

EL PREGÓN DE GARGANTA

REVISTA MUNICIPAL TRIMESTRAL
MUY LOCAL, MUY PRÁCTICA

NÚM. 2
MAYO 2020
PRECIO: 1,00€
(La mitad del coste)

INFORMACIONES LOCALES,
CONVOCATORIAS,
TABLÓN DE ANUNCIOS

AGRICULTURA Y
GANADERÍA

ARQUITECTURA POPULAR
GARGANTEÑA (II):
BODEGONES

RIQUEZAS
NATURALES (I)

LA ASOCIACIÓN DE
MUJERES

UNA PROPUESTA DESDE
EL COLEGIO PÚBLICO
SAN MARTÍN

Y MUCHO MÁS...

ELABORADA POR LA COMISIÓN DE PARTICIPACIÓN Y COMUNICACIÓN

Créditos:

Diseño de la portada: Arben Pero

Maquetación: Alicia (PerisTech)

Colaboradores: Esther López, Lorenza Gómez, Carlos Rojo, Mariola Herrero, Carmen Alcalde, alumnas de 5º y 6º del CEIP San Martín, Javier de Isusi, Eva Martín, Luis Hernández, Bruno, Puerto Sánchez.

Foto de contraportada: Max Caripá y Sandra Collado. Montaje Fotográfico: Sandra Collado

Coordinación: Miguel Berbel

Índice:

Editorial

Saludo del Alcalde

Cartas a El Pregón de Garganta (EPG)

Viñeta Cómica (Isusi)

Informe del equipo municipal

Asociaciones Locales: Asociación de Mujeres

Fotogalería de Luis Basilio

Tuberculosis bovina

Nuestros últimos rebaños

Sucedió en Garganta: La Olla de Cuentos, Jornadas contra la violencia de género

Arquitectura Popular Garganteña (II): El Bodegón

Riquezas naturales (I):

Tablón de anuncios

Propuesta de alumnado del colegio público "San Martín"

Entrevista: Puerto

Dibujos infantiles: Dibujo de mi pueblo.

Contraportada: coleccionable de rincones garganteños

En EPG estamos abiertas a vuestra participación y colaboración; vecino, vecina, cuéntanos o escríbenos, haznos llegar contenidos o imágenes para las secciones que componen la revista. Las opiniones y contenidos en general serán responsabilidad de las personas firmantes.

Email de contacto: elpregondegarganta@gmail.com



EDITORIAL

El Pregón de Garganta (EPG) va tomando forma, y con este segundo número florecen nuevas colaboraciones y se cocinan sabrosos contenidos para el tercero. Sigue habiendo secciones que no acaban de arrancar con fuerza como el tablón de anuncios, el buzón de sugerencias o las cartas vecinales, pero seguiremos animando porque la vocación es de que además de contenidos interesantes esta revista aporte utilidad práctica y sea punto de encuentro. Uno más. Con muchas limitaciones, pero intención de aportar, de construir conjuntamente. Quedan algunos ejemplares y están disponibles, como éste, en el Ayuntamiento, Biblioteca Municipal, Oficina de Turismo y Estanco. Poco a poco se va conociendo esta iniciativa en el pueblo.

La serie de artículos sobre arquitectura popular promete unas cuantas entregas más y comienza otra serie de tesoros naturales que tenemos aquí y muchos no sabíamos. Continúa también la conexión directa con el colegio y el recorrido por las asociaciones locales, que no son pocas, ¡así que a ritmo trimestral tardaremos años en retrataros si vamos sólo de una en una!

Ocupa también un espacio importante la situación de nuestro sector primario y en particular la ganadería, y más en concreto aún, el pastoreo. Queremos acercarnos más a la realidad, problemáticas y oportunidades de nuestra agricultura, por lo que entrevistamos a Puerto, la nueva presidenta de la Cooperativa Agrícola. En el próximo número, ya con la cereza y demás frutas tempranas recogidas, podremos valorar la campaña.

Otra novedad importante es la Fotogalería de Luis Hernández Basilio, vecino incansable que con altruismo está pendiente de registrar los pequeños y grandes momentos que van sucediendo. Esta actividad a veces genera roces, y pedimos colaboración a los vecinos a la hora de coincidir en espacios públicos con alguna grabación o toma de fotos. Poniendo un poco desde todas las partes y evitando polémicas saldremos todos ganando. Gracias Luis.

En esta revista bien se podría abrir una sección de iniciativas a raíz del coronavirus con propuestas prácticas de cómo garantizar necesidades básicas en el pueblo con los recursos del pueblo. Porque esta vez nos ha aislado un tema sanitario, pero mañana puede estar relacionado con crisis climática, económica... No planteándolo desde el alarmismo sino la claridad de que independientemente de todo sería un bien general, por ejemplo, que la mitad de frutas y verduras de los comercios locales y restaurantes fuera producido por encargo a lo largo de todo el año en Garganta generando varios empleos para jóvenes agricultores. O que se pusiera en marcha una cocina con servicio de comidas a domicilio para mayores. O un mercado de productos agrícolas y conservas locales los sábados. Pueden surgir iniciativas particulares y ojalá desde el ayuntamiento se puedan facilitar o dinamizar. El caso es que ha habido muchas razones para alegrarse de vivir en un pueblo y no en una ciudad, en este pueblo, y podríamos alimentar y reforzar esos puntos fuertes y afrontar los puntos débiles que compartimos con el medio rural en general: envejecimiento y despoblamiento, crisis continua del sector primario y especialmente las pequeñas explotaciones, cada vez más dependencia de lo que viene de fuera y lejos, incendios, sequía estacional...

Está siendo una ocasión para descubrir, identificar lo IMPORTANTE, que quizá estaba delante pero no lo veíamos, tanto a nivel material como emocional.

Y para terminar queremos agradecer la colaboración de la gran mayoría de comercios (no sólo locales), y desde otras profesiones, anunciándose y financiando esta publicación. Faltan algunos de los cuales no hemos conseguido el rótulo en versión digital, condición necesaria, así que para la próxima os esperamos. Nos hace pensar que esta revista puede ser ese punto de encuentro y altavoz compartido. ¡Gracias!



Cocina Tradicional Extremeña Comida Casera

Especialidades

Cochinillo Frito	Caldereta de Cabrito
Setas de Temporada	Callos en Salsa
Croquetas Caseras	Orejas en Salsa

PRODUCTOS DE LA HUERTA

Apostamos por los productos de nuestra tierra
Amplia variedad en Ribera del Guadiana
y Cervezas Artesanas Extremeñas

SALUDO DEL ALCALDE

Queridos vecinos y vecinas:

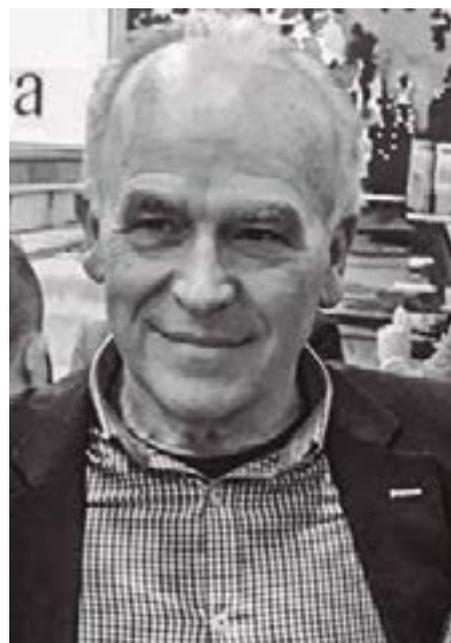
Quiero enviaros un saludo a todos con esta segunda edición de la revista, ya que en la primera no pudo ser. Con lo que estamos viviendo es un buen momento para saludaros y enviaros un mensaje de ánimo y fortaleza para que cuando esto termine podamos hacer una celebración todos juntos y darnos esos abrazos tan deseados.

Creemos que es importante una revista de estas características para teneros informados de los proyectos que se están realizando y los posibles para el futuro. También, al tener conocimiento de todo esto, tener en cuenta todas las opiniones que nos deis, tanto de lo bueno como de lo malo.

Desde aquí estamos abiertos a la colaboración de todos los ciudadanos y de otros partidos políticos y siempre admitiremos la crítica, y si es constructiva mejor, porque nos ayudará a mejorar y hacer las cosas, dentro de nuestras posibilidades, lo mejor posible. Os prometemos trabajo y esfuerzo con ideas de proyectos para intentar hacer de Garganta un pueblo cada vez más acogedor, dinámico y que todos disfrutemos de una mejor condición de vida.

Por último, deciros que trabajaremos con ilusión y entusiasmo en todos los sectores: agrícola, ganadero, turístico, socio-cultural. Con el deseo de que todos y todas nos sintamos orgullosos de nuestro pueblo.

Un saludo de vuestro Alcalde,



**Marsan elabora sus
Productos Cárnicos y
Embutidos Artesanos
ofreciendo la mejor calidad**

Garganta la Olla
C/Gradas N°2

Jaraiz de la Vera
Plaza Santa Ana N°54

Talayuela
C/Manuel Mas N°55

Candeleda
Av. Ramón y Cajal N°60

www.embutidosmarsan.es

Grupo
Dentality
clínicas dentales

Av. del Salobar, 10
10400 - Jaraíz de la Vera
Tfno: 927 46 08 08

C/ Alfonso VIII, 9
10600 - Plasencia
Tfno: 927 70 09 38

C/ Carnicerías, 10-A
45600 - Talavera de la Reina
Tfno: 95 68 49 00

CARTAS EL PREGÓN DE GARGANTA (EPG)

En el próximo número aparecerá aquí una selección de las cartas o mensajes recibidas en el buzón electrónico o en el buzón físico habilitado en la planta baja del Ayuntamiento. Aquí no evitaremos las críticas mientras sean constructivas, e incluiría respuestas en caso de que haya preguntas directamente dirigidas al Ayuntamiento.

Espacio para publicidad, contactar con
elpregondegarganta@gmail.com



Taberna Las Gemelas

GRAN VARIEDAD DE RACIONES
Especialidad en Croquetas de Boletus
Vinos Extremecos y de Pizarra

C/ Raleo 18
Garganta la Olla (Cáceres)
Taberna las gemelas
Tf: 927 179 583/669 560 241

Antigua catedral del S.XVI
Restaurada y Acondicionada

El Garganteño

Productos Típicos
Miel Artesana,
Frutas y Verduras

Calle Chorrillo Nº8
Garganta la Olla
www.elgarganteño.es

Autoservicio Alegre

Calidad, Precio y Servicio

Avenida de la libertad
Garganta la Olla (Cáceres)
Tfno.: 669 93 25 58

TALLERES Fredi Lopez

- Diagnos de Inyección
- Montaje y Equilibrado de Neumáticos
- Mecánica en General

C/. Trasera Parque, s/n.
10412 GARGANTA LA OLLA (Cáceres)

Fredi Lopez Vicente
927 17 95 53

Excmo. Ayuntamiento de Garganta la Olla

Plaza 10 de Mayo, 1 10412
Garganta la Olla
(Cáceres)

T: 927 17 96 99
F: 927 17 95 12
www.gargantalaolla.es

LA
SERRANA
DE LA
VERA
¡CONFINADA!



INFORME DEL EQUIPO MUNICIPAL

Vamos a repasar el trabajo de este invierno y a encarar la primavera contentos con los avances que van sucediendo, aunque siempre con ganas de mejorar más. Cada vez somos más conscientes de los recursos que realmente tenemos, cómo funcionan, qué limitaciones y qué potencial desarrollar.

Hubo un pleno recientemente, pero se nos escapa aquí el espacio para entrar en detalles más allá de las actas publicadas. De aquí en adelante hemos decidido grabarlos en directo si es posible, gracias a la colaboración de Luis Hernández Basilio, o si no colgarlos en internet y facilitar así su visionado. Antes hemos confirmado que legalmente nadie puede prohibir la grabación, ni a particulares ni a medios oficiales por ser un acto público.

El **abastecimiento de agua** para el pueblo se resolvió, las mejoras están dando los resultados esperados y el agua es potable 100% según los análisis mensuales incluyendo las ocasiones en las que ya no se desvió la entrada del agua tras lluvias. A pesar del arrastre de lodos, ya prácticamente no se notaba turbiedad. Se instalaron nuevos filtros y bombas de lavado, normalmente diario, y se transformó la instalación eléctrica de monofásico a trifásico; se mejoró el carril de acceso. A falta de instalar el decantador y cerrar su caseta se invirtieron alrededor de 26000 €, de los cuales está pendiente ver si Diputación se hace cargo en parte.

Las **mejoras en calles** se han centrado en la plaza, en el aparcamiento de la glorieta (ambas con empleo del SEXPE y Ayuntamiento e inversión de unos 600 € en materiales) y continuarán por la calle Llana, donde la obra incluirá aguas residuales, de lluvia, fibra óptica y electricidad.

El arquitecto municipal tiene ya proyecto y memoria para las obras de **mejora en el consultorio** que falta enviar a la Junta (habrá también una nueva sala, de curas), ya están solicitadas las mejoras en el polideportivo por importe de 30000 € (enviado proyecto de marcador electrónico, aseos, reformas), y en breve tendremos el proyecto de obra para la sala de conservas, que se hará con fondos propios. Consultorio y polideportivo dependen de subvenciones solicitadas.



Fotografía Luis Hernández

Otra obra va a ser la **mejora en la biblioteca municipal**, para la cual concedieron por fin la subvención al proyecto presentado por el anterior equipo municipal (42500 €), algo que hasta ahora estaba simplemente admitido a concurso. Había un plazo de 3 meses para empezar las obras, pero se ha paralizado. El ayuntamiento las sacará a concurso, y habrá un período de cierre de la misma por las obras.

Se pondrán en uso dos **nuevos aparcamientos** para aliviar el pueblo de coches en temporada turística y facilitar la visita a Garganta. Era una mejora esperada por el sector hostelero y comercios. Uno alquilado de momento por dos años a un particular frente al parque de los mártires (245 €/mes + iva, primer año gratis), y otro junto a las Pilatillas cedido por la Junta. De estos 2500 m² últimos, una parte se destinaría a ampliar la zona de recreo para baño. Ya se está trabajando en el proyecto y la memoria para solicitar ayudas.

En el **“camping”** está hecha la consulta sobre su posible acondicionamiento para autocaravanas, de manera que el Ayuntamiento se encargaría de llevar agua, luz, y desagües desde la piscina y haría el cerramiento y aseos para sacarlo a concurso.

Hemos conseguido también fondos para **mejoras en mobiliario** y para invertir en material inventariable, una subvención para cada asunto. Se han invertido en la nueva oficina de recepción de la planta baja en el ayuntamiento, un proyector para la casa de la cultura, una destructora de papel, calderos y hornillos para eventos locales, etc.

Vivienda: con respecto a la vivienda vacía en el casco antiguo, nos preocupa la gran cantidad de viviendas cerradas en el pueblo, deteriorándose o ya en estado declarado de ruina. Se junta el riesgo de accidentes y la sensación de abandono con la dificultad para acceder a vivienda por parte de nuestra juventud y nuevos pobladores, y todo aconseja poner en marcha un plan de vivienda en el casco antiguo. De momento dos cosas con esto: una, hacer un listado de casas en estado de ruina y comunicar a sus propietarios qué implica legalmente esta situación (consultaremos en Mancomunidad y Patrimonio qué medidas puede

adoptar el ayuntamiento y qué obligaciones tienen los particulares propietarios); otra, mediar entre particulares cuando se diera el caso, por ejemplo, de propuestas de cesión de los propietarios de una casa en peligro de ruina para que el nuevo propietario se haga cargo de demolición y/o reforma.

Está en estudio cómo promocionar a parte nueva construcción, que no está fácil, y una vía abierta es con un grupo de jóvenes que ha solicitado ayuda con este tema.

Con respecto a **la residencia** tuvimos el susto de que Diputación retiró los fondos acumulados (517000 €) por no haber ejecutado el proyecto ya y por haber dejado Diputación de ejecutar obras parciales, pero se han repuesto tras alegar que faltó información desde su parte. Desconocíamos que el contencioso con la constructora se resolvió y nos faltaban indicaciones sobre pasos a seguir. El año próximo se relanzarán las obras y habrá que buscar soluciones para ir más allá, porque el presupuesto de la obra civil es de 1,2 millones de euros y luego falta equipamiento y demás. Es decir, tenemos alrededor de sólo un tercio del dinero necesario para hacer la residencia.

Una aclaración importante sobre la aportación del año pasado para la residencia: como había un paréntesis por el contencioso con la constructora, decidimos destinar esa partida a las mejoras en las calles mencionadas arriba (el convenio con la Diputación así lo permitía, de hecho la primera parte la sacó a concurso el ayuntamiento y la segunda parte la ejecutará la propia Diputación). Hubiera quedado raro el arreglo sólo de la mitad de la calle por parte del ayuntamiento, así que vimos la ocasión con esos fondos mientras se resolvía el contencioso.

En cuanto al **campo**, hay varios frentes abiertos. Uno es el reconocimiento a la labor de nuestros pastores y pastoras, ya en extinción, y el apoyo en la medida de lo posible a su situación crítica. Lo primero acompañándolos en una concentración de apoyo a Mari y Juan por su segundo vaciado sanitario con motivo de la tuberculosis bovina, tema que en los siguientes artículos tratamos en profundidad. Lo segundo con la decisión de próximamente declarar exentos de pago de pastos a los pastores la mitad del año en nuestro término, o rebajar este pago al 50%.

En relación a **la ganadería extensiva** hay otras iniciativas como solicitudes de mejoras en instalaciones ganaderas municipales, en concreto una solicitud a la Junta para construir una nave junto a la majada de Los Troncones para posibilitar la instalación allí de cabreros interesados. Otra es la solicitud de dividir nuestro monte público en varias zonas aprovechando cauces de gargantas de manera que si una zona se declara afectada por tuberculosis bovina esto no inmovilice a todos los ganaderos del término como sucede ahora mismo. Y permitiría

que vinieran otros, que ahora nadie querría porque significaría quedarse “atrapado” sin poder bajar el ganado en verano o cambiar de término municipal.



Fotografía Alicia Peris

El Proyecto Mosaico (PM) está enfocado precisamente en iniciativas como las anteriores, y ayudaría mucho a dinamizarlas recogiendo propuestas concretas tanto de particulares como de ayuntamientos. En la Mancomunidad de la Vera hay interés en este tema, y con Garganta la Olla como impulsora se va a realizar una presentación del PM a todos los municipios en un pleno extraordinario. El siguiente paso es que como Mancomunidad solicite a la Consejería de Agricultura la puesta en marcha del PM en La Vera y lo dote de fondos como ya se hizo en la primera ampliación hacia la sierra de Alcántara.

Los trámites de **la comunidad de regantes** están en marcha y ya se resolvieron incidencias de particulares que detectó la Consejería de Agricultura. El concejal José Antonio irá informando sobre los pasos siguientes relacionados con la constitución legal de la Comunidad de Regantes, la formación de una Junta Directiva con un vocal por vertiente.

En cuanto a mejoras de **infraestructuras relacionadas con extinción de incendios** hay proyectadas desde la Junta, tras el último gran incendio, varias actuaciones: puente para unir el carril que sale de la carretera de Piornal con el que viene de Pivilla; abrir un carril por encima de la Lancha que llegue por debajo de las Regaderas, 2 charcas de repostaje en el Palancar y en Pivilla; y saltos de agua en la parte alta de la Garganta Mayor.

En las **mejoras de carriles** han tenido preferencia este año los tramos generales, no los secundarios. El próximo año se continuará.

Y participando de **las reivindicaciones** de estos meses desde el sector primario hemos estado en Don Benito, Madrid y Mérida, compartiendo viaje con la Cooperativa local o con el Ayuntamiento de Cuacos.

Otro evento donde estuvo el Alcalde con parte del equipo fue **FITUR (Feria Internacional de Turismo)**, integrando el grupo de representantes de La Vera allí presentes promocionando la ruta de Carlos V. Está en marcha conjuntamente con Cuacos mejorar las rutas a la Ermita Salvador, la de Fuente Blanca y la del propio camino a Cuacos. Eran las transitadas por la corte de Carlos V cuando venían del monasterio a Garganta.

En los **Carnavales**, donde aumentó la participación tanto en concurso como fuera de él, nos divertimos mucho y se enterró la sardina con las plegarias y llantos correspondientes. Hubo un concierto organizado entre la asociación Ringu-Rango y el ayuntamiento, y pudimos bailar al ritmo de "Ursaria".



Fotografía Luis Hernández

El ayuntamiento con la colaboración y financiación parcial del Área de Igualdad de la Mancomunidad organizó las primeras jornadas por **la Vera libre de violencia de género**. Fue fundamental el impulso y altruismo de la magistrada y la forense presentes, también de agradecer la presencia de la directora del Instituto de la Mujer de Badajoz. Y como Dolores, la presidenta de Mancomunidad expresó, Garganta fue un paso por delante del resto de la Vera. De hecho, ya hay un ayuntamiento vecino interesado en organizar unas II Jornadas para el año que viene y darle así continuidad a esta iniciativa.

De cara al **Judas** se continúa colaborando con los jóvenes, recientemente organizados en asociación, y se intentará ir evolucionando para solventar las problemáticas varias que esta potente fiesta conllevaba. Hubo reunión con la empresa pirotécnica, que ya no acepta instalar el evento en la plaza por no cumplirse normativas de seguridad y distancias mínimas, y propuso llevarlo al campo de fútbol. Desde el ayuntamiento se encontró mejor alternativa habilitar como recinto el aparcamiento nuevo, más cerca del centro del pueblo. Estamos buscando una fecha alternativa, quizá septiembre, a causa de la cancelación por el estado de alarma.

En último lugar, dedicamos un espacio a **la gestión municipal relacionada con el coronavirus**. A día 15 de abril no hay ningún caso declarado en

Garganta la Olla, pero sí varias personas en cuarentena que llegaron justo cuando se declaró el confinamiento. El alcalde dio instrucciones y mantuvo contacto continuado tanto con estas personas como a diario con la doctora. Especialmente la atención se está intentando tener con nuestras personas mayores, a quienes se visitó casa por casa indicándoles las recomendaciones preventivas y ofreciéndoles apoyo de cara a llevarles la compra, los medicamentos y en definitiva evitándoles la necesidad de salir. Para ello se les dio el número de teléfono del Alcalde, quien está disponible las 24 h. y se está encargando de muchos de estos "recados" con el apoyo de la trabajadora social a domicilio, personas del equipo municipal y varias vecinas.

De hecho, se formó un grupo de mujeres para hacer artesanalmente mascarillas para todo el pueblo y más allá, así como pantallas de plástico para enviar a las residencias de Naval Moral, Talayuela y Plasencia. Desde aquí un agradecimiento enorme por el trabajo y el cariño con que lo han hecho. Otras medidas han sido el reparto de gel a las tiendas para uso de la gente cuando va a hacer la compra, la desinfección de todas las calles cada dos días (desde la Diputación se envió puntualmente personal para desinfectar la entrada a lugares estratégicos del pueblo). No nos hemos olvidado de niñas y niños y les hemos visitado junto con vecinas llevándoles mascarillas pequeñas acompañadas de unas chuches. Esas sonrisas han hecho que merezca la pena el esfuerzo.

Bautista, el concejal, renunció a su paga mientras dure el confinamiento del estado de alarma y ésta se está destinando a costear este tipo de iniciativas en lo que va haciendo falta, porque no había ninguna partida prevista.

Se ha llamado la atención a quienes salen o vienen al pueblo sin causa justificada y en varios bandos hemos desaconsejado el desplazamiento a pueblos vecinos, donde hay casos de afectados por el coronavirus. En cualquier caso, queremos transmitir la tranquilidad, también a quienes estáis fuera y tenéis familiares aquí, porque estamos esforzándonos por pasar esto lo mejor posible y pronto.

¡Muchas gracias a todos y todas por vuestra colaboración!



Fotografía Luis Hernández

TABLÓN DE ANUNCIOS

En el próximo número esperamos que este apartado se vaya nutriendo de ofertas y demandas de vivienda, fincas, herramientas, servicios, etc. Y podrá plantearse como compra-venta, alquiler, trueque, cesión, regalo. Ponemos algunas ficticias y otras reales para que nos hagamos una idea.

Se Ofrece	Contacto
2 personas para trabajar en la cerecera, experiencia en la vendimia y otras frutas.	Marta y Pedro tfno. 000000000
Casa en venta para reformar o demoler	Laura tfno. 000000000
Generador eléctrico gasoil. 4000 W	Alberto tfno. 000000000
Juguetes infantiles variados para regalar	José tfno. 000000000
Persona para atender a mayores, con experiencia.	Carmen tfno. 000000000

Se Busca	Contacto
Proveedor de verduras y hortalizas fresca local para restaurante	Paco tfno. 000000000
Motocultor 10-12 cv	David tfno. 000000000
Casa para alquilar junio	María tfno. 000000000
Finca de higueras en producción	Teresa tfno. 000000000
Diseñador gráfico para la publicidad de lanzamiento negocio	Teodoro tfno. 000000000

MACOTRANS
Tu empresa profesional del transporte y materiales de construcción

BRICOGARDEN
Bricolaje, ferretería y jardín ¡Hazlo Fácil!

CERÁMICA Y BAÑOS

BRICOLAJE Y HERRAMIENTAS

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

MAQUINARIA DE JARDÍN

C/ Majuelo, 4 - 2º
10412 Garganta La Olla (Cáceres)
649 935 572
639 390 777

C/ Chorrillo, 57
10412 Garganta La Olla (Cáceres)
macotrans1997@gmail.com
www.macotrans.es

PerisTech Desarrollo Informático
Tfno: 659 40 85 30 - Email: peristech@gmail.com
www.peristechdesarrolloinformatico.com

Diseño Web
Páginas Web
Tiendas Online
Blogs
Redes Sociales
Posicionamiento SEO

Diseño Gráfico
Logotipos, Marca Corporativa
Tarjetas, Flyers, Carteles, Trípticos, Imágenes para Redes Sociales,...

Diseño Audiovisual
Fotografía Corporativa, Edición y Adaptación de imágenes para tu web o tienda online

PROPUESTA DEL ALUMNADO DEL COLEGIO PÚBLICO "SAN MARTÍN"

¡CLI, CLA, RECICLA!

REDUCIR Y RECICLAR RESIDUOS EN NUESTRO COLEGIO

Los alumnos y alumnas de 5º y 6º de EP del CEIP San Martín

Desde hace algunos años en el CEIP San Martín intentamos reciclar lo mejor posible. Este curso hemos querido dar un paso más: valorar cómo lo estamos haciendo e intentar reducir al máximo nuestros residuos para contribuir a la reducción de la huella ecológica.

En el mes de octubre, los niños y niñas de 5º y 6º de EP contamos a los compañeros y compañeras del colegio qué es la huella ecológica; presentamos a tres personajes: Plástiquina, Botellín y Papelín (quienes contaron, a modo de teatro de títeres, cómo poder reciclar de manera correcta); y, por último, dimos algunos consejos para reducir nuestro consumo y nuestra huella ecológica porque...

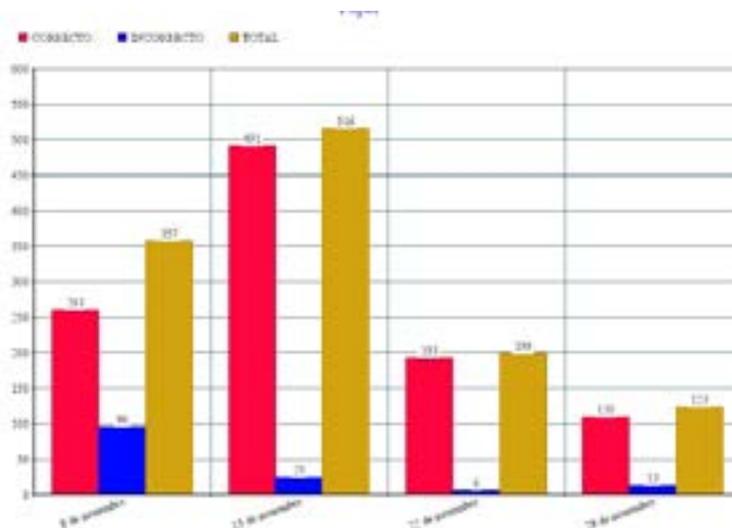
"NO HAY UN PLANeta B".

Después, nos pusimos "manos a la obra" y cada viernes de noviembre clasificamos y pesamos los residuos que generábamos en los recreos, también creamos las gráficas correspondientes para tener una visión más global de los avances. Paramos durante el mes de diciembre para reflexionar sobre cómo lo estábamos haciendo y dar algunas pautas o medidas para mejorar. Actualmente seguimos con valoraciones, gráficas, recogida y clasificación de residuos, informes de medidas y consejos...

Ahora os presentamos los primeros resultados.

PAPEL

Ah, no olvidéis que en casa también podemos hacer lo mismo y aportar nuestro granito de arena a esta lucha



En la gráfica cada conjunto de tres barras indica una semana.

Dentro de cada conjunto cada barra indica:

- 1ª Barra: Consumo correcto
- 2ª Barra: Consumo Incorrecto
- 3ª Barra: Consumo Total

Reflexión y medidas a adoptar para reducir, reutilizar y reciclar el papel:

Al principio comprobamos que reciclamos mal y consumimos mucho. Pero en la tercera semana empezamos a reducir el consumo de papel y lo reciclábamos mejor: en las tres últimas semanas de noviembre hemos tenido menos de 50 gramos de residuos mal reciclados en el papel. Esperamos seguir haciéndolo así de bien.

Pero, además, os vamos a dar unos consejos para reutilizar mejor:

- Trae folios reciclados al principio del curso.
- Trae los bocadoillos en recipientes reutilizables, en lugar de envueltos en papel.
- Aprovecha al máximo las dos caras del papel.
- Usa folios de segundo uso en vez de folios nuevos.

¡Ánimo a todas y todos, podemos conseguirlo!

PLÁSTICO

Consumimos mucho plástico...

En la primera semana de noviembre la recogida nos sorprendió mucho porque sacamos 2,187kg, pero esto sucedió porque recogimos todo lo del mes de octubre.

La segunda semana nos pusimos muy contentas al ver que solamente recogimos 543g de plástico correctamente reciclado y 0g de residuo incorrectamente tirado al contenedor amarillo; esto quiere decir que reciclamos muy bien.

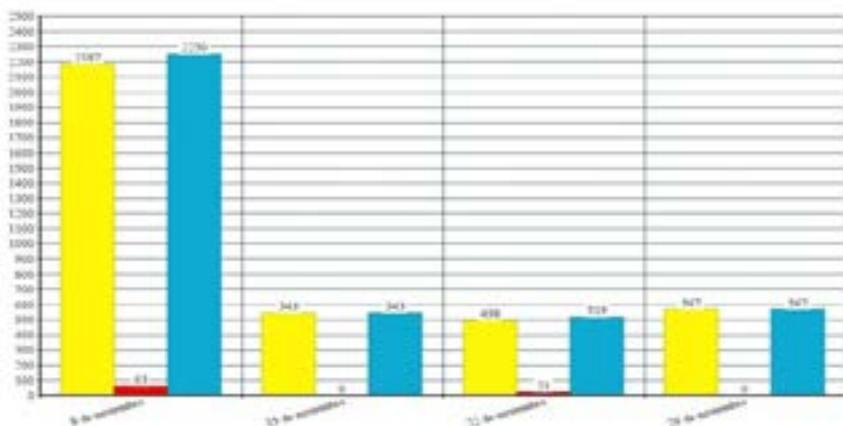
La tercera semana bajamos mucho porque recogimos 498g de plásticos; pero 21g incorrectos (bueno esto no está tan mal).

Pero nos hemos decepcionado porque en la cuarta semana hay más cantidad de residuos (567g), aunque hay 0g, de nuevo, incorrectamente reciclados (¡buen reciclaje!).

Con todo esto os queremos decir que tenemos que intentar traer menos plástico al colegio, pues termina como residuo. **No hemos progresado lo que esperábamos**, pues queremos conseguir no generar residuos.

Para ello, os proponemos estas medidas:

- En lugar de envolver en papel de aluminio el bocadillo, podemos traer un **recipiente reutilizable** en el que guardéis el almuerzo.
- Para beber agua es importante traer una botella que no sea de un solo uso, podemos traer una **cantimplora**.
- En lugar de traer **zumos** en tetrabrik tenemos la opción de traer los zumos caseros en **botellas reutilizables**.
- Otro aspecto muy importante, que debemos intentar, es no traer bollería industrial empaquetada (galletas y bollos en envases de plástico), además no son muy sanos... En su lugar podéis traer **fruta, bocadillos...** recuerda, ¡en recipientes reutilizables!



En la gráfica cada conjunto de tres barras indica una semana.

Dentro de cada conjunto cada barra indica:

- 1ºBarra: Consumo correcto
- 2ºBarra: Consumo Incorrecto
- 3ºBarra: Consumo Total

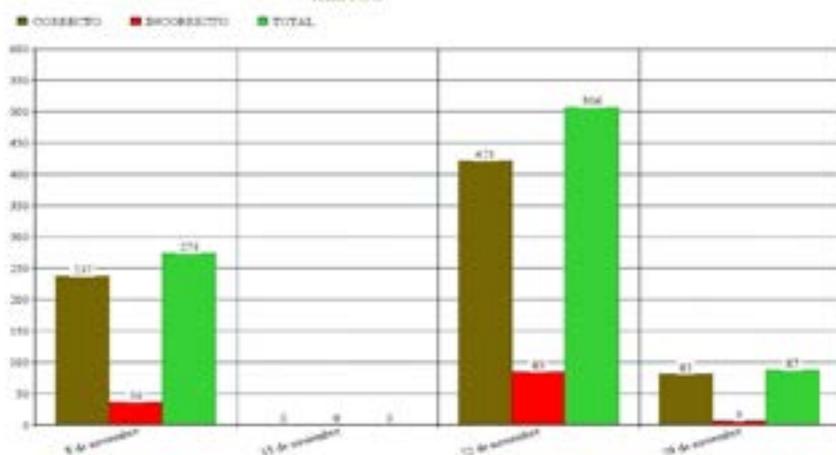
Al principio estábamos muy disgustadas por la cantidad de residuos que hemos encontrado en las papeleras de restos del centro. Creemos que hay demasiados residuos en estos contenedores que no deberían de estar ahí como por ejemplo tetrabriks, papel de aluminio, envoltorios y otros (que van al contenedor amarillo). También había restos de frutas, pero esos residuos no deberíamos encontrarlos ahí porque tenemos una compostera en el colegio. Además, hemos recogido muchos restos que estaban fuera de las bolsas y otros tantos de alimentos apenas empezados.

Satisfechas porque hemos progresado, pero podemos mejorar...

En la gráfica cada conjunto de tres barras indica una semana.

Dentro de cada conjunto cada barra indica:

- 1ºBarra: Consumo correcto
- 2ºBarra: Consumo Incorrecto
- 3ºBarra: Consumo Total



Aun así, estamos bastante satisfechas con el progreso desde la primera semana que empezamos el proyecto hasta la última de noviembre; esperamos seguir mejorando entre todas. Os damos algunas pautas y consejos:

Consejos

- Asegúrate de dónde tienes que tirar tu basura.
- Acábate todo el almuerzo o, si no quieres más, guárdalo para mañana.
- ¡Recuerda que hay una compostera en el cole!
- ¡Encesta! Mete todos tus residuos dentro de la bolsa.

Al Contenedor de restos

- Los restos de comida (si tienes una compostera, mucho mejor)
- Servilletas o pañuelos de papel sucios, papel higiénico...

REDUCIR Y RECICLAR RESIDUOS EN NUESTRO PUEBLO, GARGANTA LA OLLA

PALABRAS MÁGICAS

Acércate a un espejo con esta revista entre las manos, mírate a los ojos y di estas palabras mágicas (si no entiendes nada, acerca la revista al espejo y lee lo que se refleje, te quedarás perplejo, lo mirarás perpleja...).

Juntas podremos conseguir reducir al máximo y reciclar mejor

Lo que se aprende en la escuela nos sirve para la vida, y viceversa; por esto, es importante no quedarnos únicamente con reducir, reciclar y reutilizar al máximo en el colegio; es necesario extrapolarlo al día a día en nuestras casas, en nuestro pueblo...

Además, nos gustaría recordar y proponer algunas medidas para favorecer el reciclaje y reducción de residuos:

- El pasado año propusimos, a través de una instancia, la colocación de un solidario donde depositar los tapones de plástico.
- Hay pocos contenedores de reciclaje.
- Habría que vaciarlos más a menudo.
- Usemos menos el coche. Esto es un pueblo, todo queda cerca...
- Crear conciencia entre la gente del pueblo, la información y conocimiento son muy importantes.

No solo se trata de saber reciclar bien sino también de reducir el consumo de residuos y disminuir de esta forma nuestra huella ecológica.



Ana María Morales Núñez
Agente Colaborador

Calle Solano,13 - 10412 Garganta la Olla
Tel. 927 179 652 - Móvil 676 093 932 - Fax 927 179 652

Liber bank

María Rocio Amor
Centro Dependiente Garganta La Olla

Chorrillo, 2
10412 Garganta La Olla
T. +34 927 179 570
mramorr@liberbank.es

ASOCIACIÓN CULTURAL DE MUJERES LA SERRANA

Continuando con la presentación de las asociaciones locales (Canchal Negro en la anterior revista), en este trimestre le toca a la de mujeres. Para el próximo os animamos al resto a contactar con la revista para contarnos sobre otras asociaciones, sus actividades, próximas convocatorias, etc.

En 1989 se constituyó con Ascensión Peris Gómez como presidenta, y tras unos inicios más activos pasó por varias etapas con altibajos, más allá de los que imponen los ritmos del campo entre mayo y octubre, meses entre los cuales hay mucha cereza, frambuesa, higo, castaña, y menos tiempo para organizar o participar en actividades como las que a continuación detallamos.

Desde 2019 está al frente Esther López Gómez arropada por la junta directiva y cada vez más socias, 104 a día de hoy, y el conjunto está consiguiendo reactivar mucho esta asociación donde se mezclan mujeres de edades muy variadas. En otras asociaciones de mujeres de la zona se echa de menos más a las jóvenes.

Recientemente disponen de una sala en el Ayuntamiento para su funcionamiento, y la comparten con Canchal Negro, con el grupo de trabajo de la Serrana, con la podóloga. Se organizan con reuniones y dos grupos de WhatsApp, uno de la junta directiva y otro del conjunto. Las actividades realizadas son variadas, desde las más enfocadas al ocio, hasta las que buscan recuperar el folclore local pasando por las de cuidados, pero siempre con la convivencia en primer plano. Algunas de las actividades realizadas en este último año son:

- Excursiones a Plasencia, Zamora, Hervás y Madrid (encuentro de mujeres emprendedoras).
- Cena de la mujer trabajadora, cena de Navidad.
- Densitometría -anual- en Cáceres (con un descuento importante al grupo de 39 mujeres que fueron).
- Bingo-merienda cada mes o mes y medio durante el otoño-invierno.
- Actividades a través de la Federación de Asociación de Mujeres de la Mancomunidad de la Vera:
 - Jornadas de salud, anualmente en Jarandilla.
 - Asistencia al Festival de Verano de teatro en Mérida.
 - Musical "Anastasia"
- Taller "¿Te apuntas a reciclar?".
- Muestra de perfumes.
- Convivencia Vera-Valle, donde se juntan hasta 500 mujeres y pasan un día entre mesas redondas, teatro, comida.
- Concurso de cocina con jurado externo.
- Camisetas de la asociación.
- Desfile de Carnaval y rondas populares.

Próximamente leerán un manifiesto el 8 de marzo en la plaza y después rondarán por las calles del pueblo. Este año tendrá lugar la Convivencia de mujeres de la Vera en Aldeanueva, se repetirá la densitometría y visita al teatro de Mérida también harán una excursión a Campomayor (Portugal) a pesar del verano y las dificultades para sacar tiempo entre faena y faena.



Muchas gracias a Esther y Lorenza por la atención para publicar esto y a todo el conjunto por estar ahí. Esperamos vuestras próximas convocatorias en la próxima revista, así como fotos de las actividades de vuestra asociación en este trimestre.

UNA OLLA DE CUENTOS

“Vecinos, vecinas y visitantes de Garganta la Olla, con ánimo gozoso y resuelto os damos la bienvenida a la V Edición de Una Olla de Cuentos: el postre, la repanocha, el más difícil todavía. Año tras año hemos ido sembrando palabras, recogiendo historias y cosechando cantares para nutrir los huecos de nuestros cuerpos serranos; para saciar nuestra hambre de encuentro, de risa y miedo, de baile, escucha y entendimiento. La labor, como saben nuestros mayores, requiere de tenacidad y esfuerzo. La ilusión, como saben nuestros niños, vive en la imaginación y los sueños. Por eso nos inspiramos tanto del agua fresca de la fuente, como del sabor del vino añejo. Y así este encuentro va enraizando, poco a poco. Y floreciendo. Dando sombra y cobijo a la música y al cuento.”

Gracias por vuestra presencia, que da sentido y calidez al asunto. La calidad, pensamos, también estará a la altura del más caprichoso paladar. Confiamos en disfrutar un año más en vuestra compañía y que siga viva la lumbre que guisa el saber de la tierra, por mucho tiempo.”

Con estas palabras se inició la V edición de “una Olla de Cuentos” 26, 27 y 28 de septiembre acercándonos a Garganta, relatos e historias de la mano de narradores nacionales, internacionales y locales, y música tradicional con Davide de Salgado. Zambra Verata rondó nuestras calles, provocando bailes, palmas y cantos.

A la Olla se asoman más de 1000 personas vecinxs, gentes de la comarca y de lejos a disfrutar de este evento cultural, abierto y gratuito que tiene lugar en nuestro pueblo y que tras 5 años de andadura se va consolidando en las agendas de actividades de otoño.

Nos trajeron historias y cuentos de otras tierras, Paula Carballeira (Galicia), Soledad Felloza (Uruguay), Álvaro González (Palencia), Alonso Palacios (Ávila) para público familiar, infantil y adulto, que nos arrancaron la risa, sorpresa, Y miedo. También hubo historias de aquí de nuestra tierra.

Para que todo esto pueda suceder, aquí en las calles de Garganta, con este lujo de narradorxs, de grupos musicales y acompañado del mejor caldo revolcao, ha sido necesario:

- La colaboración imprescindible de vecinxs de garganta para elaborar el caldo, preparar los espacios, mover sillas, etc.
- La mano del Ayuntamiento y sus operarixs, montar y desmontar escenarios, para facilitar la logística, etc.
- La implicación del colegio por ser parte activa de la organización y por abrir el cole a todxs para que podamos disfrutar de las actividades de la olla.
- Las aportaciones de los establecimientos del pueblo y de la zona, económicas, con productos, con servicios.
- El trabajo desinteresado de lxs socixs de Ringu Rango que curran durante la olla, que planifica, programa, gestiona subvenciones, organiza y costea (con las ventas de camisetas y demás, cuotas y donaciones).

Eva Martín



Se realizaron en Garganta la Olla las primeras Jornadas “La Vera libre de violencia de género”

Los pasados días 6 y 7 de marzo, con motivo del día internacional de la mujer, tuvieron lugar en Garganta la Olla las primeras Jornadas “La Vera libre de violencia de género” que fueron organizadas por el Ayuntamiento en coordinación con otras entidades como la Mancomunidad así como con personas vinculadas al ámbito de la prevención de violencia de género en el territorio de La Vera, el apoyo del CEIP San Martín y la Asociación de mujeres de Garganta, resultando un evento enriquecedor, con un programa completo y variado que tuvo buena acogida por parte de las vecinas y vecinos del pueblo, además de contar con la asistencia de personas de otras áreas cercanas. La casa de la cultura, se llenó en varias de las ponencias y tanto las organizadoras como las participantes, quedamos muy satisfechas.

El viernes abrió las jornadas la narradora y escritora Lucía Marín, que con una sesión muy entretenida de cuentacuentos nos hizo reír y también, gracias al enfoque de género, repensar los roles y estereotipos que se reproducen en las historias tradicionales que conocemos y que ella, con gracia, fue modificando y actualizando para visibilizar el valor de la igualdad y cómo puede transmitirse a través del arte y la tradición oral, haciendo algunos ajustes creativos.

Acto seguido, se proyectó la película, con coloquio posterior, “Te doy mis ojos”, que según Iciar Bollain, directora y guionista de la misma; Cuenta la historia de Pilar y Antonio pero también de quienes les rodean, una madre que consiente, una hermana que no entiende, un hijo que mira y calla, unas amigas, una sociedad y una ciudad como Toledo que añade, con su esplendor artístico y su peso histórico y religioso, una dimensión más a esta historia de amor, de miedo, de control y de poder. Después disfrutamos de una ronda tradicional con Coros y Danzas Los Jaranteños.

El sábado, tras la inauguración de Antonio Muñoz como impulsor, Alcalde de Garganta, Dolores Paniagua, presidenta de la Mancomunidad de la Vera y Alcaldesa de Tejeda y Marilé Calvo, directora de la Casa de la Mujer de Badajoz, escuchamos a Francisca Verdejo, magistrada titular del juzgado N° 2 de Barcelona, que expuso una interesante conferencia sobre “De dónde venimos, dónde estamos y hacia dónde nos dirigimos en violencia de género”. A la que siguió la ponencia “Trabajo del médico forense vinculado a la violencia de género”, por parte de Cristina Pérez, médico forense y coordinadora de la unidad de violencia sobre la mujer del instituto de medicina legal y ciencias forenses de Cataluña. A continuación, se abrió un espacio de preguntas y debate con la moderación de Mariola Herrero, quien acompañó toda la jornada desde este rol tan necesario que hizo que pudiéramos intervenir y escucharnos con respeto.

Hubo unas ricas migas extremeñas para comer en la plaza y una ruta cultural por el pueblo, guiada por Javier Muñoz, empleado de la oficina de turismo.

La tarde comenzó con el taller ¡Ole mi cuerpo! En el que, a través del juego y el movimiento, practicamos el buen trato y los cuidados en pequeños grupos, facilitado por quien escribe, Carmen Alcalde, educadora y formadora en proyectos de coeducación en la comarca. Volvimos a tomar asiento para conocer los recursos disponibles en la zona con respecto a la atención a víctimas de violencia de género, conociendo el trabajo de Dolores Sánchez, cabo primera responsable del puesto principal de Naval Moral de la Mata y de Clara Jiménez, psicóloga del punto de atención psicológica de Jarandilla de La Vera. También Raquel de la Calle Hidalgo y Emma Simón, técnicas de la oficina de Igualdad de la Mancomunidad compartieron sus intervenciones enfocadas en la prevención de violencia de género e incidiendo en la importancia de la educación en igualdad a través de la coeducación, dándonos a conocer algunos proyectos que llevan a cabo en CEIPS e institutos donde por ejemplo se ponen en valor los cuidados y tareas domésticas a través de sesiones de corresponsabilidad o se sensibiliza sobre la importancia de dar a los niños y niñas juguetes no-sexistas, ya que éstos limitan sus capacidades en función del género. Después, Ángel Luis Pinadero, técnico en cooperación internacional al desarrollo, nos habló de “Nuevas Masculinidades” haciendo a una revisión necesaria sobre los modelos aprendidos culturalmente acerca de los comportamientos y valores que asociamos a lo masculino y que resulta imprescindible transformar para abordar la problemática de la violencia de género.



Cerró las jornadas el Alcalde con un repaso de las mismas y como guinda final y cierre de las jornadas, disfrutamos del espectáculo Improclown, a cargo de Bolloclown, una payasa que en pijama e interactuando con el público, improvisó con desparpajo y enfoque feminista, aportando una precisa dosis de humor a esta labor, a veces difícil y dolorosa, de transformar nuestras identidades y modos de relación para que queden libres de violencia y malos tratos.

Agradeciendo la colaboración de todas las participantes, ponentes y colaboradoras, espero que éste sea el inicio de más eventos que sigan concienciándonos y aportando herramientas útiles para la transformación de nuestra sociedad, haciéndola así más justa y logrando que todas y todos recibamos el mismo trato, tengamos los mismos derechos y las mismas oportunidades.

Carmen Alcalde.

FOTOGALERÍA LUIS HERNÁNDEZ



ARQUITECTURA POPULAR GARGANTEÑA (II)

Una de las joyas arquitectónicas que tienen muchas de las casas antiguas de nuestro pueblo son las cuevas que aquí llamamos “bodegones”, vamos a indagar un poco acerca de su razón de ser, usos y curiosidades varias.



Fotografía Alicia Peris

¿Por qué están ahí?

Coinciden varios motivos, y la mezcla de estos dio lugar a un espacio multifuncional de gran valor como veremos después. Se juntó una carencia constructiva, la de arcilla, con la presencia de “arcillón” (granito en descomposición que es lo más parecido que tenemos en este terreno a la mencionada arcilla) encontrándose este en el suelo profundo, por lo que se necesitó excavar para fabricar bloques de adobe mezclando el arcillón con tierra y paja.

Había vetas donde era más fino y valioso o incluso de colores, entonces se acudía a llenar serones que luego se usaban también para hacer revocos amarillos, rojos, etc.

De esta manera, a medida que se iban levantando las paredes exteriores de la segunda planta o tabiques interiores de bloques mezclados con entramados de madera, se iba profundizando y haciendo cada vez más grande el “bujero” de la bodega.

¿Para qué sirvieron (y sirven)?

Muchas casas conquistaron un sitio fresco con temperatura casi constante y a la vez discreto, a veces casi escondido, y por lo tanto muy útil para diversos fines:

- Conservación de alimentos, sustituyendo a las actuales neveras, especialmente patatas, aceite y vino en tinajas de barro, algunas más grandes que el hueco de bajada y dando forma a las paredes excavadas en la roca o el arcillón. Parece ser que había más visitas a por vino que por ninguna otra cosa... y es que antes no había cerveza!

- Refrigeración de la casa durante el verano al generarse una corriente de aire fresco que salía desde el bodegón subiendo hacia arriba lo que hacía circular el aire, que ya de por sí movía la diferencia de temperaturas, fundamental para evitar los inconvenientes del exceso de humedad sobre todo en otoño-invierno.

- Refugio en tiempos de persecuciones como por ejemplo en la invasión francesa o en la guerra civil española, así como para guardar los alimentos para que quedaran a buen recaudo y fuera del alcance de autoridades en los años del racionamiento tras la guerra civil. De hecho, hay algunos bodegones cuyo acceso es complicado por ser el primer escalón muy pronunciado como resultado de su antigua manera de esconderlo utilizando traviesas de madera y tierra para cubrir, por lo que quedaba totalmente oculto.

¿Lo tienen todas las casas antiguas?

No todas pero la mayoría, antes más que ahora, porque muchos bodegones se usaron como escombreira en reformas de los años 70-80 y quedaron tapados. Interesante decir que a razón de las características tanto constructivas como de materiales empleados los bodegones nos dan una idea de la situación social y económica de las familias que habitaron y construyeron esos bodegones. Las familias humildes los excavaban y conservaban en arcillón, mientras que las familias más pudientes los construían con sillería de granito siendo de gran tamaño para albergar más cantidad de alimentos.

Sabemos de algunos casos en los que tras una compra, los nuevos dueños se tomaron el trabajo y gasto de vaciarlos y recuperarlos, y de otros que están a la espera de ser también descubiertos ... ¡cuando saquemos un rato!

Ruta de los bodegones:

Van dos años ya de realización de la “Ruta Turística de los Bodegones” en el mes de agosto dentro del programa del “Día de La serrana”, actividad que despierta gran interés, faltando plazas para visitarlos, como no podía ser de otra forma. Los bodegones visitados hasta ahora han sido:

- **Bodegón de LORENZO PÉREZ PÉREZ (Barrio la Huerta):** compuesto de tres tramos, los dos primeros son dos galerías abovedadas de sillería de granito en su totalidad, y un tercero excavado en el arcillón que es más profundo que los anteriores. Este está en unas condiciones de conservación extraordinarias gracias al mantenimiento y uso del propietario. Las fotografías pertenecen a este bodegón.

- **Bodegón de AGUSTINA Pérez Gómez (Barrio la Huerta):** compuesto de una sola sala de forma rectangular con bóveda de granito y suelo de arcilla.

- **Bodegón de JOSE JIMÉNEZ LABRADOR (C/Crucera):** Pequeño bodegón recuperado por su actual dueño que al saber que había existido lo buscó y lo volvió a excavar con sus propias manos. Muy bien conservado en arcillón y actualmente en pleno uso para conservación de vino y alimentos.

- **Bodegón de LORENZO HERRERO LÓPEZ (C/ Rincón Llana) :** Este bodegón tiene una entrada nivel de suelo con escalones pronunciados y de gran profundidad llegando a una sala de tamaño medio, nos contaba su dueña que hasta hace poco lo utilizaban para “desuerar” los quesos y conservar la leche siendo ganadera la familia.

- **Bodegón de Tío PACO PÉREZ GÓMEZ (C/ Rinconcilla):** Se accede a él a través de la bodega ya de por sí por debajo del nivel de la vivienda. Consta de dos tramos el primero con escalones de gran pendiente sujetándose estos con traviesas de madera, que nos lleva hasta el segundo tramo que gira hacia la izquierda excavado a gran profundidad y en la roca granítica.

Agradecer enormemente a estas personas que desinteresadamente nos han abierto sus casas y sus bodegones, y en algún caso hasta sus botellas de vino..... Mil gracias

Desde aquí queremos animar a que cada año se sumen más bodegones a esta ruta, para así poder mostrar, conocer y disfrutar de estas joyas arquitectónicas que se ocultan bajo nuestros pies.

Este texto está construido por el equipo de mujeres del “Museo Itinerante” a partir de la visita de Juan, garganteño profesor de literatura, a una casa del casco antiguo, para ayudarnos a comprender el por qué de los espacios que describen una casa tipo de este pueblo.

Mariola Herrero



Fotografía Alicia Peris

TUBERCULOSIS BOVINA EN GARGANTA LA OLLA MATANDO MOSCAS A CAÑONAZOS

Moscas no, lo que están matando aquí y en muchas partes son vacas y cabras que no lo merecen. Así de claro, se trata de una política sanitaria fallida y tremendamente dañina para un sector, para unas familias y para un entorno social y económico ya muy golpeado por la situación descrita en el anterior artículo. Estos son algunos motivos por los que esperamos que alguna mente lúcida en algún despacho declare una moratoria o bien una excepción para la ganadería extensiva:

1- Es imposible de erradicar en el monte por convivir vacas y cabras con fauna salvaje.

Al ser tejones, jabalíes, corzos, etc. también posibles portadores y transmisores de la enfermedad y no poder controlar en ellos la tuberculosis ni siquiera mediante caza, declarar la erradicación como objetivo es declarar el exterminio de la ganadería extensiva como solución. La administración ha puesto en marcha un plan de control de la tuberculosis en fauna salvaje, pero cualquiera que conozca el campo sabe que es imposible y además necesitaría unos medios inasumibles.

En ganadería intensiva, estabulada, sí se está consiguiendo controlar y como no hay estadísticas que distingan estas dos maneras de ganadería (intensiva y extensiva), y se está matando la extensiva, la estadística global resultante puede parecer alentadora. Claro, puede ir bajando un poco la presencia de tuberculosis en el norte de Cáceres porque se está eliminando la ganadería afectada, el pastoreo. Y no vamos a repetir aquí cuántos problemas consiguientes genera esto en el entorno natural y social. Incalculables costes.

Una vez más tenemos una política que no contempla a los pequeños, vulnerables, sino a los grandes, teóricamente más productivos. Esta política beneficia a las ganaderías estabuladas, donde cada vez se concentra más la propiedad y los modelos tienden al modo de fábrica. Beneficia también a las empresas implicadas en todo el proceso sanitario (Visavet y Tragsa por ejemplo) que reciben una cantidad enorme de recursos europeos para desarrollar su triste labor. Más claro, agua.

2- La prueba veterinaria es poco o nada fiable al resultar hacia un 80% de falsos positivos.

Tras matarlas se les hace un cultivo en laboratorio y el pastor recibe a los 60 días aproximadamente una carta diciéndole que la gran mayoría se mataron por error. En algunos casos, 100% de falsos positivos ("ausencia" dice la carta) como pueden atestiguar pastores de nuestro pueblo.

¿Cómo se puede asumir una prueba tan poco fiable con resultado de muerte, a veces incluso vacío sanitario? Es decir, se llegan a llevar a matadero rebaños enteros.

Se inyecta debajo de la piel tuberculina como reactivo y a los tres días se revisa. Antes de la inyección se mide (con un pellizco manual) el grosor de la piel. Si la bacteria está presente, teóricamente se inflama y al volver a medir (manualmente de nuevo) hay un margen de grosor a partir del cual hinchazón significa enfermedad. Ya sólo con esto podemos impugnar esta prueba como una chapuza, y de hecho a veces las medidas son menores tras la inyección.

Puede tener "paratuberculosis", bacteria distinta que interfiere y también da falsos positivos. Éstos se evitarían con una prueba confirmatoria (la comparada o el gamma-interferón en sangre) como se hace en países como Irlanda, más sensibles con los ganaderos, pero en España las autoridades pocas veces la aplican. Este parece uno de los únicos resquicios judiciales para condenar a la administración, como consiguieron algunos pastores en el estado.

Puede haber estado en contacto el animal con la bacteria, pero no desarrollar la enfermedad, o haberse hecho inmune. Esto es grave porque estamos eliminando los ejemplares más interesantes, los que son capaces de convivir con esta u otras enfermedades, y que es uno de los criterios de cualquier pastor para seleccionar descendencia (las que más producen, las que menos necesitan, las más resistentes...). Es decir, esta política no contempla resistencias naturales a las enfermedades.

Y para más gravedad, no cabe "recurso". Es decir, es quizá la única decisión administrativa ante la que no hay un plazo para reclamaciones, exposición de alguna deficiencia en el proceso o aportación de una contraprueba por parte del pastor. Es una indefensión total.



3- Es una enfermedad de bajo riesgo, tanto para animales como para personas, que en ningún caso justifica la agresividad de la política sanitaria actual.

En vacas y cabras puede provocar tos, falta de apetito que lleva a adelgazar al animal, diarrea. Claro, por este u otros motivos hay animales que se vengán abajo y el propio pastor decidirá sacrificarlos por el bien del conjunto, es al primero a quien no interesan animales débiles. Pero no porque sea un riesgo grave para el rebaño, si no la cabra verata habría desaparecido hace mucho. Y de hecho la carne va de matadero al consumo humano.

Por otro lado, el contagio a humanos es rarísimo, cifrándose en un 3% de los casos de tuberculosis en personas como procedentes de animales. Sí, es un problema para unas pocas personas al año en Europa, pero como cualquier enfermedad, tiene su tratamiento.

4- Tras 40 años aplicando esta política en vacas, no se ha conseguido el objetivo de la erradicación.

Erradicar significa bajar del 0,1% de los rebaños, y si no se ha conseguido en España tras tanto tiempo, está claro que no se va a conseguir. Es más, en países como Francia e Inglaterra se consiguió, se declararon por fin indemnes, y tras unos años están otra vez aumentando los casos. Si nos marcamos un objetivo inviable, va a ser que hay que cambiar de objetivo.

En cabras tuvieron la feliz idea de empezar hace tres años con este tema, y ya hay cabreros que como en nuestro pueblo, han hecho un segundo vacío sanitario y ni siquiera esto les ha servido para superar estos protocolos. No van a llegar a los 40 años de saneamientos con las cabras, ya estaban en extinción y no parece que las de campo vayan a aguantar este golpe añadido.

Hay rumores de que los siguientes serán los ovinos. ¿Y se atreverán también con la potente industria del cerdo? Esto merece que hablemos de "dar palos de ciego", pero con un sesgo hacia los vulnerables, los pequeños de cada sector.

5- Los daños causados son ingentes, no justifican este exterminio.

Centrándonos en las pastoras, vemos que se les somete a pruebas periódicas (anuales si estás "libre" de tuberculosis, trimestrales si la tienes declarada en un animal, que implican recoger todo el ganado y hacerlo pasar por una manga dos veces separadas por tres días. Especialmente con las vacas esto es un despropósito tremendo por el trabajo que cuesta, el estrés animal que genera.

Los animales que van a matadero se pagan con una merma grandísima por el matadero, merma



que no cubre ni siquiera la indemnización de la Junta si lo comparamos con el precio de reponer al animal con un ejemplar productivo. Es decir, puede servir para reponer una chiva o una ternera, pero éstas tardarán meses o años en entrar en producción.

En caso de vacío sanitario, es decir, que el pastor decida empezar de cero para que le dejen en paz de tantas pruebas, luego debe respetar tres meses de "desinfección" en su nave. Esa parada y los meses que luego hacen falta para que la producción de leche y carne se retomen no los contempla ninguna indemnización.

Más allá de los daños económicos están los afectivos, verdaderos traumas que sufren los pastores y pastoras, sus familias, tanto con el sacrificio de animales sistemático como con la espera de pruebas periódicas. Por no hablar de la escasa o nula sensibilidad con que desde la administración y a veces veterinarios se gestiona este proceso. Llega a criminalizarse el hecho de tener ganado en el sentido de que te enfrentan al riesgo de incumplir cada vez más normas, requisitos cada vez más fuera de lugar, y el problema es llegar a sentirse culpable y señalado: "lo estoy haciendo mal, no soy capaz". ¡Qué grave es que haya pastores que lleguen a esconder sus problemas con los saneamientos de TB!

Y para acabar señalaremos más costes de esta política, los que suceden en cascada por la eliminación del pastoreo: cada vez más recursos dedicados a la extinción de incendios, la contaminación de cauces de agua cuando tras fuego viene tormenta, cierre de piscinas naturales e impacto en la hostelería consiguiente (el verano de 2019 fue un ejemplo clarísimo de todo esto en Garganta-Jaraíz-Collado); fin del queso artesano, del chivo verato, empobrecimiento culinario; pérdidas de empleos en varios sectores conectados y población cada vez menor en los pueblos.

En conclusión, el pastoreo ya estaba en extinción por un sistema que hunde los precios agrícolas y además estamos siendo testigos de la última vuelta de tuerca desde la administración con su política sanitaria. Un reconocimiento desde aquí a la importancia de pastores y pastoras, de su labor y saber, a la capacidad de resistir tantos golpes con humildad y a la vez coraje.

Más información en tuberculosisbovina.com

Miguel Berbel

ÚLTIMOS REBAÑOS, ÚLTIMOS PASTORES Y PASTORAS EN GARGANTA LA OLLA.

En Garganta la Olla quedan a día de hoy tres rebaños de cabras y uno de vacas en el monte, lo que significa una caída en picado si echamos la vista atrás para ver que hasta los 80 el pastoreo quizá era la actividad económica principal. Esta evolución significa que está en extinción el oficio de pastor, que ya no existe vuelta atrás casi con toda seguridad, y en breve aquí sucederá lo mismo que ha sucedido ya en tantos pueblos de nuestro alrededor en la Vera y Jerte. El asunto no es menor porque los impactos que está teniendo esta extinción son graves y esta gravedad aumentará. A continuación, profundizaremos un poco en todo lo anterior y añadiremos unas reflexiones en torno a una última “vuelta de tuerca” que la Administración está dando con su política sanitaria para la tuberculosis bovina.

Podríamos rastrear los motivos de esta situación crítica y apuntar a las políticas estatales desde la entrada en la Unión Europea, con el “libre mercado” del Fondo Monetario Internacional como bandera. De aquí han llegado las reglas del juego impuestas y el resultado es lo que tenemos, un desmantelamiento de la industria y estrangulamiento de la agricultura a favor de los servicios con el turismo al frente. Es un hecho avalado por estadísticas oficiales que a nivel mundial la riqueza (medida en dinero) se sigue concentrando y la pobreza extendiendo, y el consenso científico es de emergencia climática, que cada cual saque sus conclusiones sobre si habría que cambiar de camino o profundizar en el mismo o quedarse en los “paños calientes”.



Nos vamos a fijar en cómo esas políticas se acaban plasmando en el cotidiano del campo, del pastoreo en particular, y su gente. Y cuando hablamos de pastoreo nos referimos a la ganadería extensiva, es decir, la que sucede en el campo y sólo utiliza la nave puntualmente en invierno o durante parideras. Su alimento es el pasto, el matorral, y sólo como apoyo (a veces nunca) pienso y forraje, de manera que el rebaño va a la comida y no al revés. El manejo, los cuidados, los realizan hombres y mujeres que pastorean, curan, crían, ordeñan y en su caso hacen quesos. A la vez que convierten el monte en un recurso lo mantienen abierto, con zonas amplias de distintos pastos que vistas desde arriba son como un mosaico. Esparcen sus residuos por el monte estercolándolo o en la majada para que luego acabe en los huertos.

Esta lógica da lugar a un modo de vida muy particular que incluye una economía familiar, una vida trashumante, criarse en el monte, conocerlo palmo a palmo, habitarlo, alimentar a la gente del pueblo con quesos, chivos, leche, tasajos, etc. Es una figura con grandes conocimientos tanto del territorio como de su fauna y flora, sus usos, grandes conocedores del clima y cómo adaptarse a él y por supuesto grandes conocedoras de sus animales no sólo porque muchas veces tengan nombre propio. Además, son maestras queseras muchas veces, es decir, todo lo contrario, a una persona inculta. Pueden no tener formación académica (con excepciones), pero tienen mucha cultura rural. Y es un oficio que pasa de generación en generación.

Por otro lado, está la ganadería intensiva, la que sucede entre cuatro paredes y depende totalmente de llevarlos ahí alimento todos los días del año. Grano y forraje cultivado con tractores y transportado desde otros continentes a veces, es decir, altamente dependiente de petróleo, transporte y construcción de infraestructuras públicas. El hecho de vivir estabulados y ser razas seleccionadas para alta productividad hace también blandos a este tipo de ganados, muy dependientes de vacunas, desparasitantes y antibióticos. La producción de residuos es tan grande que los purines por ejemplo se convierten en un alto riesgo. El manejo lo realizan empleados a cargo de maquinaria diversa, con capacidad para atender muchos animales por persona sin necesidad de apenas conocimientos animales ni vegetales, y los propietarios suelen vivir en ciudades. Es decir, tienen más similitudes con una fábrica que con otra cosa.

En medio existe la ganadería semi-intensiva. Pero diremos que el extremo intensivo es hacia dónde vamos, hacia donde empujan las políticas de ¿calidad?, ¿modernización?, ¿competitividad? Se empieza a hablar de “uberización” de la agricultura,

es decir, entrada de grandes empresas que controlan el proceso desde la siembra hasta la recolección utilizando agricultores que pierden el control sobre sus explotaciones, pero ponen su trabajo y medios. En la medida en que las normativas estén hechas a medida de los grandes con requisitos que sólo pueda cumplir una explotación industrial, condenamos a la desaparición lo pequeño. En la medida en que los precios no se protejan para el pequeño productor, es imposible resistir unos márgenes de beneficio cada vez menores y sin embargo crecientes para los intermediarios. Y parece no valer la excusa de que hay que producir cada vez más porque somos cada vez más gente en el mundo. El problema es más bien la sobreproducción, no se sabe qué hacer con tanto excedente, cada agricultor hoy produce él sólo como varios de hace 30 años. De hecho, hay estudios que demuestran suficiente y más eficiente la producción extensiva que la intensiva si se contempla con una perspectiva amplia.



Las reglas de juego actuales son engañosas porque el precio de un chivo o ternero de pasto no incluye grandes beneficios del pastoreo como la prevención de incendios, el mantenimiento de un paisaje diverso ecológicamente, único y atractivo para el turismo, fija población, así como empleos en cascada, una riqueza culinaria y altísima calidad de sus productos entre otras cosas. Por otro lado, el precio de un cordero que se crió en el barco de camino aquí, oculta los costes de producción industrial su impacto medioambiental, social, incluso de salud pública cuando se originan crisis como por ejemplo las vacas locas u otras alarmas que surgen de manejos alejados de toda ética (y permitidos a veces legalmente). Podríamos hablar de quesos también...

Parece fuera de toda duda la importancia de este sector que merece apoyo, no sólo económico, desde administración y población en general porque nos está afectando a todas las personas de la zona más o menos directamente. Sobre todo, ahora que nos hablan tanto del despoblamiento, de la emergencia climática, de cada vez más incendios. Tantos recursos se destinan a curar y tan pocos a prevenir...



Humildemente y con poca confianza en lo que no esté en nuestras manos, apuntamos aquí medidas urgentes necesarias para el sector primario, y no perdamos de vista que vamos todas detrás de él:

- Regulaciones de precios mínimos para las personas que producen y de márgenes máximos para intermediarios y grandes superficies.
- Reconocimiento y cuantificación de los beneficios sociales y medioambientales que generan pequeños agricultores y ganaderos al margen de la PAC desde distintas administraciones. La mayoría de los fondos de la PAC van para una minoría de grandes propietarios.
- Normativas que contemplen, simplifiquen y defiendan la realidad de las pequeñas producciones locales incluyendo la pequeña industria agroalimentaria (obradores, queserías, mataderos, pequeñas fábricas de embutido, etc.).
- Personal técnico que medie entre los pastores y la administración, que facilite procesos administrativos, asesore sobre posibles mejoras. Algo parecido a lo que cubren iniciativas como el "Proyecto Mosaico" en nuestra zona y que se echa de menos con respecto a entidades como el grupo de acción local ADICOVER.
- Bajar el altísimo listón que condiciona subvenciones para nuevas incorporaciones, porque ahora mismo son una auténtica trampa e implica un sacrificio difícilmente asumible.
- Desde los Ayuntamientos buscar conjuntamente con los pastores soluciones a sus necesidades básicas como vivienda digna en las majadas municipales, trámites relacionados con el monte público, reducción del pago de pastos al menos en estos momentos críticos, iniciativas que faciliten consumo local de sus productos. Y tenerles en cuenta a la hora de elaborar los Planes de Prevención de Incendios. Más información en:

hnvlink.entretantos.org/documento-propuestas

Miguel Berbel

RIQUEZAS NATURALES (I)

A continuación se van a describir tres plantas presentes en Garganta que normalmente pasan desapercibidas por su pequeño tamaño, pero que son unas de las muchas joyas botánicas presentes en el pueblo. Si en uno de nuestros paseos tenemos la suerte de encontrarnos con ellas, por favor no las hagáis ningún daño, ya que además de estar protegidas por la ley, dan una riqueza en biodiversidad a Garganta que hacen que este pueblo sea uno de los más ricos en biodiversidad de toda Extremadura.

Violeta de Gredos (*Viola langeana*)

A pesar de pertenecer al género de las Violetas, en esta especie la flor es de color amarillo. De no más de 20cm de altura, es fácilmente reconocible por sus tallos pelosos y por sus dos pétalos laterales dirigidos hacia arriba y el central de color amarillo con bandas más oscuras en la parte más interna.

Es una especie de distribución muy reducida a nivel mundial, estando restringida al Sistema Central, principalmente en Gredos, con alguna cita más repartida por distintas zonas de Extremadura y Castilla y León. En Garganta es bastante común en zonas de escobas y piornos principalmente, a partir de los 900 m.s.n.m, floreciendo desde febrero hasta agosto. A pesar de haber sido bastante afectada por el incendio del verano pasado, a finales de febrero de este año ya pude observar bastantes ejemplares florecidos, muchos de ellos entre los piornos quemados.

Catalogada como especie de interés especial en el Catálogo de Especies Vegetales Amenazadas de la Comunidad Extremeña.



Atrapamoscas, Rocío de Sol (*Drosera rotundifolia*)



Esta es una de las dos especies de plantas carnívoras presentes en el pueblo. Posee unas hojas dispuestas en forma de roseta, con un peciolo estrecho, y cubiertas de pelos con pelos de color rojo cubiertos de una sustancia viscosa. Habita en zonas encharcadas como turberas y trampales. Este hábitat es muy ácido y pobre en nutrientes (especialmente nitrógeno), por lo que la planta obtiene los nutrientes de insectos que son atraídos a sus hojas por su color rojo, quedándose estos pegados a las glándulas viscosas. A continuación la planta segrega diversas enzimas que descomponen al insecto y así la planta consigue los elementos necesarios.

La fotografía fue realizada en las turberas del nacimiento de la Garganta, aunque también está presente en menor número en diversos puntos del pueblo que permanecen encharcados durante todo el año.

Catalogada como especie sensible a la alteración de su hábitat en el Catálogo de Especies Vegetales Amenazadas de la Comunidad Extremeña.

Trenzas de muchacha (*Spiranthes aestivalis*)

De tamaño pequeño (no más de 30cm), en esta orquídea las flores se disponen en espiral alrededor de una espiga central. Estas flores son diminutas, de menos de 1cm, de color blanco ligeramente translúcido.

Florece de finales de mayo a finales de junio en zonas de piedras con agua rezumando en verano. Es una especie escasa en Extremadura y normalmente con poblaciones de unos pocos ejemplares, pero en Garganta hemos encontrado dos poblaciones, una de más de cien y otra de más de cincuenta ejemplares, a parte de varias poblaciones más pequeñas, a veces en compañía de la Atrapamoscas.

Catalogada como especie de interés especial en el Catálogo de Especies Vegetales Amenazadas de la Comunidad Extremeña.



Carlos Rojo

ENTREVISTA LOCAL “PUERTO SÁNCHEZ”

Hola Puerto, gracias por dedicarnos este rato en el que vamos a charlar en torno al campo, al pueblo, contigo que por tu recorrido y por tu ocupación eres una de las personas en primera fila que queremos entrevistar. Además de por tus raíces, tu ocupación es principalmente agrícola e incluso tienes una responsabilidad grande ahora como nueva presidenta, por primera vez una mujer, de la cooperativa local.

Lo que haga falta. Sí, mis raíces tanto por parte de madre como de padre son ganaderas, eran cabreros, y es lo que mamé desde chica. Luego la vida me llevó al mundo agrícola tras terminar estudios de Administrativa. Perdí a mi padre y no tuve fuerzas para seguir estudiando, pero afortunadamente me encontré con Javi y con el apoyo de mi suegro para dedicarme a la cereza, la frambuesa y demás. A mí me gustaban las cabras, pero como no le tengo miedo a nada, me puse y salí adelante.

Los comienzos en la cooperativa fueron hace diez años, medio engañada por la gente que me animaba (risas), y mucho gracias al presidente, Jesús Sánchez, que me animó mucho y me propuso una vicepresidencia. Apostó por mí en un momento en que no había ninguna mujer en la junta directiva, era entrar en un mundo de hombres y ha sido mi maestro en todos estos años, hemos trabajado mucho codo con codo así que le estoy eternamente agradecida. Además, le admiro porque cogió las riendas teniendo la cooperativa una deuda de 500 millones de las antiguas pesetas y la ha dejado muy saneada, con un lugar importante dentro del conjunto de las 16 que forman la agrupación. Y aquí estoy para defender los intereses de los socios.



Hoy día la situación del campo es crítica, más allá de las restricciones por el estado de alarma. ¿Cuáles son los retos de la cooperativa con el panorama actual del sector primario?

A mí me da mucha rabia, está dejado de la mano de dios cuando se merecería estar mimado y las administraciones no hacen más que machacarnos más. ¿De dónde comen las ciudades? Los intermediarios llevan engañándonos mucho tiempo, y las grandes superficies, al multiplicar los precios finales. Nos están pagando el kilo de frambuesa a 3 euros el kilo y luego ves por ese precio las tarrinas de 125 gramos. En fresco llegamos a coger 465000 kilos, y ahora estamos en 125000, así que se va dejando. Yo sigo con ellas, pero... la mano de obra es muy cara, hay muchos impuestos...

Con la cereza es distinto, todo va evolucionando, y estamos al servicio de las demandas del mercado. Nos hemos ido adaptando a las variedades más tempranas que pide, más calibre, etc.

Hay muchos agricultores que están volviendo a la ambrunés, quizá buscando alternativas a lo que implica todo eso. ¿Tiene la cooperativa abiertas más alternativas como quizá lo ecológico, la transformación u otras?

Sí, con la ambrunés tenemos la ventaja de que sólo pinta en Jerte y en nuestra parte de la Vera por las condiciones que tenemos. Y la agrupación viene moviendo unos 4 millones de kilos anuales, lo cual ya garantiza unos ingresos importantes. En transformación es difícil avanzar porque ya se está invirtiendo mucho en cada vez más mecanización como para abrir más frentes en como por ejemplo hacer nuestras propias conservas o deshidratados, terreno donde es muy difícil competir en precios. O destilar más cantidad, que ya hemos llegado al cupo y no podemos. De todas formas, si así nos va bien, con la fruta en fresco, vamos a seguir intentando mejorar y abrir nuevos mercados.

En ecológico hay demanda, y nuestros técnicos agrícolas se van formando, pero tenemos poca producción. Este año se han convertido dos socios, y me cuentan que lleva mucho papeleo y que la Junta no debe de estar facilitándolo. Pero de tres años para aquí el consumo está aumentando. Luego está que no sólo cogemos cereza, ahí está la frambuesa, brevas, higo fresco, ciruela, arándano, castaña, higo seco,

aceituna, almendra y pistacho hemos empezado también a recoger...

Me gustaría hacer remodelación en la cooperativa que, aunque está bien conservada se pueden hacer mejoras gracias a que han quedado las cuentas muy saneadas. Renovar maquinaria, alquiler de cámaras frigoríficas a terceros (empresas de "berries"), manipulación de fruta congelada... Para no afectar la liquidez de la cooperativa estamos presentando proyectos a ADICOVER y a la OPFH.

¿Cómo crees que puede afectar el actual estado de alarma y confinamiento por el coronavirus u otros factores como el Brexit?

Con Reino Unido no hay problema en especial, porque de momento se mantienen las mismas condiciones comerciales que hasta ahora y el 80% de la ambrunés se debería seguir yendo allí, pero con el coronavirus parece que vamos a sufrir bajadas de precios según vamos viendo. Las grandes superficies están pagando precios más bajos a los productores de fresa, por ejemplo, que están destinando a industria más que nunca. Se están aprovechando de la situación.

También dependemos de mano de obra inmigrante que no va a poder venir y menos mal que parece que viene poca carga y entre quienes estamos podremos coger bastante, pero a ver, hace falta poderlo vender luego. Otra cosa es que a la hora de entregar cerezas es previsible que en vez de 5 min. haya que esperar más, así que hará falta colaboración de todos. Iremos adaptándonos y aumentar el número de empleados si lo vemos necesario.

Así que se avecina una campaña complicada, con cierta incertidumbre. Pero vamos, que vamos con las costillas bien curtidas, que con Jesús hemos pasado situaciones como la huelga de transportistas,

el cierre de fronteras cuando lo del e-coli que no era de los pepinos...

¿Y la desaparición de la ganadería cómo afecta?

Me parece una vergüenza cómo la administración está acabando en vez de mimar más este sector. Antes incluso se notaba en la cooperativa que una parte de las ventas eran para los pastores. En el monte incendios cada vez más devastadores, porque hay mucho pasto y al no haber ganado no para de aumentar. Y cada vez más ciervos y jabalíes que hacen mucho daño a todas las partes bajas. Los socios se quejan mucho, y yo lo vivo en carnes propias. Mira, mi padre conoció al lobo en esta sierra y hoy te puedes ver de frente con un jabalí incluso de día y te ha atravesado. Y luego las enfermedades que transmiten.

Todo influye, y una de las consecuencias parece el despoblamiento de los pueblos.

Mira, si en el sector primario tuviéramos unos precios justos te digo yo que no se iba la gente joven. Está claro que si quieres tener estudios tienes que salir, pero yo digo que aquí quien quiere trabajar tiene trabajo, que somos nuestros propios jefes y me da rabia cuando viene la gente de Madrid y te mira como por encima del hombro. Luego cuando ven que aquí la gente prospera, porque hay mucha casa nueva, coches nuevos, y que la gente nos vamos de cañas los domingos... tenemos un entorno maravilloso, además. Yo soy optimista y apostaría por la agricultura.

Y me gusta colaborar con el Ampa, con Ringu-Rango, con todos. Estuve un tiempo poniéndoles cine a los muchachos y llevándolos a casa al terminar... Otra cosa es que no puedo estar en tantas cosas como quisiera.

Restaurante La Fragua
Cocina tradicional

C/ Toril, 4
Tlf: 927 17 95 71
Móvil: 606 96 46 32
10412 Garganta la Olla (Cáceres)

Cafetería - Restaurante

El Fogón de la Serrana
Cocina tradicional verolá

- Carnes a la Brasa •
- Menú Casero •
- Tostas Gourmet •
- Raciones •

Pastelería y Postres Caseros
Licores Extremeños
Cervezas Artesanas

Good Food!!

Teléfono: 610 87 497
Plaza La Garbata, nº 12 - 10402 - Garganta la Olla (Cáceres)

GARGANTA LA OLLA TURISMO
Promociona tu negocio en nuestra página web
www.gargantalaollaturismo.es

Desde: **Contacta con nosotros**
Tfno: 659 40 85 30
info@gargantalaollaturismo.es
[@gargantalaollaturismo](https://www.instagram.com/gargantalaollaturismo)

5€
al mes+iva

DIBUJOS INFANTILES



