



RELATORÍA

INSTITUTO ANDALUZ DEL PATRIMONIO HISTÓRICO

Texto: Marián Ruiz Jiménez.

Dibujos y Mural: María del Mar Camacho Muriel. *La Mari*.

Relatos:

TODOS LOS PARTICIPANTES



Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico
CONSEJERÍA DE CULTURA





Texto: Marián Ruiz Jiménez.. **AIICC.**
Dibujos y Mural: María del Mar Camacho Muriel. *La Mari.*
Fotos: Isabel Dugo Cobacho. Fondo gráfico IAPH.
Edición : Gema carrera.

Nota: Tanto el texto como los dibujos que contiene esta memoria fueron realizados a partir de notas tomadas durante el desarrollo del seminario. Deliberadamente, dichos contenidos no han sido reelaborados ni por las autoras ni por la organización con la intención de comunicar la espontaneidad con las que los relatos fueron narrados por sus protagonistas y captados por sus relatoras.





Todas las personas hemos hecho en estos dos días pasados un viaje de **ida y vuelta**: por aire, tierra y mar; entre el pasado y el presente; entre conocimientos (saberes tradicionales y científico -técnico..) y oficios, traspasando fronteras a veces imposibles (o departamentos, de lo público y lo privado, demarcaciones territoriales ajenas...).

Y lo hemos hecho de una manera fluida, en la que se enlazan por sí mismas, con una dialéctica propia: oficios, saberes, fiestas (perpetuación de modelos), artesanías, hablas y modos de expresión, alimentación y cocinas, indumentarias, aparejos y aperos, ecología y cuidados, integración social...Reconociéndonos (volviendo a conocernos) como **comunidad diversa**. Porque ha sido un **lugar de encuentro, de descubrimiento, de conocimiento, participación, reconocimiento, y colaboración**. Y de aquí nace la semilla de lo que necesitamos: crecer, conocernos cada vez más, y coordinarnos más y mejor.

Lo que nos interesa de este patrimonio inmaterial es su capacidad de **cambiar** (como **acción creativa colectiva**), por ser cultura viva, participada por los individuos y grupos sociales en el territorio que habitan, cuidándolo y preservándolo en una relación sostenible: y porque consiste en una actitud y aptitud de ejercicio del **derecho al territorio** que mantienen los **pueblos**. Desde la resistencia, la lucha (conflictos con los propios poderes públicos...) y sobre todo, el cuidado de la tierra y el mar.

BIODIVERSIDAD = DIVERSIDAD CULTURAL





Diversidad y biodivers. ¿Cuáles estrategias?

→ Patrimonio cultural / Patrimonio inmaterial
→ Personas // Dialogo // Historias de vida // Proyectos.

→ Viaje de ida y vuelta **ACCIONES COLECTIVAS** **COMPARTIR**

→ RED
~~AMOR~~ TRANSMISION
SABERES
→ espacios, herramientas...

PATRIMONIO CULTURAL VIVO,
~~USOS~~ USOS, CONOCIMIENTOS, TÉCNICAS → IDENTIDAD
• conservación

→ ATLAS DEL PATRIMONIO INMATERIAL ←

CARNAVALES ALHAMA





PERFIL DE FRASES AL VUELO

Mónica Fernández - Pasera de El Borge (Pasa Moscatel de Alejandría)

La uva pasa de Alejandría “*La mejor pasa del mundo*” es “*cuidada como un merengue*”, racimo a racimo. La abuela le decía “*La pasa hecha tiene un caracol*” y repartían el trabajo entre las tres generaciones (*escoger/picar/cribar*)... Y ella agradece que “*del duro trabajo de la pasa he podido estudiar*” y “*si yo pudiera vivir de esto aquí me quedaría*”. “*En Andalucía somos tierra, somos mar, somos ganadería*”

Datos:

1,5 has. Explotación pequeña porque es familiar. La pasa es casi un monocultivo en el pueblo. La luz eléctrica llegó al lagar hace 8 años. De 7 millones de uva salen 2 de pasas.

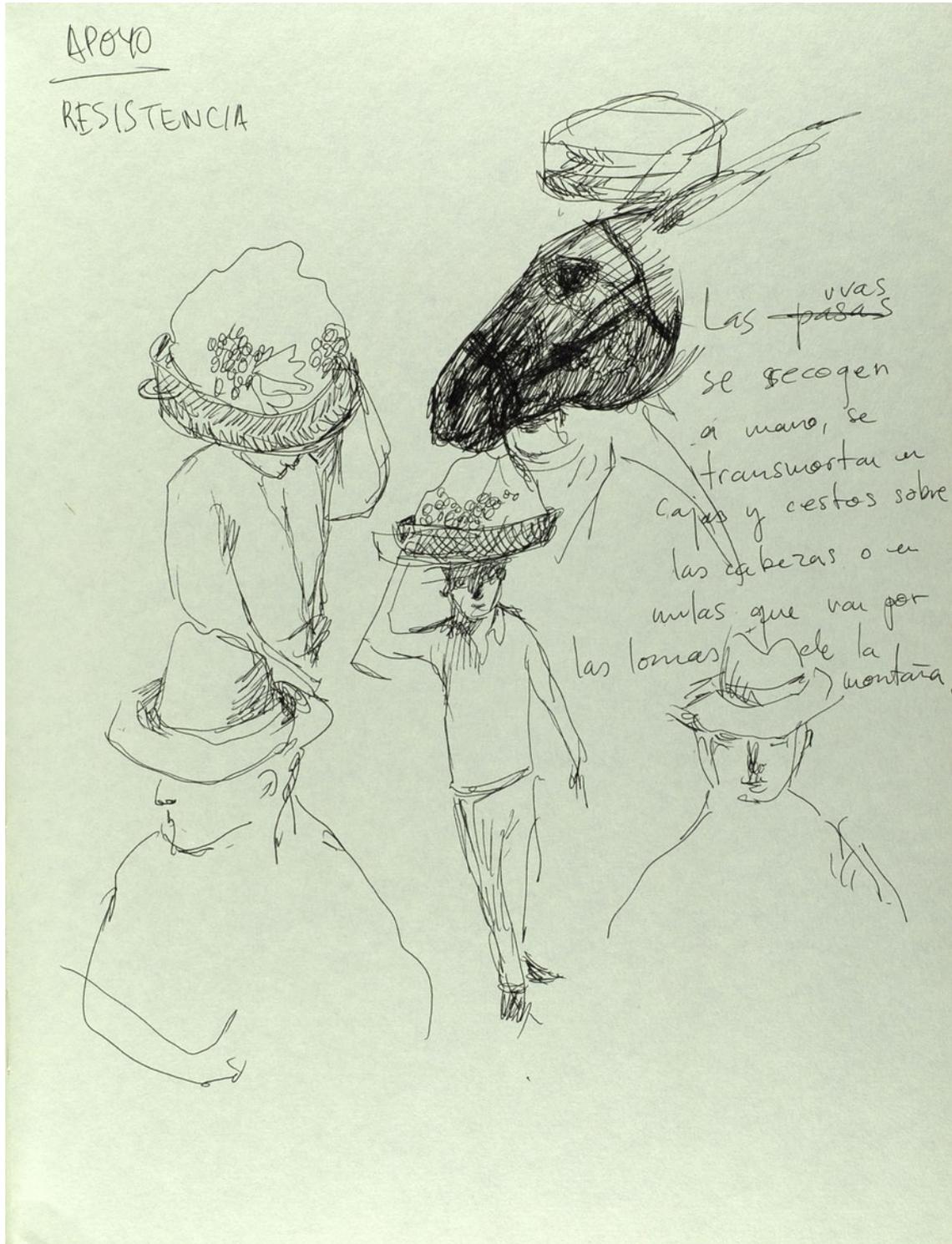
Claves:

- Actividad en Peligro
- Convivencia familiar y social (3 meses de verano, muy duros, en el lagar)
- Relación con el medio ambiente: animales (mulos) y territorio (quebradas...), horario solar.
- Todo el año (Labores estacionales- clima): enero/feb/marzo..

Herramientas: tijeras de podar, hacha, tijera, azadón...

Léxico: poda, sarmienta, jerta, vinar, despunte, tordos o paseros, levante y terral, rebusco, cribado (reviso, medio, aseado, corriente, escombro), meses mayores (mayo a junio)

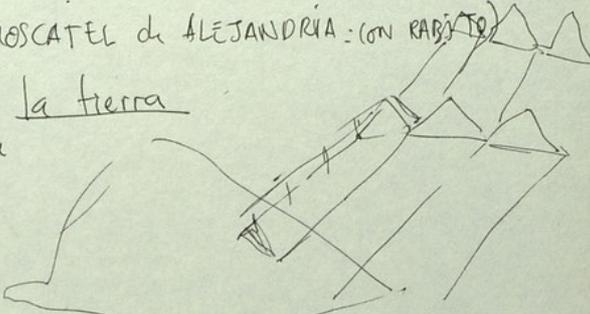




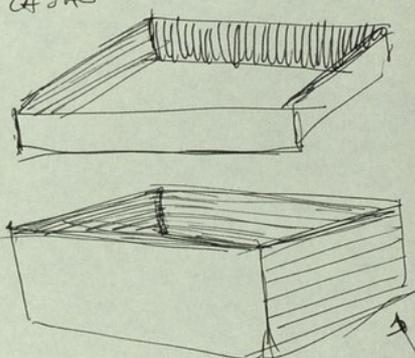


AGRO-GANADERO
LA VIDA DE UN PUEBLO Resistencia popular
Transmisión oral.

VITICULTORA, HORTICULTORA Y PASERA → MÓNICA del BORGÓ ~~ATA~~ XARQUÍA
prod. familiar, y tradicional. (PASA MOSCATEL de ALEJANDRIA: CON RABITO)
La pasa es negra. → Mueve la tierra
- UVA labora



CAJAS PASERAS

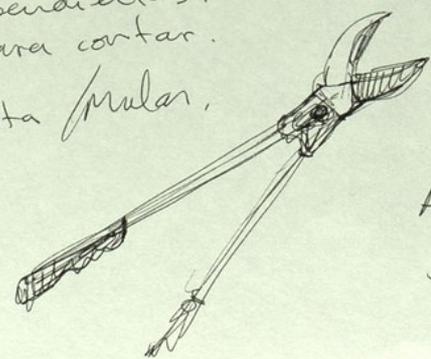


Distintas cajas para clasificar la pasa

Pueblo entero participa de la producción de la pasa.

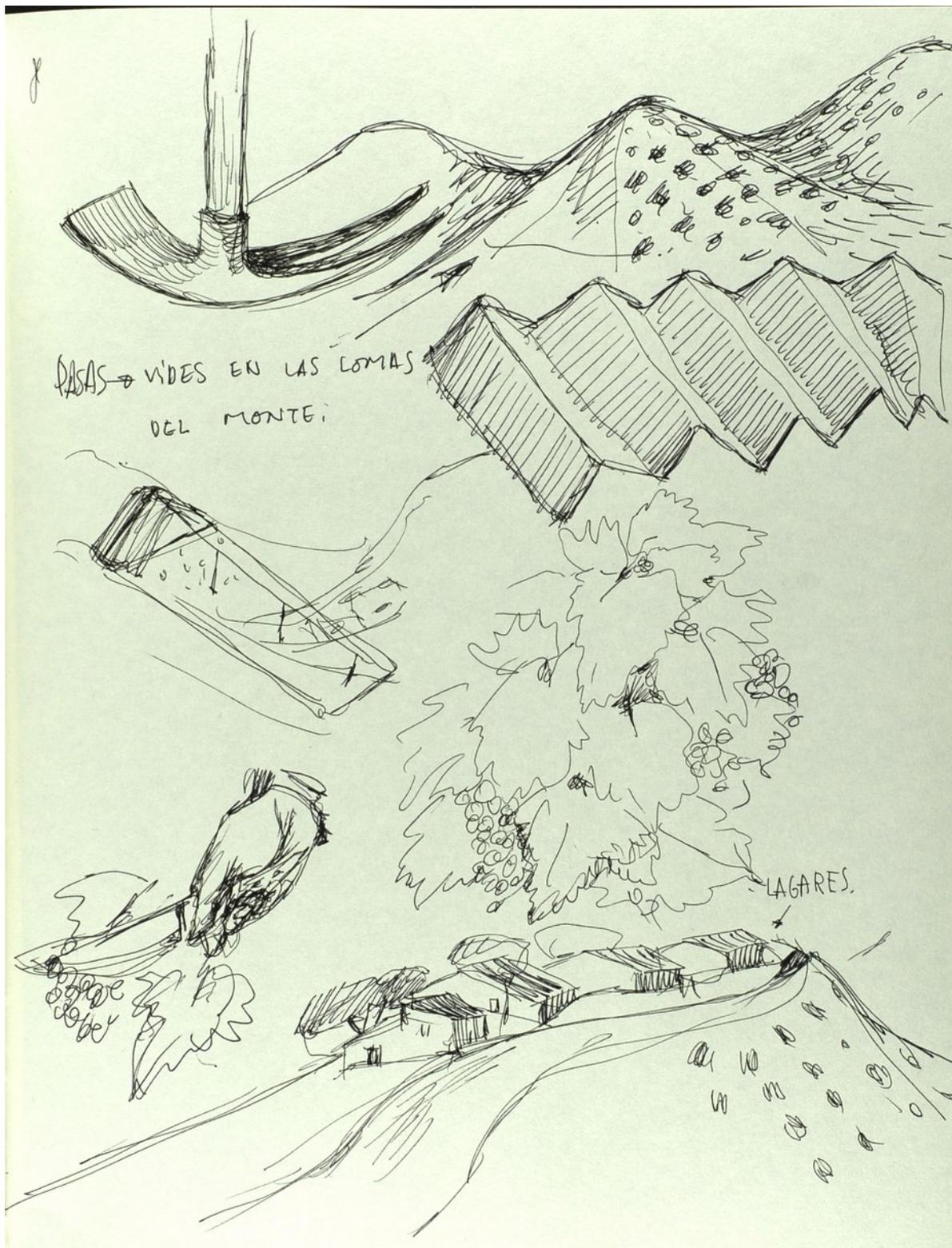
Cagares - casitas con pocas comodidades.
Gradas pendientes.
Tijeras para cortar.

- Saramienta mular,
- jerta
- cava
- despute
- Tordos



Andalucía es tierra, es war
es resistencia popular







Cristina Pérez Fernández – Apicultora (Rancho Cortesano)

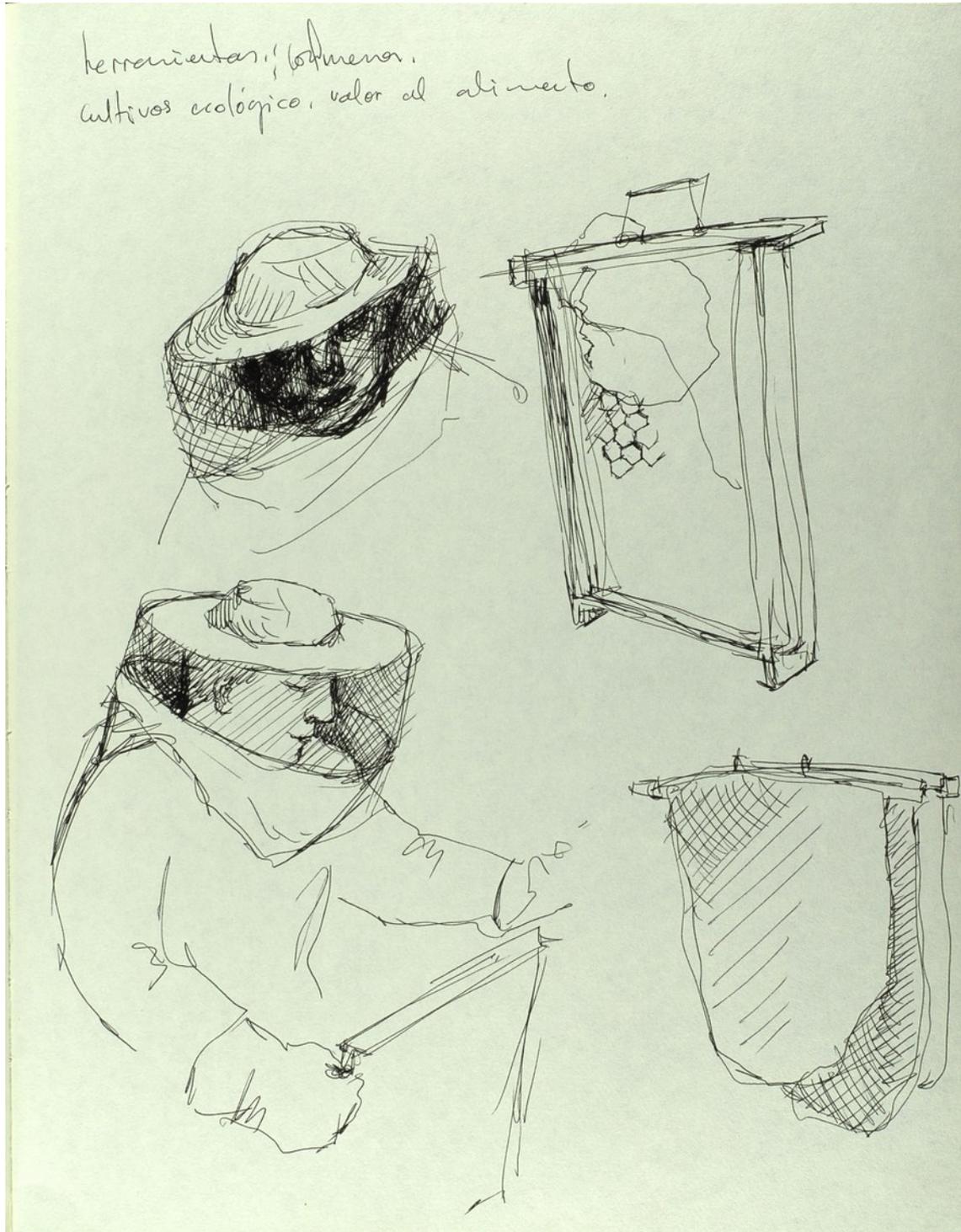
“El polen de cada flor es como la huella digital” y “el polen es el principio de la vida” y en eso, “las abejas son parte del territorio, y cada cucharada de miel, son miles de viajes de cada abeja” “porque en un kilo de miel hay un millón de flores” Y para este trabajo “es importante que te guste y ames este insecto, transmitir el mensaje que la abeja da” y llega un momento en el que “hay niños que quieren llevarse a la abeja a casa”

Datos: Museo de la Miel y las Abejas, 35 años, cooperativa familiar, 2000 colmenas.

Claves: Actividad Extendida

- DIVERSIFICACIÓN POR CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO (valor añadido)
- SALUD POR ALIMENTACIÓN LOCAL: SOMOS LO QUE COMEMOS (la miel del lugar es medicina)
- COMUNICACIÓN, EDUCACIÓN, PEDAGOGÍA (de 0 a 99 años)







Carmen Borrego. Bodegas Maestro Sierra

El Maestro Sierra era tonelero...y *“Adaptarse sin perder esencia es muy importante para cualquier industria”*.

Las mujeres de Maestro Sierra son *“La necesidad hecha virtud”* y lo lograron haciendo desde la tradición la transgresión: *“rompiendo la oligarquía, la jerarquía de espacios...”* y el sistema machista que no le permitía tener ni personalidad jurídica a una mujer *“Viuda de”* y *“Gremio de Almacenistas”*, para otras bodegas.

Por eso, se identifican con la LIEBRE, en un anuncio de cerámica trianera con una escena de caza, *“nosotros somos la liebre y los perros la competencia”* pero *“somos artesanos, y vendemos algo muy excepcional, vamos a sitios muy escogidos que saben lo que beben y lo que pagan”* es la *“pedagogía del producto, porque el cliente quiere saber lo que consume”* y *“cada cosa, tiene su tiempo”*

La enóloga, de fuera, lo que hace es *“conocerme las 1500 botas, porque cada una tiene su personalidad y de allí nunca se mueven”* en un ecosistema propio que viaja después por medio mundo embotellado.

Datos: 180 años de tradición bodeguera, dinastía de mujeres, 1500 botas, en Europa, Australia, Japón, China, EEUU..

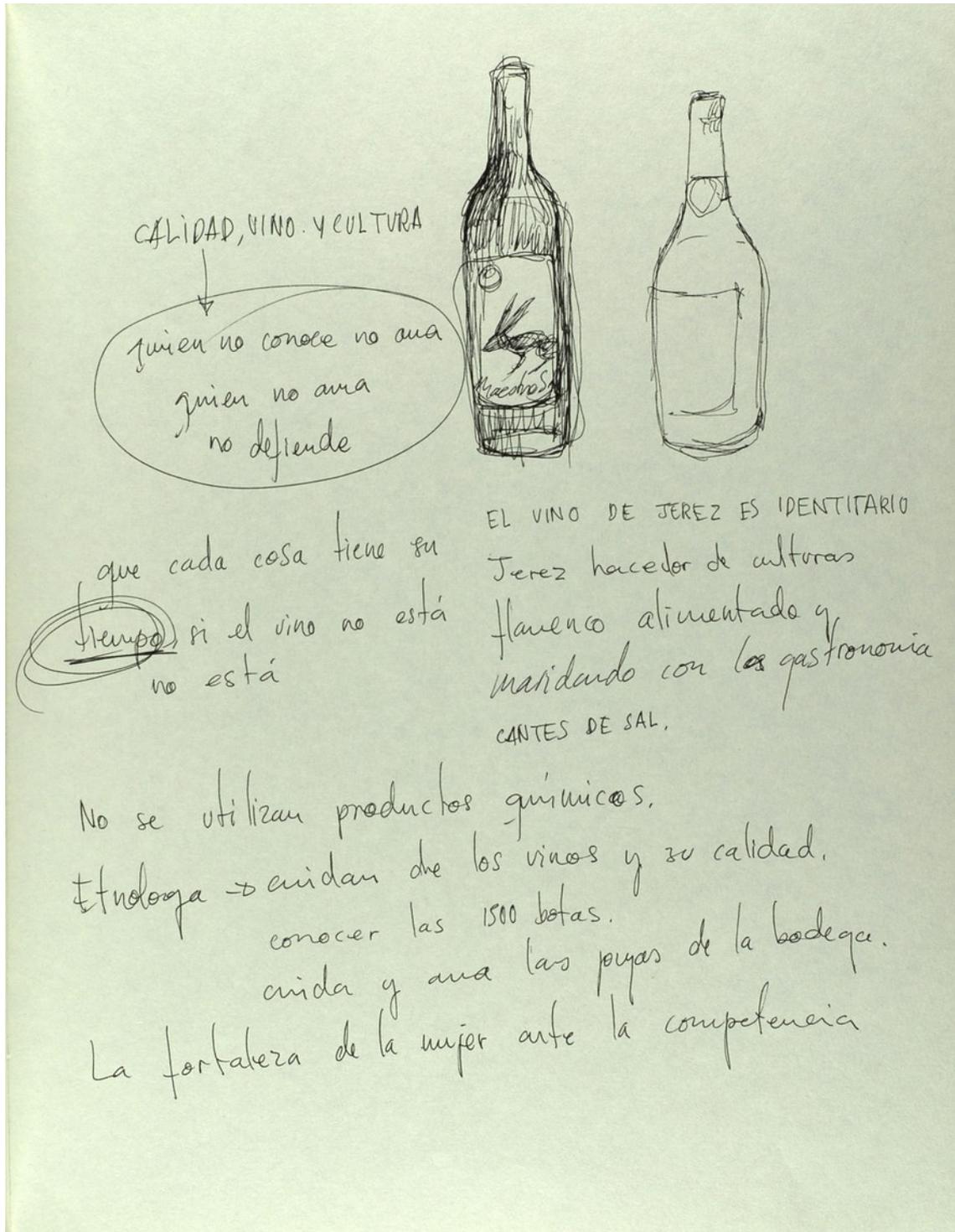
Claves: Actividad extendida

-Rupturas: Oligarquía, mujer al frente, jerarquía de espacios...TRANSGRESIÓN y TRADICIÓN

- INVESTIGACIÓN y desarrollo desde el ámbito empresarial-familiar

Léxico: (de barco, para la bodega) patinillo de albero, pozo, cascos de bodega, andanas de botas, jarreo, soleras, criaderas..







José Antonio García Bazán- Salinero Iptuci (antes de Salinas de Raimundo)

“De niño lo veía como un juego”...y aquello era muy cerrado “hasta que llegué yo y puse a todo el mundo en andas”...“yo he conseguido esto porque soy muy ambicioso. Lo primero que hay que hacer es no dormir, y ser muy pesado, y amar tu negocio”...

Además, *“me he saltado a la torera todo lo que he podido, porque mi producto quiero que sea virgen (algo que me dijo mi padre, no hay ninguna sal virgen, y es una persona sabia)”* Fui buscando, salina a salina hasta que le llevé a Manuela las escamas de sal y me dijo *“tu no sabes lo que tienes en tus manos”*. *“Y yo lo que quiero es la mejor calidad, que mi nombre sea bien reconocido”*. El 70% extranjeros.

Datos: 5ª generación en las Salinas, 17 años... Origen de todo: charquito de 1mt x2 0cm y 90.000 m2 de explotación y de 200 toneladas a 1.200 toneladas (artesanal!)

Claves: Actividad en recuperación

- PAISAJE CULTURAL
- NO HAY CONTAMINACIÓN POSIBLE: VIRGEN (valor del producto, exclusividad)

Herramientas: *“una azoleta y los riñones bien duros” y como mucho...“un carrillo mano”*

Léxico: picado, vara, rastrilla, secadero, pala, depositadores, calentadores, cristalizadores...



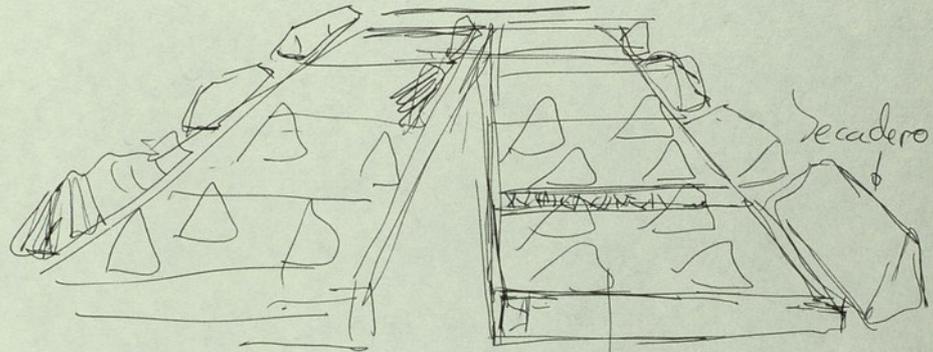


SALINAS DE INTERIOR.

Jose Antonio Garcia → Negocio familiar → producto virgen.
tierra de Grazalema - Parque de los Alcornocales.

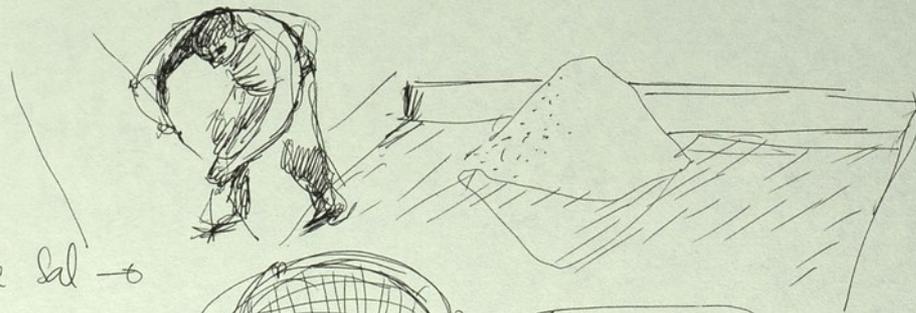
Salinas fenicias, → Romanas
Marantiales de agua salada.

Yesos

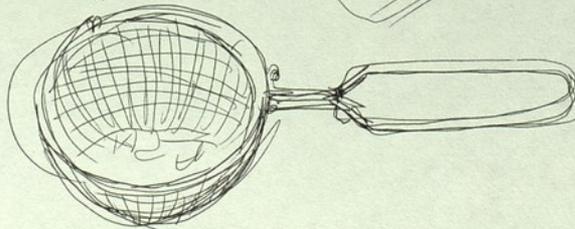


Pala

Carrillo manocrystalizadores.
Suelo de piedra.



flor de sal →
escamas de sal





Rafael Villardén. Cabrero y quesero. Pastoreo y producción quesera en montes de Granada

“Yo vi que estaba a punto de extinguirme y decidí sobrevivir” y ahora vengo a compartir mi visión sobre “cómo sobrevivir al capitalismo que nos va a matar a todos” (o cómo volver al Neolítico). Pensemos una cosa: “estamos el 2% de la población activa en el campo... cómo vamos a dar de comer a todos?” y por otra parte “hay que aprender qué hay que mantener, qué abandonar, y qué tomar-adaptar para la tradición”... y la paradoja es que ahora, para muchas “hacer lo que han hecho toda su vida ahora es un delito”

y dijo Gandhi: *“Las leyes injustas no hay que cumplirlas, hay que cambiarlas” y es que... “un patrimonio tan rico como este que tenemos en Andalucía nos lo quitaron en aras de qué? ¿En aras de la salud??” ... “Pero es que las grandes medidas se hacen a base de grandes intereses”* No somos ILEGALES, somos ALEGALES (Ventana de la Flexibilidad)

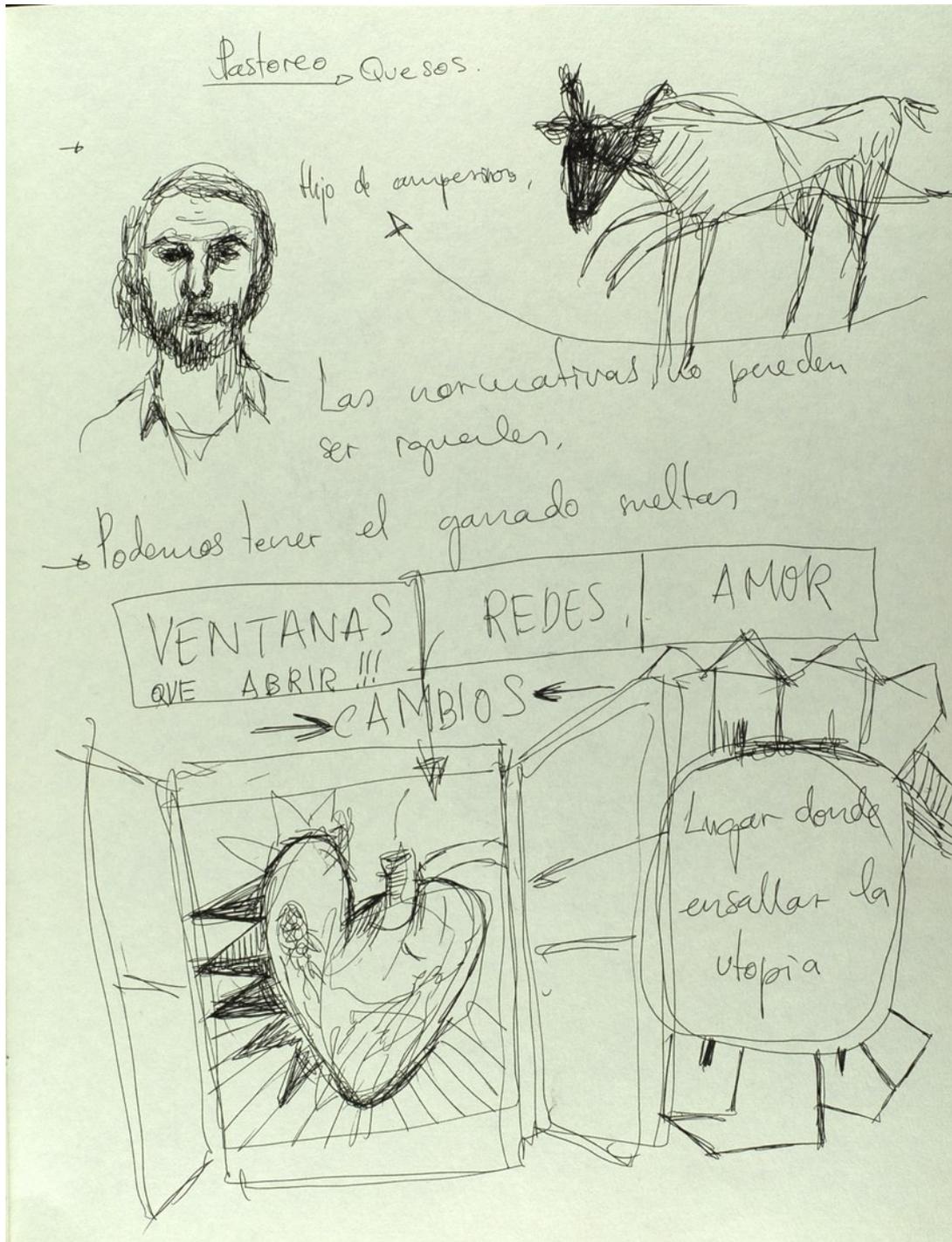
La gente tiene miedo. Pero OTRO MUNDO ES POSIBLE... Si somos más y *“el sentido común y la ley natural están por encima de lo demás (guerra comercial...)”* podemos.

Datos: Granada, con 18 años vuelve al campo, no heredada

Claves: actividad en peligro // activismo

- 15 o 20 hombres queseros y miles de mujeres: mujer
- miedo de la gente por exceso de control. Trabas, inducen a desaparición
- una ventana abierta para lo tradicional: coexistencia
- colaboración, qué pones en tu plato y otros productores.







este modo esta ido a la cabera.

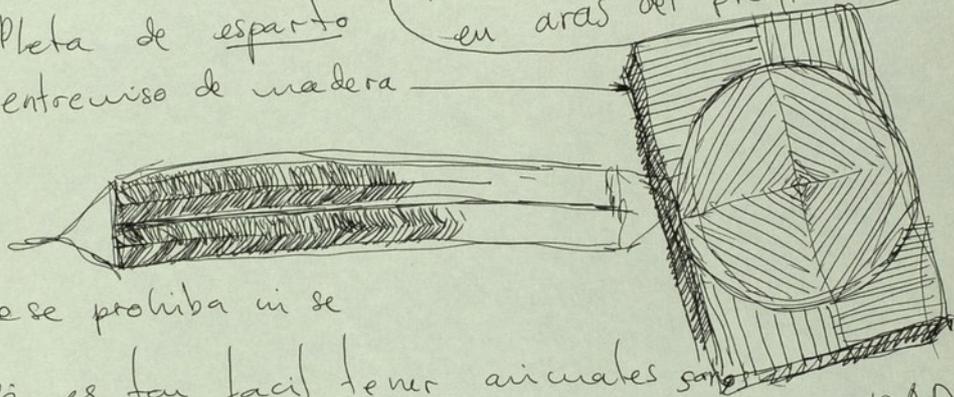
* → para conservarlo tenemos que vivirlo. → *

intentando conservar algo que de algún modo
está desapareciendo.

Rafael. cabrero - ordeña a mano
Miles de mujeres haciendo queso.

→ Plata de esparto
→ entreceiso de madera

* Perde mos patrimonio
en aras del progreso *



o No se prohiba ni se

si es tan facil tener animales sanos
porque no tener quesos?

FLEXIBILIDAD

Patrimonio nos lo quiten en aras de la salud.

Ordeñan su rebaño por la mañana y
por la tarde, y hacen sus quesos
para su consumo y venta

→ La ventura abierta para lo tradicional,

como CONSERVAR, artesanía alimentaria

140 queserías.

ELEGIR

EXTINCIÓN
DE QUESERÍAS

conservaci-
-sidad
agricultu





Emilio Vidal Barba. Mariscador. Marisqueo a pié en Doñana.

“Trabajamos 130 días al año, pagamos el sello el año entero. La situación es crítica. Y mis hijos, no van a trabajarlo” “Aquí, el que fallece o se jubila, el carnet no se vuelve a dar” Por –Pilas, Sanlúcar, Almonte...-

“Las canoas bajaban por el río y del roce de la quilla salían las coquinas” y los marisqueros, los oficios, no entienden de demarcaciones administrativas, en Sanlúcar, se pasa a la otra orilla a buscar la playa porque “en la orilla del río la coquina se queda benjamín, por ser el agua dulce se estanca en la medida”.

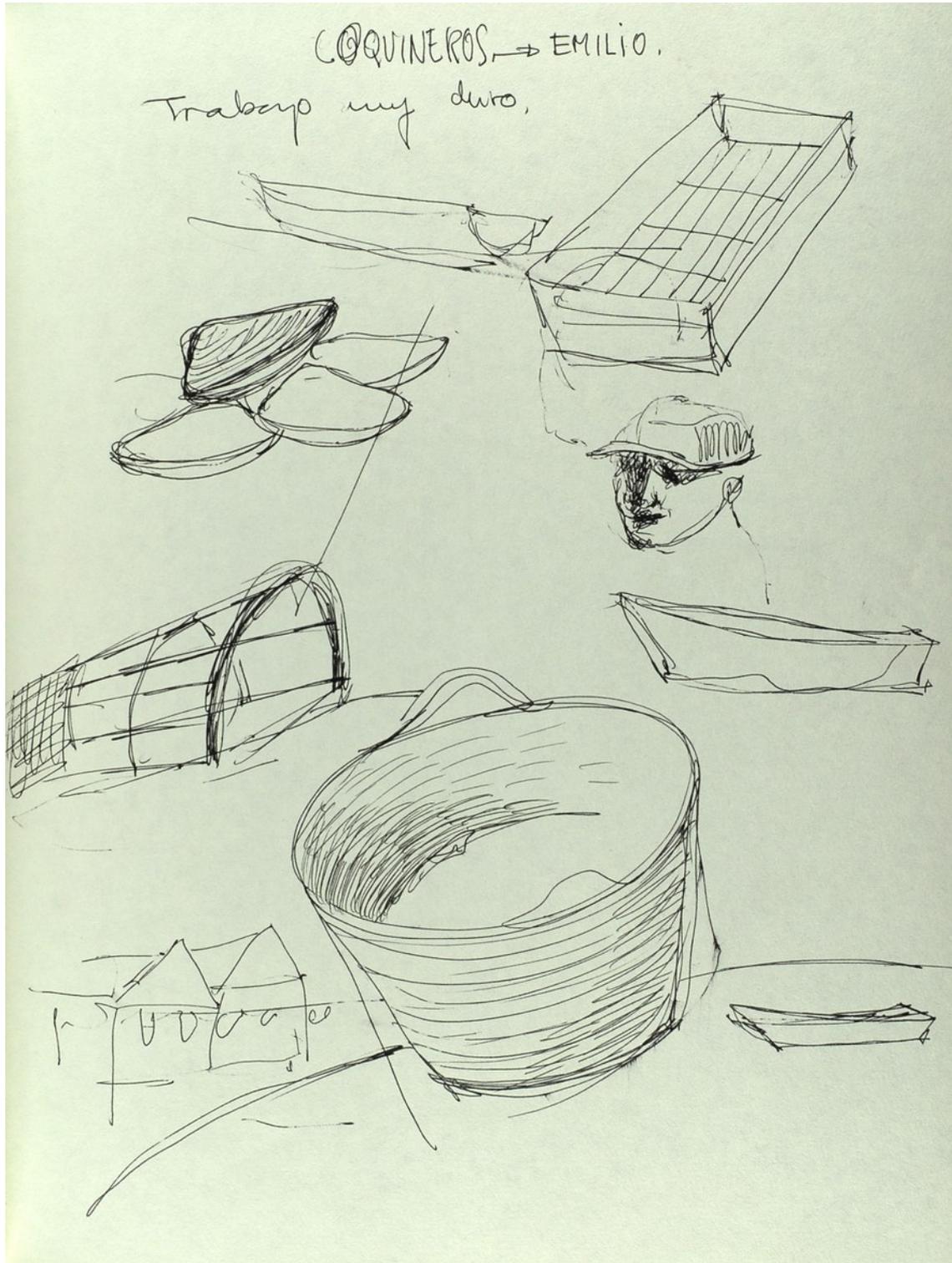
“Es una actividad que me gusta mucho, porque soy un enamorado de la naturaleza, pero te aburres porque hay que parar, y no se come de esto”

Datos: actividad extractiva selectiva y manual, 30 años de profesión no heredada, zona intermareal. Trabajo 130 días/año. En Sanlúcar, 35 o 40 años, Pilas más antiguo. En total, unos 360 mariscadores de a pie. En Sanlúcar, 27, con Asociación y Sociedad constituida.

Claves: ACTIVIDAD EN PELIGRO

- Dureza del medio de trabajo, lucha por CONSERVACIÓN
- Numerosos RIESGOS (climáticos, biológicos-toxina-, paros biológicos, ilegales....)
- TRABAS administrativas (diferencia de trato por términos municipales, distribución de permisos...) y paradas muy largas
- MUJERES Y HOMBRES







Juan Jerónimo Rodríguez. *Riachero*. Trebujena

“Busqué Riachero en la RAE, y no existe la palabra” Así que...le pregunté a los mayores.

Allí, *“el barco era la empresa y los obreros, eran el hombre, su mujer e hijos e hijas. Aunque la mujer tenía prohibido embarcarse, lo hacían, y también, ellas eran las encargadas de la venta”...* Se pescaba, dándole palos al agua, asustando al pescado” un tipo de pesca selectiva, y necesitaba de un conocimiento *“de las migraciones, épocas y de adaptación al medio”* ...

Descubriendo incluso que habían esturiones o sollos, los preciados *“peces prehistóricos, alojados en las pozas más profundas”*. Para la pesca del esturión, *“se calaban los barcos en la orilla, se tiraban redes y dejaban canoas para moverse y se plantaba una choza para vivir temporalmente dentro del barco”*.

Han sido distintas épocas, distintas pescas, artes, y adaptaciones la de las gentes al río y a las transformaciones del entorno, ahora, prohibición y peligro de desaparición

“La administración, trata de frenar la actividad, ignorando la tradición, juzgando a todos por igual”.

Datos: 5ª generación, tataranieto. Despacho de pesca de Bonanza, última fecha en permiso, de 1973. Reserva de Pesca del Bajo Guadalquivir en 2004, Moratoria en 2010

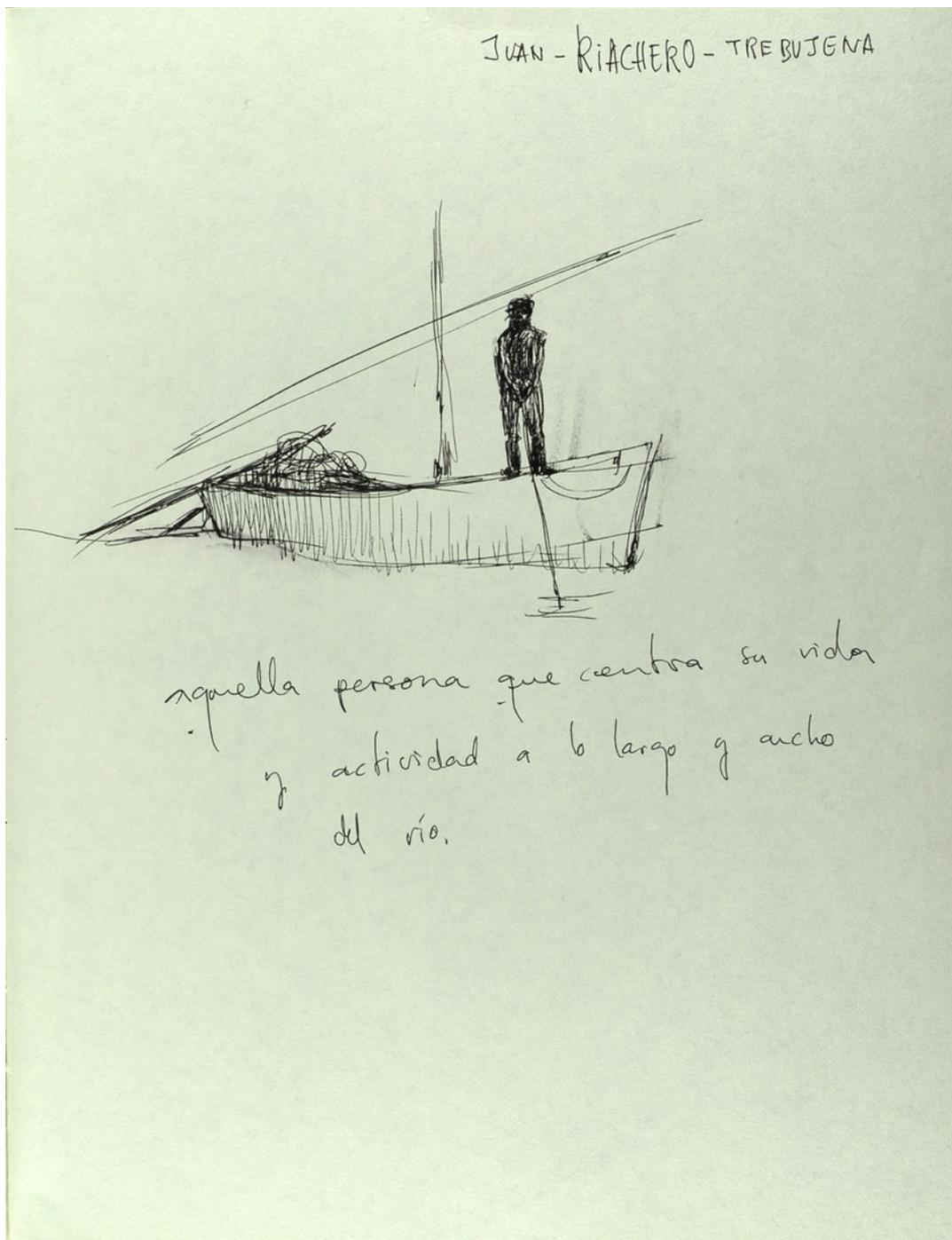
Claves: ACTIVIDAD CASI EXTINTA

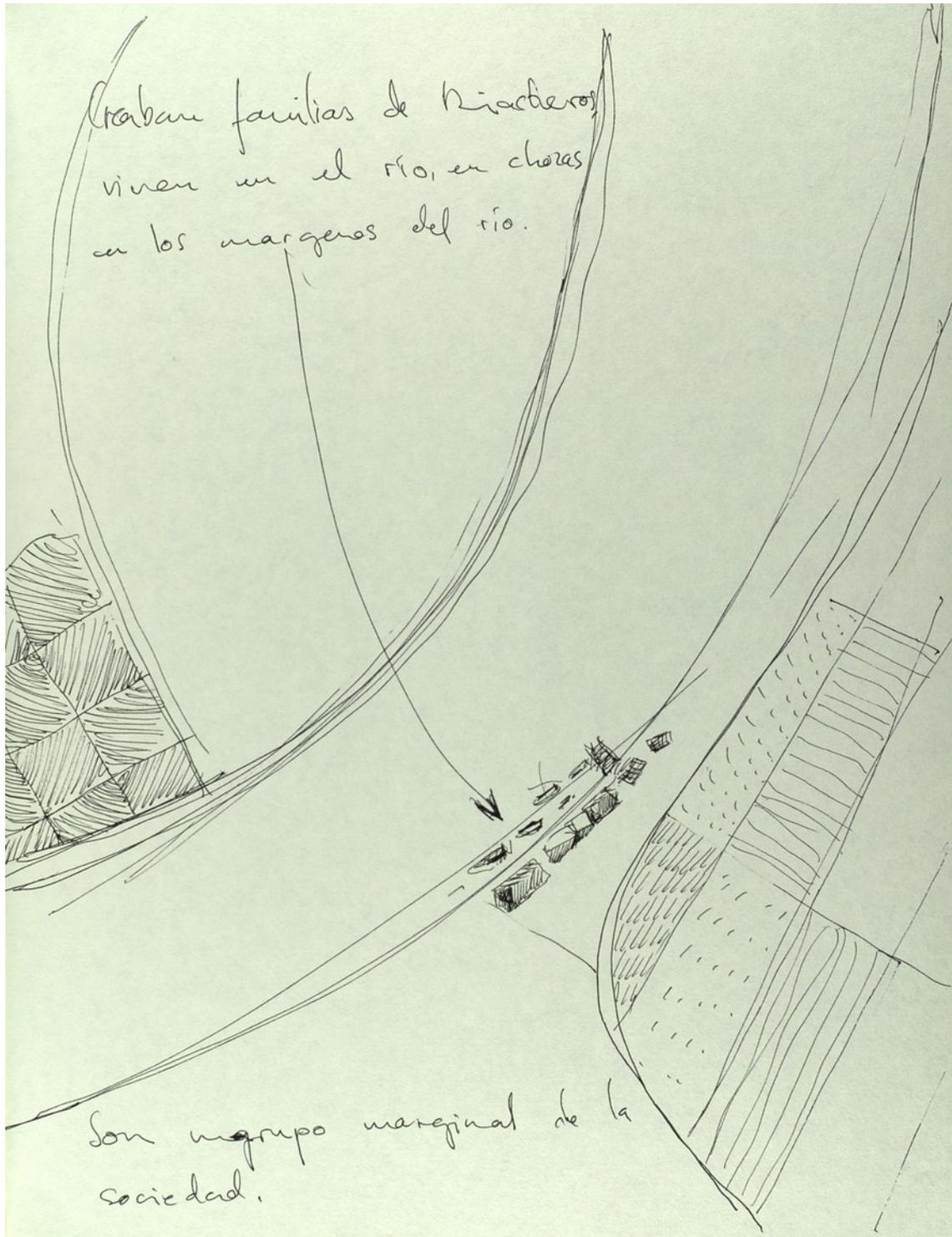
- Colectivo social-marginal: vida artes y oficio de riacheros. vivían y trabajaban en el río. desaparecidos los poblados, entre Trebujena y Lebrija.
- prohibiciones, moratorias (a 2020), ilegales, expolios (Holanda en los 60)
- imagen de los riacheros (sucesivas adaptaciones, y con efecto llamada de la angula desde el Guadalete en los años 70, fue dañada)

Herramientas: barco de pesca de cuchara o coriano, tragantes...

Léxico: mojaura (período de mareas buenas para la pesca), arte de la cuchara, arte de banda, arte de persiana, canales y lucios...









Pesca del esturión → desaparece la a



La mujer riachera ayudaba en la pesca y
sabía navegar.

Las mujeres comercializan y limpian el pescado
y los canarones.

Mojarra → marcas buenas, sin grandes crecidas
o bapas.

TÉCNICAS ANCESTRALES → OFICIO ARTESANAL → MEMORIA GENÉTICA



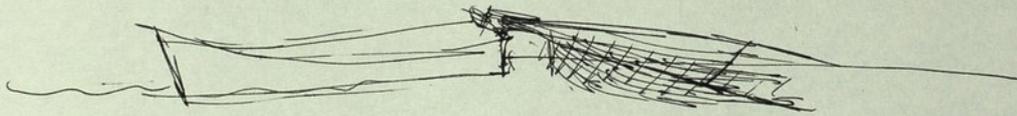
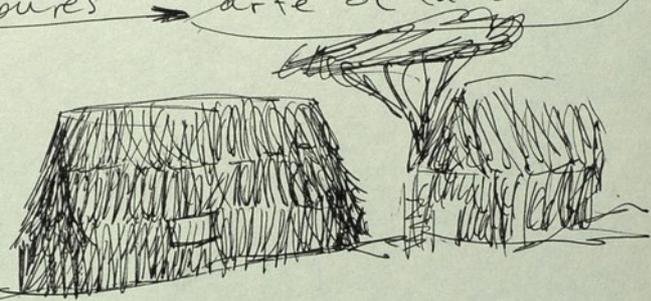


La Marisma seca en verano.

Durante la época de carestía de pesca los
rancheros plantaban arroz.

Camarones y albures → arte de la cubara.

CAMARONES → ABRIL.



EN CORIA SE SIGUEN PESCANDO ALBURES.

→ Pesca selectiva y sostenible



→ Se practica a partir de mayo,
& coloca la embarcación en la boca de la marisma



PATRIMONIO
INMATERIAL
Sevilla 22 - 24 de Febrero 2016

I seminario

**El Atlas del Patrimonio Inmaterial:
Un viaje de ida y vuelta**





Manuel Becerra Tey.

Secretario General del Consejo Regulador de Caballa y Melva de Andalucía, y Mojama de Barbate e Isla Cristina. Salazones y ahumados.

“En España, de la mar, sólo hay tres; el mejillón de Galicia, y estas dos” “La D.O. vincula a la ubicación geográfica la materia prima, la producción, y la comercialización del producto” pero, la IGP, es diferente, porque la materia prima no se vincula al lugar: “Es evidente que la caballa no la sembramos en el Golfo de Cai, y de la melva ya ni te hablo, porque es de caprichosa...” “y del gran señor de los mares, el atún rojo, se aprovechan hasta los andares” Hay que cambiar una cosa, que el único parámetro sea el precio porque “ Podemos conservar nuestra CULTURA desde nuestra MESA, comemos todos los días” ... “Que no te den gato por liebre”

Datos: 2003, Caballa y Melva y 2015, Mojama de Barbate e Isla Cristina

Claves: Actividad extendida

- TRABAJO ARTESANAL y producción sin químicos ni conservantes
- DEFENSA DEL CONSUMIDOR
- Trabajo de MUJERES, local y localizado
- DIFERENTE RASERO Europeo para distintos territorios.

Herramientas: copo,

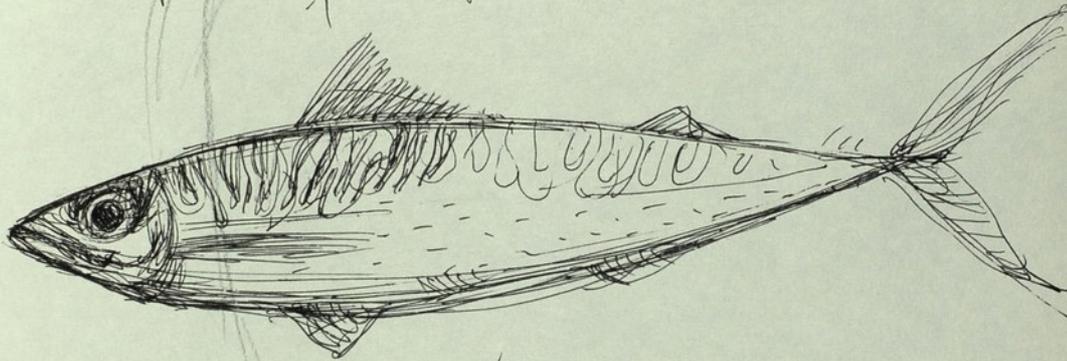
Léxico: pesca de cerco, melva canutera, arte de la deriva, arte melvero...





MANUEL BECERRA → Consejo regulador de caballa
y anchoa,

La sobreexplotación de los recursos pesqueros
ha llevado a contabilizar el número de
piezas que se pueden pescar.



Formas de protección

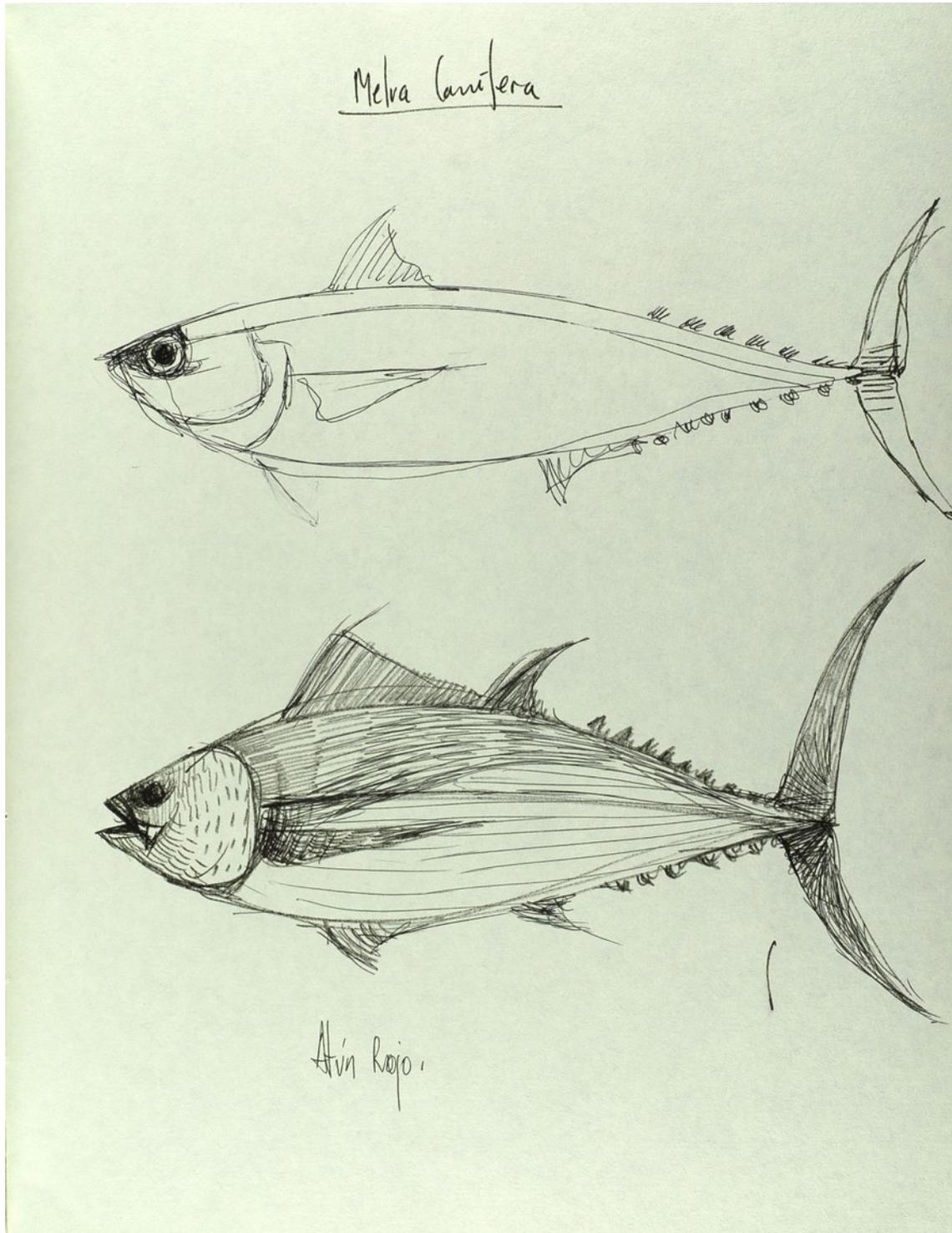
↓
Denominación

Origen

↓
indicaciones geográficas
garantizadas

↓
especialidad tradicional,
garantizada.







caballa → el pelao del pescao se hace a mano.

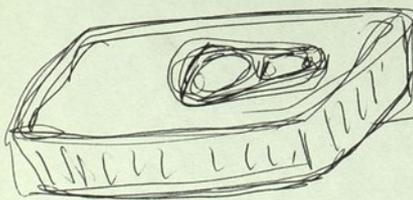
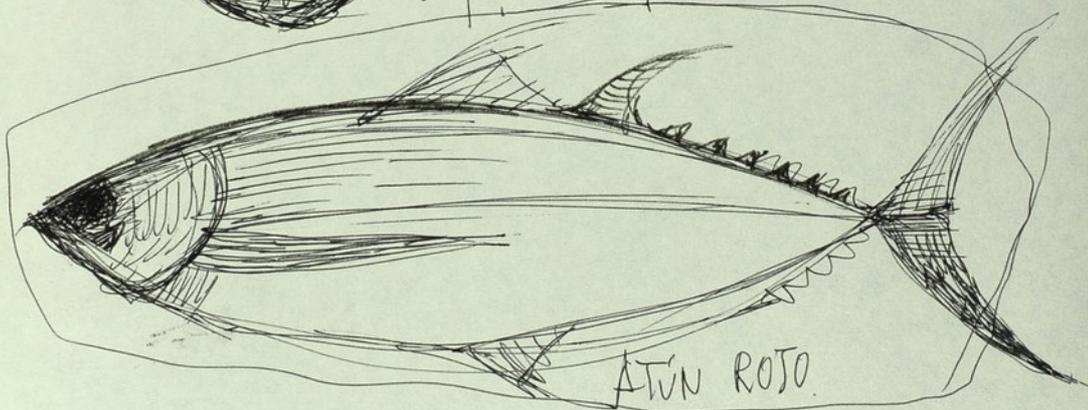
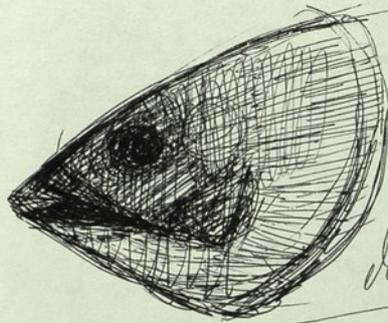
ronqueo → artesanal. ~~del~~

consejo regulador

defensa de lo artesanal.

trabajadores

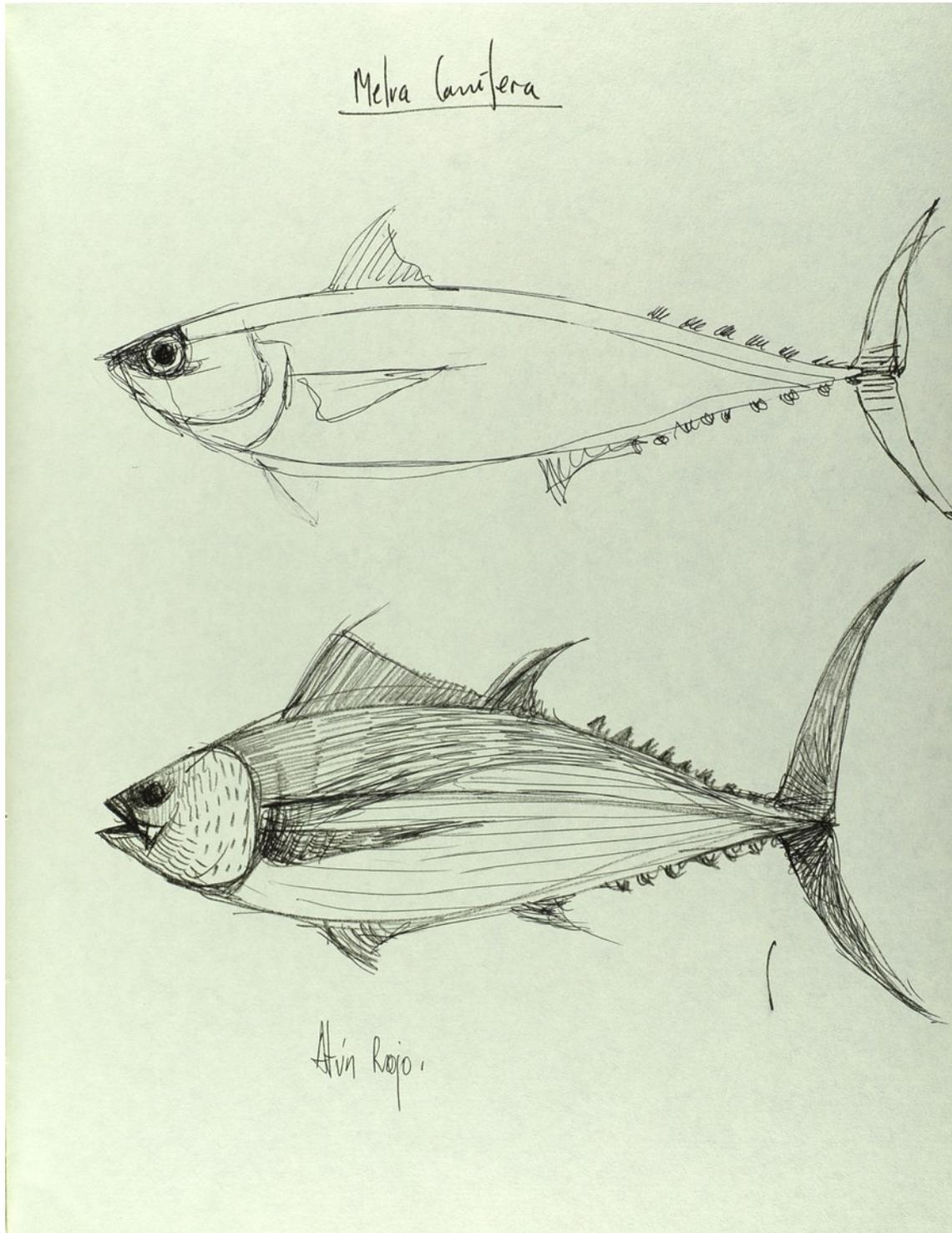
defensa del consumidor.



conservados en
→ Aceite de oliva

→ Denominación que en el norte se usa la denominación de
caballa del sur para etiquetar.

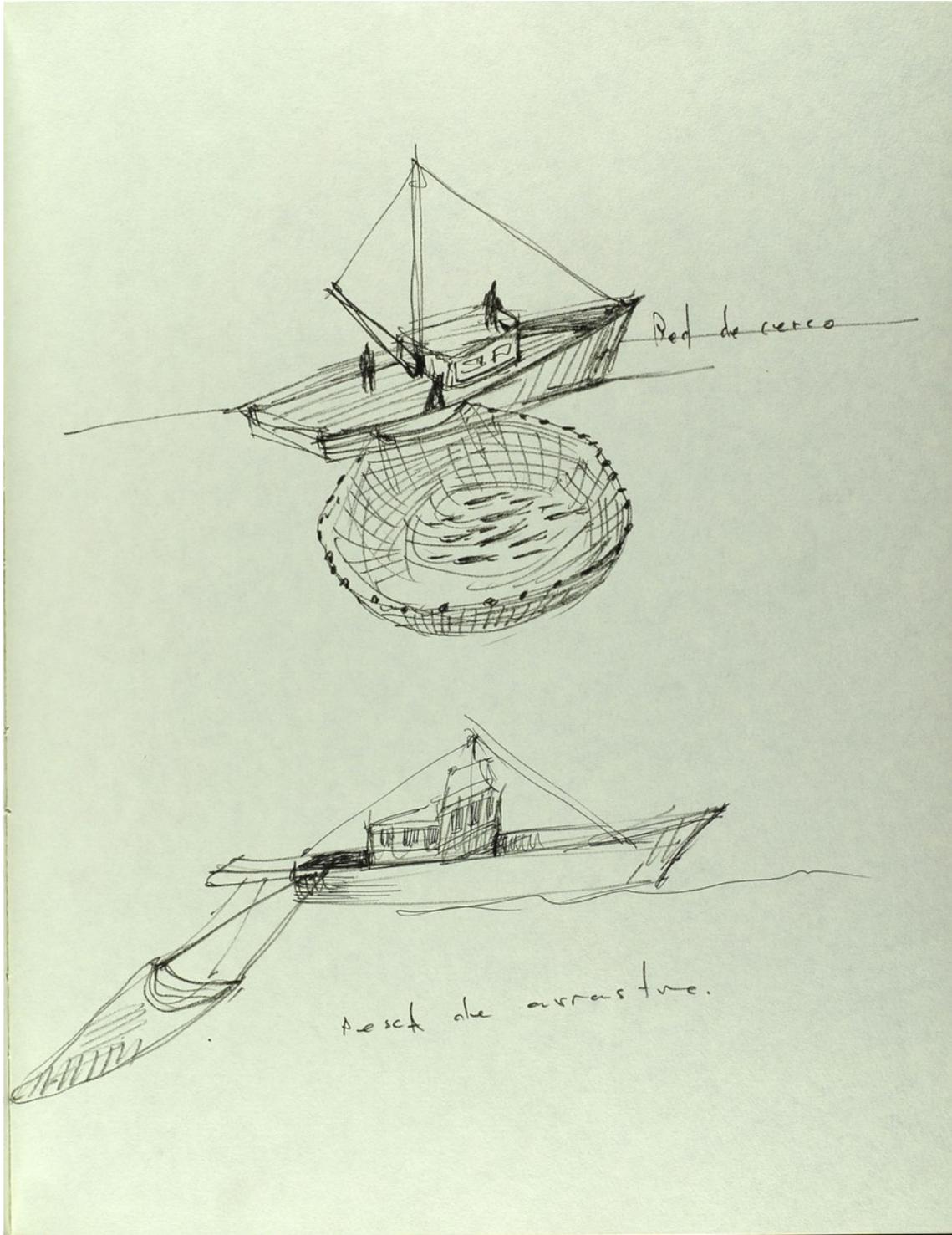


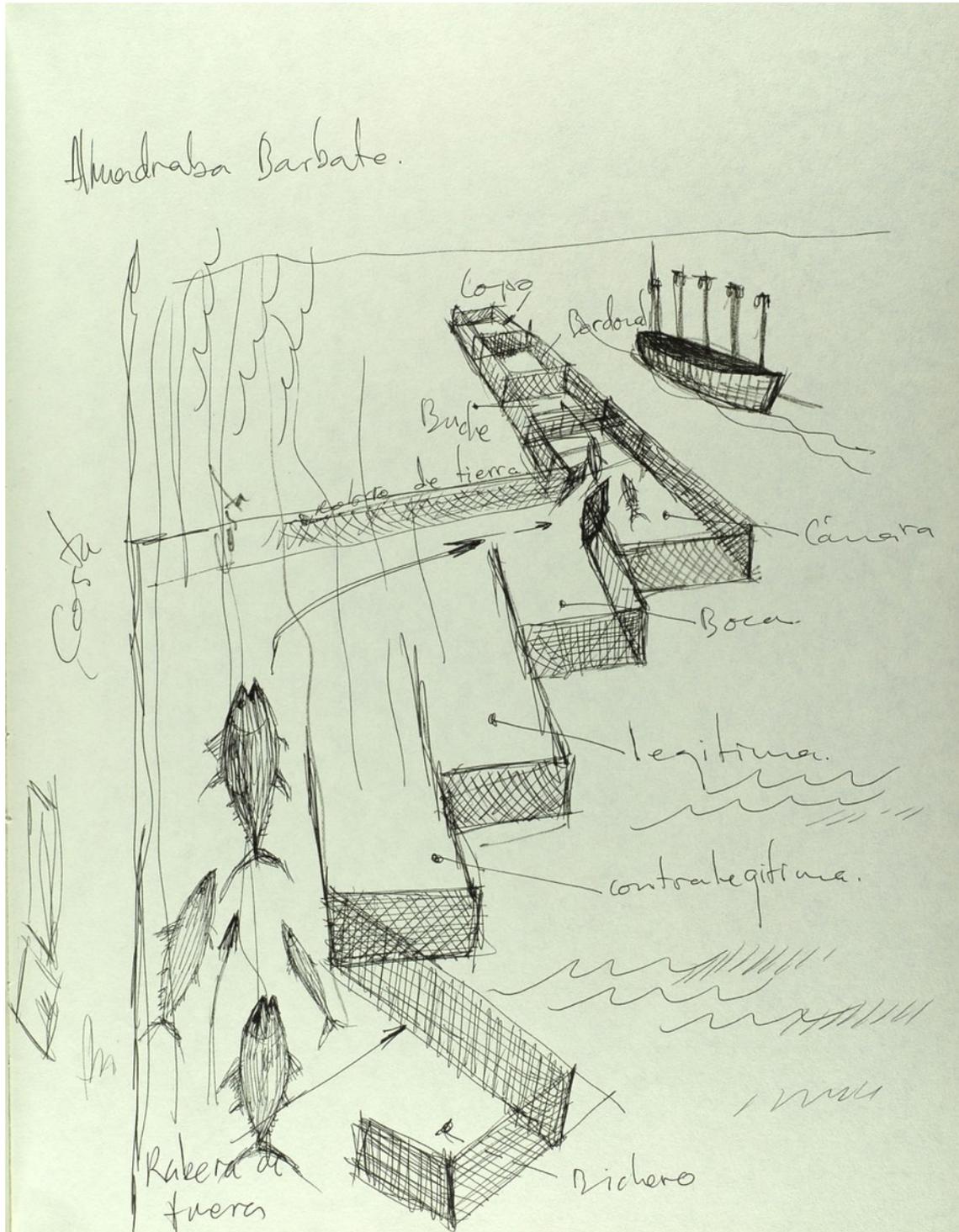




PATRIMONIO
INMATERIAL
Sevilla 22 - 24 de Febrero 2016

I seminario
El Atlas del Patrimonio Inmaterial:
Un viaje de ida y vuelta

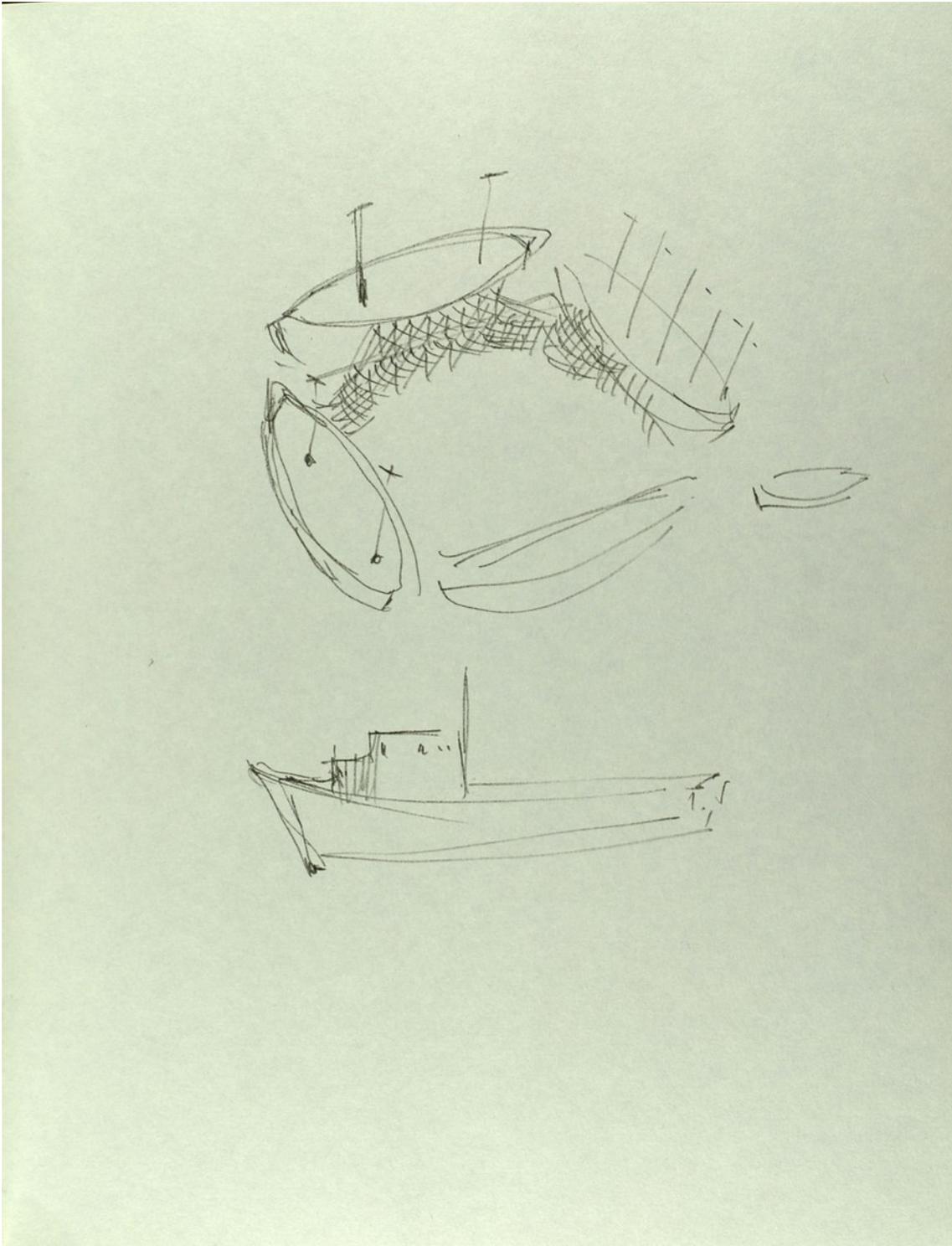






PATRIMONIO
INMATERIAL
Sevilla 22 - 24 de Febrero 2016

I seminario
**El Atlas del Patrimonio Inmaterial:
Un viaje de ida y vuelta**





Mariano García.

Director general de Lonja de Isla Cristina y Vicepresidente de la Federación andaluza de cofradías de pescadores (FACOPE).

“En el cambio de la gestión de la Lonja, le dimos la vuelta: adaptamos la lonja al pescador, y no al revés”....

“Nosotros somos los sastres del mar, hacemos las redes, según el barco, a medida” y “se trabaja a la intemperie” (porque es demasiado grande vestir a la mar), y era consuetudinario.

Además, tiene un problema de integración y reconocimiento en su propio sector: entre el Redero y Patrón *“Cuando no se pescaba, la culpa era del redero y cuando se pescaba, el patrón era un fenómeno”...*

“Y no hay arte dañino si se pesca/trabaja con responsabilidad”

Datos: 99 accede a una lonja de pescado municipal y cambio de gestión.

Claves: Actividad extendida

- Régimen Gral. Centro de Trabajo en Tierra
- Colectivo profesional no organizado/Transmisión? E Integración en el Sistema Pesquero?
- Sistema de retribución a la parte
- Trabajo a la intemperie...

Herramientas: hilo de cáñamo, alquitrán, nailon, aguja de madera o plástico..

Léxico: red de cerco, arrastre, trasmallo, red de palangre, alcatraz, nasas...





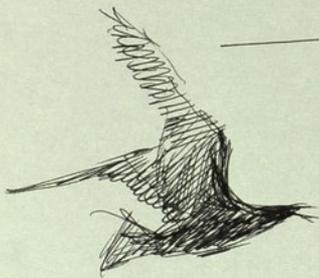
MARIANO GARCIA

→ adaptarnos al pescador
y no al pescador al mercado.

Louja. * eliminar la pesca de la madrugada,
Isla Cristina * garantizar que el producto está pescado en
el día, fresco... con horas de pesca.

Patrimonio ambiental - esteros, corrales, salinas, parajes nat.
arquitectónico - faros, torres almenaras, lonjas, mercados...
etnológico - oficios: rederos, conserveros, toneleros...

gastronomía + cocina
el redero es el sastre de la mar.
→ El redero sigue siendo artesanal,
hay carga de trabajo importante y
no se le da importancia a este
oficio. Oficio familiar



→ La aguja era de madera / ahora
navaja
hilo. → caña mo (antes
- nailón (ahora).

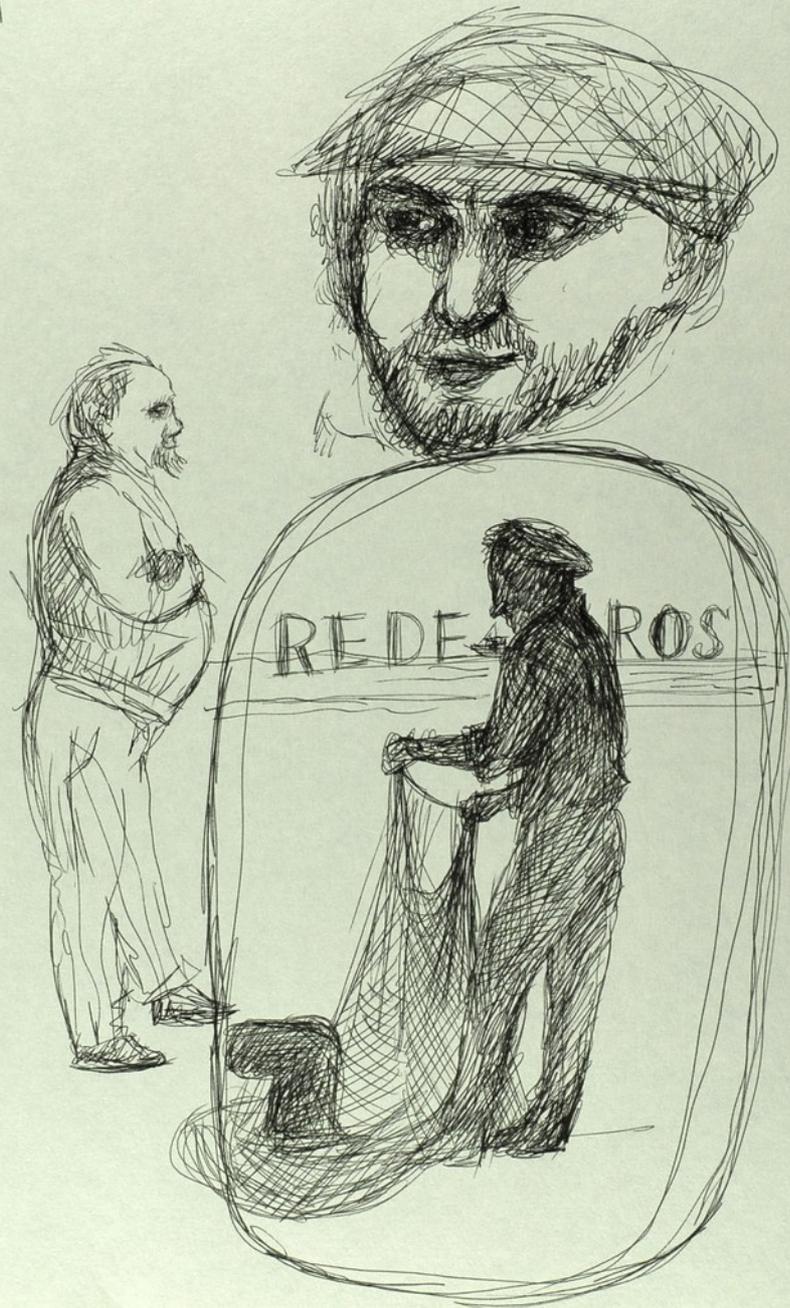
Redes artes de cerco.

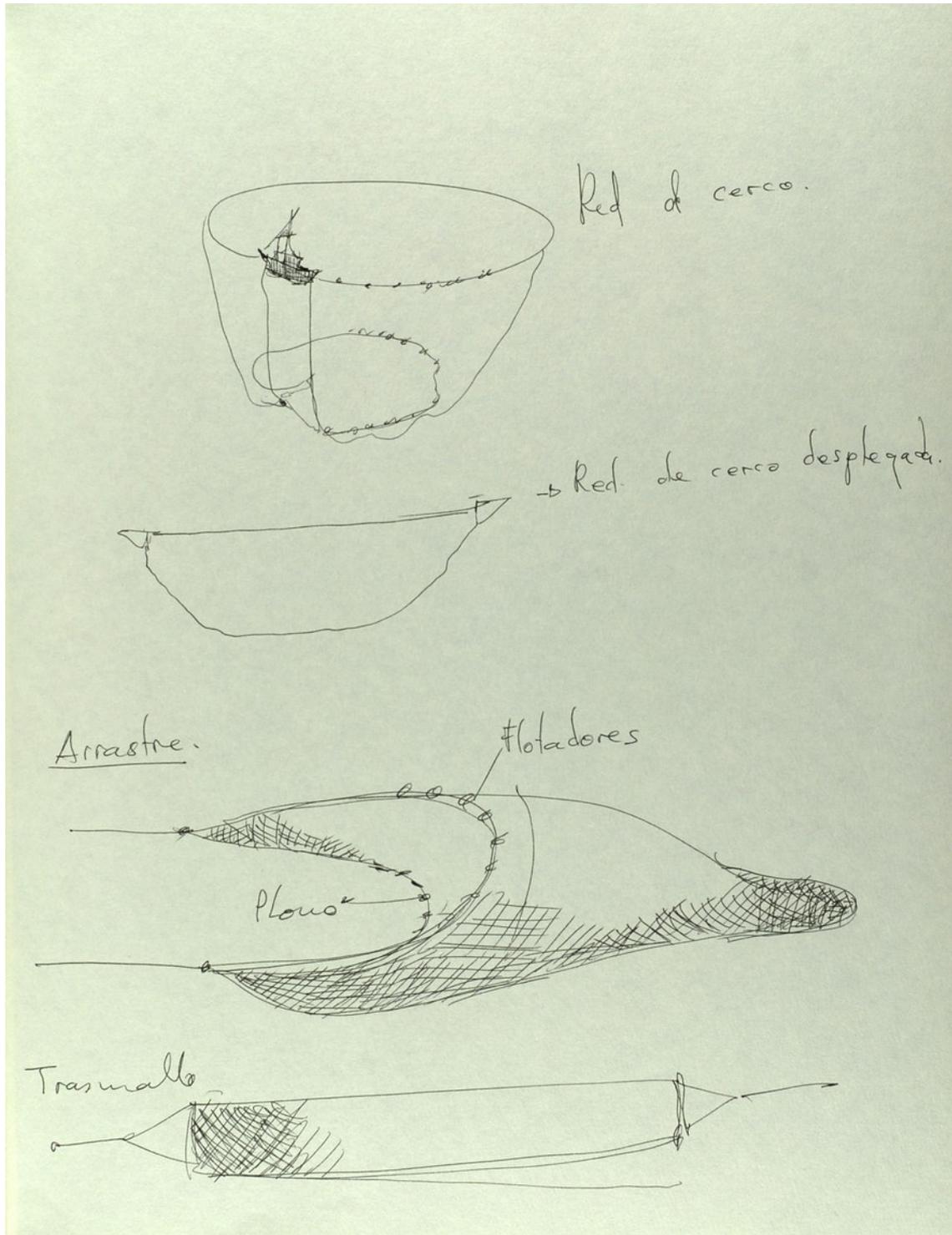
→ trabajar en malas condiciones, en el muelle a la intemperie.
cada arte tiene dimensiones y cortes distintos.





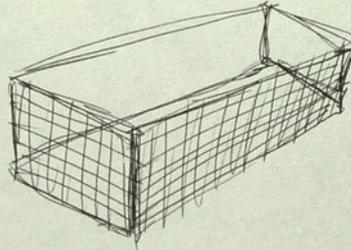
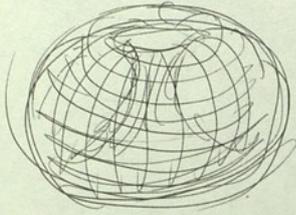
o el salario del redero depende mucho de
la pesca.





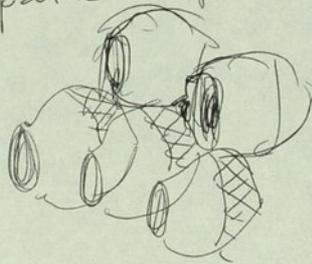


NASAS



ALCATRUZ

Barridos de cerámica, barro cocido, enlazados
entre si para la pesca del pulpo.



Antes era un negocios familiares, ahora se está perdiendo
escasa valoración del oficio

- valorar más allá del valor estético
- catalogar su conocimiento y escucharlos
- facilitar la formación
- normalizar sin perder el arraigo.

~~14~~





Manuel Ruiz Tirado. Catador y miembro de la Asociación Jarife.

Joaquín Jurado Mellado, Presidente de la Asociación Jarife.

Corrales de pesca de Chipiona.

Lele, "El terror de los Chocos". Dice: *"La misión del Catador es tener el Corral a punto". "La Pesca de Corral, es la más selectiva que existe (y por tanto, la más responsable). "Si yo mato un animal inmaduro, es porque quiero"*

"El corral se reproduce en invierno que es una maravilla, sirve de protección, de guardería, a las especies, que después van al mar" Y "Los catadores, son conservadores, vigilantes, cuidadores del Corral". Con tres faltas, te pueden quitar el carnet.

"El futuro es incierto, porque hay muchas zancadillas. Requiere de un mantenimiento y conservación permanente pero no se le puede sacar rentabilidad". Trabajo Voluntario, sin apoyos, límites estrechos. "Nos vemos solos, nos vemos impotentes"

Datos: 4000 socios, desde 2002 reparando los Corrales, en desmontaje desde los 70. Rota, Chipiona, Sanlúcar y Francia. Propiedad privada!

Claves: Actividad en peligro

- REGLAS propias del Corral para su uso colectivo.
- LEYES (Costas 88) casi los destruyen
- Sólo en Atlántico, por mareas
- Biodiversidad (Ostionera) y erosión
- Asociación en colaboración con ECOLOGISTAS
- Declaración de MONUMENTO NATURAL, rémora para la conservación activa

Herramientas: fija, cuchillo de marea, candileja de carburo, tarralla

Léxico: catador, piedra ostionera, cerquero, caños, solapa, jarife, piélagos y cuarteles

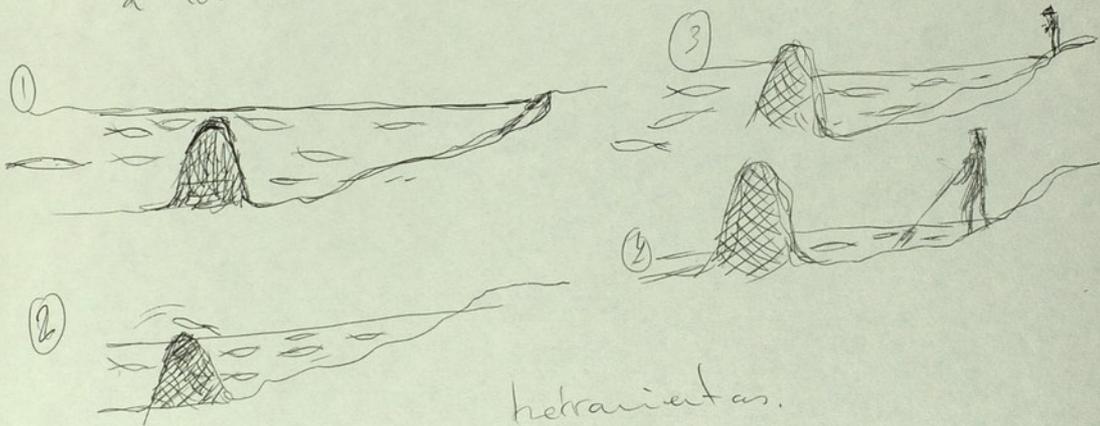




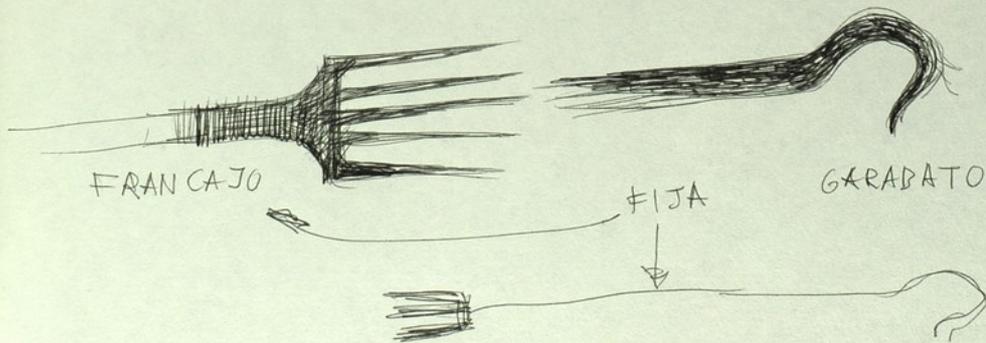
Mamel Ruiz - el lelo - JARIFE

Corral la lonquera - Chipiona. → CATADOR

- Mantienen el corral en pie, caños puestos para que el pescao no escape, coge el pescao y deja pa los socios. El pez queda atrapado en las lagunas.
- Es pesca selectiva, nada agresiva, respetuosa.
- Se va de laguna en laguna, una vez que se ha salido no vuelven entrar, el corral sigue de protección a los alevines,



hebraientas.





La evolución es muy lenta, cuchillos, tridentes, garcho,
artes básicas,
pesca sostenible, realizados por la mano del hombre pero
asistidos por la naturaleza

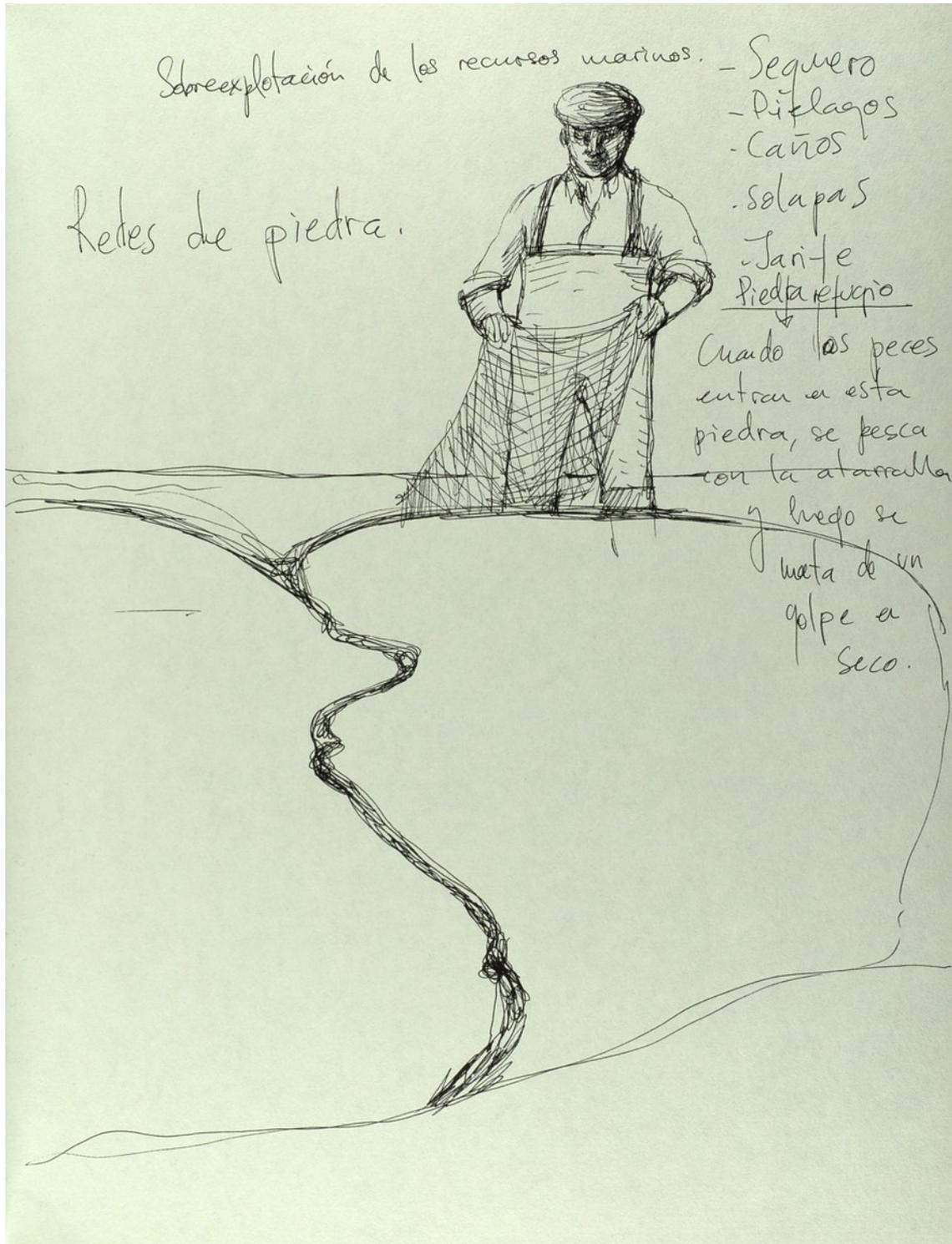
perteneían al
hoblería, al dero
alimentaba a
muchas familias
están construidas
en la costa
con piedra
ostionera y
se cree que fueron los romanos quienes
las
formaron.

Sabemos las épocas
para capturar y para
mantener las especies.
Vivimos de cara al
mar.
conocemos las
mareas,
mantenemos las
tradiciones y par
trapanos de los
cambios en los
corrales.

* actuar como rompeolas
mantiene la zona dunar.
* Atarralla - (red de mar)

The page features several hand-drawn sketches. At the top, a long, thin net is stretched across the width of the page. Below it, a large, circular net is depicted with wavy lines representing its mesh. To the right of this net, there is a sketch of a person from behind, wearing a hat and holding a long-handled trident. The sketches are simple line drawings on a light-colored background.







LOS COMUNES

- **AMOR** por el oficio, por la tierra habitada (valor de la tierra), por la memoria colectiva (apropiación de la historia, viva)
- Adaptación al **MEDIO** (no el medio al ser humano): horario solar, materiales endógenos...**CONSERVACIÓN** del medio!!, **ECOLOGÍA** y 365 días al **AÑO**. Trabajo con las Estaciones (a la intemperie) / Clima y peligro de la contaminación, sobreexplotación y mercados invasores.
- Transmisión oral (muchas, familiar y otra, gremial con maestros de oficio) y trabajo manual/artesano. **RE-CONOCIMIENTO** profesional y nuevas formas de **FORMACIÓN**. Falta de **ORGANIZACIÓN** colectiva.
- Importancia de la **MUJER** en estos oficios y saberes, su escasa visibilidad y reconocimiento.
- Trabajo muy duro, no valorado por los centros de decisión/poder y demanda – lo urbano- “**LO QUE NO SE CONOCE NO SE VALORA**” –**IMAGEN** (Pedagogía, Educación, Turismo responsable, Consumidor consciente)
- Profundidad del conocimiento: léxico, herramientas, especies, hábitos, hábitats, etc. Riqueza del **PATRIMONIO** multidimensional. **CALIDAD** sobre cantidad.
- **SALUD**: Somos lo que comemos, que tu alimento sea tu medicina. Qué hay detrás del plato...
- Problemas **NORMATIVOS**, burocráticos (falta de formación de técnicos, tabula rasa de las legislaciones, protecciones fosilizantes...) y “*la tierra, que está muy mal repartida*”: EUROPA y los niveles administrativos competenciales estancos
- Reto: **CAMBIO**, transformación conservando su naturaleza (innovación por copia y adaptación, por redimensionamiento, por comunicación y educación, por colaboración...)- **DIVERSIFICACIÓN** potenciando lo conocido.
- **DEMANDA/COLABORACIÓN** del ciudadano, consumidor: para que no se vaya todo al extranjero. **NECESITAMOS UN CAMBIO DE MENTALIDAD/DE HÁBITOS DE CONSUMO!!** (mercados de proximidad, ciclo corto...)





- **SOBERANÍA:** la tierra y la alimentación es un derecho de los pueblos
“Que este patrimonio no haya que conservarlo, sino simplemente que podamos vivirlo”

AMENAZAS

- MASS MEDIA: escasez, carestía de manifestaciones culturales comunicadas, y relatos estáticos o parciales, fosilización o tipificación CULTURAL e invisibilización de otras realidades.
- GLOBALIZACIÓN (MERCADO): pérdida de conocimiento y masificación alimentación (pérdida de biodiversidad)
- BUROCRATIZACIÓN, TABULA RASA normativa y poco conocimiento de las especificidades de las prácticas territoriales
- TURISTIZACIÓN: banalización, abuso, sobreexplotación.
- CAMBIO CLIMÁTICO y enfermedades o amenazas biológicas

OPORTUNIDADES

- COLABORACIÓN INTERADMINISTRATIVA: Programas de integración de las políticas que actúan sobre el patrimonio desde el ámbito cultural con otras políticas sectoriales.
- TRANSFORMACIÓN MODELOS: Diversificación de la actividad en torno al producto o nuevas líneas de producto especializado.
- EDUCACIÓN Y COLABORACIÓN CIUDADANA: Mercados de proximidad, ciclo corto, demanda ecológica, cambio mentalidad y hábitos consumo

CRISIS: acercamiento a estas profesiones de gentes procedentes de otros entornos.



