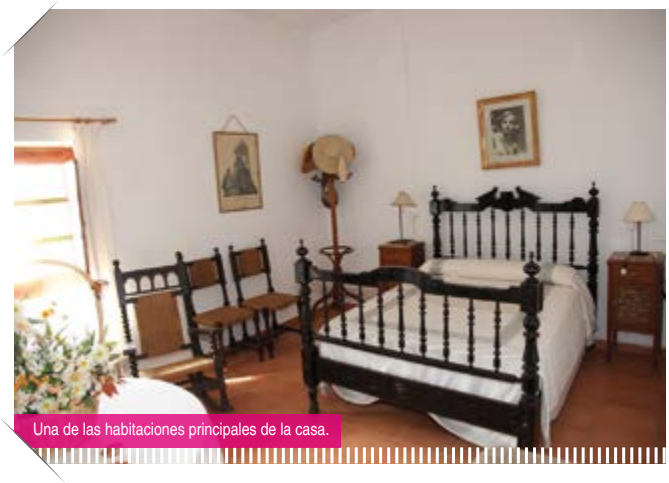
Ayudados por las circunstancias socioeconómicas, la finca es muy rentable con la plantación de cereales desde finales del siglo XIX hasta 1950, cuando los salarios, el cambio de economía y la sequía obligan a plantar almendros en sustitución de los cereales tradicionales. A partir de entonces comienza un lento declive hasta los años 90 cuando se cierra la explotación. Desde entonces la finca y su casa se convierten en la casa de veraneo familiar. El 50% de la finca es monte y el otro 50% son cultivos. Tiene 40 hectáreas de almendros, algunos algarrobos e higueras, y conserva 300 olivos cuya aceituna cambia en la almazara por aceite.

Desde el observatorio de fauna puede verse un aspecto general de la finca, con el bosque a la izquierda, los almendros en el centro de la finca y arriba la casa de los labradores que será restaurada como pequeño hotel rural.

Paco ha optado por un tipo de cliente y de turismo que conecte con su forma de entender lo que ofrece su tierra: “el primer cliente de la finca soy yo”.

La relación que ha establecido entre naturaleza y tradición, que se transforma en salud y bienestar, está dando sus frutos. En una región como Murcia, donde algunos sectores económicos han estigmatizado a la Red Natura 2000 como un problema para el desarrollo, Paco y su finca Las Torrecillas demuestran que vivir en ella no es un problema, sino una oportunidad si se mira desde la perspectiva adecuada, “mi proyecto no tendría el mismo sentido si no estuviese en un espacio protegido”.

Paco reinvierte en la finca lo que ingresa. La enseñanza de la abuela y el compromiso con su tierra impregnan todas sus decisiones, “hay que invertir en la naturaleza de la finca porque es el motor. Sin bosque no hay gavilanes, ni setas, ni agua. Hay que ayudarla a ser ella misma, para que te siga ofreciendo lo que ahora te da”.



Una de las habitaciones principales de la casa.

CAMELLEROS DEL PARQUE NACIONAL DE TIMANFAYA, LANZAROTE

Lugar: Uga (de residencia) y Parque Nacional de Timanfaya (de actividad)
Actividad: paseos en camellos, se dan 288 licencias, una por camello
Actualmente hay 27 familias dedicadas, aunque llegó a haber 40
Protección: ZEPA La Geria ES0000100 y LIC Parque Nacional de Timanfaya ES0000141

Timanfaya recibe anualmente más de un millón y medio de visitas.

Los camelleros tienen en Lanzarote una historia con mucho más recorrido que la de dar paseos a turistas en el Parque Nacional de Timanfaya, también espacio integrado en la Red Natura 2000. Esta actividad nació como salvavidas en medio del derrumbe de un modo de vida secular. Porque los camellos fueron hasta mediados del siglo pasado un factor fundamental en la economía de las dos islas canarias más desérticas, Lanzarote y Fuerteventura.

Fueron llevados desde África en el siglo XIV por sus extraordinarias condiciones físicas para resistir en medio de la sequía. Durante siglos se convirtieron en los mejores aliados para las labores del campo, para llevar carga, e incluso como medio de transporte. La riqueza de una familia se medía en buena parte por el número de camellos de los que disponía. A principios del siglo pasado aún quedaban dos mil ejemplares en Lanzarote. “Ahora hay 288, los que corresponden a las licencias que otorga el Ayuntamiento de Yaiza”. Marcial Viñoly pertenece a una de las 27 familias que viven de este negocio en el pueblo de Uga, una pedanía de Yaiza de 800 habitantes que se encuentra dentro de la zona de preparque. El padre de Marcial se hizo camellero en 1970, veinte años después de que su vecino Guillermo Bravo comenzara el oficio. Las cosas vinieron solas, “en los años 50 los taxistas traían a turistas y les pedían a los agricultores que les subieran con los camellos a Timanfaya a sancochar unos huevos en los pozos volcánicos”. No es difícil imaginar el exotismo que debía suponer a los extranjeros una estampa de esas características.

Y el negocio empezó a florecer. Después vino la regulación municipal de las licencias y el control de las visitas una vez que se creó el Parque Nacional. Pero sigue siendo un negocio privado, “nosotros no recibimos subvenciones. Desde mi punto de vista no son una buena cosa. Esta es una actividad que funciona. Eso sí, nosotros estamos aquí desde antes de que se declarara Parque Nacional y lo que queremos es seguir trabajando” dice Marcial Viñoly. De hecho, los camelleros son depositarios de la memoria histórica de la isla, marcada por las erupciones de 1730 y 1824. La primera sepultó nueve pueblos bajo la lava y transformó la isla, la segunda provocó hambrunas y migraciones. Y desde entonces el paisaje ha quedado modelado por las técnicas agrícolas sobre el material volcánico y el trabajo con los camellos.

Marcial defiende con convicción la protección del Parque y tiene claro que “nos beneficia, por supuesto. Estamos en una zona en donde nos ve el cien por cien de los turistas que viene a ver el Parque, y entre un 50 y 60 por ciento acaban montando en camello”. No resulta difícil hacer cuentas considerando que Timanfaya recibe anualmente más de un millón y medio de visitas.

Puede que su oficio surgiera sin conciencia ambiental, pues en aquella época ésta apenas existía, pero hoy los Camelleros de Timanfaya son una fuente de ingresos sostenible por su bajísimo impacto, mantiene viva la peculiar historia de esta tierra y es un emblema de tradición y orgullo para sus habitantes.

Los camellos entran al Parque por una senda exclusiva de un kilómetro que atraviesa un hábitat de delicadísimo equilibrio. Cualquier mínima modificación en este espacio alteraría un paisaje y un ecosistema único. Timanfaya es un laboratorio natural de las primeras fases de aparición de vida en los materiales volcánicos. La mayor variedad de especies son líquenes e invertebrados, pero también se encuentran casi 200 especies de plantas vasculares y una destacada representación de aves en la zona de costa, entre las que se encuentra el singular "guirre", el alimoche canario, una de las aves por las que se declaró como ZEPA.

Camellero llevando turistas.

CÁMPINGS SINGULARES EN LA COSTA DE GERONA

Nombre: Camping Castell Mar
Lugar: Castelló de Empúries, Gerona
Superficie: cinco hectáreas
Protección: ZEPA y LIC Aiguamolls de l´Alt Empordá ES0000019

Nombre: Camping Castell Montgrí
Lugar: L´Estartit, Gerona
Superficie: 23 hectáreas
Protección: limítrofe con la ZEPA y LIC El Montgrí-Les Medes-El Baix Ter ES5120016
www.campingparks.com

Jordi Sargatal, actual director general del Grupo Mascort, recuerda como si fuera ayer el día de en el que, hace ahora 30 años, conoció a Ramón Mascort, "un empresario muy atípico", enfatiza. "En aquella época yo era el responsable del Parque Natural dels Aiguamolls de L´Empordá, y Mascort vino a verme porque uno de sus dos campings se encontraba dentro del perímetro del parque. Lo curioso es que estaba mucho más interesado en que le hablara de las nutrias que de las consecuencias que podía ocasionarle tener su actividad comercial en un espacio protegido". Y se puede decir que ahí empezó todo, una sólida amistad que se ha materializado en colaboraciones, como la creación de una reputada editorial especializada en naturaleza, Lynx Edicions, y en estos momentos en una estrecha relación laboral, ya que Jordi Sargatal dirige el Grupo Mascort, que incluye dos campings singulares en la costa de Gerona.

Jordi Sargatal.

El Parque dels Aiuguasmolls de L´Empordá es uno de los humedales más importantes de Cataluña con una rica fauna, especialmente de aves con 323 especies representadas lo que le ha otorgado la distinción de Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA). El Montgrí destaca por su singularidad geológica representada en cuevas, simas, dunas continentales, etc.

Vista aérea Camping Castell Mar.

Los camping ofrecen actividades de educación ambiental.

"Seducción ambiental como paso previo a la educación ambiental"

Sargatal es un convencido de la educación ambiental "a todos los niveles" y explica con pasión, "si alguien piensa que un camping no es el lugar adecuado, nosotros le mostramos que sí. Hay un reto en cada pequeña cosa".

Por ejemplo, se ha eliminado el uso de pesticidas en los dos campings. "Si alguien se queja de que bajo su bungalow hay hormigas, se les explica, sobre todo a los niños, lo maravilloso que es el mundo de estos insectos y su importancia para la vida en el planeta. Son ellos, fascinados, los que convencen a sus padres".

Existe una granja de animales domésticos para que los niños puedan aprender y disfrutar "tocándolos" y se les involucra en la construcción de cajas nido para aves. "Muchos niños regresan al verano siguiente para comprobar que su caja nido ha sido ocupada por pájaros que han criado".

¿Y los adultos?. "A los adultos les invitamos a cruzar la puerta mágica", señala Sargatal creando intriga. "Se trata de una puerta abierta especialmente a los espacios naturales que nos rodean, les acompañamos y les damos información. Tienes que ver la cara que ponen cuando descubren una naturaleza tan deslumbrante. Vuelven cambiados. Esa es parte de nuestra labor".

Sargatal tiene en mente un proyecto singular para el camping Castell Mar, el que se encuentra dentro del Parque dels Aiguamolls, entre humedales de singular riqueza ornitológica que le han otorgado la protección de Red Natura 2000, prados con caballos y una amplia playa virgen de arena. "Bueno, es un invento. Quiero eliminar el muro del perímetro y sustituirlo por una combinación de ligero vallado de madera y las paredes de los bungalows, que van a ser de cristal. El objetivo es integrarnos lo más posible en el paisaje y poder observar desde dentro las aves y la vida que se mueven alrededor", describe, para añadir tras un momento de reflexión, "un camping con pájaros a la carta".

Grupo observando aves.

EL RINCÓN DE LOS CEREZOS EN LAS VILLUERCAS, CÁCERES

Propietarios: Familia Morales
Lugar: Berzocana, Cáceres
Actividad: agricultura y ganadería ecológicas, talleres educativos y de formación, turismo rural
Superficie: 15 hectáreas
Protección: LIC Sierra de Cabezas de Águila ES4320035
http://elrincondeloscerezos.blogspot.com.es

Carmen y Mario, propietarios de El Rincón de los Cerezos.

Hay gente a la que le ha tocado vivir en un espacio protegido, y hay quien busca expresamente vivir con la naturaleza. La familia formada por Carmen, Mario y Andrés dio ese salto con el cambio del milenio. "Tanto Carmen como yo éramos trabajadores del sector público relacionados con el medio ambiente", explica Mario, "y cada vez teníamos más claro lo que queríamos, una convivencia sostenible y armónica con la naturaleza, y demostrar que esto es posible siendo una familia normal".

Carmen y Mario invirtieron sus ahorros en una finca en la comarca de Las Villuercas, en Cáceres. 15 hectáreas de terreno en las laderas cubiertas de robles que descienden suavemente hacia el norte desde los altos de la Sierra de Cabezas de Águila. "Es pequeña, pero forma parte de nuestra filosofía, puedes tener todo lo necesario si aprovechas sosteniblemente sus posibilidades", razona Mario. Y desde luego esas 15 hectáreas dan para mucho: en el Rincón de los Cerezos viven, además de la familia Morales, un rebaño con 50 ovejas de cría, cuatro vacas, 12 cabras, cinco caballos, 30 gallinas y un centenar de colmenas. Cuatro hectáreas están dedicadas a los cerezos, algunos de los cuales ya existían cuando adquirieron la finca pero en cultivo convencional. Ellos completaron la plantación inicial con otros mil árboles en su mayoría cerezos, y otras cincuenta especies de frutales "apropiadas a las condiciones eco-ambientales del territorio".

"Si me preguntas si esto es sostenible económicamente desde el punto de vista de *input-output*, te puedo decir que sí, que podemos vivir de ello, pero siempre que sea en producción ecológica, en convencional no sería viable. Y por supuesto también está lo que cada uno considere que necesita para vivir bien". Escuchando a Mario viene a la mente la declaración de principios con la que se publicitan en su página web "sin wifi, sin TV, sin microondas…" Y uno se pregunta si alguien se sentirá atemorizado ante la amenaza de una vida demasiado austera. Sin embargo no hay nada más parecido a la comodidad que la atmósfera que se respira en esta explotación abierta también al turismo rural. "Vienen sobre todo parejas con niños, porque les permitimos participar en nuestra actividad diaria. Y también viene gente interesada en la producción ecológica porque hacemos talleres de formación. Es un complemento a nuestra renta".

La granja dispone de una vivienda independiente destinada a alojamiento rural, que es una casa bioclimática, pero hay otras instalaciones sorprendentes, como una quesería subterránea, una Yurta mongola y una Haima mauritana. "En Mauritania colaboramos en un proyecto para ayudar a la población local a desarrollar sus propias estrategias de supervivencia a través de huertos ecológicos". Mario concluye, "comemos sano, disfrutamos viendo las cigüeñas negras, nos calentamos en la lumbre, hablamos con gente interesante. Este es el mejor mundo posible".

Situación de El Rincón de los Cerezos.

El coste de poner en marcha la finca

La finca costó unos 80.000 euros. El ganado, las colmenas y las mejoras de la plantación se hicieron con una subvención a fondo perdido de la Administración extremeña, la ayuda de incorporación a la empresa agraria para jóvenes agricultores. Para la habilitación de la casa de turismo rural, a partir de un anterior aprisco ganadero, recibieron una ayuda del 35% de fondos PRODER y completaron el resto obteniendo un crédito de Triodos Bank (banca ética) por un monto similar al coste de la finca. A día de hoy el crédito ya está amortizado.

"Ciertamente una gran parte de los trabajos los hemos hecho nosotros, pero para la homologación de instalaciones y obras para uso público tuvimos que encargarlas a profesionales, con gastos mucho mayores, claro".

La finca dispone de telares, taller de apicultura, templete de reuniones y biblioteca.

TURISMO DE GRULLAS EN LA LAGUNA DE GALLOCANTA, ARAGÓN

Lugar: la laguna ocupa parte de los municipios de Bello y Tornos en la provincia de Teruel, y Gallocanta, Las Cuerlas, Berrueco y Santed, en la provincia de Zaragoza
Actividad: una decena de alojamientos y hoteles rurales en los municipios de influencia de la laguna
Protección: ZEPA Cuenca de Gallocanta ES0000017 y LIC Montes de la Cuenca de Gallocanta ES2420111
www.amigosdegallocanta.com

"Lo recuerdo perfectamente. Era febrero de 1993 el día en que abrimos el centro de interpretación de la Laguna de Gallocanta. No se había podido hacer una inauguración oficial debido a los graves problemas con los agricultores, así que como yo había sido contratado para atender el centro, me dieron las llaves y me dijeron: abre, sin más. Cuando llegué, la cerradura estaba sellada con silicona". La anécdota que rememora Javier Mañás ilustra bien el ambiente que se vivió a finales de los 80 y buena parte de los 90, cuando el aumento exponencial de la entrada de grullas a la laguna puso en pie de guerra a los agricultores.

La Laguna de Gallocanta fue hasta la década de los 70 un humedal destacado por la presencia de aves acuáticas, pero hasta la llegada de sucesivas figuras de protección no se produjo la irrupción masiva de las grullas. El 53% de la superficie protegida por la Red Natura 2000 son tierras cultivables.

Aquellos años de zafarrancho sólo se desarmaron gracias a las ayudas agroambientales pactadas en el año 2000. Pero de todas formas, aún en aquellos tiempos difíciles, Javier Mañás se convirtió en alcalde de Gallocanta "con la mayoría de votos de mis vecinos, porque yo soy del pueblo", mientras en paralelo estaba poniendo en marcha Allucant un albergue especializado en "grulleros". "Hoy puedo asegurar que los habitantes de Gallocanta están orgullosos de su laguna".

Javier Mañás regenta el albergue para grulleros Allucant.

La importancia de los proyectos europeos

La evolución del turismo de grullas en Gallocanta está fuertemente ligada a tres actores: Javier, que fue pionero con el albergue en 1995, el Grupo de Acción Local Adri-Jiloca-Gallocanta, responsable de tres proyectos sucesivos con fondos europeos, y la Asociación Amigos de Gallocanta, una entidad cultural fundada en 2002 por seis vecinos de la zona, entre ellos el propio Javier.

El primero de los proyectos LEADER iniciado en 1997, denominado GRUS, les puso en contacto con investigadores y agricultores de otros países europeos, lo que ha permitido participar periódicamente en congresos internacionales sobre este ave migradora y organizar en el pueblo alguno de ellos. Gracias a este proyecto nace también el Festival de las Grullas, cuya primera edición tuvo lugar en 1999 y no ha dejado de celebrarse cada año desde entonces.

El número de grullas en paso y que se quedan a invernar en la laguna no deja de crecer. Los últimos censos lo elevan a 50.000.

"Era imprescindible contar con el apoyo de los pueblos"

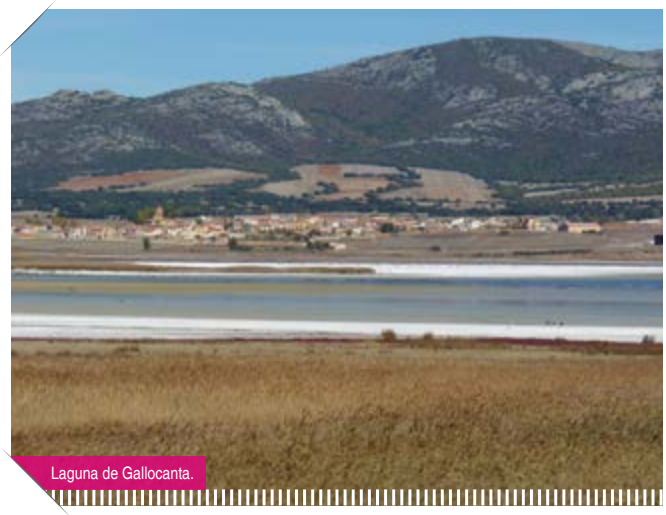
Uno de los técnicos de aquel primer proyecto fue Pablo Vicente. Cuenta que ellos "tenían claro los beneficios que las grullas podían traer a los pueblos, pero que también era indispensable el apoyo de sus gentes. Al principio los vecinos no veían con buenos ojos a los turistas atraídos por las grullas, y cuando montamos el primer Festival recelaron un poco, pero contábamos a nuestro favor con ser de los suyos. Aquí todos somos familia". Por eso a lo largo de las sucesivas ediciones siempre se ha reservado un papel importante a la conexión de los turistas con los productores locales a través de un mercadillo artesanal que se celebra en la plaza de Gallocanta.

Aunque las grullas han beneficiado a los agricultores a través de las compensaciones agroambientales, "sobre todo han transformado el sector turístico. Antes de Allucant y del Festival de las Grullas los alojamientos se limitaban a infraestructuras muy básicas y poco modernas, ahora hay apartamentos y casas rurales, un hostal remodelado al que han renombrado Las Grullas, y un hotel nuevo, el Secaiza". En esta transformación han tenido mucho que ver los medios de comunicación, según Pablo Vicente "aparecer en programas y en informativos, como un referente positivo nacional e internacional ha elevado la autoestima de los habitantes y ha atraído más turismo".

No obstante, este sector dista mucho aún de estar afianzado. Fuera de la temporada de grullas, tanto el Albergue Allucant como el Hotel Secaiza se esfuerzan por ofrecer otros alicientes al visitante, pero son todavía excepciones entre una mayoría de alojamientos que no se regentan como actividad principal, sino sólo como un complemento.

Una laguna muy singular

Con una superficie de 15.221 hectáreas incluidas en la Red Natura 2000, la Laguna de Gallocanta ostenta el título de ser la mayor laguna salina de Europa occidental. No tiene salida al mar y se nutre de las precipitaciones y de los aportes subterráneos, por lo que a veces llega a secarse. La salinidad impide la presencia de peces pero da origen a interesantes comunidades de plantas halófilas. Atesora una gran riqueza ornitológica, con más de 220 especies diferentes de las que más de 100 nidifican de modo regular. Las acuáticas son el grupo mejor representado.



Laguna de Gallocanta.

EDITA
SEO/BirdLife

COORDINACIÓN EDITORIAL
Olimpia García

AUTORES
Ismael Muñoz
Carolina Rueda

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Doctor McKey, Soluciones Creativas.
www.doctormckey.com

FOTOGRAFÍAS
Abella Lupa *(22 y 23)*
Alberto Fuentes *(3, 18 y 19)*
Allucant *(68)*
Aula Apícola *(24 y 25)*
Besana *(35)*
Bodegas Copaboca *(32 y 33)*
Bodegas Vidular *(30 y 31)*
Carolina Rueda *(20, 36, 37, 38, 39, 40 y 41)*
Casa Jauregia *(26 y 27)*
Cooperativa del Genal *(48)*
David Pavón *(58 y 59)*
El Colletero *(28 y 29)*
El Rincón de los Cerezos *(66 y 67)*
Espadan Corks *(46 y 47)*
Fundación Juan XXIII *(34 y 35)*
Ismael Muñoz *(14, 42, 43, 60 y 61)*
Juan Carlos Blanco *(16 y 17)*
Joan Morales *(65)*
Juan Pablo Prieto *(67)*
María Martí Orpí *(56)*
Marta Rosique *(65)*
Os Miñarzos *(52 y 53)*
Parque Micológico Ultzama (*50 y 51)*
Patricia Maldonado *(44 y 45)*
Quim Puig *(64)*
Raquel Martínez *(43)*
Santi Font *(64)*
Sergio Arroyo-AHSA *(36)*
Shutterstock *(5, 6, 9, 12, 15, 21, 49, 57, 59, 62, 63 y 70)*
Suralgae *(54 y 55)*
Tatavasco *(69)*

IMPRESIÓN
Netaigraf
Publicación impresa en papel reciclado

D.L.:
M-20952-2014

Cita recomendada:
Muñoz, I., Rueda, C.2014. Experiencias positivas en Red Natura 2000. SEO/BirdLife, Madrid.

El Programa LIFE es el instrumento financiero de la Unión Europea para el medio ambiente, la conservación de la naturaleza y la acción por el clima. Desde 1992, LIFE ha cofinanciado más de 4.000 proyectos, invirtiendo unos 3,4 billones de € que han contribuido a la protección de la naturaleza y del clima en Europa.
Todos estos proyectos pueden consultarse en **www.ec.europa.eu/environment/life**

Las opiniones que se expresan en esta obra son responsabilidad de exclusiva de los autores.
El último borrador se envió para su revisión a los miembros del Comité de Espacios Naturales Protegidos del MAGRAMA y a los cofinanciadores del Life+ Activa Red Natura 2000.

C/ Melquiades Biencinto, 34
28053 Madrid
Tel. (+34) 914 340 910
www.seo.org

Activa
tu autentica riqueza
Red
Natura2000

900 66 77 90

www.activarednatura2000.org

Experiencias positivas en Red Natura 2000

Life

NATURA 2000

EFE

60 AÑOS SEO BirdLife

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE
Fundación Biodiversidad

RED ELÉCTRICA DE ESPAÑA

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

JUNTA DE ANDALUCIA

GOBIERNO de CANTABRIA
CONSEJERÍA DE GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

Castilla-La Mancha

Gobierno de Navarra

Govern de les Illes Balears
Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori

Comunidad de Madrid

Junta de Castilla y León